

Jenna Nijmolen

LEIPOMISKIRJAN SUUNNITTELU JA TOTEUTTAMINEN  
LÄNSIRANNIKON KOULUTUS OY WINNOVALLE

Viestinnän koulutusohjelma

2014

# LEIPOMISKIRJAN SUUNNITTELU JA TOTEUTTAMINEN LÄNSIRANNIKON KOULUTUS OY WINNOVALLE

Nijmolen, Jenna  
Satakunnan ammattikorkeakoulu  
Viestinnän koulutusohjelma  
Kesäkuu 2014  
Ohjaaja: Nurmi-Rantanen, Kirsi  
Sivumäärä: 40  
Liitteitä: 8

Asiasanat: graafinen suunnittelu, julkaisuprojekti, julkaisun suunnittelu, painotuotteen suunnittelu

---

Tämän opinnäytetyön aiheena oli suunnitella ja toteuttaa leipomiskirja Länsirannikon koulutus Oy WinNovalle. Tavoitteena oli kerätä ja yhdistää leipuri-kondiittoriksi valmistuvien opiskelijoiden opinnäytetyöreseptit ja WinNovan kilpailukakkureseptit yhtenäiseksi kirjaksi ja tehdä julkaisusta helppolukuinen ja ulkoasultaan tyylikäs, johon sekä asiakas että kohderyhmä voivat olla tyytyväisiä.

Opinnäytetyön kirjallisessa osuudessa käytiin läpi kirjan toteutuksen kannalta tärkeät osa-alueet, jotka oli otettava huomioon julkaisua suunnitellessa. Tässä opinnäytetyöraportissa tutkittiin julkaisun suunnitteluprosessia, joista tärkeimmät olivat: tutkimus- ja tiedonkeruutyö, julkaisun tavoitteen määrittely, kohderyhmän määrittely ja visuaalinen suunnittelu. Lisäksi perehdyttiin kirjan ulkoasua määritteleviin tekijöihin, kuten typografiaan, värillisyyteen sekä kuvitukseen.

Raportissa todettiin, että julkaisuprosessi on laaja kokonaisuus, johon kuuluu useita eri toteutusvaiheita. Kokonaisuuden hallitsemiseksi keskeistä on tarkoituksenmukainen suunnittelu, joka auttaa saavuttamaan julkaisulle asetetut tavoitteet sekä pysymään aikataulussa.

DESIGNING AND EXECUTING A BAKING BOOK FOR LÄNSIRANNIKON  
KOULUTUS OY WINNOVA

Nijmolen, Jenna

Satakunnan ammattikorkeakoulu, Satakunta University of Applied Sciences

Degree Programme in Media and Communication

June 2014

Supervisor: Nurmi-Rantanen, Kirsi

Number of pages: 40

Appendices: 8

Keywords: graphic designing, publication project, designing publication, designing print publication

---

The topic of this thesis was to design and execute a baking book for Länsirannikon Koulutus Oy WinNova. The purpose was to: 1) to integrate the recipes of graduating students of Patisserie and Baking degree and recipes entered in competitions into one book, and 2) make the result readable with clear and clean design that pleases both the client and the target audience.

In this theory part of the thesis, all important factors concerning the designing of a publication were observed. In this report, the careful planning of designing was studied where the most important phases were: 1) research and information-gathering, 2) determining the target of the project, 3) determining the target audience, and 4) planning the design. Cases affecting the layout of the book such as typography, colors and illustration were also observed.

It was discovered that designing a publication as a whole is a large and multiphase process. In order to have everything under control, appropriate planning is vital which will also help to reach the goal set and stay in the schedule.

# SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	<b>VIRHE. KIRJANMERKKIÄ EI OLE MÄÄRITETTY.</b>
2	KIRJAPROJEKTIN ALOITTAMINEN.....	6
2.1	Yhteistyön alkaminen .....	6
2.2	Tarjouspyyntö .....	7
3	SUUNNITTELUPROSESSI.....	8
3.1	Tutkimustyö .....	9
3.2	Kohderyhmän määrittely .....	11
3.3	Tavoitteet .....	12
3.4	Visuaalinen suunnittelu.....	12
4	RAKENNE.....	14
4.1	Formaatti .....	14
4.2	Sivumäärä .....	15
4.3	Taittopohja .....	16
4.3.1	Marginaalit .....	17
4.3.2	Palstat .....	19
5	ULKOASU .....	21
5.1	Typografia.....	21
5.1.1	Leipäteksti .....	22
5.1.2	Otsikko .....	23
5.1.3	Tekstin asettelu .....	24
5.1.4	Kontrasti .....	25
5.1.5	Fonttiformaatit.....	27
5.2	Värillisyys .....	28
5.3	Kuvitus.....	30
5.3.1	Valokuvat .....	31
5.3.2	Kuvankäsittely.....	32
5.3.3	Värihallinta .....	34
5.3.4	Kuvituskuvat .....	34
5.4	Kannet.....	35
6	LOPUKSI.....	36
	LÄHTEET.....	<b>VIRHE. KIRJANMERKKIÄ EI OLE MÄÄRITETTY.</b>

## 1 JOHDANTO

Länsirannikon koulutus Oy WinNovan Porin Rautatiekadulla toimivan toimipisteen elintarvikealan leipuri-kondiittori linjalla mietittiin pitkään oman leivontakirjan tekemistä. Viimein syksyllä 2013 aika, resurssit ja opiskelijat olivat oikeanlaiset kirja-projektin toteutumiselle. Kuulin viestinnän koulutusohjelmavastaavalta Henry Merimaalta, että he etsivät kirjalleen toteuttajaa ja kiinnostuin heti. Otin yhteyttä WinNovan elintarvikealan lehtoriin ja ensimmäisessä tapaamisessamme keskustelimme kirja-projektin etenemisestä ja mahdollisuuksista, jonka lopputuloksena päädyin leivontakirjan suunnittelijaksi.

WinNovalta toivottiin kirjaan tyylikästä ja selkeää ulkoasua, joka saa olla hauska ja persoonallinen. Reseptit olivat pääasiassa kakkuja. Kirjassa haluttiin yhdistää yksien kansien sisään leipuri-kondiittoriksi valmistuvien oppilaiden lopputyöksi suunnitellemat kakut sekä kilpailukakut, joilla WinNovan konditoriaosasto on aikaisemmin osallistunut alansa kilpailuihin. Lisäksi kirjaan haluttiin valokuvat ja esittelytekstit oppilaista. Deadline oli toukokuussa 2014.

Tämä on ensimmäinen julkaisu, jonka suunnittelin itse kannesta kanteen. Halusin opinnäytetyökseni toteuttaa sellaisen projektin, jossa pääsen todistamaan ammatilliset kykyni paitsi muille, niin myös itselleni. Valitsin aiheen sen moniulotteisuuden ja haastavuuden, mutta myös hauskuuden takia. Lisäksi olen kiinnostunut leipomisesta ja taittanut nykyisessä työpaikassani Ruokala-reseptisivuja. Pieni tuntemus aiheesta lisäsi innostustani entisestään. Kuten julkaisuprojekteihin yleensä, tähänkin projektiin kuului useita vaiheita suunnittelusta sisällön tuottamiseen, visuaalisen ulkoasun luomiseen ja lopulta painamiseen.

Länsirannikon koulutus Oy WinNova on ammatillinen oppilaitos, joka tarjoaa ammatillista koulutusta nuorille ja aikuisille Satakunnan ja Vakka-Suomen alueella. WinNovalla on 30 toimipistettä, joista 15 sijaitsee Porissa. Kaiken kaikkiaan Win-

Novassa opiskelee noin 6 000 opiskelijaa (WinNova 2013). Porin Rautatiepuistokadulla toimivassa toimipisteessä on koulutusohjelmavaihtoehtoja elintarvikealan lisäksi hius- ja kauneudenhoitoalalla sekä vaatetusalalla. Toimipaikan yhteydessä toimii kahvila-myymälä Amis, jossa myydään elintarvikealan opiskelijoiden tekemiä tuotteita. (WinNovan www-sivut, 2014.)

## 2 KIRJAPROJEKTIN ALOITTAMINEN

### 2.1 Yhteistyön alkaminen

Tapasimme WinNovan edustajien kanssa ensimmäisen kerran lokakuussa 2013. Sovimme tapaamisessa WinNovan Porin yksikön elintarvikealan lehtorin, viestintäsuunnittelijan sekä viestintäpalvelusihteerin kanssa kakkukirjan reunaehdoista. Aluksi oli tärkeää selvittää, voisinko ylipäätään olla projektissa mukana, sillä aioin suorittaa opinnäytetyöni ulkomailta. WinNova oli innoissaan projektin toteutumisesta, ja kun molemmat osapuolet vakuuttivat olevansa sitoutuneita projektiin, sovittiin sen etenemisestä sekä käytännön järjestelyistä. Kirjaprojektin vetäjänä ja yhteyshenkilönä toimi elintarvikealan lehtori ja kondiittorimestari, jonka ajatuksesta koko projekti lähti käyntiin.

Yhteistyön aluksi on päätettävä paras kommunikointikeino asiakkaan ja suunnittelijan välillä (Cullen 2005, 29). Meille paras kommunikointikeino oli sähköposti. Sovimme tapaavamme syksyn aikana aina kun vain tarvetta ilmenee niin, että keväällä voimme aloittaa pelkän sähköisen yhteydenpidon ilman epäselvyyksiä. Olin aluksi huolissani siitä, kuinka pelkkä sähköinen yhteydenpito tulee toimimaan tai kuinka saan asiakkaan kiinni nopeasti, jos jotain tärkeää ilmenee, mutta onnekseni yhteydenpito oli sujuvaa alusta lähtien molemmin puolin. Jotta yhteistyö voi toimia sujuvasti, on asiakkaan oltava suunnittelijalle helposti tavoitettavissa (Humbert, 2011).

Vielä ensimmäisessä tapaamisessa ei tiedetty tarkkaan, kuinka monta reseptiä kirjaan tulisi. Kilpailukakkujen resepteistä osa oli jo valmiina, ja suurin osa kilpailukakuista oli määrä tehdä ja kuvata syksyn aikana. Opiskelijoiden reseptit olivat vielä kesken,

ja niiden valmistumisen arvioitiin menevän kevään puolelle. Kirjan nimi oli kuitenkin jo selvillä: Konditorian kätköistä. Gyllenswärd (2013) kertoo, että yhteistyön aluksi on päätettävä kuka on vastuussa mistäkin vaiheesta ja milloin niiden oli oltava valmiina. WinNova vastasi reseptien laatimisesta ja toimittamisesta minulle sekä luonnollisesti kakkujen tekemisestä. Elintarvikealan lehtori laati kirjaprojektille alustavan aikataulun, johon kuului kakkujen arvioidut valmistumis- sekä kuvausajat (liite 1). Kirjan oli määrä tulla valmiiksi ennen opiskelijoiden valmistumista, ja kun myöhemmin päätettiin pitää myös kirjan julkaisutilaisuus, oli kirja saatava painettua toukokuun 2014 alkupuolella.

Vastuualueeni suunnittelijana oli kakkukirjan suunnittelu ja toteutus sekä kuvitus. Minulla oli ulkopuolinen valokuvaaja, joka otti kuvat kakuista ja opiskelijoista. Koska konditorialinjalla ei ollut aikaisempaa kokemusta painotuotteen toteuttamisesta, oma vastuualueeni projektin osalta kasvoi. Vastuuta lisäsi se, että minulla oli vapaat kädet kirjan suunnittelussa. Koin, että olin onnekas, sillä minuun luotettiin suunnittelijana paljon. Tehtäviini kuului myös materiaalin tarkastaminen ja painokelpoisuudesta huolehtiminen. Suunnittelija toimiikin usein myös kirjoittajana ja tekstin muokkaajana (Cullen 2005, 14).

Lopulliseksi reseptimäärä oli 31, joista 17 oli opiskelijoiden opinnäytetöitä ja 14 kilpailukakkuja. Lisäksi kirjaan haluttiin pari ylimääräistä kuvaa tapahtumista, joissa leipuri-kondiittoriopiskelijat olivat olleet mukana valmistamalla kakkuja. Kirja-projektin toteuttaminen onnistui yhteistyökumppaneiden lahjoitusten ansiosta, joten yhteistyökumppaneille varattiin kirjan lopusta yksi sivu. Alkusanat, sisällysluettelo ja hakemisto kuuluivat myös kirjan sisältöön.

## 2.2 Tarjouspyyntö

Painotalon kanssa ollaan yhteydessä heti suunnitteluprosessin alussa. Ellei painotalosta ole aikaisempaa kokemusta, painotaloja voidaan kilpailuttaa. Painotaloille lähetetään kirjallinen tarjouspyyntö, jossa on oltava tuotteen nimen lisäksi kaikki ne tiedot, jotka vaikuttavat kustannuksiin. (Pesonen & Tarviainen 2003, 406.) Niitä ovat

painotuotteen koko, sivumäärä, painovärit, painosmäärä, paperilaatu, jälkikäsittely ja pakkaaminen (Koskinen 2010, 23).

Valitsin painotalon neljän muun joukosta. Viestittelin pitkään painotalon kanssa ennen lopullista painotyötilausta, sillä kirjan budjettiin tuli muutoksia, joka toi uusia mahdollisuuksia julkaisun formaatin valitsemiseen. Lisäksi kirjaan haluttiin lisää kuvia tapahtumista, jolloin sivumäärä piti lisätä. Lopullinen painotyötilaus lyötiin lukkoon maaliskuussa (kuva 1). Kilpailutuksen jälkeen valitulle painotalolle on hyvä lähettää vielä tilausvahvistus, jossa vahvistetaan oikea hinta, toimitusaika sekä muut tilauksessa mainitut asiat (Koskinen 2010, 250). Vielä on sovittava toimitus- ja pakkaustapa, kenelle toimitetaan vedokset sekä mihin osoitteeseen valmis painotuote toimitetaan (Koskinen 2001, 114).

työ: Reseptikirja kovakantisena

koko: 250x210 mm

laajuus: kannet 4-sivua + sisus 72-sivua

värit: kannet 4/0 + sisus 4/4

paperi: kansipaperi 170 g. Galerie art silk ylivedettynä 1,5 mm

pahviin, sisus Galerie art silk 170 g.

jälkik.: liinalankasidonta, laatikkopakkaus.

aineisto: tulostusvalmis pdf.

