

Jälkiruokia kauden raaka-aineista

Jälkiruokalehden tuotekehitysprojekti

Jenni Palosaari

Opinnäytetyö

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Jenni Palosaari	
Työn nimi Jälkiruokia kauden raaka-aineista – jälkiruokalehden tuotekehitysprojekti	
Päiväys 19.11.2012	Sivumäärä/Liitteet 59/18
Ohjaaja(t) Sinikka Määttä	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t)	
<p>Työn tavoitteena oli suunnitella jälkiruokalehti. Lähtökohtana jälkiruokien suunnittelussa olivat kotimaisuus ja kauden raaka-aineet. Tarkoituksena oli saada lehden kohderyhmänä olevat kotikokit innostumaan jälkiruokien valmistamisesta ja tämä otettiin tuotekehityksessä huomioon.</p> <p>Tuotekehityksen tavoitteeksi ja jälkiruokien tuotevaatimuksiksi määriteltiin lähiruoka, kotimaisuus, erityisesti kotimaiset marjat ja raaka-aineiden sesongit. Jälkiruoat suunniteltiin tuotekehitysprosessin vaiheiden mukaisesti perehtymällä ensin jälkiruokien raaka-aineisiin, valmistustekniikoihin ja elintarvikekemiaan sekä erityyppisiin jälkiruokiin ja jälkiruokien esillelaittoon. Yhteisiä tavoitteita annoksien kuvaamisessa olivat houkuttelevuus sekä vaihtelevien muotojen ja värien käyttäminen.</p> <p>Vuoden kestävän opinnäytetyöprosessin aikana kehitettiin 23 jälkiruokayhdistelmää kuvineen ja resepteineen. Opinnäytetyön raportissa esitellään neljä jälkiruokayhdistelmää, yksi jokaisesta vuodenajasta. Syksyn esimerkkijälkiruokana oli kanelijäätelöä toffeella, lämmintä omenakompottia ja kaurakulho. Kanelijäätelön rakenne oli suussa sulavaa, omenat toivat annokseen hapokkuutta ja kaurakulho rapeutta. Raportissa pohditaan esimerkkijälkiruokien onnistumista valmistusmenetelmien, raaka-ainevalintojen ja esillelaiton näkökulmista.</p> <p>Työ antaa lukijalle kuvan ruokatuotteen kehittämisprosessista. Seuraava vaihe opinnäytetyön kirjoittamisen jälkeen on lehden taittaminen, rahoituksen hankkiminen ja toteutus. Jälkiruokalehtiprojektin valokuvaajana ja taittajana toimi Savonia ammattikorkeakoulun graafisenviestinnän opiskelija Riikka Turkulainen.</p>	
Avainsanat	
Jälkiruoat, tuotekehitys, projekti, lähiruoka, esillelaitto	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality and Restaurant Management			
Author(s) Jenni Palosaari			
Title of Thesis Desserts from seasonal ingredients – Product development project of the desserts			
Date	19.11.2012	Pages/Appendices	59/18
Supervisor(s) Sinikka Määttä			
Client Organisation /Partners			
<p>The aim of this thesis was to design a dessert magazine. The starting points for the design of the desserts were domestic products and seasonal ingredients. The purpose was to get the target group of the home cooks to get enthusiastic about desserts and this was taken into account in terms of product development and manufacture.</p> <p>Product requirements were local food, domestic products, especially Finnish berries and seasonal ingredients. Desserts were planned with a product development process. The first step was to familiarize with ingredients, manufacturing technologies, chemical behavior and presentation of the desserts. The common objectives when shooting the dishes were attractiveness and using varying shapes and colors.</p> <p>Combination of 23 pieces of desserts with pictures and recipes was developed during the thesis process. The thesis report presents four example dishes from those, one from each season of the year. An example of the autumn dessert was cinnamon ice cream with toffee sauce, warm apple compote and a bowl of oats. Cinnamon ice cream texture was a mouth-watering, apples brought some acidity and the bowl of oatmeal rations brought crispness. The report reflects on the success of the example dishes for the manufacturing method, raw materials choices and presentation point of view.</p> <p>The work gives the reader an idea of what the process is to design and develop a food product. The next steps after writing the thesis are layout of the magazine, the acquisition of financing and implementation of the magazine. The photographer and the graphic artist of the dessert magazine is Riikka Turkulainen, graphic design student of Savonia University of Applied Sciences.</p>			
Keywords			
Desserts, product development, project, local food, presentation			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	7
1.1	Työn tausta ja merkitys	7
1.2	Työn rajaukset ja lukeminen	7
2	PROJEKTIN MÄÄRITTÄMINEN.....	9
2.1	Tuotekehitysprojektin mallit ja vaiheet	9
2.2	Projekti nimeltään jälkiruokalehti	11
2.2.1	Suunnitteluprosessi.....	13
2.2.2	Hankintaprosessi	14
2.2.3	Valmistusprosessi	14
3	JÄLKIRUOAT	16
3.1	Jälkiruokien yleistyminen Suomessa	16
3.1.1	Jälkiruokien yleistyminen koteihin	17
3.1.2	Jälkiruokien yleistyminen ravintoloihin.....	17
3.2	Kotimaiset raaka-aineet	18
3.2.1	Lähiruoka.....	19
3.2.2	Kotimaiset marjat	22
3.2.3	Kotimaiset hedelmät.....	24
3.2.4	Kotimaiset viljat	25
3.3	Jälkiruokien raaka-aineiden kemialliset muutokset ruuanvalmistuksessa	25
3.3.1	Marjojen ja hedelmien värimuutokset.....	26
3.3.2	Marjojen ja hedelmien marinoiminen.....	27
3.3.3	Vaahdon muodostuminen	27
3.3.4	Kananmunan saostuminen	28
3.3.5	Jäätelön jäätyminen	29
3.3.6	Sokerin karamellisoituminen	29
3.3.7	Jälkiruokien hyytyminen	29
3.3.8	Suklaan temperointi	30
3.4	Esteettisyys jälkiruoissa	30
3.4.1	Värien vaikutus.....	31
3.4.2	Jälkiruokien esillelaitto ja sommittelu	33
3.5	Jälkiruokatyytit	34
3.5.1	Hyytelöt ja vanukkaat	34
3.5.2	Jäädetyt	35
3.5.3	Kohokkaat.....	35
3.5.4	Mousset ja marengit.....	36

3.5.5 Krepit, ohukaiset ja friteeratut hedelmät.....	36
3.5.6 Suurimot.....	36
3.5.7 Tuorejuustot ja kypsytetyt juustot.....	37
3.5.8 Leivonnaiset.....	37
3.5.9 Kastikkeet.....	37
3.5.10 Koristeet.....	38
4 JÄLKIRUOKIEN TUOTEKEHITYSPROJEKTI.....	39
4.1 Jälkiruokayhdistelmät.....	39
4.2 Matcha-teemacaron salmiakkibrûl�ella ja marinoituja kirsikoita.....	42
4.3 Lakkatiramisu ja lakkoja.....	44
4.4 Kanelij�atel�a toffeella, l�ammint�a omenakompottia ja kaurakulho.....	46
4.5 Suklaakynnel kahvihyytel�olla, karpalofinancier ja karpalokastiketta.....	48
5 POHDINTA.....	50
5.1 Tuotoksen pohdinta.....	50
5.2 Tuotoksen itsearviointi.....	51
5.3 Tuotekehitysprosessin pohdinta.....	53
5.4 Opinn�ytety�oproessin pohdinta.....	54
5.5 Validiteetti, reliabiliteetti ja jatkotoimenpiteet.....	55
L�Ahteet.....	56

LIITTEET

- Liite 1 Projektimuistio
- Liite 2 Projektisuunnitelma
- Liite 3 Yhteistyösopimus
- Liite 4 Jälkiruokalehden mallitaitto

1 JOHDANTO

Jälkiruokien suunnittelu on jatkuvaa tuotekehitysprosessia. Suositut jälkiruoat säilyvät ravintoloiden listoilla vuodesta toiseen, mutta aina annoksiin tuodaan myös jotain uutta. Ravintoloissa tuotekehitys tapahtuu muun keittiötyöskentelyn ohessa ja se on jatkuvaa. Tässä työssä olen vuoden kestävän projektin aikana pyrkinyt suunnittelemaan innovatiivisia ja ennen kaikkea maukkaita jälkiruokayhdistelmiä, jotka voidaan valmistaa myös kotona. Tarvitaan vain intoa ja hieman tietoa valmistustekniikoista, raaka-aineista ja niiden käyttäytymisestä.

Opinnäytetyöni muodostuu kahdesta kokonaisuudesta; toteuttamastani jälkiruokalehdestä ja opinnäytetyöraportista. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään Vilkan & Airaksisen (2003, 9–10) mukaan teoria ja käytäntö. Jälkiruokalehden toteuttamisen lisäksi toinen päätavoitteeni oli perehtyä kotimaisiin raaka-aineisiin ja niistä valmistettavaan jälkiruokiin sekä niiden estetiikkaan, elintarvikekemian unohtamatta. Kolmantena tavoitteenani oli purkaa projekti osiin tuotekehitysprojektin näkökulmasta.

1.1 Työn tausta ja merkitys

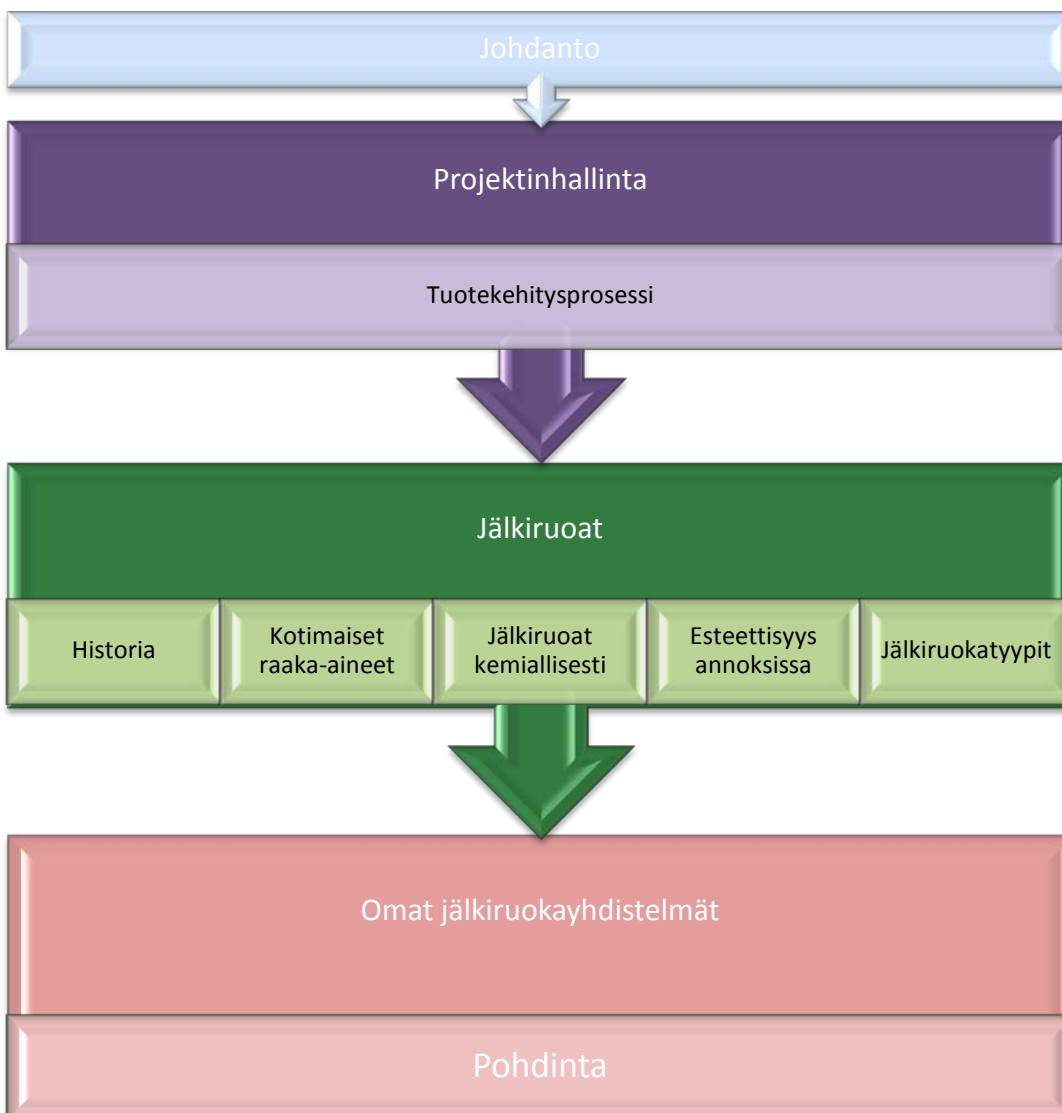
Olen aikaisemmin opiskellut leipuri-kondiittoriksi ja olen erittäin kiinnostunut jälkiruokista. Minua kiinnostavat myös ruokatoimittaminen ja tuotekehitys. Tehdessäni työharjoittelua Berliinissä, kiinnittyi huomioni siellä ilmestyvien ruokalehtien määrään ja laatuun. Suomessa julkaistavien ruokalehtien valikoima ei ole laaja, eikä pelkästään jälkiruokiin keskittyviä lehtiä ole ollenkaan. Tämä työ lisää ammatillista osaamistani ja osoittaa jo olemassa olevaa osaamistani leipuri-kondiittorina sekä syventävää tietämystäni restonomina, ja aion hyödyntää sitä yhtenä referenssinä tulevaisuudessa töitä hakiessa. Työtä voivat hyödyntää muut alan opiskelijat vastaavissa kehitysprojekteissa. Työstä löytyy tietoa jälkiruoista ja niiden esillelaitosta, jota voidaan hyödyntää ammattiopinnoissa.

1.2 Työn rajaukset ja lukeminen

Opinnäytetyöstä jää aikataulullisista syistä pois jälkiruokalehden taitto, julkaisu, markkinointi ja seuranta. Tähän opinnäytetyöraporttiin en lisää jälkiruokien reseptejä, sillä ne eivät ole työssä keskeistä. Käsittelen teoreettista viitekehystä vain siltä osin, kun se liittyy suunnittelemiini jälkiruokayhdistelmiin. Koska valmistun ravintola-alalle, niin käytän opinnäytetyössä ammattikieltä ja käsittelen teoriaa, niin kuin jälkiruokia

tehtäisiin ravintolakeittiössä, kuitenkin kaikki jälkiruoat on valmistettu tavallisessa keittiössä ja on tarkoitettu kotikäyttöön.

Opinnäytetyöraporttini on jaettu kolmeen kokonaisuuteen (kuvio 1). Ensin kerron projektista nimeltä jälkiruokalehti ja tuotekehitysprojektin etenemisestä. Tämä kappale avaa projektityöskentelyn vaiheita ja tuotekehitysprosesseja. Seuraavat kappaleet keskittyvät pelkästään jälkiruokiin. Ensin perehdyn jälkiruokien yleistymiseen Suomessa, kotimaisiin raaka-aineisiin, elintarvikekemian ja estetiikkaan. Tämän jälkeen jaottelen jälkiruoat, puran gastronomisia termejä ja esittelen kehittämäni jälkiruokakokonaisuudet. Päätän työni pohdintaan.



KUVIO 1. Työn lukeminen

2 PROJEKTIN MÄÄRITTÄMINEN

Projektiksi voidaan kutsua hanketta, jolle on määritelty raamit; aloittamis- ja lopettamispäivä. Tavoitteena on yleensä saada aikaiseksi tuotos. Joka projektilla on omanlaisensa projektinkulku. Projektilla voi myös olla erilaisia reunaehtoja kuten taloudelliset tai aikataululliset resurssit. Projektissa mukana olevat henkilöt muodostavat projektiryhmän. Projektiryhmässä on yleensä valittuna projektipäällikkö, joka vastaa, että asetettuun tavoitteeseen päästään määrättyissä resursseissa. (Silfverberg 2007, 21; Kettunen 2009, 15–16.)

Projekteja on monenlaisia, ne voidaan jakaa Kettusen (2009, 17–28) mukaan yritysten sisäisiksi kehitysprojekteiksi, toiminta-, tutkimus-, toteutus-, rakennus- tai tuotekehitysprojekteiksi. **Yritysten sisäisiä kehitysprojekteja** yhdistää se, että ne ovat lähteneet kehitysideasta tai johdolta. Yleensä projektihenkilöt toimivat tässä projektissa vain osan työaikaansa. Tällaisia voivat olla esimerkiksi muutto uusiin toimitiloihin tai uuden tietojärjestelmän käyttöönotto. **Toimitusprojektit** sisältävät yleensä isoja kokonaisuuksia, joita tehdään yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa. Asiakkaana toimitusprojektissa on aina ulkopuolinen, esimerkiksi laitteen toimittaminen asennuksineen asiakasyrityksen tiloihin. **Tutkimusprojektin** lopputulosta ei voida tarkasti määritellä, sillä ne voivat olla yritysten tekemiä hankkeita, jotka tähtäävät tuotannon aloittamiseen tai tavoitteena voi olla tieteellinen tutkimustulos, josta ei välttämättä saada aikaan mitään konkreettista. Tutkimusprojektit aloitetaan, kun rahoitus on hankittu. **Toteutusprojekti** on tutkimusprojektin vastakohta, siinä päämääränä on saada aikaiseksi ennalta määritelty lopputulos, kuten esimerkiksi näytelmä tai urheilutapah-tuma. Toteutusprojekti tehdään vain kerran, yleensä ne ovat kuitenkin toistuvia omia projekteja. Toteutusprojektien yhteinen haaste on aikataulu, joka määrittää tekemistä. **Rakennusprojektista** löytyy samankaltaisia ominaisuuksia kuten toteutusprojektista, erona siinä on se, että tavoitteena on saada aikaiseksi konkreettinen tuotos, kuten talo tai silta. **Tuotekehitysprojektissa** ominaista on uuden tuotteen kehittäminen markkinoille. Projektin alkuvaiheessa tuotos on kuitenkin usein epätarkka. Tässä projektityypissä suurin osa ajasta menee tuoteidean kehittelyyn.

2.1 Tuotekehitysprojektin mallit ja vaiheet

Hietikko (2008, 41) jakaa erilaiset tuotekehitysprojektit karkeasti kahteen malliin; peräkkäismalliin sekä spiraalimalliin. Molemmissa malleissa yhteisiä vaihteita ovat; tarvekuvaus, luovan työn vaihe ja detaljisuunnittelu. Peräkkäismallissa kukin vaihe tulee

ajallaan kun edellinen vaihe on saatu päätökseen. Spiraalimallissa vaiheita kierretään koko projektin ajan täsmentäen niitä jatkuvasti.

Tuotekehitysprojektin vaiheet Hietikko (2008, 45–47) määrittelee seuraaviksi: projektin asettaminen, suunnittelu, toteutus ja ohjaus sekä päättäminen. Projektin asettamisen yhteydessä määritetään lähtökohdat, rajaukset ja tavoitteet. Tämä voidaan tehdä niin sanotun Mission Statement -kuvauksen avulla, jossa projektin peruslähtökohdat puretaan yhdelle sivulle (Hietikko 2008, 45–46). Tuotekehitys on myös yksi ruokatuotantoprosessin sisällä oleva osaprosessi. Ruokatuotanto voidaan jakaa Määttälän (2010, 345–346) mukaan neljään kokonaisuuteen: suunnittelu-, hankinta-, valmistus- ja seurantaprosesseihin. Ruokatuotantoprosessille tyypillistä on, että monet osaprosessit tapahtuvat samanaikaisesti (Määttälä 2010, 346).

Tuotekehitysprojektit, kuten kaikki muutkin projektit, tarvitsevat projektisuunnitelman, josta selviävät vähintään tavoitteet, resurssit, aikataulu ja välivaiheet (Hietikko 2008, 46). Silfverbergin (2007, 34) mukaan projektisuunnitelmaa tarvitaan avuksi myös rahoituksen hankkimiselle ja sitä käytetään johtamisen apuvälineenä. Suunnitelmaa ei saa kuitenkaan noudattaa liian tiukasti, vaan tulee varautua erilaisiin muutoksiin projektin ollessa käynnissä. Tämän vuoksi Silfverberg (2007, 97) kehottaa luomaan projektista oppivan prosessin. Oppivassa prosessissa suunnitelmia muutetaan, jos huomataan, että projektin tavoitteet eivät täyty tai tuloksien kestävyys vaarantuu. Oppivassa prosessissa tarkastellaan jatkuvasti toteutusta usealla tasolla. Pysytäänkö aikataulussa ja budjetissa? Saadaanko aikaan laadukkaita tuotoksia? Jos näin ei ole, tehdään tarvittavia muutoksia, jotta päästään suunniteltuun lopputulokseen.

Toteutusvaihe aloitetaan, kun suunnitelmat ovat valmiita. Projekti etenee projektisuunnitelman mukaisesti. Yleensä kuitenkin suunnitelmat muuttuvat ja siksi projektisuunnitelmaa tulee päivittää koko ajan. Viimeinen vaihe on projektin päättäminen. Projektin päättämiseen voi sisältyä loppuraportointi, projektiorganisaation purkaminen ja mahdollisten uusien projekti-ideoiden käsittely. (Kettunen 2009, 44–45.)

Projektipäällikkö osallistuu usein johtamisen lisäksi myös itse projektin tekemiseen. Tämä vaatii täsmällisyyttä ja kykyä hallita kokonaisuuksia. Toimiva itsensä johtamisen väline on erilaiset tehtävälistat. (Kettunen 2009, 157–159.) Keskeisiä haasteita projektipäällikölle ovat resurssien hallinta. Niitä ovat muun muassa projektin tekijät, osaaminen, laitteisto ja raaka-aineet. Kettusen (2009, 162–163) mukaan melkein jokaisessa projektissa tulee ongelmia resurssien saatavuuden tai käytön osalta. Yksi syy tähän on budjetti, joka rajaa resurssien käyttöä.

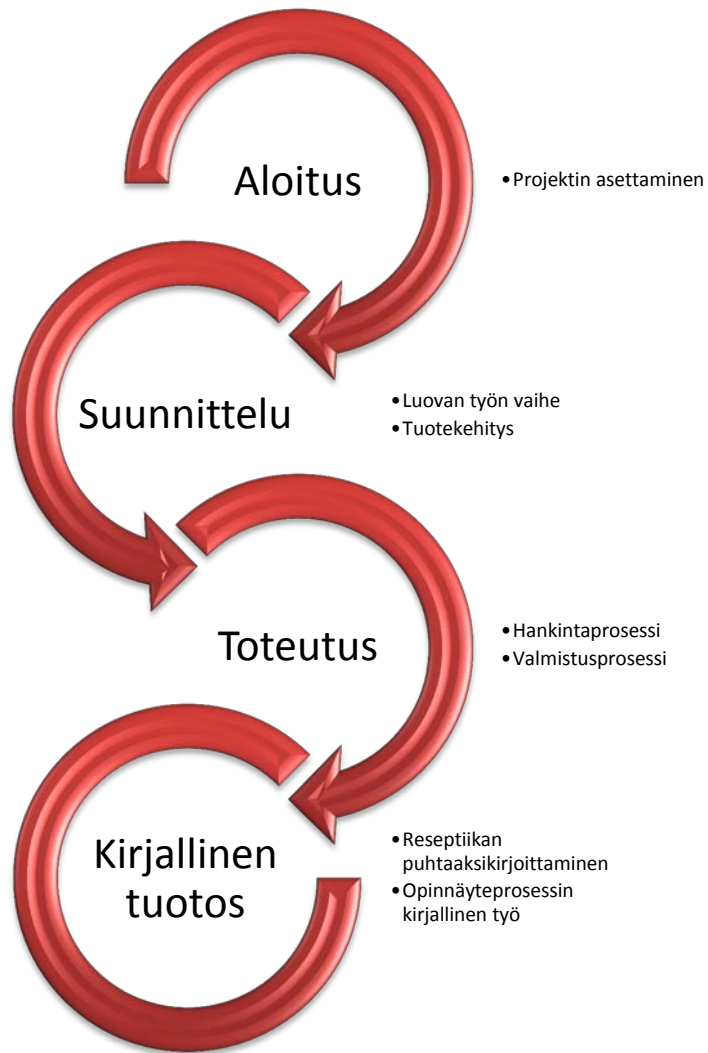
Luovan työn vaiheessa kehitetään projektin ideoita. Ideoinnin apuna voidaan käyttää erilaisia luovuustekniikoita, joiden tarkoituksena on saada aikaan uusia oivalluksia perinteisen vaihtoehdon sijaan. Hietikko (2008, 85–87) jakaa ihmisen ajattelun tietoiseen tasoon ja alitajuntaan. Näiden välissä on vielä esitajunta, joka suodattaa tiedon alitajunnan ja tietoisien tason välillä. Tietoinen tajunta käsittelee asioita hyvin rationaalisesti, kun taas alitajunta sisältää muistitiedon kokemuksista, mutta tämä tieto ei ole jäsenneiltyä eikä tämän vuoksi haettavissa. Esitajunta välittää alitajunnan ideat tietoisuuteen, mutta suodattaa siitä pois osan, tähän vaikuttavat Hietikon (2008, 85–88) mielestä ihmisen ikä, asenne ja ympäristö. Alitajunta työskentelee, vaikka ongelma ei aktiivisesti olisikaan tietoisessa tajunnassa. Tämän seurauksena voi joskus mieleen tulla ratkaisu tai vastaus. Ideoinnissa on haasteena se, että ihmistä ei voida käskää tuottamaan ideoita tietyinä kellonaikana. Luovuutta voidaan kuitenkin edistää luomalla ennakkoluuloton ja hyväksyvä ympäristö. Esteenä luovuudelle voi olla myös ihmisen emotionaaliset esteet kuten epäonnistumisen pelko, yhteisön paine, pelko nolatuksi tulemisesta tai pelko ajan tuhlaamisesta. Näitä esteitä voidaan poistaa tunnistamalla ne ja hyväksymällä ne. (Hietikko 2008, 85–88.)

