

Minna Kovalainen

Juustot ja juomat -teemaoppaan suunnittelu Komilan Köökki henkilöstöravintolalle

Opinnäytetyö

Kajaanin ammattikorkeakoulu

Marata

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

2012



Koulutusala Matkailu- ja ravitsemusala	Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen- ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Minna Kovalainen	
Työn nimi Juustot ja juomat- teemaoppaan suunnittelu Komilan Köökki henkilöstöravintolalle	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Annamaija Juntunen Toimeksiantaja Irma Hämäläinen
Aika Syksy 2012	Sivumäärä ja liitteet 38+29
<p>Tämän työn tarkoituksena oli suunnitella opas henkilökunnalle teemallisten ruokatarjoilujen järjestämiseen. Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Fazer Amican ravintola Komilan köökki. Opas sisältää kolme erilaista juusto- ja juoma-menuta. Oppaaseen on valittu suomalaisia juustoja ja niihin sopivia juomia. Oppaan tarkoituksena on helpottaa Komilan köökin henkilöstöä kokous- ja juhlatarjoilujen suunnittelussa ja antaa suuntaa niistä makuyhdistelmistä, jotka sopivat hyvin juustojen kanssa tarjottavaksi.</p> <p>Opinnäytetyö on luonteeltaan toiminnallinen. Oppaan suunnittelussa on käytetty tuotekehityksen menetelmää, jossa on edetty palvelupaketin kehitysprosessin mukaisesti. Työ koostuu oppaasta ja sitä tukevasta teoriaviitekehityksestä.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksena valmistui teemaopas, joka sisältää kolme erilaista menua, kuvaukset juustoista niihin sopivista juomista, juustoihin liittyvän esillelaiton sekä tarjoilun ja ruokaohjeet. Oppaan avulla henkilökunnan on helppo myydä teemallisia menuita asiakkailleen.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	Juusto, tuotekehitys, menusuunnittelu
Säilytyspaikka	<input type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto



School Tourism	Degree Programme Hospitality Management
Author(s) Minna Kovalainen	
Title The Planning of Cheese and Drinks Theme Guidebook for Komila Köökki's Staff Restaurant	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Annamaija Juntunen
	Commissioned by Irma Hämäläinen
Date Autumn 2012	Total Number of Pages and Appendices 38+29
<p>The purpose of this work was to plan a guidebook for staff to use with specific theme caterings. The applicant of this thesis was Fazer Amica's restaurant Komilan köökki. The guidebook contains three different cheese and drink menus that consist of cheeses and drinks that go together. The function of the guidebook is to facilitate the planning of meetings and caterings for festive occasions. It also points out different flavour combinations that match with cheeses and are recommended to be served with them.</p> <p>This final project was carried out as a functional study. The guidebook has been designed with a product development method that proceeds according to the development process of the service package. The work includes the guidebook and a theory framework that supports it.</p> <p>As a result of the thesis, a guidebook that includes three different menus, descriptions of the cheeses and the drinks that match with them, came into existence. The guidebook also contains food recipes as well as serving and table setting instructions relating to cheeses. With the guidebook it is easy for the staff to sell menus with themes to their customers.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	Cheese, product development, menu planning

Deposited at

Electronic library Theseus

Library of Kajaani University of Applied Sciences

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 PALVELUIDEN KEHITTÄMINEN	2
2.1 Tuotekehitys	2
2.2 Markkinointi ja lanseeraus	4
2.3 Teemaopas	5
3 TILAISUUDEN JÄRJESTÄMINEN	7
3.1 Ateria- ja menu suunnittelu	7
3.2 Somistus	8
3.3 Sommittelu	9
3.4 Cocktailtilaisuus	10
4 SUOMALAISTEN JUUSTOJEN MAAILMAA	11
4.1 Suomalaisen juustonvalmistuksen historiaa	11
4.2 Juustojen luokittelua	12
4.3 Lähiruoka ja juusto	14
4.3.1 Suomalaisia juustojen tuottajia	15
4.4 Juustojen kanssa tarjottavat lisukkeet	17
4.5 Juustot esille näyttävästi	17
5 JUUSTON JA JUOMAN HARMONIAA	19
5.1 Viinin ja juuston täydellinen liitto	20
5.2 Olut juuston seurana	22
5.2.1 Oluen luokittelua	23
6 JUUSTOT JA JUOMAT-TEEMAOPAS PROSESSINA	25
6.1 Komilan köökki	26
6.2 Teemaoppaan tavoitteet	27
6.3 Teemaoppaan ideointi	28
6.4 Teemaoppaan suunnittelua	29
6.5 Teemaoppaan toimivuus ja viimeistely	30
7 POHDINTA	32

LÄHTEET

35

LIITTEET

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Kajaanissa toimiva Fazer Amica-ketjun henkilöstöravintola Komilan köökki, joka sijaitsee E.ON Kainuun toimitiloissa. Toimitiloissa on useampia yrityksiä, joiden henkilöstöravintolana Komilan köökki toimii tarjoten myös erilaisia kokous- ja juhlatilaisuuksien ruokatarjoiluita. Opinnäytetyöprosessi käynnistettiin jo syksyllä 2009 ollessani työharjoittelussa Komilan köökissä. Huomasin, että talossa järjestetään viikoittain kokouksia sekä useamman kerran vuodessa erilaisia juhlatilaisuuksia. Idean opinnäytetyön tekemisestä kokous- ja juhlapalveluiden ruokatarjonnan monipuolistamiseksi sain oman työkokemuksen kautta.

Opinnäytetyön aiheeksi muotoutui teemaoppaan laatiminen, jonka avulla voidaan toteuttaa erilaisiin kokous- ja juhlatilaisuuksiin ruokatarjoilu. Oppaassa on tietoa juustojen sekä juomien tarjoilusta. Kolme erilaista juustotarjoilumenuta, ohjeet niiden valmistukseen ja toteutukseen sekä esillelaitto ja somistus ehdotuksia. Teemaoppaan aiheeksi valittiin suomalaiset juustot ja niiden kanssa tarjottavat juomat. Suomalaisten juustojen valinta työhön perustuu kasvavaan lähiruokatuotteiden tarjontaan sekä kiinnostukseen lähiruokaa kohtaan. Lähiruoka kiinnostaa koko ajan ihmisiä enemmän ja kysynnän kasvaessa myös tarjonta paranee. Monipuolisista lähiruokatuotteiden tarjonnasta on helppo valita sopivia tuotteita myös erilaisia kokoustarjottavia suunniteltaessa.

Suunniteltujen menujen pohjalta on helppo lähteä toteuttamaan tarjottavia erilaisiin tilaisuuksiin, ottaen huomioon tilaisuuden tyylin. Opinnäytetyön viitekehyksessä on tietoa suomalaisista juustontuottajista, juuston valmistuksesta sekä siitä, kuinka juustoista ja sen lisukkeista voidaan lähteä kokoamaan kattava paketti erilaisiin tapahtumiin. Olen myös perehtynyt juustojen kanssa tarjottaviin viineihin, oluisiin sekä näiden yhteensopivuuteen juustojen kanssa.

Tietoa työhön on etsitty kirjallisuudesta, ravintola-alan lehdistä ja internetistä. Olen myös tutustunut paikallisen Alkon tuotevalikoimaan ja käynyt keskustelemassa Alkon työntekijän kanssa hänen näkemyksistään juustojen kanssa sopivista juomista. Tämä työ on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa on käytetty tuotekehitystä mallina. Työstä jätettiin pois hinta-arviot sekä katelaskelmat. Raaka-aineiden hintojen selvittely sekä menupakettien hinnoittelu jää toimeksiantajan tehtäväksi, kun lopullista kokous- tai juhlapalvelua lähdetään toteuttamaan.

2 PALVELUIDEN KEHITTÄMINEN

Kun palvelua tai tuotetta lähdetään kehittämään sekä tuotteistamaan, on hyvä ottaa huomioon muutama asia. Ideana on tarjota asiakkaalle elämys, tuote tai palvelu joka eroaa jollakin tapaa aiemmista tai muista tarjolla olevista palveluista sekä tuotteista. Kehitystyöllä voidaan monipuolistaa valikoimaa ja tuoda uusia palveluita tarjolle. Vaikka jo tarjolla olevat tuotteet tai palvelut ovat hyviä ja asiakkaiden suosimia, tuotekehityksellä ja palveluiden laajentamisella tarjotaan asiakkaalle vaihtoehtoja. Tärkeintä on varmistaa tuotteen tai palvelun tarpeellisuus sekä sopivuus markkinoille. (Kinnunen 2004, 29-38.)

Palvelua voidaan kehittää erikoistumalla pienemmälle asiakasryhmälle tarkoitetuilla tuotteilla tai palveluilla. Vaikka markkinat eivät olisikaan isoja, voi yritys omalla tuotekehityksellä tai palveluidenkehittämisellä luoda asiakkaalle jotain niin ylivoimaista, jota muut kilpailevat yritykset eivät pysty tarjoamaan. Kun asiakkaalle kehitellään heille räätälöity tuote tai palvelu, saavutetaan sillä korkea arvostus sekä yksilöllinen palvelu. Asiakastyytyväisyys nousee, kun yritys haluaa kehittää omaa toimintaa asiakkaiden tarpeita vastaavaksi. (Huttu-Hiltunen, Koi-vumäki & Luhtala 1994, 12-13.) Palvelun tuotekehityksen tarkoitus on palvelukokonaisuus, jonka lopulliseen valintaan tai kokonaisuuteen asiakas itse voi vaikuttaa. Palvelun kehityksellä voidaan vastata paremmin asiakkaan toiveisiin, sekä kehitystyöllä voidaan saada yritykselle kannattavuutta uuden tuotteen tai palvelun myötä. (Rissanen 2006, 231-232.)

2.1 Tuotekehitys

Tuotekehitys on prosessi, joka voidaan toteuttaa monivaiheisena aina suunnittelusta toteutukseen asti. Tuotekehityksen tarkoitus on tuottaa yritykselle palvelu tai tuote, jonka avulla yritys voi monipuolistaa palvelujaan, kehittää vanhoja tuotteita tai tuoda uuden tuotteen tarjolle. Tuotekehittelyn pohjana voidaan käyttää kokemuksia tai erilaisia kyselyitä, jotka antavat suuntaa tuotekehitysprosessiin. Tuotekehitysprosessi voidaan jakaa useampaan eri osioon, mutta selkeänä kaaviona tuotekehityksen jaottelu on: tehtävän rajaus ja tarkennus, ideointivaihe, luonnosteluvaihe, viimeistelyvaihe. (Jokinen 1993, 14-17.)

Tuotekehitysprosessin alussa tulee kartoittaa miksi ja miten tuotetta tai palvelua voidaan kehittää sekä parantaa. Tärkeimpinä asioina voidaan ajatella asiakkaiden tarpeita ja toiveita, mahdollista kilpailukykyä, yrityksen palveluiden monipuolistamista sekä taloudellista etua. (Komppula, Boxberg 2002, 93-96.)

Tehtävän rajausvaiheessa käydään läpi, millaista hyötyä tai uudistusta tuotekehitys voisi tuoda yritykselle tai palvelulle, sekä mitä halutaan kehittää. Kuinka saadaan tuotekehityksen avulla parannettua palvelua tai tuotetta niin, että siitä on parempi hyöty asiakkaalle sekä yritykselle itselleen. Otetaan huomioon mahdolliset kilpailevat tuotteet tai palvelut, sekä huomioidaan asiakkaan tarpeet ja kehitysehdotukset. Tässä vaiheessa saadaan tarkka kuva siitä, mihin tuotekehitysprosessia kannattaa lähteä suuntaamaan. Mikä tuote tai palvelu antaa parhaan tuloksen ja millä saadaan parempi asiakastyytyväisyys. (Huttu-Hiltunen, Koivumäki & Luhtala 1994, 17-18.)

Ideointivaiheessa käydään läpi tuotekehityksen ratkaisumahdollisuudet ja karsitaan pois ne joista ei tarvittavaa hyötyä saada. Selvitetään kuinka ja millaisella kehityksellä tuotteesta tai palvelusta saadaan toimivampi sekä monipuolisempi. Ideointivaiheessa voidaan kerätä tietoa ja ideoita useammista ratkaisumahdollisuuksista, selvittää niiden hyödyllisyys sekä toteutustapa. Tässä vaiheessa voi ideoita olla useita ja niiden yhteensovittaminen sekä työstäminen antaa monesti kokonaiskuvan siitä millaista palvelua tai tuotetta lähdetään kehittelemään. (Huttu-Hiltunen ym. 1994, 19-20, 22-23.)

Luonnosteluvaiheessa käydään läpi valitut muutokset sekä kehitykset tuotteessa tai palvelussa. Palvelussa tai tuotteessa voidaan tehdä parannuksia ja toteuttaa se uusien ideoiden mukaan, jolloin nähdään käytännössä, onko kehitystyö ollut riittävää vai tulisiko sitä vielä työstää. Palvelussa voidaan kokeilla erilaisia toimintatapoja, niiden avulla nähdään onko tuotekehitysprosessi valmis vai tarvitaanko muutoksia lopulliseen päätökseen. Tuotteita voidaan kokeilla käytännössä, jonka avulla nähdään kuinka tuotekehitys on muuttanut tuotetta. Saadaan selville onko se valmis sellaisenaan vai halutaanko vielä muuttaa tai testata jotakin muuta. Luonnosteluvaiheessa nähdään mikä on tuotteen lopullinen kokonaisuus. (Huttu-Hiltunen ym. 1994, 30-32, 34-38.)

Viimeistelyvaiheessa toteutetaan palvelu tai tuote sen mukaisesti, mihin koko tuotekehitysprosessi on suunnattu ja millaiseen lopputulokseen kehitystyössä on päästy. Tässä vaiheessa kasataan kokonaisuus ja testataan sen toimivuus, jonka jälkeen tuotetta tai palvelua voidaan käyttää ja se on valmis asiakkaiden tai henkilöstön käyttöön. Viimeistelyvaiheessa tuotetaan myös tarvittava kirjallinen selostus tai ohjeistus tuotteen tai palvelun käyttöä koskien. (Jokinen 1993, 14-17.)

Jotta uuden palvelun tai tuotteen toimivuus saadaan selville, voidaan sen testaus- tai viimeistelyvaiheessa suorittaa arviointi tai kysely. Sen avulla voidaan tehdä parannuksia ja muutoksia palveluihin tai tuotteisiin. Kysely voidaan suorittaa kontrolloidulla kyselyllä jossa kyselijä itse jakaa henkilökohtaisesti kyselylomakkeet vastaajille. Tässä tapauksessa kyselijä itse voi kertoa tutkimuksen tai kyselyn tarkoituksen, selventää kyselyä tai vastata itse kysymyksiin. Avoin kysymyslomake tarkoittaa kyselyä jossa on valmiina kysymys, mutta vastauksen saa vastaaja itse päättää tyhjälle riville/tilalle. Avoimella kyselylomakkeella saadaan kattavampi vastaus siitä mitä vastaaja todella on mieltä kysyttävistä asioista. Kyselylomaketta tehdessä tulee ottaa huomioon sen lyhyet kysymykset, selkeä ulkonäkö ja vastaus mahdollisuus, kysymysten määrä sekä sanojen merkitys, jotta vastaukset kysymyksiin on helppo tehdä ja jotta vastauksia voidaan hyödyntää. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 2007, 191, 193, 196.)

2.2 Markkinointi ja lanseeraus

Kun valmista tuotetta tai palvelua lähdetään viemään markkinoille tai asiakkaiden käytettäväksi on hyvä vielä tarkistaa, että lopullinen tuotos on halutun kaltainen. Pitkät kehitysprosessit voivat muuttaa alkuperäistä ideaa sekä ajan kuluessa markkinatrendit voivat muuttua. Kun varmistutaan siitä että kehitelty palvelu tai tuote on alkuperäisen idean mukainen ja tiedetään sen toimivan, voidaan sitä alkaa markkinoida. (Kinnunen 2004, 113-116.) Kun tarjous tai esite uudesta tuotteesta tai palvelusta on tehty, on tärkeää miettiä kuinka uusi lanseeraus eli markkinointi suoritetaan. Jo pelkästään uuden palvelun esitystapa tai esitteen ulkonäkö voi olla tulevan myynnin kannalta suuressa roolissa. Siksi kannattaakin mennä asiakkaan rooliin ja miettiä millaisena asiakas esittelyn tai esitteen näkee. (Komppula ym. 2002, 114-115.)

2.3 Teemaopas

Teemaopas sanalle ei ole virallista määritettä, mutta se voidaan ajatella kokonaisuutena, johon kuuluu tuotekehitys, markkinointi sekä tuotteistaminen. Nämä kaikki on sidottuna eräänlaiseksi paketiksi, jossa käytetään jotakin tiettyä teemaa.

Teemaopasta voidaan ajatella myös palvelupakettina. Palvelupaketti on jokin ydinpalvelu, johon voidaan liittää muita tuki- ja lisäpalveluita. Jotta saataisiin toimiva palvelupaketti, tulee osata yhdistää oikeat palvelut tai tuotteet yhdeksi kokonaisuudeksi. Se sisältää päätösten, prosessien sekä toimenpiteiden yhdistelmiä, joista asiakas saa jotain hyötyä ostamalla palvelun. (Kinnunen 2004, 10.)

Teemaoppaan valmistaminen on myös palveluprosessin kehittämistä; asiakkaalle tuotetaan valmis tarjous tai esite, jossa kuvaillaan prosessissa kehitelty tuote ja jonka asiakas näkee valmiina tuotteena. Tuotteistamisen avulla saadaan kokonaiskuva siitä, millaista tuotekehitystä voidaan tehdä ja kuinka siitä hyödytään. (Raatikainen 2008, 64-65.)

Tässä opinnäytetyössä teemaoppaan menuehdotukset näkyvät asiakkaalle valmiina tuotteena, asiakas voi valita itselleen sopivimman menun haluamaansa tilaisuuteen tai suunnitella itse oman juustoihin liittyvän teemajuhlan menua käyttämällä.

Palvelun tuottajalle tämä on kokonaisvaltainen prosessi, jossa yhdistyy useat eri toimintoketjut ja jonka avulla pyritään tuottamaan asiakkaan mielikuvia vastaava elämys tai tuote. Yksi osa palveluprosessin kehittämiseksi on tuotanto- ja kulutuskaavioiden luominen eli blueprinttaus. Siinä valmistetaan kaaviot, joissa näkyy kaikki palveluprosessin vaiheet sekä toiminnot. Toiminnon avulla nähdään, missä vaiheessa mitään valmistetaan tai tehdään, kuinka saadaan palvelusta tai tuotteesta toimiva, sekä onko se taloudellisesti kannattavaa tai kuinka sitä voisi muokata. Blueprinttauskaavioiden mukaisesti edettynä nähdään myös asiakkaille näkyvä tuote tai palvelu sekä sen toimivuus. Kun kaavio on valmis, tulisi valmiin palvelun tai tuotteen toimivuus testata oman henkilökunnan voimin, jotta kaikki mahdolliset virheet ja ongelmat ilmenevät ennen tuotteen markkinointia tai palvelun kaupallistamista. (Komppula 2002, 103-108.)