Kuva 1. Vastaus lopulliseen tarjouspyyntöön (Kujansuu sähköposti 10.3.2014)

### 3 SUUNNITTELUPROSESSI

Tässä luvussa kerron suunnitteluprosessista, johon kuuluu tutkimustyö, kohderyhmän määrittely, julkaisun tavoitteen asettaminen ja visuaalisen ilmeen suunnittelu.

Suunnittelulla luodaan julkaisulle ulkoasu, jolla pyritään erottumaan muista vastaavista tuotteista ja herättämään kohderyhmän huomio (Pesonen & Tarviainen 2003, 2). Vaikka hienostunut esteettisyys ja erinomainen visuaalinen toteutus ovat välttämättömiä suunnittelulle, julkaisun ensisijainen tehtävä on viestiä. Kun lähestytään



suunnitteluongelmaa, keskipiste ei ole lopullisessa tuotteessa. Vaikka lopputulos on tärkeä, tie, joka johtaa sinne on yhtä merkittävä. (Cullen 2005, 12, 25; Pesonen & Tarviainen 2003, 4–5, 406.)

### 3.1 Tutkimustyö

Suunnitteluprosessin ensimmäiseen vaiheeseen kuuluu tiedon kerääminen. Tutkimus- ja tiedonkeruutyö antaa pohjan aiheen tietämykselle, joka ohjaa suunnittelua oikeaan suuntaan. (Arntson 2003, 8.) Tutkimustyö alkaa asiakkaalta saadun materiaalin tarkastelulla. Materiaali on luettava, arvioitava ja ymmärrettävä täysin ennen kuin sen kanssa voidaan työskennellä. Materiaalin tarkastelu lisää suunnittelijan tietämystä aiheesta ja vaikuttaa siihen, miten työ tullaan suunnittelemaan. (Cullen 2005, 30.)

Monet kilpailukakkujen reseptit sisälsivät useita eri vaiheita, jotka minun oli sisäistettävä selkeän ja ymmärrettävän kokonaisuuden rakentamiseksi. Tutkimusvaiheessa huomasin, että reseptit erosivat paljon toisistaan. Merkkimäärät vaihtelivat noin 700 ja 2000 välillä. Myös mittayksiköt poikkesivat reseptistä toiseen. WinNovan elintarvikealan lehtorin mielestä mittayksikköjen yhtenäistäminen ei kannattanut, sillä jokainen ainesosa olisi pitänyt punnita uudelleen. Niinpä jätimme mittayksiköt alkuperäiseen muotoonsa. Joissain resepteissä valmistusvaiheet oli numeroitu, mutta toisissa teksti oli kirjoitettu yhteen pötköön ja yksityiskohtaisemmin. Jotta muutkin voisivat selkeästi ymmärtää reseptien sisällön, reseptejä oli yksinkertaistettava ja yhtenäistettävä.

Suunnittelin haastattelevani ja kirjoittavani opiskelijoiden esittelyt, mutta aika loppui kesken. Niinpä annoin opiskelijoille tehtäväksi kirjoittaa lyhyet esittelytekstit, jossa he kertoivat miten he ovat hakeutuneet konditoria-alalle ja perustelivat minkä takia päätyivät kyseiseen reseptiin. Opiskelijoiden tekstien tarkastamiseen sekä reseptien yhtenäisen kieliasun luomiseen meni paljon aikaa. Vaikka punakynä viuhui, saimme kirjaan kasaan persoonallisia tekstejä, joten tämä ratkaisu sopi parhaiten kirjan luonteeseen.

Seuraava askel on kerätä ja tutkia kaikkea projektiin liittyvää materiaalia. (Arntson 2003, 8.) Sain WinNovalta leipomiskirjoja, jotka olivat esimerkkeinä inspiraationa kirjan suunnittelun aloittamisvaiheessa. Yksi leipomiskirjoista oli toisen oppilaitoksen tekemä leipuri-kondiittoriopiskelijoiden leivontakirja, joka antoi suunnan kirjan rakenteelle. Tutkin lisäksi erilaisia keittokirjoja, sekä ulkomaalaisia että suomalaisia, joiden avulla selvitin keittokirjoille tyypilliset elementit, layoutin ja rakenteen. Keittokirjan rakenne mukailee minkä tahansa muunkin kirjan rakennetta muutamien poikkeuksin. Tyypillistä löytämilleni keittokirjoille oli isot, sivun kokoiset kuvat. Kannessa oli lähes poikkeuksetta kuva jostain kirjasta löytyvästä leivonnaisesta tai ruoka-annoksesta. Joidenkin keittokirjojen alussa esiteltiin myös mittayksiköt ja perustietoja tai vinkkejä ruoanlaittoon tai leipomiseen. Vinkkejä on usein myös reseptin yhteydessä. Useissa keittokirjoissa oli eri osioita, jotka rajaavat sisäänsä tietyn teeman reseptit, esimerkiksi suolaiset leivonnaiset. Osiota edeltää kansisivu, jossa esitellään seuraava aihe lyhyellä kuvauksella ja kuvalla. Kirjan lopettaa hakemisto. Kuva 2 havainnollistaa esimerkkikirjan *Leivo herkkuja helposti* (Hovig I., Hensley N., Hensley J & Løve P., 2006) rakennetta. Mukailin tätä samaa rakennetta myös suunnittelussani.

- s.1 Kirjan nimi
- s. 3 Nimiösivu
- s.4 Tiedot kirjasta
- s. 5 Sisällys
- s. 6 Alkusanat
- s. 8–9 Hiivaleivonnaiset kansisivu
- s. 10 Leivät ja sämpylät
- s. 42 Välimeren seudun leivät
- s. 70 Pullat
- s. 96 Piirakat
- s. 112–113 Kakut kansisivu
- s. 114 Kuivakakut
- s. 136 Hienommat kakut
- s. 156 Muffinit, vohvelit ja ohukaiset
- s. 174 Suklaaleivonnaiset
- s. 194 Pikkuleivät
- s. 214 Hakemisto

Kuva 2. Leivo herkkuja helposti -leivontakirjan rakenne.

### 3.2 Kohderyhmän määrittely

Seuraavaksi määritellään kenelle julkaisu on tarkoitettu. Kohdeyleisö on se, joka jakaa lopullisen julkaisun. Se, mitä kohdeyleisö tietää jo ennestään, on tärkeää. Kohderyhmä kartoitetaan tutustumalla siihen kuuluviin ihmisiin, heidän ikäjakaumaan, koulutustasoon ja arvoihin. Tavoitteena on saada kohderyhmästä mahdollisimman selkeä kuva, sillä mitä paremmin vastaanottajat tunnetaan ja mitä selkeämmin rajattu kohderyhmä on, sitä helpompi julkaisun viesti on kohdistaa. (Landa, Gonnella & Brower 2007, 296–297; Pesonen & Tarviainen 2003, 2–3.)

Reseptikirja oli suunnattu WinNovan vuonna 2014 leipomo-kondiittoriksi valmistuneille opiskelijoille. Ylimääräiset kappaleet menivät konditoriaosaston käyttöön ja mahdollisesti myyntiin ammattiopiston kahvilaan. Tapasin valmistuneet opiskelijat ensimmäisen kerran WinNovan konditorianlinjan tiloissa, mutta parhaan kuvan sain heistä, kun otimme opiskelijoiden yksittäiskuvat. Opiskelijat olivat ennen kaikkia iloisia, värikkäitä ja räiskyviä. Meillä riitti kuvaustilanteessa huumoria ja naurua. Suurin osa opiskelijoista oli tyttöjä ja noin 17–21-vuotiaita. Konditoria-alalla vaaditaan yleisesti tarkkuutta ja sorminäppäryyttä. Koristeiden valmistamisessa tarvitaan mielikuvitusta, väritajua sekä sommittelu- ja koristelutaitoa (Ammattinetti 2014). Tilastokeskuksen tietojen mukaan 71 prosenttia ravintola- ja suurtaloustyöntekijöistä on naisia (Suomen virallinen tilasto, 2010). Näiden tietojen perusteella tyypillinen reseptikirjan kohderyhmän edustaja voisi olla nuori nainen, joka opiskelee tai on kiinnostunut konditoria-alasta ja leipomisesta sekä omaa pohjatietämyksen leipomisesta. Hänellä on lisäksi hyvä visuaalinen silmä yksityiskohdille ja hän on luova sekä käsistään taitava.

### 3.3 Tavoitteet

Julkaisun tavoitteet voidaan määritellä miettimällä, millaista toimintaa sen toivotaan aiheuttavan julkaisun vastaanottajalta (Pesonen & Tarviainen 2003, 3). Tavoitteet voidaan jakaa sekä laadullisiin että toiminnallisiin tavoitteisiin. Toiminnallisia tavoitteita ovat kaikki, joiden odotetaan toteutuvan painotuotteen avulla. Tavoitteena voi olla esimerkiksi välittää tietoa tai vaikuttaa vastaanottajan ajatuksiin, tunteisiin ja mielipiteisiin. Painotuotteen laadullisilla tavoitteilla pyritään vaikuttamaan vastaanottajan laatumielikuvaan julkaisusta. Laatumielikuvaan vaikuttaa painotuotteen sisältö, visuaalisuus sekä tekninen laatu. Laadullisia tavoitteita määriteltäessä on huomioitava ennen kaikkea kohdeyleisö ja siihen kuuluvien ihmisten arvot, odotukset sekä lautoivomukset sisällöstä ja sen visuaalisuudesta. (Koskinen 2010, 33–34.)

Kirjan toiminnallisiin tavoitteisiin kuului tiedon välittäminen. WinNovan tavoitteena oli saada konditorian kätköissä olevat kilpailukakkureseptit julkaistua sekä tallentaa opiskelijoiden lopputyöt. Leipomo-konditorialinja on voittanut kirjassa julkaistuilla kilpailukakuilla palkintoja, joten reseptejä on hiottu pitkään nykyiseen malliinsa. Dokumentoinnin lisäksi tavoitteena on jakaa opittu tieto muille alasta kiinnostuneille ja herättämään innostus kokeilemaan reseptejä. Laadulliset tavoitteisiin kuuluu sisällön virheettömyyden takaaminen sekä sen helppo ymmärrettävyys. WinNovan toive tyylikkäästä ja selkeästä ulkoasusta oli minulle itsestänselvyys, sillä haluan suunnittelijana toteuttaa siistiä ja tyylikästä jälkeä. Laadullisiin tavoitteisiin kuului myös kirjan esteettisyys ja asiakkaan sekä kohdeyleisön tyytyväisyys lopulliseen tuotteeseen.

### 3.4 Visuaalinen suunnittelu

Osana tutkimustyötä on etsiä luovaa lähestymistä omalle suunnitteluongelmalle niin usealla tavalla kuin mahdollista. Inspiraatio on energia, joka motivoi luovaa prosessia ja antaa sysäyksen viestinnän ongelman ratkaisemiseksi. Se on idean alku, joka ohjaa ja tiedottaa suunnittelijaa antaen muodon visuaaliselle ratkaisulle ja herättäen viestinnän eloon. (Cullen 2005, 17–18.) Suunnittelijat rakentavat toisten työn päälle, ja toisten suunnittelijoiden esimerkit hyvästä ja huonosta suunnittelusta vaikuttavat siihen, miten työ tullaan suunnittelemaan (Arntson 2003, 8). Sain löytämistäni keit-

tokirjoista ideoita sopivan ilmeen luomiseen, mutta etsin inspiraatiota myös Internetistä keräämällä leikekirjan kuvista ja muista projekteista, jotka olivat kiinnostavia ja hyvin toteutettuja. Miellyin varsinkin tyyleistä, joissa yhdistyi pehmeä romanttisuus trendikkäiden värien kanssa. Koin myös tietyt väriyhdistelmät sekä ottamamme valokuvat oppilaista ja kakuista itseäni inspiroivina.

Luonnokset ovat visuaalinen todiste ajatteluprosessista, etsimis- ja lajitteluprosessi, jotka tuovat esiin ratkaisuja. Luonnosteluvaiheessa perehdytään moniin erilaisiin vaihtoehtoisiiin ratkaisuihin. Mitä enemmän työskennellään ideoiden kehittämiseksi alustavien luonnosten kautta, sitä runsaampi määrä käytettävissä olevia ratkaisuja on, joista lopullinen suunnitelma valitaan. Tämän johdosta luonnosteluvaiheessa ei tule asettaa rajoitteita, eikä kokeilun tarvitse tuottaa lopullisia ratkaisuja. Luonnokset ovat merkittävä osa hyvää suunnittelua. (Arntson 2003, 9; Cullen 2005, 36.)

Luonnokset voivat olla käsintehtyjä tai tietokoneella suunniteltuja. Käsintehtyjen luonnosten etu on nopeus ja helppous. Tietokone luonnoksissa voidaan tehdä rivi luonnoksia, jotka sisältävät värin, sommittelun ja typografian tai palsta- ja marginaalivaihtoehtoja sekä sivun mittasuhteiden rakenteen. Tuottamalla ja arvioimalla suuren skaalan visuaalista työtä, on mahdollista valita suuremmalla varmuudella suunnat, joilla on suurin potentiaali ja joista voidaan jalostaa lopullinen ratkaisu. (Cullen 2005, 36–37.)