2.2 Projekti nimeltään jälkiruokalehti

Omassa projektissani näen samankaltaisuuksia toteutusprojektiin ja tuotekehitysprojektin tyypeihin. Tuotekehitysprojektin ideoista pääsee vain pieni osa läpi seuraavaan vaiheeseen (Kettunen 2009, 27). Ideoin monia jälkiruokia, joista sitten osa karsiutui pois, joko mahdottomuuden tai muun syyn takia. Vielä valmistuksen jälkeen osa jälkiruoista jäi pois. Tyypillinen tuotekehitysprojektin vaihe on palautteen kerääminen tulevilta asiakkailta (Kettunen 2009, 28). Maistatin jälkiruokia läheisilläni ja kuuntelin heidän mielipiteitään. Projektissani löytyy paljon myös yhtäläisyyksiä toteutusprojektityypin kanssa. Tässä tyypissä aikataulu on joustamaton ja projektiryhmä joutuu toimimaan sen mukaisesti. Projektissani aikataululliset resurssit asettivat opintojeni päätyminen vuoden kuluttua projektin aloittamisesta. Toteutuksen aikana ilmenee Kettusen (2009, 24) mukaan usein ennalta-arvaamattomia tilanteita, joista voi muodostua projektin toteutumisen riskejä. Toteutusprojektin onnistumista voidaan arvioida vasta toteutuksen jälkeen.

Olen jakanut oman projektini vaiheet (kuvio 2), ruokatuotantoprosessin vaiheiden mukaisesti suunnitteluprosessiin, hankintaprosessiin ja valmistusprosessiin. Projektini eteni Hietikon (2008, 41) spiraalimallin mukaisesti. Tein monia vaiheita yhtä aikaa, ja muokkasinkin projektisuunnitelmaa jatkuvasti. Pyrin saamaan projektista oppivan pro-

sessin Silfverbergin (2007, 97) neuvojen avulla. Suunnittelin seuraavien jälkiruokien reseptiikkaa samaan aikaan kun pidimme kuvauspäiviä. Käytin oman työni johtamisen apuna Kettusen (2009, 157–159) ehdottamia tehtävälisteriä, joihin kirjoitin muistiin seuraavat vaiheet. Pidin myös koko ajan yhteyttä yhteistyökumppaneihin. Tässä projektissa kaikki ruokatuotantoprosessin vaiheet limittyvät, mikä onkin Määttälän (2010, 346) mukaan hyvin tyypillistä ruokatuotannossa.



KUVIO 2. Oman projektin työvaiheet

2.2.1 Suunnitteluprosessi

Projekti käynnistyi syksyllä 2011. Saatuani kesällä idean jälkiruokalehdestä, aloin määrittelemään tarkemmin lähtökohtia, tavoitteita ja vaadittavia resursseja. Tarvitsin kuvaajan ja löysin Kuopion Muotoiluakatemiasta graafisen viestinnän koulutusohjelmassa opiskelevan Riikka Turkulaisen, jonka kanssa teimme projektisopimuksen. Häneltä sain puuttuvia resursseja: kuvausosaamista ja laitteiston. Pidimme useita projektipalavereja, joissa määrittelimme muun muassa projektin keskeisiä tavoitteita, aikataulua, kustannuksia ja sidosryhmiä. Tähän käytin Hietikon (2008, 45–46) Mission Statement -kuvausta apuna. Teimme jälkiruokalehdelle myös kilpailija-analyysin, mietimme kohderyhmää ja sen lisäksi suunnittelimme lehden teemaa, ulkoasua ja tyyliä (Liite 1).

Projektin aikana kirjoitin päiväkirjaa, johon merkitsin mitä tein ja kuinka kuvaukset onnistuivat. Silfverberg (2007, 104) kehottaa pitämään projektipäiväkirjaa, sillä siitä on hyötyä myöhemmin, kun projektia halutaan arvioida ja tarkastella. Projektipalaverien jälkeen tein projektisuunnitelman, josta löytyi tarkemmin projektin resurssit, vastualueet, riskit, aikataulu välietappeineen ja kustannukset (Liite 2).

Seuraavaksi aloitin jälkiruokien tuotekehityksen. Määttälän (2010, 347) mukaan ruokatuotannon suunnitteluprosessissa perustana ovat yrityksen liikeidea tai toiminnan tarkoitus ja asiakkaat. Jälkiruokalehden ”asiakkaat” eli sen kohderyhmänä ovat 30–45-vuotiaat naiset, joten tämä piti ottaa huomioon jälkiruokia suunnitellessa. Jälkiruokien tuli olla myös lehden tyylinmukaiset. Teemana olivat kotimaiset kauden raaka-aineet ja lähiruoka. Kuvista piti tulla houkuttelevia joissa vaihtelivat erilaiset valmistusmenetelmät, muodot ja värit. Nämä kaikki asettivat tuotekehitykselle tuotevaatimuksia. Määttälä (2010, 347–348) kertoo, että ruoka-annosten suunnitteluun vaikuttavat tekijät ovat muun muassa hinta, tarjoiluajankohta, ravitsemus, sesongit, trendit ja gastronomiset tekijät. Gastronomiset tekijät muodostuvat raaka-aineista, mauista, väreistä, rakenteista ja valmistusmenetelmistä.

Käytin ideointivaiheessa monia erilaisia luovan työn tekniikoita. Jaoin esimerkiksi vuodenajat, kotimaiset raaka-aineet ja jälkiruokien valmistustekniikoita paperilapuille. Tämän jälkeen ryhmittelin lappuja vuodenaikojen alle, ensin raaka-aineet satokauden mukaisesti, sitten yhdistelin erilaisia tekniikoita vuodenaikoihin ja raaka-aineisiin. Inspiraatioksi luin kotimaisia ja ulkomaalaisia ruokalehtiä ja keittokirjoja. Katsoin myös jälkiruokia käsitteleviä televisio-ohjelmia sekä Internet-sivuja. Hietikon (2008, 87) mu-

kaan ideat syntyvät yleensä muun tekemisen ohessa ja tämän vuoksi tulee olla jatkuvasti mieli avoinna. Mukanani oli muistivihko, johon kirjoitin aktiivisesti kaikki mieleen tulevat ideat, vaikka ne eivät olisikaan olleet toteuttamiskelpoisia, sillä Hietikon (2008, 87) mukaan kielteinen ajattelu vähentää luovutusta. Ideointivaihetta seuraa luonnosteluvaihe, jossa pyritään hahmottamaan alustava malli paperille. Luonnoksiin kannattaa liittää sanallisia kuvauksia ideoiden perusajatuksista, etteivät ideat unohdu. (Hietikko 2008, 90–91.) Ideointivaihe sujui hyvin, sain koottua jälkiruokia paperille, osan annoksien sommittelusta myös luonnostelin valmiiksi. Reseptiikan suunnittelu oli haastavinta. Parhaiten sain ideoita vasta silloin, kun kuvauspäivä oli sovittu, sillä tarvitsin tietyn paineen, jotta sain vision eteeni. En pystynyt kehittämään jälkiruokien reseptejä monia viikkoja ennen ruokien valmistamispäivää.

2.2.2 Hankintaprosessi

Ruokatuotannon hankintaprosessiin kuuluu olennaisesti hankintojen suunnittelu, tavaran vastaanotto ja varastointi (Määttä 2010, 351). Tähän tuotokseen etsin yhteistyökumppaneiksi Kuopion alueen suunnittelijoita. Sovin yhdessä 9 paikallisen toimijan kanssa yhteistyösopimuksen (Liite 3), ja sain heiltä astioita ja tekstiilejä kuvauksia varten lainaan. Ennen kuvauksia hain tuotteet, kuvasimme ne jälkiruokien kanssa ja sitten palautin materiaalit. Annoskuvissa erilaisten lautasten ja kulhojen lisäksi käytin tekstiilejä ja koriste-esineitä. Niillä sain vaihdetuksi kuvan sävyä teemaan ja tunnelmaan sopivaksi. Jokaiselle annokselle suunniteltiin vuodenajan lisäksi tunnelma, kuten esimerkiksi ”romanttinen tai ”pakkaspäivä”. Liitteessä neljä Jälkiruokalehden mallitaitoksessa, voi havaita kuvien eri tunnelmia. Ennen kuvauspäivää suunnittelin ja hankin myös raaka-aineet. Kuvausaika talvella aiheutti haasteita tuoreiden marjojen saatavuuden kanssa. Siksi jouduin osassa annoksista käyttämään pakastetuotteita. Vaikka lehden teemana ovat kotimaiset raaka-aineet, niin käytin myös tuontiraaka-aineita resepteissä, sillä moniin jälkiruokiin kuuluu olennaisesti raaka-aineita, kuten esimerkiksi sitrushedelmiä, vaniljaa, kahvia ja kaakaota, joita ei ole Suomessa saatavilla.

2.2.3 Valmistusprosessi

Valmistusprosessiin kuuluvat tuotteiden esikäsittely, esivalmistus, valmistus, tarjoilu ja säilytys (Määttä 2010, 352). Kuvauspäivää edeltävänä päivänä esikäsittelin ja esivalmistin tuotteita, jos se oli tarpeen. Kuvauspäivänä ennen kuvauksia valmistin annokset tai, jos annos ei kestänyt odotusta, niin valmistin sen juuri ennen kuvien ottamista. Kuvauspäivät olivat kiireisiä ja mukavia. Kuvaukset toteutettiin minun ja

valokuvaajan keittiöissä sekä Muotoiluakatemian kuvausstudiossa. Kuvaushetkellä arvioimme kuvan käytettävyyttä ja pyrin tekemään annokseen muutoksia jos oli tarvetta. Kuvauksien jälkeen suoritin jälkityöt ja mahdollisesti muokkasinkin vielä reseptiä. Samana kuvauspäivänä pyrimme kuvaamaan kahdesta neljään jälkiruoka-annosta, joten valmistettavaa oli paljon, sillä yhdestä annoksesta tein monta eri versiota. Kaksi annosta kuvasimme uudelleen, sillä ne eivät onnistuneet ensimmäisellä kuvauskeralla. Hunajakakun tein kolmesti ennen kuvauksia, sillä en ollut tyytyväinen lopputulokseen. Yhden annoksen jätin kuvauksien jälkeen kokonaan pois, sillä se ei täyttänyt laatimiani jälkiruokien tuotevaatimuksia. Projektin aikana tuleekin varautua Kettusen (2009, 24) mukaan yllättäviin tilanteisiin ja siihen, että asiat eivät etene niin kuin on suunniteltu.

3 JÄLKIRUOAT

Jälkiruoka on yleensä aterian päätteeksi nautittava makea tai makeahko herkku, jonka ravintoloissa yleensä kylmän puolen kokki eli kylmäkkö valmistaa. Aterian voi päättää myös juomaan esimerkiksi Irish coffeehen. Jälkiruokia on valmistettu jo vuosisatoja. Jäätelöä edeltävä mehujää tunnettiin jo 500 eKr. Kiinassa. 1800-luvulla kehitystä vei eteenpäin konditoriasta oppinsa saanut ranskalainen Marie-Antoine Carême. Hän loi uuden ranskalaisen keittiön ja kehitti myös leivonnaisia, muun muassa savariinin. (Viitasaari 2006, 24,157,161). Nykyään ihmisten kiinnostus ja osaaaminen ruoanlaittoon ja jälkiruokien tekemiseen kotona on kasvanut. Kotikokeille löytyy ammattivälineitä vastaavia laitteita, joilla voidaan valmistaa haastavia jälkiruokia.

Tästä eteenpäin käsittelen työssäni aluksi jälkiruokien yleistymistä Suomessa, sitten esittelen jälkiruokien kotimaisia raaka-aineita, käsittelen elintarvikekemian jälkiruokien valmistuksessa ja tämän jälkeen perehdyn jälkiruokien estetiikkaan. Viimeisenä tyypittelen jälkiruoat valmistustekniikoidensa mukaisesti ryhmiin ja esittelen neljä suunnittelemaani jälkiruokayhdistelmää.

3.1 Jälkiruokien yleistyminen Suomessa

Keskiajalla juhlanviettotavat olivat yksinkertaisia. Aikoinaan pakanakansat juhlivat luonnonjuhlia, kuten syys- ja kevätpäiväntasauksia. Myöhemmin uskonnolliset juhlat ottivat luonnonjuhlien paikan. Hovikulttuuri levisi Suomeen Juhana Herttuan mukana 1500-luvun loppupuolella. Hovien juhliin kuului olennaisesti mässäily, jonka jälkeen 1600-luvulla yleistyi puolestaan pröystäily. Juhlissa korostuivat etiketin tunteminen, sillä tällä määriteltiin sivistyksen taso. Kirkko rupesi hillitsemään aina vain loisteliaampaa juhlintaa rajoittavilla säännöillä. Koreilua oli kuitenkin vain rikkaimpien keskuudessa aateliskartanoissa, pappiloissa ja varakkaissa porvariskodeissa. Köyhällä väestöllä oli varaa panostaa vain hautajaisiin. Pitokokit kiersivät juhlissa valmistamassa ruokia ja levittivät samalla aikansa ruokakulttuuria eteenpäin valmistamalla pitoihin sen ajan uutuuksia. Pitokokit levittivät myös kahvin, teen ja sokerin käyttöä. 1800-luvulla laivat kuljettivat satamakaupunkeihin luumuja ja rusinoita, tästä Suomeen yleistyi muun muassa luumukiisseli. Häihin ja hautajaisiin tehtiin suklaakonveheteja, jotka vieraat ottivat muistoksi. Tämä tapa näkyy vielä nykyäänkin häissä. 1800-luvulla kahvin ja teen juonti yleistyi myös maaseudulla. Vähitellen kahvipöytä tulivat vehnäpulla ja piparkakut. Täytekakut yleistyivät myöhemmin 1900-luvulla.

(Koppinen ym. 2002, 298–299.)

3.1.1 Jälkiruokien yleistyminen koteihin

Talon emännät kirjoittivat reseptejä ylös, joita annettiin suvussa eteenpäin tyttärille. Niukkojen aikojen takia jälkiruokia tehtiin siitä, mitä sattui kaapissa olemaan. Näin on syntynyt myös pappilan hätävara ja köyhät ritarit, jotka valmistetaan kuivahtaneesta leivästä tai korpusta. Monesti jälkiruokien tekoon käytettiin leivänkannikoita, sokeria ja voita. Vanhimmat ohjeet, mitä on löydetty 1700-luvulta, ovat ruotsinkielisiä. 1800-luvulla yleisiä jälkiruokia olivat erilaiset puurot ja marjakeitot. Kauppiasporvarit olivat sosiaalisia ja usein rouvat kokoontuivat kahvittelemaan toistensa luokse. Kahvikutsut yleistyivät säätyläisten keskuudessa ja kahvipöydän herkut olivat rouvien yksi kilvoittelun aihe. (Aartomaa, Grönholm & Tamminen 2001, 7,16,18.)

3.1.2 Jälkiruokien yleistyminen ravintoloihin

Länsimaisen ravintolakulttuurin kotimaana pidetään yleisesti Ranskaa, sillä ensimmäinen ravintola perustettiin Pariisiin vuonna 1765. Vaikutteita ranskalaiseen ruoanlaittoon tuli kuitenkin aikoinaan noin 3000 eKr. Kiinasta, Egyptistä ja Persiasta. Keittotaito siirtyi ensin Antiikin Kreikasta Roomaan, jossa arvostettiin kovasti kreikkalaisia tapoja. Italia puolestaan oli suunnannäyttäjänä 1500–1700-luvulla. Ranskan hovi ja aatelisto käyttivät keittiössään paljon italialaisia kokkeja, jotka luonnollisesti jakoivat taitojaan myös eteenpäin. Ranskan vallankumous vuonna 1789 kuitenkin hajotti monarkiat ja monet keittiömestarit työttömiksi jäätyään perustivat Pariisiin oman ravintolan tai siirtyivät muualle Eurooppaan ylimystöjen keittiöihin töihin. Näin ranskalainen keittotaito levisi muualle länsimaihin. Ensimmäisiä ravintoloita tuli Suomeen 1800-luvulla, kuitenkin vasta 1900-luvulla ne yleistyivät suuremmissa kaupungeissa. Suomeen vaikutteita tuli lännestä ja idästä. 1900-luvulla ruokaravintoloissa tarjoihin jälkiruoaksi jäätelöä, kohokkaita, eksoottisia tuontihedelmiä sekä ulkomaalaisia juustoja. (Viitasaari 2006, 18–23, 29, 158–160.)

Sodan jälkeinen lama ja elintarvikepula 1940-luvulla vaikeuttivat ravintoloiden toimintaa, mutta ruokasäännöstelyä ei kestänyt kauan. Erilaisia keittiökoneita ja laitteita tuli Suomen ravintoloihin 1950-luvulla. Kylmäsäilytys oli kuitenkin vielä vajavaista, siksi säilykkeet olivat suosittuja. Säilykehedelmiä käytettiin hedelmäsalaattiin ja annoksien koristeluun. 1960-luvulla ihmiset muuttivat työnperässä maalta kaupunkeihin ja ravintolat yrittivät vastata kysyntään. Vuonna 1969 keskioluen vapautuminen sai aikaan paljon uusia kuppiloita. (Viitasaari 2006, 34–37.)

Elintaso alkoi selkeästi parantua Suomessa 1970-luvulla, ja myös ruokaravintoloissa käyminen yleistyi. Ravintoloiden kilpailu asiakkaita myös monipuolista tarjontaa. Lounassetelin keksiminen vuonna 1975 oli yksi kannuste, joka sai asiakkaat ruokailemaan ravintoloissa. Suomessa alettiin korostaa kotimaista ruokakulttuuria ranskalaisen keittiömestarin Paul Bocusen aatteen mukaisesti. 1980-luvulla kakkujen ja muiden leivottujen jälkiruokien osuus kasvoi ravintoloiden à la carte -listoilla. Silloin käytettiin myös paljon tuorejuustoa jälkiruokien valmistamiseen. 1990-luvulla yleistivät erilaiset paahtovanukkaat. Jälkiruokien pääraaka-aineena käytettiin kermaa, suklaata, marjoja ja hedelmiä. (Viitasaari 2006, 12, 41, 160.)

2000-luvulla suosiossa ovat juustot, niin kotimaiset, että ulkomaalaiset, tortut, kohokkaat, mousses, vanukkaat, ja sorbetit. Unohdettuina ovat hedelmäsalaatit, hillomunakkaat, krepit ja uunijäätelöt. Paistoksien ja muiden leivonnaisten osuus on kasvanut entisestään. (Viitasaari 2006, 158-160.) Kotimaisia juustoja löytyy jo lähes jokaisen ravintolan listoilta. Suomen Pienjuustola yhdistyksen jäsenyrityksiä löytyy 24 kpl, joten kotimaisissa juustoissa löytyy valinnanvaraa (Suomen Pienjuustolayhdistys ry 2012.) Italialaiset jälkiruoat pannacotta, tiramisu ja crème brûlée ovat suosittuja suomalaisissa ruokaravintoloissa ja monilla ravintoloilla on oma versionsa jälkiruoasta. Nykyään ruokaileminen varsinkin kaupungeissa ja nuorten keskuudessa on jo arkipäivää. Ruoasta myös puhutaan entistä enemmän ja medianäkyvyys on jatkuvaa.

3.2 Kotimaiset raaka-aineet

Kotimaiset raaka-aineet valmistetaan ja tuotetaan Suomessa. Kotimainen ruoka on vastuullista ja se on tuotettu lähellä, omassa kotimaassamme, jolloin elintarvikkeet pystytään jäljittämään. Kotimainen ruoka on ekologista, kun voidaan säästää kuljetuskilometrejä. Suomalainen elintarvikevalvonta ohjaa turvallisten tuotteiden jalostamisessa. (MTK 2012a.) Kuluttajat mieltävät kotimaisen ruuan korkealaatuiseksi. ”*Laatu on aistittavia ja ravitsemuksellisia ominaisuuksia sekä tuotantoketjun toiminnan tehokkuutta*”. Suomessa tuotanto- ja elintarviketeollisuus ovat sitoutuneet noudattamaan laatustrategian tavoitteita, jotka ovat läpinäkyvän, dokumentoidun ruoan laatu- ketjun syntyminen. Maa- ja metsätalousministeriön laatujohtoryhmä valvoo työtä. (Leppälähti & Ukkonen 2000, 0, 3, 41.) Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliiton MTK:n mukaan kotimainen ruoka työllistää. Alkutuotanto luo työpaikkoja muun muassa jalostuksessa ja kaupassa. Työllistävä vaikutus on yli 300 000 työpaikkaa.

Tuotteen alkuperämaa on merkittävä kuluttajapakkauksiin. Alkuperämaassa elintarvike valmistetaan ja tuotetaan. Kuluttajan valintaa helpottamaan on olemassa erilaisia

merkintöjä, joista selviää, että tuote on valmistettu kotimaassa. Näitä ovat muun muassa Hyvää Suomesta -merkki ja Puhtaasti kotimainen -merkki. (MTK 2012b.)

Maailman pohjoisimpana maatalousmaana Suomessa on lyhyt kesä ja alhainen lämpötila, jotka sanelevat viljeltävien kasvien määrän. Sijainnista on myös etua, Suomessa on pitkät valoisat kesäpäivät, jotka saavat kasveissa aikaan aromi- ja väriaineita. Talven aikana maaperä puhdistuu jäätyessään. (Ruokatieto 2012a.)

Raaka-aineet ovat parhaimmillaan tuoreina. Myös hinta on usein edullinen suurimpana kasvukautena. Sesongit tuovat vaihtelua raaka-ainevalintoihin. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 42.) Sadonkorjuuvaihe on silloin, kun kasvi on käytön kannalta parhaimmalla kehitysvaiheessa. Tätä ennen ne ovat raakoja. Kypsyessä tärkkelys muuttuu sokereiksi, kasvin rakenne pehmenee ja muodostuu aromi- ja väriaineita. Osalla kasviksilla kypsyminen jatkuu myös sadonkorjuun jälkeen. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 21.)

