

Saimaan ammattikorkeakoulu
Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra
Majoitus- ja ravintola-ala
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Elizaveta Berezkina

Pohjoismainen ruokatrendi, mallina Kastanja- ravintola

Tiivistelmä

Elizaveta Berezkina

Pohjoismainen ruokatrendi, mallina Kastanja-ravintola,
41 sivua, 4 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu

Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra

Majoitus- ja ravintola-ala

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö 2013

Ohjaajat: lehtori Jukka Moilanen, Saimaan ammattikorkeakoulu;
ravintolapäällikkö Jari Keränen, Imatran Kylpylä

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia pohjoismaista ruokakulttuuria (historia, määritelmä, perinteet, ominaispiirteet), etnisen ruoan arvoa paikallisille asukkaille ja turisteille, heidän ja ravintoloitsijan mielikuvia. Lisäksi haluttiin saada selville, asiakkaiden tyytyväisyyttä Nordic Kitchen – ravintolan konseptiin sekä mitä heille tarkoittaa hyvä viinilista.

Opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta: teoriasta ja empiirisestä osasta. Teoriaosuudessa käsiteltiin ruoka- ja ravintolakulttuuria, pohjoismaiden historiaa, keittiö- ja elintarvikkeiden ominaispiirteitä. Tietoja koottiin käyttäen kirjallisuutta ja Internet-lähteitä.

Empiirinen osa syntyi ravintoloitsijan haastattelun ja kyselylomakkeen avulla. Tutkimus toteutettiin jakamalla lomakkeita asiakkaille Imatran Kylpylän ravintolan puolella. Kysely oli avoinna kuukauden ajan huhtikuussa 2013. Lomakkeita jätettiin noin 300 kappaletta kahdella kielellä. Vastauksia saatiin 24 kappaletta.

Tutkimuksesta selvisi, että suurin osa ravintolan asiakkaita olivat tyytyväisiä Kastanjaan illallisen jälkeen, he tykkäävät pohjoismaiden ruoasta ja ovat samaa mieltä siitä, että sen suosio on ollut viimeaikoina kasvussa. Myös saimme selville, minkälaisia mielikuvia asiakkailla on pohjoismaiden ruoasta ja ravintolan viinilistasta.

Tulosten perusteella pystytään antamaan vinkkejä ravintolakonseptin kehittämiseen.

Avainsanat: pohjoismainen keittiö, ruokakulttuuri, ravintolan konsepti

Abstract

Elizaveta Berezkina,

Nordic Food Trend, case Restaurant Kastanja

Number of Pages 41, Number of Appendices 4

Saimaa University of Applied Sciences

Business and Culture, Imatra

Faculty of Tourism and Hospitality

Degree Programme in Hotel and Restaurant Business

Bachelor's Thesis 2013

Instructor: Mr Jukka Moilanen, lecturer, Mr Järi Keränen, restaurant manager

The object of the study was to examine the Nordic food culture (history, definition, traditions, characteristics), ethnic food value to local residents and tourists, also their and victualler's images of it. In addition the research wanted to solve customer's satisfaction with Nordic Kitchen as a restaurant concept and what they mean by good wine list.

The thesis consists of two parts: theoretical and empirical part. In theoretical part the main focus is on food and restaurant culture, history of the Nordic countries, their kitchen and food characteristics. The data is based on literature and Internet sources.

The empirical part is based on a survey. Questionnaires were delivered to the customers in the restaurant. The survey was carried out in April-May 2013.

The forms were left about 300 (on two languages). Responses were received in amount of 24.

The research showed that the majority of the restaurant's customers were satisfied during the dinner at Kastanja, they like the Nordic food and they have agreed that the Nordic cuisine 's popularity is on the rise in recent times . Also, we found out what kind of images of Nordic food and wine list customers have.

Based on the results of the research it is possible to enrich and develop restaurant concept.

Keywords: Nordic cuisine, food culture, restaurant concept

Sisältö

1 Johdanto.....	5
2 Ruokakulttuuri.....	7
1.1 Ruokakulttuurin määritelmä.....	7
2.2 Ravintolan ruokakulttuuri, kuluttajien suhtautuminen siihen.....	10
3 Pohjoismaalainen ruokakulttuuri.....	15
3.1 Islanti.....	18
3.2 Norja.....	19
3.3 Ruotsi.....	22
3.5 Tanska.....	27
3.6 Pohjoismaiden ruokien ja juomien yhdistelmä.....	29
4 Nordic kitchen – konseptin Kastanja-ravintolakonsepti, ravintoloitsijan visio.....	30
5 Tapaustutkimus: ravintola Kastanja – Nordic kitchen, etninenkeittiö keinona ravintolan konseptin päivittämisessä ja lisäarvoisuudenlisäämisessä.....	32
5.1 Tutkimuksen tavoite, rajaus ja toteutus.....	33
5.2 Tutkimuksen tulokset.....	33
5.2.1 ”Nordic kitchen”: asiakkaiden mielikuvia.....	34
5.2.2 Asiakkaiden tyytyväisyys ja mielipide ravintolan konseptista.....	35
5.2.3 Viinilista à la carte-ravintolassa.....	36
5.2.4 Pohjoismaisen keittiön suosio.....	38
6 Johtopäätökset ja tutkimusten arviointi.....	39
Lähteet.....	41

Liitteet

Liite 1 Kyselylomake (suomi)

Liite 2 Kyselylomake (venäjä)

Liite 3 Sesonki menu (syksy 2013), ravintola Kastanja

Liite 4 Avoimen kysymyksen vastaukset

1 Johdanto

Ravintola alalla markkina tilanne muuttuu ja kehittyy jatkuvasti. Asiakkailta on edessään valtava valikoima ravintoloita, josta voi valita ravintolan oman maun mukaan. Vaihtoehtoja löytyy ruoan tason, tyyllilajin ja hinnoittelun suhteen joten vaihtoehtoja löytyy jokaiselle.

Ihmisten ruokahalu kasvaa, he haluavat monipuolisuutta ja samalla hyvin yksinkertaista ruokaa sekä ravintolassa että kotona.

Ravintolakulttuuri Euroopassa on jo pitkään ollut olemassa, mutta historia kertoo, että 20-lukuun asti keittiöissä valmistettiin ruokaa ranskalaisilla resepteillä. Ranskalaiset perinteet olivat maun ja etiketin tarkistusmitta. Globaali maahanmuutto on vaikuttanut paljon maailman ruokakulttuurin yleiskuvaan. Se on alkanut maahanmuuttajien elintarvikkeiden eli kansaruokien myynnistä.

20-luvulla alkoi aasialaisen ruokakulttuurin ateriapalveluissa nousu. Pääsyyt ovat uusi maku, palvelun nopeus ja todella edullinen hinta.

Skandinavia, samoin kuin Aasia tai Etelä-Eurooppaan maat, selvästi erottuu kaikista muista maapallon osista, sillä on oma kulttuuri, elämäntapa ja tietenkin, oma ruokakulttuurinsa. Skandinaviassa on kuitenkin melko pieni määrä ravintoloita, joissa voi nauttia kansallista ruokaa.

Perinne ruokiensa lisäksi pohjoismaalaiset valmistavat monikansallista ruokaa sekä kotona että ravintoloissa. Esimerkiksi välimeren keittiön herkut ovatkin tuttu näky monien pohjoismaalaisten ravintoloiden ruokalistalla.

Trendikyyttä on vaikea erikseen määritellä. Yleensä voi sanoa, että se määräytyy ihmisten laajuudella, jotka pitävät tietynlaisesta ilmiöstä. Minun työssäni kyse on pohjoismaiden keittiön trendistä, joka ilmestyi nopeasti sen jälkeen kun ravintola Noma Kööpenhaminassa oli voittanut kaksi Michelin-tähteä. Pohjoismaalaisten herkkujen suosio voidaan selittää myös muilla tekijöillä, kuten terveellisyydellä, tuoreudella, yksinkertaisuudella jne.

Opinnäytetyöni aiheeseen liittyy heti kolme asiaa, jotka ovat samalla sen päättarkoituksia, eli ruoka- ja ravintolakulttuuri, pohjoismaiden keittiö ja

ravintolan konsepti. Ne kaikki toimivat yhdessä, luovat kokonaisuutta ja mielenkiintoisuutta.

Opiskelun aikana asuin Imatralla, joka sijaitsee Etelä-Karjalan alueella Suomessa. Kulinaristikurssien aikana meillä ei valitettavasti ollut mahdollisuutta tutkia nimenomaan pohjoismaalaista ruokaa, vaikka siellä valmistettiin erilaisia suomalaisia herkkuja. Imatra on pieni kaupunki, samoin sen ravintoloiden määrä. Vain yhdessä niistä, konseptina on Nordic kitchen. Olen ollut muutaman kerran työskentelemässä kyseisissä ravintoloissa vuokratyöläisenä.

Osallistuin myös yritysvierailuun, jonka aikana muiden opiskelijoiden kanssa haastateltiin ravintolapäällikköä ja keittiömestaria. Silloin kiinnostuin paikasta toimeksiantajana.

Nordic kitchen-konsepti Imatran Kylpylän ravintolassa on toiminut kesäkuusta 2012. Tällä lyhyellä aikavälillä ravintolassa ei kuitenkaan ole tehty tutkimuksia, joten tämä on nimenomaan uusi konsepti ja on hyvä tutkia sen merkitystä asiakkaille. Siitä johtuen kiinnostus yhteistyöstä oli molemminpuolista.

Opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta. Teoreettinen osuus käsittelee ruokakulttuuria yleensä, Pohjoismaiden erityispiirteitä ja Nordic kitchen-ravintolakonseptia. Johdannon jälkeen paneudutaan ruokakulttuuriin, sen määritelmään, piirteisiin ja arvoon. Sen jälkeinen osio käsittelee Pohjoismaiden perushistoriaa, ruokien merkitystä ja ruoan valmistusta. Ruokakulttuuri voi kertoa maasta, kansasta ja elämäntavoista todella paljon. Kolmas osa on Nordic kitchen – ravintolan konsepti ja ravintoloitsijan visio. Se koostuu kokonaan Kastanjan ravintolapäällikön vastauksista kysymyksiini ja kertoo, kuinka hän kuvailee pohjoismaalaista ruokaa ja nimenomaan sitä konseptia.

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmä on kvantitatiivinen. Tutkimuslomakkeessa on neljä kysymystä: Mitä Nordic kitchen-käsite merkitsee asiakkaille? Vastaako Kastanja-ravintola odotuksia skandinaavisesta keittiöstä? Onko skandinaavisen keittiön suosio kasvussa? Lisäksi ravintolapäällikkö on pyytänyt minua lisäämään lomakkeeseeni kysymyksen hyvästä viinilistasta À la carte – ravintolassa. Työn lopussa analysoin tutkimuksen tulokset ja teen niistä

johtopäätöksiä. Opinnäytetyön tarkoituksena on tarjota mahdollisimman paljon hyötyä toimeksiantajalle ja auttaa kehittämään ravintolan toimintaa.

2 Ruokakulttuuri

Ruokakulttuurin ajankohtaisuus on siinä, että ruokakulttuuri on olennainen osa jokapäiväistä elämää ja on selkein esimerkki ihmisen biologisten tarpeiden muuttumista kulttuuriarvojen jälkeen. Sosiaaliset ja kulttuuriset muutokset viime vuosikymmeninä ovat herättäneet suurta kiinnostusta pöytätaivoista, etiketistä ja niiden historiasta ja ominaisuuksista.

Toinen modernin kulttuurin tyypillinen piirre on levittää erilaisia malleja ns. oikeasta ruokailusta. Kuitenkin näemme, että monilla ravitsemusstrategioilla katoaa nautinto ruoasta (esim. terveyden takia).

1.1 Ruokakulttuurin määritelmä

Pääkysymys on se, miten voi määritellä ruokakulttuuria. Termi pitäisi erottaa keittiöstä, joka koskee ainoastaan ruoanlaittoa, tarjoilua ja ruoan arvostusta. Luonnollisesti määrittelemme ruokakulttuuria liian laajasti. Eli jos ihmisjoukko harrastaa ruoanlaittoa, tunnistaa yhteisiä reseptejä ja keskustelee niistä yhteisellä sanastolla, sitä voi pitää ruokakulttuurina. Maailmassa ei ole paikkaa ilman ruokakulttuuria. Kansa, maanosa, alue ja pienikin ryhmä voi jakaa yhteistä ruokaa (keittiötä). Meidän pitäisi tutkia sosiaalista kontekstia yhteydessä kulutukseen, mukaan lukien yhteiset arvot ja symboliset arvot, jotka vaikuttavat ruokavalintoihin sekä rituaaleja ja päivittäistä rutiineja - tarvitaan mukaan kaikki mikä muodostaa ruokakulttuurin. Ruokakulttuuriin kuuluvat uskonto, terveys, ruoka-ajat ja juhlat sekä miten tietyt elintarvikkeet antavat statuksen tai ilmentävät muuta arvoa kuin pelkkää tyytyväisyyttä. Tavoitteena on esittää ihmisten tottumuksia ruokatottumusten kautta ja yrittää paremmin ymmärtää ja arvostaa kansojen välisiä eroja (Albala 2011, ix,x).

Olenaisesti symbolisen ruoan tehtävänä on muodostaa kulttuuri-identiteetti. Ilse-identiteettiä voi kuvata ruoka tottumuksilla. Kulttuurisesta näkökulmasta voi sanoa millaista ruokaa ihminen syö ja mitä ei syö määrittelee paljolti mitä hän on. Esimerkiksi, Lähi-idässä, henkilö, joka syö sianlihaa, on luultavasti roomalaiskatolinen tai ortodoksinen kristitty, hän ei ole juutalainen tai muslimi (sianliha on kielletty juutalaisuudessa ja islamissa). Kalkkuna raviolit viittaavat italialais-amerikkalaiseen perheeseen, joka juhlii Kiitospäivää, ei meksikolais-amerikkalaiseen perheeseen, joka ruokailisi todennäköisesti tamalesta ja kalkkunaa. Usein kunkin kulttuurin ryhmän ruokailutottumukset liittyvät uskontoon tai etniseen käyttäytymiseen. Syöminen on päivittäinen kulttuuri-identiteettiin vahvistus (Kittler ym. 2011, 4)

Erikoislaatuinen ruoka ei ole vain yksi tapa, millä voi kuvailla kulttuuri-identiteettiä. Asianmukainen ruoanvalmistus ja käyttäytyminen, jotka liittyvät syömiseen, tunnetaan myös etikettinä, se on toinen ryhmän jäsenyyden ilmaus.