Tässä työssä teemapaketin tuottajalle näkyvä runko on seuraavanlainen:

- Teemapaketin ideointi, rajaus, suunnittelu ja luonnostelu
- Tuotanto- ja kulutuskaavioiden luominen
- Teemapaketin testaus (testataan juustot, viinit, muut tarjottavat)
- Mahdollisten muutosten tekeminen, ongelmien ratkaisu
- Lopullisen asiakkaalle konkreettisen tuotoksen valmistelu (esite, menuehdotus)
- Kaupallistaminen (asiakas voi ostaa valmiin palvelun tai tuotteen, menun)

Asiakkaalle näkyvä palvelu tai tuote on:

- Valmiit menu ehdotukset (kolme erilaista joista näkyy menun sisältö)
- Valmis palvelu tai tuote (ruoat ja juomat on esillä tai tarjoiltuna asiakkaan haluamaan tilaisuuteen tai juhlaan)

3 TILAISUUDEN JÄRJESTÄMINEN

Tilaisuuden järjestäminen on aina suunnittelutyö. Tässä luvussa käydään läpi asioita, jotka tulisi huomioida suunnittelussa ja joiden avulla saadaan järjestettyä onnistunut tilaisuus.

Tilaisuutta suunniteltaessa tulee ottaa huomioon vieraat, niiden määrä ja tilaisuuden luonne. On tärkeää, että juhlapaikka on tarpeeksi suuri vierasmäärälle ja sille mitä juhlissa tehdään. Jos tilaisuudessa pääroolissa on ruokailu, ei tarvitse varata suurempaa aluetta esimerkiksi tanssia varten. Jos tilaisuudessa on jotakin muuta ohjelmaa, tulee myös ne ottaa huomioon. (Määttä & Nuutila & Saranpää 2004, 28-32.)

Kun tarjottavia valitaan ja niitä lähdetään suunnittelemaan, on tärkeää että tarjottavia on tarpeeksi ja niiden laatu on hyvä sekä tilaisuuden luonteeseen sopiva. Jos juhla kestää pidempään ja tarjottavat on tarkoitus olla pidempään esillä, tulee ruokaa varata niin paljon että sitä riittää kaikille. Olisi myös hyvä tarkistaa vieraiden ruokavaliot, allergiat ja muut tarvittavat tiedot. Jos niitä ei ole mahdollista selvittää, tulisi varautua etukäteen kasvisruokailijoita, laktoosittomia sekä gluteenittomia varten. (Määttä ym. 2004, 41.)

Lähdettäessä suunnittelemaan kattausta ja somistusta, on tärkeää huomioida tilaisuuden luonne, vuodenaika ja mahdollisesti asiakkaiden tyyli. Nämä asiat huomioimalla juhlasta saadaan luotua näyttävä ja monipuolinen. Ruokien esillelaitto tulee suunnitella huolellisesti, jotta ruoan ottaminen olisi sujuvaa vieraiden lukumäärään nähden. Myös noutopöytätarjoilussa tulee ottaa huomioon se, mihin kohti salia tai tarjoilutilaa noutopöytä asetetaan, jotta pöytä ei olisi edessä ja siitä saa otettua helposti tarjottavia. (Määttä ym. 2004,14.)

3.1 Ateria- ja menusuunnittelu

Ateriasuunnittelussa tulee ottaa huomioon monia asioita, jotta ateriakokonaisuus olisi nautinnollinen, miellyttävä ja tasapainoinen. Juhlapaikan valinta ja siihen tutustuminen on tärkeä osa alussa, jotta kokonaisuutta osataan lähteä rakentamaan. Suunnittelu aloitetaan asiakkaan toiveista ja budjetista. Ajatuksena on toteuttaa asiakkaan haluama tilaisuus sille määrättyllä

budjetilla. Jos nämä kaksi asiaa ovat ristiriidassa, tulisi pyrkiä suunnittelemaan niin että saadaan toimiva kokonaisuus ilman tinkimistä tärkeistä pääkohdista ja asiakas olisi tyytyväinen tulokseen. Tilaisuuden luonne vaikuttaa ratkaisevasti siihen, mitä ja miten tilaisuutta ja menua lähdetään suunnittelemaan. Se myös ratkaisee tilan somistuksen, ruokalajit, raaka-ainevalinnat ja esillepano- ja tarjoilutavan. (Määttä ym. 2004, 41-44.)

Raaka-aineita ja ruokia suunniteltaessa on huomioitava myös erilaiset juhlat, sesongit ja vuodenaika sekä tarkistettava tuotteiden saatavuus ja käyttö. Kun tiedetään asiakkaiden tottumukset, mahdolliset uskonnolliset rajoitukset ja ruokavaliot, saadaan kaikille sopivaa tarjottavaa. (Berglund 1998, 106.) Tilaisuuden toteuttajan tulee ottaa myös selvälle asiakkaat: Onko kyse tuttavista vai kenties liikekumppaneista? Mitä heille on aiemmin tarjoilu samankaltaisissa tilaisuuksissa sekä millaisen kuvan tilaisuudenjärjestäjä haluaa asiakkailleen luoda. (Määttä ym. 2004, 41-44.)

Menu tarkoittaa ateriakokonaisuutta eli useamman ruokalajin kokonaisuutta. Perinteisin menu sisältää alkuruoan, pääruoan ja jälkiruoan. Jokaista näitä voi olla useampi tai menu voi koostua tietyn teeman mukaisesti vain muutamista raaka-aineista, jotka tarjoillaan ja nautitaan joko yhtä aikaa tai asteittain. Menuja, joissa on kuusi ruokalajia tai enemmän, kutsutaan maistelumenuiksi. Tällaisissa menuissa annoskoot eivät ole suuria. (Berglund 1998, 106.)

Menukokonaisuudessa huomioidaan värit, tarjottavien raaka-aineiden sekä ruokien koostumukset ja yhteensopivuus. Kaikki käytettävät raaka-aineet tulee olla laadukkaita ja tuoreita. Myös tarjoilujärjestys kuuluu osaksi menu- ja ateriasuunnittelua. Jos menu koostuu yhdestä tai useammasta pääraaka-aineesta, kuten juustotarjotin, on sen tarjoilujärjestys miedoimmasta voimakkaimman makuiseen juustoon. (Berglund 1998, 106.) Ateriasuunnittelussa pohditaan myös erilaisten esillelaittojen merkitystä sekä vaihtoehtoja, joista kerrotaan enemmän kohdassa somistus ja sommittelu.

3.2 Somistus

Somistus määräytyy tilaisuuden luonteen mukaan. Paljon käytettyjä somisteita ovat erilaiset kukka-asetelmat ja kyntteliköt. Somisteet eivät saa olla tiellä kun syödään tai otetaan tarjotta-

via. Pöytäkoristeiden tulee olla sillä korkeudella, että ne eivät häiritse syöjien keskustelua ja vieraat näkevät toisensa. Somisteiden tulisi olla samaa linjaa muiden kanssa, väreiltään ja tyyliältään. Jos käytetään luonnonmateriaaleja somisteena, tulee huomioida että ne ovat puhtaita, niissä ei saa olla hyönteisiä eikä ne saa tuoksua liian voimakkaasti. Somistuksessa ei ole rajoituksia, kokeilemalla löytää varmasti tilaisuuteen sopivan somistuksen. Usein somistuksen tarkoitus on nostaa esille tarjottavia, koristaa juhlapaikkaa ja tuoda tunnetta juhlaan. (Määttä ym. 2004, 118.)

Somistuksen suunnitteluun vaikuttaa myös mahdollinen teema sekä se mitä vieraille tai asiakkaille halutaan viestittää. Tilan somistus on osa kokonaisuutta, johon kuuluu myös esillelaitto. Näissä otetaan huomioon kokonaisuuden yhtenäinen värimaailma. Halutun tunnelman tai tilaisuuden mukaan voidaan valita, halutaanko tarjottavien ruokien ja kattauksen nousevan ylitse muun somistuksen ja värityksen, vai onko tarkoitus saada rauhallinen kokonaisuus. Tarkoituksena on pyrkiä siihen, ettei mikään osa-alue ei ole väreiltään tai esillepanoltaan liian silmiin pistävä kokonaisuutta tarkastellen. Näistä kaikista riippumatta, tulee ruoan olla aina esillä siististi, houkuttelevasti sekä tarkoituksenmukaisesti. (Määttä ym. 2004.)

Kattauksessa on hyvä muistaa, että käytettäviä värejä olisi korkeintaan kolme, jotta tarjoilun tärkein asia eli ruoka, pääsee oikeuksiinsa. Näillä kolmella värillä tarkoitetaan pöytä- sekä lautasliinoja, astioita, kynttilöitä, kukkia ja muita somisteita. Jos tarjoiluastiat ovat koristeelliset tai värikkäät, voidaan niitä hillitä yksivärisellä pöytäliinalla. Jos taas tarjoiluastiat ovat vaaleita ja yksivärisiä, voidaan niitä korostaa värikkäällä tai tummemmalla pöytäliinalla. (Manninen 1997, 12.)

3.3 Sommittelu

Jotta ruoka olisi houkuttelevaa ja esteettistä, tulee huomioida ruokalajien sekä raaka-aineiden värit. Eri maku- ja väriyhdistelmillä saadaan aikaan houkutteleva kokonaisuus. Värimaailmaa suunniteltaessa apuna voidaan käyttää väriympyrää, josta voidaan löytää sopivia yhdistelmiä. Ateria- ja ruokalistasuunnitelmia tehtäessä tulee värit ottaa huomioon jo alussa, jotta osataan valita oikeat raaka-aineet. Hyviä värivaihtoehtoja löytyy kasviksista, joiden avulla saadaan luotua näyttävä ateria tai tarjoilu. Erilaisilla kasvisten ja salaattien vastaväreillä ja kontrasteilla

luodaan näyttäviä kokonaisuuksia, mutta on huomioitava myös esillelaitettavien raaka-aineiden maut sekä muodot. Usein pääraaka-aineet ovat väreiltään vaaleita tai tummia, joten kirkkaat ja moniväriset kasvikset, salaattit ja hedelmät tuovat niihin loistoa sekä saavat annoksen houkuttelevammaksi. Vastavärit korostavat upeasti toisiaan, mm. punainen-vihreä, keltainen-lila, sininen-oranssi. Jos raaka-aineita on tarjolla vadeilla useampia, on järkevä sijoittaa ne niin, ettei vierekkäin tai peräkkäin ole kahta miedon väristä. Kerrostamalla tumma-vaalea-tumma tai vaalea-tumma-vaalea saadaan tarjoilusta näyttävämpi. Somittelussa voidaan käyttää myös erilaisia raita-, shakkiruutu- sekä tilkkutäkki-esillelaittoja. Tarjoiltavia raaka-aineita voidaan myös korostaa tarjoiluastian väreillä, vaaleampi tarjottava näyttää hyvältä tummemmalla tarjoiluastialla sekä toisinpäin. Tarjoiltavia voidaan piristää myös koristelulla sekä esillelaitoilla. Erilaisilla koristeveitsillä, pallorauodoilla tai muoteilla saadaan tarjoiltaviin näyttävyyttä. Somistuksessa voidaan käyttää myös koristeita mm. kukkia, hedelmä- tai marjakoristeita huurrutettuina, viipaleina tai viuhkoina. (Manninen 1997, 8-10.)

3.4 Cocktailitilaisuus

Cocktailitilaisuuksissa tarjotaan erilaisia alkoholijuomia, mutta myös alkoholittomia juomia. Juomien lisäksi tarjotaan pieniä suupaloja, voileipiä ja tarjolla voi olla myös makeaa. Tarjolla olevat tuotteet tulee olla helposti syötäviä, esimerkiksi cocktailtikkuihin koottuja suupaloja. Ruoat voidaan asettaa tarjolle yhdelle buffet-tyyliselle tarjoilupöydälle varattuihin vateihin ja vieraat saavat itse valita mitä ottavat. Jos tuotteet ovat tarjolla buffet-tyylisesti, varataan myös pieniä leipälautasia, joihin vieraat voivat koota oman annoksen. (Määttä ym. 2004, 31.)

4 SUOMALAISTEN JUUSTOJEN MAAILMAA

Tässä luvussa kerrotaan suomalaisen juuston historiasta sekä juustojen synnyinalueista. Juusto on ensimmäisiä tietoisesti tuotettuja elintarvikkeita. Joidenkin lähteiden mukaan juusto on keksitty jo ennen leipää, mutta sen tarkkaa valmistusaikakautta ei ole tiedossa. Sitä ei keksitty tarkoituksella, vaan astiaan jätetty maito muuttui paksuksi, kun maitohappobakteeri juoksutti juuston. Sen valmistus nopeutui lämpimässä tilassa. Kun saostunut massa kaadettiin johonkin siivilämäiseen astiaan, koriin tai kankaan päälle, hera juoksi pois ja jäljelle jäi juusto. (Sinivirta 2004, 11.)

On vaikeaa rajata kaikki maailman juustot, mutta niitä arvellaan olevan noin viisituhatta. Juustojen rajausta on hankala tehdä, koska sama juusto voi muuttua ominaisuuksiltaan sen säilytyksen ja kypsytyn edetessä ja näin ollen niiden voimakkuus ja käyttötarkoitus voi muuttua. (Sinivirta 2004, 11-13.)

4.1 Suomalaisen juustonvalmistuksen historiaa

Ensimmäiset tiedot suomalaisen juuston valmistuksesta ovat peräisin jo 1200-luvulta, jolloin karjanhoito ja maidontuottaminen mahdollistivat suomalaisen juustokulttuurin alkamisen. Keskiajalla valmistettiin herkullisia juustotuotteita vuohen-, lampaan- ja poronmaidosta. Suomalaiset juustot saavuttivat mainetta myös maailmalla kuten Ruotsissa. Suomessa käytiin juustokauppaa ja juustoja kuljetettiin muualle. Tämän mahdollisti juustojen savustaminen suopursulla, jolloin juustoihin saatiin jopa vuosien säilyvyys. Alun perin suomalaiset kotijuustot olivat juhlaruokaa ja niitä laitettiin evääksi mukaan myös sotaväelle. Suomi on kehäjuustojen aluetta, mutta parhaiten se tunnetaan Etelä-Suomessa. Juustomassa valutettiin kuvioituihin kehämuotteihin ja annettiin kuivua. (Sinivirta 2004, 51-53.)

Erään lähteen mukaan vanhimpien kotijuustojen nimitykset olivat lööppijuusto ja kuivajuusto. Yksi vanhimmista juustoista on leipäjuusto, jonka juuret ulottuvat Pohjanmaalle, Kainuuseen sekä Lapin rajoille. Kainuussa tämä juusto tunnetaan nimellä juustoleipä. Juustoleipä

paahdettiin tulenloimussa, kuivattiin orsilla ja säilytettiin riihikuivissa jyvissä. Itä-Suomessa, Savossa ja Karjalassa suosittua oli kokkelipiimä. Siinä maito piimii itsekseen lämpimässä pari päivää. Ternijuuston juuret ylettyvät Hämeeseen ja ternijuuston valmistuksessa tärkeää oli pitkä kypsyyisaika sekä alhainen lämpötila. Meijerijuustojen valmistus aloitettiin pienissä kartanomeijereissä, joita oli eniten Varsinais-Suomessa. Kermajuusto ja emmental olivat ensimmäisiä meijerissä tuotettuja juustoja, joiden kehittely on pitkän ajan tulos ja laadullisesti tarkkaa. (Pojanluoma 2008, 131-139.)

4.2 Juustojen luokittelua

Juustojen luokittelua käytetään eri tavoin ja niitä on monia. Luokittelut kuvaavat juustoa vain rajallisesti ja kaikkiin niihin muodostuu helposti poikkeuksia. Juustoja voidaan luokitella seuraavilla tavoilla: valmistustapa, rakenne, raaka-aineena oleva maito, juuston rasvapitoisuus, juuston maun tai tuoksun voimakkuus tai kuoren ominaisuuden perusteella. (Sinivirta 2004, 30.) Seuraava juustojen luokittelu on laadittu niiden kiinteyden mukaan.

Kovat juustot sisältävät eniten kuivaa massaa. Niiden suurin vesipitoisuus on noin 56 %. Mitä matalampi juuston vesipitoisuus on, sitä kovempaa siitä muodostuu. Kypsymisaika kovalla juustolla on noin kolme kuukautta, kypsyminen voi kestää jopa vuosia. (Iburg 2009, 19.) Nämä juustot ovat pitkään kypsyneitä, joissa on kova kuori tai vahapinta. Juuston pinta estää homeen muodostumista juustomassaan sen kypsytyksen aikana. Kovat juustot ovat mainio valinta ruokapöytään tai ruoanvalmistukseen niiden koostumuksen vuoksi. Tähän juustoryhmään kuuluu tuore parmesan, gouda sekä port salut. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 136.)

Puolipehmeän juuston vesipitoisuus on n. 61-69 %. Näitä juustoja valmistetaan kevyempinä sekä täyteläisen kermaisina vaihtoehtoina. Kypsymisaika vaihtelee suuresti. (Iburg 2009, 20.) Tämä juusto on tunnetuin valinta suomalaisten ruokapöydässä. Sen maku on mieto, muttei kuitenkaan mauton. Poikkeuksiakin löytyy ja jotkin tähän ryhmään kuuluvista juustoista voivat olla hyvinkin voimakkaita. Puolipehmeä juusto on helpompi siivuttaa kuin kova juusto ja koostumuksensa ansiosta sen on hyvä valinta ruoanvalmistukseen sekä leivän päälle. Tässä juustossa kuori voi olla muovinen, väriltään keltaisen oranssista jopa ruskeaan. Tunnetuimpia puolipehmeitä juustoja on edam, emmental ja cheddar. (Karmavuo ym. 2002, 135.)

Pehmeän juuston vesipitoisuus on yli 67 %. Pehmeisiin juustoihin kuuluu hyvin rasvaisia juustoja. Pehmeisiin juustoihin luetellaan tuorekuoriset juustot, valkohomejuustot sekä vuo-
henjuustot. Juusto on valkoisen homekuoren peittämä ja se on maultaan täyteläinen, lempeä
sekä monesti hyvinkin rasvainen juusto. Näissä juustoissa myös kuori on syötävää sekä juus-
toa nautittaessa voi aistia lievän ammoniakkin tuoksun ja vivahteita herkkusienistä kuivaan
sherryyn. Nämä juustot ovat parhaimmillaan nautittaessa sellaisinaan. Pehmeitä juustoja ovat
brie, camembert ja chevre. (Karmavuo ym. 2002, 131.)

Myös sinihomejuusto on rakenteeltaan ja koostumukseltaan pehmeä juusto. Sen maku on
hyvinkin voimakas, suolainen ja rasvainen. Valmistuksen aikana home syntyy itsestään ja
muodostaa käytäviä juuston sisään. Sinihomejuuston nimi tulee sen väristä, jossa home on
sini-vihreää. Sinihomejuusto on erinomaista sellaisenaan, mutta myös erinomainen pari ma-
keaan yhdistettynä. Esimerkkejä sinihomejuustoista on aura, stilton sekä roquefort. (Karma-
vuo ym. 2002, 148.)