Aikaisemmin sesonkeja hyödynnettiin tarkasti, sillä raaka-aineita ei ollut saatavilla kuin satokautena huonojen säilytysmenetelmien vuoksi. Lihat teurastettiin syksyisin kun oli tarpeeksi kylmää, jotta liha ei pilaantuisi. Tästä kerrotaan joulukinkkuperinteen muodostuneen Suomeen. Uskonnolliset juhlapyhät ovat myös muodostaneet perinteitä ruokakulttuuriin, näistä suurimpina joulu ja pääsiäinen. Nykyään sesonkien noudattaminen ei ole pakollista vaan trendikästä. Myös uusi Itämeren ruokavalio painottaa valitsemaan kauden raaka-aineita, jotka ovat samalla ympäristöystävällisiä ja terveellisiä. Ruokavaliota on ollut kehittämässä Itä-Suomen yliopiston, Diabetesliiton ja Sydänliiton ravitsemusasiantuntijat. Ruokavalio suosittelee käyttämään kotimaisia kasviksia, marjoja, ruista, rypsiöljyä ja kalaa niiden terveellisuuden vuoksi. (Itä-Suomen yliopisto 2012.) Varsinkin kotimaiset marjat Itämeren ruokavalio nostaa varsinaisiksi ”superfoodeiksi”.

3.2.1 Lähiruoka

Lähiruoka on lähellä tuotettua suomalaista ruokaa. Sen alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. (MTK 2012c). Maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa Lähiruokaselvityksessä (2012, 6) EU-komission hyväksymä lainsäädäntö määrittelee paikalliseksi toiminnaksi maakunnan tai vastaavan alueen sisällä tapahtuvia toimituksia. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän nimeämän Lähiruokatyöryhmän (2000) mukaan lähiruoka, englanniksi local food tai regional food, tarkoittaa ”*ruuantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja näin edistää aluet-*

loutta ja työllisyyttä”. (Vänttinen, 2010, 9.) Lähiruoan hyviin puoliin lukeutuvat sen lyhyet kuljetusmatkat, jotka vähentävät fossiilisten polttoaineiden käyttöä sekä elintarvikkeen lisäaineiden käyttöä. Lähiruoalla on myös työllistävä vaikutus ja se säilyttää alueen ruokaperinnettä. Lähiruoka mielletään tuotteeksi, joka valmistetaan käsi-työllä paikallisista raaka-aineista tarpeettomia lisäaineita välttäen. (Kuluttajavirasto 2012.) Tyypillisiä lähituotteita ovat vihannekset, hedelmät, marjat, sienet ja viljatuotteet.

Lähiruoka ei ole sama asia kuin luonnonmukaisesti tuotettu ruoka eli luomuruoka. Lähiruoalla ei ole lakimääritelmää siitä, miten se pitäisi tuottaa. Suomen itsenäisyyden juhlarahaston Sitran (2010) Lähiruoka, nyt! -selvityksen mukaan lähiruoan ja luomuruoan erona on muun muassa se, että lähiruoka on aina kotimaista, kun taas luomuruoan tuotannon keskeinen asia ei ole sijainti vaan tuotantomenetelmät. Lähiruoka pyrkii kuitenkin kestävään kehitykseen samoin kuin luomuruoka. Luomutuotannolle on asetettu tarkat määritelmät. Luomutuotannossa valmistusmenetelmät eivät saa aiheuttaa haittaa ympäristölle, eikä ihmisten, kasvien ja eläinten terveydelle. Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu lisäaineiden käyttöä. EU-lainsäädäntö määrittelee tarkasti luonnonmukaisen tuotannon vaatimukset. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira valvoo Suomessa luomuelintarvikkeiden valmistajia. Luomulla on oma EU:n luomutunnus, Eurolehti, jonka käyttö on pakollista luomuelintarvikkeissa. Lisäksi Suomessa on vihreä aurinkomerkki, jonka voi hakea luomuelintarvikkeeseen. (Evira 2010a; Evira 2010b.)

Ruuan kulutustottumuksiin Sitran (2010) Lähiruoka, nyt! -selvityksen mukaan vaikuttavat muun muassa sosioekonomiset muutokset ja kuluttajan identiteetin kehittyminen. Elintarvikkeiden tarjonta on laaja ja valikoimasta löytyy myös eettisiä vaihtoehtoja (luomu, lähiruoka ja Reilu kauppa). Jalostettujen elintarvikkeiden kulutus on kasvanut ja valmisaterioiden osuus tulee kasvamaan entisestään, jos kaupungistuminen jatkuu. Elintarvikemenot ovat kasvaneet elintason nousun myötä, ne vievät kolmanneksi eniten kotitalouksien tuloista heti asumisen ja liikenteen jälkeen. Eri ikäryhmien kulutustottumuksissa on eroja. Alle 25-vuotiaat hankkivat marjoja neljä kiloa vuodessa, kun eläkeläiset hankkivat 20 kiloa. Leipomisen vähentyminen näkyy maidon kulutuksen vähentymisessä. Valmisruokien käyttö on nelinkertaistunut viimeisten 20 vuoden aikana.

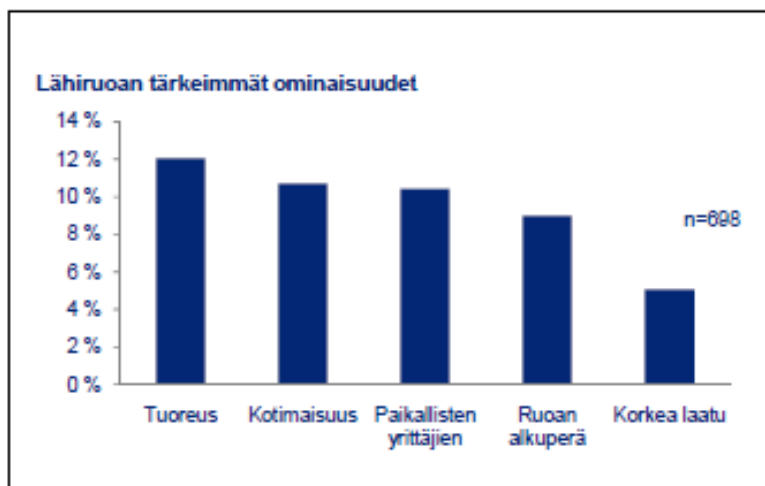
Tietoisien kuluttajien ostokäyttäytymiseen vaikuttavat elintarvikkeiden ympäristön kuormittavuus (kuvio 3). Sitran (2010) Lähiruoka, nyt! -selvitykseen tehdyssä kuluttajakyselyssä 77 % vastanneista tiedosti valintojen vaikutuksista ympäristön kuormitta-

vuuteen. Se ei kuitenkaan vaikuttanut ostopäätökseen kuin 57 % vastaajista. Tuotanto- ja toimitusketjun jäljitettävyyden koki jollakin tapaa tärkeäksi 95 % vastaajista.



KUVIO 3. Ympäristönäkökohtien vaikutus ostopäätöksiin. (Sitra 2010, 44)

Lähiruoan tärkeimmiksi ominaisuuksiksi nostettiin tuoreus, kotimaisuus, paikallisten yrittäjien tukeminen, ruuan alkuperä ja korkea laatu (kuvio 4). Tutkimuksen mukaan ostetuimpia lähiruokia ovat peruselintarvikkeet kuten vihannekset, juurekset, maitotuotteet, hedelmät, marjat ja viljatuotteet. Lähiruokaan käytetään 60 % talouksissa 10-40 euroa kuukaudessa. Yli puolet vastaajista sanoi käytön esteeksi huonon saatavuuden. Lähiruoan tunnistaminen kaupassa koettiin vaikeaksi ja usein sitä ei löytynyt lainkaan omasta kaupasta. Kyselyyn vastanneista yli puolet aikoo lisätä lähiruoan kulutusta tulevaisuudessa. (Sitra 2010, 45, 51.)



KUVIO 4. Lähiruoan tärkeimmät ominaisuudet. (Sitra 2010, 45)

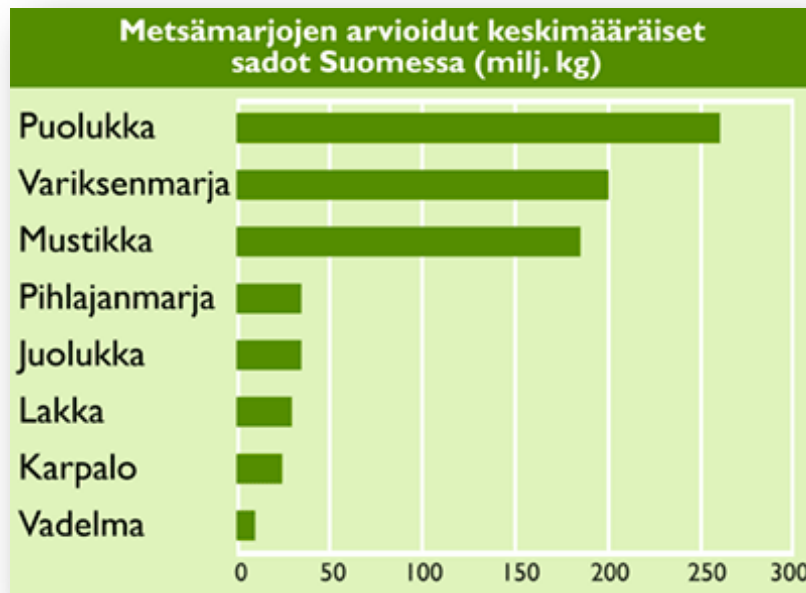
3.2.2 Kotimaiset marjat

Gastronomiassa marja tarkoittaa pientä ja pyöreää hedelmää (Klemettilä & Jaakola 2011, 10). Kun kylmäketju on katkeamaton, saa kuluttaja tuoreita, puhtaita ja virheettömiä marjoja ja kasviksia suoraan viljelijältä. Marjat sisältävät vettä eivätkä paljon energiaa. Sen sijaan niissä on paljon suojaravintoaineita kuten kivennäisaineita, A- C- ja E-vitamiinia. Marjat sisältävät myös rypäle- ja hedelmäsokeria, kirpeissä marjoissa puolestaan on orgaanisia happoja. Marjojen siemenöljyn sisältämät linoli- ja alfa-linoleenihapot ovat elimistölle välttämättömiä rasvahappoja (Arktiset Aromit 2012a.) Marjoissa on hiilihydraatteja; pektiiniä ja sulamatonta selluloosaa. Marjat sisältävät myös paljon antioksidantteja, joista erityisesti flavonoideilla on terveyttä edistäviä vaikutuksia. Marjoista mustikat, karpalot, puolukat ja mustaherukat sisältävät eniten flavonoideja. (Lampi, Luola & Seppänen 2009, 81.) Marjojen terveysvaikutuksia on tutkittu paljon ja tiedetään esimerkiksi, että karpalon flavoneideihin kuuluva proantosyaani vähentää virtsatieinfektion riskiä 40 %:lla. Tuoreessa tutkimuksessa havaittiin myös, että mustikan antioksidantit vähentävät solujen hapettumista ja näin pienentävät sydän- ja verisuonitaudin riskiä. (Arktiset Aromit 2012b; Arktiset Aromit 2012c.)

Marjat voidaan jakaa kovakuorisiin ja pehmeäkuorisiin marjoihin. Selluloosakuori suojaaa marjan sisusta pieneliöiltä ja estää väriaineiden ja mehun valumisen ulos. Näitä kovakuorisia marjoja ovat muun muassa puolukka, karpalo, tyrni ja herukat, siksi ne kestävät paremmin käsittelyä kuin esimerkiksi mansikka, mustikka, vadelma, lakka, mesimarja ja boysenmarja, jotka kuuluvat pehmeäkuorisiin marjoihin. Yhteistä pehmeäkuorisille marjoille on, että niiden maku on mieto ja marjat eivät säily kovin kauan, sillä haitallisten hiivojen vuoksi marjat alkavat käymään ja homehtuvat. Puolukka, karpalo ja lakka sisältävät runsaasti bentsoehappoa, joten niiden säilyvyyttä voidaan parantaa murskaamalla marjat omaan mehuunsa. (Lampi ym. 2009, 84–85.) Kun marjat kypsyvät, vähenee myös happoisuus, sillä tärkkelys on muuttunut sokereiksi. Oikein happamat marjat, kuten puolukka, pihlajanmarja sekä karpalo pehmenevät, kun ne jäätyvät, sillä hiilihydraatit muuntuvat sokereiksi. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 23–24.) Pehmeäkuorisia marjoja ei suositella huudeltavaksi, sillä veden mukana pääsee osa ravinto- ja makuaineista hukkaan. (Lampi ym. 2009, 84–85.)

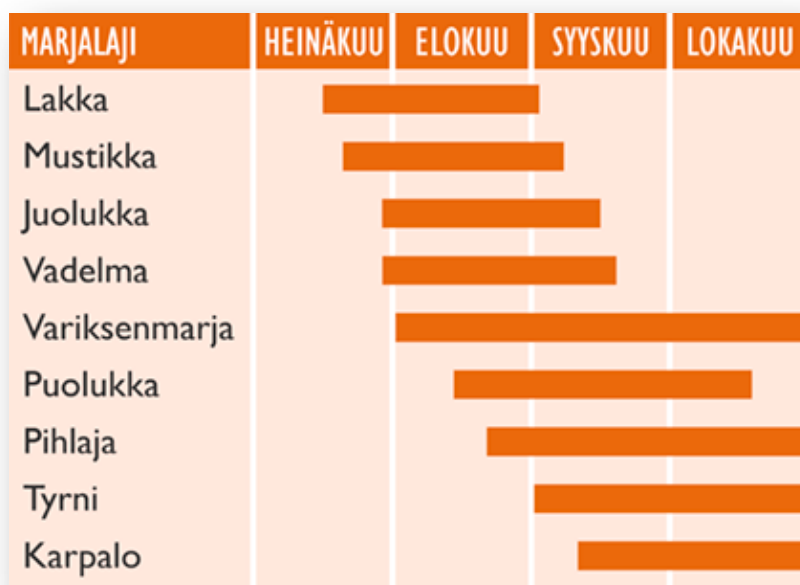
Marjat voidaan myös jakaa luonnonmarjoihin ja viljeltyihin marjoihin. Luonnonmarjoja voidaan poimia vapaasti, paitsi tyrniä ja lakkaa, joiden poiminta-ajoista ja -paikoista on annettu määräyksiä. (Ijäs & Välimäki 2008, 38–42.) Luonnonmarjoja kerätään vuosittain 45-50 miljoonaa kiloa. Se on kuitenkin vain pieni osa marjojen satomääris-

tä, sillä kuten kuviosta 5 huomaa, niin esimerkiksi puolukan arvioitu satomäärä on yli 260 miljoonaa kiloa. Suomalainen syö marjoja 14,5 kiloa vuodessa, josta luonnonmarjojen osuus on 8,3 kiloa. (Klemetilä & Jaakola 2011, 34.) Puolukka on luonnonmarjoistamme tärkein ja kerätyin, se ei ole ravintorikkain marjoista, mutta sisältää kasviestrogeenia moninkertaisesti verrattuna muihin (Ahvenainen-Rantala 2011, 25).



KUVIO 5. Marjojen arvioidut satomäärät. (Arktiset Aromit 2012d)

Keväällä satoa saadaan raparperista ja nokkosesta. Kesäkautena kypsyvät muun muassa mansikka, mustikka, vadelma, herukat ja lakka (kuvio 6). Syksyllä kypsyvät omena, päärynä, kirsikka, luumu, puolukka, karpalo sekä viljat. (Soisalo & Voutilainen 2010, 28.) Talvella turvaututaan kuivattuihin, hillottuihin ja pakastettuihin marjoihin. Talvella käytetään myös tuontiraaka-aineita. Täytyy kuitenkin muistaa, että niilläkin on omat kasvu- ja poimintakautensa, jolloin ne ovat parhaimmillaan.



KUVIO 6. Marjojen satokaudet (Arktiset Aromit 2012e)

Pakastetuista ulkomaalaisista vadelmista on löytynyt norovirusta joka on aiheuttanut ruokamyrkytyksiä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ohjeistaa kuumentamaan pakastetut ulkomaalaiset marjat (Evira 2012c). Kotimaisissa marjoissa ei ole tätä riskiä, ja niitä voidaan nauttia kuumentamatta.

3.2.3 Kotimaiset hedelmät

Hedelmien ja marjojen koostumus on samankaltainen. Hedelmätkin sisältävät rypäle- ja hedelmäsokeria, joka saa ne maistumaan makeilta. Näiden lisäksi hedelmissä on vettä ja orgaanisia happoja, kuten omena-, sitruuna- ja viinihappoa. Hedelmät sisältävät liukenematonta kuitua, A-, B- ja C-vitamiinia. Hedelmät voidaan jakaa **siemenkodallisiin**, johon omena ja päärynä kuuluvat, **sitrushedelmiin**, kuten appelsiini ja klementiini. **Kivellisiin hedelmiin** kuten mango tai luumu ja **runsaasti siemeniä sisältäviin** kuten melonit ovat. **Tärkkelystä sisältäviä** hedelmiä ovat banaani ja ananas. Hedelmät ovat kypsinä mehukkaita ja ne sisältävät paljon vitamiineja, siksi niitä tulisi tarjota kuumentamattomana. Varsinkin tuontihedelmien pintaan laitetaan pintakäsittelyaineita, jotka tulisi pestä lämpimällä vedellä pois tai hedelmä tulisi kuoria ennen käyttöä. Kotimaisia hedelmiä suositellaan syötäväksi kuorineen, sillä heti kuoren alta löytyvät flavonoidit ja vitamiinit. (Lampi ym. 2009, 87–92; Ijäs & Välimäki 2008, 43–44). Suomessa viljellään omenaa, päärynää, luumua ja kirsikkaa. Näistä yleisin viljeltävä hedelmä on omena, joita on yli 70 lajiketta, sillä se menestyy Suomen ilmastossa. (Ruokatieto 2012b.)

3.2.4 Kotimaiset viljat

Kotimaisista viljalajeista tärkeimpiä ovat ruis, vehnä, ohra ja kaura. Viljat ovat monipuolisia raaka-aineita, niitä voidaan käyttää pää- ja jälkiruokien valmistukseen. Viljojen energia on pääosin hiilihydraatteja. Viljoissa on paljon B-vitamiinia, kivennäisaineita ja ravintokuituja. Viljanjyvistä tehdään suurimoita, hiutaleita ja jauhoja. Viljanjyvän rakenne koostuu kuorikerroksesta, aleuronikerroksesta, ytimeistä ja alkioista. Parhain ravintoainekoostumus on kahdessa uloimmassa kerroksessa. Jyvän ytimessä ja alkiossa on puolestaan proteiineja, jotka ovat tärkeässä osassa leipoessa kun tarvitaan sitkoa. Parhain sitkonmuodostuskyky on vehnällä. Viljat muodostavat suuren osan päivittäisestä kuidun saannista, siksi niitä tulisi käyttää monipuolisesti ruokavaliossa. Kaura sisältää beeta-glukaanin, vesiliukoista ravintokuitua, jonka on todettu korjaavan verensokeri- ja kolesteroliarvoja. (Lampi 2009, 147–152; Ijäs & Välimäki 2008, 61–67.)

3.3 Jälkiruokien raaka-aineiden kemialliset muutokset ruuanvalmistuksessa

Tämän ajan trendinä näkyy molekyyli-gastronomia, joka ymmärretään tieteenalana, jonka tarkoituksena on tutkia ruuanlaiton kemiaa ja fysiikkaa. Oxfordin yliopiston professori Nicholas Kurti ja ranskalainen tohtori Hervé This kehittivät molekyyli-gastronomian vuonna 1988. (Hopia 2008, 10–11). Molekyyli-gastronomia on kuitenkin muutakin kuin näyttäviä annoksia, joissa ruoka hajoaa suuhun. Sen tarkoitus on tutkia tieteenalaa ja soveltaa sitä ruuanlaitossa.

Leivonnassa ja jälkiruokien valmistamisessa on tärkeää ymmärtää, mistä reaktiot johtuvat. Reseptejä valmistaessa työohjeisiin vaikuttavat ainesosat ja niiden käyttäytyminen keskenään. Ei tarvitse olla kemianprofessori, jotta pystyy valmistamaan hyviä jälkiruokia. Kuitenkin on hyvä hallita perustietämys elintarvikekemiasta, jotta osaa analysoida, mikä meni vikaan ja kuinka tilanne voidaan korjata. Tämä on erittäin tärkeää, varsinkin kun kehittelee uusia reseptejä.

Ruuanvalmistus on kemiaa ja fysiikkaa käytännössä. Siinä tapahtuu jatkuvia kemiallisia reaktioita ja fysiikan ilmiöitä. Olomuodon muutoksia tapahtuu, kun esimerkiksi vatkaa munia vaahdoksi tai kohottaa leivonnaista uunissa lämmön ja kohotusaineen avulla. Ruoka-aineet sisältävät alkuaineita, kuten kivennäis- ja hivenaineita ja muita ravintoaineita, jotka ovat erilaisia yhdisteitä, kuten proteiinit, hiilihydraatit, rasvat ja vitamiinit. Yhdistäessä ruuanlaitossa eri raaka-aineita keskenään, syntyy seoksia.

Osassa seoksissa voi erottaa raaka-aineet silmällä kuten marjasalaatissa, toisissa ei voi, niin kuin suklaamoussessa. Sekoittaessa seoksia voi syntyä pysymättömiä emulsioita ja pysyviä emulsioita. Emulgaattori auttaa sitomaan nesteitä pysyväksi seokseksi. Kananmunan lesitiini on yksi tällainen emulgaattori. Emulsiot saattavat kuitenkin kylmässä erottua, mutta se korjaantuu kun tuotetta ravistaa ennen käyttöä. Näin käyttäytyvät monet kermapohjaiset alkoholijuomat. Tasaisia seoksia kutsutaan homogeeniksi, ne voivat olla pysyviä tai pysymättömiä, joka tarkoittaa, että seoksen raaka-aineet pyrkivät erottautumaan sekoittamisen jälkeen takaisin omiksi ryhmiksi. Seos, josta voidaan erottaa silmällä eri raaka-aineet, kutsutaan heterogeeniseksi. (Haapalehto & Turto 2008, 58–60.)

”Kemiallisessa reaktiossa vanhat sidokset purkautuvat ja atomit ryhmittyvät uudella tavalla muodostaen erilaisia uusia aineita” (Haapalehto & Turto 2008, 49).

3.3.1 Marjojen ja hedelmien värimuutokset

Marjoissa ja hedelmissä on paljon kasvivärejä, jotka vaikuttavat kasvin väriin. Kasvivärit reagoivat pH:n muutoksiin erilalla. Krokofyllit, joita löytyy kaikista vihreistä kasviksista, muuttuvat happamassa harmahtaviksi, kun emäs taas kirkastaa vihreää väriä. Karotenoideja sisältävät porkkana, appelsiini ja tomaatti. Niiden väriin ei vaikuta pH-arvo, mutta happi saa värin vaalenemaan. Flavonoidien antosyaanit saavat mustikan vaihtamaan väriä violetiksi happamassa ja puolestaan emäksisessä vihreäksi. Antosyaanit ovat erittäin herkkiä pH:n vaihtelulle ja siksi esimerkiksi mustikat muuttuvat vihertäväksi taikinassa, jossa on liikaa soodaa. Antoksaantiinit ovat omenoissa ja hapen saa ne muuttumaan valkoisiksi ja emäs rusehtaviksi. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 25–29.) Jos liuoksen pH-arvo on liian hapen, pääsee magnesium siirtymään pois ja sen paikalle menee kaksi protonia, jolloin väri muuttuu, kuumennus edesauttaa tapahtumasarjaa. Liuos tulee neutralisoida lisäämällä siihen jotain emäksistä kuten ruokasoodaa. (Hopia 2008, 139.)

Omena, päärynä ja banaani tummuvat, kun ne joutuvat olemaan tekemisissä hapen kanssa. Tämä johtuu siitä, että ilman happi ja hedelmän omat entsyymit, fenolaasit reagoivat keskenään ja aiheuttavat värin muuttumisen. Tämä voidaan välttää estämällä hapen pääsy kosketuksiin hedelmän pinnan kanssa eli upottamalla hedelmä heti kuorimisen jälkeen veteen. Fenolaasit toimivat parhaiten 30–50 asteessa ja lämpötilan laskeminen noin 4 asteeseen hidastaa toimintaa. Kuumennus tuhoaa entsyymin ja tummumista ei tapahdu. Fenolaasille optimaalinen pH-alue on 4-7. Hedelmän

pH voidaan muuttaa hapolla, kuten sitruunamehulla ja estää entsyymien toiminta. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 30–31.)