Toinen elintarvikesymboliikan tarkoitus on määritellä statuksen - henkilön asemaa tai sijoitusta tietyn kulttuurin ryhmässä. Ruokaa voidaan käyttää ilmentämään taloudellista sosiaalista asemaa: samppanja ja kaviaaria merkitsevät rikkautta, mesquite grillattuja ruokia ja vuohenjuustoa merkitsevät urakehitystä, papuja tai perunaa perinteisesti merkitsevät köyhyyttä. Elintarvikestatusta käytetään tyypillisesti sosiaalivuorovaikutuksissa (Kittler ym. 2011, 5).

Ruoan tarkoitus vaihtelee myös kulttuurisesti, ja jokainen ryhmä luo luokittelun, joka heijastaa niiden painopisteitä. Yhdysvalloissa ruoka on tyypillisesti luokiteltu ruokaryhmiin (proteiini, maitotuotteet, vilja, hedelmät ja vihannekset), tärkeiden ravintoaineiden prosentti osuuteen (energia, proteiini, vitamiinit ja kivennäisaineet) tai terveyssuosittelun mukaan (Kittler ym. 2011, 7)

Muita kategorioita, jotka liittyvät ruoan merkitykseen, yleisesti käyttävät kunkin kulttuurinjäsenet. Kategorioiden esimerkkejä löytyy sekä kehitysmaista että teollistuneista yhteiskunnista, ne ovat kulttuuri "superfood", poikkeuksellisen ravinne tiheää ja luontaisia raaka-aineita sisältävä tuote; "prestige food", usein proteiinia, kallis tai harvinaislaatuinen ruoka; "body image food", joka vaikuttaa terveyteen, kauneuteen, ja hyvinvointiin; "magic food", joka värin tai muodon

kautta on sympaattista; ja "physiologic food", voi olla kielletty ruoka, ryhmille, joilla on tiettyjä allergioita, tai joidenkin ikä tai terveydentila eivät salli kyseisten tuotteiden nauttimista. (Kittler ym. 2011, 7)

Tutkijat ovat ehdottaneet useita malleja tunnistaa ja ymmärtää ruokailutottumuksia eri kulttuureista. Jotkut näistä luokituksista ovat auttaneet ymmärtämään ruoan roolin kulttuurissa, kuten frekvenssin elintarvikkeiden kulutuksesta. Millä tavoin tietyssä kulttuurissa perinteisesti ruokaa valmistetaan ja kuinka sitä säilytetään. Miten päivittäin, viikoittain ja vuosittain käytetään ruokaa ja myös yritetään selvittää muutokset ruoan tarkoituksessa, jotka ilmestyvät kulttuurissa strukturaalisen kasvun aikana. (Kittler ym. 2011, 7)

Myös kulttuurissa valittua ruokaa voidaan ryhmitellä kulutuksen frekvenssin mukaan. Yleensä päivittäin ruokailutottumuksien ytimessä ovat hiilihydraatit. . Satunnaisesti syötyjä ruokia kutsutaan perifeerisiksi ruoaksi. Nämä elintarvikkeet ovat yksittäisen kuluttajan mieltymyksiä eivätkä jonkun kulttuuriryhmään tapa. (Kittler ym. 2011, 7)

Ruokamaun merkitystä kulttuurissa ei voi yliarvioida. Tapoja, millä ruokaa on valmistettu ja maustettu. Ainesosien vaihtelu ja kokeilu on tärkeää ruokailutottumuksen kehittämisessä. (Kittler ym. 2011, 8)

Erilaiset variaatiot ruokalaajeista näyttävät vaihtelevan alueen sijainnin mukaan. Paljon muutoksia on tehty. Muutettu esimerkiksi viinin terroir - maaperän rakennetta, lisätty luonnon mineraaleja, tehty salaojituksia, vesilähteitä, aurinkovalotuksia, muutettu keskimääräisiä lämpötiloja ja otettu huomioon muut ympäristötekijät. Silti tämä vaihtelevuus on merkityksetön verrattuna siihen, miten yleisesti elintarvikkeita käsitellään kulutukseen. Jokainen ruoan valmistustekniikka (paloittelu), ruoanlaitto (leivonta) ja säilyttäminen (kuivaus, jäädytys), muuttaa ainesosien alkuperäistä makua. Siitä huolimatta, sijainti ja manipulointi eivät kokonaan ole vaikuttamassa tuotteen makuun, koska elintarvikkeita pitää maustaa. Mausteilla voidaan luokitella keittiöt kulttuurisesti. Ainutlaatuisista mausteiden yhdistelmää, kutsutaan makuperiaatteeksi, se ilmentää elintarvikkeiden etnisiä ryhmiä maailmanlaajuisesti. (Kittler ym. 2011, 8)

Aterialla määrittävien elementtejen, pitäisi olla tarjottu oikeassa järjestyksessä. Esimerkiksi Yhdysvalloissa alkupaloja tarjoillaan ennen keittoa tai salaattia, jonka jälkeen on pääruoka ja sitten jälkiruoka. Ranskassa salaatti tarjoillaan pääruoan jälkeen. Joissakin kulttuureissa ei ole väliä, mikä ruokaa voidaan tarjoilla eri aterioissa. (Kittler ym. 2011, 9)

Muita aterian viestinäkökohtia on se kuka valmisteleo aterian ja mitä kulttuurisesti erityisiä valmisteluja sääntöjä käytetään. Se kuka syö aterian on myös tärkeä. Aterialla käytetään usein ihmissuhteiden rajojen määrittelemässä. Perhepäivällisessä ihmiset voivat käyttää vain joitakin elementtejä, jotka muodostavat aterian. (Kittler ym. 2011, 10)

Viimeinen elementti siitä, millainen on aterian annoskoko. Monissa kulttuureissa yksi ateria päivässä on pääateria ja sisältää yleensä suurimman osan päivässä tarvittavista raaka-aineista kuten joku liha ruoka. Tietysti ruoan määrä voi vaihteella. Yksittäisen aterian jälkeen on sykli, jossa ateriat esiintyvät. Se on jokapäiväinen rutiini, kuten kuinka monta aterialla syödään ja mihin kellon aikaan. Köyhissä yhteiskunnissa päädytään yhteen aterialla päivässä. Varakkuuksissa kulttuureissa kolme - neljä aterialla on vakio. (Kittler ym. 2011, 10)

Aterian aikana useimmissa kulttuureissa myös herkutellaan. Herkutellen juhlitaan erityisiä tapahtumia, joita esiintyy lähes jokaisessa yhteiskunnassa, jossa ylijäämä ruokaa voidaan kerätä. Monissa kulttuureissa, "herkutella" tarkoittaa enemmän ruokaa kuin köyhissä kulttuureissa saadaan päivässä. Erikoisruokalajit, jotka sisältävät kalliita ainesosia tai ovat työläitä valmistamista, myös täyttävät herkutteleminen merkit. Herkutteleminen elementit harvoin eroavat kaikista arjen aterioista. (Kittler ym. 2011, 11).

2.2 Ravintolan ruokakulttuuri, kuluttajien suhtautuminen siihen.

Ravintola on panssarivaunu ruoanlaiton sodankäynnissä, koska se on aina ollut tärkeä välineenä vanhojen ruokailutottumusten murskaamisessa. Take away-

ravintolat ovat ravintola maailman sissejä. (Zeldin 1983, 147, Beardsworth & Keil 1997, 100).

On tärkeää selventää mitä tarkoittaa "syöminen ulkona", miten ja miksi mahdollisuudet poissa kotoa syömiseen ovat syntyneet ja vakiintuneet paikkansa ruokakulttuurissa. Kiehtovin kysymys, mitä me tiedämme, miten näitä mahdollisuuksia käytetään ja kuinka kuluttajat ne kokevat. (Gabriel 1988: 7; Beardsworth & Keil 1997,100).

Kaikissa perinteisten yhteiskuntien sosiaali-antropologisissa ja historiallisissa kertomuksissa on vahva vieraanvaraisuuden merkitys. Monissa yhteiskunnissa oli erityisesti vahvoja, kulttuurisesti määritelty velvoitteita toivottaa tervetulleeksi vieraita. Yksi dramaattinen ja hyvin tallennettu esimerkeistä on "Potlatch", järjestetty Amerikan Intiaan kulttuurissa, alueella pitkin luoteis-Tyynenmeren rannikkoa. Aterian lisäksi Potlachin aikana annettiin myös elintarvikelahjoja ja muita tuotteita, joita jaettiin kävijöille kun juhla oli päättynyt. (Farb & Armelagos 1980: 176–90)

Sosiaalisen suhteiden verkko, joka on ilmestynyt juhlien aikana, on tuonut monia sosiaalisia ja taloudellisia etuja huolimatta siitä, että laskelma tai maksu silloin on ollut kielletty. Ruoan merkitys sosiaalisen solidaarisuuden ilmaisun keinona jatkaa edelleen nyky-yhteiskunnassa. "Ruoan jakaminen on katsottu ilmaisuksi, yhteenkuuluvuuden tunne, samanarvoisuus ryhmässä, joka määrittelee ja vahvistaa sisäpiirin jäsentä sosiaalisesti samanlaiseksi. (Mennell ym. 1992, 115). Syömisellä ja juomisella luotu suhde toimii laajassa sosiaalisessa kontekstissa (Beardsworth & Keil 1997, 101).

Todisteet sukulaisyhteyden tärkeydestä, kun ollaan poissa kotoa antaa ymmärtää, että ensimmäinen kokemus syömisestä poissa kotoa on todennäköisesti ollut oleminen vieraana toisten kodeissa. Visser (1993) kiinnittää huomionsa "illallisen rituaaleihin" ja keskittyy siihen, miten me syömme ja miksi me syömme tietyllä tavalla. Hän väittää, että verrattuna kaikkiin vaikeisiin ruoan hankkimisessa, syömisestä pitäisi olla helpoin osa, mutta me

piilottamme järjestelmäsääntöjen menettelyä paikasta ja syömisen ajasta, erikoislaitteista, sisustuksesta, järjestyksestä, liikkeen rajoituksista, säädyllisyydestä jotka eivät ole biologisia välttämättömyyksiä, mutta "carefully cultured phenomenon" (Visser 1993: ix).

Opimme käsittelemään ruokailuvälineitä ja muita laitteita, keskitymme olemaan huomaavaisia toisia kohtaan, sen mukaan olemmeko kotona tai kylässä. Opimme hallitsemaan tapaamme istua, puhua ja syödä pöydässä (Beardsworth & Keil 1997,103).

On olemassa laajasti esimerkkejä varhaisesta ruokakulttuurista eri yhteiskunnista ja aikakausilta. Roomalaisilla oli erittäin kehittynyt systeemi ruoan ja juoman kaupallisesta myynnistä kaupungeissa. Teiden varsilla oli kievareita tarjoamassa ruokaa ja majoituksen kaikille matkailijoille, joilla oli mahdollisuus maksaa. Kiinassa, vanhimmat aikakirjat kertovat, että siellä olivat majatalot, jotka tarjosivat ruokaa ja majoitusta matkailijoille ja niille, jotka työskentelivät poissa kotoa suurkaupungeissa. Aikakirjat myös kertovat, että alkaen T'ang dynastiasta, joka hallitsi Kiinaa 618-907, oli ravintoloita, jotka tarjosivat aterioita kokonaisuuksia jotka eivät pelkästään tyydyttäneet nälkää vaan antoivat myös elämyksiä (Farb & Armelagos 1980, 232; Beardsworth & Keil 1997,104).

Kaupalliset ulkona syömisen palvelut ovat kasvaneet yhdeksännentoista vuosisadan aikana. Freeman (1989) tarjoaa elävän historiallisen huomion Viktorianisesta ruoasta. Siihen aikaan löytyi monia katu-myyjiä, jotka möivät ruokaa mukaan tai syömistä paikalla varten. Kuitenkaan muodollisempi ruokailu ulkona ei kehittynyt erityisesti Viktorian valtakaudella. Tärkeämpää oli saada nopeasti vatsa täyteen eikä hakea uusia makuelämyksiä tai saada viihdykkeitä. Myöskään ravintoloiden tarjonta ei muuta antanutkaan kun olemassa ei ollut eri tyyliä omaavia ruokaravintoloita. (Freeman 1989: 179).

Lisäksi syömisen mahdollisuudet olivat radikaalisti erilaisia miehille ja naisille. Keski- ja yläluokan miehet saattoivat ruokailla klubeissa, jotka olivat lähinnä ravintoloita tai korkean luokan kapakoita. Kapakat olivat meluisia paikkoja, joissa tarjoilijat kertoivat, mitä oli tarjolla ja huusivat tilauksia keittiöön. Ei ollut hyväksyttävää naisille käydä tällaisissa paikoissa, he pystyivät ruokailemaan

vain julkisissa paikoissa esimerkiksi majataloissa ja hotelleissa. Kaupungissa työskenteleville kasvavalle keskiluokalle halvin ruokapaikka ensiksi oli kahvila. (Freeman 1989, 273; Beardsworth & Keil 1997,106)

Rautateiden kehittyminen ja esikaupungissa asuminen antoivat lisävauhtia kehittämiseen paikkoja missä voisi syödä lounasta, joka sopisi kaikille sosiaalisille tasoille ja eri hintaluokilla (Beardsworth & Keil 1997, 107).

Rakennettiin suurempia ja monipuolisempia hotelleja jotka olivat usein sijoittuneet lähelle rautatieasemia. Erityisiin hotelleihin palkattiin kuuluisia kokkeja, jotka tekivät paikasta ruokailun keskuksen upeiden ruokiensa ansiosta (Beardsworth & Keil 1997, 107).