Tuorejuusto on juustoa, joka on alkuperäisessä kypsentämättömässä muodossa. Saostamis-
prosessin jälkeen juustomassa erotetaan herasta, mutta sitä ei kypsennetä. (Iburg 2009,19 -
21.) Tuorejuustot ovat koostumukseltaan pehmeitä ja kosteita. Näiden juustojen rasvapro-
senti on monesti alhainen. Maultaan ne ovat happamia ja niissä voi maistaa tuoreen maidon.
Tuorejuustoihin on monesti lisätty erilaisia mausteita sekä yrttejä, mutta niitä on saatavilla
myös maustamattomana. Myös sulatejuusto luetellaan kuuluvaksi tuorejuustoihin vaikka sen
valmistus poikkeaa tuorejuuston valmistuksesta. Sulatejuusto valmistetaan kypsästä juustosta.
Erilaisten juustojen valmistuksesta jääneet ylimääräiset palaset sekoitetaan keskenään, hie-
nonnetaan, suolataan ja kuumennetaan massaksi. (Iburg 2009, 21.)

Tuore- ja sulatejuustot on yleisin valinta ruoanvalmistuksessa, mutta käy myös tarjottavaksi
sellaisenaan ja on hyvä pari yhdessä kovempienkin juustojen kanssa. Esimerkkejä tuorejuus-
toista on leivän päälle levitettävät tuore- ja sulatejuustot, feta- ja salaattijuustot sekä mozza-
rella. Mozzarella valmistetaan venyttämällä ja ”kehräämällä” kuumennettua juustomassaa
joka on ensin happamoitunut. (Karmavuo ym. 2002, 129.)

4.3 Lähiruoka ja juusto

Lähiruoan merkitys yhteiskunnassa kasvaa. Halutaan käyttää tuoreita ja mahdollisimman lähellä tuotettuja elintarvikkeita. Valitettavasti lähiruoka ei ole aina rahallisesti, kannattavuudeltaan tai saatavuudeltaan mahdollista. Tässä työssä olen valinnut teemaksi suomalaiset juustot ja tutustunut hiukan suomalaisten juustojen tuottajiin kirjallisuuden avulla. Seuraavassa osiossa käydään läpi mitä lähiruoka on ja mitä tarvitaan, että jokaisella on käytettävissä paikallista ruokaa.

Lähiruoka on omalla alueella tuotettua tai kasvatettua. Lähiruoan tuotantoketjussa käytetään lähialueen raaka-aineita. Lähiruoan tuotantoketju on tiedossa tai se saadaan nopeasti selvitettyä. Lähiruokaa ei määritellä tiettyyn aluerajaukseen vaan se voi olla oman kunnan, maakunnan tai talousalueen sisällä. Lähiruoalla saadaan poistettua turhia säilöntäaineita, ruoka on tuoreempaa ja pakkauskulut laskevat, kun elintarvikkeet saadaan lyhyemmällä kuljetuksella kuluttajien käytettäväksi. Lähiruoan valmistusketju työllistää oman alueen ihmisiä ja ruoka on puhtaampaa. Se kuluttaa myös energiaa ja luontoa vähemmän. (Lähiruoka, 2011.)

Lähiruoan haasteina ovat sen saatavuus, hinta ja jakelu. Monet suuremmat yritykset sekä marketit eivät ole ottaneet käyttöön pientuottajien lähiruokatuotteita tai raaka-aineita ja niiden saatavuus on näin kuluttajalle hankalampaa. Lähiruokaa saadaan esimerkiksi myyjäisistä, kauppahalleista ja lähikaupoista, mutta suurempiin marketteihin voi lähiruokatuottajalla olla vaikea saada tuotteitaan tarjolle, kun kilpailevia tuotteita on jo paljon. Suuremmissa kaupungeissa toimii lähiruokatoreja, joista paikallista ruokaa voi ostaa. Myös uutena tulleet lähiruokapiirit tarjoavat paikallisia tuotteita kuluttajien saataville. Lähiruoan hinta voi olla monille suuremmille ketjuravintoloille este, koska tulosta pyritään tekemään ja lähiruoan käyttö ei näin ollen aina ole kannattavin vaihtoehto. Myös jakelu voi olla este lähiruokatuotteiden välillä ja niiden myynnille, koska pienempiä eriä on kalliimpi kuljettaa ja kulut kasvavat. (Lähiruoka, 2011.)

Suomalaisten juustokulttuuri kehittyi koko ajan ja Suomessa tuotettujen erikoisempien juustojen kysyntä on kovassa kasvussa. Suomi on suuri maidontuottajamaa ja näin ollen on sillä on myös hyvät mahdollisuudet nousta suureksi juustomaaksi. Suomalainen juusto on arvostettua ja vähitellen suomalaiset alkavat tottua myös voimakkaimpiin juuston makuihin, kuten

vuohenjuusto ja valkohomejuusto. Näitä tuotteita löytyy suomalaisilta juuston pientuottajilta esimerkiksi Kolatun Vuohijuustolalta. (Kolatun Vuohijuustola, 2011.)

4.3.1 Suomalaisia juustojen tuottajia

Valio Oy on suurin suomalaisen maidon ja maitotuotteiden valmistaja sekä markkinoija Suomessa. Laatu, vastuullisuus ja osaaminen ovat Valion tunnusmerkkejä. Valio turvaa maitotuotannon ja maaseudun elinkelpoisuuden Suomessa jalostamalla maitoa ja muita maitotuotteita. Valion toiminta aloitettiin v. 1905 ja silloin valikoimissa oli voituotteet. Vuonna 1909 toimintaa laajennettiin ja myös muut meijerituotteet tulivat valikoimiin. Tällä hetkellä Valion tuotteita on tarjolla 65 eri maassa. Valion juustolat sijaitsevat Haapavedellä, Joensuussa, Kaitsorissa, Lapinlahdella, Toholammella, Vantaalla ja Äänekoskella. Valion valikoimassa on noin 40 juustoa ja suosituin on Valio Edam. Herkuttelujuustoista suosituin on Valio mustaleima sekä myös kevyt tuotteet kuten Valio Polar on nostanut suosiotaan. (Valio 2011.)

Toinen merkittävä suomalainen juustojen valmistaja sekä ulkomaalaisten juustojen toimittaja on Arla Ingman Oy Ab. Ingmanin ensimmäisen juuston historia alkaa jo v. 1929, kun sitä alettiin myydä torilla. Ensimmäinen meijeri aloitti toimintansa v. 1961. Suomalaisia ja kansainvälisiä juustoja on yhteensä noin. 70. Arla Ingman valmistaa kypsytettyjä juustoja Kuusamossa, sulatejuustoja Lapinjärvellä ja raejuustoja Suonenjoella. Arlan juuston valmistusta on myös meijereissä Tanskassa sekä Ruotsissa. Arlan tunnetuimpia tuotteita ovat kevytjuustotuotteet, Costello-homejuustot sekä Apetina feta ja välimerelliset juustot. (Arla Ingman, 2011.)

Pienjuustoloita löytyy Suomesta noin kolmisenkymmentä. Vielä 1980-luvulla pientuottajia löytyi jopa 80, mutta tiukentunut elintarvikevalvonta sulki monen pientuottajan toimet. Suurimmat puutteet löytyivät tiloista ja laadunvalvonnasta. Tällä hetkellä suurin osa pientuottajista on maatalous- ja perheyriyksiä. Osassa valmistetaan nimenomaan perinteisiä juustoja, mutta tuotekehitys vie kohti uusia paikallisia erikoisuuksia ja kansainvälisten klassikkojen kotimaisia versioita. Joitain tuotteita on valtakunnallisessa jakelussa, mutta useimmat ovat vain paikallisen asiakaskunnan ulottuvilla. (Ruokatieto, 2011.)

Seuraavaksi esittelen muutaman pienemmän suomalaisen juustotuottajan. Olen valinnut näiden tuottajien juustoja opinnäytetyöhön. Juustoportti Oy:n juustolan juuret ovat Jalasjärvellä, jossa toiminta on alkanut vuonna 1965 leipäjuuston valmistuksella. Myöhemmin vuonna 1989 sai tämä pieni maatilayritys nimensä Juustoportti ja sen omistaa Timo Keski-Kasari yhdessä vaimonsa, veljensä ja hänen puolison kanssa. Nykyään sen valikoimaan kuuluu leipäjuusto, murukolojuustot, pitkään kellaroidut erikoisjuustot, salaattijuustot, mozzarellat, jogurtit, kermaviilit sekä kirnuvoi. Juustoportti on perheyrittäjä ja sillä on henkilökuntaa lähes sata henkilöä. Juustoportti panostaa työssään laadukkuuteen, tuotekehittelyyn sekä henkilökunnan osaamiseen ja se on saanut monia palkintoja arvostetusta työstä. Juustoportin tuotteita on saatavilla lähes jokaisessa marketissa. (Pojanluoma 2008, 29-31.)

Kolatun Vuohijuustola sijaitsee Somerolla ja se on aloittanut vuohenmaidon jalostuksen vuonna 1995, ja tilan omistaa Janne Tolvi yhdessä vaimonsa Outi Kolattu-Tolvin kanssa. Juuston valmistuksesta vastaa isäntä Janne Tolvi yhdessä kahden työntekijän kanssa ja Outi Kolattu-Tolvi hoitaa markkinoinnin. Kolatun Vuohijuustolan valikoimaan kuuluu erilaiset vuohenmaidosta jalostetut juustotuotteet sekä Verneribrie valkohomejuusto. Kolatun vuohijuustola käyttää lähituottajilta ostettua vuohenmaitoa sekä pyrkii käyttämään ekologisia raaka-aineita. Kolatun Vuohijuustola on saanut erilaisia kunniamainintoja työstään ja sillä on Joutsenlippu. Kolatun Vuohijuustolan tuotteita on myytävänä 200 toimipisteessä ympäri Suomen ja monet suurempien kaupunkien ravintolat ovat ottaneet Kolatun Vuohijuustolan tuotteita listoilleen. (Pojanluoma 2008, 43-45.)

Riitan herkku Oy on aloittanut toimintansa vuonna 1986 ja se toimii perheyrittäjänä. Sen omistaa Riitta Gustafsson yhdessä miehensä Jan-Erik Gustafssonin kanssa. Riitan Herkku Oy-konserniin kuuluu myös tytäryhtiöitä Inter Cheese Ltd, Korvatunturin Marja Oy sekä North West Berries Ltd ja tämän ruoka-alan monitoimiseen työhön kuuluu juustotuotteiden valmistus ja tuonti sekä einekset. Tuotevalikoimiin kuuluu leipäjuustot, paistettu munajuusto, perinteinen uunijuusto, herajuusto, mozzarella, salaattijuusto, murukolojuusto, valkohomejuusto sekä vuohenjuustot. Juustojen valmistuksessa käytetään vuohen- ja lehmänmaitoa. (Pojanluoma 2008, 77.)

4.4 Juustojen kanssa tarjottavat lisukkeet

Juustojen kanssa tarjottavien lisukkeiden tarkoitus on tuoda esille ja täydentää juustojen omaa makua. Lisukkeena olevat tarjottavat voidaan laittaa esille erimuotoisia paloina tai kokonaisina, hyödyntäen niiden väritystä, ulkonäköä ja koristeellisuutta. Lisukkeiden valikoima on suuri. Ei ole rajoitettu, mikä käy millekin juustolle, mutta on muutamia perussääntöjä jotka voivat helpottaa rajausta. Pitkään kypsytettyjen juustojen kanssa sopivat erilaiset taatelit, pähkinät, viikunat ja aprikoosit sekä muut kuivatut ja tuoreet hedelmät, marjat ja kasvikset. (Valio Oy 2012.)

Homejuustolle oiva pari löytyy monesti kotimaisista marjahillokkeista tai kastikkeista. Hedelmistä käy hyvin päärynä, persikka tai luumu, jotka ovat vähemmän hapokkaita vaihtoehtoja. Raikkautta juustojen pariin saadaan kiiwistä, mansikasta, ananaksesta sekä paprikasta ja porkkanasta. Erilaiset tuoreet leivät kuten patonki, maalaisleipä, pähkinäleipä sekä ruisleipä, korput, piparit, keksit sekä makeat pikkuleivät sopivat myös juustojen pariin. (Valio Oy 2012.)

Juustojen kanssa tarjottavaksi käy lähes mikä tahansa, mutta monesti vastakohtat tukevat toisiaan ja valitessa lisuketta tulisi ottaa myös huomioon juoma. Jotkin viinit ja oluet voivat olla liian mietoja tai liian voimakkaita tietyille juustoille. Tarjoiltavia suunniteltaessa tulisi valita juoman ja juuston sopivuus sekä sen pohjalta syventyä tarjottavien makukokonaisuuteen. Usein juustojen kanssa tarjottavat lisukkeet on nopeita, sopivan kokoiseksi paloitetuja jotta maistelu olisi helppoa ja mukavaa. (Berglund 1998, 102.)

4.5 Juustot esille näyttävästi

Juustotarjotin on moneen tarkoitukseen sopiva tarjoilutapa tarjota juustoja. Se voi olla jälkiruoka tai muun tarjoilun yksi osa, se voi olla myös illanistujaisten koko tarjoilu. Paras alusta juustolle on puinen, reunaton ja tarpeeksi suuri tarjotin jonka päällä juustoja on helppo leikata ja asettaa juustot tarjolle. Jokaiselle tarjottavalle juustolle tulisi olla oma veitsi, jottei juustojen maut sekoitu. Veitsen tulisi olla tukeva, mutta ohutteräinen. Juustotarjotin voi koostua yhdestä neljään erilaisesta juustosta, pienistä lisukkeista ja viinistä. (Sinivirta 2009, 40-41.)

Jos juustotarjotin on osa muuta tarjoilua ja tilaisuuteen kuuluu myös muuta syötävää, on tarjoilun oikea annoskoko 50-100g juustoa/henkilö. Jos illanistujaisten ainoa tarjottava on juustot, varataan niitä 150-250g/ henkilö. Juustopöydässä voi olla useampia juustoja tarjolla kuin juustotarjottimella. Tarjottavat juustot tulisi valita sen mukaan, että jokaisesta juustotyypistä olisi jotakin tarjolla. Tällöin on myös todennäköistä, että jokaiselle vieraille olisi jokin juusto tuttu. (Sinivirta 2009, 41.)

Juustoja valitessa kannattaa panostaa laadukkaisiin ja tunnettuihin juustoihin. Jos kokemusta ja tietoa on enemmän, voi myös valita erikoisempia vaihtoehtoja. Tavoitteena kuitenkin on toteuttaa onnistunut nautinto niin juustotarjotinta kuin juustopöytäkin suunnitellessa. Jos on mahdollista, tulisi juustotarjoilua suunnitellessa maistaa tarjoiltavia juustoja. Näin niiden sopivuus toisiinsa sekä muihin tarjottaviin varmistettaisiin. Laadukas juusto on pakattu hyvin ja sen tulee olla helposti avattavassa pakkauksessa. Pinta on kuiva tai kostea, mutta se ei saa halkeilla tai olla limainen. Kovan juuston tulee olla kiinteä ja kypsän juuston tasaisesti kypsynt. Juuston pinta voi olla epätasainen, karhea tai röpelöinen, mutta siinä ei saa olla syviä aukkoja tai painaumia. Juuston väärä käsittely valmistuksessa, pakkauksessa tai kuljetuksessa voi aiheuttaa yllä mainittuja virheitä. Jos epäillään juuston olevan virheellinen, sitä ei tulisi käyttää. Paras paikka juuston säilytykselle on pimeä, viileä tila kuten kylmiö, jääkaapin vihaneslokero tai elintarvikkeille tarkoitettu kellari. (Sinivirta 2004, 37-40.)

Jos illanistujaisten teemana on juustot ja tarjoilussa käytetään useampia juustoja, on käytännöllinen ja näyttävä vaihtoehto juustopöydän kokoaminen. Jokainen juusto voidaan asettaa tarjolle omalle tarjottimelle tai voidaan kerätä muutama juusto yhdessä suuremmalle tarjottimelle. Juustot voidaan asettaa tarjottimelle kokonaisina tai juustot voidaan valmiiksi paloittelaa. Juustot tulisi asettaa tarjolle niiden mausteisuuden, aromin ja maun mukaan. Hyvä ohje on; ensin mieto kokkarejuusto, sitten nuori ja pehmeä juusto, jonka jälkeen nuori vuohenjuusto, puolikovat ja kovat juustot, sitten kypsä vuohenjuusto ja pehmeät, voimakkaan makuiset valkohomejuustot, viimeisenä puna-, ja sinihomejuustot. (Iburg 2009, 36). Juustot tulee säilyttää alkuperäisessä pakkauksessa, se on paras säilyttää viileässä ja kuivassa tilassa. Juustot kannattaa ottaa huoneen lämpöön puoli tuntia ennen tarjoilua, jotta niiden aromit ja maku parantuvat. Jos juusto leikataan valmiiksi paloiksi tarjolle, tulee palojen olla tasakokoisia ja jokaisessa palassa tulisi olla saman verran kuorta ja keskustaa. (Sinivirta 2004,40.)

5 JUUSTON JA JUOMAN HARMONIAA

Juustojen kanssa tarjottaviin juomiin löytyy monia vaihtoehtoja. Varmasti monelle nautiskelijalle tutuin on viini ja yleensä nimenomaan punaviini yhdistetään juustoihin. Mutta ruokakulttuurien muuttuessa ja varsinkin juomien valikoimat ovat nykyään hyvin monipuolisia, joten juustojen kanssa tarjottavaksi löytyykin upeita yhdistelmiä mm. rose- ja valkoviineistä. Myös olut on tullut tutummaksi monelle juustoharrastelijalle. Monesti ruoka ja siihen sopiva juoma valitaan niiden samankaltaisuuden vuoksi. Joskus hyvät vastakohtat täydentävät toisiaan ja toisinaan ne voivat tuottaa pettymyksen. Sanotaan että kevyt ruoka tarvitsee parikseen kevyemmän juoman sekä voimakkaampi ja raskaampi ruoka käy yhdessä täyteläisemmänkin juoman kanssa. (Nieminen 2007,7.)

Kirjoittaja Tuula Niemisen mukaan, kirjassa Viiniä aterialla, vanha uskomus on "valkoista valkoiselle ja punaista punaiselle". Se ei ole kokonaan nykyään pois suljettu, mutta viinien ja muidenkin juomien monipuolisuuden vuoksi on löydetty myös muita sopivia makuyhdistelmiä. Esimerkkinä voidaan sanoa ettei aina paras yhdistelmä ole täyteläinen punaviini yhdessä punaisen lihan kanssa, vaan uusien makuyhdistelmien löytyessä myös valkoviineistä löytyy hyviä pareja punaiselle lihalle. Voidaan myös yleisesti ottaen sanoa, että perusmaut kuten makeus, suolaisuus, karvaus, hapokkuus ja umami vaikuttavat viinin kanssa, mutta oluen valintaan se ei ole niin tarkkaa. Happamuus ja lievä suolaisuus ovat viinin ystäviä, mutta katkeruus, makeus ja umami voi pilata paremmankin viinin, jos valinta ei ole oikea. (Nieminen 2007, 7.)