Luonnostelin vuorotellen sekä käsin että tietokoneella. Käsin tehdyillä luonnoksilla oli se ongelma, ettei niistä voinut arvioida lopullisia mittasuhteita. Tietokoneella tehdyt taas veivät paljon enemmän aikaa ja tuntuivat lopullisemmilta. Tein ensin runsaan määrän luonnoksia käsin, joissa suunnittelin varsinkin opiskelijoiden reseptisivujen layout-pohjaa. Halusin sijoittaa opiskelijoiden esittelytekstit reseptisivun yhteyteen. Luonnostelin esittelylaatikot erottamaan esittelyosion muusta reseptistä. Käsin tehdyistä luonnoksista valitsin ne luonnokset, joilla oli eniten potentiaalia tietokone luonnosteluun. Niistä huomasin pian, että erimittaiset reseptit vaativat erilaiset pohjaratkaisut. Lisäksi minun oli huomioitava opiskelijoiden reseptisivujen esittelylaatikon vievä tila. Päädyin jakamaan kaikki reseptit neljään ryhmään erilaisten rakenteiden perusteella:

- Ryhmä 1: Merkkimäärältään lyhyet reseptit, joista ei ole eroteltavissa useita valmistusvaiheita. Reseptin valmistusvaiheet voi esittää numeroin (Liite 2).
- Ryhmä 2: Reseptit, jotka sisältävät kaksi tai kolme selkeästi eroteltavaa vaihetta, esimerkiksi pohjan ja kaksi täytettä (Liite 3).
- Ryhmä 3: Reseptit, jotka ovat merkkimäärältään huomattavasti muita pidempiä (Liite 4).

Ryhmien perusteella pystyin hahmottelemaan uudenlaisia suunnitteluvaihtoehtoja kilpailu- ja opiskelijaresepteille sekä jokaiselle jakamalla ni ryhmälle. Ryhmittely auttoi myös suunnittelun yhtenäistämässä.

## 4 RAKENNE

### 4.1 Formaatti

Kirjan formaatin valintaan vaikuttavat sen helppokäyttöisyys, taloudellisuus, tuotteen käsiteltävyys ja luettavuus. Sivukoko vaikuttaa julkaisun huomioarvoon ja erottuvuuteen muista vastaavista. Taloudellisinta ja suosituinta on käyttää ISO -standardin mukaisia kokoja kuten A4 (210 x 297mm) tai A5 (148 x 210mm). (Koskinen 2001, 62.)

Paperin hinta vaikuttaa ratkaisevasti kirjan formaatin valintaan. (Landa ym. 2007, 27.) Alkuperäinen sivukoko oli B5, mutta budjetin muututtua pääsin harkitsemaan myös muita vaihtoehtoja. Valitsin sivukooksi 250 x 210 mm. Standardikoosta poikkeava sivukoko oli hieman hintavampi. Kuitenkin ISO-standardin mukaiset sivukoot ovat vaakamallisena kovin pitkulaisia ja täten kömpelön oloisia. Leikkaamalla muutamien senttien pituussuunnasta pois, kirjan käsiteltävyys paranee. Lopputulos on symmetrisempi ja näin helpommin lähestyttävä.

Päädyin toteuttamaan kirjan vaakatasoisena (*eng. landscape*), sillä vaakamalli suosii isoja kuvia ja sain kakkukuvat kauniisti esiin. Myös asiakas piti vaakamallista. Kirjassa ei ole paljon tekstiä, jotka vaatisivat selkeän luettavuuden kannalta olennaisen pystypaperin (*eng. portrait*). Halusin lisäksi opiskelijoiden reseptien yhteyteen esitellyn kakun luojasta, ja tämän toteuttamiseen löytyi vaakamallista taitollisesti runsaasti vaihtoehtoja. Vaakatasoisessa kirjassa vaakatasot linjaukset saattavat vaikuttaa staattisilta, kun pystysuorat tuovat sivulle jännitettä (Landa 2007, 21). Tästä syystä päätin toteuttaa opiskelijoiden esittelylaatikot pystysuuntaisina.

## 4.2 Sivumäärä

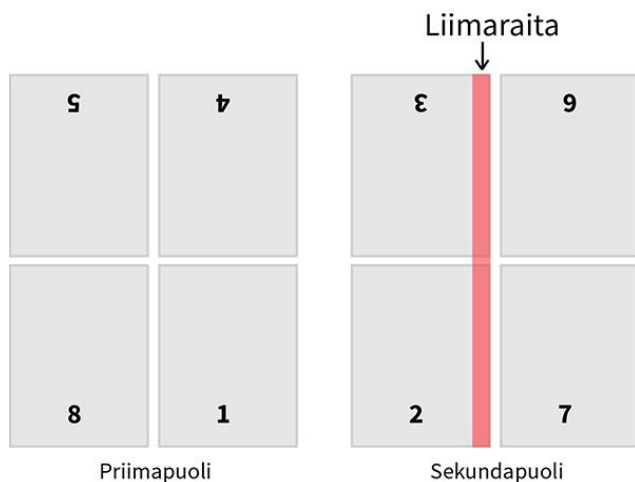
Kirjaan tuli 31:en reseptin lisäksi alkusanat, kilpailukakkujen ja opiskelijoiden reseptien kansisivut ja yksi sivu yhteistyökumppaneille. Jokaiselle reseptille varattiin yksi aukeama. Lisäksi tilaa oli jäätävä nimiösivulle, alkusanoille, sisällysluettelolle, hakemistolle ja kahdelle ylimääräiselle kuvalle. Kirjan rakenne muodostui suhteellisen helposti (kuva 3). Kirjan lopullinen sivumäärä oli 76.

- s.2 Nimiösivu
- s. 3 Kirjan nimi
- s.4 Alkusanat
- s. 6 Sisällys
- s. 9 Opiskelijoiden lopputöiden etusivu
- s.10–43 Opiskelijoiden reseptit
- s. 44 Nenäpäiväkaku
- s. 45 Kilpailukakkujen etusivu
- s. 46–73 Kilpailukakkujen reseptit
- s. 74 Fantasiakaku
- s. 75 Yhteistyökumppanit
- s. 76 Hakemisto

Kuva 3. Kirjan rakenne.

Painotuotteen sivumäärään vaikuttaa paitsi sisältö, myös sidontatapa. Jos sivut haluaa yhdistää toisiinsa sitomalla, sivujen on oltava neljällä jaollisia. Neljällä jaolliset sivumäärät ovat helposti toteutettavissa ja siten myös taloudellisia. Yksittäiset sivut

järjestetään painossa suurelle painoarkille, jonka jälkeen arkit asetellaan päällekkäin. Arkit taitetaan ja sidotaan keskeltä (kuva 4). (Koskinen 2001, 63–64; Koskinen 2010, 155). Sidontatapoja on useita, joista itse päädyin liinalankasidontaan.



Kuva 4. Esimerkki 8-sivuisessa tuotteen liimaraitasidonnasta.

### 4.3 Taittopohja

Taittopohja, eli gridi, toimii pohjana suunnittelulle. Taittopohjalla tarkoitetaan sivun aktiivisen tilan jakavaa apuruudukkoa, joka muodostuu pysty- ja vaakasuorista apuviivoista. Apuviivat auttavat sivun rakenteen ja järjestyksen ylläpitämisessä sekä tiedon järjestämisessä lukijalle. (Landa ym. 2007, 216; Tondreau 2009, 8.) Käyttämällä apuviivoja monisivuiseen julkaisuun voidaan luoda kirjan alusta loppuun säilyvä yhtenäisyys (Landa ym. 2007, 217).

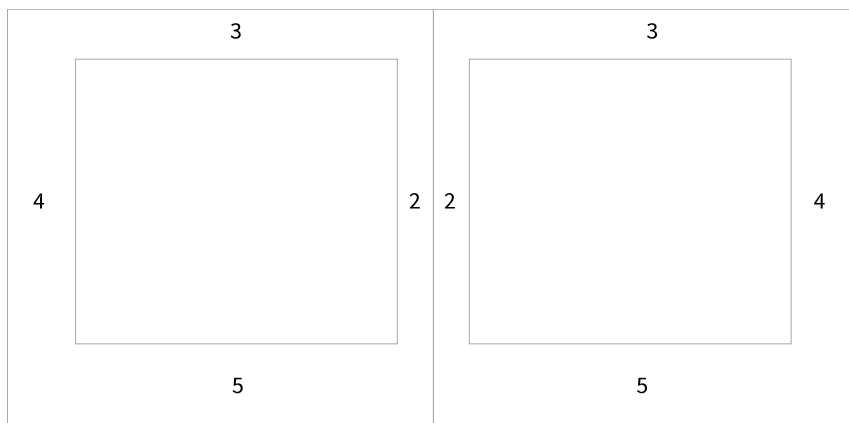
Taittopohjan suunnitteluun vaikuttavat sisältö, kuvien määrä sekä sivumäärä (Tondreau 2009, 12). Hyvä taittopohja ei ole liian jäykkä, vaan antaa vapauden erilaisten mahdollisuuksien luomiseen. Hyvän taittopohjan avulla voidaan luovasti rakentaa vaihteleva, kiinnostava, mutta kuitenkin yhtenäinen kokonaisuus. (graafinen.com www-sivut 2014.) Usein yksinkertainen gridi toimii parhaiten, sillä mitä enemmän apuviivoja on, sitä enemmän on tehtävä päätöksiä sijoituksen suhteen ja sitä suurempi mahdollisuus on kadottaa pohjan yhtenäisyys. (Arntson 2003, 129.)



Taittopohjan tekeminen oli haastava prosessi, sillä marginaalit, sisältö ja palstat vaikuttavat kaikki toisiinsa. Vaikeinta oli luoda pohja, jossa sekä kilpailukakkujen että opiskelijoiden reseptisivut näyttäisivät yhtenäisiltä ja tasapainoisilta. Osa resepteistä vaati ison tilan, sillä ne sisälsivät useita ainesosia ja valmistusvaiheita, kun taas osa istui kepeästi yhteen palstaan jättäen sivulle reilusti tyhjää tilaa. Taittopohja syntyi näitä ääripäitä hyödyntäen monen kokeilun kautta.

#### 4.3.1 Marginaalit

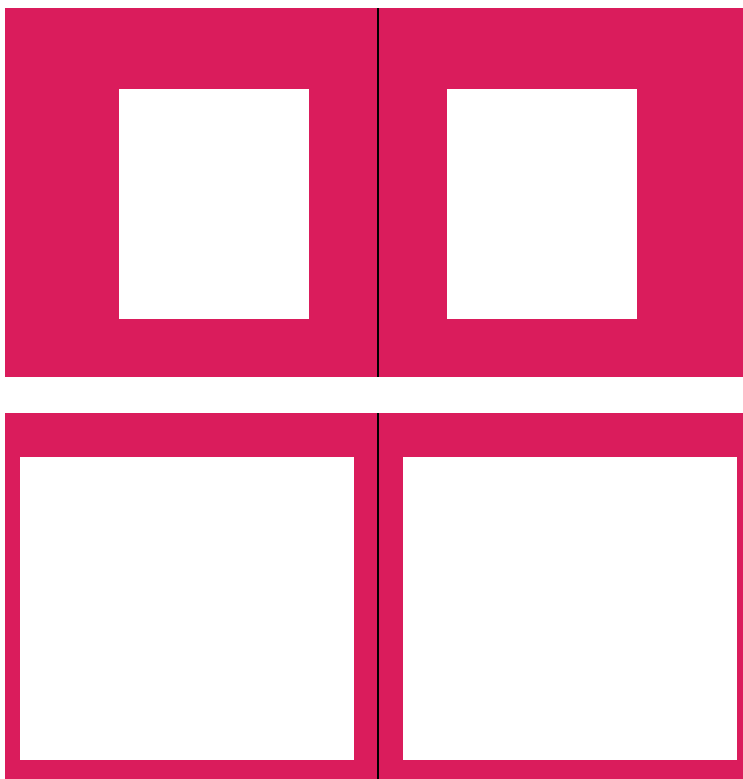
Marginaalit ovat sivun ja sen sisäisen aineiston väliin jäävää tyhjää tilaa (Pesonen & Tarviainen 2003, 10). Marginaalien paikka riippuu käytettävissä olevasta tilasta, jonka määrittelee sivukoko ja suunnittelun laajuus. Usein sisä-, ylä-, ulko- ja alamarginaaleilla on kiinteä suhde, jossa alamarginaali on leveämpi kuin ylämarginaali, ja ulkomarginaali on kaksi kertaa niin leveä kuin sisämarginaali. Kun marginaalit asetellaan pienemmästä suurempaan aiemmin mainittua järjestystä käyttäen, sopiva suhde voi olla esimerkiksi 2:3:4:5 (kuva 5). (Nickel 2011, 99.)



Kuva 5. Sisä-, ylä-, ulko- ja alamarginaalit suhteessa 2:3:4:5.

Mitä leveämmät marginaalit ovat, sitä ilmavammalta kokonaisuus vaikuttaa. Leveät marginaalit kuitenkin pienentävät sivun aktiivista tilaa. Kun sivun marginaalit ovat kapeat, sivun aktiivinen tila kasvaa, mutta kapeat marginaalit saavat sivun näyttämään tummalta ja täydeltä. (Cullen 2005, 57.) Tasapaksut marginaalit sivujen reunoilla antavat raskaan ja staattisen vaikutelman. (Pesonen & Tarviainen 2003, 10).

Kuvasta 6 voidaan todeta, kuinka sivun aktiivinen tila pienenee marginaalien kasvaessa. Marginaalit, jotka ovat leveämpiä kuin palstojen väli, keskittävät katseen sisäänpäin helpottaen jännitettä palstojen reunan ja sivun reunan välillä (Samara 2007, 205).

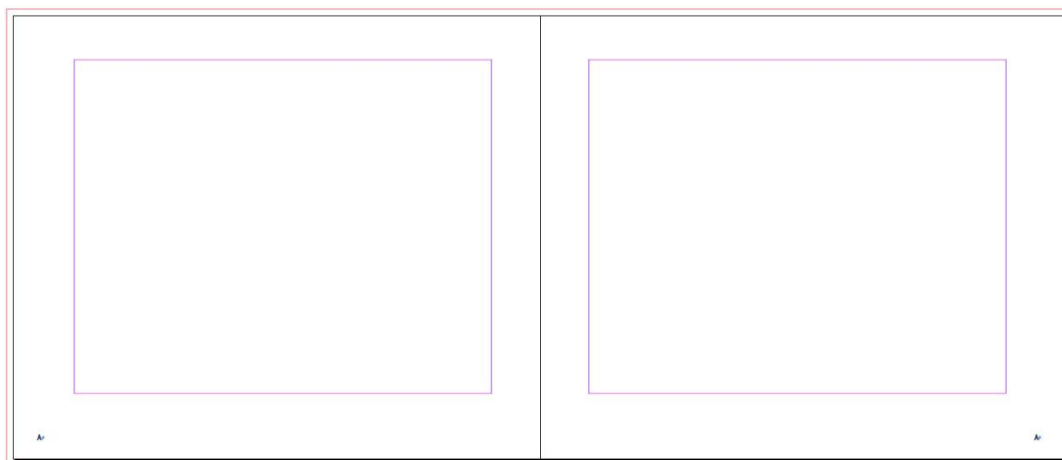


Kuva 6. Marginaalien koko määrittää sivun aktiivista tilaa.