Mennell, Murcott ja Van Otterloo (1992: 81-3) väittävät, että ravintola sosiaalisena instituutina oli jossain muodossa mukana Ranskan vallankumouksen tuotteena. Ruokapaikkoja avattiin yleisölle Pariisissa ennen vallankumousta. Ruokapaikkoja avattiin yleisölle Pariisissa ennen vallankumousta. Yhteiskunnallinen mullistus, sen seuraukset ja Ranskan aristokratian romahdus on lisännyt myös ammattitaitoisten kokkien määrää. He avasivat ruokailuhuoneita, jossa he valmistivat korkeatasoista ruokaa korkealla tasolla (haute cuisine) tällä kerralla niille, jotka myös maksaisivat siitä. Nämä kokit tuottivat ruokaa laajalla valikoimalla ja laadulla, joka olisi ollut täysi mahdottomuus toteuttaa yksityiskodeissa ilman rahaa ja arvokkaita ainesosia sekä ilman suurta keittiötä isolla henkilö kunnan määrällä. Mannell (1985) on tarkastellut ravintoloita, jotka antoivat keski- ja yläluokille jonkinlainen näkemyksen laadusta ja tyylistä aristokraattisessa ruokailussa. Koska Britannia unohti miten laittaa ruokaa Teollisen vallankumouksen aikana, se oli ranskalainen keittiö ja sen standardit ympäri läntisen maailman (Beardsworth & Keil 1997, 107).

Driver (1980, 73)kirjoittaa maahanmuuttajien ruokien kasvusta kuten "ruoan maailmojen törmäyksestä" (1980: 73) ja viittaa siihen, että ne voisivat olla joko triumfina tai tragediana: kuten triumph, koska he tarjosivat kokeille ja syöjille pääsy moniin kulinaarisiin sivilisaatioihin (Kiina, Intia, Lähi-itä ja Italia), kuten tragedia, koska "kotimaisen ja uuden tulokkaan" välillä voisi ilmetä halveksinta. Driver (1980, 176) on sitä mieltä, että kiinnostus näistä uusista keittiöstä ei

aluksi syntynyt ulkomaanmatkoilla (joskus väitetään, että monet britit ulkomailla vaativat perinteistä ruokaa), vaan siitä mahdollisuudesta että etnisissä ravintoloissa voi syödä edullisesti herkullista ruokaa.. Heillä oli myös valttina myöhemmät aukiolo ajat. Etniset ravintolat muiden joukossa, jotka tarjosivat myös epätavallisia ruokailun muotoja (esim. kasvisruoka), tarjosivat mahdollisuuden laajentaa makuhermojaan maailman laajuisilla herkuilla, jotka eroavat perinteisestä brittiläisestä ruoasta. (Driver 1980: 176)

Viime vuosisadalla tärkeimpiä ruokakulttuuriin vaikuttajia oli nouvelle cuisine. Panostettiin tuoreisiin raaka-aineisiin, rasvan käytön vähentämiseen sekä terveyteen liittyviin näkökohtiin. Merkittävää oli kuitenkin se, että ne, jotka harjoittivat nouvelle cuisinea, olivat enimmäkseen kokki-omistajat, jotka loivat ruokia erittäin individuaalisella tavalla. Wood (1991) kuvailee nouvelle cuisinea ruokakulttuurin kehityksessä kuin "shock of the new" ja hän väittää, että tämä tyyli on trendi, joka lisää ruoan hienostuneisuutta (Beardsworth & Keil 1997, 108).

Woodin (1991, 337) mielestä nouvelle cuisinen ajatus maailma on enemmän sosiaalinen eikä kulinaristinen rakennelma. (Wood 1991, 337)

2000 luvun alussa oli havaittavissa nopeaa kaikenlaisien cateringketjujen kasvua ympäri maailman., Myös franchisingin kehittyminen oli huomattavaa. Ulkona syömisestä tuli suosittua keskiluokkan vapaa-ajalla kuten vaikka auton omistus . "Drive in" konsepti ja kaikki muut catering myyntipisteet asuinalueilla kehitettiin vuonna 1920.

Levenstein (1988) tunnistaa erityisiä tekijöitä kaupallisen ravintolapalvelujen laajentumisessa Yhdysvalloissa joista yksi suurimmista syistä oli alkoholin myynnin kielto vuonna 1920. Se tuhosi ranskalaisen keittiön valta-aseman korkealaatuisissa ravintoloissa (koska oli lähes mahdotonta valmistaa monia ruokalajeja ilman alkoholia tai nauttia niistä ilman viiniä). Se myös heikensi ravintoloita taloudellisesti, koska monet niistä saivat suuria voittoja alkoholin myynnistä (Beardsworth & Keil 1997, 111)

Finkelstein (1989) esittää analyysia ulkona syömisestä kuin modernien käytöstapojen sosiologia. Hän väittää, että ulkona syöminen on hyvin suosittua,

ja on arvioitu, että 20. vuosisadan lähes kaikista aterioista kaksi kolmasosaa Yhdysvalloissa syödään ulkona. Finkelstein tutkimus yrittää tutkia ruokailua ulkona, sen edellytyksiä ja piilotettu arvoja, jotka se sisältää. Lähtökohtana on ravintoloiden suosio ja tavat, joilla niiden käyttö voi muuttaa perhemallit. Ei ole mahdollista väittää, että ravintoloita käytetään, koska ne säästävät aikaa arkisin (työviikossa), koska viikonloppuisin ravintoloissa on enemmän kiirettä. Myöskään ei voi väittää fysiologista mielihyväsyyksi, koska joskus on halu syödä roskaruokaa. Pitäisikin selittää, miksi ihmiset saavat niin paljon nautintoa ulkona syömisestä. Finkelstein ehdottaa useita mahdollisuuksia: juhlissa tulee hyvä mieli; tilaisuus näyttää tietoa, miten käyttäytyä; viihde ja speaktaakkeli antavat visuaalisia kuvia ja tunnelmaa. Ulkona syömistä voidaan pitää yhtenäisyytenä ”private and personal” ja ”public and social” välillä (Finkelstein 1989, 3)

Finkelstein (1989) väittää vastaan suosittua näkemystä, että syöminen ulkona on yksilöllisyyden ilmaus, valinta, spontaanisuus ja se, että me valitsemme ravintoloita ruoalla ja hinnalla eli tavoilla, jotka osoittavat meidän arvostelukykyyä, myös mitä arvostamme ja haluamme (Beardsworth & Keil 1997, 119).

Ravintola on viihdeteollisuuden osa, se yhdistää tunteiden markkinointia, toiveita ja mielentilaa. Finkelstein (1989) tunnistaa paradoksia: kuten kaikessa vapaa-ajan toiminnassa nykyään, ulkona syöminen heikentää osallistumista sosiaalisesti, vaikka se näyttää siltä, että se lisää sitä (Beardsworth & Keil 1997, 120).

3 Pohjoismaalainen ruokakulttuuri

Nordic-maat ovat Pohjoismaiden neuvoston jäseniä (Suomi, Islanti) ja Skandinavian maat (Norja ja Ruoti, koska ne sijaitsevat Skandinavian niemimaassa) mutta tähän ryhmään kuuluu myös Tanska, vaikka se sijaitseekin etelämpää (Katz & Weaver 2003, 565).

Nordic cuisine-ilmiö ja pohjoismainen ruokavalio ovat näkyvillä useammin ulkomailta. Yksi syistä on upea ravintola Noma Kööpenhaminassa, missä Claus

Meyer ja Rene Redzepti vuonna 2003 alkoivat tarjoilla gourmet-ruoan sijasta perinteisten pohjoisten alueiden ruokaa. Noma sai toisen Michelin tähden vuonna 2007, ja se äänestettiin viidenneksitoista parhaaksi ravintolaksi maailmassa. (Ridderheims & Falbygdens 2010, 110 -111)

Se, että pohjoismainen ruoka on tullut trendiksi kaupungeissa, kuten Lontoo ja New York voi tuntua oudolta ihmisille, jotka asuvat Pohjoismaissa. Suurkaupungin asukkaat haluaisivat palata luonnolliseen elämäntapaan, joka on usein mallina vanhojen farmarien yhteiskunnassa (Ridderheims & Falbygdens 2010, 110 -111).

Yksi tärkeä ominaisuus Nordic-ruoanlaitossa on se, että pohjoismaalaisten oli pakko luoda useita menetelmiä säilyttää elintarvikkeita pitkäksi talveksi. Peittäus, kuivaus ja suolaus olivat yleisimpiä menetelmiä joita käytettiin. Nämä tekniikat ovat suosittuja muissa maailman osassa, ei eloonjäämisen takia, mutta niiden eksoottisen pintarakenteen ja makujen takia. (Ridderheims & Falbygdens 2010, 110 -111)

Pohjoismainen keittiö on mennyt läpi kehityksen ja tutkimuksen vaiheiden, jotka eivät rajoitu vanhojen perinteiden elvyttämiseen, vaan myös kehitetään uusia ideoita ruoanlaittoon liittyen (Ridderheims & Falbygdens 2010, 110–111).

Useat artikkelit sanomalehdissä, kuten Telegraph ja Independent panostavat pohjoismaisen ruoan terveyteen. He uskovat, että pohjoismainen ruokavalio on vakava kilpailija Välimeren keittiölle, jos vertaa niiden terveellisyyttä (Ridderheims & Falbygdens 2010, 110 -111)

Pohjoismainen ruokavalio on yksinkertainen ja runsas, siinä on paljon kala- ja äyriäisruokia ja myös rajoitetusti tuotettujen maalaiselintarvikkeiden optimaalinen käyttö on tapana. Ruoanlaitto heijastaa usein aiempien vuosisatojen säilöntämenetelmiä. Kala perinteisesti kuivataan, savustetaan tai säilötään, ja maito usein kuohutetaan tai hapatetaan ennen käyttöä. Pohjoismaalaiset edelleen valmistavat monenlaisia säilykkeitä ja valmistavat suolaista ruokaa. Mausteet olivat aikaisemmin kalliita, ja ruoissa on luonnollisten ainesosien makua ja hienoja mausteita. Mustapippuria, sipulia ja tilliä käytetään monissa resepteissä, ja katajan marjat lisäävät vahvaa makua

toisiin resepteihin. Kumina, neilikka, muskottipähkinä ja kardemumma maustavat monia leivonnaisia (Kittler ym. 2011, 185).

Kermaa ja voita käytetään monissa ruokissa, erityisesti Tanskassa, jossa on hieman lämpimämpi ilmasto kuin muissa Skandinavian maissa. Tanska tunnetaan myös erinomaisten juustojen valmistus maana. (Kittler ym. 2011, 185)

Vaikka kala on suosittu eri puolilla Skandinaviaa, sisämaa-alueiden ominaisuus ovat monenlaiset liharuoat. Eteläisillä alueilla sianlihaa syödään usein. Vaikka naudanlihaa on aina saatavilla, vasikkaa käytetään useampi. Pohjoisilla alueilla poro on suosittu liha. Muuta riistaa kuten hirviä, peuroja, ja jäniksiä metsästetään syksyllä ja pidetään herkkuna. Siipikarja ei kuitenkaan ole saavuttanut samanlaista suosiota. (Kittler ym. 2011, 186)

Ennen aikaa lihaa oli rajallinen määrä, sitä oli jatkettu hakkaamalla ja yhdistämällä muiden aineiden joukkoon, ja siitä on syntynyt monia perinteisiä ruokia. Pohjoismaalaiset syövät paljon vihanneksia. Lanttu, jota joskus kutsutaan "Nordic appelsiiniksi", on tavanomainen lisuke. Sienet ovat herkkua joillakin pohjoisalueilla. Marjat ja hedelmät usein haudutetaan tai valmistetaan säilykkeinä, jotka joskus tarjotaan lihan kanssa. (Kittler ym. 2011, 187)

Leipä on peruselintarvike ja usein valmistettu ruisjauhosta, vaikka vehnä, ohra ja kaura ovat myös käytettävissä. Leivät vaihtelevat kooltaan ja muodoltaan, ne voivat olla valkoisia, ruskeita tai lähes mustia väritään (Kittler ym. 2011, 187).

Jälkiruokaa tarjoillaan aterian jälkeen tai kahvitauolla. Pullat ja wienerit ovat yleisiä kuten erilaiset marjakiisselit ja marja rahat. Pohjoismaalaiset käyttävät myös manteleita ja marsipaania hyvin usein. (Kittler ym. 2011, 187)

Pohjoismaalaiset syövät kolme ateriaa päivässä, ja pitävät kahvitauon myöhään iltapäivällä tai sen jälkeen. Aamiainen on yleensä kevyt ateria, joka koostuu leivästä tai kaurapuurosta, muroista, munista, pienistä leivonnaisista, juustosta, hedelmistä ja jogurtista. Norjalaisen aamiaisen tunnistaa sillivalikoimasta, ruotsalaisen näkkileivistä ja korpuista ja tanskalaisen puolestaan maustekurkuista ja leivälle levitettävästä sulasta ihrasta suolan kera. (Kittler ym. 2011, 187)

Vaikka kaikissa viidessä maassa on melkein sama ruokakulttuuri, jokaisessa niistä kuitenkin on oma historiansa, perinteensä ja tietysti löytyy pienet erityispiirteet. Niistä kerrotaan seuraavissa osioissa.