Tässä kerrotaan niin viinien kuin oluidenkin sopivuudesta juustoihin sekä tarkastellaan oluiden eri tyyppisiä. Alkoholittomiksi vaihtoehtoiksi juustojen kanssa sopii omena ja päärynämehut, siiderit sekä nektariinit, mutta näihin juomiin ei tässä työssä keskitytä tämän tarkemmin.

Ruoan perusmaku voi olla yllättävä kohdatessaan viinin. Ruoan makeus korostaa viinin hapokkuutta tai karvautta. Paras viini makealle ruoalle on hedelmäinen, lievästi hapokas, usein puolikuiva viini. Huono valinta makealle ruoalle on liian hapokas tai tanniininen viini. Hapokkuutta ruokaan tuo sitruuna, yrtit, viinietikka sekä tuorejuustot. Kun ruoka on hapanta se

pehmentää viinin makua sekä tuo siihen täyteläisyyttä. Paras valinta hapokkaalle ruoalle on hapokas, hedelmäinen viini. (Nieminen 2007, 7-9.)

Ruoan suola pehmentää viinin hapokkuutta ja vaimentaa sen katkeruutta, suolaiset maust ovat parhaimmillaan aromikkaan ja hapokkaan viinin kanssa. Liian pehmeähappoinen viini voi aiheuttaa maun hukkumista ja tuntua laimealta. Jos ruoka on voimakkaasti suolattu, voi sille olla erittäin vaikea löytää hyvää paria viineistä ja monesti suolaiselle ruoalle paras yhdistelmä löytyy oluesta. (Nieminen 2007, 7-9.)

Karvaan makuinen ruoka poistaa viinistä hapokkuutta, mutta lisää sen katkeruutta. Paras valinta karvaan makuiselle ruoalle on voimakkaan hapokas, tammitynnyrissä kypsytetty valkoviini. Umami on suolaisenmakea maku, joka vahvistaa viinin katkeruutta ja sen hapokkuutta. Umami makua saa parhaiten lievennettyä ripauksella suolaa tai sitruunan mehua. Kirpeän makuista tai liian tanniinista viiniä tulisi välttää umamipitoisen ruoan kanssa. Rasvainen ruoka antaa viinille pehmeyttä, mikä tukee ajatusta rasvaisista juustoista ja useista sopivista viineistä. (Nieminen 2007, 7-9.)

5.1 Viinin ja juuston täydellinen liitto

Edelleenkin juustot ja viini ovat erinomainen yhdistelmä. Ei ole määritetty tiettyä viiniä ja tiettyä juustoa, mutta monesti saman alueen juustot ja viinit sopivat yhteen. (Sinivirta 2004, 45). Yleisimpänä sääntönä voidaan käyttää sitä, että varsinkin miedot juustot ovat hyviä keveiden, kuivien tai puolikuivien viinien seurana. Keskivoimakkaat juustot vaativat viiniltä jonkin verran makeutta ja mitä voimakkaampi juusto sitä makeampaa viini saa olla. Kevyet ja keskitäyteläiset viinit sopivat useimpien mietojen juustojen kanssa, kun taas voimakkaat juustot tarvitsevat parikseen voimakkaamman viinin, mutta on poikkeuksia joissa ”perinteisemmät” yhdistelmät eivät sovi. (Pojanluoma 2008, 127.)

Punaviineistä sopivimpia juustoviinejä ovat hedelmäiset ja suhteellisen yksinkertaiset viinit. Tanniininen punaviini sopii voimakkaan juuston pariin. (Sinivirta 2009, 49). Miedolle hiljattain kypsytetylle juustolle sopii hedelmäinen valkoviini, jossa alkoholipitoisuus on pieni ja

hapokkuus on täydellinen vastine juustolle. Voimakas ja makea valkoviini sopii myös juuston pariin, koska se vahvistaa juuston makua. (Iburg 2009, 33.)

Sinihomejuusto on niin voimakas, että se voi peittää täyteläisemmänkin viinin alle. Hyvä pari sille voikin olla makea valkoviini tai väkevöity makea punaviini. Jos punaviinistä ei löydy tarpeeksi hedelmällisyyttä sekä makeutta, voi se maistua yhdessä sinihomejuuston kanssa tarjottuna jopa teräksiseltä ja kovalta. (Karmavuo ym. 2004, 147.) Kevyempiin kotimaisiin mietoihin juustoihin käy hyvin mm. kotimaiset hedelmäviinit sekä voimakkaamman vuohenjuuston kanssa voi tarjota kotimaisia liköörejä. (Pojanluoma 2008, 127).

Tuorejuustot kuten feta, mozzarella ja sulatejuustot ovat raikkaita, pehmeitä sekä kosteita. Niiden mausta voi aistia happamuuden sekä maidon maun. Tuorejuustoissa rasvaprosentti on monesti alhainen ja nämä juustot ovat vähemmän suolaisia kuin muut juustot. Happaman ja raikkaan juuston seuraksi käy hyvin kevyemmät valkoviinit. Valkoviinin tuoma hapokkuus korostaa tuorejuuston mietoja ominaisuuksia. Näiden juustojen kanssa tulisi välttää liian hedelmäisiä sekä tanniinisia viinejä. (Karmavuo & Lihtonen 2004, 139-140.)

Kovat juustot, pitkään kypsytetyt gouda, parmesan ja vahva emmental ovat maultaan voimakkaita ja erinomainen valinta punaviinin seuraksi. Kovien juustojen suolainen maku tarvitsee parikseen tanniinisen punaviinin jotka yhdessä pehmittävät toistensa makua. Paras vaihtoehto voisikin olla täyteläinen punaviini. Viiniltä vaaditaan myös korkeaa alkoholipitoisuutta sekä hedelmäisyyttä, jotta kovan juuston rasvaisuus ei peitä sitä alle. (Karmavuo ym. 2004, 145.) Homejuustoille hyvä valinta on vastakkaiset maut, kuten makeat hedelmäviinit. Suolainen ja makea yhdessä täydentävät toisiaan. (Berglund 1998, 102-103.) Hyviä yhdistelmiä ovat esimerkiksi Aura sinihomejuusto yhdessä makean valkoviinin tai täyteläisen punaviinin kanssa. Brie valkohomejuustolle seuraksi käy pehmeä punaviini tai ei-tanniininen valkoviini. (Nieminen 2007, 76-81.) Homejuuston rasvaisuus sekä suolaisuus tarvitsee rinnalleen hedelmällisyyttä, hapokkuutta sekä korkeaa alkoholipitoisuutta. Kypsän homejuuston ystävä on hedelmäinen punaviini ja nuoremmalle homejuustolle soveltuu miedomman makunsa ansiosta myös keskivoimakkaat valkoviinit. (Karmavuo ym. 2004, 141.)

Puolipehmeät juustot ovat tunnetuimpia juustoja suomalaisille. Näille juustoille hyviä vaihtoehtoja löytyy kevyistä vähätanniinisista punaviineistä sekä keskitäyteläisistä kevyesti hapok-

kaista ja sopivan hedelmäisistä viineistä. (Karmavuo ym. 2004, 144.) Cheddar juustolle oiva valinta on keskitäyteläinen tai hedelmäinen punaviini, puolikuiva valkoviini. Edam juustolle pari löytyy pehmeästä punaviinistä tai makeasta valkoviinistä. Emmental tai goudajuusto sopii yhdessä kevyen punaviinin tai ei-tammisen valkoviinin kanssa. Kermajuusto ja kevyt punaviini ovat varma valinta juustopöytään sekä vuohenjuuston parina käy hyvin valkoviini. (Nieminen 2007, 76-81.) Puolipehmeät nuoret juustot kuten gouda sekä edam eivät yksistään ole parhaita viinijuustoja, mutta yhdessä voimakkaamman makuisten juustojen kanssa ne ovat hyvä valinta juustotarjottimelle. Kun taas puolikovissa juustoissa kuten emmental ja gruyere, hyvän viinin sopivuudessa tulisi ottaa huomioon niiden yhteensopiva tuoksu ja maku. Nämä juustot ovat hyviä valintoja valkoviinin seuraksi. (Berghun 1998,102.)

Jos tarjotaan useampia viinejä yhdessä juustojen ja muiden ruokien kanssa, tulisi niiden tarjoilu järjestys muistaa. Kevyt viini ennen täyteläistä viiniä, valkoviini ennen punaviiniä, kuiva viini ennen makeaa viiniä, nuori ja yksinkertaisempi viini ennen iäkäästä ja laadukasta viiniä. (Nieminen 2007, 9.)

5.2 Olut juuston seurana

Nykypäivänä olut ei ole enää pelkkää tuoppiin kaatamista, vaan se on löydetty tärkeänä ja kiinnostavana lisänä ruokakulttuuria. Oluen ja siihen liittyvien mahdollisuuksien käyttö osana ruoanvalmistusta ja yhdistämistä eri ruokien tarjoiluun tuo paljon uusia mahdollisuuksia. (Weckström 2011.)

Oluen saadessa huomiota, on se löydetty myös erinomaiseksi pariksi juustolle. Oluen ja juuston yhdistämisessä perussääntönä voidaan pitää että miedolle juustolle valitaan mieto, vähän katkeroa sisältävä olut ja voimakkaammalle juustolle seuraksi käy vahvempi olut. Myös oluen voimakkuus ja juuston rasvaisuus tulee ottaa huomioon. Kun juusto on rasvaisempaa tai voimakkaampaa voi oluen alkoholipitoisuus olla jopa 6-12%. (Lamminperä 2011.)

Olut juuston kanssa on nautinnollinen yhdistelmä ja oluen maku on monesti anteeksiantavampi ja lempeämpi kuin viini. Suomessa tavallisin vaalea pils-tyyppinen olut on kirpeää sekä melko kevyttä ja se voi vaatia juustolta aromia. Maustetut tai savustetut tilsit-tyyppiset

juustot sopivat parhaiten vaalean oluen parina, kuten myös miedot sinihomejuustot. Voimakkaammat juustot tarvitsevat parikseen täyteläisen, maltaisen ja tumman oluen. (Pojanluona 2008, 128.) Miksi olut sopii niin hyvin juustolle, on sen syynä maltaisen juoman aromi. Juusto korostaa oluen pehmeää, hedelmäistä makua, kun taas olut antaa juuston rasvaisuudelle ja suolaisuudelle tasapainoa. (Lamminperä 2011.)

5.2.1 Oluen luokittelua

Olut voidaan luokitella monella eri tavalla. Yksi luokittelu malli on luokitella oluet pintahiivaoluisiin tai pohjahiivaoluisiin. Seuraavassa on käyty läpi tarkemmin erilaisia oluttyyppejä ja sitä, miten ja minkälaisien juustojen kanssa tarjottavaksi ne sopivat parhaiten.

Lager, pohjahiivaolut on vaalea läpikuultava olut, jonka valmistuksessa käytetään monesti myös muita tärkkelyksiä kuten riisiä ja maissia. Lager oluita on monia eri merkkejä, jotka on vaikea erottaa toisistaan. Lager oluen tyylissä erottuu raikas ja puhdas maku. Lager on yleisin oluttyyppi jota käytetään ja se valmistetaan alhaisessa lämpötilassa, jopa lähellä nollaa astetta. Lager käy hyvin yhteen miedon lehmänmaidosta valmistetun sinihomejuuston kanssa. (Nieminen 2007, 98-99.)

Tumma Lager, pohjahiivaolut on tumma, paahteinen ja hieman makeahko olut. Helppo nauttia ja yhdistetään suklaan, karamellin ja kahvin aromiin. Tumman lagerin makua tuo esille hyvin mieto, puolikova, lehmänmaidosta valmistettu edamjuusto. Tämä juusto käy myös hyvin vehnäoluen pariksi. Pils, pohjahiivaolut on vaalea täysmallasolut, jossa on runsaasti humalaa. Se on voimakkaampi kuin suomalaiset oluet. Ehkä jopa hiukan kirpeä, josta voi aistia kukkaisen aromin. Tumman lager oluen jälkimaku on kuiva. (Nieminen 2007, 98-99.)

Vahva Lager, pohjahiivaolut sisältää runsaammin alkoholia. Se on maultaan makea olut, jossa voi aistia toffeen, luumun tai jopa kaakaon aromin. Väriltään hyvin samankaltainen kuin tavallinen lager olut. Vehnäolut, pintahiivaolut valmistetaan vehnästä, mutta voidaan käyttää myös ohramallasta. Väri vaihtelee vaaleasta kirkkaasta jopa tummaan sakeaan. Maultaan raikas, jossa voi tuntea hedelmällisen, mausteisen aromikkaan maun. (Nieminen 2007, 98-99.)

Ale, pintahiivaoluen vahvuus vaihtelee miedosta erittäin voimakkaaseen. Pintahiivaoluet eroaa pohjahiivaolueen valmistusmenetelmältään siitä, että hiiva kertyy astian pintaan. Pintahiivaoluet ovat perinteiltään vanhempia kuin pohjahiivaoluet. Nämä oluet myös aromikkaampia ja maultaan monipuolisempia kuin pohjahiivaoluet. Ale olut käy hyvin lehmänmaidosta valmistetun, pähkinäaromisen mutta melko voimakkaan makuisen Brie valkohomejuuston kanssa. Hyvä yhdistelmä on myös hapan, kova ja pitkään kypsytetty Cheddar juusto. Portteri ja stout pintahiivaoluet valmistetaan tummemmista mallaslajeista, ne ovat on väritään tummempia kuin muut oluet ja maultaan voimakkaampia. Niissä on voimakkaampi alkoholipitoisuus sekä paahteinen maku, jossa voi maistaa mämmin, kahvin tai voimakkaan suklaan maun. Näiden jälkimaku on pitkä ja viipyvä. (Nieminen 2007, 98-99.)

Erikoisempia pinta- ja pohjahiivaoluita sekä spontaanikäymisoluita, ovat erilaisista viskimaltaista valmistetut oluet sekä maustetut oluet. Maustetuissa oluissa käytetään usein lemonia, sitrusta ja hampua. Myös vaikeammin saatavat sekä arvokkaammat oluet luetaan erikoisoluisiin. Oluen makuun on voitu lisätä mausteita, olut on voitu valmistaa erilaisista maltaista tai sen valmistusmenetelmissä on käytetty jotain erikoista kuten savu. Spontaanikäymisolut on hapanta ja sen käymiseen ei lisätä hiivaa, vaan se käy villihiivan ja pieneliöiden avulla. Kun käyminen on alkanut siirretään olut pähkinä-, tai tammitynnyreihin, jossa se saa valmistua vapaasti jopa kolme vuotta. (Nieminen 2007, 98-99.)

Usein etsiessä juuston ja oluen yhdistelmää, nousee esille muutama olut. Lambic on villihiivoilla ja bakteereilla spontaanisti käynyt olut. Se on samean keltaista, kevyesti humaloitu ja hapokasta olutta. Olut voidaan sekoittaa nuoresta ja vanhasta lambicista ja yhdistämisen jälkeen se käy vielä vuoden pullossa. Tämä olut on erinomainen varsinkin vahvempien juustojen seuraksi, kuten gouda tai valkohomejuustot. (Nieminen 2007, 98-99.)

Toinen paljon juustojen kanssa yhdistetty olut on trappisti, joka luetaan pintahiivaolueksi. Se on maultaan hedelmäinen, täyteläinen, usein maustettu ja paljon alkoholia sisältävä olut. Sen täyteläisen maun vuoksi, se ei huku voimakkaampienkaan juustojen alle, vaan antaa hyvän makuyhdistelmän yhdessä pehmeiden, hapokkaiden ja voimakkaiden juustojen kanssa. (Nieminen 2007, 98-99.)

6 JUUSTOT JA JUOMAT-TEEMAOPAS PROSESSINA

Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehto ammattikorkeakoulun tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallinen opinnäytetyö voi tarkoittaa sitä, että opiskelija toteuttaa ja suunnittelee oppaan tai ohjeistuksen, kuten perehdyttämisoppaan tai teemapaketin jollekin yritykselle. Tätä osaa kutsutaan produktiksi, eli toiminnallisessa opinnäytetyössä on toteutettu jokin konkreettinen tuotos, jonka ideointiin, suunnitteluun sekä valmistukseen on käytetty apuna teoreettista viitekehystä, ammatillista näkökulmaa sekä tiedon ja taidon havainnointia ja prosessointia. (Vilka, Airaksinen 2003, 9, 82.)

Työelämästä saatu opinnäytetyö on prosessi, joka suuntaa ammatillista kasvua, urasuunnittelua ja mahdollisesti työllistymistä. Sen avulla pääsee peilaamaan omia tietoja ja taitoja sen hetkiseen työelämään ja sen tarpeisiin. (Vilka ym. 2003, 17,23). Opinnäytetyön tarkoitus on osoittaa ammatillisen taidon ja teoreettisen tiedon yhdistäminen siten, että siitä saadaan alan ihmisille jotakin hyötyä. Opinnäytetyön tekijälle se on ammatillista syventymistä tiettyyn aihealueeseen, ammatillista kasvua ja suunnitelmallista prosessikirjoittamista. (Vilka ym. 2003, 159–160.)

Toiminnallinen opinnäytetyö toteutetaan tutkimalla ja etsimällä tietoa omaan aiheeseen liittyen. Näitä viitekehysessä käytettyjä tietoja käytetään oman työn suunnittelussa ja toteutuksessa. Ne toimivat tukena oman tiedon ja taidon esille tuomisessa. Opinnäytetyössä käytetään ideoivaa, pohtivaa ja omia ajatuksia esille tuovaa näkökulmaa, jonka avulla voidaan keskittää suunnittelu ja ideointi mahdolliseen ongelmaan tai kehitystyöhön. Viitekehysessä käytettyjä tietoja vertaillaan ja tarkastellaan sekä niihin tuodaan omia perusteluita. (Vilka ym. 2003, 79-81.)

Opinnäytetyöstä tehdään raportti, jossa ilmenee millainen projekti on kokonaisuudessaan ollut sekä kuinka sitä on työstetty. Toiminnallisen opinnäytetyön yksi tärkeimmistä asioista on raportin sekä tuotoksen yhteensopivuus. Raportissa prosessi dokumentoidaan ja arvioidaan tutkimusviestinnän keinoilla, sen runko perustuu johdantoon, opinnäytetyön lähtökohtiin, tavoitteisiin sekä rajauksiin. Siinä käsitellään myös aiheen merkitys kohderyhmälle, hankitaan tietoa, tuotetaan teoreettista viitekehystä ja käsitellään saatuja tietoja. Raportissa ku-

vaillaan myös miksi ja millaiset työtavat tai menetelmän on valittu, kerrotaan kuinka produkti eli tuotos on syntynyt sekä ilmaistaan lopullisen tuotoksen ja prosessin johtopäätökset ja arvioinnit. (Vilka ym. 2003, 82-90.)