Marginaalien laskemiseen on olemassa monta eri kaavaa, joita hyödyntää. Tärkeintä kuitenkin on, että sisältö sijoitetaan käytössä olevaan tilaan mieluisalla tavalla (Nickel 2011, 100). Tyhjää marginaalitilaa hyödynnetään julkaisuissa usein sijoittamalla sinne esimerkiksi kuvateksti tai sivunumerot (Koskinen 2001, 64).

Halusin kakkukirjaan leveät marginaalit, sillä mielestäni ne ovat tyylikkäävät ja antavat sivulle tilan tuntua ja ilmavuutta. Mielestäni ne sopivat vaakatasoiseen julkaisuun. Tyhjä tila myös ohjaa lukijan katsetta keskelle sivun ydinsisältöä. Sisä-, ylä-, ulko- ja alamarginaalien kiinteän suhteen noudattaminen ei toiminut vaakatasoisessa formaatissa, joten päädyin määrittelemään marginaalit silmämääräisesti. Ylämarginaali on

21 mm, alamarginaali on kaikista levein, 31 mm, sisämarginaali 23 mm, ulkomarginaali on 29 mm (kuva 7).



Kuva 7. Kirjan marginaalit.

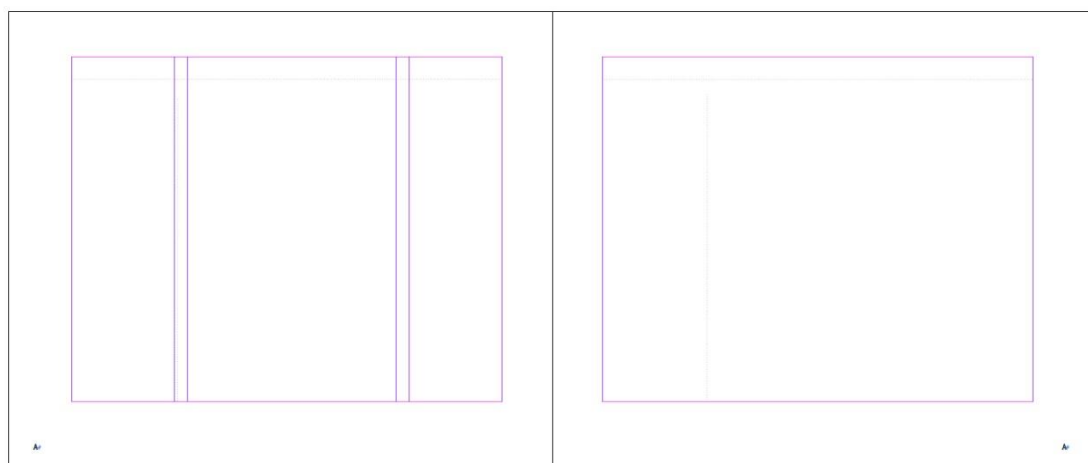
#### 4.3.2 Palstat

Palstoja käytetään visuaalisten elementtien ja tekstin linjaamiseen (Cullen 2005, 56). Sivun aktiivinen tila muodostuu yhdestä tai useammasta palstasta sivun leveydestä riippuen. Palstojen leveys taas riippuu käytettävän kirjaintyyppin koosta (Samara 2007, 204). Pääsyy käyttää useampia palstoja on luettavuuden parantaminen, sillä pitkät tekstirivit voivat olla vaikealukuisia. Jos rivin pituus on liian pitkä, seuraavan rivin alun löytäminen tulee vaikeaksi. Toisaalta jos rivit ovat liian lyhyitä, tavutuksia tulee liikaa ja tasatussa tekstissä tulee aukkoja tekstin keskelle. (Nickel 2011, 100.) Useat palstat tarjoavat mahdollisuuden luoda rytmiä, draamaa, liikettä ja jännitettä vuorovaikutuksessa visuaalisten elementtien kanssa. (Cullen 2005, 64). Kun suunnitellaan palstoja, ei ole välttämätöntä täyttää jokaista senttiä tyhjistä tilasta, vaan joi-tain palstoja on hyvä jättää avoimiksi. Tyhjä tila johdattaa lukijan silmää sivulla tehden tiettyjen tekstien tai kuvien poimimisen helpoksi. (Tondreau 2009, 46.)

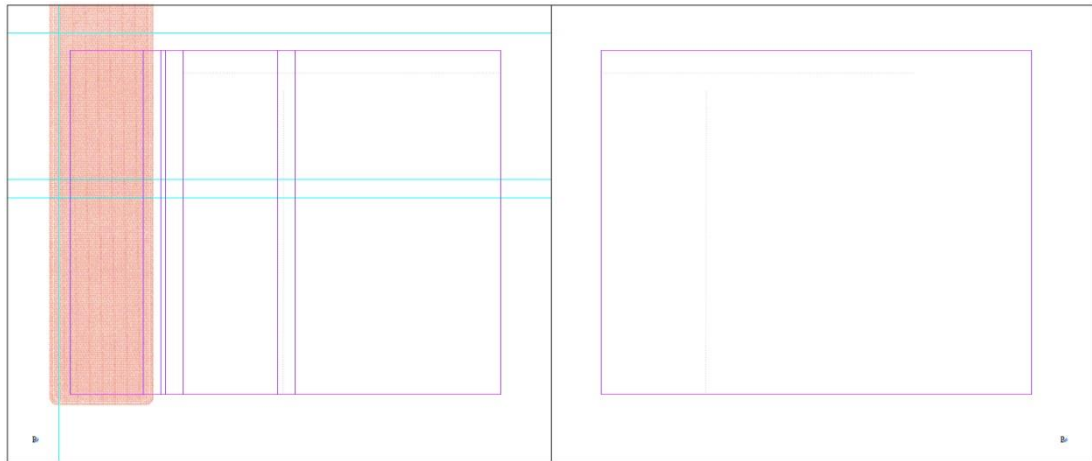
Tavoitteenani oli luoda palstojen avulla pohja, jossa kilpailukakkusivu ei näytä liian tyhjältä eikä opiskelijoiden reseptisivut liian täyteen ahdetulta. Tein kaksi erilaista taittopohjaa; yhden kilpailukakuille ja toisen opiskelijoiden resepteille. Kokeilin ensin monipalstaista vaihtoehtoa, jossa oli runsaasti vaihtoehtoja erilaisille taittoratkai-

suille. Päädyin tekemään palstoista epäsymmetriset, sillä ainesosalista vie kapean tilan muuhun tekstiin verrattuna. Kuten aikaisemmin mainittiin, palstaleveyteen vaikuttaa tekstin luettavuus. Luettavuuteen taas vaikuttaa merkittävästi rivin pituus. Suomen kielessä ihanteellinen rivin pituus on 55–60 merkkiä, ja 90 merkkiä on maksimi (Itkonen 2003, 70). Alkuperäinen rivileveyteni hipoi ylärajaa, joten lopullisten palstojen leveyksiin vaikutti ihanteellisen rivin pituus. Rivin pituudeksi tuli 69 ja kaksipalstaisella sivulla 49.

Luonnostelin reseptien rakenteen mukaan jakamalla kolmelle reseptiryhmälle erilaisia taittoratkaisuja, joita kokeilin InDesignissa ennen lopullisen päättämistä. Molemmilla pohjissa teksti juoksi kahdella palstalla ja sivuilla osa palstoista jäi myös tyhjiksi. Jakamani kolmannen ryhmän reseptit olivat kaikista pisimmät, joten niissä reseptien valmistusohjeet juoksivat kahdella palstalla. Otsikoiden, ainesosien ja leipätekstin aloituspaikat olivat molemmissa sivupohjissa yhtenäisiä. Palstalevydet vaihtelivat sivupohjien kesken. Molemmille pohjille tuli kolme palstaa (kuvat 8 ja 9). Lisäsin vielä sivunumerot sekä pisteelliset viivat otsikon alle sekä erottamaan ainesosat ja valmistusohjeet toisistaan. Viivat ohjaavat lukijaa tärkeän informaation luokse. Käytin sivunumerossa neutraalia kirjaintyyppiä ja pistekokoa, jotta se ei vie huomiota sivun tärkeältä sisällöltä. Muiden sivujen sisältö poikkesi reseptisivuista niin, ettei samaa taittopohjaa tarvinnut noudattaa orjallisesti. Käytin niissä kuitenkin kilpailukakkujen taittopohjaa.



Kuva 8. Kilpailukakkusivujen taittopohja.



Kuva 9. Opiskelijoiden reseptisivuen taittopohja.

## 5 ULKOASU

Ulkoasulla rakennetaan julkaisulle visuaalinen tunnistettavuus ja identiteetti. Tunnistettavuus kootaan yhtenäiseen muotoon kaikista julkaisussa käytetyistä elementeistä. Erilaiset ulkoasulliset valinnat kirjasintyypeistä kuviin välittävät viestin kohderyhmälle siinä missä kirjoitettu tekstikin. Kaikki ulkoasuun vaikuttavat tekijät määrittävät julkaisun luonnetta. (Huovila 2006, 10, 85.)

### 5.1 Typografia

Typografia on tapa viestiä kielelliset ajatukset visuaalisesti. (Harris 2007, 2.) Kirjaimet ovat joustava viestintäväline. Pelkästään muuttamalla fonttia, kokoa, väriä, paksuutta ja fontin sijoitusta suunnittelussa, voidaan lisätä lisäpainotuksia sanoille ja tehostaa viestin visuaalista vetovoimaa. Se, miten kirjaimet esitetään ja järjestellään sivulla, vaikuttaa kokonaiskuvaan ja sivun tunnelmaan enemmän kuin mikään muu visuaalinen elementti. Hyvä typografia on sekä taidetta että viestintää (Itkonen 2003, 60). (Graham 2005, 202–203.)

Tekstin suunnittelu on prosessi, jossa valitaan typografia, sanat tai lauseen osat, joita halutaan korostaa sekä määritellään, miten teksti järjestellään sivulle. Lopulliseen suunnitelmaan vaikuttaa julkaisun formaatti, kohdeyleisö, suunnittelijan typografian ymmärtäminen ja lukemisen normit. (Craig, Bevington & Scala 2006, 59.) Viimeisellä tarkoitetaan lapsena opittua lukemismallia; olemme oppineet lukemaan vasemmalta oikealle, rivi kerrallaan ja alhaalta ylös. (Craig ym. 2006, 62.) Tämä monelle itsestään selvä asia vaikuttaa merkittävästi tekstin sivulle aseteluun ja sivusuunnitteluun.

Yleisesti ottaen ihminen suosii sitä, mikä on tuttua: musta teksti ja valkoinen paperi, muotoilematon kirjaintyyli ja normaalivahvuus. Kun suunnittelija poikkeaa tästä kriteeristä, lukija voidaan haastaa. (Craig ym. 2006, 62.)

### 5.1.1 Leipäteksti

Koska typografian päätarkoituksena on viestin välittäminen, typografian ei pitäisi ikinä häiritä lukijaa. (Harris 2007, 3.) Leipätekstin valinnassa tärkeintä onkin tekstin helppo luettavuus. Usein leipätekstin kirjaintyyli on antiikvaa, sillä se mielletään helppolukuiseksi silmää kirjainmerkistä toiseen ohjaavien vaakasuorien pääteviivojen takia. (Itkonen 2003, 63; Strizver 2006, 42.)

Käytin suunnittelussani kahta leipätekstifonttia; antiikvaa valmistusohjeissa ja groteskia muualla kirjassa, pääosin ainesosalistassa ja opiskelijoiden esittelytekstissä. Tärkein valintakriteeri fontille oli selkeä luettavuus. Leipätekstien oli oltava neutraaleja, joskin halusin jotain erilaista perinteisiin tietokoneelta löytyviin fontteihin. Kirjainperheillä oli myös oltava erilaisia kirjainleikkauksia. Valitsin antiikvaksi kirjaintyyppiä *Andadan* ja groteskiksi *Source Sans Pro:n*. *Andada* on tyyliltään hyvin persoonallinen ja järjestelmällinen, ja *Source Sans Pro* sen vastapainoksi kevyt, pyöreä ja leikkisä. Kuvassa 10 esittelen molemmat käyttämäni leipätekstit. Mielestäni kirjaintyyli sointuvat hyvin yhteen ilman, että ne häiritsevät lukijaa. Valitsin groteskin esittelylaatikoiden leipätekstiksi, sillä se on luettavampi värikkäältä taustalta.

Leipäteksti antiikva: Andada

Leipäteksti groteski: Source Sans Pro

Kuva 10. Kirjan leipätekstit.

Oikeanlainen kirjainkoko on tärkeä osa luettavuutta (Tondreau 2009, 23). Kirjasimen kokoon vaikuttaa kirjaimen x-koko sekä palstan leveys ja muoto (Koskinen 2001, 74). Tavallisesti leipätekstin pistekoko vaihtelee 9–12 pisteen välillä (Itkonen 2003, 69). Onnistunut sivu sisältää sellaisen kirjaintyyppin koon, joka istuu luontevasti palstan leveyteen (Landa ym. 2007, 131). Valitsin pistekooksi 9.