3.1 Islanti

Islannin maisema koostuu tulivuorista, merestä, ja jäätiköistä. Maassa on 63 prosenttia tundraa, 14 prosenttia järviä ja jäätiköitä, ja vain 23 prosenttia kasvillisuutta. Maatalous on aina ollut valtava haaste (ilman viljavaa peltoa). Islantilaiset syömistavat johtuvat kylmästä ilmastosta ja pitkistä talvista. Tyypillinen ruokavalio sisältää todella vähän vihanneksia, mutta paljon viljaa, äyriäisiä ja lampaanlihaa sekä säilykkeitä. (Albala 2011, 191)

Kaksi keskeistä kohdetta Islannin ruokalistalla ovat lammas ja kala. Islanti on maa, jossa lampaita on enemmän kuin ihmisiä, ja sen sijainti Atlantin valtameren ja Pohjoisen jäämeren välillä antaa kalaa ympäri vuoden. Alhainen teollisuustuotanto ja korkea ympäristötietoisuus Islannissa tarkoittavat, että Islannin liha ja äyriäiset ovat Euroopan terveellisimpiä. (Albala 2011, 192)

Paitsi lammasta, syödään nautaa ja poroa. Merilinnut, kuten lunnit ja guillemotit ovat usein tyypillisiä paikallisessa ruoassa. Maitotuotteet muodostavat suuren osan Islannin ruokavaliosta, jossa on yli 80 eri juustolajia. Camembert ja sinihomejuustoa ovat kaikkein kuuluisimpia. Vaikka maatalous on haastavampaa kuin muualla maailmassa, kasvihuoneteknologia lupaa kasvattaa vihanneksia ja hedelmiä, erityisesti tomaatteja, kurkkuja ja paprikaa.

Maan historiasta ja ilmastosta johtuen ruoan säilyttämisellä on pitkä perinne Islannissa. Islantilaiset tyypillisesti tykkäävät näpsäkästä, suolaisesta ja hyvin maustetusta ruoasta, niin että perinteiset valmistustavat muuttavat lihaa ja mereneläviä rempseäksi, raskaaksi ruokiksi. Huippuna Islannin säilyttämisessä on "haraki", haikalan liha, joka on kaivattu maahan kolmesta kuuteen kuukauteen, sen pitäisi mädättää että hajottaa korkeaa myrkkujen määrää. Suosikkitapa tarjota lammasta on sinappikastikkeessa tai leikattuna fileihin, myös padassa, paistissa, grillatuissa ruoissa. (Albala 2011,193)

Leipä ja leivonnaiset ovat tärkeä aterioiden ja kahvitaukojen lisuke. Paistaminen on merkittävä osa Islannin ruoanlaitossa. Maito on myös suosittu elintarvike, se lisää vankkaa ja terveellistä makua. Juusto on erittäin suosittu lisuke, myös ”skýr” lisätään ruokiin usein. (Albala 2011, 193)

Islantien päiväaterioiden rakenne ei ole sama kuin monissa Euroopan maissa, vaan rakenne koostuu kolmesta ateriasta, välipalasta ja iltapalasta. Nykyään Islannin ruoka on muuttumassa kosmopoliittiseksi, pastaa ja pizzaa syödään mielellään, koska ne sisältävät paljon hiilihydraatteja. Vaikka Islannin ruokakulttuuri on vähän muuttunut, vahvat perinteet pysyvät, esim. ”kaffi” ja ”skýr” jälkiruoksi. Merilintujen munia, lunnia, poroa, marinoituja karitsan munia, hevosta on aina päivittäisessä ateriasa. Itse asiassa tuuli-kuivattua koljaa tai turskaa käytetään välipalana, se on purkkaa. (Albala 2011, 193)

Islannin ruoan erikoisuudet ovat lihan, kalan, valaan, haikalan filee tai jopa hylkeen uimaevä, joka liotetaan voiherassa, sen nimi on ”surmatur” (Jorneying 2011).

Islannin ruokavalio on orgaaninen ja hormoniton. Kala, karitsa ja riista Islannin ruokavaliossa sisältävät runsaasti omega-3-rasvoja. Jotkut asiantuntijat yhdistävät sitä alhaiseen depression tasoon, huolimatta synkstä ilmastosta. Maalämmöllä kasvatetut vihannekset, marjat ja täysjyvätuotteet antavat islantilaisille paljon antioksidantteja, jotka pitävät heidät terveinä jäisien kuukausien aikana. (Albala 2011, 196)

3.2 Norja

Norja sijaitsee Skandinaavian länsiosassa, jossa on pitkä Atlantin rannikko, korkeat vuoret, laajat metsät, joet ja laaksot, vuonot ja jäätiköt, ja vain 3 prosenttia peltoalaa. Norjassa on alhaisin väestömäärä Euroopassa Islannin jälkeen, mutta elintaso on erittäin korkea. (Albala 2011, 260)

Norjan elintarvikkeiden menekissä jotkut kohdat näyttävät dominoivilta, esimerkiksi suuri leivän, perunan, maidon ja kahvin kulutus. Leipää, piimätuotteita ja perunaa valmistetaan hyvin monella tapaa. (Albala 2011, 260)

Leipä on edelleen tärkeä elintarvike: tumma ruisleipä sekä vaalea leipä ja paljon pikkuleipiä vehnästä. Nykyään on yleisesti tapana käyttää enemmän täysjyväjauhoja kuin ennen. Perinteinen Norja ”flatbrod – happamattomat näkkileivät, ja pehmeä ja ohut ”lefse”-leipä leivotaan useimmiten kodin ulkopuolella, tavallisesti pienissä paikallisissa leipomoissa. Erityinen pieni ja pehmeä ”lompe”-leipä syödään joskus kahvin kanssa, joskus juuston tai hillon kera, mutta aikaisemmin sitä käytettiin ”hot dogina” makkaratäytteellä. (Albala 2011, 260)

Tuoreella lihalla on paljon suurempi merkitys kuin aikaisemmin, kun käytettiin säilykkeitä. On ollut voimakas kasvu sianlihan ja broilerin kulutuksessa, mutta naudan- ja lampaanlihaa on arvostetaan enemmän. Kotimainen poronliha kotimaisista poron parvista on hyvin suosittu, mutta tuote on melko kallis ja vaikeasti saatavilla. Jopa ruokasäilykkeiden kulutus on laskenut, mutta tuotteita yhä valmistetaan esimerkiksi ”fenalåria”, kuivattua karitsan koipea. (Albala 2011, 260)

Norja on tunnettu kalamaa, mutta koko meren kaloista tärkein ihmisille on turska. Äyriäiset, katkaravut tai hummerit ovat hyvin suosittuja ja saatavilla rannikolla kesällä, muita esim. sinisimpukoita viljellään. Kalanviljely, joka on kehittynyt suurteollisuudeksi 20-luvulla, on tehnyt forellin ja lohen, yksinomaisiksi tuotteiksi, jotka nykyään on saatavilla kaikkialla. Kuivattua turskaa muodossa ”stokfish”, suolattua ja kuivattua turskaa länsirannikoilta muodossa ”klipfish” viedään laajasti maasta. Erityinen säilyttämisen menetelmä on käyminen, joka antaa kalalle tiettyä pehmeyttä ja vahvaa aromia. Itä-Norjan laaksoissa on järviä ja jokia, joissa on forellia ja muita rasvaisia makean veden kaloja, jotka sopivat hyvin tällaiseen käymiseen ”rakefisk”. (Albala 2011, 260)

Kala on niin yleinen elintarvike, että ravintoloissa lounastarjoukseen on usein laitettu erikseen ”dagensratt” (fish of the day) (Kittler ym. 2011, 185).

Maidon kulutus, sekä tuoreen että pastoroidun, on erittäin korkea Norjassa, mutta tänä päivänä painostetaan vähärasvaisiin tuotteisiin. Yleisimmät juustot ovat kellertävä puolikova tai kova, Sveitsin ja Hollannin tyyppi. Perinteinen ”Gammelost” (vanha juusto), valmistetaan ilman juoksetetta, se on puolikova, ja sillä on jyväinen pintarakenne. Toinen perinteinen juusto, jota valmistetaan

keittämällä heraa, on ruskea, nimeltään "Gjetost", se on makea ja karamellin makuinen. (Albala 2011, 260)

Vihannesten kulutuksen nousu on ollut nopea. Karkea ilmasto ja lyhyt kasvukausi ovat vaikuttaneet huonosti kasvien kasvattamiseen Norjassa, ja yleisimmät ruokapöydissä olivat nauriit ja lantut. Peruna ilmestyi Norjan ruokavalioon 19. luvulla ja on edelleen on listalla. Hedelmienkin kulutus on pääosin lisääntynyt. Sitruhedelmistä appelsiinit ovat ylivoimaisesti tärkeimmät tuotteet, niitä syödään tuoreina, ne ovat tärkeitä mehun ja marmeladin tuotannossa. Arvokkain trooppisista hedelmistä on banaani, sen kulutus on niin suuri kuin omenoiden kulutus. (Albala 2011, 260)

Monet norjalaiset laittavat jauheliharuokia, lisäksi erilaiset ruokalajit perustuvat jauhelihaan, esimerkiksi lihapullat. Monet ruokalajit tulevat ulkomailta, esim. taco, pita, pizza, lasagne jne. Nämä ruoat ovat erityisen suosittuja nuoremmalla sukupolvella ja lapsilla, osittain koska ne edustavat jotain uutta ja osittain, koska niitä voi syödä ilman perinteisiä lisukkeita (perunoita ja vihanneksia), ja joitakin niistä voi myös syödä ilman veistä ja haarukkaa. Ruokalaji, joka on tullut Norjasta muihin pohjoismaihin, on jauheliharulla. Kalan valmistus riippuu sen lajista, koosta, alueesta, kaudesta ja viikonpäivästä. (Albala 2011, 261)

1980-luvulta lähtien on ollut räjähdysmäinen grillilaitteiden myynnin nousu, yksinkertaisista tyypeistä suuriksi puutarhakeittiöiksi. Jopa alueilla, joilla on vaihteleva sää, grillaus on todellinen suosikki kesän ruoanlaiton menetelmistä. (Albala 2011, 261)

Norjassa yleinen juhlaherkku on porsaan kylkiluut, niitä syödään muunmuassa Jouluna. Marinadi tehdään karpalosiirapista. Yksi erityinen jälkiruoka "samla" valmistetaan Shrovetide-juhlan aikana, se on marsipaanilla ja kermavaahdolla täytetty leivonnainen, muissa juhlissa käytetään paljon erilaisia vanukaita. (Lurence 2012, 12)

Lännen ruoanlaitto eroaa enemmän muista alueista, sieltä löytyy esim. kantarellipiirakat, omenasilli, lipeäkalan erityiset reseptit, haudutettu käärepaisti

ja perunakeitto. Esim. Itä-Norjassa syödään paljon tomaattikeittoa ja kuminakeittoa (Brimi ym. 2006, 358–377, 414–419).

Norjalaisille on todella tärkeä terveellinen ruokavalio, joka estää vakavia sairauksia, esimerkiksi sydän- ja verisuonisairauksia ja syöpää, jotka aiheuttavat suurimman osan kuolemista, sekä miehille että naisille. Yleensä ruokavalio on parantunut vuodesta 1990. Vuosina 1999 ja 2007 hedelmien ja vihannesten kulutus kasvoi. Naiset syövät enemmän kasviksia, hedelmiä ja marjoja kuin miehet. Kulutus on korkeampi vanhuksien ikäryhmissä kuin nuorilla. Henkilöt, joilla on korkea-asteen koulutus, syövät enemmän hedelmiä ja vihanneksia kuin ihmiset, joilla on keskiasteen koulutus. (Albala 2011, 268)

3.3 Ruotsi

Ruotsin kuningaskunta on yksi Euroopan suurimmista maista. Alueella on paljon luonnonvaroja, metsiä, vuoria, jokia, järviä ja rantoja. Ruotsissa on ankarat talvet pohjoisessa ja lempeä ilmasto etelässä. Ruotsi on yksi harvimmista asutuista valtioista Euroopassa, ja noin 80 prosenttia sen asukkaista asuu kaupungeissa. Ilmasto ja elintarvikkeiden saatavuus vaihtelevat huomattavasti pohjoisesta etelään. Ruotsi on jaettu kolmeen alueeseen, joissa on omia ruokaperinteitä. Nämä kolme aluetta ovat puolestaan poliittisesti jaettu 21 alueeseen ja niissä on tunnettuja, paikallisia herkkuja.

Tärkeä osa Ruotsin kulttuuria ja perinteitä on luterilainen tai protestanttisen uskonto. Tarkemmin sanottuna usko "not craving more than needs", se selittää Ruotsin ruokaperinteitä, joissa yrttejä ja mausteita on säästeliäästi käytetty. (Albala 2011, 359)

Viljasato on tärkeä osa ruokakulttuuria. Ohraa enimmäkseen käytetään eläinten rehuksi, mutta vehnä ja kaura ovat ruotsalaisten päivittäisiä ruoka-aineita. Ruis on välttämätön ainesosa Ruotsin "knäckebröd" tai näkkileivässä. Sokerijuurikasta viljellään eteläosassa maata. Ruotsi käsittelee sokerijuurikasta sokeriksi. Ruotsalaiset kuluttavat eniten karkkia ja makeisia maailmassa. Peruna on suosikkisato Ruotsissa, mutta muitakin juureksia käytetään usein.