Raportoinnissa tulee ottaa huomioon tutkimustiedon merkitys ja luotettavuus. Syy, miksi tietoa lähdetään hankkimaan, perustuu siihen ettei jokapäiväinen tieto taito riitä ratkaisemaan ongelmia, tai jo saatuun tietoon tarvitaan laajempaa osaamista ja informaatiota. Tutkimuksella voidaan laajentaa omaa käsitystä asiasta, antaa parempi mielikuva miksi ja miten asioita tulisi perustella sekä mahdollisesti sen avulla voidaan löytää keino ratkaista käytännön ongelma. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 18-20.) Koko ajan muuttuvassa maailmassa sekä tiedonvälityskeinojen lisääntyessä on tärkeää osata tarkastella hankittua tietoa myös kriittisesti. On tärkeää ajatella, ettei kaikki tieto ole välttämättä paikkaansa pitävää ja tutkimuksen tekijän tuleekin osata käsitellä ja rajata se tieto minkä omien ajatusten ja periaatteiden mukaisesti näkee tärkeäksi. Muualta hankittu ja omaan tutkimukseen käytetty tieto tulee perustella sekä osoittaa todeksi, selkeästi kuvailtuna myös lukijalle. (Hirsjärvi ym. 2007, 22-27.)

6.1 Komilan köökki

Amica on arvostettu Fazerin brändi, jonka monet tuntevat henkilöstö- ja opiskelijaravintoloista. Amica pyrkii kehittämään tuotteita ja palveluja asiakkaiden mukaan sekä tarjoamaan iloista ja ammattimaista osaamista asiakkaille. Ruoassa otetaan huomioon terveellisyys sekä ravitsemussuosituksat. Lounaan lisäksi tarjolla on erilaisia välipala- sekä take away-tuotteita. Asiakkaille pyritään opastamaan terveellisiä ruokailutottumuksia sekä asiakkaiden toiveet ja ideat otetaan huomioon tuotekehittäessä. (Fazer Amica 2011.)

Komilan köökki on Fazer Amican ketjuun kuuluva henkilöstöravintola. Ravintola siirtyi Amican ketjuun v.1997 ja ravintola esimiehenä toimii Irma Hämäläinen. Esimies hoitaa päivittäisen työn yksin ja tarvittaessa töissä on Amican extra-työntekijä. Pääsääntöisesti ravintolan asiakaskunta on samassa talossa toimivien yritysten henkilökunta, sekä heidän yritysvie-
raat. Suurin tässä talossa toimiva yritys on E.ON Kainuu, sekä pienempinä yrityksinä Citius

Net, Arffman Consulting sekä Eltel. Ravintola toimintaan kuuluu lounas- ja kahvilatoiminta, kokoustilausten hoitaminen ja tilaustyöt kuten täyte- ja voileipäkakut. Komilan köökki on auki arkisin klo 08.00-14.00, lounas tarjoillaan klo 11.00–12.15.

Kahviossa on myynnissä kahvia, teetä, virvoitusjuomia, vitriinituotteita sekä kahvileipiä. Lounaalla tarjottavana on salaattilounas, keittolounas ja tavallinen lounas. Lounaalla asiakkaita käy arkipäivinä n. 65 henkilöä. Talon sisällä on myös paljon kokouksia, erilaisia iltatapahtumia sekä yritystilaisuuksia, joihin Komilan köökki hoitaa kahvitukset, muut tarjottavat sekä ruoat. Kokoustiloina toimii viisi kabinettia, joissa voidaan kabinetista riippuen järjestää kokouksia jopa 30 hengelle. Talosta löytyy myös erillinen saunalla varustettu kokoustila, jonne mahtuu ruokailemaan n.20 henkeä. Komilan köökissä myydyimmät kahvi- ja kokoustarjoilu tuotteet ovat pääosin makeat leivonnaiset sekä kakut ja pienet suolaiset kuten täytetyt leivät ja piirakat. (Hämäläinen, 2011.)

6.2 Teemaoppaan tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella opas, jonka avulla Komilan köökin henkilökunta voi toteuttaa halutun kokous- tai juhlatarjoilun. Oppaan ajatuksena oli keskittää suunnittelu johonkin tiettyyn teemaan, jonka pohjalta työtä lähdettiin toteuttamaan. Oppaan tavoitteena oli, että sitä on jokaisen henkilökuntaan kuuluvan helppo lukea ja käyttää. Oppaaseen kuuluvien teemallisten ruokatarjoiluiden tuli olla helposti ja nopeasti toteutettavissa, muun päivittäisen työn ohella.

Teemaoppaan ideana oli tarkoitus selkeyttää ja yhdenmukaistaa kokous- ja juhlatarjoilua. Tämän työn tarkoitus oli antaa asiakkaalle vaihtoehtoja kokous- tai juhlapalveluiden ruokatarjoiluun. Asiakkaiden näkökulmasta tällä työllä saadaan valmis kokonaisuus, ruoka- ja juomasuosituksineen, jossa on tarkkaan mietitty tarjoiltavien ja esillelaiton yhteensopivuus. Jotta opasta osattiin lähteä ideoimaan, kehittämään ja suunnittelemaan niin, että siitä saatiin toimivakokonaisuus, edettiin työssä tuotekehityksen prosessin mukaisesti.

Koko prosessi lähti käyntiin tehtävän rajauksesta. Idea opinnäytetyön toteutuksesta tähän toimipaikkaan muokkautui jo ollessani työharjoittelussa Amicalla syksyllä 2009. Mietittiin

yhdessä toimeksiantajan kanssa, mikä voisi olla sopiva opinnäytetyö. Tutustuessani tarkemmin keittiön toimintaan ja asiakkaiden tarpeisiin, esitin toimeksiantajalle idean teemaoppaan suunnittelusta. Asia jätettiin hautumaan ja sovittiin, että katsomme asiaa tarkemmin kunnes opinnäytetyön tekeminen on ajankohtaisempaa.

Jatkoin työskentelyä Amicalla koulun ohessa ja opinnäytetyötä aloitettaessa oli mielessä jo muutamia ideoita sen toteutukseen. Lähdettiin miettimään mikä voisi olla hyvä kehityskohde sekä kuinka saataisiin asiakkaille tarjottua jotain erilaista, perinteisten henkilöstöravintolan tarjottavien ruokapalveluiden ohelle. Pohdittiin, että koska talossa järjestetään paljon kokous- ja juhlatilaisuuksia, voitaisiin keskittää tuotekehittely sille alueelle.

Ongelma Komilan köökissä on se, että tilaisuuksia järjestetään paljon ja yleensä tarjoilut perustuvat vanhalla kaavalla. Tarjottavana on kahvi, tee, virvoitusjuomat, makeat ja suolaiset piirakat, pullat ja leivät. Haluttiin ideoida ja suunnitella menu, joka on yhtä helposti toteutettavissa kuin perinteisetkin tarjottavat, mutta tuovat erilaisuutta makuihin ja tyylihin.

6.3 Teemaoppaan ideointi

Seuraavaksi siirryttiin ideointivaiheeseen, mikä voisi olla hyvä kokonaisuus asiakasta ja toimeksiantajan työtä ajatellen. Ideoitiin teemaopas, jossa on jokin tietty teema tai raaka-aine, jonka pohjalta lähdettäisiin suunnittelemaan valmis opas ja kokonaisuus niin toimeksiantajalle kuin asiakkaallekin. Tässä vaiheessa tiedusteltiin myös asiakasyritykseltä, olisiko heillä jostain haluttua teemaa tai aihetta ja mikä heitä kiinnostaisi. Asiakasyritys kertoi oman työporukkansa kiinnostuksen kohteista ja siitä millaisia mahdollisia teemoja on jo toteutettu. Kun ehdotettiin juustoja ja juomia, oli asiakas ja toimeksiantaja erittäin innostunut sekä kiinnostunut tästä aiheesta. Toimeksiantajan pitkä kokemus teemaan liittyvistä raaka-aine valinnoista vahvisti sen, että haluamme valita teemaksi juustot ja erilaiset juomat. Toimeksiantaja on järjestänyt paljon erilaisiin tapahtumiin juustotarjoiluja ja hänen kokemus on ollut erittäin kehittävä ja opettavaista niin itseäni kuin tämän työn toteutusta ajatellen.

Tässä vaiheessa oli hahmoteltu idea työstä, lähdettäisiin suunnittelemaan ja tekemään kirjallista opasta toimeksiantajalle, johon on kerätty materiaalia ja ohjeita tilaisuuden järjestämistä

varten, reseptiikkaa, menuja sekä esillelaittoehdotuksia. Oppaan tulisi olla valmis kokonaisuus ja sen käyttäjän tulisi osata järjestää valittu menu tai tilaisuuden ruokatarjoilun toteutus tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Koska tilaisuuksien ajankohta, luonne ja tarve ovat erilaisia, päätettiin että kehittelemme kolme erilaista menua, joita toimeksiantaja voi soveltaa tai käyttää sellaisenaan kokous- ja juhlapalveluiden ruokatarjoiltavia toteuttaessaan. Kolmen menun suunnittelussa pystyttiin kehittelemään erilaiset tarjoiltavat, jotka ovat muunneltavissa tilaisuuden luonteen mukaan. Näillä menuvaihtoehdoilla saataisiin vaihtelevuutta tavallisiin kokoustarjoiluihin ja osaksi näillä menuilla voidaan muuttaa myös tilaisuuksien luonnetta juhlavammaksi.

6.4 Teemaoppaan suunnittelua

Luonnosteluvaiheessa etsittiin tietoa ja opastusta internetistä, kirjallisuudesta sekä myös toimeksiantajan aiemmin järjestämistä tilaisuuksista. Menuja suunniteltaessa lähdettiin siitä, että niiden toteutus ja tarjolle asettelu olisi helppo toteuttaa muun työn ohella. Yksi menuista on sovellettavissa parin tunnin mittaiseen cocktailtilaisuuteen, johon kuuluu juustotarjotin, muut juustojen kanssa tarjottavat lisukkeet sekä juomat. Tällä tarjoilulla voidaan korvata perinteinen tarjoilu, joka yleensä koostuu suolaisesta ja/tai makeasta kahvileivästä, kahvista, teestä ja virvoitusjuomista.

Toinen menuvaihtoehto suunniteltiin saunalliseen kokoustilaan, jossa on paljon kokouksia sekä illanviettoja. Tähän menuun kuuluu pieni juustotarjotin, lisukkeita, ruokaisa piirakka sekä juomaehdotuksena oluet. Yleensä saunaillat on muutaman hengen porukoista jopa 15 hengen seurueeseen. Menun tarkoitus on korvata perinteinen saunaillan ruoka, joka yleensä on laatikkoruokaa, salaattia ja leipää. Jos halutaan tukevampi saunaillan tarjoilu, voidaan tämä menu sovittaa myös muiden tarjottavien rinnalle. Menu voi olla myös tarjottavana kokouksessa, kun halutaan tarjota asiakkaalle jotain erilaista tai se voi olla pientä naposteltavaa kokouksen yhteydessä.

Kolmas menu suunniteltiin erillisenä iltatilaisuutena. Menu sisältää runsaan juustopöydän, erilaisten lisukkeiden kanssa, sekä juustoille sopivat viinit. Kokonaisuus on runsas, joka yksistään riittää koko illan tarjoiltavaksi. Runsaaimman menun ympärille voidaan järjestää tilaisuus,

jossa tarjottavat juusto ja juomat ovat tilaisuuden teemana. Näin ajatellen koko juhla perustuu juuston ja viinien maisteluun, johon tämän menun tarjoiltavat on suunniteltu.

Kun menu oli suunniteltu ja kokonaiskuva hahmottunut, haluttiin kokeilla kuinka käytännössä menun toteutus onnistuu. Mietittiin missä tilaisuudessa menua voitaisiin testata ja tässä vaiheessa yhteydessä oltiin myös Amican tiimipäällikön kanssa. Sovittiin että menua testataan Amican henkilöstöpäälliköiden kokouksessa. Näin saataisiin ammattilaisilta neuvoja ja palautetta, kuinka onnistunut tai kehityskelpoinen tämä menu ja sen toteutus on.

Aiheena juustot on helposti tarjottavia ja kuitenkin tarjoilussa näyttäviä lisukkeiden kanssa, oli paikka parista maisteltavasta juustosta runsaaseen juustopöytään. Työssä täytyisi ottaa huomioon raaka-aineiden saatavuus, hinta, tarjoilutapa sekä kokonaisuus. Pyrittiin luomaan sellainen teemapaketti ja sen ohjeistus, jonka avulla toimeksiantajan on helppo toteuttaa menu tilaisuudesta riippuen. Ohjeet ovat selkeät ja tarjoiltavat voi koota nopeasti sekä helposti myös muun päivittäisen työn ohella.

Kokous- ja juhlatilaisuudet asiakasyrityksessä ovat luonteeltaan pikaisia palavereita, erilaisia parin tunnin mittaisia asiakastapaamisia, saunailtoja ja erilaisia juhlia. Ajallisesti niiden kesto voi olla puolesta tunnista jopa koko illan kestäviin tilaisuuksiin. Näiden menujen monipuolisuudella haluttiin tarjota jokaiseen erilaiseen tilaisuuteen vaihtoehtoinen ruokatarjoilu ja erilaisilla menuilla saataisiin sovellettua ne tilaisuuden luonteeseen sopivaksi. Tarjoiltavat menuut voivat olla osa kokousta, palaveria tai juhlatilaisuutta tai ne voivat sitoa juhlan niiden ympärille.

6.5 Teemaoppaan toimivuus ja viimeistely

Oppaan viimeistelyvaiheessa toteutettiin juustotarjotin menu, Amican henkilöstöpäälliköiden kokouksessa. Amican esimiehet toimivat testiasiakkaina. Menu toteutettiin käytännössä, jotta saataisiin palautetta menun toimivuudesta, sen toteutuksesta sekä asiakkaiden mielipiteitä menun näyttävydestä ja mausta. Käytännön osio toteutettiin 10.8.2011, Komilan köökissä. Testiasiakkailta oli kokous, johon kuului ruokatarjoilua ja tarjoiltavaksi valittiin kehitelty me-

nu, juustotarjotin. Päätettiin toteuttaa menu, jossa tarjolla oli neljä erilaista juustoa sekä lisukkeita. (Liite 1.)

Tilaisuuden luonteesta johtuen, ei tällä kertaa toteutettaisi käytännössä juomasuosituksia menun kanssa, mutta lopullisessa oppaassa on menuihin merkitty myös juomasuositukset. Tässä vaiheessa oli valmiina tarvittava ohjeistus ja esillelaittosuunnitelma, jonka mukaan toteutettaisiin menun esivalmistelut, esillelaitto ja somistus.

Ennen testausta pidettiin palaveri toimeksiantajan kanssa edellisenä päivänä. Keskusteltiin toteutuksesta, aikatauluista sekä esillelaitoista. Sovittiin, että hoitaisin juustojen ja puuttuvien tarvikkeiden oston. Juustojen saatavuus ja niiden hinnat tarkistettiin paikallisesta marketista viikko ennen toteutusta. Edellisellä viikolla hankittiin tarvikkeet menukortteja sekä asiakkaille esillä olevaa menua varten. Menut askarrettiin itse. Valittiin väriteemaksi hennon valkoinen, jossa on hiukan hopeaa. Menukortit tai servetit eivät saa olla liian värikkäitä, jotta pöydässä olevat juustot ja niiden lisukkeet pääsivät näkymään kauniisti ja olisivat "pääpisteenä" tarjoilupöydässä.

Toteutuspäivänä käytiin läpi päivän kulku yhdessä toimeksiantajan sekä työntekijän kanssa. Kerroin kuinka tarjoiltavat tuotteet tulee esivalmistella, millaisiksi ne pilkotaan, miten ne laitetaan esille, sekä minkä verran tuotteita on tarkoitus laittaa tarjolle.

Esivalmistelut tehtiin yhdessä ja kaikki tarjottavat saatiin tarjoiluastioihin sekä kylmään hyvisä ajoin. Aikaa jäi hyvin muihin järjestelyihin, kuten tarjoilupöytien liinoitukseen ja lautasten, haarukoiden sekä servettien asetteluun. Juomalasit kiilloitettiin, sekä etsittiin kaikki tarjoiluottimet valmiiksi. Kun tarjoilutila oli laitettu valmiiksi, viettiin tarjoiltavat ruoat yhdessä tarjolle. Toteutetusta menusta otettiin kuvia ennen palaverin alkua. (Liite 2.) Juustot nostettiin hyvisä ajoin huoneen lämpöön.

Kokous alkoi klo.14 aikoihin. Olin yhdessä asiakkaiden kanssa tarjoilutilassa, kerroin mikä on ollut työn tarkoitus, miksi se on tehty ja kuinka sen toteutus on edennyt. Maisteltiin yhdessä kaikkia tarjolla olevia ruokia, sain niistä suullista palautetta sekä pyysin myös palautteen lyhyillä kirjallisilla arviointilomakkeilla. (Liite 3.) Niillä jokainen arvioi menun makujen yhteensopivuutta, ulkonäköä, kokonaisuutta sekä pystyi antamaan omia parannusehdotuksia. Saatu palaute on käsitelty kohdassa pohdinta.

7 POHDINTA

Tässä toiminnallisessa opinnäytetyössä toteutettiin teemaopas, jossa on selvä ohjeistus sekä tarvittava tieto menujen toteutukseen. Oppaan avulla Fazer Amican henkilökunta voi järjestää halutun ruokatarjoilun menun mukaisesti. Oppaan tarkoitus on antaa sen käyttäjälle kuva, kuinka ruokatarjoilu esivalmistellaan ja miten sitä lähdetään toteuttamaan. Kaiken tässä työssä käydyn materiaalin, havaintojen ja keskusteluiden perusteella saatiin koottua opas, jonka avulla saadaan valmistettua näyttävä ja herkullinen tarjoilu erilaisiin kokous- ja juhlatilaisuuksiin.

Toiminnallisen opinnäytetyön kokonaisuus huipentuu omaan arviointiin produktista sekä prosessista. Arvioinnissa käydään läpi tutkimusraporttien pohdinnat, tulokset ja johtopäätökset. Sen tarkoituksena on suorittaa eräänlainen yhteenveto koko työstä. Arvioidaan tuloksia, omia tekemisiä sekä aikaansaannoksia. Käydään läpi päätelmät, mahdolliset tulevaisuudennäkymät sekä jatkotoimenpiteet. Arvioinnissa käytetään omaa ammatillista näkökulmaa, otetaan huomioon saatu palaute sekä uskalletaan arvioida myös kriittisemmin oman työn tulosta. (Vilka ym., 2003, 96-101.)

Oma arviointini produktista eli tuotoksesta on kohtalainen. Kaikki ideat ja tavoitteet eivät täyttyneet, koska tiedon hankkiminen oli omalla kohdallani hidasta. Tuotoksen, joka tapauksessani on teemaopas, olisin halunnut olevan laajempi sekä monipuolisempi. Oman rajauksen sen kokonaisuuteen toi hinta- ja katelaskelmien puuttuminen. Raaka-aineiden hintamuutosten sekä yrityksen sisäisten hankintamuutosten vuoksi, tässä työssä ei ole tehty tarkempaa hinta-arviota tai katelaskelmaa, vaan arvio hintatasosta perustuu omaan tuntemukseen raaka-aineiden hinnoista. Muuttuvien hintojen vuoksi, eivät laskelmat olisi hyödyttäneen pidemmällä aikavälillä oppaan käyttäjää. Oppaan ideana kuitenkin on antaa kokonaisvaltainen kuva teemaoppaan tarjoilun järjestämisestä, joten muuttuvat kustannukset eivät ole ajan tasalla eikä luotettavia. Oppaassa olisi myös voinut olla laajemmin viinien esittelyjä sekä makuyhdistelmiä. Mutta peruspiirteittäin opas on selkeä, helposti luettava sekä omien valintojen mukaan muunneltavissa.