Fontin koko vaikuttaa riviväliin, jonka on oltava tarpeeksi ilmava helpottamaan tekstin luettavuutta. Rivivälin määrittämiseen ei ole olemassa tarkkaa kaavaa, vaan siihen vaikuttaa fontin koon lisäksi kirjaimen x-koko ja rivin pituus (Craig ym. 2006, 66). Yleensä riviväli on leipätekstissä 1–4 pistettä kirjainkokoaa suurempi. Jos kirjaimen x-koko on suuri, riviväliä on lisättävä, etteivät kirjaimen ylä- ja alapidennykset törmää toisiinsa (Craig ym. 2006, 20). Luettaessa väli helpottaa lukijaa pysymään oikealla rivillä. Pitkissä riveissä onkin kannattavaa lisätä riviväliä 3–4 pistettä kirjainkokoaa suuremmaksi. (Itkonen 2003, 71.) Valitsin riviväliksi 12 pistettä, joka on 3 pistettä kirjainkokoaa suurempi.

### 5.1.2 Otsikko

Otsikkofontin päätarkoitus on herättää huomiota ja ohjata lukijaa tekstiin (Strizver 2006, 130). Se hallitsee visuaalisesti sivua, jonka johdosta otsikon typografian on oltava hyvin viimeistelty (Itkonen 2003, 80).

Teini-ikäiset ja nuoret aikuiset ovat yleisesti ottaen vastaanottavaisempia kokeilevalle, tai jopa omituiselle typografialle (Craig ym. 2006, 63). Halusin ottaa tämän huomioon ja päätin käyttää otsikossani vapaamuotoista fonttia. Valitsin *Script*- eli käsinkirjoitetun fontin. *Script*-fontti voi vaikuttaa sen suunnittelusta riippuen muodolliselta tai epämuodolliselta. Käsinkirjoitetut fontit toimivat parhaiten lyhyissä tekstipätkissä, sillä ne voivat olla myös vaikealukuisia. (Graham 2005, 222.) *Script*-fonttia

voi nähdä useissa keittokirjoissa sen käsinkirjoitetun tunteen takia. Kuvssa 11 on valitsemani fontti, joka on välitön ja epävirallinen ja tuo vahvaa persoonallisuutta sivulle. Mielestäni se tuo myös dynaamista liikettä suunnitteluun. Otsikkokoon ei tarvitse olla suuri vetääkseen huomiota puoleensa (Craig ym. 2006, 84). Kirjaimen erikoinen tyyli saa itsessään jo aikaiseksi haluamani huomion. Otsikkofontin pistekoko on 23.

## *Otsikkofontti: odstemplik Bold*

Kuva 11. Otsikkofontti *odstemplik* pistekoossa 23.

Tarvitsin toisen otsikkofontin, joka on neutraali ja sopii muiden kuin reseptisivujen otsikoiksi. Valitsin kapiteelin fontin nimeltä *Delicious SmallCaps* (kuva 12). Kapiteelit muistuttavat versaaleja, mutta ovat suunnilleen pienaakkosten kokoisia. Tämän takia kapiteelit tekevät sivusta yhtäläisen näköisen, kun taas versaali erottuu tekstistä häiritsevästi. Versaalin käyttäminen pienessä pistekoossa ei ole kelvollinen vastike kapiteelille. (Itkonen 2003, 114; Craig ym. 2006, 26.) Valitsin fontin, koska se on luettavuudeltaan selkeä ja poikkeaa muista fonteista luoden sopivan kontrastin muuhun sisältöön.

## OTSIKKOFONTTI 2: DELICIOUS SMALL CAPS

Kuva 12. Kapiteeli ostikkofontti pistekoossa 20.

### 5.1.3 Tekstin asettelu

Teksti on rakennettava niin, että lukija ymmärtää olennaisen tiedon yhdellä silmäyksellä (Tondreau 2009, 36). Oikeanlainen järjestys helpottaa sivun lukemista, ymmärtämistä ja muistamista (Harris 2007, 82). Varsinkin ohjetekstissä on tärkeää erottaa eri osiot toisistaan. Monentyyppiseen kirjoittamiseen hyvä neuvo on: ”Kerro ensin, mitä aiot kertoa, ja sitten itse asia.” Tarkoituksena on valmistella lukija siihen, mitä he aikovat lukea seuraavaksi. (Harris 2007, 97.) Tärkein tieto on oltava lukijalle helposti saatavilla ja sen on erotuttava muusta tekstistä. Tämän voi saavuttaa korostamalla sitä isommalla pistekoolla tai lihavoimalla. (Tondreau 2009, 14.)



Reseptissä ainesosat ovat järjestyksessä ensimmäisenä, jonka jälkeen reseptin valmistusohjeet etenevät vaiheittain niiden toteuttamisjärjestyksessä. Päätin korostaa sivun otsikon lisäksi ainesosien otsikoita, esittelytekstejä sekä väliotsikoita jäsentämään tietoa. Lisäksi halusin erottaa opiskelijoiden nimet ja vinkit -osion muusta tekstistä.

Tekstin jakaminen kappaleisiin helpottaa tekstin hahmottamista. Tyhjät rivit kappaleiden jälkeen vievät tarpeetonta tyhjää tilaa ja rikkovat yhtenäisyyden sivulla. Yleinen tapa erottaa kappaleet toisistaan on sisentää ne. (Itkonen 2003, 77.) Erottelin reseptien eri valmistusosat toisistaan sekä väliotsikoin ja numeroin tekstin rakenteesta riippuen. Reseptit, joissa oli vain yksi valmistusvaihe, hyötyivät numeroinnista; eri vaiheet erottuivat selkeästi toisistaan ilman, että teksti vaikutti tyngältä. Vertaamalla liitteitä 2, 3 ja 4, voi huomata eron lyhyiden ja pitkien sekä monivaiheisten reseptien välillä. Jälkimmäisissä käytin sekä väliotsikoita että numerointia täytteiden valmistusosien jäsentämiseen. En korostanut numeroita, sillä se olisi vienyt huomiota muulta tekstiltä, joka on hierarkiassa ylempänä.

#### 5.1.4 Kontrasti

Kontrastia käytetään synnyttämään hierarkiaa tekstien välille. Tavoitteena on erottaa tärkeä tieto muusta tekstistä. Jokaisella tyylillä on oltava selkeä tarkoituksensa. Koska kirjaimen tyylin vaihtaminen on osoitus merkityksen tai toiminnon muuttumisesta, liian usean tyylin tai korostussanan käyttäminen voi aiheuttaa hämmennystä lukijassa. (Samara 2007, 13; Tondreau 2009, 14.) Itkonen (2003, 60) määrittelee tärkeimmäksi kontrasteiksi kokokontrastin, muotokontrastin, vahvuuskontrastin ja värikontrastin. Käytin näistä hyväkseni kokokontrastia, vahvuuskontrastia ja värikontrastia.

Kokokontrastia käytetään hyödyksi yleisesti otsikoissa (Stvitzer 2006, 80). Kahden kirjainkoon ero on oltava niin suuri, että pistekoon muutoksen eron huomaa eikä se vaikuta virheeltä (Itkonen 2003, 60).

## 18 pistettä

12 pistettä


10 pistettä

Kuva 13. Kokokontrastiksi riittää kaksi pistekokoa.

Kun tarvitaan selkeää korostusta, lihavuusasteet *bold* tai *semi-bold* voivat olla hyvin tehokkaita. Vahvuusasteen on oltava tarpeeksi voimakas, sillä peräkkäisten lihavuusasteiden käyttäminen johtaa usein heikkoon visuaaliseen kontrastiin (Stvitzer, 2006, 78). Jos kirjaintyypissä on useampia lihavuusasteita, sopivan lihavuuskontrastin aikaansaamiseksi valituilla lihavuuksilla on sopiva olla eroa ainakin kaksi astetta (Itkonen 2003, 61).

Käytin vahvuuskontrastia väliotsikoissa, ainesosien otsikossa, ainesosissa, esittelytekstissä ja vinkki-osiossa. Valitsin kahteen ensimmäiseen saman kirjainperheen *bold*-lihavuuden saavuttaakseni sopivan vahvuuskontrasti. Vaikka ainesosat, opiskelijoiden esittelytekstit ja vinkki-osion tekstit poikkeavat normaalista antiikvalaipätekstistä groteskilla kirjaintyyllillä, halusin luoda suuremman kontrastin käyttämällä saman fonttiperheen *semibold*-vahvuutta.

light  
regular  
semibold  
bold  
black



Kuva 14. Vahvuuskontrasti fontissa Sans Source Pro. Sopiva vahvuuskontrasti syntyy, lihavuuksilla on eroa kaksi astetta (Itkonen 2003, 61).

Käytin fonttisuunnittelussani myös väriä. Väriin lisääminen ainesosien otsikot sai erottumaan muusta teksteistä ja väri selkeytti reseptin eri osa-alueiden hahmottamista, jota kuva 15 hahmottaa. Käytin värillistä tekstiä myös vinkkipalloissa (kuva 16). Väriin käyttäminen kirjaimissa vaikuttaa luettavuuteen, joten tärkein huomioon otettava asia on saada fontin ja taustan välille riittävästi kontrastia. Kontrastia on lisättä-

vä sitä mukaa, mitä pienempi tekstin pistekoko on (Arnkil 2008, 147). Huomasin, että värillisen fontin on oltava tarpeeksi vahva erottuakseen taustasta.

### Kakkupohja

6 kananmunaa  
2 dl sokeria  
2,5 dl vehnä jauhoa  
0,5 dl perunajauhoa  
1 tl leivinjauhoa

### Täyte

190 g kermaa  
75 g valkuaista  
13 g sokeria  
122 g sokeria  
28 g vettä  
210 g vadelmapyreettä  
3 liivatelehteä  
Vadelmahilloa



Kuva 15 ja 16. Värillinen teksti tuo kontrastia typografiaan.

#### 5.1.5 Fonttiformaatit

Haastava tehtävä typografian valinnassa oli paitsi oikean fontin löytäminen valtavasta fonttitarjonnasta, myös oikeassa fonttiformaatissa pysyminen. Fontin voi valita kolmesta eri fonttiryhmästä, jotka ovat *Type 1*, *TrueType* ja *OpenType*. Type1 muodostuu kahdesta erillisestä fonttiedostosta, jotka ovat näyttö- ja tulostustiedostot, ja molempia tarvitaan fontin näkemiseen ja tulostamiseen. Se perustuu *PostScript* -teknologiaan, joka kuvaa kirjasinta ja grafiikkaa, joka mahdollistaa tarkan ja teräväreunaisen tulostusjäljen kaikissa koissa. Koska moni tulostin käyttää samaa *PostScript* -teknologiaa, Type1 on luotettava ja paljon käytetty fontti graafisen suunnittelun alalla. Kuitenkin rajoituksena on vähäinen, 256:en merkin merkkimäärä. (Graham 2005, 225; Strizver 2006, 32; Itkonen 2003, 112–113.)

Näyttöfontti on vastuussa fontin esittämisestä tietokoneen näytöllä. TrueType-fontin kaikki kirjaimet on esitetty pikseleinä ja se on suunniteltu näyttämään sulavalta kaikissa koissa tietokoneen ruudulta. Pieni määrä pikseleitä tuumaa kohti tulostimeen verrattuna aiheuttaa sen, että pienet pikselit on vaikea esittää tarkkana tulostettuna.

(Graham 2005, 225; Strizver 2006, 32–33.) TrueType -fontissa saattaa esiintyä tulosvaiheessa myös välistysvirheitä. TrueType -fonteissa on suuri valikoima, sillä monet harrastelijat tekevät itse fontteja ja jakavat niitä Internetissä.

OpenType hyödyntää sekä Post Script Type 1:n että True Type -fonttien teknologiaa, mutta tiedostoja on vain yksi kuten TrueType -fonteissa. OpenType -fontin etuna Type 1 -fonttiin nähden on laaja merkistö, joka voi sisältää kattavan määrän eri kieliä tukevaa erikoismerkkejä, kuten suomen ä ja ö-kirjaimet. (Itkonen 2003, 113.) Sopi- van OpenType -fontin löytäminen fontin valinnassa haastavinta. Tarjolla on rajoitettu määrä ilmaisia OpenType -fontteja, mutta sitäkin enemmän TrueType -fontteja.

## 5.2 Värillisyyys

Värejä käytetään suunnittelussa herättämään huomiota, järjestämään sisältöä, korostamaan asioita, herättämään tunteita ja auttamaan suunnittelua näyttämään esteettisesti miellyttävältä. (Templeman 2010). Väriä valitessa on tiedettävä miten värit sopivat kun niitä yhdistää toisten värien kanssa ja vielä tärkeintä, mitä ne mahdollisesti merkitsevät kohdeyleisölle. (Samara 2007, 15). Yleisesti ottaen nuoret suosivat intensiivisiä värejä, jotka viestivät innostuneisuudesta. Iän tuomat hienovaraiset värimieltymykset yhdistetään itsehillintään ja arvokkuuteen. Arntsonin mukaan väri- valinnan kuuluu heijastaa viittä psykologista tekijää:

1. Kulttuurinen yhteys väriin
2. Kohdeyleisön profiili ja heidän värimieltymykset
3. Edustettavan yrityksen luonne ja persoonallisuus
4. Suunnittelijan henkilökohtainen suhde väriin
5. Tietoisuus vallitsevasta väritrendeistä (Arntson 2003, 182.)