Kaikenlaiset kaalit ovat käytettävissä ympäri vuoden. Kevätkaalia käytetään ”kaldormarin” laittamisessa (välimerenen dolma). Tavallista kaalia käytetään myös ”Skånsk kalsoppa” laittamisessa. Se on talvikeitto, jossa on kotitekoinen liemi ja suolattua sianlihaa. Punakaali on herkkua Etelä-Ruotsissa ja on korvaamaton joulupöydässä. Sianliha on yleisimmin käytetty liha Ruotsin kodeissa. Naudanlihaa myös syödään säännöllisesti, vaikka se on kalliimpaa. Ruotsin ”köttbullar”, eli perinteiset lihapullat ovat nyt saatavilla kaikkialla maailmalla IKEA-ravintoloissa. Niiden kanssa tarjoillaan kastiketta, perunoita ja puolukkahilloa. (Albala 2011, 360)

Metsästys on yleinen syksyharrastus, erityisesti Pohjois-Ruotsissa, ja kodeissa on usein erittäin suuret pakastimet, joissa säilytetään riistaa. Maitotuotteet ovat tärkeä osa päivittäistä ateriaa. Juusto Ruotsissa on usein valmistettu lehmän maidosta. Monet eri lajikkeet, kuten ”Västerbottenost” (vahva kypsytetty juustot Pohjois-Ruotsista), ja lievä ”Hushållsost” ovat helposti saatavilla koko maassa. ”Messmör” ja ”Messost”, voita ja juustoa, valmistetaan maidon herasta, voista ja sokerista. Kermaa ja rasvaa käytetään lähes joka päivä Ruotsissa. (Albala 2011, 361)

Kalaa syödään vähintään kerran viikossa, mieluiten tiistaina. Kalapataa tarjoillaan usein kouluissa, ja kalapuikot perunamuusin kanssa ovat lasten suosikki, herkkuna on myös ”Surströmming” eli hapansilakka. Mäti on yleinen herkku myös, se on lähinnä muodossa ”kaviar”, ja vaikka nimet ovat samanlaisia, sillä ei ole mitään yhteistä Venäjän kaviaarin kanssa. Ruotsalaista kaviaaria syödään leivän, juuston, kurkkujen tai munien kanssa, sitä voidaan myös käyttää kalalle ja mereneläville kastikkeissa. Yleisiä jälkiruokia ja makeisia ovat keksit, kakut ja leivonnaiset. Monissa resepteissä on ranskalainen alkuperä, vaikka ne ovat muokkautuneet vuosien varrella. Yksi jälkiruoka suosikeista Ruotsissa on ”ostkaka”, eli juustokakku vaikkakin se eroaa valmistukseltaan ja koostumukseltaan perinteisestä juustokakusta jonkun verran sisältäen enemmän maitoa kuin varsinaista juustoa. Kakku on saanut juurensa Smoolannista (Albala 2011, 362)

Ruotsalaisessa keittiössä on yksikertaiset maaseudun kulttuuriperinteet. Ruotsalaiset ovat erittäin kiinnostuneita ruoanlaitosta, ja viikonloppuisin usein

kokeillaan erilaisia reseptejä tai uusia ruokalajeja. Perinteisiä ruotsalaisia aterioita tarjotaan juhlapyhien aikaan. (Albala 2011, 363)

Ruotsissa on omia erikoisuuksia kuten esimerkiksi tilliliha, oskarinleike (vasikanleike choronkastikeella, parsan ja hummerin kanssa), pyttipannu ja laskiaispullat. Choronkastike on suosittu béarnaisekastike, johon on lisätty tomaattisosetta ja rakuunaa. (Hopsu ym. 2007, 6) Juhlapyhinä pöytiin kannetaan rapeat herkulliset vohvelit, lakkahillon tai kermavaahdon kanssa, äitienpäivänä päivänä; pinaattikeitto, paahdettua lammasta ja hasselbakkann perunat tai nokkoskeitto pääsiäisenä. Tietysti silli- tai rapufestivaaleilla voi nauttia niistä elintarvikkeista erilaisilla resepteillä. Erityiset ruotsalaiset jälkiruoat ovat mantelipäärynät, hillakohokas, kookoskakut, tahmea suklaakakku. (Mosesson 2012, 11)

Ruotsalaisilla on tapana tarjota buffeteistaan monenlaisia lämpimiä ja kylmiä ruokia. Se alkaa kalaruoalla, seuraavaksi on lihaa ja salaatteja ja pääruokalaji ennen jälkiruokaa. Sillä tavalla katetaan ruokapöytää ei vain Pohjoismaissa vaan muuallakin. (Kittler ym. 2011, 188)

Ruotsalaiset ovat hyvin tietoisia terveydestä; monet kuntoilevat säännöllisesti ja valitsevat hyviä tervehkisiä elintarvikkeita. Monet ihmiset ovat kasvissyöjiä tai vegaania, ja muut välttävät punaista ja sianlihaa. Viime aikoina glykeemisen indeksin matala pitoisuus ruoassa on tullut hyvin suosituksi, ja monet ravintolat tarjoavat nyt ainakin yhden ruokalajin, jolla on alhainen glykeeminen indeksi. Toinen tärkeä trendi on luomuruoka ja lähiruoka, siitä on todella paljon keskustelua mediassa. Monia keittokirjoja, joista löytyy orgaanisia, alue- tai paikallisreseptejä, julkaistaan vuosittain Ruotsissa. Ruotsissa on vahva maaseutuperinne, ja monilla ruotsalaisilla on intohimo luontoon ja kasvien viljelemiseen. (Albala 2011, 365)

3.4 Suomi

Suomi on maa idän ja lännen välillä, pieni kansakunta Venäjän ja Skandinavian maiden keskellä. Kulttuuriset vaikutteet ovat tulleet molemmilta puolilta, se näkyy arkkitehtuurissa, perinteissä, uskonnossa ja ruoassa. Kansalliset rajat eivät luo uusia tottumuksia, on enemmän ihmisten välisiä yhteyksiä, kaupan rutiinit, maahanmuutto ja maantieteelliset piirteet, jotka muodostavat kulttuurin. Esimerkiksi Itämeri on ollut tärkeä osa kaupankäyntiä, sen takia useita vaikutteita tuli Saksasta, erityisesti juhlaperinteet. (Albala 2011, 103)

Pohjoinen ilmasto ja väestön laajeneminen maaseudulla ovat keskeisimmät tekijät, jotka vaikuttivat Suomen ruokakulttuuriin. Suuret metsäalueet ovat tarjonneet metsästysmahdollisuuksia (lintuja, jänis ja hirvi), marjojen ja sienten poimimista (mustikoita, puolukoita, lakkoja) ja jopa kuoren keräämistä, jota sekoitettiin jauhon joukkoon ja leivottiin leipää nälänhädän aikoina. Suomi on tuhansien järvien maa, joten kala on ollut tärkeä osa ateriaa, ei pelkästään rannikkoalueiden väestölle. Peruna tuli Suomeen Ruotsista, ennen sitä syöttiin juureksia. (Albala 2011, 103)

Liha, maito ja voi ovat myös perinteisesti tärkeitä tuotteita. Pohjois-Suomessa sekä suomalaisten että saamelaisten pääelinkeino oli porojen pitäminen, joka heijastui luonnollisesti ruokavalioon (Albala 2011, 103).

Entisaikaan sekä kalaa että lihaa pääosin suolattiin säilytykseen, näin ne kestivät läpi talven. Länsi-Suomessa leipää leivottiin vain pari kertaa vuodessa, ja siksi se oli kuivaa suurimman osan ajasta. Itä-Suomessa leivottiin useammin, ehkä kerran viikossa, ja siksi leipomukset syöttiin tuoreena (Albala 2011, 104).

Itsenäisyyden aikana, 1917 jälkeen, kansallinen tietoisuus on kasvanut voimakkaasti, ja monet organisaatiot, jotka olivat kiinnostuneet väestön hyvinvoinnista, alkoivat mainostaa terveempää ja monipuolisempaa ruokavaliota. Uudet koulut keskittyivät käytännön tehtäviin, ja tytöt harjoittelivat ruoanlaittoa kursseilla ja näin jaettiin uusia reseptejä ja ruokailutottumuksia heidän perheilleen. Suomalaiset silti tykkäävät tehdä säilykkeitä talveksi ja ottaa luonnosta kaikki, mitä se voi tarjota ilmaiseksi. Koska Suomi on saanut

kulttuurisia vaikutteita muista maista, se ei omistaa paljon omaa tyypillistä ruokaa. (Albala 2011, 104)

Monet matkaoppaat suosittelevat maistamaan karhua Suomessa käydessä. On ehkä Helsingissä muutamia ravintoloita, joiden valikoimista löytyy karhun lihaa, mutta se on varmasti harvinaista. Hirveä ja poroa käytetään kuten mitä tahansa lihaa, vuokassa, keitoissa tai jauhelihassa. (Albala 2011, 105)

Suomessa on paljon alueellisia erikoisuuksia, esim. Karjalassa voi nauttia karjalanpiirakoista (riisi tai peruna), uuniohrapuurosta tai mustikkakeitosta. Savon ruokaperinteissä arvostetaan kalakukkoa, siinä on kalaa leipäkuoren sisällä. Lapista koko Suomeen tuli leipäjuusto. (Hellstedt 2000, 18–22, 26–30)

Muut herkut Suomessa ovat esim. voileipäkakku, karpalopuuro, pinaattikeitto, aika suosittuja elintarvikkeita ovat lakritsi, raparperi, mansikka, viili, maksa. Ravintoloissa jälkiruoaksi usein tarjotaan creme bruleeta, sitruunasorbettia tai marenkeja hedelmien ja kerman kanssa, vaikka nämä ruoat eivät ole Suomen alkuperäisiä, ne ovat aika suosittuja ravintoloitten ruokakulttuurissa (Kallio & Saira 2009)

Makkarat ovat suosittua jokapäiväistä ruokaa. Tyypillinen suomalainen makkara harvoin sisältää paljon lihaa, on siis leikillään jopa sanottu, että se on suosituin vihannes Suomen keittiössä. Torstai on hernekeiton päivä. Se on ylensä purkki keittoa jota tavallisesti syödään olosuhteissa, joissa keittomahdollisuudet ovat rajoitettu. Jälkiruoaksi on lettuja hillon kera. Hillo on valmistettu marjoista. Marjat ovat tärkeä osa Suomen ruokakulttuurista, metsistä löytyykin 37 syötävää luonnon marjaa. Suomalainen erikoisuus on leipäjuusto, se on uunissa tai pannulla paistettu juusto ja sitä syödään lakkojen kera. Jäätelö on myös erittäin suosittu. Euroopassa suomalaiset syövät eniten jäätelöä, väkilukumäärään verraten. (Albala 2011, 106)

Ruokavalio ja terveys ovat tärkeitä asioita Suomen yhteiskunnassa ja niistä mainitaan usein puhuttaessa ruoasta. Suomessa on noin 4 500 luomutilaa Suomessa, eli 6 prosenttia maataloista kaikista farmeista. Erityisruokavalioiden kysyntä on kasvussa. (Albala 2011, 109).

3.5 Tanska

Pohjois- Euroopassa Tanskan kuningaskunta on yksi vanhimmista eloon jääneistä monarkioista maailmassa. Noin 965 alkaen, Jellingin Stones edustaa Tanskan "syntymätodistusta" ja nykyään tunnustettu Unescon maailmanperintökohde. Scandinavian pienin maa, Tanska koostuu kolmesta maaosasta: Jutland Peninsula, yhdistetty Saksaan, ja saaret Funen ja Zealand). Tanskan sijainti Pohjanmeren ja Itämeren välillä antaa monenlaista merenelävää, jotka ovat sen ruokakulttuurin perusta. Maan lämpötila, ilmasto, maisema ja maatalouden historia aina ovat antaneet ihmisille erityisesti paljon maitoa, karjaa ja viljaa. Nykyään vain 20-prosenttisen maatalouden osuus on Tanskan vienti, se on moderni ja ylpeä perinteinen maa. Sen maahanmuuttajien osuus on vain 10 prosenttia väestöstä. (Albala 2011, 93)

Vain muutama vuosikymmen sitten oli olemassa selkeä vastakkain asettelu "fancy" ja "perinteisten" ruokien välillä. Tänään uusi pohjoismainen keittiö on nopeasti saanut maailmalla huomiota. Uuden Skandinaavisen keittiön manifesti panostaa paikallisten ja vuodenaikojen ruoanlaittoon ja syömiseen. Uudenlaisen Tanskan ruoan tyyliä on merenmakuja, savua, ja maaelementtejä. (Albala 2011, 94)

Käytetään myös paljon lihan ja hedelmien yhdistelmiä, esim. paahdettua porsaan ulkofilee että, joka on täytetty luumuilla ja omenoilla on suosikki Tanskassa, jossa on myös huomionarvoista savustettua kinkkua ja pekonia (Kittler ym. 2011, 186).

Tanska on kuuluisa sian- ja meijerituotteiden tuottamisessa (8 prosenttia sianlihasta ja 150 000 tonnia naudanlihaa tulee Tanskasta koko Euroopan unioniin). Yhteinen tanskalais-ruotsalainen Arla Foods on maailman suurin luonnonmukaisten maitotuotteiden tuottaja. Tanskan maatalouden neuvosto asettaa etusijalle elintarvikkeiden turvallisuutta ja eläinten hyvinvointia. (Albala 2011, 95)

Yli puolessa peltoalasta kasvatetaan viljaa, joka on tärkein leivän ja oluiden teollisuuden aine. Tanskassa myös tuotetaan erikoisia leivonnaisia, makeisia,

myös marsipaania ja suklaata. Peruna on tärkeä tuote, alkaen ajasta jolloin se otettiin käyttöön Ranskasta. Vuosia se oli ollut tärkein tärkkelys "oikeassa" ateriassa, ja monet vanhemmat sukupolvet mieluummin syövät perunaa, ei riisiä, pastaa tai nuudeleita. Perunaa on myös perinteisesti käytetty alkoholin tuotannossa. Huolimatta Tanskan paikallisista resursseista, se tuo yhä kalaruokaa Norjasta ja Grönlannista. Yksi merkittävä elintarvike Tanskassa on hedelmä. Mansikoita on runsaasti kesällä, myös useita muita marjoja kuten musta- ja punaherukoita, mustikoita ja kirsikoita. Niitä nautitaan tuoreina tai valmistetaan hilloa, syödään myös jälkiruoissa kerman tai maidon kanssa, lisätään seuraksi liha- ja kalaruokiin (Albala 2011, 96)

Huolimatta siitä, että nykyään on todella paljon mukavuuksia, kaupoissa valmista ruokaa, pakasteita, ruoanlaitto on Tanskassa edelleen tärkeä ja laaja asia. Jotkut tanskalaiset valmistavat ruokaa iloksi, jotkut optimaalisen terveellisyden takia. Vuonna 1972 Dairy Board julkaisi ensimmäisen erittäin suositun keittokirjasarjan nimeltään Karoline n Køkken. Nämä keittokirjat muuttivat Tanskan ruokakulttuuria 20-luvulla. Tanskalaisilla alkoi olla parempi suhde ruokaa kohtaan, se johtui matkustelusta ulkomaille ja maahantulon lisääntymisestä. (Albala 2011, 97)

Hyvänä esimerkkinä voi olla "smushi", se on voileipien ja japanilaisten sushien yhdistelmä. Ensimmäinen paikka, jossa vuonna 2007 vuonna voi nauttia smushista oli Royal Smushi Cafe Kööpenhaminassa (Royalsmushicafe 2011).