3.3.2 Marjojen ja hedelmien marinoiminen

Vesi on erittäin hyvä liotin. Siihen liukenevat sokerit, suolat ja vesiliukoiset vitamiinit (Parkkinen & Rautavirta 2010, 239). Hedelmien sokeri liukenee veteen, siksi pilkottuja hedelmiä ei kannata säilyttää vedessä pitkään, ellei ole tarkoitus saada makuja liukenemaan veteen. Kuivattuja hedelmiä voidaan liottaa sokerivedessä, jolloin veden ja hedelmän sokeripitoisuudet ovat samat. Liottaessa pelkästään vedessä, vettä siirtyy hedelmään niin kauan, kunnes hedelmä hajoaa, ellei tätä oteta pois vedestä. Tämä ilmiö perustuu osmoosiin, sillä solukalvo ruoka-aineissa on puoliläpäisevä. Sen läpäisevät pienikokoiset vesimolekyylit, mutta isokokoiset sokerimolekyylit eivät. Vesimolekyylit siis pyrkivät väkevämpään solunesteeseen niin kauan kunnes hedelmän solunesteen väkevyys on sama kuin nesteeseen. Solun paine työntää vesimolekyylit takaisin nesteeseen hedelmästä, kunnes väkevyys on sama molemmissa. Jos neste on vain vettä, pitoisuuserot ovat niin suuret, että hedelmä ei kestä sitä vaan hajoaa. (Haapalehto & Turto 2008, 55–57.)

Ilmiö näkyy säilönnässä päinvastaisesti; diffuusiona. Vahvassa sokerivedessä oleva ruoka-aine kuivuu, sillä ruoka-aineen soluissa oleva vesi pyrkii siirtymään väkevämpään liukseen, mansikkahilloa tehdessä mansikka luovuttaa sokeriveteen arominsa ja kuivuu itse. Samalla kuivuvat myös mikrobit ja hillon säilyvyys paranee. Diffuusiossa siis ionit liikkuvat tuotteessa niin kauan kunnes se on yhtä väkevää joka puolelta. Samalla periaatteella toimii myös marinoituminen. Molekyylit liikkuvat jatkuvasti, vaikka nestettä ei liikuteltaisikaan, lämpö edesauttaa tasaantumista, sillä molekyylit liikkuvat herkemmin lämpimässä. Marjoja ja hedelmiä voidaan siis marinoida nopeasti sokerivedessä kuumentuen, tai hitaasti kylmässä nesteessä. (Haapalehto & Turto 2008, 55–57.)

3.3.3 Vaahdon muodostuminen

Vaaho saadaan aikaiseksi, kun sekoitetaan seokseen ilmaa. Rasva sitoo sisäänsä vettä ja ilmaa muodostaen pieniä ilmakuplia, jotka seoksen valkuaiskalvo ympäröi. Jos tuotetta vatkataan liian kauan, eivät rasvat enää kestä ilmakuplien pinnalla, ilma pääsee karkaamaan ja vaaho laskeutuu. Ellei seoksessa ole rasvaa, vaaho kyllä muodostuu, kun vatkaa tarpeeksi voimakkaasti, mutta hetken aikaa seisottuaan vaaho alkaa laskeutua, sillä siinä ei ole rasvapalloja sitomassa ilmakuplia eli vaah-

dosta ei tule pysyvää. Näin tapahtuu esimerkiksi rasvattoman maidon vaahdolle. Rasvapallojen rakenne tukevoittaa kermavaahdon, siksi kerman rasvapitoisuus tulee olla yli 25 %. Kerman vaahdottamiseen pyöreäpohjainen astia ja pallovatkain ovat parhaita. Kerman tulee olla alle 8-asteista. Makua antavia aineita on syytä lisätä vasta vatkauksen loppuvaiheessa, sillä ne hidastavat vaahdonmuodostumista. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 99–101; Haapalehto & Turto 2008, 60–61.)

Kanamunavaahto muodostuu samalla tavalla kuin kermavaahto. Kananmunan sisältämät proteiinit avautuvat ketjuiksi ja ympäröivät ilmakuplat. Kun vatkausta edelleen jatketaan niin proteiinit denaturoituvat, eli menettävät osin alkuperäisen rakenteensa. Vatkauksen tavoitteena on saada proteiinit denaturoitumaan, jolloin proteiiniverkosto vahvistaa ilmakuplien seinämiä. Sähkövatkain puolestaan rikkoo ilmakuplien seinämiä ja vaahto vatkauteen helposti yli. Sokerin ja rasvan lisääminen hidastaa vaahdon muodostumista, siksi valkuaisvaahto vaahtoutuu paremmin kuin keltuaisvaahto, joka sisältää rasvaa. Vatkausastioiden on syytä olla rasvattomia. Sitruunahappo parantaa valkuaisvaahdon kestävyttä. Valkuaisvaahto lisätään muihin aineisiin aina viimeisenä, sillä sen rakenne rikkoutuu herkästi. Vaahto on käytettävä heti, sillä se pyrkii palautumaan takaisin nesteeksi. Kokomunista tehty vaahto tarvitsee sokeria vaahtoutukseen. Munavaahtoa sisältävät taikinat kohoavat paiston aikana, sillä sen sisältävät kuplat laajenevat ja niiden sisältämä vesi höyrystyy lämmön vaikutuksesta. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 121–125; Haapalehto & Turto 2008, 60–61.)

3.3.4 Kananmunan saostuminen

Kypsyessään kananmunan proteiiniverkosto sitoo itseensä nestettä suuren määrän. Tätä lämmön vaikutusta proteiineihin käytetään hyväksi valmistaessa esimerkiksi jäätelömassaa ja kastikkeita. Täytyy vain osata lopettaa proteiiniverkoston nesteen sitominen oikeassa lämpötilassa, jotta esimerkiksi vaniljakastikkeeseen tulee maukas ja mehukas rakenne. Oikea lämpötila on tärkeä, sillä liian korkeassa lämpötilassa proteiiniverkosto tiukentuu, jolloin vesi pääsee pois ja tuloksena on rakeinen kastike. Keltuaisen hyytyminen alkaa 65 asteessa. Seoksien hyytymisaikaan ja –lämpötilaan vaikuttavat munan ja nesteen suhde. Kerma ja sokeri nostavat seoksen hyytymislämpötilaa, kun taas suola ja happo alentavat sitä. Vesihauteessa kypsäntäminen pitää lämpötilan tarpeeksi mietona, jolloin rakenteesta tulee tasainen ja pehmeä. Munalla saostettaessa massoja kuumennetaan noin 80 asteeseen, jonka jälkeen jäädytetään heti, sillä kuumana säilytys denaturoi proteiineja liikaa, jolloin neste erottuu. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 121–127.)

3.3.5 Jäätelön jäätyminen

Jäätelö sisältää vaahdotettua ja jäädytettyä jäätelömassaa, jossa on jääkiteitä, rasvapalloja, ilmakuplia ja vettä. Teollinen jäätelönvalmistus jakaantuu kolmeen vaiheeseen: massan valmistukseen, pakastukseen ja karkaisemiseen. Massan valmistuksen jälkeen lämpötila lasketaan -4 asteeseen, jolloin jäätelöön vatkataan ilmaa. Tämän jälkeen jäätelö jäädytetään nopeasti -40 asteeseen eli karkaistaan, jotta jääkiteistä tulisi mahdollisimman pieniä. Ravintolakeittiössä jäätelömassaa sekoitetaan jäätyamisen aikana, jolloin siihen ei muodostu suuria jääkiteitä. Pienikiteinen, noin -14 asteinen jäätelö tuntuu suussa pehmeältä. Jäätelön maustaminen alkoholilla laskee massan jäätympistettä, jolloin se ei jäädy kokonaan pakastimessa ja rakenne on pehmeä. Myös sokeri alentaa jäätympistettä, joten paljon sokeria sisältävä jäätelöpohja ei jäädy kovaksi, vaan sitä pystyy muotoilemaan suoraan pakkasesta ottaessa. Rasva pehmentää jäätelön rakennetta, sillä se toimii jääkiteiden eristeenä. Lisäämällä epäpuhtauksia kuten suolaa jäätelöpohjaan, voidaan alentaa sulamis- ja jäätympistettä. Uudelleen jäätyneet jäätelöt ovat pilalla, koska jääkiteiden sulanut vesi jäätyy jäljellä oleviin jääkiteisiin muodostaen suuria karkeilta tuntuvia jääkiteitä. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 110–111, 229; Hopia 2008, 123.)

3.3.6 Sokerin karamellisoituminen

Lämpötilan noustessa yli 170 °C alkavat sokerimolekyylit hajota ja reagoita keskenään. Tämän seurauksena molekyylistä syntyy haihtuvia yhdisteitä ja suuria ketjuuntuneita molekyylejä eli polymeerejä. Tätä kemiallista reaktiota kutsutaan karamellisoitumiseksi. Sokerin sulamislämpötila on 160 °C, joten karamellisoituminen alkaa heti sulamisen jälkeen. Karamellisoituminen tapahtuu usein yhtä aikaa Maillardin reaktion kanssa, jossa proteiinien aminohapot ja sokereiden aldehydrit reagoivat keskenään ja tuottavat uusia värillisiä ja tuoksuvia yhdisteitä. (Lehtovaara & Hopia 2011, 14–15, 164–165; Parkkinen & Rautavirta 2010, 193–194.) Silmälle näkyvä seuraus näistä reaktioista on paistopinnan värin muuttuminen keltaisesta mahonginpunaiseen värisävyyteen eli ruoan ruskistuminen.

3.3.7 Jälkiruokien hyytyminen

Hyytelöimisaineet voivat olla eläinperäisiä tai kasvisperäisiä. Yhteistä hyytelöimisaineille on se, että ne turpoavat kylmässä vedessä ja liukenevat lämpimään veteen. Ne muodostavat jäähtyessään verkoston, johon neste kiinnittyy. Aineissa on eroja ja halutun lopputuloksen vuoksi on valittava paras vaihtoehto. Hyytelöimisaineita ovat

muun muassa gelatiini, pektiini, agar ja karrageeni. Gelatiini eli liivate on monikäyttöinen, sillä saadaan kiinteä, mutta leikattava rakenne. Liivatetta tarvitaan 1,5-3 % massasta riippuen muista aineista. Korkea alkoholipitoisuus ja voimakas happamuus (pH alle 4) heikentävät liivatteen toimimista ja tämä on otettava huomioon liivatteen määrässä. Sokeri sitoo osan nesteestä itseensä, joten se auttaa liivatteen hyytymistä. Maidon proteiinit vahvistavat hyytelöä, joten liivatetta tarvitaan vähemmän kuin kirkkaissa hyytelöissä. Hyytymisnopeus riippuu hyytymislämpötilasta ja -ajasta. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 216–217.) Pakastaminen nopeuttaa hyytymistä, mutta usein jälkiruokia hyydytetään jääkaapissa, sillä kaikki raaka-aineet eivät kestä pakastamista muuttumatta, kuten esimerkiksi tuoreet marjat.

3.3.8 Suklaan temperointi

Suklaa täytyy temperoida ennen käyttöä, jotta sen sisältämät kaakaorasvat kiteytyvät halutusti ja pinnasta tulee kiiltävä. Temperointi tarkoittaa sitä, että suklaa sulatetaan varovasti vesihauteessa tai mikroaaltouunissa, tämän jälkeen sitä jäähdytetään hie-man esimerkiksi lisäämällä siihen suklaata ja sitten vielä nostetaan lämpötilaa käyttölämpöön, jossa se pyritään pitämään. Jokaisella suklaalaadulla on omat temperointilämpötilat, mutta suuntaa antava sulatuslämpötila on 40–50 °C, jäähdytyslämpötila 24–29 °C ja käyttölämpötila 27–33 °C. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 224–225.)

3.4 Esteettisyys jälkiruoissa

Ruuanlaitto on muutakin kuin ravintoaineita, valmistusmenetelmiä ja kemiallisia reaktioita, se on esteettinen elämys. Jokaisella on oma mielipiteensä siitä, mikä on esteet-tisesti kaunista. Laadukas ruoka on esteettistä. Ruuan aistittava laatu syntyy väreistä, hajuista ja mauista. Mitä houkuttelevammaksi koemme annoksen, sitä mieluisampaa sen syöminen on. Ei siis ole yhdentekevää, millainen ulkonäkö jälkiruoalla on.

Jo 1800-luvulla Saksassa kehitettiin klassinen psykofysiikka, joka tutki ärsykkeen ja sen aiheuttaman reaktion suhdetta. (Tuorila & Appelbye 2008, 17.) Nykyään aistinva-raista arviointia tehdään päivittäin niin ravintolakeittiöissä kuin elintarviketeollisuudes-sa. Aistinvaraisessa arvioinnissa käytetään kaikkia viittä aistiamme: näköä, hajua, makua, tuntoa ja kuuloa. Havaintojen tekeminen perustuu aistien ja aivojen yhteis-toimintaan. Aivoihin on kertynyt tietoa aikaisemmista kokemuksista vastaavissa tilan-teista ja siksi arvioinnissa sekoittuvat aistikokemusta muokkaavat odotukset, asenteet ja mielikuvat. Aikaisemmin koetut tilanteet ja tunteet tulevat mieleen. (Tuorila & Ap-pelbye 2008, 21; Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008; 65.)

Ulkonäöllä on suuri vaikutus ruuan makuun ja sillä voidaan lisätä näyttävyyttä tai korostaa tiettyä komponenttia. Pääperiaatteita Määttälän ym. (2008, 104) mukaan ruokien esillepanossa ovat siisteys, selkeys ja ruuan ominaisuuksien korostaminen. Annoksen ulkonäkö kertoo sen laadusta. Näköhavainnolla aistitaan muun muassa annoksen sileyttä, kiinteyttä, tasaisuutta, lehtevyyttä, säikeisyyttä, kiiltoa ja juoksevuu-
ta. Tuotteen koko ja muoto kertovat hienorakenteesta. Tuotteella voi olla laadullinen ominaispiirre, kuten esimerkiksi vanukkaalla sileys ja tasaisuus. Pinnan rakenne ja sen kiilto voivat olla tärkeä laadunkriteeri. Suklaakuorrutteen tulee kiiltää tai siinä on laatuvirhe ja temperointi ei ole onnistunut. Nestemäisten ruokien rakenteelle ominaista on liike. Juoksevuus, vaahto ja poreilu havaitaan katsomalla, joista tehdään päätelmiä tuotteen laadusta. Ulkonäöstä havaitaan myös lämpötila. Höyryäminen kertoo tuotteen olevan kuumaa ja astian huurtuminen kylmää. (Tuorila ym. 2008, 18–20, 22, 24–25.) Vaikka ulkonäkö on tärkeä, niin maku on silti tärkein, eikä koskaan mausta pidä tinkiä ulkonäön vuoksi.

Ruuan ulkonäkö muodostuu ominaisuuksista, jotka voimme havaita näköaistilla. Näitä ovat esimerkiksi väri, muoto, rakenne, koko, kiilto ja läpikuultavuus. Kiinteille elintarvikkeille kuten marjat ja hedelmät, on tärkeää; muoto, koko ja pinnan tyyppi, nestemäisille elintarvikkeille puolestaan; kiilto, läpikuultavuus ja liike. Ulkonäöstä osa tulee väristä ja osa rakenteesta. Jos tuote on tuttu ulkonäön perusteella, odotetaan siltä tiettyä hajua, makua ja rakennetta. Ulkonäkö voi myös johtaa pettymykseen ruokaa maistettaessa. Siksi ulkonäön ja muiden aistittavien ominaisuuksien on oltava tasapainossa. Ruuan ulkonäköön vaikuttavat ensisijaisesti esillelaitto, värien ja muotojen tasapaino, mutta myös astiat, tarjoiluvälineet ja miljöö. (Tuorila ym. 2008, 18–19.)

3.4.1 Värien vaikutus

Ruuan värit ja muodot nähdään valon avulla silmän verkkokalvolla. Väri syntyy, kun valo osuu annokseen. Ihminen pystyy näkemään värisävyä, värin kylläisyyttä eli puhtautta ja voimakkuutta eli kirkkautta. Värejä voidaan vertailla värikarttoihin. (Tuorila & Appelby 2008, 149–150.) Jälkiruokien tulisi olla mahdollisimman houkuttelevia. Värit vaikuttavat houkuttelevuuteen. Suositeltavaa on käyttää laajaa värikirjoa, pelkkien päävärien sijaan (Määttälä ym. 2008, 44). Eri lisäkkeillä saadaan aikaiseksi sopiva kokonaisuus. Sointuvat ja pirteät väriyhdistelmät houkuttelevat ja herättävät ruokahalu. Sinisävyt, ruskeansävyt ja mustat eivät puolestaan houkuttele. (Mauno & Lipre 2005, 71.)

Väriympyrä helpottaa värien valinnassa ja yhdistämisessä. Väriteoreetikko Johannes Itten kehitti 1960-luvulla kaksitoistajakaisen väriympyrän (kuvio 7), jossa pääväreinä ovat keltainen, punainen ja sininen. Hän sijoitti päävärit ympyrän keskelle kolmioon ja näiden vastavärit eli puhtaat välivärit kuusikulmioon. Loput ympyrän väreistä syntyvät päävärin ja välivärin sekoituksesta. (Avotie 1991, 22–23.)



KUVIO 7. 12-jakoinen väriympyrä. (Taidekoulu Gösta 2007)

Värit voidaan jakaa lämpimiin ja kylmiin väreihin tai sävyttömiin ja sävyllisiin väreihin. Keskenään sopivia väriyhdistelmiä ruuassa on monenlaisia. Keltaiset, oranssit ja punaiset luokitellaan lämpimiksi, siniset, violetit ja vihreät kylmiksi sekä valkoinen, harmaa ja musta sävyttömiksi. (Lampi ym. 2009, 74). Avotien (1991) mukaan ruuanlaitossa voidaan käyttää **komplementtikontrastia**, jossa käytetään kahta vastaväriä. Sommittelussa voidaan hyödyntää myös **kylmä-lämmin yhdistelmää**, jossa vierekkäin olevat värisävyt korostavat toisiaan. Yksi vaihtoehto on **kylmä-kylmä yhdistelmä**, jossa tuotteet lieventävät viileysvaikutelmaa. **Lämmin-lämmin yhdistelmässä** lämpimät sävyt kilpailevat keskenään ja vähentävät lämpöisyysvaikutelmaa. Tämä voidaan korjata valitsemalla esimerkiksi vastavärin sävyinen lautanen. **Välöörikontrastissa** rinnakkain ovat värit, jotka ovat eri tummuusasteita. Puolestaan **kulöörikontrasti** syntyy kun vierekkäiset värit ovat eri sävyjä. Kulöörikontrasti voi olla sopusointu tai riitasointu. Paljousvastakohtaisuus eli **kvantitatiivikontrasti** syntyy, kun laitetaan rinnakkain toista väriä paljon ja toista vähän, tämä voi myös toistua esimerkiksi hedelmäsalaatissa. **Kvalitatiivikontrastissa** yhdistetään sammunutta väriä ja kirkasta keskenään, tämä yhdistelmä tehostaa kirkasta väriä. Vaihtoehto on myös

sävyllinen-sävytön yhdistelmä, jossa sävytön pyrkii korostamaan sävyllisiä värejä. **Sävytön-sävytön yhdistelmä** jää usein vaaleaksi ja siihen kaipaakin jotain sävyllistä väriä.

3.4.2 Jälkiruokien esillelaitto ja sommittelu

Jälkiruokien esillelaittoa suunniteltaessa tulee ottaa huomioon annoskoko, joka vaikuttaa suoraan kannattavuuteen. Annoskoko suunniteltaessa täytyy ottaa huomioon se, että läpi aterian annokset tulee olla suhteessa toisiinsa samankokoisia. Asiakkaalle ei saa jäädä nälkä, mutta ei ole hyvä jos asiakkaalla on liian kylläinen olo. Tilaisuuden luonne ja ajankohta vaikuttavat annoskoon ja määrittelevät myös tarjoilutavan. Lautastarjoilun etuna on se, että se on nopea tapa saada annos asiakkaalle ja myös ruuan ulkonäkö pääsee kauniisti esille. Suuriakin tilaisuuksia voidaan järjestää lautasannoksilla, jos on vain tarpeeksi säilytystilaa keittiössä. Osa annoksista voidaan koota hyvissä ajoissa etukäteen ja siihen voidaan juuri ennen tarjoilua lisätä koristeet tai puuttuva komponentti kuten kastike. (Lampi ym. 2009, 76; Määttä ym. 2008, 107.) Yleensä jälkiruoat tarjoillaan lautasannoksilla, mutta voidaan kuitenkin viedä tarjolle myös kokonainen kakku kuten häissä ja ristiäisissä on tapana.

Esillelaitossa voidaan ottaa huomioon tilaisuuden teema, esimerkiksi ystävänpäivä. Astioiden valinnoilla vaikutetaan suuresti annoksien ulkonäköön. Jälkiruokien muodoissa saa käyttää mielikuvitusta. Nykyään on saatavilla paljon erimuotoisia ja -kokoisia vuokia. Jälkiruokien muotoihin vaikuttavat myös ateriasa käytetyt muut muodot, mielellään vältetään toistuvuutta, ellei siitä haluta tehdä tehokeinoa. (Määttä ym. 2008, 43). Leikkaamalla, paloittelemalla, kerrostamalla ja taittamalla raaka-aineita saadaan annokseen näyttävyyttä. Lusikkaa voidaan käyttää muotoilun apuna tai voidaan tehdä erilaisia viuhkoja. (Lampi ym. 2009, 76.)

Sommittelun tarkoituksena on se, että jälkiruoka tulee esille selkeästi, siististi ja näyttävästi. Sesongit otetaan huomioon koristeiden valinnassa; vuodenaika saa näkyä koristelussa. Kesällä käytetään syötäviä kukkia, kasveja ja yrttejä, syksyllä ruskanvärejä luonnosta, talvella jääkoristeita. Koristeiden tulee olla annoksen kanssa samantyyppisiä. Kylmälle annokselle tulee valita kylmä koriste ja päinvastoin lämpimälle annokselle lämpöäsiävä koriste, ellei jälkiruokaa nautita heti valmistamisen jälkeen. (Lampi ym. 2009, 77–78; Määttä ym. 2008, 104.)

Ruuan sommittelulla tarkoitetaan Avotien (1991) mukaan ”*tasaisen määrätynmuotoisen pinnan jakamista*”. Värit vaikuttavat vahvasti sommitteluun. Sommittelussa käyte-

tään tiettyjä pääperiaatteita. Niitä ovat muun muassa kultainen leikkauspiste, joka sijaitsee oikealla alaviistossa. Tähän kohtaan sijoitetaan annoksen pääraaka-aine, koska asiakkaan katse kiinnittyy siihen ensimmäisenä. Tummat värit ovat vaaleita raskaampia, siksi ne sijoitetaan alapuolelle ja vaaleat värit lautasen yläpuolelle. Komponentit ryhmitellään lautaselle, ennemmin kuin sirotellaan sinne tänne. Ryhmitelty annos on selkeämpi. Sommittelussa tulee huomioida, että lämpimät värit heijastavat paljon valoa, siksi niiden osuus tulee olla enintään kolmannes annoksesta. Vältetään täysin symmetristä sommittelua, sillä toispuoleinen on tyylikkäämpi. Joskus symmetrinen annos sopii tehokeinoksi tai kun kaikki palat pitää olla samanlaisia kuten esimerkiksi täytekakussa. Kohtisuoraan ylöspäin nouseva annos mielletään ahtaaksi, samoin yhdellä kärjellä seisova annos vaikuttaa vaappuvalta. Pariton asetelma miellyttää silmää enemmän kuin parillinen. Koristeita ei saa olla määrällisesti liikaa, ettei pääraaka-aine peity niiden alle. Lisäkkeet sijoitetaan niiden koon tai vaaleuden mukaan tummemmasta vaaleaan alhaalta ylöspäin. Avotie (1991) kuitenkin muistuttaa, että taiteilijalla on vapaus tehdä annoksesta sellainen kuin haluaa.