Psykologisten tekijöiden lisäksi väriharmonia on olennainen värejä valitessa. Väriharmonia esiintyy kun kaksi tai useampi väri tunnetaan yhdessä yhtenä miellyttävänä kokonaisuena vaikutelmana. Yksi väri voi olla kaunis, mutta se ei voi olla harmoninen. Harmoniaan vaaditaan elementtien ryhmitystä. Merkittävin väriharmonian piirre on, että värit näyttävät vaivattomalta ja niiden suhde toisiinsa tuntuu luonnolliselta. (Holtzschue 2011, 150–151)

WinNovan viestintäosaston väritoiveena oli harmaa. Kakkukirja on itsenäinen tuote, jonka WinNova kustantaa, joten minun ei tarvinnut noudattaa yrityksen graafista ohjeistoa. Väriä valittaessa ajattelin pääasiassa kohdeyleisöäni, nuoria naispuolisia opiskelijoita. Opiskelijat olivat energisiä ja värikkäitä, mutta koska käytin värejä myös isoina alueina, halusin harmaan lisäksi raikkaat värit. Minulle oli selkeää alusta lähtien käyttää neutraalin harmaan lisäksi kolmea eri väriä sekä niiden eri kirkkautta ja kylläisyyksiä. Kolme väriä on tarpeeksi luomaan vaihtelua ja visuaalista mielenkiintoa (Tigercolor, 2014). Halusin vaaleat värit, jotta ne olisivat visuaalisesti tasapainossa sivun muun sisällön kanssa ja teksti pysyy luettavana. Värien oli erotuttava tarpeeksi toisistaan, sillä sovelsin väriä opiskelijoiden esittelylaatikoihin ja siten väri erotti opiskelijoiden sivut toisistaan. Väripaletti muodostui harmaasta, vaaleanvihreästä, vihreänsinisestä ja vaaleanpunaisesta (kuva 17). Pastellisävyt sopivat leivontaan, sillä ne voidaan romanttisuuden ohella rinnastaa pieniin yksityiskohtiin, kukkiin ja koukeroihin, joita voi nähdä leivonnaisten koristelussa. Lisäksi ne sopivat kirjan naispuolisille lukijoille. Omalla mieltymykselläni väreihin on myös paljon tekemistä kyseiseen väripalettiin päätyemisellä.



Kuva 17. Kirjan väripalettiin kuuluu harmaan lisäksi punainen, vihreänsininen ja vaaleanpunainen.

Värejä ei sovi käyttää suunnittelussa tasavertaisesti. Hyvä keino on jakaa värit prosenttialueisiin, jossa pääväri kattaa suurimman osan pinta-alasta ja toimii värisuunnittelun pohjana (kuva 18). (Tigercolor 2014.) Päävärini oli harmaa ja käytin sitä muun muassa kansisivujen taustavärinä. Punainen ja vihreänsininen olivat kirjan tehoväreinä ja erotin niillä opiskelijoiden ja kilpailukakkujen reseptisivut toisistaan. Vihreää käytin vain esittelylaatikoissa. Liitetiedostossa 5 on kuva sisällysluettelosta, jossa näkyy parhaiten värierottelu opiskelijoiden reseptien ja kilpailukakkujen välillä. Käytin myös valkoista väriä muun muassa vinkkipalloissa.



Kuva 18. Esimerkki värien tasapainosta, kun käytössä on kolme väriä. (Tigercolor 2014)

Tehdessäni värivalintaa huomasin, että väriharmonian säilyttämiseksi suunnittelijan apukeinona on olemassa erilaisia värikarttoihin perustuvia värisuunnitteluja. Valitsemani värit kuuluvat jaettuun vastavärimalliin. Jaetussa vastavärien mallissa käytetään väriä ja sen vastaväriin kahta vierekkäistä väriä (Color-wheel-pro www-sivut 2014). Koska väriympyrän vastapuolen kahdella värillä on suhde vastaväriin kanssa, värit sointuvat yhteen (Barry 2012). En tietoisesti etsinyt värejä, jotka noudattavat samaa suhdetta, mutta huomasin tämän ratkaisun miellyttävän silmääni eniten. Väripaletini (kuva 16) vastaa aika hyvin värigeneraattorin antamaa tulosta tästä värivälinnasta (liite 6). Tätä vaihtoehtoa käyttämällä sain aikaan hyvän kontrastin värien välillä toisin kuin jos olisin käyttänyt pelkästään kahta vastaväriä tai yksiväristä värisuunnittelua.

### 5.3 Kuvitus

Kuvat ovat voimakas osa sivua. Kuvat lisäävät vaikutusta sivuille tehden niistä visuaalisesti houkuttelevampia herättäen lukijan mielenkiinnon, kehottaen lukijaa toimintaan tai viestien tärkeää tietoa. Kuvavalinnalla voi vaikuttaa sivun tunnelmaan ja visuaaliseen tyyliin. (Graham 2005, 165.) Jos sivulla on useampi kuin yksi kuva, on kuvien välillä oltava kokokontrastia. Samankokoiset kuvat kilpailevat huomiosta, jolloin lukijan silmä kohdistuu kumpaankaan. (Arntson 2003, 131.)

Kuvien valitseminen sivuille riippuu konseptista ja resursseista (Graham 2005, 166). Onnekseni minulla oli hyvä valokuvaaja, joten kuvamateriaali oli helposti saatavilla. Lisäksi suunnittelin ja toteutin itse kuvituskuvia. Käytin yhdellä aukeamalla maksimissaan kahta valokuvaa; opiskelijoiden kuvaa ja kuvaa valmiista tuotteesta. Kakku-kuva oli sivun kokoinen, joten kontrastia sen ja opiskelijan kuvan välillä oli riittävästi. Pää tarkoitus kuvillani oli tukea kirjoitettua sisältöä, informoida lukijaa ja tuoda sivulle visuaalista näyttävyyttä.

### 5.3.1 Valokuvat

Olin suunnittelemassa syksyllä 2013 otettuja opiskelijoiden kuvia sekä kakkukuvia. Kuvat otettiin koulumme studiossa. Pelkäsin tylsiä passikuvia, joten ohjeistin opiskelijoita tuomaan leivontarekvisiittaa mukaan kuvauksiin. Yllätyksekseni opiskelijat panostivat kuvauksiin ja toivat mukanaan jos jonkinmoista tavaraa. Saimme hauskoja kuvia, josta löytyy kaikkea *Angry Birds* -kakun ja leipälapion väliltä. Ryhmäkuvassa hyödynsimme kaunista syyspäivää ja otimme kuvat ulkona. Suunnittelimme syksyn kakkukuvat paikan päällä, sillä emme etukäteen tietäneet miltä kakut tulisivat näyttämään. Halusin kuviin luonnollista valoa ja kirkkautta. Kevään 2014 kuvauksista valokuvaaja oli yksin vastuussa. Silloin kuvattiin muutaman viimeisen kilpailukakun lisäksi opiskelijoiden kakut, joiden kuvausrekvisiitan opiskelijat suunnittelivat itse.

Valokuvien valitseminen tehdään kolmelta pohjalta. Valintaan vaikuttaa digitaalisen tiedoston laatu, suunnittelun arvo ja viestinnän voimakkuus. (Arntson 2003, 132.) Valintaprosessissa karsin ensin huonolaatuiset valokuvat pois. En halunnut vaikeuttaa työskentelyäni yrittämällä muokata epätarkkoja kuvia. Lisäksi osa kuvista oli niin tiukkaan rajattu, ettei niillä ollut taitossa yhtään pelivaraa. Tämä teki kuvista käyttökelvottomia. Huomioin seuraavaksi erilaiset kuvakulmat saadakseni mahdollisimman paljon variaatiota lopulliseen suunnitteluun. Opiskelijoiden kuvissa oli tärkeää näkyä kasvot ja hymy. Suosin kuvia, joissa opiskelija on kuvattu suoraan edestä tai hänen oikealta puoleltaan, sillä resepti oli aukeaman vasemmalla puolella. Valitsin kakkukuvista kirjaan ne, joissa asetelma, kuvakulma ja valaisu olivat tasapainossa. Yritin välttää studiokuvilta näyttäviä valokuvia.

Kun teksti ja kuva yhdistetään, niiden välillä on automaattisesti dialogi ja kumpikin voi vetää toista eri suuntiin. Teksti voi tukea kuvaa tai olla ristiriidassa kuvan kanssa samoin kuin kuva voi tukea tai kumota kirjoitetun viestin. Kumpikin voi myös sisältää itsenäisiä merkityksiä, jotka voivat reagoida julkaisun kokonaisviestiä mukailen tai vastaan. (Skolos & Wedel 2006, 13) Valokuvilla on suuri valta reseptien viestinnässä. Ilman valokuvia kirjan lukijan on vaikea hahmottaa millainen valmis tuote tulee olemaan. Toisaalta kuvankäsittelyllä ja värisäädöillä voidaan myös vääristää todellisuutta. Otin huomioon valokuvien valinnassa myös reseptiin eli esimerkiksi

sen, onko kakussa monta eri täytettä tai onko kakun koristeilla reseptissä suuri merkitys.

Kuvasimme kuvat *raw*-tiedostomuodossa parhaan laadun saamiseksi. (Koskinen 2010, 83). Raw-kuva sisältää muokkaamatonta kuvatietoa, joka on tallennettu kuvan ottamishetkellä. Tämän johdosta raw-kuvien tiedostokoko on suurempi kuin *JPEG*-kuvien. Koska *JPEG*-kuvat menettävät tietoa kuvan ottamisen jälkeen, raw-kuvien kanssa voidaan työskennellä monipuolisemmin ja ne sisältävät muun muassa suuremman väriavaruuden ja laajemman kirkkausasteikon. (Patterson, 2014.) Raw-kuvien laajat kuvanmuokkausmahdollisuudet pelastivat monta kuvaa, jotka olivat liian tummia tai vaaleita.

### 5.3.2 Kuvankäsittely

Kuvankäsittelyn tyypillisiä toimenpiteitä on kuvan rajaaminen, koon muuttaminen, kiertäminen tai kääntäminen, sävyjen muuttaminen, terävöitys tai pehmentäminen (Viluksela, Ristimäki & Spännäri 2007, 31). Painettavaan kuvaan on kuvankäsittelyssä tehtävä visuaalisten säätöjen lisäksi painoteknisiä säätöjä. Painoteknisen säädön tavoitteena on saada kuvan alkuperäiset värit ja sävyt jäljennettyä niin, että ne toistuvat mahdollisimman tarkasti painoalustalla. Painoteknisiä säätöjä ovat resoluution säätäminen, sävyn- ja värintoiston säätö, roskien ja muiden epävirheellisyyksien poistaminen kuvasta, kuvan muuntamisen RGB-väriprofiilista painokelpoiseen CMYK-muotoon sekä kuvan terävöitys. Painetut kuvat ovat tummempia kuin tietokoneen ruudulla toistuva kuva, jota myös kompensoidaan kuvankäsittelyssä (Viluksela ym. 2007, 29, 33.)

Ennen muita säätöjä tarkistin, että kuva on suorassa. Vinot kuvat suoristin *crop*-työkalun avulla. Alkuperäisen kuvan valkotasapaino ei ollut aina kohdallaan. *Camera Raw* -muokkausohjelman *Auto White Balance* -työkalulla valkotasapainon voi korjata valitsemalla kuvasta kohdan, jonka kuuluu olla neutraali. (King, 2009.) Seuraavaksi tein kuvaan tarvittavat värisävykorjailut. Tavoitteena on toistaa kuvan värit kirkkaina ja puhtaina, ja sävykorjailun tarkoituksena on saada kuvan sävyalueesta riittävän laaja. Kuvan tummimmat kohdan on toistuttava mustana ja vaaleamman



valkoisena. Väliin jäävät harmaa-sävyjen tulee jakaantua tasaisesti näiden ääripäiden väliin. Näin kuvaan saadaan tarpeeksi kontrastia, jolloin pienet yksityiskohdat korostuvat. (Keränen, Lamberg & Penttinen 2003, 55.) Käytin hyväkseni Camera Raw:n kuvan histogrammia, joka osoittaa kuvan värisävyt tummasta vaaleaan. Jos histogrammin käyrät painottuvat liikaa vasemmalle tai oikealle puolelle, kuva on joko alivalottunut tai ylivalottunut. Jos kuvan vaaleat kohdat ovat liian valkoisia, ne palavat puhki, jolloin sen alueen yksityiskohdat katoavat. Kuvan histogrammi varoittaa näyttämällä puhki palaneet alueet punaisella. Samoin jos kuvan tummat alueet ovat liian tummia, kuvan alivalottuneet osiot näkyvät sinisenä. (King 2009.) Liitetiedosto 7 selittää tätä ilmiötä. Kuviin, jotka on otettu samaan aikaan samoissa olosuhteissa, voidaan synkronoida samat värisäädöt. Se säästi aikaa ja näin yksittäisiin kuviin tarvitsee tehdä vain pieniä hienosäätöjä. (Moughamian 2010.)

Yksi yleisin kuvankäsittelykeino on syväys, eli kuvan taustan poistaminen (Viluksela ym. 2007, 29). Suunnittelin opiskelijoiden esittelylaatikoihin syvätyt kuvat opiskelijoista, joka oli aikaa vievin kuvankäsittelytoimenpide. Käytin *EPS* sekä *TIFF* -tiedostomuotoja kuvien tallentamiseen. Kyseiset tiedostomuodot ovat paitsi painokelpoisia, niillä pystyy tallentamaan reittikynällä piirretyn *clipping path* -polun ilman, että taustaa tarvitsi varsinaisesti poistaa. Näin alkuperäinen kuva voidaan säilyttää muuttumattomana ja kuvaa voidaan muokata vielä myöhemmin. (Bear 2014.)

*Clone stamp* eli leimasintyökalulla kuvasta voidaan kopioida ja poistaa kuvassa olevia elementtejä (Keränen ym. 2003, 64). Käytin leimasintyökalua poistamaan kuvissa esiintyviä virheitä, kuten naarmuja, pölyä ja roskia. Tein pieniä kuvanmuokkauksia kuvasta riippuen, muun muassa pintojen silotusta, kaasuliekkiefektin opiskelijan rekvisiitaksi valitsemaan liekinheittimeen sekä vesihöyryä toisen opiskelijan kattiin. Opiskelijoiden ryhmäkuvan kuvauspäivä oli mitä aurinkoisin, jonka johdosta emme saaneet kuvaa, jossa kaikilla oppilaista olisi silmät auki. Kakkukirjan ryhmäkuvana onkin yhdistelmä kahdesta kuvasta. Yhdistin valitsemaani kuvaan muutaman opiskelijoiden kasvot toisesta kuvasta, jossa heillä oli silmät auki.