Juhlapyhinä tarjotaan esim. kotona viinimarjoista tai kirsikoista tehtyä viiniä, pienten kakkujen kuten "mazarinin", makaronien tai vaniljarenkaiden kanssa (uuden vuoden aattona). Kananmunia, lammasta tai kanaa parsaa kanssa syödään pääsiäisenä. Itsenäisyyspäivänä tarjotaan kylmää paistettua kanaa, kurkku- tai perunasalaattia. Pyhän Martin päivänä nautitaan hanhesta ja munkeista. (Dern 2012, 12–13)

Pitkään vielä 1960 luvulla Tanskassa ei panostettu ruoan terveellisyteen. Ensimmäinen merkittävä tutkimus elintarvikkeiden ravintoarvosta tehtiin 19-luvulla. Ensimmäinen virallinen ruokapyramidi ilmestyi vuonna 1976. Vuonna 1996 käynnistettiin "S" symboli supermarketissa, se todistaa terveellisiä valintoja. (Albala 2011, 101)

3.6 Pohjoismaiden ruokien ja juomien yhdistelmä

Ruokajuomilta vaaditaan enemmän makua, raikkautta ja yhteensopivuutta ruoan kanssa.

Suurin osa pohjoismaalaisista ei juo paljon juomasekoituksia, mutta tavallisia alkoholijuomia juodaan usein. Ennen kuin puhutaan oluista ja akvavitista (syntyperäiset Skandinavian väkiviinat), sanotaan, että hyvää viiniä juodaan, kun se voidaan hankkia. Bordeaux ja Burgundien ovat hienoja ranskalaisia viinejä, mutta erityisesti vuosikertapunaviinejä tuodaan kaikkiin Skandinavian maihin, ja juhla ilman viiniä on mahdotonta, ja viinit ovat erinomaisia. Pohjoismaalaiset tuntevat vuosikertaviinejä, nauttivat myös erinomaisista portviineista ja sherryista (Standen Hazelton 1965, 13).

Ruokaviinin valintaan vaikuttavat monet seikat, kuten ruoassa käytetyt raaka-aineet, valmistustavat, kastikkeet ja muut lisukkeet (Karmavuo & Lihtonen, 2002, 45–46).

Viinin ja ruoan yhdistelemisessä voidaan käyttää esimerkiksi kolmea karkeaa luokkakajoa. Viini voidaan valita paikallisuuden mukaan, eli sekä ruoka että viini ovat samalta seudulta. Ajan kuluessa saman alueen viinit ja ruokakulttuuri voivat muuttua, mutta ne kulkevat silti aina käsi kädessä (Lahdenkauppi & Rinta-Huumo 2004, 146).

Viinin voi valita myös etsimällä ruoasta ja viinistä yhteneviä ominaisuuksia, jotka tukevat toisiaan. Esimerkiksi jos ruoassa on käytetty sitrusaromeja, niin viini voi olla myös sitruksinen. Toisaalta viinin voi valita myös niin, että viinin ja ruoan ominaisuudet ovat ikään kuin vastakohtia toisilleen. Esimerkkiä tästä voisi käyttää sinihomejuustoa, joka sopii täydellisesti yhteen makean viinin kanssa. (Lahdenkauppi & Rinta-Huumo 2004, 146)

Koska rypäleet eivät kasva näillä pohjoisilla leveysasteilla, syntyperäisiä viinejä Skandinaviassa ovat muutamat mukavat hedelmäviinit ja liköörit. Cherry Heering on tanskalainen likööri, parhaiten tunnettu maailmassa. Muut Tanskan tuotemerkit Tuborg ja Carlsberg ovat Pilsneri-tyyppisiä oluita. Useimmat

pohjoismaalaiset oluet ovat tunnettuja ja saatavilla melkein kaikkialla maailmasta (Standen Hazelton 1965, 13).

Akvavit, jonka nimi tuli latinasta ja tarkoittaa elämän vettä, on tulinen, kirkas väkiviina, joka maistuu kuminalta. Se on tehty lähes samalla tavalla kuin gini, mutta yleensä raaka-aineena peruna, vaikka viime aikoina ohran käyttö on lisääntynyt. (Standen Hazelton 1965, 13)

Panimo on vanha skandinaavinen käytäntö, mutta se ei valitettavasti ole nykyään suosittu. On myös kevyt kotiolut tai kotikalja, lähes ilman alkoholia, jota tarjotaan kuin tavallista ruokajuomaa. (Standen Hazelton 1965, 14)

Suomessa kesäiset marjat ja hedelmät ovat liköörien ja viinien raaka-aineita. Kotimaiset marjaliköörit ovat kasvavan kiinnostuksen kohteena. Suomalaiset marjatisleet sopivat aperitiiviksi sekä aterian jälkeen kahvin kanssa tarjottavaksi. Suomalaiset marjaliköörit ovat maailman aromikkaimpia ja laadukkaimpia. (Palhus 2011, 13)

Vielä yksi todella suosittu juoma on glögi, joka voi olla sekä vaaleaa että tummaa, myös sekä alkoholilla että ilman. Ensimmäinen versio valmistetaan kuumaa viiniä tai väkevää viinaa (vodka) yhdistämällä, toinen versio on tavallisesti valmistettu hedelmämechulla viinin sijasta. Tämän juoman keksivät roomalaiset, resepti levisi Uusi Britanniaan ja Saksaan ja sieltä Pohjoismaihin. (Wikipedia, 2013)

Muita suosittuja alkoholittomia juomia esim. ovat marja tai hedelmätiivisteet; vesi maustettuna kurkuilla, sitruunalla tai appelsiinilla ja tietysti tee ja kahvi (Albala 2011, 362).

4 Nordic kitchen – konseptin Kastanja-ravintolakonsepti, ravintoloitsijan visio

Konsepti (lat. conceptio – ymmärtäminen, järjestelmä) on tietty tapa ymmärtää; ilmiön tulkinta; perusnäkemys, ohjaava ajatus, yleissuunnitelma; rakentava

periaate; katsomusten yhdistelmä; ratkaisujärjestelmä valittuun tehtävään. Konsepti määrittelee strategiaa. Konsepti on abstrakti ajatus tai mentaalinen symboli (Wikipedia 2013).

Ravintolan konsepti on ravintolan avaamisen idea, se kuvailee kaikki ravintolatoiminnan komponentit. Tosiasiassa se on yksityiskohtainen määrittely tuotantoketjujen kehittämisestä, suunnitteluratkaisusta, tavaramerkistä, paikannusstrategiasta, ruokalistasta, markkinointi- ja menekin edistämishjelmista jne. (Petrakov & Fabrikabiz 2005).

À la Carte-ravintola Kastanja sijaitsee Imatran kylpylässä Imatran Karhumäellä. Kastanja tarjoaa asiakkailleen Nordic Kitchen- tyyllisen makuelämyksen. Kastanja on auki tiistaista-lauantaihin klo 17.00:stä klo 22.30:een asti (viikonloppuisin ravintolaa pidetään tuntia pidempää auki).

Kastanja avattiin vuonna 2007 ravintoloiden uudistustyön yhteydessä. Imatran Kylpylän ensimmäinen à la carte-ravintola oli nimeltään Piano ja se oli toiminut vuodesta 2001 vuoteen 2007. Jani Keränen sai ravintolatoiminnan tulosvastuullisen vetäjän roolin elokuussa 2011, jolloin hän linjasi ravintolatoimintoja uudelleen. Tuossa yhteydessä ravintoloita päätettiin profiloita entistä selkeämmin laajan asiakaskunnan tarpeisiin sopivaksi. Oli selvää, että à la carte- konsepti kaipasi päivittämistä oikealle vuosikymmenelle. Oli siis selvää, että AC-konsepti päivitetään, mutta millä muotoa, herätti paljon ajatuksia. Koettiin, että pohjoismaalainen keittiö olisi AC-tuotteen terävöittämisen osalta megatrendi, joka istuu Imatran Kylpylän imagoon ja asiakkaiden tarpeisiin. Tämän megatrendi nosti esille Imatran Kylpylän hallituksessa istuva matkailun lehtori Ilkka Lehtola, ja niinpä tämä linjaus päätettiin toteuttaa (Keränen 2013)

Konseptin muokkaamiseen mukaan tuli entistä vahvemmin ruoan ja viinin yhdistäminen, viinikoulutukset, viinilistojen eläminen sesongin mukaan (keittiömestari Jyrki ja keittiön tiimi suunnittelee ne), palvelun korostaminen, kattaus, yleisilme, lasisto, astiasto, salaattipöydän poistaminen ja tilalle alkuun amuse ja leipäkori, logo uusittiin, markkinoinnin ilmettä ja tapaa terävöitettiin, kutsuvierastilaisuudet aina uuden kausimenun kynnyksellä (Keränen 2013).

Ravintolassa on paljon suomalaisia ja myös paikallisia vaikutteita ruokalistalla, pientuottajien raaka-aineita, lähileipomom leipää, talossa tehtyä riistamakkaraa ym. Hintalaatusuhde ruoan osalta (kauden menu 38 euroa, 3 ruokalajia) lienee ravintolassa kärkeä verrattuna valtakunnallisestikin (Keränen 2013).

Ravintolan ruokalista vaihtuu kolme kertaa vuodessa, esimerkilliseen sisältöön (syksy 2013) voi tutustua liitteessä 3.

Nordic kitchen-konsepti on läheinen, moderni, selkeä ja tyylikäs kokonaisuus. Ehdottomasti tyyliään enemmän Bistro kuin Fine Dining. Hintataso on maltillinen ja sopii myös omalla rahalla maksaville asiakkaille. Se tarjoaa hyvän hinta-laatusuhteen, ja ruoan ja viinin yhdistäminen on osa kokonaisuutta. Ravintolan ruokatuotteet vastaavat sesongin raaka-aineita. Raaka-aineissa puhtaus, tuoreus ja paikallisuus ovat tärkeitä. Ruoka tehdään huolellisesti omassa keittiössä. Hyvää palvelua korostetaan, ja se toteutetaan rennosti henkilökohtaisella tyyllillä ilman tiukkaa palvelukäsikirjoitusta (Keränen 2013).

5 Tapaustutkimus: ravintola Kastanja – Nordic kitchen, etninenkeittiö keinona ravintolan konseptin päivittämisessä ja lisäarvoisuudenlisäämisessä

Viime vuosina on tapahtunut suuria muutoksia ravintolamarkkinoilla. On ilmestynyt useita yrityksiä, joissa nautitaan erilaisista kansallisista keittiöistä (italialainen, japanilainen, nepalilainen jne.). Suurin osa niistä on samanlaisia sekä visualisesti että valikoimaltaan.

Jostakin syystä Suomessakin on todella vähän kansallisia ravintoloita. Vielä vähemmän ravintoloita, joissa voi maistaa pohjoismaista ruokaa.

Ravintoloiden pitää ottaa huomioon tämä fakta ja yrittää muuttaa tilannetta, esim. todella tehokkaalla keinona – konseptin muuttamisella.

Tutkimuksen hyödyllisyys on siinä, että nykyään ravintolan markkinointi ja sen mukana myös asiakkaiden tavoitteet ja vaatimukset muuttuvat ja kasvavat todella nopeasti. Ravintoloiden täytyy suunnitteella tuotetta ja kehittää

palveluita. Jos kehitystyö on jo tehty, niin pitää olla esimerkiksi varma että kaikki toimii.

5.1 Tutkimuksen tavoite, rajaus ja toteutus

Tutkimustavoitteena oli selvittää, millaisia mielikuvia ravintola-asiakkailla on pohjoismaisesta keittiöstä ja sen suosiosta. Lisäksi tavoitteena oli selvittää, mikä on asiakkaiden mielestä hyvä viinilista, ja vastaako Kastanja heidän odotuksiaan. Nämä olivat opinnäytetyöni tutkimuskysymyksiä. Tutkimus rajattiin Imatran Kylpylän ravintolamaailmaan. Kysely oli avoin, koska on tosi hyödyllistä saada aineistoa, joka auttaa ymmärtämään tutkittavien näkökulmaa.

Tutkimus toteutettiin käyttämällä kyselylomakkeita. Kyselylomakkeita oli yhteensä noin 300 kappaletta (150 kieliversio: suomi ja venäjä).

Vastauksia saatiin kuukauden toteuttamisen jälkeen (29.4 - 29.5.2013) yhteensä 24. Vastauksia olisi toivottu enemmän, mutta sitäkin määrä voidaan pitää kohtuullisena.

Toimeksiantaja myös motivoi vastaajia osallistumaan kyselyyn, halutessaan vastaajat saattoivat osallistua arvontaan, jossa palkintona oli Imatran Kylpylän 50 €:n lahjakortti. Liitteissä 1 ja 2 on ravintolanasiakkaille jätetty kyselylomake.

5.2 Tutkimuksen tulokset

Suurin osa vastauksista on hyvin selkeitä (kyllä tai ei), mutta on paljonkin kommentteja, joista sain aika mielenkiintoista ja hyödyllistä tietoa.

Tuloksista selvisi, että 16 (24:stä) vastaajista on naisia ja 8 miehiä. Sain selvää siitä vain nimin avulla, tutkimuksen aiheen valossa se ei ole tärkeä tieto, mutta siitä voidaan tehdä toinen johtopäätös, esim. että ravintolan puolella käy enemmän naisasiakkaita tai he osallistuvat kyselyihin paljon halukkaammin.

Vain 4 (24 vastanneesta) on suomalaisia, ja 20 on venäläistä. Ensiksi sitä voi selittää sillä, että ravintola sijaitsee hotellissa, ja nykyään siellä käy todella paljon venäläisasiakkaita. Se on hyvä tekijä, koska esim. vastauksissa pohjoismaiden keittiön imagosta saatiin ulkomaalaisten mielipiteitä. Toisaalta sillä on huonokin puoli, koska haluttiin saada suomalaisten mielipiteitä kansallisruoista.