3.5 Jälkiruokatyytit

Jälkiruoat voidaan jaotella muun muassa valmistustavan tai tarjoilulämpötilan mukaisesti ryhmiin, kuten kylmät jälkiruoat ja lämpimät jälkiruoat. Kylmät jälkiruoat tarjoillaan viileinä tai jäisinä. Näihin kuuluvat marja- ja hedelmäsalaatit, jäätelöt, jäädykkeet, sorbetit, mousset, hyytelöt ja vanukkaat. Lämpimät jälkiruoat tarjoillaan nimensä mukaisesti lämpiminä tai kuumina. Näitä ovat muun muassa krepit, kohokkaat, liekityt hedelmät ja marjat. (Duchene & Bridget 2000, 58, 84, 94.) Lämpimien jälkiruokien haasteena on se, että niiden tulee kestää kuumina asiakkaalle saakka. Siksi niitä ei voida valmistaa kovin paljon aikaisemmin ja tämä voi ruuhkauttaa keittiötä. Myös yhtä aikaa keittiöstä lähtevät suuret määrät ovat haastavia tehdä. Ensimmäinen asiakas saa liian kuuman ja viimeinen asiakas viileän jälkiruoan eteensä. Jos jälkiruoka valmistellaan etukäteen, täytyy sen kestää uudelleen lämmitystä rakenteen kärsimättä. Koska jako kylmiin ja lämpimiin on niin laaja, niin olen jakanut jälkiruoat myös gastronomisen termin perusteella ryhmiin.

3.5.1 Hyytelöt ja vanukkaat

Hyytelöihin lukeutuvat niin kirkkaat mehu-alkoholipohjaiset hyytelöt kuin maitopohjaiset kermahyytelöt eli blanc mangerit. Kermahyytelö valmistetaan kermasta, sokerista, makuaineesta ja liivatteesta. (Duchene & Bridget 2000, 11.) Alkuperäisessä ohjeessa kermahyytelöön kuuluivat myös mantelit, mutta ne voidaan jättää pois. Tunnettu ita-

liialainen kermahyytelö on pannacotta, joka tarkoittaa `keitettyä kermaa`. Ainekset keitetään kattilassa, lisätään liivate ja hyydytetään annosvuoissa. (Turtia 2009, 401.)

Vanukkaisiin lukeutuvat uunissa hyydytetyt vanukkaat eli uunivanukkaat sekä liivateella hyydytetyt vanukkaat eli bavaraiset. Uunivanukkaat voidaan tarjota myös lämpiminä, kuten leipävanukas tarjoillaan. Useimmiten ne ovat kuitenkin kylminä tarjoiltavia. Vanukkaiden raaka-aineina käytetään maitoa, kermaa, sokeria, makuainetta ja munia ja lisäksi bavaraiseen liivatea. Tunnettu uunivanukas on crème brûlée, joka tarkoittaa `poltettua kermaa`. Tarjoilutapana on sirotella pintaan sokeria, joka karamellisoidaan kaasupolttimella. Kermavanukas tarjotaan aina kylmänä, siihen voidaan soseuttaa makuaineeksi esimerkiksi marjoja. Klassinen ranskalainen bavaraise kuuluu tehdä crème anglaise -pohjaan, johon lisätään kermavaahtoa ja liivatea. Bavaraise sopii hyvin myös kakkujen täytteeksi. (Duchene & Bridget 2000, 46, 49; Turtia 2009, 401.)

3.5.2 Jäädetyt

Jäädetyihin jälkiruokiin lukeutuvat erilaiset sorbetit, granitat eli hienoksi murskatut jääkiteet, jäätelöt ja jäädykkeet. Sorbetti ja granita valmistetaan hedelmä-, marja- tai alkoholisokeriliemestä. Sorbetin massa valmistetaan jäätelökoneessa kuohkeaksi, siihen voidaan myös lisätä valkuaisvaahtoa kuohkeuden lisäämiseksi. Sorbetta käytetään jälkiruokien komponenttina tai väliruokana. Serbetissä on lisäksi myös käytetty maitotuotteita. Jäätelö valmistetaan maitotuotteesta, munista ja makuaineesta, joka voi olla mitä tahansa yrtistä marjaan. Jäätelömassa kypsennetään vesihautteessa, jonka jälkeen massa jäädytetään samalla vatkatun. Jäädykke eli parfait eroaa jäätelöstä siinä, että siihen ei pyritä lisäämään ilmaa jäätymisen aikana eli sitä ei sekoiteta jäädyttäessä. Tämän vuoksi jäädykkeeseen pohja tulee olla rasvaisempaa kuin jäätelön, sillä kun rasvapitoisuus on suuri, on koostumus pehmeämpää. Jäädykkeet tarjoillaan kumottuina. (Duchene & Bridget 2000, 32–33, 36–39.)

3.5.3 Kohokkaat

Makeat kohokkaat voivat olla kylmiä tai lämpimiä. Lämmin kohokas eli soufflé valmistetaan lisäämällä crème pâtissière -pohjaan makuaine ja paistamalla uunissa. Pohjan voi tehdä valmiiksi etukäteen, mikä helpottaa hieman monia työvaiheita sisältävän jälkiruokien tekemistä. Kohokkaat valmistetaan yleensä suoraan annosmuotteihin, tai syötäviin annosvuokiin. Kylmät kohokkaat valmistetaan vaahdotetuista munanvalkuaisista, kermavaahdosta, makuaineesta ja liivateesta. Kylmien kohokkaiden ulkonä-

kö tehdään muistuttamaan lämmintä kohokasta, eli sille tehdään kohokkaalle tyypillinen reunus muovikalvon avulla. (Duchene & Bridget 2000, 56–58.)

3.5.4 Mousset ja marengit

Mousset eli vaahdot valmistetaan yleensä marenkipohjasta, johon lisätään makuaine, liivate ja kermavaahto. Mousseja käytetään usein kakkujen täytteinä tai moussekaakuissa. Moussejätkiruoat hyydytetään suoraan annosvuokiin tai ne muotoillaan vedellä lämmitetyllä lusikalla hyytymisen jälkeen. Marenkeihin käytetään munanvalkuaista ja sokeria tai kuumaa sokerilientä. Marenkivaahdot voidaan jakaa käyttötarkoituksen mukaisesti ranskalaiseen, sveitsiläiseen ja italialaiseen marenkiin. Marenkivaahto on monen moussekakun raaka-aineena. Marengit voidaan maustaa makuaineella ennen kuivattamista uunissa tai huoneenlämmössä. (Duchene & Bridget 2000, 61–65, 68–69.)

3.5.5 Krepit, ohukaiset ja friteeratut hedelmät

Krepit ja ohukaiset valmistetaan maidosta, munista ja jauhoista. Kreppitaikinassa on enemmän nestettä ja munia, jolloin se on juoksevampaa kuin ohukaistaikina. Krepit paistetaan ohuiksi kuumalla pannulla, täytetään ja taitellaan. Kreppejä voidaan myös liekittää alkoholilla ravintolasalissa, jolloin saadaan näyttävyyttä tarjoiluun. Ohukaiset tarjoillaan lämpiminä esimerkiksi jäätelön kanssa. Ohukaistaikinaan voidaan lisätä marjoja tai hedelmiä. Hedelmiä voidaan myös friteerata kastamalla ne ensin jauhoihin ja sitten friteeraustaikinaan, jossa on vehnä jauhoja, munia ja nestettä ja paistamalla rasvassa. Friteeratut hedelmät koristellaan sokerilla ja tarjoillaan kuumina. (Duchene & Bridget 2000, 84–85, 90, 94.)

3.5.6 Suurimot

Suurimot ovat kokonaan tai osittain kuorittuja jyviä, joita voidaan käyttää monipuolisesti ruuanlaitossa. Suomessa käytetään vähän suurimoita jälkiruoissa. Keski-Euroopassa suurimoita käytetään laajasti erilaisiin kylmiin puuroihin ja riisivanukkaisiin. Suurimoista voidaan valmistaa makeita risottoja, uunivanukkaita, kylmiä mannavanukkaita tai vaikka appelsiiniriisiä. (Duchene & Bridget 2000, 182, 189.)

3.5.7 Tuorejuustot ja kypsytetyt juustot

Tuorejuustopohjaisia jälkiruokia ovat erilaiset paistetut juustokakut, kylmät hyydytetyt juustokakut ja kumotut tuorejuustojälkiruoat, joissa ylimääräinen kosteus on valutettu pois kuten pashassa. (Duchene & Bridget 2000, 61, 74–75.) Tuorejuusto on hyvin monipuolinen raaka-aine ja sillä saadaan täyteläisyyttä jälkiruokiin. Tuorejuusto on kypsytämätön juustotyyppi. Siihen ei muodostu näkyvää kuorta ja rakenne on pehmeä ja kostea. Tuorejuuston rasvapitoisuus voi vaihdella vähärasvaisesta jopa 75 % ja maku kevyen vesisestä kermaiseen. (Turtia 2009, 595.)

Kypsytetyt juustot ovat olleet jälkiruokalistoilla 1900-luvun alusta lähtien. Juustot ovat ravintolalle helppo jälkiruoka, niitä ei tarvitse kuin laittaa esille ja valmistaa lisäkkeet. Asiakas, joka ei välitä kovin makeasta, voi nauttia hyvin kootusta juustovalikoimasta. Juuston valmistukseen käytetään lehmän-, lampaan-, vuohen-, tai vesipuhvelinmaitoa. Juustot soveltuvat suolaisiin ja makeisiin ruokiin. Tarjolla on jopa 2000 erilaista juustolaatua. (Turtia 2009, 206–207.) Juustotarjottimelle valitaan yleensä voimakasta juustoa, mietoa juustoa ja homejuustoa.

3.5.8 Leivonnaiset

On vaikea vetää rajaa jälkiruokiin ja leivonnaisiin. Leivonnaiset voidaan jakaa kohotustavan mukaan. Hiivalla kohotetaan leivät ja pullat. Leivinjauhetta tai muuta kohotusainetta käytetään kakkujen, piirakoiden ja pikkuleipien valmistamiseen. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 73.) Monista leivonnaisista pystyy tekemään jälkiruoka-annoksen sitä hieman muokkaamalla.

3.5.9 Kastikkeet

Kastike viimeistelee jälkiruoan, tuo kosteutta, tasapainottaa makua ja ulkonäköä. Jälkiruokakastike voi olla kermapohjainen, marja/hedelmäsose-, vanilja-, suklaa-, kinuski-, tai siirappikastike. Kastike valmistetaan sokerista, nesteestä ja makuaineesta. (Duchene & Bridget 2000, 204.) Jälkiruokakastikkeen saostamiseen käytetään yleensä keltuaista, raaka-aineet voidaan myös keittää kokoon. Kastikkeen tarjoilutapoja on monia, se voidaan tarjoilla kastikekulhosta, kastike voi olla peilinä lautasella, pisaroina tai valutettuna pääraaka-aineen päälle. (Lampi ym. 2009, 77.)

3.5.10 Koristeet

Koristeet antavat viimeisen silauksen jälkiruoalle. Koristeeksi voivat riittää tuoreyrtti, erilaiset sokerit tai kaakaojauhe. Se voi olla myös kuivattu, huurrutettu tai sokeroitu kukka tai hedelmä, murusteltua keksiä tai marjoja, joita on käytetty muutenkin annoksen makuaineena. (Duchene & Bridget 2000, 205.) Koristeiden käytössä vain mielikuvitus on rajana. Koriste herättää mielenkiinnon, mutta se ei saa viedä kaikkea huomiota annoksesta. Koristeen tulee olla syötävää, mutta se voidaan myös jättää nauttimatta. (Lampi ym. 2009, 78.)

4 JÄLKIRUOKIEN TUOTEKEHITYSPROJEKTI

Toiminnallinen opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta ja käytännönsuudesta. Tämän opinnäytetyön suhde toisiinsa on noin 40 %-60 %, käytin siis enemmän aikaa käytännönsuuden toteuttamiseen. Toiminnallisen opinnäytetyön tekeminen on laaja-alaista, se voi olla mitä vain portfolioista tapahtuman suunnitteluun. Minulla tuotoksena on jälkiruokalehti. Vilkan & Airaksisen (2003) mukaan kaikkia toiminnallisen opinnäytetyön tuotoksia yhdistää se, että kirjallinen raportti kertoo, kuinka tuotos saatiin aikaiseksi. Toiminnallinen opinnäytetyö ei ole pelkkä tuotos, se voi käsittää myös tutkimuksia aiheesta, sillä asiaan perehtyäksesi täytyy lukea paljon taustietoa ja erilaisia tutkimuksia aiheista. Tätä työtä varten perehdyin tutkimuksiin lähiruoasta ja marjojen terveysvaikutuksista.

Mitä makeampi ja rasvaisempi annos on, sitä pienempi sen tulisi olla. Jälkiruoka-annos tulee myös olla linjassaan muuhun ruokaan nähden. Ruokalistaa ja menyjitä suunniteltaessa tulee ottaa huomioon kokonaisuus, sen tulisi olla yhtenäinen, mutta silti tarpeeksi vaihteleva. Vielä ennen vuosituhannen vaihdetta à la carte -listoissa oli eniten pääruokia ja vähiten jälkiruokia, mutta nykyään ruokalajeja on lähes yhtä monta. (Määttä ym. 2008, 50; Viitasaari 2006, 54.) Uusia ruokalajeja kehitetään muuttamalla niiden kokoa, muotoa tai tarjoamistapaa. Tunnettuja ruokalajeja voidaan modernisoida vaihtamalla esimerkiksi lisäkkeitä tai esillelaittaa ne erilailla.

4.1 Jälkiruokayhdistelmät

Vuodenaika vaikuttaa siihen, kuinka kevyttä tai raskasta ruokaa tarjotaan. Kesällä kaivataan kevyempää, raikkaampaa ja ilmvampaa jälkiruokaa, kun taas talvella tuhtia, rasvaista, herkullista ja kenties lämmintä jälkiruokaa. Pitkälle vaikuttavat myös uskonto ja juhlapyhämme ja niitä voidaan käyttää annoksen suunnittelun pohjana. (Määttä ym. 2008, 42–43.)

Nimetessä jälkiruokia ei voi olla kääntämättä katsetta Ranskan suuntaan, sillä sieltä tulevat monet gastronomiset termit suomalaisillekin jälkiruokille. Nimen syntyyn on monia perusteita, yleensä se kertoo jotakin jälkiruokan valmistustavasta tai siinä käytettävistä raaka-aineista. Gastronominen termi voi myös pohjautua historiaan ja monet kuuluisat historian henkilöt ovat saaneetkin oman nimikkoannoksensa. (Määttä ym. 2008, 52.) Jälkiruoka voi myös kantaa kehittelijänsä nimeä kuten tekee Tarte tatin. Käännöksissä ranskankielestä suomenkieleen voi tottumattomalle tapahtua virheitä ja siksi on syytä olla tarkkana.

Tuotekehitysprosessissa syntyi 23 jälkiruokayhdistelmää, jotka valmistin ja kuvasin jälkiruokalehteä varten (kuvio 8). Tässä opinnäytetyöraportissa esittelen niistä neljä kappaletta, yhden jokaisesta vuodenajasta (kuvio 9). Pohdin jälkiruoan onnistumista annoksen valmistustekniikan, pääraaka-aineen ja sommittelun näkökulmasta. Koska tavoitteena oli tehdä helposti lähestyttävä jälkiruokalehti, olen suomentanut nimet aina, kun se on mahdollista. Kuitenkin jo tunnetuksi tulleet jälkiruokien nimet olen jättänyt ranskankielisiksi sen antaman lisäarvon vuoksi.

<p>Hyytelöt ja vanukkaat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kermaista puolukkahyytelöä, sitruunapatukkaa ja ruiscrumple • Suklaakyynel kahvihyytelöllä, karpalofinancier ja karpalokastiketta • Banaanipannacotta, karamellisoituja popcornoja ja boysenmarjoja • Matcha-teemacaron salmiakkibrûléella ja marinoituja kirsikoita
<p>Jäädytetyt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pinacoladasorbettia, lakritsikastiketta ja haudutettua ananasta • Kanelijäätelöä toffeella, lämmintä omenakompottia ja kaurakulho • Mustikkavalkosuklaaparfait, lämmintä hunajakakua ja mustikkakastiketta
<p>Kohokkaat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kylmä sitruunakohokas ja basilika-mansikoita
<p>Mousset ja marengit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Päärynätatin, jogurttimousse ja karamellisoituja pähkinöitä • Siiderimarinoituja marjoja ja kookosmousse • Rommirusinaista suklaamoussea ja suklaapikkuleipämuraa • Minipavlova ja eksoottisia hedelmiä
<p>Krepi, ohukaiset ja friteeratut hedelmät</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Friteerattuja omenarenkaita, valkosuklaavaahtoa ja vaniljasiirappia
<p>Suurimot</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tyrnivispipuuroa kondiittorinkreemillä, tuillekuppi ja tyrnejä
<p>Tuorejuustot ja kypsytetyt juustot</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shottilasijuustokakua, whoopie ja cacepops • Juustokakua ja punaherukkakastiketta • Lakkatiramisu ja lakkoja • Marinoituja luumuja, luumufransipaani ja tuhkaritajuustoa
<p>Leivonnaiset</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Piparifondant ja kardemummasiirappia • Mustaherukkasacheria kermavaahdolla • Punaherukkasabayonia ja herukkapiirakkaa • Porkkanabrownieta limekuorutteella ja appelsiini-porkkanahilloketta • Maitosuklaarexkakkua ja sitruunachantillya

KUVIO 8. Suunnitellut ja toteutetut jälkiruokayhdistelmät



KUVIO 9. Esiteltävät jälkiruokayhdistelmät

4.2 Matcha-teemacaron salmiakkibrûléella ja marinoituja kirsikoita

Paahtovanukkaat yleistyivät Viitasaaren (2006, 160) mukaan Suomen ravintoloihin 1990-luvulla. Paahtovanukas kuuluu uunivanukkaisiin. Kananmunat kypsyvät hellävaraisesti miedossa lämmössä uunissa vesihautteessa, jolloin vanukkaan rakenne pysyi samettisena. (Duchene & Bridget 2000, 46.) Kirsikoiden marinoimisessa käytin hyväksi veden liuottavaa vaikutusta eli diffuusiota (Haapalehto & Turto 2008, 55–57). Marinointiliemi kuumennettiin ja kirsikoita marinoitiin vain vähän aikaa, etteivät ne alkaneet hajota.

Paahtovanukas maustetaan perinteisesti vaniljalla, mutta siitä on helppo tehdä erilaisia variaatioita, kuten tein, kun maustoin paahtovanukkaan salmiakilla (kuva 1). Vanukas kypsennettiin uunissa vesihautteessa, koska vesi eristää hyvin lämpöä ja näin vanukkaan lämpötila pysyi tasaisena eikä noussut yli 80 asteen, jolloin kananmuna hyytyisi ja sen rakenne kokkaroituisi (Parkkinen & Rautavirta 2010, 121–127). Jäähdyttyään vanukas pakastettiin, jotta se kesti paremmin kaasupolttimen kuumuutta, jolla karamellisoin ruokosokeria sen pinnalle. Macaronien valmistus onnistui, ne kohosivat hyvin ja maistuivat vihreälle teelle. Mielestäni kastikkeen liike erottuu kuvasta ja se kertoo tuotteen laadun olevan hyvä.

Pääasiassa Suomessa viljellään kolmea kirsikkalajia; hapankirsikkaa, imeläkirsikkaa ja imelänhapanta kirsikkaa. Kirsikassa on kaliumia saman verran kuin vadelmassa, karpalossa ja lakassa (159 mg /100g). Sen hapan aromi sopii hyvin erittäin makeiden ruokien kanssa. Kirsikkapuista saadaan satoa heinäkuun puolesta välistä alkaen. (Ruokatieto 2012c.) Matcha-tee tulee Japanista, se on höyrytettyä, kuivattua ja jauhattua vihreää teetä, jota ei ole fermentoitu (Matcha 2012.) Talvella joudumme käyttämään paljon enemmän tuontiraaka-aineita kuin kesällä, jolloin monella kotimaisella raaka-aineella on satokausi. Annos kuvattiin kevät-osioon. Kevät ei ole kirsikoiden sadonkorjuuaikaa, mutta halusin ne kuitenkin tähän annokseen tuomaan hapokkuutta macaronien makeuden rinnalle ja myös punainen väri sopi hyvin kokonaisuuteen. Salmiakimaku oli melko vahva, joten annos kaipasi samanvahvuista kastiketta, siksi valitsin kirsikat, jotka marinoin kirsikkaliköörissä.

Macaroneja ja brûléeta on annoksessa yhdet, joten nimikin muodostetaan yksiköksi. Kirsikoita puolestaan on useampi ja tämän vuoksi ne ovat monikossa. Nimestä muodostui melko pitkä Matcha-teemacaron ja voi olla, että se ei sano kotikokoille paljon mitään, sillä Matcha-tee on vielä aika tuntematon ja macaroniakaan ei ole hirveän paljon tehty, joskin reseptejä on näkynyt monissa ruokalehdissä.

Punainen ja vihreä ovat Avotien (1991) mukaan toistensa vastavärit eli komplementtivärejä. Muita Ittenin väriympyrässä olevia vastaväripareja ovat keltainen-lila ja sininen-oranssi. Komplementtikontrastin muodostavat värit ovat kauniita ja herkullisia. Annoksessa hyödynnetään lämmin-kylmä yhdistelmää. Vihreä kuuluu kylmiin väreihin ja punainen lämpimiin. Yhdistelmässä värisävyt korostavat toistensa värejä, punainen näyttää entistä punaisemmalta ja vihreä vihreämmältä. Mukana on myös sävytön vaalea väri, joka korostaa muita värejä.

Pääkomponentti on aseteltu kultaiseen leikkauspisteeseen, johon Avotien (1991) mukaan asiakkaan katse kiinnittyy ensimmäisenä. Marinoituessaan kirsikoiden väri hieman vaaleni ja annoksessa oli hyvin vaaleat sävyt. Annokseen olisi voinut lisätä kevennyksen, esimerkiksi syötävän kukan. Muodoissa toistuvat vahvasti pyöreä, sillä macaron, paahtovanukas ja kirsikat ovat pyöreitä. Samojen muotojen toistoa tulisi Määttälän ym. (2008, 43) mukaan välttää, mutta tässä annoksessa pyöreys on teemana. Sommittelussa tummemmat sävyt on sijoitettu alapuolelle, jottei vaikutelma ei olisi niin raskas.



KUVA 1. Matcha-teemacaron salmiakibrûléeella ja marinoituja kirsikoita. Valokuva Riikka Turkulainen 2012

4.3 Lakkatiramisu ja lakkoja

Tiramisu valmistetaan perinteisesti italialaisesta Mascarpone-tuorejuustosta, mutta käytin kotimaista tuorejuustoa, jotta sain annoksesta laktoosittoman. Valitettavasti tuorejuuston rasvapitoisuus jäi pieneksi (13 %) ja lopputuloksesta ei tullut niin kermainen, kuin jos olisin käyttänyt alkuperäistä tuorejuustoa, jossa rasvapitoisuus voi olla Turtian (2009, 595) mukaan jopa 75 %. Jälkiruoka lukeutuu tuorejuustotyypisiin jälkiruokiin, kuten olen luvussa 3.5.7 jaotellut.

Jälkiruoan valmistus aloitettiin keltuaisten kypsennyksellä vesihauteessa. Koska annosta ei enää laiteta uuniin tai muutoin kypsennetä, on tärkeää kypsennää keltuaiset noin 80 asteeseen, jolloin keltuainen saostuu ja ruokaturvallisuus paranee mahdollisten mikrobien kuollessa lämmön vaikutuksesta. (Rautavirta & Parkkinen 2010, 121–127.) Massan valmistustekniikka muistuttaa bavaroista eli kermavanukasta (katso luku 3.5.1). Kypsytettyyn keltuaismassaan lisätään tuorejuusto, kermavaahto, lakkalikööri ja liivate. Liivatea ei laiteta niin paljon kuin hyytelöissä, sillä tiramisun tarkoitus on olla löysempi ja lisäksi tuorejuuston proteiinit vahvistavat hyytelöitymistä (Rautavirta & Parkkinen 2010, 216–217). Valmis annos laitettiin kylmään hyytymään. Tiramisu on perinteisesti koottu kerroksittain ja siksi käytin tätä tapaa.