### 5.3.3 Värihallinta

Värit toistuvat eri laitteilla eri tavoin. Myöskään tulostetun kuvan värit eivät vastaa tietokoneen ruudulla näkyvää. Värihallinnan avulla värit pyritään toistamaan ennustettavasti tuotantovaiheesta lopulliseen tuotteeseen. Erilaisten laitteiden värintoistominaisuuksia voidaan hallita ja yhtenäistää väriprofiileilla. Profiilin avulla voidaan varmistaa, että tietokoneen ruudulta näkyvät kuvan värit vastaavat suunnilleen sitä, millaisina ne tulevat tulostumaan. (Viluksela ym. 2007, 27; Koskinen, 2010 252.) Yleisemmät käytössä olevat profiilit ovat ICC- (*International Color Consortium*) profiileja. Yksi niistä on Euroscale Coated v2, jota käytin itse. (Koskinen 2010, 253). Jotta lopputulos on yhtenäinen, väriprofiilia on käytettävä kaikissa ohjelmissa. Lopuksi muutin kuvat CMYK-muotoon.

### 5.3.4 Kuvituskuvat

Kuvituskuvat avaavat valtavat mahdollisuudet viestin välittämiseen. Kun valokuvat perustuvat realistiseen maailmaan, kuvituskuviin ei päde elävän maailman rajoitteet esineistä tai ympäristöstä. Kuvituskuvat voivat olla konkreettisia, objektiivisia tai realistisia, abstrakteja tai symbolisia käyttötavasta riippuen. (Samara 2007, 173.)

Päätin alusta alkaen, että haluan tehdä jotain grafiikkaa kirjaan – tulee se sitten olemaan pientä tai suurta. Hahmottelin suunnitteluprosessin alusta lähtien ideaa leivontavälineistä, joilla saisin eloa tyhjiin sivuihin. Suunnittelin pelkistetyllä tyylillä vispilän, puukauhan, nuolijan, kaulimen ja voisudin, joista suunnittelin myös printin. Projektin edetessä huomasin, etteivät sivut tarvitse ylimääräisiä ja tarpeettomia elementtejä. Pidin kuitenkin tekeleistäni, joten valitsin niistä kolme kuvittamaan kansisivuja. Liitetiedostossa 8 on kuva kilpailukakkujen kansisivusta. Halusin pitää kansisivut yksinkertaisina. Pelkkä harmaa tausta erotti kannet muusta sisällöstä, mutta sai ne näyttämään ankealta ja arkiselta. Sovelsin valitsemiini leivontavälineisiin väripaletin värejä. Pienin teoin sain tuotua eloa kansisivuihin. Mielestäni pieni värimäärä tuo kansille sopivasti raikkautta pitäen kokonaisuuden minimalistisena. Suunnittelin myös esittelylaatikot, joihin lisäsin tekstuuripinnan. Halusin valkoisiin vinkkipallojen

ja laatikoihin romantiikkaa, joten tein lisäkoristeluksi reunoihin pitsiä muistuttavan kuvion.

#### 5.4 Kannet

Kirja arvioidaan usein sen kannen perusteella. Kirjan kantta suunnitellessa on mietittävä viestiä, joka halutaan välittää sekä sitä, mitä kohdeyleisö kirjan kannelta odottaa (Sabin 2014). Usein leipomiskirjojen kannessa on herkullinen kuva jostain kirjassa esiintyvistä reseptistä, joka houkuttelee lukijan kirjan pariin. Yhdellä kuvalla voi kertoa, mitä kirja tulee sisältämään. Alkuperäinen ideani oli kuitenkin tehdä kannesta erilainen. Suunnittelin kanteen tulevan kahdella värillä koristeellista kermapursotusta, jonka keskelle uppoutuisivat paperilaput, joissa lukisi kirjan nimi. Ajatus oli hieno, sillä näin kannessa huomioitaisiin Konditorian kätköistä -nimestä kirjaimellisesti sana *kätköistä*. Sovimme, että joku leipuri-kondiittoriopiskelijoista toteuttaisi pursotuksen Koska en päässyt käymään WinNovalla paikan päällä, neuvottelimme ja viestittelimme sähköpostitse. WinNovan elintarvikealan lehtori lähetti minulle kuvia erilaisista pursotusmalleista ja väri vaihtoehtoista. Pitkästä viestittelystä ja kuvailuista huolimatta värit ja paperilappujen paikka sekä koko eivät kuitenkaan vastanneet mielekkäiksi lopputuloksesta, ja kun kuvattu pursotuskaan ei ollut suorassa linjassa, tämä hyvä idea jäi toteuttamatta.

Sen sijaan valitsin kanteen kuvan mielestäni näyttävimmästä kakusta. Kansikuvaksi minulla oli viisi hyvää vaihtoehtoa, joista kolmesta tein pdf-vedokset, joista valitsimme asiakkaan kanssa sopivimman. Päädyimme yhteisymmärryksellä kuvaan, jossa kokonainen kakku täyttää sekä taka- että etukannen. Vaihtoehtona olisi ollut myös käyttää kahta erillistä kuvaa tai jättää takakansi valkoiseksi. Kuva etu- sekä takakannessa on kuitenkin kiinnostavampi ja on hyvä, jos kirjan tunnistaa takakannenkin perusteella (kuva 19). Käytin etukannessa samaa otsikkofonttina kuin reseptien otsikoissa sekä leipätekstin antiikva fonttia. Takakanteen tuli myös lyhyt esittelyteksti. Otsikon ja takakannen esittelytekstin sain erottumaan taustasta paremmin valkoisten laatikoiden avulla, joita käytin myös kirjan sisäsivuilla. Fonttivalinnan ja laatikoiden avulla kansi on yhtenäinen sisällön kanssa. Kansikuva viestii lukijalle selkeästi sen, minkä sen on tarkoituskin: tämä on kakkukirja. Kirjan selän päätin jättää valkoiseksi,

jotta sen teksti erottuisi ja samalla se erottaa kuvat toisistaan. Takakanteen oli tuli myös WinNovan logo sekä IBAN-tunnus.



Kuva 19. Konditorian kätköistä -kirjan taka- ja etukansi.

## 6 LOPUKSI

Kirjan suunnittelu ja koko julkaisuprojekti oli laaja kokonaisuus, jossa minun oli ilolla mukana. Projekti oli työläs, mutta tarjosi sopivasti haastetta ja opin paljon uutta. Tärkeää julkaisun suunnittelussa on tavoitteiden mukainen suunnittelu, joka sekä auttaa saavuttamaan julkaisulle asetetut tavoitteet että pysymään aikataulussa. Usein suunnitteluvaiheesta laistetaan tai siihen ei uhrata paljon aikaa. Kuitenkin hyvä suunnittelu on merkittävä mieluisan visuaalisen sekä ammattimaisen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

Olen erityisen kiitollinen siitä, miten jouhevasti yhteistyö sujui WinNovan leipurikondiittorilinjan kanssa etätyöskentelystä huolimatta. Tämä projekti todisti minulle sen, että mikä vain on mahdollista kun työskentelee oikeanlaisten ihmisten kanssa, kunhan vain tekniikka toimii. Aikataulusta joustettiin hieman, mutta kirja saatiin ajoissa painoon.

Olen tyytyväinen lopputulokseen. Kirjasta tuli värikäs ja persoonallinen ja koen onnistuneeni toteuttamaan sen, mitä alun perin suunnittelin. Liitteissä 2, 3 ja 4 on esimerkkikuvat sekä opiskelijoiden lopputöiden että kilpailukakkujen reseptien aukeamista. WinNovan Leipuri-kondiittorilinja oli kirjaan todella tyytyväinen ja sain rutkasti hyvää palautetta siististä ja ammattimaisesta lopputuloksesta. Kirjasta tulee myös web-versio internetiin WinNovan sivuille ja WinNova on esittänyt kiinnostuksensa myös lisätilauksille. Tulevaisuus näyttää, tuleeko kirja myyntiin asti.

## LÄHTEET

- Ambrose G. & Harris P. 2005. *Typography: The arrangement, style and appearance of type and typefaces*. Lausanne: AVA Publishing.
- Arntson A. 2003. *Graphic Design Basics*. Clifton Park, New York: Thomson Delmar Learning.
- Barry S. 2012. *Graphic Design Tutorial: Basic Color Palettes*. Viitattu 22.3.2014. <https://www.youtube.com/watch?v=qoHhL5Xksmw>
- Color-Wheel-Pro www-sivut. 2014. Viitattu 22.3.2014. <http://www.color-wheel-pro.com/>
- Craig J., Bevington W. & Scala I. 2006. *Designing with Type: The Essential Guide to Typography*. Broadway, New York: Watson-Guption Publications.
- Cullen K. 2005. *Layout Workbook, a real-world guide to building pages in graphic design*. Gloucester, Massachusetts: Rockport Publishers Inc.
- Graafinen.com. Taitto. 2014. Viitattu 25.2.2014. <http://www.graafinen.com/suunnittelu/taitto/>
- Graham L. 2005. *Basics of Design: Layout & Typography for Beginners*. Clifton Park, New York: Thomson Delmar Learning.
- Gyllenswärd M. 2009. *Be a good designer, be a good client*. Viitattu 1.4.2014. <http://robots.thoughtbot.com/be-a-good-designer-be-a-good-client>
- Harris R. 2007. *The Elements of Visual Style (The basics of print design for every pc and mac user)*. Boston, New York: Houghton Mifflin Company
- Holtzschue L. 2011. *Understanding Color – An Introduction for Designers*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hovig I., Hensley N., Hensley J & Løve P. 2006. *Leivo herkkuja helposti*. Helsinki: Otavan kirjapaino Oy. Viitattu 6.4.2014.
- Humbert, M. 2011. *What makes an effective graphic designer customer*. Viitattu 12.1.2013. <http://www.graphicdesign.com/article/what-makes-an-effective-graphic-design-customer/>
- Huovila T. 2006. ”Look” visuaalista viestisi. Hämeenlinna: Infoviestintä.
- Itkonen M. 2003. *Typografian käsikirja*. Helsinki: RPS-yhtiöt.
- Keränen V., Lamberg N., Penttinen J., 2003. *Julkaisu & kuvankäsittely peruskirja*. Jyväskylä: Docendo Finland Oy. Viitattu 22.3.2014. <http://www.ellibs.com.lillukka.samk.fi/fi/book/951-846-731-5>

- King T. 2007. Adobe Camera Raw for Beginners: Histogram & White Balance. Viitattu 22.3.2014. <http://photography.tutsplus.com/tutorials/adobe-camera-raw-for-beginners-histogram-white-balance--photo-206>
- Koskinen P. 2001. Hyvä painotuote. Helsinki: Infoviestintä.
- Koskinen P. 2010. Painotyön ostajan käsikirja. Helsinki: Mainostajien Liitto.
- Kujansuu, K. Eura Print Oy. Lopullinen tarjouspyyntö. Vastaanottaja: jenna.nijmolen@student.samk.fi. Lähetetty 10.3.2014 klo 14.06. Viitattu .15.3.2014.
- Landa R., Gonnella R. & Brower S. 2007. 2D, Visual Basics for the Designer. Clifton Park, New York: Thomson Delmar learning
- Moughamian D. 2010. Synchronizing Edits in Adobe Camera Raw. Viitattu 23.3.2014. <http://www.adobepress.com/articles/article.asp?p=1655224>
- Nickel K. 2011. Ready to Print – Handbook for Media Designers. Berlin: Gestalten Verlag.
- Patterson S. 2014. Camera Raw vs Photoshop – Which should I use? Viitattu 23.3.2014. <http://www.photoshopesentials.com/photo-editing/camera-raw-vs-photoshop/>
- Pesonen S. & Tarvainen J. 2001. Julkaisun tekeminen, julkaisuntekijän peruskirja. Jyväskylä: Docendo.
- Sabin J. 2014. Beginner’s Guide to Book Design. Viitattu 21.4.2014. <http://www.hongkiat.com/blog/designing-book-covers/>
- Samara T. 2007. Design Elements – A Graphic Style Manual. Gloucester, Massachusetts: Rockport Publishers, Inc.
- Shawn B. 2012. Graphic Design Tutorial: Basic Color Palettes. Viitattu 22.3.2014. <https://www.youtube.com/watch?v=qoHhL5Xksmw>
- Skolos N. & Wedell T. 2006. Type, Image, Message: A graphic design layout workshop. Gloucester, Massachusetts: Rockport Publishers, Inc.
- Strizver I. 2009. Type Rules!: The Designer’s Guide to Professional Typography. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Suomen virallinen tilasto (SVT): Työssäkäynti. Ammatti ja Sosioekonominen Asema 2010, Liitetaulukko 3. Naisten suurimmat ammattiryhmät (3–numerotaso) 2010 . Helsinki: Tilastokeskus. Viitattu 18.2.2014. [http://www.stat.fi/til/tyokay/2010/04/tyokay\\_2010\\_04\\_2012-11-23\\_tau\\_003\\_fi.html](http://www.stat.fi/til/tyokay/2010/04/tyokay_2010_04_2012-11-23_tau_003_fi.html)
- Templeman T. 2010. Color Theory in Graphic Design. Viitattu 23.3.2014
- Tiger Color www-sivut 2014. Viitattu 23.3.2014. <http://www.tigercolor.com>

Tondreau B. 2009. Layout Essentials – 100 Design Principles for Using Grids. Beverly, Massachusetts: Rockport Publishers

Ammattinetti. 2014. Kondiittori. Viitattu 17.2.2014.  
[http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/577\\_ammatti](http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/577_ammatti)

Viluksela P., Ristimäki S. & Spännäri T. 2007. Painoviestinnän Tekniikka. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

WinNova. 2013. Vuosikertomus 2012, Länsirannikon koulutus Oy Winnova. Viitattu 28.3.2014 <http://winnova.netpaper.fi/1938>

WinNovan www-sivut. 2014. Viitattu 28.3.2014. <http://www.winnova.fi>



## LIITE 1

**ALUSTAVA AIKATAULU KIRJAPROJEKTIIN 2013–2014**

ohjeita n. 34 kpl

**Syyskuu, lokakuu ryhmä- ja yksityiskuvat**

- vko 38–39 jokainen etsii oman reseptin
- vko 38–40 valmiiden vanhojen kisareseptien valmistus ja mahdolliset kuvaukset
- vko 40 leivosviikko
- vko 41–42 omat reseptit valmiiksi ja tuotteiden valmistusta
- vko 43 syysloma
- vko 44–45 nenäpäivävalmistelut sekä isänpäiväkakut, piparituotteet
- vko 46–49 to-jakso
- vko 50–51 joulutuotteet

**Tammikuu aatto-jakso**

- vko 6-7 viimeiset omien tuotteiden valmistukset ja kakkuviikko
- vko 8 talviloma
- vko 9-11 lastenkakkujen suunnittelu, valmistus ja toteutus
- vko 13 kirjaprojekti valmiina painatukseen

## LIITE 2



EVA LEPISTÖ

Olen leipuri-kondittoripöytäkirjoissa ja leipurin koulussa. Olen ollut mukana leipurin koulun reseptit, suuren sukun ja leipurin koulun yhdistyksen suhteiden tutkimisessa. Olen myös ollut mukana leipurin yhdistyksen yhdistämisessä ja muutamilla erilaisilla ohjelmilla. Sääntökirjani on isoveljen humori.