Toiminnallisen opinnäytetyön raportoinnin tekeminen on ollut yllättävän työlästä. Johdantoa miettiessä ei osannut vielä aavistaa, kuinka monta kertaa sisällysluetteloa tullaan muuttamaan ja mitkä asiat nousevat vahvimiksi tämän työn kannalta. Opinnäytetyön rungon hahmottaminen on ollut itselleni hankalaa osittain sen takia, etten ole osannut etsiä oikeanlaista kirjallisuutta avuksi, enkä panostaa aikaani raportoinnin tärkeimpiin osioihin. Se, missä järjestyksessä pohdintoja tai arvioita lukijalle kerrotaan, on ongelmallista. Myös omien näkökulmien sekä pohdintojen ilmaiseminen asiakirjoituksella tai viitekehitykseen sisällyttäen on vaatinut paljon toistoja sekä ajatustyötä. Jos lähtisin toteuttamaan toiminnallista opinnäytetyötä uudelleen tekisin monia asioita toisin. Kiinnittäisin huomioni aluksi raportoinnin runkoon, prosessin suunnitteluun sekä tarkempaan aihealueiden rajaukseen.

Tiedon etsintä ja hankkiminen on ollut välillä haastavaa, koska jotkin työssä valitut aihealueet eivät ole niin yksiselitteisiä. Myös kirjoitustyylin ja sen hahmottaminen on ollut välillä todella hankalaa, mutta muiden opinnäytetöiden lukeminen sekä ohjaavan opettajan tuki on antanut suuntaa kirjoitukseen. Työn suunnitteluvaiheessa olisi voinut olla jokin tarkempi kaavio, jonka mukaan edetä. Pohjana oli tuotekehityksen malli, mutta olisin ehkä kaivannut jotakin vielä tarkempaa vaiheistusta, niin tiedon hankintaan kuin sen kirjoittamiseen.

Halusin valita tähän työhön suomalaiset juustot, koska lähiruoka on mielestäni tärkeää, sekä mahdollisuuksien mukaan myös toimeksiantaja pyrkii valitsemaan lähiruokatuotteita. Menuja suunnitellessa tuli myös ottaa huomioon se, minkä hintaiseksi menujen toteutus ja tarvikkeiden hankinta tulee. Vaikka tarkempaa hinta- tai katelaskelmaa työstä ei tehty, osattiin hiukan pohtia kuinka paljon menut tulevat maksamaan, tai kuinka niitä hinnoitellaan jatkossa. Kolmessa menussa on mahdollisuutta soveltaa parhaiten tilaisuuteen sopiva menu. Niissä käytetyt juustot, juomat ja lisukkeet ovat viitteellisiä ja pienillä muutoksilla menuista saa erilaisia. Myös kausi- ja sesonkivaihteluita hyödyntämällä voidaan vaikuttaa menujen toteutuskustannuksiin.

Menujen suunnittelussa tuli ottaa huomioon myös niiden toteutusaika, koska kyseessä on henkilöstöravintola, on aika rajallista ja yleensä tilaisuuksiin tarjottavat ruoat tulee valmistaa jokapäiväisen työn ohella. Siksi helpoin on käyttää nopeasti tarjolle saatavia raaka-aineita, joiden esikäsittely tai esillelaitto ei vie kauan aikaa. Kun pohdin tilaisuuksissa käytettäviä tarjoiluastioita, valitsin tässä toimipisteessä olevia tarjoiluastioita. Tilaisuudesta riippuen mietin

esillelaiton sen mukaan missä tilaisuus pidetään, koska käytössä on useampi kabinetti sekä yläkerran saunatila.

Kun toteutimme yhden näistä menuista, näimme kuinka paljon aikaa ja resursseja menun toteutus vaatii. Toteutuksen avulla saimme selkeämmän kuvan kuinka toimiva tämä menu tähän toimipisteeseen on, sekä rakentava palaute testiryhmältä antoi apua oppaan loppusuunnitteluun ja muutosmahdollisuuksiin. Kokonaisuutena testiasiakkaat pitivät tästä menusta ja sen käyttömahdollisuuksista henkilöstöravintolassa. Toteutetun menun palautteessa kävi ilmi, että testiryhmämme piti valittujen juustojen mausta sekä esillelaitossa huomioituista vastaväreistä. Ulkonäöstä annettiin paljon positiivista palautetta, sen kirkkaat ja upeat värit sekä kaunis esillelaitto miellytti testiryhmää. Kokonaisuutena menun toteutus oli näiden testiasiakkaiden mielestä selkeä, kaunis, määrällisesti sopiva sekä huolella toteutettu. Tämän menun kehittymahdollisuuksiin testiryhmä oli antanut palautteeksi muutamia asioita. Testiryhmän mielestä menussa voisi käyttää voimakkaampia juustoja sekä kasvikset voisivat olla tarjolla isompina palasina. Juustojen valinta on menukohtaisesti suunniteltu niin, että maut saataisiin miedosta voimakkaampaan juustoon ja että kaikille löytyisi oma suosikki. Valmiiden menujen juustovalikoimaa voi muunnella, jos haluaa valita jotkin tietyt juustot tarjottavaksi. Lopullisessa oppaassa on huomioitu myös ehdotukset tarjoiltavien kasvien koosta.

Kokonaisuutena käytännön osion toteuttaminen oli mielestäni mukavaa ja helppoa. Kokonaiskustannukset menua kohti pysyivät mielestäni kannattavina menun toteutuksessa ja sen toteutus oli suhteellisen helppoa.

Opin sen että huolellisesti suunnitellun aikataulun, sekä valmiin esillelaittosuunnitelman mukaan on helpompi lähteä kasaamaan monia pieniä tarjottavia näyttäväksi kokonaisuudeksi. Uskon, että tämän opinnäytetyön avulla tilaisuuden järjestäminen on niin minulle itselleni, kuin myös toimeksiantajalle helpompaa. Olen antanut myös luvan käyttää tätä opasta muissakin Amican toimipisteissä.

LÄHTEET

Arla Ingman Oy Ab.2000-2011.Meijerit ja tuottajat.

Saatavilla:<http://www.arlaingman.fi/tietoa-meista/arla-suomessa/meijerimme-ja-tuottajamme/>

Luettu 1.11.2011

Berglund, J., Immonen, P. & Rinta-Huumo, A. 1998. Makuasioita viinistä ja ruoasta. Keuruu 1998: Otavan kirjapaino.

Fazer Amica. Brändit. Saatavilla:

<http://www.fazer.fi/Brandit/Amica/>

Luettu 1.11.2011

Hartwall.2011. Pieni olutsanasto. Saatavilla:

<http://www.hartwall.fi/fi/Juomat/RuokajaJuoma/Olut/Pieni-olutsanasto/>

Luettu:16.3.2011

Heikkilän tila.2008. Saatavilla: <http://www.juustola.com/jalleen.html> Luettu 29.3.2011

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Keuruu. Otavan kirjapaino.

Hok-elannon oluthuoneet. 2011.Saatavilla: <http://www.oluthuone.com/lager.html> Luettu: 16.3.2011

Huttu-Hiltunen, E., Koivumäki, S. & Luhtala, M. 1994. Elintarvikeyrityksen tuotekehitysprosessi. Helsingin yliopisto. Maaseudun tutkimus-, ja koulutuskeskus. Raportteja ja artikkeleita Nro.25. Seinäjoki.

Iburg, A. 2009. Syötävän hyvä juustokirja. Helsinki: Readme.fi.

Jokinen,T. 1993. Tuotekehitys. Helsinki. Kuriiri Oy.

Juustokellari. 2011. Juustotieto.

Saatavilla: <http://www.juustokellari.fi/index.php?page=juustotieto&id=2>

Luettu: 10.3.2011

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2002. Viini ja ruoka, opas makujen harmoniaan. Jyväskylä 2002: Gummerus Kirjapaino Oy.

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2004. Viini ja ruoka, opas makujen harmoniaan. 3., uudistettu painos. Helsinki. Tammi.

Kinnunen, R. 2004. Palvelujen suunnittelu. Vantaa. WSOY.

Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki. Edita Prima Oy.

Kähkönen, H., 2008. Oluthuone, Viisi Tähteä.

Saatavilla: <http://www.viisitahta.fi/olutkulttuuri/olutkoulu/3061-pohjahiivaoluet>

Luettu: 16.3.2011

Kähkönen, H., 2010. Viisi Tähteä. Ruoka on maittava osa kulttuuria. Saatavilla:

<http://viisitahta.fi/olutkulttuuri/olut-ja-ruoka/5278-ruoka-on-vahva-osa-olutkulttuuria.html> Luettu: 1.2.2012

Manninen, J. 1997. Juhla- ja edustustarjoilu. Keuruu. Otavan kirjapaino.

Martat Ry. Lähiruoka. 2011. Saatavilla:

http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

Luettu: 6.11.2011

Määttä, S., Nuutila, J., & Saranpää, T. 2008. Juhlal palvelu Suunnittele ja toteuta. 2., uudistettu painos 2008. WSOY Oppimateriaalit Oy.

Nieminen, T. 2007. Viiniä aterialla, opas viinin ja ruoan liittoon. F.G.Lönnberg: Alko Oy.

Olutseura. Lähde: Sinebrychoffin asiakaslehti Oluen ystävät.

Saatavilla: http://www.olutseura.fi/site?node_id=43 Luettu: 16.3.2011

Pakarinen, A. & Salakari, T. Tervetuloa juhlaan. 1993. Porvoo: WSOY.

Pojanluoma, R. 2008. Suomalainen juusto. Hämeenlinna 2008: Kariston kirjapaino Oy.

Raatikainen, L. 2008. Asiakas, tuote ja markkinat. Helsinki 2008: Edita Prima Oy.

Rissanen, T. 2006. Hyvän palvelun kehittäminen. Kustannusosakeyhtiö Pohjantähti. Vaasa.

Ruokatieto. Saatavilla: www.ruokatieto.fi/Suomeksi/ Luettu 1.11.2011

Sinivirta, J. & A. 2004. Herkuttelijan juustokirja. Keuruu 2004: Otavan kirjapaino Oy.

Suomen juustoperinne. Saatavilla:

<http://juustot.nettisivu.org/juusto-historiassa/suomen-juustokuva/suomen-juustoperinne/>

Luettu: 1.11.2011

Valio Oy. 2011. Juustotarjoilun lisäkkeet. Saatavilla:

http://www.valio.fi/portal/page/portal/Ammattilaiset/Foodservice/Hyva_tietaa/juustotietoa22072009092634/juustojen_tarjoilu22072009130750/juustotarjoilun_lisakkeet22072009133406 Luettu: 10.3.2011

Valio Oy. 2012. Juustotarjoilun vinkit. Saatavil-

la:http://ammattilaiset.valio.fi/portal/page/portal/ammattilaiset/foodservice/hyva_tietaa/juustotietoa22072009092634/juustojen_tarjoilu22072009130750 Luettu: 11.3.2012

Lamminperä, J. Valio 2012. Olut antaa juustolle luonnetta.

Saatavilla: <http://www.valio.fi/koekeittio/teemat/juusto-ja-olut---parhaat-yhdessa/>

Luettu: 5.2.2012

Vasara,E. 2010. Lähiruuan kulutus vahvassa nousussa - logistiikka haasteena (10.-23.6.2010).

Agropolis. Saatavilla:

<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/agronet/Asiantuntijavastaa/teemat/L%E4hiruuan%20kulutus%20vahvassa%20nousussa%20%96%20logistiikka%20haasteena>

Luettu: 6.11.2011

Vilka, H & Airaksinen T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.

Vänttinen, R., & ja Korpi-Vartiainen, J-P. 2010. Sisä-Savon seutuyhtymä. Lähiruuan käyttö julkisissa Ammattikeittiöissä. Saatavilla:

http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat_lahiruuan_kaytto_julkisissa_ammattikeittiöissa2010.pdf

Luettu: 6.11.2011

LIITTEET

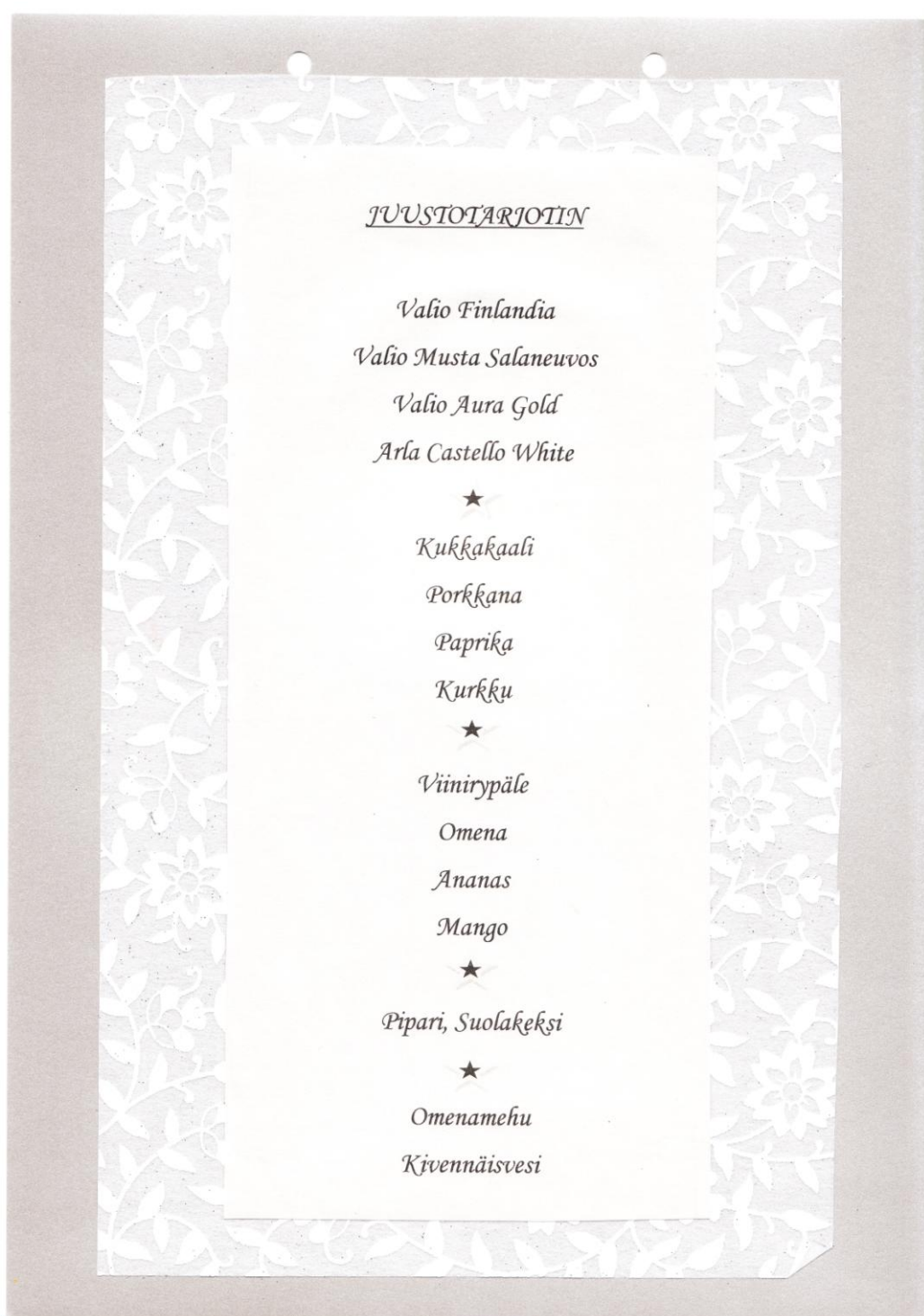
Liite 1. Juustotarjotin

Liite 2. Kuvia juustotarjoilusta

Liite 3. Palautelomake

Liite 4. Juustot ja juomat teemaopas

Liite 1. Juustotarjotin.



Liite 2. Kuvia juustotarjoilusta.



Kuvat. Reija Huttunen

Liite 3. Palautelomake.

PALAUTELOMAKE

- 1. Mielenpide makujen yhteensopivuudesta?**
- 2. Mielenpide ulkonäöstä?**
- 3. Mielenpide kokonaisuudesta?**
- 4. Parannusehdotuksia menuun/toteutukseen?**

KIITOS PALAUTTEESTA!!!

Juustot ja juomat

Teemaopas

[2012]
Komilan köökki
Minna Kovalainen



Kuvan julkaisija: Wisconsin Cheese and Wine Chalet. 2012.

SISÄLTÖ

JOHDANTO	1
JUUSTOT	2
Juustojen tarjoilu	3
JUOMAT	4
Juomien tarjoilu	6
MENU 1: JUUSTOTARJOTIN	7
Juustotarjottimen valmistus	8
Juomasuosituksset	10
Kuva juustotarjottimen esillelaitosta	11
MENU 2: SAUNAILLAN JUUSTOTARJOILU	12
Saunaillan juustotarjoilun valmistus	13
Juomasuosituksset	15
Kuva saunaillan juustotarjoilun esillelaitosta	16
MENU 3: RUNSAS JUUSTOPÖYTÄ	17
Runsaan juustopöydän valmistus	19
Juomasuosituksset	22
Kuva runsaan juustopöydän esillelaitosta	23

Johdanto

Tässä oppaassa on kerätty ohjeistusta kokous- ja juhlapalvelun ruokasuunnittelua ja toteutusta varten. Oppaan ohjeistuksen avulla voidaan toteuttaa juustotarjoilu erilaisiin tilaisuuksiin. Tilaisuuden tyylin mukaan menuja voidaan käyttää kokouksissa, palavereissa, saunailloissa tai runsaimman menun pohjalta voidaan järjestää tarjoiltavat iltatilaisuuteen. Oppaassa on kolme erilaista menuta, joihin kuuluvat juomasuosituksset, valmistusmenetelmä sekä esillelaittoehdotus. Jokaisessa menussa on pyritty ottamaan huomioon helppo ja nopea esivalmistelu, sekä monipuolinen ja väreilykseltään näyttävä kokonaisuus.

Nämä menut on suunniteltu Fazer Amica Komilan köökin henkilöstöravintolaan. Esillelaitossa on huomioitu tässä toimipisteessä käytettävissä olevat tarjoiluastiat sekä välineet. Jokainen menu on suuntaa antava, ne voidaan toteuttaa juuri kyseisellä tapaa tai niitä voidaan soveltaa raaka-aine saatavuuden mukaan.

Tämän oppaan aiheena on suomalaiset juustot ja niiden kanssa tarjottavat juomat. Juomasuosituksiin on valittu vaihtoehtoja juustojen kanssa sopivista viineistä sekä oluista. Menuihin valitut juustot on suunniteltu niin, että jokaiselle juustojen nautiskelijalle löytyisi sopiva vaihtoehto.