Lakka kypsyy heinäkuussa, se on kypsänä keltainen ja mehukas. Lakka kuuluu luonnonmarjoihin ja se kasvaa koko Suomessa, kuitenkin runsaimmin Kainuussa, Pohjois-Pohjanmaalla ja Lapissa. Lakassa on paljon C- ja E-vitamiinia sekä lisäksi luonnonmarjoista eniten kuitua. (Arktiset Aromit 2012f.) Lakka valikoitui tähän jälkiruokaan, koska halusin yhdistää tiramisun kanssa raikkaan, mutta mehukkaan luonnonmarjan.

Kun listalla lukee tiramisu, tietää asiakas saavansa Italiasta peräisin olevan herkullisen jälkiruoan, johon on käytetty Mascarpone-tuorejuustoa ja kahvilla sekä liköörillä maustettuja savoiardikeksejä kerroksittain (Turtia 2009, 583). Asiakkaalle tulee heti mielikuva jälkiruosta. Jälkiruoka ei ole nimensä mukainen, jos se ei ole tehty perinteisellä reseptillä. Olen ottanut vapauksia nimetessäni jälkiruokia ”myyvällä” nimellä. Mustaherukkasuklaakakusta tuli mustaherukkasacheria kermavaahdolla ja lakkakerrosjälkiruosta lakkatiramisu ja lakkoja vaikka reseptit eivät olekaan alkuperäiset.

Lakkatiramisu kuvattiin pienessä lasisessa säilöntäastiassa (kuva 2). Kostutin pohjan lakkaliköörillä, jota käytin myös täytteeseen. Vaalea värisävy ja keltainen lakka näkyvät kerroksittain, kuitenkin niin, että vaaleaa on enemmän, sillä Avotien (1991) mukaan tasaraitaisuutta piti välttää kvantitatiivikontrastin mukaisesti, etteivät raidat vilise silmissä. Vaalea väri korostaa lakkojen oranssisuutta sävyllinen-sävytön periaatteen mukaisesti. Ensimmäisten kuvien ottamisen jälkeen huomasin annoksen kaipaavan vielä jotain väriä, joten lisäsin basilikan lehden annoksen viereen. Annoksessa käytettiin pakastemarjoja, sillä tuoreita lakkoja ei ollut kuvaushetkellä saatavilla. Tuoreiden lakkojen värisävy olisi ollut kirkkaampi, nyt lakkojen sävy on hieman sammunut. Annoskoko on melko iso, ravintola-annoksena se pitäisi olla pienempi. Astian alla on puinen alusta korostamassa värisävyjä.



KUVA 2. Lakkatiramisu ja lakkoja. Valokuva Riikka Turkulainen 2012

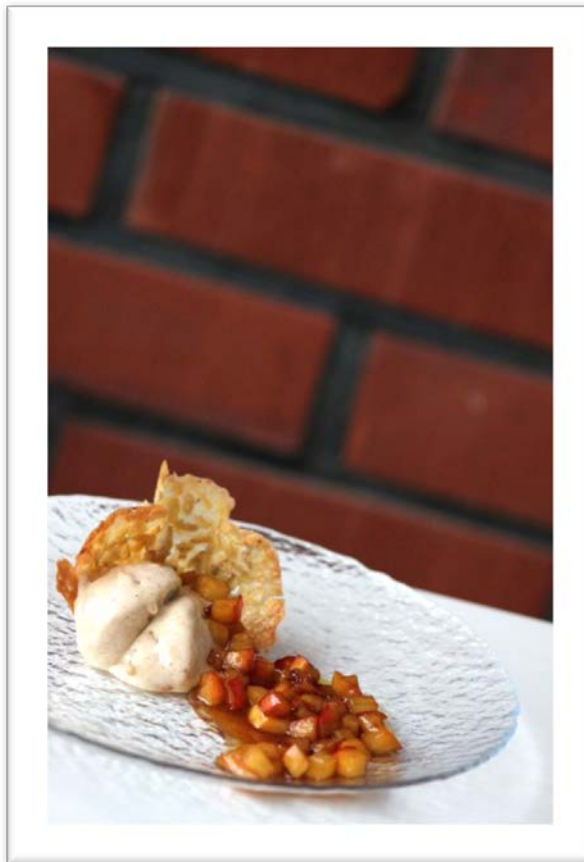
4.4 Kanelijäätelöä toffeella, lämmintä omenakompottia ja kaurakulho

Harva ravintola tekee enää itse jäätelönsä sen vaatiman ajan vuoksi. Jäätelön valmistus on kuitenkin helppoa. Kanelijäätelössä on käytetty calvadosia, sillä alkoholi pitää jääkiteet pieninä. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 110–111.) Happi saa kuoritut omenat tummumaan, joten on tärkeää, että heti kuorimisen ja kuutioimisen jälkeen omenat laitetaan vesiastiaan, jossa on sitruunamehua, jolloin omenan pH muuttuu ja entsyymit eivät toimi. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 30–31.) Jäätelön valmistuksessa on tarkoituksena saada massasta mahdollisimman ilmava ja siksi massaa vatkaan jäätyksen aikana. Massaan lisättiin suolaa, koska se korostaa muita aromeja ja myös laskee sulamis- ja jäätympistettä. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 110–111; 229.)

Omena on kuorittu ja kuutioitu kuorineen, sillä kotimaisten omenoiden kuorien alla on paljon vitamiineja ja kivennäisaineita (Ruokatieto 2012b). Kuumennus on tehty nopeasti, jotta ravintoaineet eivät tuhoutuisi. Syksy valikoitui annoksen vuodenajaksi omenoiden sadonkorjuuajan vuoksi. Kotimaiset omenat kypsyvät syksyllä ja halusin korostaa omenoiden makeaa ja pehmeää makua jäätelöllä, jossa on kanelia ja toffeeta.

Annoksen värisävyt ovat hyvin syksyisiä, ruskan sävyjä (kuva 3). Annoksessa löytyy Avotien (1991) sävyllinen-sävytön-kontrasti, jossa jäätelö sävyttömänä korostaa omenoiden lämpimiä keltaisen ja punaisen sävyjä. Annoksessa esiintyy vaaleusvastakohtaisuus eli valöörikontrasti, joka syntyy kun vierekkäiset värit ovat eri tummuusasteita. Kanelijäätelö on ruskeansävyistä vaalein, kaurakulho hohtaa kullankeltaisena ja omenakompotista löytyy tumman keltaisia sävyjä.

Alkuperäinen ajatus oli, että jäätelö olisi kaurakulhossa. Kulhoista tuli kuitenkin niin kiikkeriä, että päätin laittaa ne kumolleen. Jäätelön rakenne oli hyvin pienikiteinen ja suussa sulava. Annoksen kuvaamisessa oli haasteena jäätelön sulaminen, kuvat piti ottaa todella nopeasti. Sommittelu on toispuoleinen ja siitä tulee hieman raskas vaikutelma. Avotie (1991) suosittelee sommittelemaan tummat sävyt lautasen alareunaan ja vaaleat ylös. Lasinen lautanen ei ole paras vaihtoehto, sillä jälkiruoan värit katoavat siinä. Annokseen olisi voinut vielä lisätä kevennyksen, esimerkiksi vastaväriä.



KUVA 3. Kanelijäätelöä toffeella, lämmintä omenakompottia ja kaurakulho. Valokuva Riikka Turkulainen 2011

4.5 Suklaakyynel kahvihyytelöllä, karpalofinancier ja karpalokastiketta

Jälkiruokien pääraaka-aineeksi ravintoloissa suklaa nousi Viitasaaren (2006, 160) mukaan vasta 1990-luvulla. Nykyään suklaa on suosittu raaka-aine jälkiruokien à la carte -listoilla. Tässä kermahyytelöannoksessa on suklaakyynel kahvihyytelöllä, karpalofinancier ja karpalokastiketta (kuva 4). Muotoilin temperoidusta tummasta suklaasta kelmun avulla kyyneleen, johon pursotin kermaista kahvihyytelöä. Käytin hyydyttävänä aineena liivatetta. Kahvihyytelömassa sisältää paljon sokeria, joka auttaa hyytymistä sitomalla nestettä (Parkkinen & Rautavirta 2010, 216–217). Hyydytin kahvihyytelön jääkaapissa ja vasta tämän jälkeen poistin muovikalvon suklaakyyneleen ympäriltä, jotta se ei repeäisi hyytelön takia.

Temperoinnissa tulee olla hyvin tarkkana, että lämpötilat ovat oikeat. Nostin ensin tumman suklaan lämpötilan vesihauteessa 48 asteeseen, tämän jälkeen laskin lämpötilan 27 asteeseen ja sitten nostin vielä käyttölämpöön 31 °C. (Parkkinen & Rautavirta 2010, 224–225.) Levitin temperoitua suklaata muovikalvolle, liitin kalvon päät yhteen ja nostin suklaan jähmettymään suoraan tarjoilulautaselle. Valmistin financierin, johon lisäsin ennen paistoa karpaloita, sen lisäksi valmistin karpalokastiketta ja koska annos kaipasi koristeen, tein lumikarpaloita.

Kotimaisia karpaloita on saatavana tuoreina vain syksyisin, joten käytin pakastemarjoja. Jälkiruoka on tyypiltään kermavanukas eli bavaroise, joka on maustettu kahvilla. Nimi `kahvihyytelö` antaa ymmärtää, ettei tuotteessa olisi kermaa (katso luku 3.5.1) ja lisäksi komponentissa on myös kananmunia, joita ei käytetä kermahyytelössä vaan kermavanukkaassa (Duchene & Bridget 2000, 11, 46, 49). Koska resepti on kulkenut suvussani 60-luvulta lähtien, niin säilytin alkuperäisen nimen `kahvihyytelö`.

Annoksessa on tummia ja vahvoja värisävyjä. Värit ovat hyvin selkeitä; tummanruskeaa, punaista ja vaaleanruskeaa. Tumma suklaa korostaa kastikkeen punaisuutta Avotien (1991) sävytön-sävyllinen periaatteen mukaisesti. Sävyttömät valkoiset karpalot keventävät tummia värejä. Avotien (1991) mukaan laatuviivakontrasti syntyy, kun kaksi samaa sävyä, sammunut ja kirkas, esiintyvät lähekkäin. Tässä annoksessa karpalokastikkeen punaisuus korostuu financierin karpaloitten sammuneen värin takia.

Kuva on taiteellinen, joten annoksen sommittelua lautasella ei hahmota kunnolla. Tummat värit lautasen yläreunassa saavat Avotien (1991) mukaan annoksen vaikuttamaan raskaalta. Kultaisessa leikkauspisteessä on karpalofinancier, koska halusin katseen kiinnittyvän ensin siihen. Temperointi on onnistunut ja kahvihyytelö pysyy kyöneleensä sisällä.



KUVA 4. Suklaakynnel kahvihyytelöllä, karpalofinancier, karpalokastiketta ja lumikaloita. Valokuva Riikka Turkulainen 2012

5 POHDINTA

Jälkiruoka kruunaa aterian. Valitsen jopa ravintolani jälkiruokien perusteella ja kiinnostukseni jälkiruokiin ja tuotekehittämiseen ohjasi myös opinnäytetyön suunnitelmia. Halusin perehtyä tarkemmin jälkiruokien raaka-aineiden kotimaisuuteen, jälkiruokien valmistustekniikoihin, sommitteluun ja elintarvikekemiaan. Yhtenä osana opinnäytetyöprosessiin tuli toteutuksen mallina ollut tuotekehitysprojekti.

Mielestäni Sitran (2010) Lähiruoka nyt -selvityksessä ilmennyt valmisaterioiden kulutuksen jatkuva kasvu on huolestuttavaa. Eikö ehditä vai viitsitä laittaa ruokaa itse? Millä suomalaiset saataisiin kiinnostumaan uudestaan ruuanlaitosta ja kotimaisista raaka-aineista? Yhtenä suuntauksena lähiruoan puolesta toimivat ympäristötekijät. Jos maku tai lähialueen työllistäminen ei ole riittävä houkutin, niin onneksi edes 77 % kertoi tiedostavansa valintojen vaikutuksen ympäristön kuormitukseen. Kaikilla ei kuitenkaan ole varaa tai mahdollisuuksia panostaa lähiruokaan sen huonon saataavuuden tai korkean hinnan vuoksi.

Marjojen osuus saattaa jälkiruoissa jäädä usein pieniksi ja tulee pohtia jäävätkö terveysvaikutukset vähäisiksi annoksen rasvojen ja sokereiden haittavaikutuksien rinnalla. Marjat kelpaavat jälkiruoaksi jo sellaisenaan. Terveysvaikutukset ovat kiistattomia ja marjojen uusia hyviä puolia löydetään jatkuvasti. Ei ole mitään perusteita olla käyttämättä marjoja päivittäisen ruokavalion osana kuten Itämeren ruokavalio suosittelee (Itä-Suomen yliopisto 2010). On hyvä, että lähiruoasta puhutaan ja kotimaisia raaka-aineita arvostetaan entistä enemmän. Kotimaisten marjojen tutkimustulokset kertovat, että Suomesta löytyy omia "superfoodeja" eikä niitä tarvitse kuljettaa maapallon toiselta puolelta (Arktiset Aromit 2012c).

5.1 Tuotoksen pohdinta

Ranskan ja Italian vahva vaikutus suomalaiseen keittotaitoon näkyy jälkiruokayhdistelmissäni. Valmistin muun muassa crème brûléea, pannacottaa, macaronia, vanukkaita, hyytelöitä, kohokkaita ja tiramisua. Halusin tehdä näistä herkullisista jälkiruoista oman kotimaisen version. Nykyään ei ihannoida Ranskaa niin paljon, että jälkiruokiin käytettäisiin ulkomaalaisia hedelmiä ja marjoja, vaan korostetaan mitä meillä on omasta takaa Paul Bocusen aatteen mukaisesti (Viitasaari 2006, 41). Kotimaiset raaka-aineet ovat turvallisia ja niiden ostaminen tuo euroja omaan maahan (MTK 2012a).

Valitsin jälkiruokien raaka-aineiksi kotimaisia tuotteita mahdollisimman luonnonmukaisesti tuotettuina. Marjat olivat pääsääntöisesti itse kerättyjä ja mehut kotitekoisia. Hedelmiä ostin lähialueen viljelijöiltä. Halusin saada lukijat huomaamaan, miten monipuolisia ja hyvänmakuisia marjoja Suomessa on. Ostopäätöstä helpotti kuluttajapakkauksissa olevat merkinnät, kuten Hyvää Suomesta -merkki (MTK 2012b). Muissa raaka-aineissa pyrin aitouteen. Käytin vanilja- ja kanelitankoja, merisuolaa, voita, kuohukermaa, eli tuotteita, joihin on lisätty mahdollisimman vähän muita aineita.

Valitsin jokaisesta vuodenajasta kirjalliseen työhön yhden esimerkin kuvineen, jota tarkastelin lähemmin. Esimerkkijälkiruoat ovat kukin eri valmistusmenetelmillä tehtyjä annoksia. Kuvien on tarkoitus olla herkullisia ja lukijaa houkuttelevia. Painotin jälkiruokalehdessä kuvia, sillä ajatuksena oli, että kuvien kautta saisin lukijat innostumaan jälkiruokien valmistamisesta. Käytän itse paljon inspiraationa monenlaisten lehtien kuvia, joten halusin siksi keskittyä annoksien visuaalisuuteen. Kiinnostuin estetiikasta ja sommittelusta ja tulen perehtymään niihin vielä tarkemmin tulevaisuudessa.

Annoksien nimeämisessä sovelsin Määttä-län ym. (2008, 52) teoriaa. On eri asia tarjota juustokakkua ja herukkakastiketta kuin juustokakku ja herukkakastike. Jälkimmäisessä tarkoitetaan, että pöytään tuodaan kokonainen kakku. Koska jälkiruoka on vain yksi osa suurempaa kokonaisuutta, niin sen kirjoitusmuoto on ”juustokakkua”. Kun annos on yksi tuote, se nimetään yksikössä kuten crème brûlée tai lakkatiramisu. Jos jälkiruoassa on enemmän kuin yksi kappale kyseistä tuotetta, niin se kirjoitetaan monikossa kuten basilika-mansikat.

5.2 Tuotoksen itsearviointi

Opinnäytetyön tuloksena syntyvän tuotoksen arviointiin ei ole määritelty selkeitä arviointikriteereitä. Arviointi riippuu muun muassa siitä millaiset tavoitteet ovat olleet. Arvioinnissa voidaan kuitenkin käyttää kriteereinä esimerkiksi siirrettävyyttä, ymmärrettävyyttä ja tavoiteltavan tiedon laatua. (Opinnäytetyöpakki 2012a.) Opinnäytetyöraporttiin puolestaan kuuluu Vilkan & Airaksisen (2003) mukaan olennaisesti itsearviointi, sillä tavoitteena on syventää omaa oppimista.

Tarkoitukseni oli suunnitella enemmän kuin 23 kpl jälkiruokayhdistelmää, joten määrällisesti en päässyt tavoitteeseeni. Tuotoksesta on kuitenkin karsittu turhat pois ja jätetty mielenkiintoiset jäljelle. Annoksista tuli kauniita, sommittelulla ja värien valinnoilla sai paljon vaikutettua lopputulokseen. Osassa jälkiruoissa käytin raaka-aineita niiden sesongin ulkopuolelta. Tämä johtui siitä, että talvella ja keväällä ei

maassamme kasva kovin montaa raaka-ainetta ja on välttämätöntä turvautua pakaste-, kuiva-, tai tuontituotteisiin. Toisaalta kesällä ja syksyllä raaka-aineita oli yltäkylläisesti, mutta kaikkia jälkiruokia ei voinut kuvata näihin vuodenaikoihin. Kotimaisia viljoja olisin voinut hyödyntää laajemmin. Painotin suunnittelussa marjojen makuja ja resurssit eivät olisi riittäneet eri viljatuotteiden ominaisuuksiin perehtymiseen.

Annoksia suunnitellessa otin annoskoot huomioon, mutta en keskittynyt kannattavuuteen, johon ravintolan reseptiikkaa luodessa täytyy keskittyä. En myöskään miettinyt nostojen määrää tai tehokasta ajankäyttöä, sillä jälkiruoat olivat tarkoitettu valmistettaviksi kotona. Ruokaravintolassa täytyy huomioida, että kyseessä on liiketoiminta ja sen tulee olla kannattavaa. (Koppinen ym. 2002, 136.) Ravintolan reseptiikan suunnittelu onkin erilaisten kompromissien tekemistä.

Tavoitteena jälkiruokia suunnitellessa oli, että ne houkuttelisivat kaikkia viittä aistiamme; näköä, hajua, makua, tuntoa ja kuuloa. Maku ja haju olivat melkein itsestäänselvyys jälkiruokien tuotekehityksessä. Jälkiruokien tuli maistua hyvälle, suussa sulavalle, viedä kielen mennessään ja tuoksua ihanalle, houkutellessa ottamaan lisää. Kuuloaistin vuoksi pyrin lisäämään jokaiseen annokseen jotakin rouskuvaa. Tuntoaistia pyrin tyydyttämään suussa tuntuville erilaisilla rakenteilla. Annoksissa oli muun muassa pehmeää, karkeaa, rouheaa, sileää ja liukasta. Pyrin siihen, että annoksen maku oli täyteläinen ja tasapainoinen. Annoksesta tuli löytyä muitakin makuja kuin pelkkää makeaa. Pähkinöillä, popcornilla, lakritsilla ja salmiakilla yhdistin suolaista ja makeaa keskenään. Marjoista karpalosta ja puolukasta löytyi paljon happamia aromeja. Ne tasapainottivat muiden komponenttien makeutta.

Käytin värejä ja värikylläisyysasteita laajasti kuten Määttä ym. (2008, 44) suosittelevat. Sointuvat väriyhdistelmät herättävät ruokahalua Mauno & Lipren (2005, 71) mukaan. Mietin käytettävät värit annoksen teemaan sopivaksi ja täydensin värejä erilaisilla koristeilla ja somisteilla. Syksyn kuvissa oli paljon samankaltaisia ruskeansävyjä, joten siitä piti pyrkiä tietoisesti pois, että kuvat saatiin erottumaan toisistaan. Joulun kuvissa vältin punaisen käyttöä, sillä halusin, että teema ei tule kuvissa liikaa esille, jouluisuutta tuotiin kuviin muulla keinoin. Pääsääntöisesti käytin annoksien somittelussa Avotien (1991) suosittelemaa kultaista leikkauspistettä, mutta on myös annoksia, joissa somittelun pääperiaatteet eivät toteudu.

Haastoin itseni ja osaamiseni jälkiruokien parissa. Jälkiruokayhdistelmät olivat raikaita ja teemanmukaisia. Olin tyytyväinen lopputuloksiin, tietysti aina löytyy jotain muokattavaa, mutta koin annosten onnistuneen hyvin. Jälkiruoat olivat helposti toteu-

tettavissa, eikä niiden valmistamiseen tarvinnut ammattikeittiövälineitä. Reseptiikka otti ympäristötekijät huomioon ja raaka-aineita pyrittiin hyödyntämään monipuolisesti ilman, että suurta hävikkiä syntyisi. Esimerkiksi hedelmien kuoriosia käytettiin mausteena liemissä ja marinointiliemiä käytettiin kastikkeissa. Kokonaisuus on hyvä, jälkiruoista löytyi päivitetyjä klassikoita, uusia trendejä, vähän vaativampia valmistustekniikoita ja vuodenaikaan liitettyjä makuja erilaisilla esilaitoilla. Työ osoittaa restonomin ammattitaidon olevan hyvin laaja-alaista.

5.3 Tuotekehitysprosessin pohdinta

Toimin tuotekehitysprojektin projektipäällikkönä ja vastasin yksin projektin toteutumisesta ja tavoitteisiin pääsemisestä. Tämä antoi paljon vastuuta kannettavaksi, mutta toisaalta pystyin myös tekemään itsenäisiä päätöksiä. Tyypillistä projekteille Kettusen (2009, 157–159) mukaan on epätietoisuuden sietäminen, projektinkulkua ei ole valmiina. Projektiosuudessa pidin eniten luovan työn vaiheesta kun sai antaa ajatuksien lentää ja inspiroitua muiden tekemistä jälkiruoista. Hietikon (2008, 85–88) mukaan luovuutta estää epäonnistumisen pelko ja koko ajan uutta luodessa taustalla onkin ajatus epäonnistumisesta. Negatiiviset ajatukset tulee hyväksyä ja sietää. Tuotekehitysprojekti kehitti pitkäjänteistä ja itsenäistä työskentelyä.

Kuvauspäivät olivat todella kiireisiä ja olisin halunnut keskittyä niihin enemmän. Olisin voinut ottaa jälkiruoista pelkistetympiä esimerkkikuvia opinnäytetyöraporttiin. Nyt esimerkkikuvat ovat niistä samoista otoksista, joita kuvasimme jälkiruokalehteen ja sommittelusta ei välttämättä saa selvää, sillä ne ovat taiteellisesti otettuja. Valokuvaa ja Riikka Turkulaisesta oli tämän työn tekemisessä erittäin suuri apu, sen lisäksi, että hän ammattitaitoisesti otti valokuvat, muokkasi ne ja taittaa lehdeksi, niin hänestä oli myös apua makujen ja ideoiden testaamisessa sekä sommittelun miettimisessä. Oli myös hyvä, että projektiryhmään kuului toinen henkilö itseni lisäksi, jonka kanssa puhua projektista.