### Suklainen Cupcake

170 g kananmunia  
125 g fairinokkonia  
100 g voita  
250 g rahiaka  
300 g vehnäjauhoja  
5 g leivinjauhetta  
70 g valkosokeria

#### Koriste

200 g tuorejuustoa  
130 g voita  
370 g tomusokeria  
40 g kaakaojauhoja

1. Sekoitetaan kananmunat ja fairinokki. Lisäillä joukkoon pehmeä voili ja rahiaka.

2. Lisäillä vehnäjauhoja ja leivinjauhetta. Kaulittu valkosokeria ja lisäillä seosokeri joukkoon.

3. Purtoa massaa paperivuohtin ja patasta 15-20 minuuttia.

175 C:ssä seassa uunissa. Anna jäähtyä.

4. Tuo juustoa sekoittamalla voili ja tuorejuustoa kaulittuun. Lisäillä tomusokeria vähän herällä. Koristetaan näkuruusia saa muuttettua tomusokerin määrittä. Lisäillä lopuksi kaakaojauhoja.





LIITE 4

*Karpalojälitys*

**Japanilainen vetopohja**

- 8 suklaata
- 225 g hienoa sokeria
- 25 g vaniijainjauhaa
- 25 g karamellipaperia
- 50 g hasselpähkinäsuutetta

**Koristukset**

- 25 g sokereita
- 5 g karpalovoidmaa

**Karpaloölly**

- 180 g karpalosuovosta
- 83 g vettä
- 69 g sokeria
- 14 g INSTANT Clearfil-säikeuttämänsäretta
- 5 g karpalovoidmaa

**Karpalojälitys**

- 202 g vaahtermaa
- 146 g vyyrysgelatiinia
- 249 g vettä

**Hasselpähkinä-pralini**

- 20 g sokeria
- 20 g mantelisuutia
- 80 g hasselpähkinäruyffelia

Valtaka valkaisee ja hienoa sokeri korvaksi vaahdotuksi. Lisää sivolyty vettä ja hienoa sokeria, hasselpähkinäjauha ja hasselpähkinäruyffelia vaahtosi miedoksi seokseen. Levitä massa tasaisesti pölliille levyperim pölliä ja pakaa 150 °C amnessa noin 22 min.

**Karpaloölly**

1. Kiehauta karpalosuovos ja vesi kattilassa.
2. Yhdistä sokeri ja INSTANT-jauhe leivänsiirtilä ja lisää seokseen hyvin sekoitetaan.
3. Maustaa lopuksi karpalovoidkalla.

**Karpalojälitys**

1. Vaahdota kerma höyryssä vaahdotuksi.
2. Lisää hyyrysgelatiinia veteen hyvin sekoitetaan ja lisää seos vaahdotetun kermaa joukkoon hitaasti vahuttaen.

**Hasselpähkinä-pralini**

1. Laita sokeri ja mantelisuut kattilaan ja paina kylläntäksiksi.
2. Lisää vyyrysgelatiinia ja hienonaa kumrua ja hyyrysgelatiinia.
3. Vaahdota mantelisuut seoksen kanssa hitaasti ja hitaasti.
4. Lisää lopuksi karpaloöllyä ja lita massa puosuosuista.

**Leivoksen kokoonminen**

Aseta pölli vetopölliä vorein pölliä tasaisesti väliin ja korvaa karpalosekotteella. Purso- ja hasselpähkinäruyffeli-praliniä pölliä miedoksi seokseen. Levitä massa tasaisesti pölliä ja pakaa 150 °C amnessa noin 22 min. Leivokset on valmiiksi.

**Koristelu**

Laita leivoksen pölliä neutraalilla. Mittaa leivonpaperista leivoksen ympäri pölliä, joka on korkeampi kuin leivon, mutta vain puolet leivoksen ympärysmästä. Sulata kuumavettä mikroa ja lita se puosuosuista. Pursoa sulatun leivonpaperin leivoksen ja anna kuivua. Tirota leivonpaperi ja lita karpalo ja sen liti leivoksen pölliä.



## LIITE 5

# Sisäilyys

## OPISKELIJOIDEN LOPPUTYÖT

Lakkajannacotta-kakku	10
Suklainen juustokakku	12
Whoopie	14
Red Velvet-kakku	16
Pikkupinssesat	18
Evon unelma	20
Minty White	22
Vadelmainen unelma	26
Melon Pan	28
Windmill pie	30
Tuplasukkaa Cupcake	32
Assät leivos rpauksella nostalgiaa	34
Twister-hyydyke	36
Suklainen Cupcake	38
Brownie-cheesecake karpalokastikkeella	40
Sweetheart	42



52



66



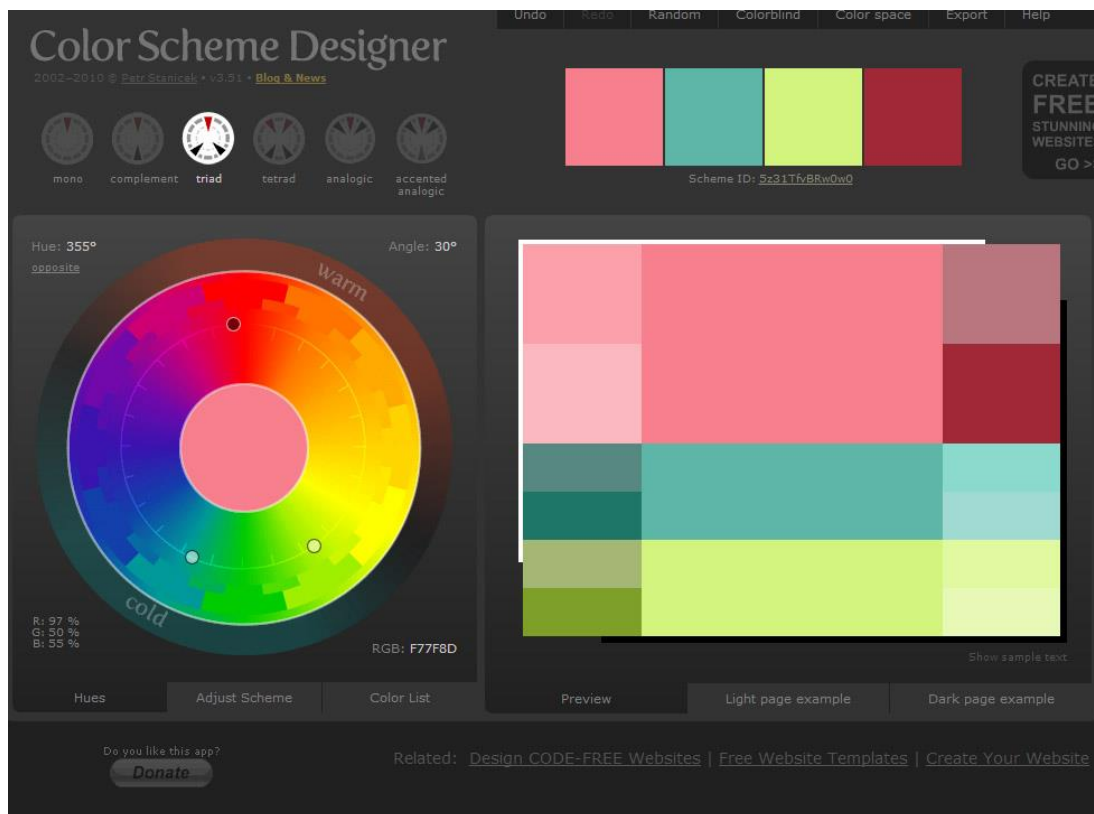
72

## KILPAILUKAKUT

Septembre	46
Aavistus keväästä	48
Tulinen yllätys	50
Suklaaunelma	52
Makea Marianne	54
Kissanrittu	56
Karpaloyllätys	58
Kultakunne	60
Joulun taika	62
Vaalaa vetelys	64
Citrus Sunset	66
Hippivä tilkeri	68
Paratiisi	70
Muisto syksystä	72
Nenäpäiväkakku	74
Fantasjakakut	74
Yhteistyökumppanit	75
Aakkosellinen hakemisto	76

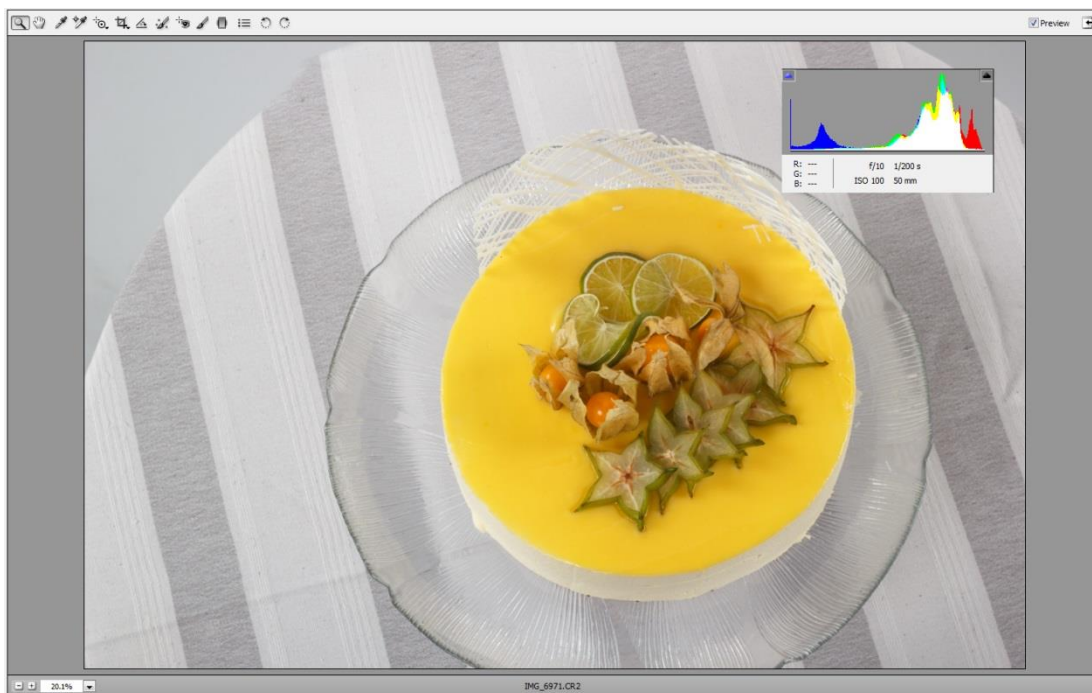
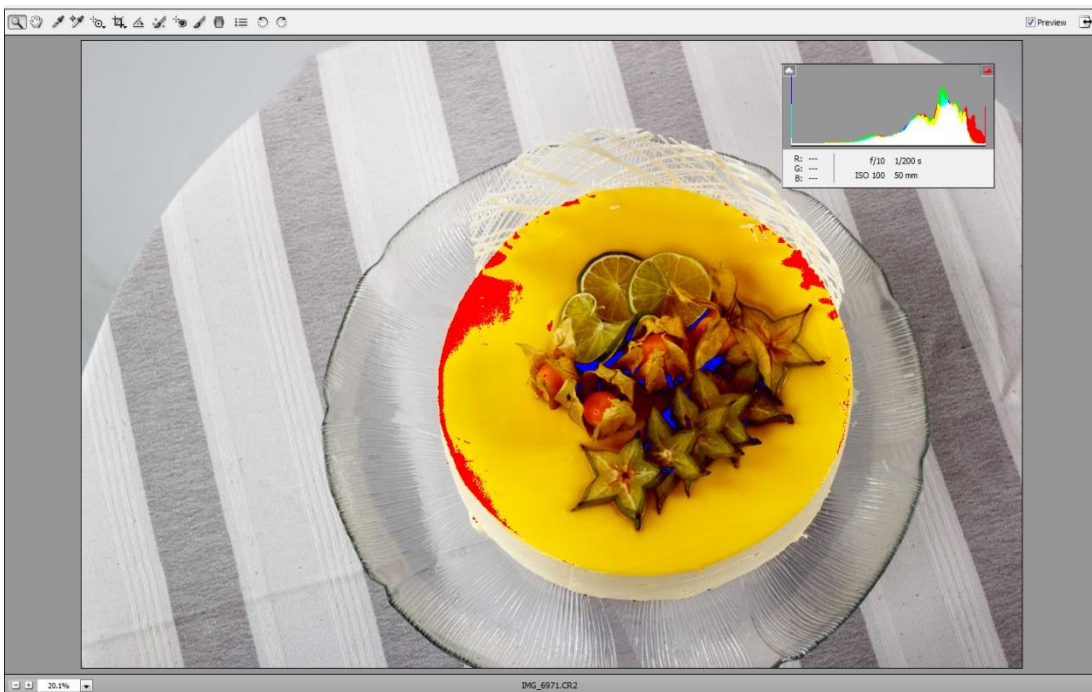
45

## LIITE 6



Kuva: Color Scheme Designer, 2014. <http://colorschemedesigner.com/>

LIITE 7



## LIITE 8