JUUSTOT

Juustotarjotin on moneen tarkoitukseen sopiva tapa tarjota juustoja. Se voi olla jälkiruoka tai muun tarjoilun yksi osa, se voi olla myös illanistujaisien koko tarjoilu. Paras alusta juustolle on puinen, reunaton ja tarpeeksi suuri tarjotin jonka päällä juustoja on helppo leikata ja asettaa tarjolle. Jokaiselle tarjottavalle juustolle tulisi olla oma veitsi, joka on tukeva, mutta ohut-teräinen. Juustotarjotin voi koostua esimerkiksi yhdestä-neljään erilaisesta juustosta, pienistä lisukkeista ja viinistä. Jos juustotarjotin on osa muuta tarjoilua ja tilaisuuteen kuuluu myös muuta syötävää, on oikea annoskoko 50-100g juustoa/henkilö. Jos illanistujaisien ainoa tarjottava on juustot, varataan niitä 150-250g/henkilö. Juustopöydässä voi olla useampia juustoja tarjolla kuin juustotarjottimella. Tarjottavat juustot tulisi valita sen mukaan, että jokaisesta juustotyypistä olisi jotakin tarjolla, jolloin on myös todennäköistä että jokaiselle vieraille jokin juusto olisi tuttu.

Jos illanistujaisien teemana on juustot ja tarjoilussa käytetään useampia juustoja, on käytännöllinen ja näyttävä vaihtoehto juustopöydän kokoaminen. Jokainen juusto voidaan asettaa tarjolle omalle tarjottimelle tai voidaan kerätä muutama juusto yhdessä suuremmalle tarjottimelle. Juustot voidaan asettaa tarjottimelle kokonaisina tai juustot voidaan valmiiksi paloittelaa. Juustot tulisi asettaa tarjolle niiden mausteisuuden, aromin ja maun mukaan. Hyvä ohje on; ensin mieto kokkarejuusto, sitten nuori ja pehmeä juusto, jonka jälkeen nuori vuohenjuusto, puolikovat ja kovat juustot, sitten kypsä vuohenjuusto ja pehmeät, voimakkaan makuiset valkohomejuustot, viimeisenä puna-, ja sinihomejuustot. Jos juusto leikataan valmiiksi palasiksi tarjolle, tulee palojen olla tasakokoisia ja jokaisessa palasessa tulisi olla saman verran kuorta ja keskustaa.

Juustojen tarjoilu

- Juustot säilytetään jääkaapissa tai kylmiössä alle +8 asteen lämpötilassa. Säilytyksen ajaksi juusto pakataan tiiviisti alkuperäiseen pakkaukseen tai kääritään muovikelmuun. Tärkeintä on ettei se pääse kuivumaan.
- Juustot otetaan huoneenlämpöön 1-2 tuntia ennen tarjoilua. Ne voidaan asettaa valmiiksi tarjoiluastioille ja peittää kelmulla.
- Juustoja varataan tarjolle 3-6 lajiketta, tilaisuuden luonteesta riippuen. Juustopöydässä voidaan tarjota useampia juustoja, kun taas juustolautaselle riittää pienempi määrä erilaisia juustoja.
- Juustoja valitessa tulee huomioida niiden soveltuvuus muihin tarjoiltaviin, sekä valita juustoja miedosta voimakkaamman makuiseen.
- Juustot voidaan leikata valmiiksi kuutioiksi, tangoiksi, kolmioiksi, neliöiksi tai viipaleiksi. Ne voidaan myös tarjota kokonaisina paloina, jolloin asiakas itse leikkaa juuston.
- Jokaiselle juustolla tulee olla oma juustoveitsi. Paras juustoveitsi on tukeva, ohut teräinen, hiukan sahalaitainen ja jossa olisi päässä püikit, joilla leikatun juuston voi nostaa.
- Juusto laitetaan tarjolle puiselle alustalle, matalareunaiselle tarjoiluastialle tai tarjottimelle. Tarjoiluastia voidaan myös koristella liinalla.
- Juustotarjotinta tai juustopöytää voidaan piristää erilaisilla hedelmä- tai kasviskoristeilla, tuoreilla yrteillä tai luonnosta saatavilla materiaaleilla. Tärkeää on huomioida ettei koristeista irtoa mitään ylimääräistä tarjoiltaviin, etteivät ne ole liian voimakkaan tuoksuisia tai ettei niistä tartu epämiellyttäviä makuja juustoihin.
- Jos koristeita käytetään, tulee huomioida niiden määrä sekä yhteensopivuus tarjoiltaviin. Tärkeintä on tuoda niillä väriä ja kauneutta, mutta tarkoitus on, että juustot säilyttävät paikkansa huomion keskipisteenä.

JUOMAT

Juustot ja viini ovat erinomainen yhdistelmä. Ei ole määritetty tiettyä viiniä ja tiettyä juustoa, mutta monesti saman alueen juustot ja viinit sopivat yhteen. Yleisimpänä sääntönä voidaan käyttää sitä, että varsinkin miedot juustot ovat hyviä keveiden, kuivien tai puolikuivien viinien seurana. Keskivoimakkaat juustot vaativat viiniltä jonkin verran makeutta ja mitä voimakkaampi juusto, sitä makeampaa viini saa olla. Kevyet ja keskitäyteläiset punaviinit sopivat useimpien mietojen viinien kanssa, kun taas voimakkaat juustot tarvitsevat parikseen voimakkaamman viinin, mutta on poikkeuksia joissa perinteisemmät yhdistelmät eivät sovi. Sinihomejuusto on niin voimakas, että se voi peittää täyteläisemmänkin viinin alleen ja hyvä pari sille voikin olla väkevöity portviini. Kevyempiin kotimaisiin mietoihin juustoihin käy hyvin kotimaiset hedelmäviinit, sekä voimakkaamman vuohenjuuston kanssa voi tarjota kotimaisia liköörejä. Punaviineistä sopivimpia juustoviinejä ovat hedelmäiset ja suhteellisen yksinkertaiset viinit. Tanniininen punaviini sopii voimakkaan juuston pariksi. Miedolle hiljattain kypsytetylle juustolle sopii hedelmäinen valkoviini, jossa alkoholipitoisuus on pieni ja hapokkuus on täydellinen vastine juustolle. Voimakas ja makea valkoviini sopii myös juuston pariksi, koska se vahvistaa juuston makua.

Viinien valintaan on myös yksinkertaisempi kaava, jos makuyhdistelmistä ja viinin valinnasta ei ole varma. Kevyelle ruoalle kevyttä, raskaalle täyteläisempää. Makealle ruoalle käy makea viini. Hapokkaampi ruoka tarvitsee parikseen hapokkaampaa viiniä. Suolaisen ruoan kanssa viinissä tulisi olla makeutta tai hapokkuutta. Karvaisen ruoan ja hapokkaan viinin maut yhdistyvät miellyttävästi.

Suomessa tavallisin vaalea pils-tyyppinen olut on melko kevyttä, mutta kirpeää ja se voi vaatia juustolta aromia. Maustetut tai savustetut tilsit-tyyppiset juustot sopivat parhaiten vaalean oluen parina, kuten myös miedot sinihomejuustot. Voimakkaammat juustot tarvitsevat parikseen täyteläisen, maltaisen, tumman oluen. Oluen hapokkuus tuo esille juuston makua ja sopivasta oluesta saadaankin upea yhdistelmä juuston pariksi. Miedompi juusto toimii yhdessä miedomman oluen kanssa ja vahvemman oluen rinnalle taas voi valita aromikkaamman ja raskaamman juuston.

Alkoholittomiksi vaihtoehtoiksi juustojen kanssa sopii omena- ja päärynämehut, siiderit sekä nektariinit. Myös alkoholittomista oluista sekä viineistä voi löytyä hyviä yhdistelmiä juustojen pariin.

Juomien tarjoilu

- Juomille tulee valita oikeat lasit. Punaviinille punaviinilasi, valkoviinille valkoviinilasi sekä alkoholittomille juomille vaihtoehtoja on enemmän. Myös alkoholittomat juomat voidaan tarjoilla jalallisesta lasista, jolloin kattaus on näyttävämpi. Oluelle valitaan pyöreäreunainen olutlasi, johon mahtuu pullollinen olutta sekä oluesta tulevaa vaahtoa säilyttämään oluen aromit.
- Alkoholittomat juomat kuten mehut, alkoholittomat siiderit sekä nektariinit tarjotaan viileinä. Tarjolla tulisi olla myös vettä, jotta asiakkailla on mahdollisuus huuhtoa välillä suuta maistellessaan juustoja ja juomia. Alkoholittomien viinien kohdalla tarjoilulämpötilat ovat samat kuin alkoholia sisältävät viinit.
- Yhdestä viinipullosta (75cl) saadaan n. 6-7 lasia mietoja viinejä (tarjoiluannos 12 cl), sekä väkeviä viinejä n. 9 lasia (tarjoiluannos 8 cl).
- Päivätilaisuudessa tarjottavan viinin määrä on 2 lasia, eli 24cl. Ja iltatilaisuuksiin varataan 4 lasia, eli 48cl.
- Viinit tai viineistä osa voidaan avata valmiiksi ennen tarjoilua, jolloin viini saa ilmaa ja aromit sekä maku parantuvat. Tämä toimii varsinkin punaviinien kohdalla.
- Oluen tarjoilulämpötilat: vaalea olut jäädytettynä 4-8 astetta, tummat oluet 11-18 astetta, erikoisvahvat oluet 15-20 astetta.
- Kuohuviinien tarjoilulämpötilat, kuivat 6-8 astetta, makeat 4-6 astetta.
- Valkoviinien tarjoilulämpötilat, kuivat ja kevyet 8-10 astetta, kuivat ja keskitäyteläiset 10-12 astetta, kuivat ja täyteläiset 12-14 astetta, makeat 4-6 astetta.
- Punaviinien tarjoilulämpötilat, kevyet 14-16 astetta, keskitäyteläiset 16-18 astetta, täyteläiset 18-20 astetta.

MENU 1: JUUSTOTARJOTIN

Valkohomejuusto – Chevre

Sinihomejuusto – Aura gold

Kermajuusto – Finlandia

Emmental – Emmental punaleima

Juustotikut

Piparit

Suolakeksit

Lisukkeet:

-mango

-vihreä rypäle

-ananas

-omena

-porkkana

-paprika

-kukkakaali

-kurkku

Cocktailtikut : Tumma tai vaalea leipä pohjaksi, juustokuutio, paprika-, tai ananaskuutio ja persiljakoriste

- Juustoja varataan n. 100 g - 150 g / henkilöä kohden
- Juustojen kanssa tarjottavia lisäkkeitä varataan n. 100g - 150g / henkilöä kohden
- Pipareita, suolakeksejä sekä leipiä varataan n. 50g - 75 g / henkilöä kohden

Juustot:

Valkohomejuusto Chevre (Kolaturun vuohijuustola)

- Laktoositon, I-luokkainen, puolipehmeä, pinnalta ja sisältä kypsytetty homejuusto.

Sinihomejuusto Aura Gold (Valio)

- 3 kk kypsytetty, voimakas, aromikas ja täyteläisen kermainen sinihomejuusto.

Kermajuusto Finlandia (Valio)

- Puolikovan, murukoloinen, monivivahteinen, hieman emmentaltyyppisiä juustoja muistuttava maku, hidas kypsytyks.

Emmental punaleima (Valio)

- Voimakas ja aromaattinen emmental-juusto, kypsytetty noin 6 kk. Runsas maku.

Juustotarjottimen valmistus

Valkohomejuusto sekä sinihomejuusto asetetaan tarjolle puiselle juustotarjottimelle, takakulmiin. Näitä juustoja ei leikata valmiiksi, koska niiden koostumus on hyvin pehmeä ja leikatessa voi sotkea tarjottimen. Kiinteämmät juustot Finlandia sekä punaleima emmental, leikataan valmiiksi kuutioiksi, n. 1,5cm * 1,5cm. Ne asetellaan tarjottimen etureunalle kulmiin. Keskelle tarjottinta laitetaan viinirypäleitä runsaina rypäinä.

Piparit ja suolakeksit tulevat kummallekin tarjottimen sivuille. Ne asetellaan limittäin vinottaisiksi jonoiksi. Tarjottimen etureunalle, suikaloidaan porkkanatikkuja. Tikkujen sopiva koko on n. 0,3cm-0,5cm * 0,3cm-0,5cm.

Tarjottimen takareunalle leikataan "ananaksen hatut", jotka ovat pystyssä koristeina. Keskelle voidaan leikata kokonaisesta omenasta koriste.

Ensimmäiselle pyöreälle tarjoiluastialle valmistetaan cocktailtikkuihin kasattuja naposteltavia. Niiden pohjana on tummasta tai vaaleasta leivästä muotilla pyöreäksi leikattu pala, päällä juustokuutio n. 1,5cm * 1,5cm (Finlandia tai punaleima emmental), ananaskuutio n. 1,5cm * 1,5 cm sekä pieni persiljatupsu koristeena. Vaihtoehtoisesti ananaspalan sijasta voidaan käyttää myös paprikakuutiota n. 1,5cm * 1,5cm.

Toiselle pyöreälle tarjoiluastialle tulee huuhdeltu, pituussuunnassa ristiin leikattu sekä viipaloitu tuorekurkku ja kuutioitu paprika (punainen ja keltainen) n. 1,5cm * 1,5cm paloina. Näiden lisäksi siinä on myös huuhdellun kukkakaalin pieniä nappuja.

Kolmannella pyöreällä tarjoiluastialla on ananaskuutiot n. 1,5cm * 1,5cm, mangokuutiot n.1,5cm * 1,5cm, kokonaisia rypäleitä sekä huuhdeltu, kuorimaton, siivutettu omena.

Juustotikut valmistetaan ohjeen mukaisesti ja laitetaan tarjolle ruukkuun tai isompaan lasiin. Tikkujen ympärille voidaan kääriä löysästi ruokaservetti ja tikut asetellaan niin, että ne ovat pystysuunnassa.

Parmesaani-juustotikut

(n. 30-40 kpl)

1 pkt voi-, torttu- tai lehtitaikinaa (500 g)

2 kananmunaa

3-4 dl parmesaanijuustoraastetta

Leikkaa levyistä $\frac{1}{2}$ -1 cm:n levyisiä suikaleita; yksi levy 6-7 pitkäksi suikaleeksi. Kierrä suikaleet halutessasi kierteelle.

Pyörittele tankoja lautasella, jossa on munaa ja sen jälkeen lautasella, jossa on juustoraastetta.

Laita juustotangot leivinpaperille uunipelille ja paista 225 asteisen uunin keskitasolla kuniin ruskeiksi, 6-10 min kierteen paksuudesta riippuen.

Juomasuosituksset

Punaviinit:

Marques de Arienzo Reserva (Espanja,Rioja)

- Keskitäyteläinen, keskitanniininen, hennon viikunainen, mausteisen tamminen, nahkainen

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore (Italia, Veneto)

- Täyteläinen, tanniininen, kirsikkainen, kevyen lääkeyrttinen, hennon rusinainen, tamminen, lämmin

Valkoviinit: (miedoille juustoille)

Santa Rita 120 Chardonnay (Chile)

- Kuiva, hapokas, hedelmäinen, kypsän sitruksinen, kevyen yrttinen, hennon paahteinen

Vina maipo Chardonnay (Chile)

- Kuiva, hapokas, hedelmäinen, hennon sitruksinen, kevyen paahteinen

Valkoviinit: (homejuustoille)

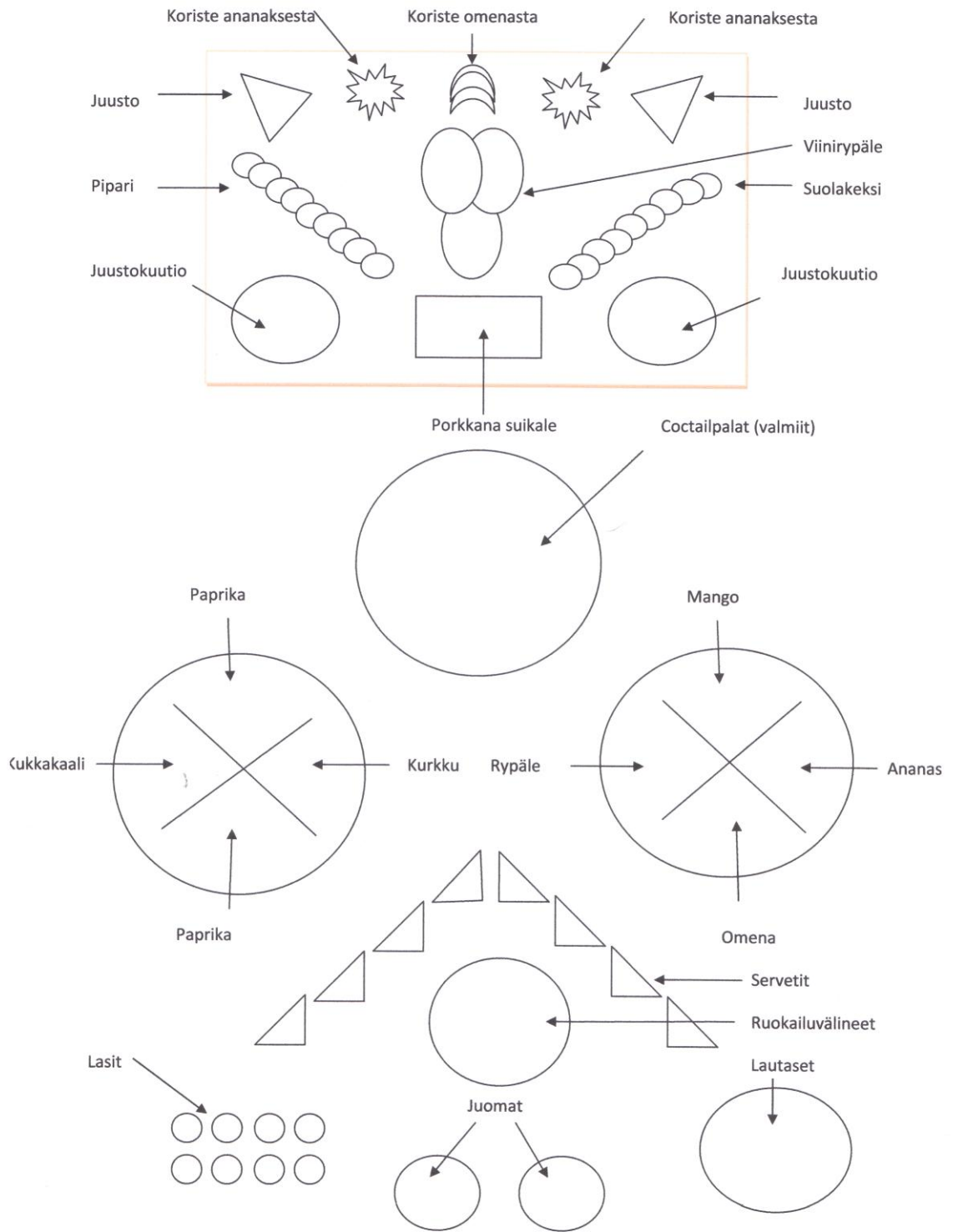
Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese (Itävalta, Burgenland)

- Makea, hapokas, kypsän ananaksinen, persikkainen, hennon jalohomeinen, hunajainen, rodukas

Don David Torrontes Late Harvest (Argentiina, Salta)

- Makea, hapokas, sitruksinen, hennon passiohedelmäinen, kevyen kukkainen, mausteinen

Kuva juustotarjottimen esillelaitosta.