Tarkemmin olisin voinut perehtyä reseptiikan kirjoittamiseen, tähän ei ollut nyt aikaa, ja kirjoitin reseptit vanhan tiedon pohjalta. Olisin voinut suunnitella ensin kaikki jälkiruoat ja vasta tämän jälkeen kuvata ne esimerkiksi viikon aikana. Näin ruokatuotantoprosessit olisivat voineet hyödyntää toisiaan. Tämä ei välttämättä olisi ollut kuitenkaan aikataulullisesti mahdollista, sillä myös opiskelin ja tein töitä projektin aikana. Tarvitsin suunnittelussa kypsytelyaikaa, jolloin asiat pääsivät muhimaan päässäni ja oivalluksia syntyi.

Yhteistyökumppaneiden etsiminen oli haasteellista, sillä kaikilla pienyrittäjillä ei ollut internetsivuja. Kaikki kuopiolaiset tekstiili- ja astiastosuunnittelijat, joihin otin yhteyttä, suostuivat yhteistyöhön. Oli yllättävän haastavaa sovittaa aikatauluja yhteen ja nou-
taa tuotteita Kuopion alueelta. Yhteistyökumppaniksi pyysin useita yrityksiä, näistä yksi lähti tukemaan tuotteillaan opinnäytetyön tekemistä. Seuraavaksi lehti taitetaan painovalmiiksi ja etsin yhteistyökumppaniksi kustannusyhtiön, tai yrityksen, joka rahoittaa lehden julkaisemisen.

5.4 Opinnäytetyöprosessin pohdinta

Haasteita kirjallisen työn toteuttamiselle aiheutui työn rajaamisen kanssa. Monia vii-
tekehysten asioita täytyi rajata pois tai esitellä vain pintapuolisesti, sillä opinnäyte-
työssä tulee ottaa huomioon käytettävissä olevat resurssit. (Vilkka & Airaksinen 2003,
18.) Tässä opinnäytetyössä olisi riittänyt tekemistä usealle ja resurssien puuttuessa
rajasin työtä. Toisaalta olisin voinut keskittyä pelkästään projektiteoriaan, mutta se ei
olisi kehittänyt minua ammatillisesti, niin kuin halusin. En voinut myöskään jättää pois
projektiviitekehystä, sillä tuotekehitysprosessi kuului olennaisesti tähän tuotokseen.
Halusin, että työ on helposti luettavissa ja tähän käytin metatekstiä apuna.

Opinnäytetyöprosessi on opettanut kokonaisuuksien hallintaa ja teoriaopintojen so-
veltamista käytännössä. Aina kaikki ei mene niin kuin kirjassa sanotaan ja siksi sovel-
taminen on tärkeää. Aikataulussa asetin ensimmäiseksi välitavoitteeksi saada lehdel-
le kustantajan, mutta siinä tavoitteessa en ole vielä onnistunut. Kustannusyhtiön mu-
kaan saaminen osoittautui hyvin hitaaksi ja aikaavieväksi asiaksi. Jälkiruokien suun-
nitteleminen oli haasteellista ja vaati paljon aikaa. Itse valmistaminen eteni nopeasti
suunnitelmien mukaisesti. Sommittelu tapahtui kuvauksien aikana.

Jos aloittaisin prosessin alusta, niin etsisin ensin lähdemateriaalin valmiiksi ja rajaisin
viitekehysten tarkasti. Tekisin kirjallista raporttia samaan aikaan tuotoksen kanssa
enkä jälkikäteen. Työn tärkeimpänä tavoitteena oli saada aikaiseksi jälkiruokalehti ja
siinä onnistuin. Tavoitteena oli myös perehtyä elintarvikekemiaan, estetiikkaan ja
kotimaisiin raaka-aineisiin. Näihin pääsin perehtymään pintapuolisesti ja vielä jäi mo-
nia asioita, joista haluan ottaa selvää.

5.5 Validiteetti, reliabiliteetti ja jatkotoimenpiteet

Validiteetilla tarkoitetaan tutkimuksen pätevyyttä eli onko tulokset sellaisia, että niihin voidaan luottaa. Reliabiliteetilla tarkoitetaan tutkimuksen pysyvyyttä, tuloksien täsmällisyyttä ja tarkkuutta. Suoraan näitä ei voida rinnastaa toiminnalliseen opinnäytetyöhön, mutta soveltuvin osin kyllä. Tällöin luotettavuuden arviointi kohdistuu opinnäytetyöraporttiin, siinä käytettävään aineistoon ja sen tulkintaan. (Opinnäytetyöpakki 2012b.)

Käytin työssä mahdollisimman uusia teoksia, vaikka kaikki tieto ei olekaan muuttunut. Estetiikkaan ja sommitteluun perehdyin kuitenkin Annikki Avotien vuonna 1991 julkaistun kirjan avulla, joka antoi kyllä perusteellisen tiedon värien käytöstä ruuanlaitossa, mutta sommittelu ei ollut enää ajan trendien mukaista. Opinnäytetyön raporttia tehdessä kirjoitin huolellisesti käytetyt lähteet. Aineistoa olisin voinut käyttää laajemmin. Tietyissä kappaleissa pohjasin teoriani paljon samaan teokseen, sillä kun löysin mielestäni luotettavan lähteen aiheesta, en etsinyt välttämättä toista lähdeä. Tämä saattaa johtaa pitkällä tähtäimellä asiavirheisiin, varsinkin jos käsittelee aihetta, joka ei ole tuttu. Minulla oli kuitenkin jo ennestään tietoa aihealueista. Marjojen terveysvaikutuksia tutkiessani luotin Arktiset Aromit ry:n kokoomaan tietoon. Olen jättänyt epäluotettavat lähteet käyttämättä ja huolehtinut siitä, että lähteiden väittämät pitävät paikkansa.

Jälkiruokien valmistusprosessin aikana merkitsin jokaisen muutoksen ylös vihkoon, mutta en kuitenkaan kirjoittanut kaikkia työvaiheita ja näin ollen luulen, että jokaisella tulee omanlainen versio jälkiruoista. Monessa vaiheessa jälkiruokia maistellaan ja maun mukaan ohjetta muutetaan. Ohjeet ovat suuntaa-antavia ja jälkiruoista kiinnostunut henkilö niitä varmasti noudattamalla saa jälkiruoan aikaiseksi. Luotettavammaksi reseptiikan olisi saanut, jos olisin käyttänyt painoyksikköjä tilavuusyksiköiden sijaan ja tehnyt annoskortit jokaisesta jälkiruokakomponentista. Tähän en kuitenkaan halunnut ryhtyä, sillä kohderyhmänä olivat tavalliset kotikokkaajat ja he eivät välttämättä ymmärtäisi annoskortteja saati omistaisi vaakaa.

Jatkotoimenpiteenä ehdotan aikakauslehteä, joka keskittyy pelkästään yhteen osaluueeseen esimerkiksi jälkiruokien koristeisiin tai jälkiruokakastikkeisiin. Yksien kansien väliin saataisiin koottua paljon tietoa.

LÄHTEET

Arktiset Aromit 2012a. *Marjat*. Ravintosisältö. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 16.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arctic-flavours.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/ravintosisalto/>

Arktiset Aromit 2012b. *Karpalosta on hyötyä virtsatieinfektion ehkäisyssä*. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 16.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arctic-flavours.fi/siteneews/view/-/nid/158/ngid/1>

Arktiset Aromit 2012c. *Mustikat voivat suojata DNA- vaurioilta*. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 16.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arktisetaromit.fi/siteneews/view/-/nid/143/ngid/1>

Arktiset Aromit 2012d. *Luonto kasvattaa soilla ja metsissä runsaan marjasadon*. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 18.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arctic-flavours.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/>

Arktiset Aromit 2012e. *Sadon kypsyminen*. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 18.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arctic-flavours.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/sadon+kypsyminen/>

Arktiset Aromit 2012f. *Lakka*. [verkkodokumentti]. Arktiset Aromit ry. [viitattu: 1.9.2012] Saatavissa:

<http://www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/luonnonmarjat/lakka/>

Aartomaa, U., Grönholm, K. & Tamminen, M. 2001. (toim.). *Kulttuurihistoriallinen keittokirja*. Hollola: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Ahvenainen-Rantala, R. 2011. Puolukka ja karpalo nosteessa. *Kehittyvä Elintarvike*. 2011 nro 5, 25.

Avotie, A. 1991. *Värioppia ja sommittelua ruokaan*. Keittokirja. Jyväskylä: Gummerus.

Duchene, L. & Jones, B. 2001. *Keittotaidon akatemia: jälkiruoat*. Le cordon bleu. Lontoo: Carrol & Brown Limited. Suomentanut Bäck, M. & Huff, K. 2000. Helsinki: WSOY.

Evira 2010a. *Luomu – valvottua tuotantoa-merkki*. [verkkodokumentti]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [viitattu 10.9.2012]. Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ ja_ merkinnat/aurinkomerkki/

Evira 2010b. *Euroopan unionin luomutunnus*. [verkkodokumentti]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [viitattu 10.9.2012]. Saatavissa:

http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ ja_ merkinnat/eu_n_luomutunnus/

- Evira 2010c. *Ulkomaiset pakastevadelmat*. [verkkodokumentti]. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [viitattu 1.10.2012]. Saatavissa: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden_kayton_rajotukset/ulkomaiset_pakastevadelmat/
- Haapalehto, A. & Turto, P. 2008. *Ravitsemisalan fysiikka ja kemia*. Helsinki: Edita.
- Hietikko, E. 2008. *Tuotekehitystoiminta*. Kuopio: Savonia ammattikorkeakoulu. Sarja B2/2008.
- Hopia, A. 2008. *Kemiaa keittiössä*. Keuruu: Nemo.
- Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2008. *Tunne elintarvikkeet*. Keuruu: Otava.
- Itä-Suomen yliopisto 2010. *Itämeren ruokakolmio: terveyttä kotoisista aineksista*. [verkkodokumentti]. Itä-Suomen yliopisto. [viitattu 25.10.2012]. Saatavissa: <http://www.uef.fi/tiedon-jaljiilla/itameren-ruokakolmio>
- Kettunen, S. 2009. *Onnistu projektissa*. Juva: WS Bookwell Oy.
- Klemetilä, H. & Jaakola, L. 2011. *Mansimarjasta punapuolaan*. Marjakasvien kulttuurihistoriaa. Helsinki: Maahenki Oy.
- Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. *Peti & safka*. Hotelli- ja ravintola-alan perusteet. Tampere: Tammi.
- Kuluttajavirasto 2012. *Lähiaruoka on paikallisruokaa*. [verkkodokumentti]. Kuluttajavirasto. [viitattu 5.9.2012]. Saatavissa: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>
- Lampi, R., Luola, M. & Seppänen, H. 2009. *Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus*. Helsinki: WSOYPro Oy.
- Lehtovaara, T. & Hopia, A. 2011. *Molekyyli sopassa*. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Leppälähti, K. & Ukkonen, M. 2000. *Pieni kirja ruuan laadusta*. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö.
- Lähiaruokaselvitys 2012. *Lähiaruokaselvitys. Ehdotus lähiaruokaohjelman pohjaksi 2012-2015*. [verkkodokumentti]. Maa- ja metsätalousministeriö. [viitattu 22.9.2012]. Saatavissa: http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w113c5F/Lahiruokaselvitys_valmis.pdf
- Matcha 2012. *Japan Matcha-tee*. [verkkodokumentti]. Suomen Elintarviketuonti Oy. Nordgivist. [viitattu 4.9.2012]. Saatavissa: <http://rikutea.fi/tuotteet/matcha>
- Mauno, S. & Lipre, E. 2005. *Älykäs kokki ammattikeittiössä*. Helsinki: WSOY.

MTK 2012a. *Kotimainen ruoka tekee hyvää*. [verkkodokumentti]. Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto. [viitattu 14.9.2012]. Saatavissa:

http://www.mtk.fi/maatalous/kotimainen_ruoka/fi_FI/kotimainen_ruoka/

MTK 2012b. *Pidä silmällä pakkausmerkintöjä!* [verkkodokumentti]. Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto. [viitattu 14.10.2012]. Saatavissa:

http://www.mtk.fi/maatalous/kotimainen_ruoka/alkuperamerkinnot/fi_FI/pida_silmalla_pakkausmerkintoja/

MTK 2012c. *Mitä on lähiruoka?* [verkkodokumentti]. Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto. [viitattu 15.9.2012]. Saatavissa:

http://www.mtk.fi/maatalous/lahiruoka/mita_on_lahiruoka/fi_FI/mita_on_lahiruoka/

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008. *Juhlal palvelu*. Suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Määttä, S. 2010. Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Saarela, A-M., Hyvönen, P., Määttä, S. & Wright, A. (toim.) *Elintarvikkeprosessit*. Julkaisu D5/9/2010. Kuopio: Savonia ammattikorkeakoulu, 343-366.

Opinnäytetyöpakki 2012a. *Tuotteen arviointi*. [verkkodokumentti]. Kajaanin ammattikorkeakoulu [viitattu 2.11.2012]. Saatavissa:

<http://193.167.122.14/Opari/ontTukiToimArviointi.aspx#luotettavuus>

Opinnäytetyöpakki 2012b. *Luotettavuus*. [verkkodokumentti]. Kajaanin ammattikorkeakoulu [viitattu 2.11.2012]. Saatavissa:

<http://193.167.122.14/Opari/ontTukiLuotettavuus.aspx>

Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2010. *Uteliäs kokki*. Elintarviketietoa ja -kemian ruuanvalmistajalle. Vantaa: Restamark Oy.

Ruokatieto 2012a. *Pohjoinen ulottuvuus*. [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry. [viitattu 1.10.2012]. Saatavissa:

http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Pohjoinen_ulottuvuus

Ruokatieto 2012b. *Omenat*. [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry. [viitattu 30.8.2012]. Saatavissa:

http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Oppimateriaali/Ruokaketju/Maatila/Puutarhan_mariat_ja_hedelmat/Omenat

Ruokatieto 2012c. *Päärynä, kirsikka, luumu ja kriikuna*. [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys ry. [viitattu 10.10.2012]. Saatavissa:

<http://opetus.ruokatieto.fi/WebRoot/1043190/sisaltosivu.aspx?id=1071581>

Silfverberg, P. 2007. *Ideasta projektiksi*. Projektityön käsikirja. Helsinki: Edita Prima Oy.

Sitra 2010. *Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille*. [verkkodokumentti]. Suomen itsenäisyyden juhlarahasto. [viitattu: 9.9.2012]. Saatavissa:

<http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>

Soisalo, S. & Voutilainen, E. 2010. *Mustikka, ruis ja rypsi*. Voimaruokaa Suomesta. Keuruu: Otava.

Suhonen, P. & Tenkama, P. 2010. *Raportointiohjeet*. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

Suomen Pienjuustolayhdistys ry 2012. *Etusivu*. [verkkodokumentti]. Suomen Pienjuustolayhdistys ry. [viitattu 5.9.2012]. Saatavilla:

<http://www.pienjuustolat.net/index.php?pageid=1&lang=fi>

Taidekoulu Gösta 2007. *Väri ominaisuuksia*. [verkkodokumentti]. Gösta Serlachiuksen taidemuseo. [viitattu 20.9.2012]. Saatavilla:

<http://www.serlachius.fi/taidekasvatus/gostanateljee/vari2.htm>

Tuorila, H & Appelbye, U. (toim.) 2008. *Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät*. Helsinki: Yliopistokustannus.

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. *Aistit ammattikäyttöön*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Turtia, K. 2009. *Gastronomian sanakirja*. Keuruu: Otava.

Viitasaari, A. 2006. *Ravintolaruokien historiaa*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Jyväskylä: Tammi.



Muistio

31.10.2011

Kuopion Muotoiluakatemia
Piispankatu 8, 70100 Kuopio

- Projektin nimi: Itsenäinen projektityö / Lehtiprojekti / Opinnäytetyö Jenni Palosaari
- Läsnä: Jenni Palosaari
Riikka Turkulainen
- Aika: 28.10.2011 klo. 16.00 – 20.30
- Paikka:
- Läpikäytyt asiat: Kerrattiin tehtävänantoa (joka oli käyty läpi ns. tutustumispalaverissa 29.9.11) ja sovittiin valokuvaussopimuksen kirjoittamisesta lähitulevaisuudessa. Päätimme myös missä järjestyksessä lähdemme hankkimaan kustantajaa lehdelle (1. Kustannusyhtiö, 2. Muu ulkopuolinen julkaisija, 3. Savonia, 4. Internettiin esim. blogiksi).
- Sovittiin, että valokuvauksen lisäksi Riikka toteuttaa ainakin mallitaiton lehdelle. Mallitaiton avulla lehteä ja sen sisältöä esitellään mahdollisille kustannusyhtiöille ja yhteistyökumppaneille.
- Teemoina lehdellä on jälkiruuat, vuodenajat ja sesonkiraaka-aineet. Lehteen tulee neljä osiota (kevät, kesä, syksy, talvi), joissa kussakin on noin kymmenen reseptiä. Lisäksi lehteen tulee ainakin pääkirjoitus ja valokuvaajan tervehdys. Muilta osin lehdessä painottuvat reseptit ja valokuvat, ei niinkään ”ylimääräinen” teksti. Lehdessä huomioitaisiin erityisruokavaliot ja kalenterin juhlapyhät, mutta ei alleviivattaisi niitä.
- Lehden pääasialliseksi kohderyhmäksi määriteltiin ruuanlaitosta kiinnostuneet kotikokit, jotka haluavat panostaa ruokaan. Ei siis suunnata lehteä ammattilaisille, vaan nimenomaan ruuan harrastajille. Sovittiin myös, että lehti suunnattaisiin pääosin yli 30-vuotiaille naisille ja reseptien mitat esitettäisiin tilavuuk-sina.
- Lehden sisältöä määriteltiin seuraavasti: lehti käsittelee nimenomaan jälkiruo-kia, ei leivonnaisia ja auttaisi kotikokkeja koostamaan jälkiruokakokonaisuuksia aterioidensa ”kruunuiksi”. Lehti tarjoaisi ohjeita niin klassisiin jälkiruokayhdistelmiin kuin uusiinkin makuyhdistelmiin. Klassiset jälkiruuat eivät kuitenkaan esiintyisi sellaisenaan, vaan niitä olisi hieman tuunattu tähän päivään jo-tenkin. Lehdessä olisi myös vinkkejä siitä, minkä pääruuan jälkeen jälkiruuat sopisivat ja kannustettaisiin lukijaa soveltamaan reseptejä erilaisten pikku vinkkien tai huomioiden avulla. Lukijaa kannustettaisiin myös tekemään kaikki alusta saakka itse, sekä käyttämään mahdollisimman aitoja raaka-aineita.

Tyylillisesti lehden sovittiin olevan tyylikäs, oivaltava ja rento hienovaraisella huumorilla maustettuna, mutta kuitenkin ammattitaitoisen näköinen. Ilmeeseen toivottiin myös nuorekkuutta ja sellaista fiilistä että "eihän ne jälkkärit nyt niin vaikeita olekaan!". Esitettiin myös toivomus, että lehdestä jäisi samanlainen tuntuma kuin jälkiruuista yleensä: "vitsit miten hyvää, olispa ollut lisää!". Lukijaa ei siis haluta saattaa reseptiähkyyn, vaan jättää eräänlainen kipinä kytämään.

Myös alustava ja suhteellisen löyhä aikataulu sovittiin. Viikon 44 alkuun mennessä Riikka koostaisi vastabriefin, joka purettaisiin ja perusasiat lyötäisiin lukkoon. Ennakkomateriaaliin tulevien reseptien jälkiruuat kuvattaisiin viikolla 45, jonka jälkeen Riikka loisi 2-3 erilaista ilmettä lehden mahdolliselle taitolle. Viikolla 47 ilmeistä valittaisiin yksi, jota viilattaisiin valmiiksi viikolla 48 ja valmiit luonnoksen lähetettäisiin eteenpäin kustannusyhtiöihin saatekirjeiden kera. Jennin tehtävänä on viikon 44 alkuun mennessä päättää ennakkomateriaaliin tulevat ja kuvattavat reseptit ja viikkojen 45-48 aikana koostaa esittelyteksti ja päättää kaikki lehteen tulevat reseptit.

Jatkosuunnitelma:

Riikka koostaa vastabriefin seuraavaan tapaamiseen (31.10.11) mennessä ja Jenni miettii ennakkomateriaaliin tulevia reseptejä, joita seuraavalla viikolla kuvataan. Selvityksen alle jäävät Riikan osalta myös seuraavat asiat: mikä on yleisin lehtikoko ja monisivuinen juuri tästä lehdestä olisi järkevä tehdä (painokustannukset yms.)

Laatija:

Riikka Turkulainen

Jakelu:

Jenni Palosaari
Riikka Turkulainen

VASTABRIEF / 31.10.2011

Toimeksiantona on valokuvata jälkiruokia restonomiopiskelija Jenni Palosaaren opinnäytetyönä toteutettavaan ja suunniteltavaan, yhden numeron jälkiruoka-aiheiseen lehteen. Lehdelle suunnitellaan myös ainakin mallitaitto (2-3 mallitaittoa, joista valitaan mieleisin ja sen pohjalta taitetaan 2-3 sivua/reseptiä), jolla lehteä lähdetään tarjoamaan eri kustannusyhtiöille ja yhteistyökumppaneille. Lehden mahdollinen julkaisu-/ilmestymisajankohta on tammikuu 2013. Ensisijaisena tavoitteena on saada kustannusyhtiö julkaisemaan lehti, toisena vaihtoehtona on saada joku yhteistyökumppani julkaisemaan lehti (esim. Valio, Ingman, Luomuliito tms.) ja kolmantena vaihtoehtona on kysyä Savoniaa lähtemään mukaan projektiin julkaisijan muodossa. Mikäli kaikki näistä vaihtoehdoista epäonnistuvat, julkaistaan lehti Internetissä esim. blogina.

Lehti on suunnattu ruuanlaitosta ja ylipäänsä ruuasta kiinnostuneille kotikokeille, jotka haluavat panostaa ruokaan. Pääkohderyhmänä ovat n. 30-vuotiaat ja vanhemmat naiset, mutta toki lehteä voivat lukea muutkin samanhenkiset ja aiheesta kiinnostuneet ihmiset. Tarkoituksena ei siis ole esitellä ravintolamaisia reseptejä vaan kertoa miten arkiruuan voi kruunata mielenkiintoisella tavalla ihan kotikeittiössä toteutettavin keinoin. Lehden tarkoituksena on esitellä uusia vaihtoehtoja perinteisten jälkiruokien rinnalle tai tarjota klassikkojälkiruokiin joitakin uusia vivahteita. Lehdessä on myös vinkkejä siitä, mihin pääruokaan tiettyjä jälkiruokia kannattaa yhdistää, tai miten niitä voi muunnella eri tarkoituksiin sopiviksi. Kotikokkia autetaan koostamaan jälkiruokakokonaisuuksia. Lehti myös kannustaa ruuanlaittajaa ja jälkiruuan tekijää käyttämään aitoja raaka-aineita sekä tekemään kaiken alusta loppuun itse.

Lehti ja sen taitto perustuu neljälle eri vuodenaikalle (kevät, kesä, syksy, talvi) ja sesonkiraaka-aineille, tarkoituksenaan esitellä n. 10 jälkiruokaa/vuodenaika. Lehdessä huomioidaan erityisruokavaliot sekä kalenterin juhlapyhät, muttei haluta alleviivata niitä. Lehden on tarkoitus olla nuorekas, rento ja oivaltava hienovaraisella huumorilla maustettuna mutta silti ammattitaidolla tehdyn näköinen, ja siitä kokonaisuutena tulisi huokua ajatus ”Eiväthän jälkiruuat sittenkään niin vaikeita ole!” (taitolliset ja tyylliset seikat, reseptit). Lehden tulisi olla mahdollisimman helppolukuinen ja sopivan kokoinen/pituinen sillä tavalla, että siitä jäisi lukijalle samanlainen olo kuin jälkiruuista yleensä: ”Voi harmi kun tämä loppui jo, olisipa sitä ollut lisää!” Ei siis herkuja kyllästymiseen asti! Toiveena on myös, että lehdessä näkyisi salakavalasti savolaisuus: esim. astiat, joilta jälkiruokia kuvattaisiin tai taustalla näkyvä liina tms. voisivat olla savolaisten yritysten tuotteita.