5.2.1 ”Nordic kitchen”: asiakkaiden mielikuvia

”Nordic kitchen”-yhdistelmä synnyttää ihmisillä aivan erilaisia mieliyhtymiä.

Kuusi (24:stä) vastaajaa yhdistää pohjoismaisen ruoan pelkästään kalaan tai kalaan ja vihanneksiin. Tällaiset vastaukset vain vahvistavat teoreettisen osan väitteet. Tämä suuri kalojen ja vihanneksien kulutus pohjoismaissa johtuu maantieteellistä sijainnista ja erilaisien vesistöjen runsaudesta. Ulkomaalaisilla tämä mielikuvajohtuu myös siitä, että pohjoismaat tuottavat (erityisesti Norja) aika ison kalojen ja meren antimien määrän maasta vietäviksi. Vihannekset-mielikuva voi johtua kahdesta syystä. Toinen on ajatus terveellisyydestä, joka pohjoismaissa on tärkeä elämäntavan osa, toinen syy kuuluu enemmän gastronomiaan, eli kalojen ja vihanneksien yhdistelmä tulee mieleen yhtäkkiä.

Viiden henkilön mielestä Nordic kitchen on terveellinen ja tuore ruoka. Tämä mielipide varmasti johtuu pitkästä eliniästä ja korkeasta elintasosta. Ruotsi on 8:nneella sijalla, Islanti on 9., Norja on 13., Suomi on 27. ja Tanska 32. vuonna 2013. (Bs-life, 2013)

Ne ihmiset, jotka sanovat että pohjoismainen ruoka on tuore varmasti tarkoittavat elintarvikkeiden laatua. Nykyään maailmassa (erityisesti Venäjällä) on todella huono tilanne hyvälaatuisten elintarvikkeiden tarjonnassa ja valvonnassa. Todella iso määrä venäläisiä turisteja käy Suomessa ostamassa ruokaa, koska hintalaatusuhde on erinomaisella tasolla.

Kolme henkilöä sanoo, että ruoka on todella ravitsevaa ja herkullista. Ruoan ravitsevuutta voi selittää korkealla proteiinipitoisuudella, joka on kala- ja

liharuoissa, sekä pohjoismaiden ruokavalion tasapaino (proteiini – hiilihydraatti – rasva) on hyvällä tasolla, ateriat tekee kylläiseksi nopeasti eikä nälkä tule pitkään aikaan.

Herkullisuus on tärkeä tekijä ruoasta nautittaessa, muissa ruokakulttuureissa makuun vaikuttavat esim. mausteet, mutta pohjoismaissa ihmiset eivät käytä niin paljon lisäaineita. Nordic-maku voittaa koska aitouden luontaiset aromit imeytyvät ruokaan ekologisesti puhtaista vesistöistä, metsistä ja maasta.

Muut avoimet vastaukset löytyvät liitteestä 4. Niissä on sellaisia mielikuvia, kuin riista, vähäeleinen maku, sopiva muille kansoille, kotimainen ruoka. Riista-mielikuva on, koska se on yleinen raaka-aine pohjoismaissa. Aika outo ja vähä negatiivinen kommentti oli, että ruoassa on vähäeleinen maku. Asiaa voi tulkita sillä, että kaikki pohjoismaissa on tehty minimalismityylillä (sisutus, elämäntapa jne.) eli ruoka ei ole kovin suolainen, makea eikä hapan, eli on olemassa makujen tasapaino. Muuten toisen asiakkaan vastausta voi kommentoida, että pohjoismaalainen ruoka on sopiva muille kansoille, eli maahanmuuttajat tottuvat nopeasti syömään tätä ruokaa.

5.2.2 Asiakkaiden tyytyväisyys ja mielipide ravintolan konseptista

Illallisen jälkeen 16 (24:stä) Kastanjan asiakkaasta sanoi, että ravintola vastaa heidän odotuksiaan, 2 henkilöä on eri mieltä.

Enemmän tietotietoa sain avoimella kyselyllä, joka löytyy liitteenä 3. Tavallisesti kaikissa ravintoloissa tyytyväisyyden pääkriteeri on ruoan maku. Kastanjastakin sitä löytyy. Asiakkaat tykkäävät ravitsevista annoksista, joissa on herkullista ruokaa. Heidän mielestään ruoan valmistustapa on hyvällä tasolla, ja se ei tapa luonnollista alkuperäistä makua.

Ruokalistan valikoima asiakkaiden mielestä myös vastaa odotuksia. On aika hyvä kommentti, että ruokien kokonaisuus on hyvin harkittu alkuruoasta jälkiruokaan asti. Valikoiman monipuolisuus on hyvien odotusten mukainen. On

tärkeä, että lähiruoka on huomioitu, koska tämä kriteeri ilman muuta kuuluu Nordic kitchen-konseptin määritelmään.

Kastanjan ruokaan on tyytyväisiä jopa ”tiukkoja ravintoloissa” ihmiset. Voi olla, että ravintolan konseptin kokonaisuus, johon kuuluu myös skandinaavinen asiakaspalvelu ja sisustus on vaikuttanut paljon.

Valitettavasti 6 (24:stä) henkilöä eivät syönyt Kastanjassa, esim. ajanpuutteen takia. Siitä johtuen saimme vähemmän palautteita asiakkaiden tyytyväisyydestä kuin voisi olla.

5.2.3 Viinilista à la carte-ravintolassa

Kysymykseen hyvästä viinilistasta 5 ihmistä ei osannut vastata, koska he eivät juo alkoholia ollenkaan ja sama määrä ei juo nimenomaan viiniä. Se, että asiakkaat eivät juo alkoholia ollenkaan, voi johtua erilaisista syistä, esim. kohderyhmän iästä, terveydentilasta, yleisestä voinnista, mielialasta jne. Siitä johtuen viinilistan pitäisi sisältää hyvä alkoholittomien njuomien valikoima, että se tyydyttäisi tätäkin asiakasryhmää.

Neljä ihmistä sanoo, että viinilistan pitäisi olla monipuolinen ja sisältää todella paljon erilaisia vaihtoehtoja. Monen mielestä hyvä valikoima vastaa laajaa valikoimaa, ja tässä kohteessa ravintoloitsijoiden ja asiakkaiden mielipiteet eivät voi olla vastakkaisia, koska se olisi todella epäedullista ravintolan taloudelle.

Kahden henkilön mielestä Kastanjan viinilista on hyvä eli löytyy sopivaa viiniä. Muihin ravintoloihin verrattuna Kastanjan viinilista ei tarjoa laajaa valikoimaa, mutta asiakkaiden mielestä löytyy sopivaa. Minunkin mielestäni iso määrä ei ole tärkeä, jos tietty pieni määrä on hyvälaatuinen, sopii ruokalistaan ja vaihtuu kausittain.

Avoimen kyselyn (liite 3) avulla saimme erilaisia mielipiteitä. Esim. viinilistalla voisi sisältää viinejä, joista voi nauttia ruoan yhteydessä tai ihan vain sellaisenaan.

Eräs asiakas ehdotti että ravintola voisi palkata erikseen henkilön (sommelierin) joka pystyisi ammattitaidollaan saamaan viinilistan kuntoon.

Samalla se voisi tuoda ravintolalle todella hyvää lisäarvoa ja sommelierin erikoisuuksista voisi kertoa asiakkaille viinilistalla, mainoksissa tai markkinointikampanjan yhteydessä.

Yksi ihminen on vastannut, että kaikesta alkoholista hän juo pelkkää olutta ja erityisesti suodattamattomien olueiden valikoima voisi olla kiva lisäys viinilistalla. Voi olla, että muutkin 5 ihmistä (jotka ovat vastanneet että he eivät juo viiniä) ovat samaa mieltä, koska maailmasta löytyy yhtälailla viinien ja olueiden ystäviä. Yllämainitut voi yhdistää vastaukseen, josta on selvä, että viinilistan pitäisi olla teemaan sopivaa. Eli Nordic kitchen-konseptin ravintolan viinilistalla varmasti pitäisi olla paikallisen ja alueellisen tuotannon oluita ja liköörejä (suomalaisia, ruotsalaisia, tanskalaisia). Tässä vaiheessa pitää huomauttaa, että erityisesti venäläisasiakkaat odottavat normaalisti erilaisia snacksejä oluelle, ehkä pitäisi laittaa ruokalistaankin jotain sopivaa oluelle. Vaikka pohjoismaiden ruokakulttuurissa ei ole erityisiä snacksejä, reseptejä voidaan ottaa muista läheisistä ruokakulttuureista ja muokata pohjoismaiden tapaan.

Tähänkin kysymykseen taas saatiin vastaus ravintolan asiakaspalvelusta. Kaksi ihmistä sanoi, että pitää ottaa huomioon viinejä, joita asiakkaat kysyvät usein, henkilökunnan varmasti pitää olla tarkkana tässä asiassa, ehkä merkitä ylös ja aina muistaa se johtajan kanssa keskustellessa, se voisi kehittää ravintolapalvelua huomattavasti. Sama koskee tilanteita, jolloin asiakkaat odottavat henkilökunnalta viinisuosituksia, koska tarjoilijoilla on paljon kokemusta sekä viinien ja ruokien tunnistamisessa että asiakkaiden tarpeiden tunnistamisessa.

5.2.4 Pohjoismaisen keittiön suosio

17 (24:sta) vastaajasta oli sitä mieltä että pohjoismaisen keittiön suosio tulee kasvamaan ja loput 7 vastaajaa ajattelivat asiasta päinvastoin.

Ihmisten ilmaisema suosio voi johtua monista syistä, nimenomaan sana ”suosio” tavallisesti yhdistetään ”trendi”- ja ”muoti”- sanoihin. Näiden ilmiöiden merkitys ei voi olla ikuinen. Esimerkiksi ranskalainen keittiö on ollut trendinä vuosisatojen ajan, sekin alkoi kuitenkin esiintyä ruokakulttuurissa uusilla tavoilla.

Ei ole helppo selittää, miksi tämä tai tuo ilmiö on suosittu. Sen voi yhdistää muihin suosittuihin asioihin.

Esimerkiksi nykypäivän kiire vaatii helppoja ratkaisuja kaikissa asioissa, erityisesti ruokailussa. Ihmiset vastaavat, että pitävät pohjoismaalaisesta tavasta laittaa ruokaa. Hyvä esimerkki asiasta on perinteiset voileivät, samoin suomalaiset laatikot ja erilaiset nopeat kalareseptit.

Kuten aiemmin mainittiin aikaisemmin, minimalismi on myös trendikästä. Käyttämällä yksinkertaisia elintarvikkeita voi nauttia hyvästä ruoasta jopa kotona. Hyvä esimerkki voi olla suomalainen perinteinen lohikeitto.

Kiireellisen elämän tavan painaessa päälle monet tarttuvat helposti pikaruokiin. Pikaruoka sisältää aika paljon geneettisesti muunnettuja ruoka-aineita, se vaikuttaa vereen, vartalontyyppiin ja ihmisen yleiseen vointiin.

Pohjoismaista ruokavaliota suosittelevat myös maailman ravitsemusterapeutit.

Pohjoismaalaisen ruoan suosiota voidaan selittää myös pohjoismaiden tyylillä ja elämäntapoja yhdistellessä. Sanotaan, että elinolojen pitkästä kehityksestä huolimatta pohjoismaalaiset asuvat edelleen rauhallisesti ja kiirehtimättä. He arvostavat yksityisyyttä, perhettä ja mukavuutta paljon enemmän kuin muut kansat. Ja tietysti hyvä ruokakin kuuluu joukkoon.

Itse suomalaiset vastaavat, että he ovat hiljattain alkaneet arvostaa lähialueiden ruokakulttuuria.

6 Johtopäätökset ja tutkimusten arviointi

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia pohjoismaista ruokakulttuuria (historiaa, määritelmää, perinteitä, ominaispiirteitä), etnisen ruoan arvoa paikallisille asukkaille ja turisteille, asiakkaiden ja ravintoloitsijan mielikuvia. Lisäksi haluttiin saada selville asiakkaiden tyytyväisyyttä Nordic kitchen – ravintolan konseptiin ja mikä on heidän mielestään hyvä viinilista.

Vastausten pienestä määrästä huolimatta mielestäni tutkimuksen tulokset vastaavat tutkimustavoitteisiin. Näin ollen voi tutkimustani voi pitää onnistuneena. Asiakkaiden mielipiteitä saatiin selville avoimella kyselyllä.

Suurin osa vastasi odotetusti, että pohjoismaissa syödään paljon kalaa ja vihanneksia. Tämä mielipide johtuu varmasti siitä, että pohjoismaat ovat maailman suurimpia kalan toimittajia. Sitä paitsi kalan valmistustapoja Skandinaviassa on paljon, tässä asiassa pohjoismaalaiset ovat mestareita verrattuina jopa Baltian maihin. Arvostan henkilökohtaisesti eniten vastauksia, joissa asiakkaat käyttivät adjektiiveja, koska ne kuvaavat skandinaavista ruokakulttuuria todella mielenkiintoisesti, kuten: selkeä, puhdas, laadukas, luonteva. Näitä käsitteitä voidaan käyttää ravintolakonseptin kehittämiseen.

Tyytyväisyysprosentti vastauksissa olisi ollut lähellä 99 % jos kuusi henkilöä olisi kuitenkin ehtinyt syömaan Kastanjassa. Vastaajat, jotka olivat maistaneet ruokia pohjoismaiselta ruokalistalta arvioivat nimenomaan makua, vaikka jotkut heistä omasta mielestään olivat pikkutarkkoja ravintoloissa. Siitä voidaan päätellä, että Kastanja on menestyksellinen Nordic kitchen-konseptiravintola, koska pääkriteeri on kuitenkin aina ruoan maku.