MENU 2: SAUNAILLAN JUUSTOTARJOILU

Pieni juustotarjotin:

Gouda - Salaneuvos

Tuorejuusto - Mustapekka

Kermajuusto - Ritari

Ruisnapit

-maustekurkku

-musta oliivi

-viinirypäle

-päärynä

Poropiiirakka

- Juustoja varataan n. 50 g - 75 g / henkilöä kohden
- Juustojen kanssa tarjottavia lisukkeita varataan n. 100-150 g / henkilöä kohden
- Poropiiirakkaa varataan n. 75-100 g / henkilöä kohden

Juustot:

Gouda Musta salaneuvos (Valio)

- Pitkään kypsytetty. Aromikas ja vahva goudajuusto. Suolainen ja täyteläisen aromikas.

Tuorejuusto Mustapekka makea chili (Valio)

- Täyteläinen tuorejuusto, helposti leikattava. Pintaan hierottu makeaa chilirouhetta.

Kermajuusto Ritari (Valio)

- Pitkään kypsytetty, voimakas, suussa sulava kermajuusto.

Saunaillan juustotarjoilun valmistus

Juustot asetetaan tarjolle puiselle juustotarjottimelle. Salaneuvos sekä Ritarijuusto ovat koostumukseltaan kiinteitä, joten ne asetellaan kummallekin tarjottimen reunalle. Tarjottimen takaosaan laitetaan kokonaiset palaset juustoja, sekä etualalle pilkotaan juustot valmiiksi kuutioiksi. Sopiva koko on n. 1,5cm * 1,5cm. Mustapekka tuorejuusto on pehmeää ja sitä ei tulisi leikata valmiiksi, vaan kokonaiset "torni" juustot asetellaan tarjottimen keskelle.

Pyöreälle tarjoiluastialle laitetaan toiselle puolelle viipaloidut ja valutetut maustekurkut, sekä toiselle puolelle valutetut kokonaiset oliivit. Toiselle pyöreälle tarjoiluastialle laitetaan kokonaiset viinirypäleet ja päärynä. Päärynät kuoritaan ja niistä voidaan leikata pieniä kuutioita n. 1cm * 1cm, tai ne voidaan leikata pieniksi lohkoiksi.

Poropiiirakka voidaan leikata valmiiksi paloiksi, tai se voidaan tarjota piirakkavuoassa. Ruisnapit asetellaan tarjolle pieneen koriin.

Juustotarjottimelle voidaan käyttää koristeeksi luonnon materiaaleja, yrttejä tai hedelmiä. Koristeet voidaan valita oman mielen mukaan.

Poropiirakka

(n.8 hengelle)

Pohja:

2 ³/₄ dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 dl mustaleimaemmentalia raasteena

125 g margariinia

¹/₂ dl kylmää vettä

Täyte:

1 sipuli

125 g kylmäsavustettua poroa

200 g raejuustoa

1 ¹/₂ dl mietoa kermajuustoa raasteena (esim. Oltermanni)

2 munaa

2 dl kevytkermaa

1 dl persiljasilppua

2 tl piparjuuritahnaa

mustapippuria

Pinnalle:

1 dl mustaleimaemmentalia raasteena

Sekoita kulhossa vehnä jauhot, leivinjauhe ja juustoraaste. Nypi joukkoon margariini. Lisää nopeasti sekoittaen kylmä vesi. Painele kevyesti voidellun, ison piirasvuolan (halkaisija n. 27 cm) pohjalle. Pistele pohjaa haarukalla. Esipaista 200 asteessa 10 minuuttia.

Hienonna sipuli ja kuullota sitä hetken aikaa paistinpannulla öljytilkassa. Leikkaa poro pieniksi kuutioiksi. Laita kaikki täytteen ainekset kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada pohjan päälle. Ripottele pinnalle mustaleimaemmentalia. Paista 200 asteessa 20-25 minuuttia. Suojaa foliolla, jos pinta tummuu liikaa.

Koristele halutessasi persiljalla.

Juomasuosituksset

Oluet juustoille:

Sauhusanttu (Suomi)

- Kastanjanruskea, keskitäyteläinen, keskiasteisesti humaloitu, savumaltainen, keksimäinen, kevyen tervainen, hennon yrttinen, luonteikas

Velkopopovicky Kozel Dark (Tsekki)

- Mahonginruskea, keskitäyteläinen, miedosti humaloitu, karamellinen, viljainen, leipäinen

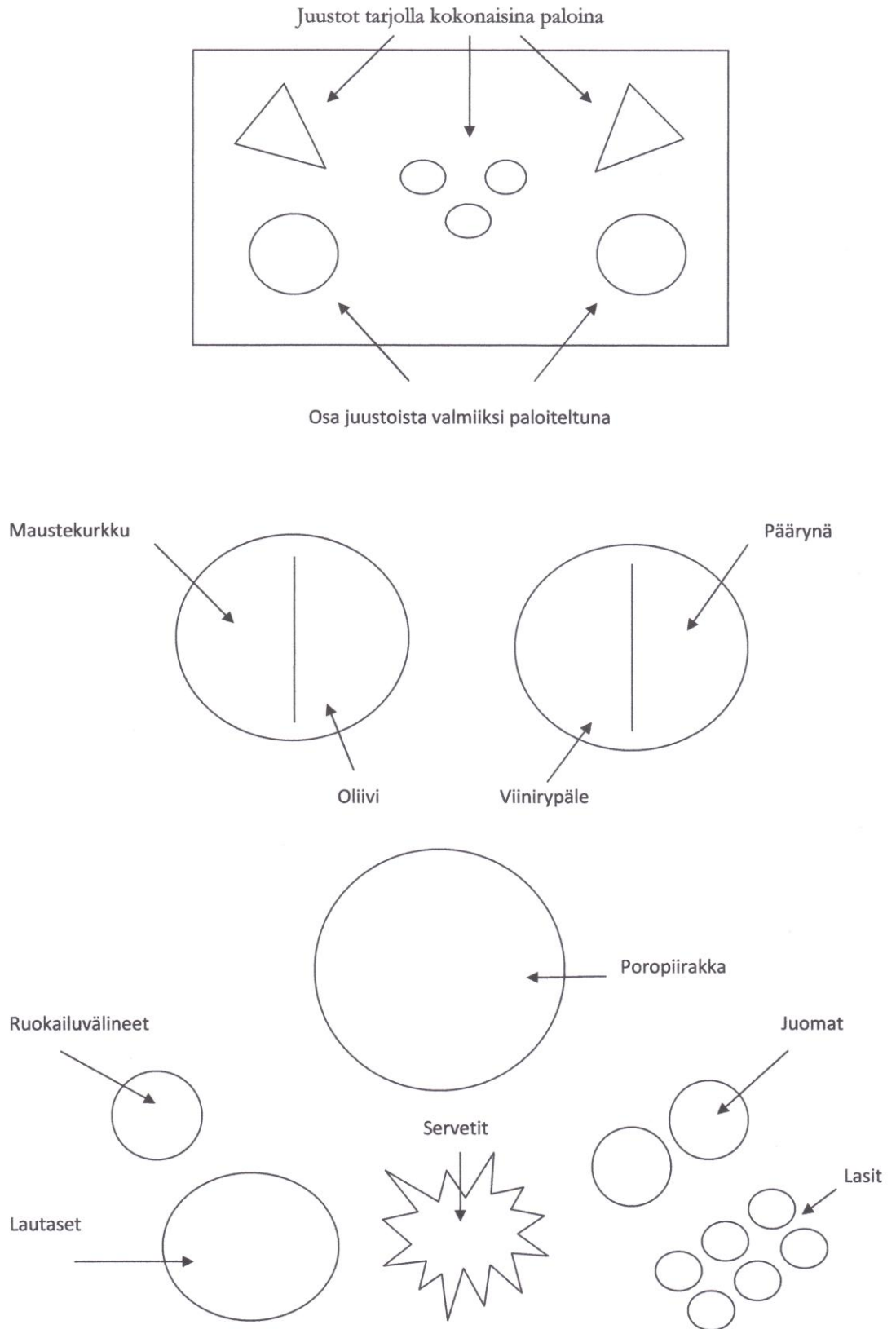
Goose Island India Pale Ale (Yhdysvallat)

- Kullankeltainen, runsasvahtoinen, samea, keskitäyteläinen, erittäin voimakkaasti humaloitu, sitruksinen, appelsiininen, kevyen kukkainen, yrttinen, pitkä

Fuller's London Porter (Englanti)

- Mustanruskea, runsasvahtoinen, täyteläinen, voimakkaasti humaloitu, suklaamaltainen, kahvinen, lakritsinen, tyylikäs, pitkä

Kuva saunailan juustotarjoilun esillelaitosta.



MENU 3: RUNSAS JUUSTOPÖYTÄ

Tilsit - Juustomestarin kittitilsit

Port salut (puoli pehmeä) – Valio luostari

Sinihomejuusto – Aura (pursotettava)

Tuorejuusto – Viola kevyt valkosipuli

Kova vuohenmaitojuusto – Vuohen gruyere

Kuminajuusto

Emmental - Hienoin Mustaleima

Juusto-kinkkusalaatti

Cocktailpalat:

Lapinrieska + kylmäsavuporo (viipale) + valkosipulituorejuusto

Luostarijuusto + kurkkuviipale + paprika (punainen)

Paahtoleipä (kuutio) + vihreää + Hieno mustaleima emmental + katkarapu

Ruisnappi + pursotettava Aura sinihomejuusto

-kirsikka

-oliivi

-kiiwi

-fetajuusto

-omena

-paprika (vihreä)

-tumma rypäle

-retiisi

Pähkinäleipä

Patonki

- Juustoja varataan n. 150 g - 250 g / henkilöä kohden
- Juustojen kanssa tarjottavia hedelmiä ja kasviksia varataan n. 200 g / henkilöä kohden
- Tarjottavia leipiä varataan n. 100 g - 150 g / henkilöä kohden

Juustot:

Kittitilsit juusto (Juustomestarin, Juustoportti)

- Voimakas ja aromaattinen herkuttelujuusto. Valmistuksen aikana säilytetty kellarissa ja harjattu suolavedellä, josta juuston kittipinta syntyy.

Port salut Luostari (Valio)

- Puoli pehmeä, hapan. Maultaan vivahteikas, voimakas ja pehmeän täyteläinen.

Sinihomejuusto Aura (Valio)

- Kirpeä, kermanen ja pitkään viipyvä maku. Koostumukseltaan pehmeä.

Tuorejuusto Viola valkosipuli (Valio)

- Valkosipulilla maustettu pehmeä tuorejuusto.

Vuohenjuusto Gruyere (Juustoportti)

- Yli 6 kk kypsytetty. Vaalea, kova, maukas juusto. Pähkinäinen sekä vaniljamainen maku.

Kuminajuusto

- Keskivoimakas, kuminalla maustettu. Mausta löytyy hapokkuutta ja pähkinää.

Emmental Hienoin Mustaleima (Valio)

- Erittäin voimakas, 18 kk kypsynyt juusto. Täyteläinen.

Runsaan juustopöydän valmistus

Jokaista juustoa (paitsi aura pursotettava, sekä tuorejuusto) asetetaan tarjolle myös tarjoilu-
lualustalle. Ajatuksena olisi käyttää puista suorakaiteen muotoista juustotarjotinta. Juustoja
varataan tarjottimen takaosalle kokonaiset palat, sekä juustoja paloitellaan valmiiksi paloiksi
tarjottimen etuosaan, sopiva koko on n. 1,5-2 cm * 1,5-2cm.

Tarjotin 1. asetetaan kahta eri juustoa, tarjotin 2. tulee kolme eri juustoa. Juustojen paikat
voidaan itse valita. Tarjottimelle 1., tulee keskelle näyttävästi ja runsaasti tummia viinirypälei-
tä. Niistä ei tarvitse poistaa varsia, vaan ne asetellaan tarjolle rypäinä.

Tarjotin 2., paprikat voidaan suikaloida n. 0,5cm * 3cm suikaleiksi, tai ne voidaan paloitella n.
1,5 cm* 1,5 cm paloiksi. Paprikat asetellaan ensimmäisen ja toisen juuston väliin kauniisti.
Omenoita ei kuorita, vaan huuhtelun jälkeen niistä poistetaan siemenkodat, ne halkaistaan, ja
viipaloidaan alle 0,5 cm paksuisiksi siivuiksi ja asetellaan tarjolle, toisen ja kolmannen juuston
väliin limittäin jonoksi.

Kirsikat huuhdellaan ja ne voidaan asettaa soikean tarjoiluastian toisella puolelle kokonaisina,
varren kanssa. Kiiwit kuoritaan halkaistaan ja viipaloidaan ohuiksi siivuiksi. Kiiwit voidaan
asetellaan toiselle puolelle tarjoiluastiaa limittäin.

Toiseen soikeaan tarjoiluastiaan asetetaan huuhdellut ja ohuiksi siivuiksi leikatut retiisit, sekä
oliivit. Oliivit voidaan myös huuhdella kylmällä vedellä, mutta niiden täytyy antaa valua hyvin
jottei tarjoiluastian pohjalle keräänny nestettä.

Kinkkusalaatti valmistetaan ohjeen mukaan, 1/2 150mm gn-vuoassa. Valmistuksen jälkeen
se asetetaan tarjolle kirkkaihin suuriin lasikulhoihin. Ennen tarjolle viemistä ne koristellaan
yrteillä sekä fetajuustokuutioilla. Pähkinäleipä sekä patonki leikataan valmiiksi siivuiksi leipä-
koreihin. Leipäkorien pohjalle voidaan laittaa ruokaservetti.

Cocktailpalojen valmistus

Cocktailpalat valmistetaan cocktailtikkuihin, niin että alimmaisena on tasainen pohja ja lopputuloksena ne pysyvät pystyssä tarjoiluastiassa.

Lapin rieska leikataan muotilla tai veitsellä n. 2,5cm * 2,5 cm paloiksi. Valkosipuli tuorejuusto levitetään rieskan päälle ja kylmäsavuporo viipale (puolitettu) kääritään rullalle ja pujotetaan päällimmäiseksi tikkuun.

Luostarijuusto paloitellaan n. 2cm * 2cm paloiksi, alimmaksi laitetaan juusto, seuraavaksi kurkkuviipale, sekä päällimmäiseksi paprikakuutio, joka on paloitettu n. 1,5 * 1,5 cm kokoiseksi.

Paahtoleipä kuutioidaan n. 2,5cm * 2,5 cm kokoisiksi paloiksi. Alimmaisiksi laitetaan paahtoleipäkuutio, seuraavaksi pieni siivu kaksinkerroin taiteltua salaattia, mustaleimakuutio n. 2cm * 2cm palanen, sekä päällimmäiseksi kuorittu ja sulatettu katkarapu.

Ruisnappeja ei tarvitse pujottaa cocktailtikkuihin, vaan ne asetetaan tarjolle suoraan sellaisinaan ja aurajuusto pursotetaan ruisnapin päälle.

Pähkinäleipä

(valmiita leipiä 3 kpl)

700 g vettä

250 g vehnähapanjuurta

20 g hiivaa

950 g vehnä jauhoja

200 g ruisjauhoja

25 g tummaa siirappia

20 g suolaa

150 g paahdettuja kokonaisia pähkinöitä

Sekoita muut ainekset paitsi suola ja pähkinät. Vaivaa taikinaa koneella 10 min. Lisää suola ja vaivaa taikinaa 5 min.

Lisää pähkinät ja vaivaa vain sen verran, että pähkinät sekoittuvat taikinaan tasaisesti.

Anna taikinan levätä kulhossa 40 min.

Muotoile leivistä pitkulaisia ja kohota niitä tunti.

Paisto lämpötila 200 astetta (höyrypaisto). Paista leipiä noin 40 min.

Juusto-kinkkusalaatti

(n. 10 hengelle)

Salaatti

400 g esim. värikästä kierrepastaa
 300 g palvikinkkukuutioita (esim. Korpelan)
 100 g juustoa (vahvaa tai mietoa, maun mukaan)
 2 pientä omenaa
 2 suolakurkkua tai maustekurkkua
 1 pieni pussi (n. 200g) herne-maissi-paprikaa
 10-15 cm purjoa ohuina suikaleina

Kastike

2 dl kermaviiliä
 1 dl majoneesia
 1 rkl sinappia
 2 tl sokeria
 1 tl pippurirouhetta
 2 rkl sitruunamehua tai valkoviinietikkaa
 0,5 tl suolaa
 0,5 tl paprikajauhetta

1. Keitä pasta reilussa suolalla maustetussa vedessä al denteksi. Jäähdytä keitetty pasta nopeasti kylmällä vedellä ja anna valua lävikössä kuivaksi.
2. Kuutioi omena, suolakurkku, juusto ja tarvittaessa kinkku. Pese ja suikaloi purjo.
3. Kiehauta herne-maissi-paprika nopeasti ja anna jäähtyä.
4. Sekoita kastikkeen aineet keskenään kulhon pohjalla.
5. Sekoita jäähtynyt pasta ja muut salaattiaineet kastikkeen kanssa. Anna maustua viileässä ainakin tunti. Maistele ja mausta lisää tarvittaessa. Kinkkusalaatti koristellaan vihreällä tuoreyrteillä, (huom! saatavuuden mukaan) sekä päälle ripotellaan fetajuustokuutioita.

Juomasuosituksset

Punaviinit:

Beaujolais Bernolin (Ranska, Bourgogne)

- Kevyt, keskitanniininen, hapokas, karpaloinen, vadelmainen

Trapiche Pinot Noir Oak Cask (Argentiina, Mendoza)

- Keskitäyteläinen, keskitanniininen, kypsän marjainen, punaherukkainen, hennon yrttinen, tamminen

Portviinit:

Niepoort Ruby (Portugali)

- Tummanpunainen, makea, kypsän kirsikkainen, viikunainen, tasapainoinen, lämmin

Graham`s Late Bottled Vintage Port (Portugali)

- Tummanpunainen, makea, täyteläinen, mustikkainen, tummakirsikkainen, hennon lääkeyrttinen, mausteinen, lämmin

Valkoviinit: (vuohenjuustolle)

Ninth Island Sauvignon Blanc (Australia, Tasmania)

- Kuiva, erittäin hapokas, sitruksinen, yrttinen, hennon raparperinen, mineraalinen

Leyda Garuma Vineyard Sauvignon Blanc (Chile, San Antonia)

- Kuiva, erittäin hapokas, sitruksinen, karviaismainen, herukanlehtinen, nokkosinen

Valkoviini: (homejuustolle)

Devil`s Corner 9 Degrees Riesling (Australia, Tasmania)

- Makea, erittäin hapokas, kypsän sitruksinen, aprikoosinen, kevyen kukkainen

Kuva runsaan juustopöydän esillelaitosta.