Lehden ainutlaatuiseksi ja kilpailijoista erottavaksi tekee se, että lehdessä keskitytään nimenomaan jälkiruokiin, ei leivonnaisiin tai pääruokiin. Vastaavia lehtiä ei ainakaan tällä hetkellä Suomessa julkaista.

Laaja-alaisesti katsottuna toteutettavan lehden kilpailijoita ovat kaikki ne tahot, jotka kilpailevat kohderyhmän vapaa-ajasta. Muun muassa kaikki kirjat, Internetissä tapahtuva toiminta, kaikenlainen harrastustoiminta tai vaikkapa ravintolat ovat potentiaalisia kilpailijoita. Suoria kilpailijoita lehdelle ovat muut lehtihyllyssä olevat lehdet - varsinkin ruoka- ja leivonta-aiheiset – sekä ruuanlaittoon ja leivontaan liittyvä kirjallisuus, kauppoissa jaettavat ilmaiset mainos/reseptilehtiset ja Internetissä julkaistu materiaali (blogit, erilaiset reseptipankit yms.).

Kilpailija-analyysejä:

Esim.

Leivotaan-lehti:

Liemessä-ruokablogi (<http://liemessa.blogspot.com/>):

Kinuskikissa-sivusto (<http://www.kinuskikissa.fi/>):

Muita tärkeitä?

Alustava aikataulu:

Vko 44:	Vastabriefin läpi käyminen ja kohderyhmääkoskevien ja tyylillisten linjausten lukkoon lyönti
Vko 45 (ja 46):	Ennakkomateriaaliin tulevien jälkiruokien kuvausta ja mallitaittojen suunnittelu (2-3 erilaista)
Vko 47:	Mallitaiton ilmeen valinta
Vko 48:	Mallitaittojen viimeistely ja kustantamoille lähetys yhdessä muun esittelymateriaalin kanssa

Joululoman/tammikuun aikana saadaan loppujenkin jälkiruokien kuvaus käyntiin, sekä aloitetaan yhteistyökumppaneiden lähestyminen ja hankkiminen.

Huomioita/kysymyksiä:



SAVONIA

Savonia-ammattikorkeakoulu
www.savonia.fi

Liite 2 1(6)

PROJEKTISUUNNITELMA

JÄLKIRUOKALEHTI

Projektisuunnitelma

Jenni Palosaari

Matkailuala- ja ravitsemisala

Lokakuu 2011



Sisällys

1 PROJEKTIN TAUSTA.....	2
2 PROJEKTIN TAVOITTEET	2
2.1 Sisältö	3
2 TYÖELÄMÄYHTEYS.....	3
3 MERKITYS.....	3
4 TOTEUTUSSUUNNITELMA.....	4
5 ALUSTAVA AIKATAULU.....	4
6 PROJEKTIN BUDJETTI.....	5



1 PROJEKTIN TAUSTA

Olin kesän 2011 Berliinissä työharjoittelussa ja mietin siellä mistä voisin tehdä opinnäytetyöni. Lähtökohtana minulla oli, että jotain jäisi käteen myös työstä, eikä se vain jäisi pölyttymään koulun kirjastoon. Halusin myös ehdottomasti toiminnallisen työn, sillä tykkään tehdä asioita enemmän kuin tutkia. Opinnäytetyössä piti kuitenkin olla jotain järkeä, sillä pitäisi olla toimeksiantaja, sekä minun pitäisi olla siitä niin kiinnostunut että jaksan tehdä sitä koko ajan muiden hommien ohella. Olen jo pitkään ajatellut että julkaisen joskus kirjan, siksi ajattelinkin että kirja voisi olla hyvä opinnäytetyö, hieman asiaa pyöriteltäni, päädyin lehteen, sellaiseen jossa olisi artikkeleita eri toimijoilta ja reseptejä. Tätä ajatusta jalostettuani, päätin että teen kokonaan jälkiruokiin keskittyvän aikakauslehdessä, jossa ei olisi mitään artikkeleita vaan isot kuvat jälkiruoista ja reseptit. Esittelisin kotikokkaajille sellaisia mitä he eivät välttämättä ole vielä tehneet ja muita hyviä reseptejäni mitä olen vuosien varrella kerännyt vihkooni. Innostuin asiasta hyvin paljon ja rupesin tutkimaan mitä lehtiä Berliinistä löytyy markkinoilta. Löysinkin hyvin paljon erilaisia lehtiä, oli alkuruokiin keskittyviä, pääruokiin, juhliin, jälkiruokiin. Tästä sain vahvistusta itselleni, että suomeen tarvitaan ehdottomasti myös tällainen tiettyyn asiaan keskittyvä julkaisu.

2 PROJEKTIN TAVOITTEET

Tällä projektilla pyritään valmistamaan ja julkaisemaan jälkiruokalehti tammikuussa 2013. Työ on osa restonomi-opintojeni opinnäytetyön tuotosta. Projekti päättyy lehden valmiiksi saamiseen, se ei sisällä markkinointia eikä seuraa julkaisemisen jälkeistä aikaa. Tarkoituksena on myös syventää omaa osaamista jälkiruoista, tuotekehityksestä, toimitamisesta, kirjallisesta viestinnästä ja projektinhallinnasta.

Ensisijainen tavoite on saada kustannusyhtiö julkaisemaan lehti, toisena vaihtoehtona on yhteistyökumppani (esim. Valio, Ingman, Luomuliitto), joka jakaa lehden asiakasetuna. Kolmantena vaihtoehtona on Savonia-ammattikorkeakoulu kustantajana ja neljäntenä ovat Internet-sivut. Tämä kuulostaa hyvältä vaihtoehdolta, sen kannalta ettei valmistaminen voi jäädä tästä opinnäytetyöstä kiinni. Tosin en niin paljon arvosta internetissä olevaa aineistoa sen kirjavuuden ja sekalaisen tason vuoksi.



2.1 Sisältö

Teemoina lehdellä ovat jälkiruuat, vuodenajat ja sesonkiraaka-aineet. Lehteen tulee neljä osiota (kevät, kesä, syksy, talvi), joissa kussakin on noin kymmenenreseptiä. Lisäksi lehteen tulee ainakin pääkirjoitus ja valokuvaajan tervehdys. Muilta osin lehdessä painottuvat reseptit ja valokuvat, ei niinkään ”ylimääräinen” teksti. Lehdessä huomioitaisiin erityisruokavaliot ja kalenterin juhlapyhät, mutta ei alleviivattaisi niitä. Lehden pääasialliseksi kohderyhmäksi määriteltiin ruuanlaitosta kiinnostuneet kotikokit, jotka haluavat panostaa ruokaan. Lehteä ei siis suunnata ammattilaisille, vaan nimenomaan ruuan harrastajille. Lehti suunnattaisiin pääosin yli 30-vuotiaille naisille ja reseptien mitat esitettäisiin tilavuuksina. Lehti tarjoaisi ohjeita niin klassisiin jälkiruokayhdistelmiin kuin uusiinkin makuyhdistelmiin. Klassiset jälkiruuat eivät kuitenkaan esiintyisi sellaisenaan, vaan niitä olisi hieman tuunattu tähän päivään jotenkin. Lukijaa kannustettaisiin myös tekemään kaikki alusta saakka itse, sekä käyttämään mahdollisimman aitoja raaka-aineita.

Tyylillisesti lehti on tyylikäs, oivaltava ja rento hienovaraisella huumorilla maustettuna, mutta kuitenkin ammattitaitoisen näköinen. Ilme on nuorekas ja huokuu sellaista fiilistä että ”eihän ne jälkkärit nyt niin vaikeita olekaan!”. Lukijalle ei pidä tulla reseptiähkyä, vaan jättää eräänlainen kipinä kytämään.

2 TYÖELÄMÄYHTEYS

Tavallaan olen itse itseni toimeksiantaja, mutta tietysti yritän etsiä yhteistyökumppania koko ajan, onko se sitten Luomuliitto, Arla Ingman vai Fazer, niin se vaikuttaa lopputulokseen. Etsin myös kustannusyhtiötä, joka lähtee tähän projektiin mukaan, joten varmasti heilläkin on sanottavaa asiassa. Tavallaan teen tätä projektia freelancerina, kokoon aineiston ja joku muu painaa, kustantaa ja markkinoi sen. Olen myös itse toimeksiantajana valokuvaaja Riikka Turkulaiselle, joka ottaa ruokakuvat ja muokkaa ne julkaisukelpoisiksi.

3 MERKITYS

Työnmerkitys on ainakin minulle itselleni hyvin suuri. Jo se, että onnistumisesta tulen olemaan hyvin ylpeä, tämän lisäksi haluan antaa lukijoille inspiraatiota ja vinkkejä kuin-



ka jälkiruokia voi tehdä, sillä ne mielletään usein liian vaikeiksi ja vaivalloisiksi tehdä. Tämä työ osoittaa myös ammatillista osaamistani leipuri-kondiittorina sekä restonomina ja aion hyödyntää sitä yhtenä referenssinä töitä hakiessa. Työni tarkoitus on saada julkaistua lehti, joka kilpailee alan markkinoilla. Haluan saada aikaan onnistuneita kuvia ja reseptejä eli hyvän kokonaisuuden. Tavoitteena on myös, että lehdessä näkyisi savolaisuus: esim. astiat, joilta jälkiruokia kuvattaisiin tai taustalla näkyvä liina tms. voisivat olla savolaisten yritysten tuotteita. Lehden ainutlaatuiseksi ja kilpailijoista erottavaksi tekee se, että lehdessä keskitytään nimenomaan jälkiruokiin, ei leivonnaisiin tai pääruokiin. Vastaavia lehtiä ei ainakaan tällä hetkellä Suomessa julkaista.

4 TOTEUTUSSUUNNITELMA

Fyysisesti työ toteutetaan minun keittiössäni, valokuvaajan keittiössä sekä Muotoiluakatemian kuvausstudioissa. Näissä paikoissa otamme annoksista kuvat. Reseptit kirjoitan kotona. Aineistoksi etsin kaikki mahdollisesti kotimaiset ja ulkomaalaiset ruokalehdet, keittokirjat, jälkiruokaa käsittelevät televisio-ohjelmat sekä Internet-sivustot. Laitteistoksi tarvitaan kuvaajan omistama järjestelmäkamera, kuvankäsittelyohjelma, tietokone, tekstinkäsittelyohjelma, ja keittiö varusteineen. Rekvisiittaa tarvitaan kattauksiin, joten siihen tulee löytää muutamia yhteistyökumppaneita. Haluaisin, että astioiden- ja tekstiiliensuunnittelijat olisivat kuopiolaisia, jotta paikallisuus korostuisi ja samalla pienet toimijat saisivat näkyvyyttä. Osaamista mitä vaaditaan, on tietämys ruuanlaitosta, jälkiruusta ja ruokakuvaamisesta. Itselläni on jo hieman osaamista, ja toivon että tämän projektin jälkeen vielä paljon enemmän. Opinnäytetyötä kirjoitan matkan varrella tietokoneellani. Ohjausta tulen tarvitsemaan viestinnässä ja ruokapuolelta.

5 ALUSTAVA AIKATAULU

Aikataulun olen ajatellut niin, että tammikuun 2012 loppuun mennessä yhteistyökumppanien etsiminen ja sopimuksien tekeminen on valmis. Tällä tarkoitan toimeksiantajaa, kustannusyhtiötä, mahdollisia mainostajia ym. Tämän lisäksi pyrin valitsemaan tuotteet mitä lehteen tulee. Kevät 2012 on tuotteiden valmistusta ja kuvausta, luulen että siinä menee hyvin pitkälti koko kevät, sillä minun täytyy kuitenkin valmistaa kaikki kuvattavat tuotteet ja on oletettavaa että ne eivät onnistu halutulla tavalla heti ensimmäisellä kerralla. Pyrin kuitenkin suunnittelemaan kuvauspäivät hyvin tarkasti, jotta pysyn aikataulus-



sa. Kesällä olen tekemässä harjoittelua Helsingissä, joten senkään vuoksi ei ole mahdollista tehdä kuvauksia enää kesällä kuin aivan hätätapauksessa. Kesän olen suunnitellut olevan kuvien muokkaamista, reseptien hiomista ja muun tekstin luomista. Syksyllä 2012 kirjoitan opinnäytetyötä ja muokkaan jälkiruokalehden tekstejä. Esittelen työni opinnäytetyöseminaarissa marraskuussa. Valmistun joulukuussa ja lehti julkaistaan tammikuussa 2013. Opinnäytetyöstä jää aikataulullisestakin syitä pois markkinointi ja seuranta millaisen vastaanoton lehti saa markkinoilla.

6 PROJEKTIN BUDJETTI

Raaka-ainekustannuksia tulee noin 1000€ edestä. Ostan kaikki raaka-aineet itse, suunnittelen ja valmistan jokaisen annoksen vähintään kerran. Puhelinkuluja tulee noin 150€:lla, sillä soitan monille kustannusyhtiöille puhelinpalavereja ja pidän yhteyttä tekstiili- ja astiastosuunnittelijoihin. Matkakuluja tulee kahdesta matkasta Helsinkiin noin 250€, (edestakaiset matkat junalla). Valokuvaajalle korvaan kuvauspäivistä aiheutuneet kulut. Kuvausstudion saan käyttööni maksutta. Minulta löytyy myös paljon keittiötarvikkeita jo valmiiksi ja tätä projektia varten olen ostanut jäätelökoneen.

YHTEISTYÖSOPIMUS

Yhteistyösopimus

1 Sopijapuolet:

Jenni Palosaari

2 Sopimuksen tarkoitus:

Tämä sopimus antaa Jenni Palosaarelle oikeuden käyttää yhteistyöyrityksen tuotteita opinnäytetyön tekemiseen maksutta.

3 Sopimuskausi:

Sopimus on voimassa tammikuusta 2012 alkaen. Sopimus päättyy opinnäytetyönä tehtävän jälkiruokalehden valmistumiseen tammikuussa 2013.

4 Muut ehdot:

Jos opinnäytetyönä tehtävä jälkiruokalehti julkaistaan, kirjoitetaan tuotetiedot lehteen. Kuvia ei luovuteta yhteistyöyritykselle, ellei toisin sovita. Kuvien käyttöoikeudet jäävät Jenni Palosaarelle ja Riikka Turkulaiselle. Tuotteet eivät välttämättä päädy kuvauksiin.

5 Tuotteet:

6 Sopimuskappaleet:

Tätä sopimusta on tehty kaksi samanlaista kappaletta, yksi kummallekin osapuolelle.

Päiväys

Allekirjoitus

Allekirjoitus

VUODEN AIKA

Lehti jakautuu neljään eri vuodenaikaan: kevät, kesä, syksy ja talvi. Jokaisen vuodenaikan aloittaa koko sivun peittävä tunnelmakuva, johon on liitetty jonkinlaista tunnelmointitekstiä/kuvailevaa tekstiä vuodenaikasta, esim. runo tms. Aloitussivu virittää lukijan vuodenaikan tunnelmaan, ja reseptejä selaillessa lukija osaa liittää niitä vuodenaikan tärkeimpiin juhlapyhiin tai tärkeisiin tapahtumiin kuten vaikkapa äitienpäivä, vaikkei niitä reseptien kohdalla alleviivatakaan.



Friteeratut omenat, valkosuklaavaahto ja vaniljasiirappi (6 hlö)

Vaniljasiirappi:

Laita omenamehu, vesi ja sokeri kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kattilaan. Lisää myös tanko. Kiehauta kunnes nestettä on haihtunut ja seos on siirappimainen. Jäähdytä.

Friteeraustaikina:

Valkosuklaavaahto

Laita ½dl kermasta kattilaan ja kuumenna, ota pois levyttä, lisää valkosuklaa. Kun suklaa on sulanut, lisää loput kermasta. Jäähdytä kylmässä täysin kylmäksi. Vatkaa vaahdoksi.

Riko keltuaisten rakenne, lisää maito ja kuivat aineet. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi, lisää joukkoon juuri ennen paistamista. Kuumenna öljy kuumaksi, kokeile kuumuutta leipäpalalla. Kuori omenat, poista siemenkoti ja leikkaa renkaiksi. Laita kuoritut omenat veteen, jossa on sitruunamehua tummumisen välttämiseksi. Kun öljy on kuumaa, kuivaa omenarengas paperiin, pyöritä jauhoissa joissa kanelia, kasta friteeraustaikinaan ja pudota varovasti kuumaan öljyyn. Käännä tarvittaessa. Nosta paperin päälle, ja halkaise.

*kopoaamis-
ohje tms.*



Friteeratut omenat, valkosuklaavaahto ja vaniljasiiirappi (6 hlö)



Vaniljasiiirappi:

Laita omenamehu, vesi ja sokeri kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kattilaan. Lisää myös tanko. Kiehauta kunnes nestettä on haihtunut ja seos on siirappimainen. Jäähdytä siirappi ja koristele annos sillä.



Friteeraustaikina:

Laita kuoritut omenat veteen, jossa on sitruunamehua tummumisen välttämiseksi. Kun öljy on kuumaa, kuivaa omenarengas paperiin, pyöritä jauhoissa joissa kanelia, kasta friteeraustaikinaan ja pudota varovasti kuumaan öljyyn. Käännä tarvittaessa. Nosta paperin päälle, halkaise ja annostele lautaselle.

*popoamish -
ohje tms.*

Valkosuklaavaahto:

Riko keltuaisten rakenne, lisää maito ja kuivat aineet. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi, lisää joukkoon juuri ennen paistamista. Kuumenna öljy kuumaksi, kokeile kuumuutta leipäpalalla. Kuori omenat, poista siemenkoti ja leikkaa renkaiksi.

Laita ½dl kermasta kattilaan ja kuumenna, ota pois levytä, lisää valkosuklaa. Kun suklaa on sulanut, lisää loput kermasta. Jäähdytä kylmässä täysin kylmäksi. Vatkaa vaahdoksi. Annostele lautaselle.



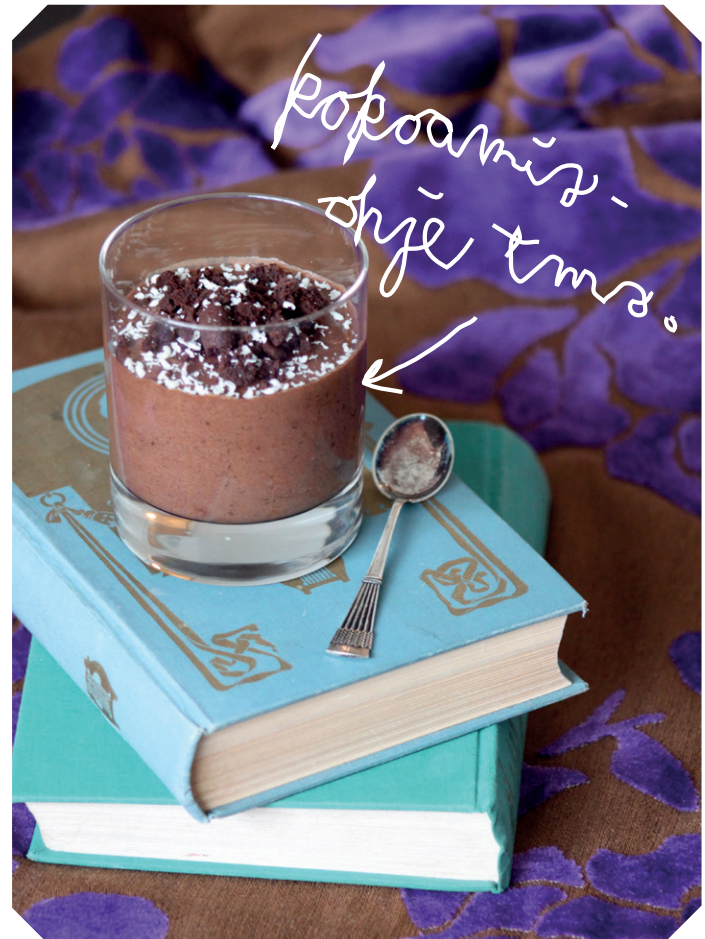
Rommi- rusinainen suklaamousse (6 hlö)

Rommi-Rusinat:

Liota rusinoita rommissa yön yli, soseuta hie-
man sauvasekoittimella, jätä hiukan myös suu-
rempia sattumia.

Suklaamousse:

Sulata suklaa vesihauteessa. Vatkaa kerma
vaahdoksi 1½ rkl sokerin kanssa. Vatkaa muna
vaahdoksi 1½ rkl sokerin kanssa. Yhdistä hie-
man jäähtynyt sula suklaa munavaahdon kanssa
varovasti sekoittaen. Lisää lopuksi kermavaahto
joukkoon. Lisää joukkoon rommi-rusinat. Kaa-
da annoslaseihin. Laita kylmään hyytymään
muutamaksi tunniksi.



Pikkuleipämuru (n. 12 kpl)

Vaahdota voi ja sokeri vaaleaksi vaah-
doksi. Sekoita kuivat aineet keskenään.
Lisää voi-sokeri-vaahtoon muna. Siiv-
ilöi kuivat aineet joukkoon. Sekoita
varovasti käsin. Muotoile taikina tan-
goksi, leikkaa samankokoisia paloja.
Laita leivinpaperin päälle pellille. Pais-
ta 175C n. 10-12min. Jäähdytä.



Rommi-
rusinainen
suklaamousse(6 hlö)

Suklaamousse

Sulata suklaa vesihautteessa. Vatkaa kerma vaahdoksi 1½ rkl sokerin kanssa. Vatkaa muna vaahdoksi 1½ rkl sokerin kanssa. Yhdistä hieman jäähtynyt sula

suklaa munavaahdon kanssa varovasti sekoittaen. Lisää lopuksi kermavaahto joukkoon. Lisää joukkoon rommirusinat. Kaada annoslaseihin. Laita kylmään hyttymään muutamaksi tunniksi.

Rommi-Rusinat:

Liota rusinoita rommissa yön yli, soseuta hieman sauvasekoittimella, jätä hiukan myös suurempia sattumia.

Pikkuleipämuru (n. 12 kpl)

Vaahdota voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää voi-sokerivaahtoon muna. Siivilöi kuivat aineet joukkoon. Sekoita varovasti käsin. Muotoile taikina tangoksi, leikkaa samankokoisia paloja. Laita leivinpaperin päälle pellille. Paista 175C n. 10-12min. Jäähdytä.



Eksoottinen mini-Pavlova (6 hlö)

Minipavlova (n. 8 kpl): Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pienissä erissä joukkoon. Lisää lopuksi maisitärkkelys sekä valkoviinietikka. Pursota tai lusikoi pellille pieniä pyöreitä kasoja. Paista uunissa 150C n. 2h. Tai pidä yön yli jälkilämmöllä.

Täyte: Halkaise passionhedelmät ja koverra sisältö lusikalla kulhoon. Leikkaa mangosta pieniä paloja kattilaan, irrota verigreipin hedelmäliha, raasta sitruunan kuori ja mehu kattilaan. Lisää sokeri, kiehauta hieman. Vatkaa kerma vaahdoksi, yhdistä ranskankerman kanssa. Laita pavlovan päälle juuri ennen tarjoilua kerma-ranskankerma seos, sen jälkeen hedelmäkeitos, koristele karambolan siivuilla.





kokonaisuus -
ohje tms.



Eksoottinen mini-Pavlova (6 hlö)



Minipavlova (n. 8 kpl):

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pienissä erissä joukkoon. Lisää lopuksi maisitärkkelys sekä valkoviinietikka. Pursota tai lusikoi pellille pieniä pyöreitä kasoja. Paista uunissa 150C n. 2h. Tai pidä yön yli jälkilämmöllä.

Täyte:

Halkaise passionhedelmät ja koverra sisältö lusikalla kulhoon. Leikkaa mangosta pieniä paloja kattilaan, irrota verigreipin hedelmäliha, raasta sitruunan kuori ja mehu kattilaan. Lisää sokeri, kiehauta hieman. Vatkaa kerma vaahdoksi, yhdistä ranskankerman kanssa. Laita pavlovan päälle juuri ennen tarjoilua kerma-ranskankerma seos, sen jälkeen hedelmäkeitos, koristele karambolan siivuilla.