On todella vaikea antaa määritystä hyvälle viinilistalle. Tutkimus osoitti, että lähes 20 % asiakkaista ei juo alkoholia ollenkaan, ja toiset asiakkaat eivät juo viiniä. Muut haluavat todella monipuolisen viinilistan. Myös haluttiin, että henkilökunta suosittelisi suoraan hyvää viininvaihtoehtoa.

Rob Uadin (2013) mielestä vuonna 2013 ravintoloissa on 4 päätrendiä: skandinaavinen keittiö, ruoan helppous, klassiset ruokalajit ja kausiruokat. Monet

uskovat, että skandinaavisen keittiön suosio sai alkunsa kun Tanskalainen ravintola Noma voitti ensimmäisen Michelin-tähtensä. Robinin mukaan tällä hetkellä ei ole väliä minkä maalainen keittiö on kyseessä ravintolassa, vaan tärkein trendi tänään on mahdollisimman helppo lohturuoka. Maailman parhaissa ravintoloissa nyt yritetään palata klassisiin ja jokaiselle tuttuihin ruokalajeihin, esim. ranskalaisiin herkkuihin kuin cassoulet, creme brulee tai fondant, mutta jokainen ravintola voi mahdollisuuksiensa mukaan vähän muuttaa reseptejä. (Redlips 2013)

Sillä perusteella voi sanoa, että Kastanja on todella trendikäs ravintola, ei pelkästään keittiön vaan myös muiden vuonna 2013 tärkeiden tekijöiden perusteella.

Se, että 17 (24:stä) ihmistä oli vastannut, että pohjoismaiden keittiön suosio on kasvussa, vahvistaa edellä mainitut faktat.

Tämä tutkimus koski vain muuttamia yleisiä aiheita, mutta tulevaisuudessa ravintola voisi olla kiinnostunut myös yksityiskohtaisemmista tutkimuksista. Seuraavan opinnäytetyön aihe voisi olla mikä vaan esittämästäni neljästä kysymyksestä.

Opinnäytetyöprosessi on ollut haastavaa, lähestymistapoja oli kolme: kirjallisuus, vastausprosentti, kieliongelma. Lähteisiin tutustuminen ja oikean aineiston löytäminen vei paljon aikaa, ensin lainasin kirjoja Imatran kirjastosta, sitten myös Helsingin Haaga-Heliasta. Suomenkielisiä löytyi vain vähän, mutta englannin kielen taito auttoi minua tässä asiassa. Suomentaminen vaati lisää aikaa, koska äidinkieleni on venäjä. Kysymyslomakkeen laatiminen ei ollut vaikein osa työtä, mutta olin keksinyt ensin paljon enemmän kysymyksiä, joista tutorin kanssa poistimme puolet. Odotusarvona oli että kuukauden aikana saisin runsaasti vastauksia, mutta näin ei käynyt.

Muuten opinnäytetyön tekeminen on ollut todella opettavaa. Teoriaosa antaa yleiskuvan ruokakulttuurista. Saimaan ammattikorkeakoulun koulutusohjelmassa ei valitettavasti ollut tällaista kurssia, ja mielestäni antamistani tiedoista on hyötyä erityisesti ravintola-alan opiskelijoille.

Lähteet

Albala, K, 2011 Food Cultures of the World Encyclopedia. Greenwood

Brimi, A. – Myhr, E. – Sjöström, B. – Strømstad, A. 2006. Pohjolan herkut – makumatka Pohjolan pitopöytiin. Norja: Schildts & Söderströms.

Beardsworth, Alan. and Teresa Keil. 1997. Sociology on the Menu. London and New York: Routledge

Bs-life 2013

<http://bs-life.ru/makroekonomika/prodolzitelnost-zizni2013.htm> Luettu 20.10.2013

Dern, J.H 2012. A taste of Scandinavia. Danish food & cooking. Anness publishing Ltd

Farb, P. and Armelagos, G 1980. Consuming Passions: The Antropology of Eating. Mass.: Boston: Houghton Mifflin

Finkelstein, J 1989. Dining Out: A Sociology of Modern Manners. Cambridge: Polity Press

Freeman, S 1989. Mutton and Oysters: The Victorians and Their Food. London: Victor Gallancz Ltd.

Gabriel 1988: 7; Beardsworth&Keil 1997,

Hopsu-Neuvonen, A – Härkönen, M. 2007. Makumatka Pohjolassa- Kotiruokaa Ruotsista, Norjasta, Tanskasta ja Islannista. Helsinki: Marttaliitto.

Hellstedt, M. 2000. Suussa sulavaa Suomesta. Jyväskylä: Gummerus

Journeying 2011, Традиционная исландская еда

<http://journeying.ru/traditsionnaya-islandskaya-eda-torramatur.html> Luettu 20.10.2013

Kallio, T. & Saira. K 2009 . Simply Scandinavian: Travelling Through Time with Finnish Cuisine and Nature, Raikas publishing Ltd

Karmavuo, R & Lihtonen, J. 2002. Viini ja Ruoka, Opas makujen harmoniaan, Helsinki: kustannusosakeyhtiö Tammi

Katz S.H & Weaver, W.W, 2003,Encyclopedia of food and culture, Charles Scribner´s Sons

Keränen, J. ravintolapäällikkö. Imatran Kylpylä Oy. 6.11.2013. Haastattelu.

Kittler, G, Sucher, K, Nelms, M, 2011. Food and Culture

Lurence. J 2012, A taste of Scandinavia. Norwegian food & cooking. Anness publishing Ltd

Lahdenkauppi, M - Rinta-Huumo, A 2004, Juomavalintoja ravintolassa. Porvoo: WSOY.

Mennell, S. (1985) All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford: Blackwell

Mennell, S, Murcott, A & A.H van Otterloo 1992, The sociology of food: eating, diet, and culture. International Sociological Association

Mosesson, A 2012, A taste of Scandinavia. Swedish food & cooking. Anness publishing Ltd

Palhus, K 2011. Suomalainen ruoka ja juoma. Suomen puheenjohtajuus Pohjoismaiden ministerineuvostossa

Petrakov, A. 2005, Идея и концепция ресторана
<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php> Luettu 30.10.2013

Ridderheims&Falbygdens, 2010. The Ridderheims report. Future premium food. Risbegs Information & Media AB Telegraph. co.uk March 14, 2009

Royalsmushi 2013
<http://www.royalsmushicafe.dk/>
Luettu 2.11.2013

RYDVAN, 2013. Ресторанные тренды: вам еще не надоела итальянско-японская кухня?
<http://www.redlips.com.ua/restorannyye-trendyi/>
Luettu 1.11.2013

Standen Hazelton, N. 1965. The art of Scandinavian cooking. New York: The Macmillan Company

Visser, M 1993. The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners. Penguin, Harmondsworth

Wikipedia 2013
http://en.wikipedia.org/wiki/Mulled_wine Luettu 1.11.2013
<http://ru.wikipedia.org/wiki/%CA%EE%ED%F6%E5%EF%F6%E8%FF>
Luettu 1.11.2013

Wood, R. C 1991. "The shock of the new: sociology of nouvelle cuisine" Journal of Consumer Studies and Home Economics 15.

Zeldin, T 1983. Iainattu C. Driver, The British Table. London: Chatto & Windus

OPINNÄYTETYÖN KYSELY



1. Mitä kuvailut Nordic Kitchen ja skandinaavinen keittiö teille merkitsevät?
2. Jos olette ruokailleet ravintola Kastanjassa, vastasiko se odotuksianne skandinaavisesta keittiöstä? Miksi?
3. Millainen on mielestänne hyvä viinilista À la carte – ravintolassa?
4. Sanotaan, että skandinaavisen keittiön suosio on ollut viime aikoina kasvussa, oletteko samaa mieltä?

Kaikkien kyselyyn osallistuvien kesken arvotaan Imatran Kylpylän lahjakortti
arvoltaan 50 €.

Kaikki vastaukset käsitellään luottamuksellisesti.

Palautathan kyselylomakkeen ravintola Pistaasissa sijaitsevaan
palautuslaatikkoon.

Kiitos osallistumisesta!

nimi _____

puh. _____

s-posti _____

ОПРОС ДЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ



1. Что для Вас значит скандинавская кухня, каковы первые ассоциации?
2. Если Вы ужинали в ресторане Kastanja, соответствовал ли он ожиданиям как ресторан скандинавской кухни? Почему?
3. Хорошая винная карта в ресторане À la carte, по-Вашему мнению, какая она?
4. Согласны ли Вы, что популярность скандинавской кухни в последнее время растёт, вы согласны?

Среди всех участников опроса разыгрывается подарочная карта на услуги

Imatran Kylpylä стоимостью в 50 €.

Все ответы конфиденциальны.

Пожалуйста, верните заполненный вопросник в специальный ящик,

расположенный в ресторане Pistaasi.

Спасибо за участие!

имя _____

тел. _____

эл. почта _____

ALKUUN

Herkkutatti (smetanalla höystettyä herkkutattikeittoa ja voissa paistettua littosta)

Maa-artisokka (maa-artisokkakeittoa ja siianmädillä täytettyä minilepuskaa)

Mixsalaattia (kauden salaatteja, kirsikkatomaatteja, paahdettuja kurpitsan- ja pinjansiemeni)

Lohi (hiillostettua graavilohta, marinoitua kurkkua, piparjuurta ja tilliperunaa)

Kampasimpukka (sitruuna-voissa paistettua kampasimpukkaa, rapeaa pekonia ja lämmintä juuressalaattia)

Sorsa (sorsarilletteä mallasleivällä, pihlajanmarjahyytelöä, pikkelssiä metsäsienistä ja syksyn juureksista)

Nordic Deli – skandinaavisia alkupaloja (sorsarilletteä, Ilmakuivattua possua, siian mädillä täytetty minilepuska, graavilohta, metsäsienipikkelssiä, tilliperunaa)

PÄÄRUOKIA

Kasvis (maa-artisokka- perunaohukainen, punajuurta, vuohenjuustoa ja rucolaa)

Siika (paahdettua siikaa, fenkoli-voikastiketta, sitruunaperunaterriiniä)

Hanhenkoipi (pitkään haudutettua hanhenkoipea grillattuna, karamellisoitua, tummaa sitruuskastiketta, liekitettyä syysomenaa ja kermassa haudutettua savoinkaalia)

Karitsa (paahdettua karitsan filettä ja haudutettua karitsankylkeä rapeaksi paistettuna, lemin punasta ja syysjuureksia)

Härkä (härän marmori ulkofileepihvi, pippuri-konjakkivoita, punaviinikastiketta ja paahdettua Lemmin Punasta)

Hirvi (pitkään haudutettua hirvenlapaa, talon savustettua hirvimakkaraa, paistettuja, herkkutatteja ja puikula-perunasosetta)

JÄLKIRUOKIA

Juustoja (valikoima kotimaisia juustoja, keksejä)

Suklaa (suklaa-kirsikkakakkua ja maitosuklaa-tuorejuustomousseja)

Juustokakkua (karviaismarjahilloketta)

Puolukka (puolukkatirri, kinuskikermaa ja calvadosjäätelöä)

Kysymyksen 1 avoinvastaukset

- hämmästyttävä määrä kalaa ja riistaa
- vähäeleinen maku
- sopiva muille kansoille
- laatu, koruttomuus, saatavuus
- selkeä/ puhdas lähiruoka
- kotimainen tavallinen ruoka
- en ole kuullut nimenomaan skandinaavisesta keittiöstä, jokaisessa maissa on oma

Kysymyksen 2 avoinvastaukset

- kyllä, olemme tyytyväisiä, vaikka olemme pikkutarkkoja ravintoloissa
- kyllä, herkullinen ruoka, ravitsevat annokset, monipuolinen menyy
- kyllä, se vastasi. ruoka oli hyvä ja kodikasta
- kyllä, erityisesti asiakas palvelu ja sisustus samaa kuin skandinaavinen tyyli
- kyllä, hyvin laitettu lajit, ruoka oli täynnä luonnollista alkuperäistä makua
- kyllä, ruoka sopii maulleni
- kyllä, minä odotin nimenomaan sellaista ruoan valikoimaa, oli mielenkiintoisesti miten se oli valmistettu
- kyllä, se vastoi skandinaavisen keittiön kriteerieleen
- kyllä, ruokakokonaisuus harkittu alkuruoasta jälkiruokaan asti, lähiruoka huomioitu

Kysymyksen 3 avoinvastaukset

- viinilistan pitäisi sisältää viinejä, joista asiakkaat kysyvät usein
- pitäisi olla viini, josta voi nauttia ruoan kanssa ja ilman sitä (jos asiakas juo, ilman ruokaa)
- sellainen viinilista, että henkilökunta osaa suositella oikeat viinit, ei liika valikoimaa”
- teemaan sopiva viinilista, esim. pohjoismaissa viljeltyjä viinilajiketta (muu alkoholi)
- viinilistaa voisi suunnitella todellinen sommelier, että näyttää asiakkaille, jotka eivät tietää paljon viineistä, mitä on todella hyvää ruoan ja viinien yhdistelmää
- alkoholista minä juon pelkkää olutta, erityisesti suodattamattomien oluiden valikoimaa voisi olla kivaa viinilistassa

Kysymyksen 4 avoinvastaukset

- kyllä, se on suosikki, minä itse valmistan kotona ruoka skandinaavisilla resepteillä
- kyllä, koska se on helppoa laittamisessa
- kyllä, koska se on todella terveellistä, nykyaikana se on tärkeä
- kyllä, koska nyt on fastfoodin aika, ihmiset haluavat syödä nopeasti, mutta tämä ruokaa sisältää paljon rasvaa ja geneettisesti muunnettujen ruoka-aineita. Skandinaavinen ruoka on nopea laittamisessa ja todella luonnollista
- kyllä, koska skandinaavinen keittiö on terveellinen ja kevyt, nykyaikana se on todella tärkeä maailman gastronomiassa ja ihmisten elämän tavoissa
- Joo olen samaa mieltä ainakin osittain. Uskon että suomalaiset ovat alkaneet arvostaa lähialueiden ruokakulttuuria enemmän ja venäläisille ym. ulkomaalaisille skandinaavinen keittiö on aika eksoottinen ja siksi mielenkiintoinen