

Anna Seppälä
Neljä perinneruokaa

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Kuvataiteen koulutus | Valokuva

2015 | 39 s.

Ohjaajat: Ismo Luukkonen, Ilona Tanskanen

Anna Seppälä: Neljä perinneruokaa

Tekstissä käsittelen suhdettani kahteen kotimaahani ja kulttuurista identiteettiä kahden kansallisuuden välissä. Tarkastelen suomalaista ja unkarilaista kulttuuria henkilökohtaisella otteella, pyrkien avaamaan kulttuurista identiteettiäni sekä kuvallisin että kirjallisin keinoin. Työtä johdattivat eteenpäin Marjo Räsänen Visuaalisen kulttuurin monilukukirjan kysymykset kuvan tulkitsemisesta. Näiden kysymysten tarkoituksena oli saada tulkitsija pohtimaan, mitä kuva merkitsee hänelle henkilökohtaisesti, ja miten hän voi kytkeä siinä käsitellyt ilmiöt omaan elämäänsä ja kulttuuriinsa. Kysymyksiin vastasin kuvan tulkitsijan sijaan taiteilijana pohtien ja vastaten monikulttuurisen työn ymmärrettävyyden haasteisiin.

Päätin lähestyä aihetta unkarilaisen, vahvan ruokakulttuurin kautta, sillä tekemällä unkarilaista ruokaa koin itseni enemmän unkarilaiseksi. Käytännön kautta pilkon ja hämmennän monikulttuurisen identiteetin aineksia. Monikulttuurisen työn ymmärrettävyyden haasteita tuki neljä perinneruokaa: kuvalliset osuudet, joissa käsitellään kulttuurista identiteettiäni. Taiteellista työtä lähdin rakentamaan perinteiden ja stereotyyppioilla leikittelyn kautta päätyen pohtimaan, sitooko kansallinen kulttuuri identiteettiä, vai voiko sitä muokata haluamaansa suuntaan toivomallaan tavalla. Miten se vaikuttaa tapaamme katsoa muita kulttuureja? Vahvistaako se sitä, vai rajoittaako se näkökenttäämme?

Työn avulla löytyi kenties uusi tapa katsoa itselleen tuttua, mutta kuitenkin etäiseksi jäänyttä asiaa. Se pyrittiin tekemään ymmärrettäväksi myös henkilölle, jolle kyseinen kulttuuri on entuudestaan tuntematon.

Asiasanat: ruoka, monikulttuurisuus, kulttuuri-identiteetti, vastaukset, valokuvat

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Fine Arts | Photography

2015 | 55 p.

Instructors: Ismo Luukkonen, Ilona Tanskanen

Anna Seppälä: The Four Traditional Foods

In my thesis I discuss my relationship to my two home countries and my cultural identity between two nationalities. I approach Finnish and Hungarian cultures with a personal touch, trying to open my cultural identity both visually and in writing. My thesis work was guided by questions relating to the interpretation of pictures. Such questions were found in Marjo Räsänen's book on multireading of Visual Culture (*Visuaalisen kulttuurin monilukukirja*). The purpose of the questions is to make an interpreter of pictures think over what pictures mean to his/her personally and how he/she could connect discussed phenomena to his/her own life and culture. Instead of an interpreter of pictures I answered the questions in the capacity as an artist discussing and rising to the challenge of understanding multicultural work of art.

I decided to approach the object of the thesis through famous Hungarian cuisine, because by doing the cooking I felt myself being more a Hungarian. By such practical approach I chopped and stirred the ingredients of my multicultural identity. Four traditional dishes and visual sections, which dealt with my cultural identity, contributed to my understanding of the challenges of multicultural work of art. I started to build the work of art by playing with traditions and stereotypes and ending up discussing, whether the national culture determines my identity or whether I can be reshape it in a wished by me direction. How does cultural identity impact on my way to look at and evaluate other cultures? Does it enforce it or restrict my vision?

By means of the thesis work, hopefully, I was able to find a new way to look at this subject, which I on one hand am familiar with, but which on the other hand seems remote. I tried to make the thesis work easily understandable also for people, who are not familiar with this specific culture.

Keywords: food, multiculturalism, cultural identity, answers, photographs

Sisällysluettelo

RESEPTI	9
Johdanto	13
Taikina	14
Raaka-aineet	15
KYSYMYS	17
KULTTUURINEN IDENTITEETTI	21
Ensimmäinen vastaus	22
Toinen vastaus	24
RUOKA	27
Paprika	28
Kolmas vastaus	32
Neljäs vastaus	33
Keitto	34
Makkara	38
MUOTIT	43
Tiikerikakku	44
Viimeinen vastaus	48
KUVALUETTELO	51
LÄHDELUETTELO	52

RESEPTI

*Monikulttuurisuus on siitä onneton termi, että sillä voidaan tarkoittaa monia eri asioita ja tulkintojen ääripäät ovat kaukana toisistaan. - - Monikulttuurisuus tarkoittaa ensinnäkin yksinkertaista väestöllistä tosiasiaa. Monikulttuurisessa tai täsmällisemmin ilmaistuna etnisesti ja kulttuurisesti **monimuotoisessa** yhteiskunnassa puhutaan eri kieliä, kuulutaan eri uskonnollisiin yhteisöihin, ylläpidetään erilaisia tapoja ja traditioita. Syntyperänsä tai taustansa nojalla ihmisillä on myös erilaisia identiteettejä.¹*

¹ Saukkonen 2015, 6.

Johdanto

Jokaiselle kansalle on omat tunnusmerkkinsä, jotka eivät ole pelkästään sanoja vaan kuvia. Suomalaisille sauna ei ole pelkästään rakennus vaan se on keskeinen osa suomalaista elämänmuotoa². Unkarilaisille taas paprika ei ole yksin vihannes kaupan vihannesosastolla vaan kansallinen symboli, jolla on oman maan maku, väri ja tuoksu³.

Perheeni on jakautunut kahteen kansallisuuteen: isäni puolelta suomalaiseen ja äitini puolelta unkarilaiseen. Perhesuhteeni ovat olleet kiinnostukseni kohteina pitkälti opiskelujeni alkua ajoista lähtien. En taiteellisessa työssäni ole kuitenkaan käsitellyt unkarilaista puoltani vaan olen pitäytynyt suomalaisessa tuttuudessa. Unkari ja unkarilaisuus ovat jääneet minulle arvokkaaksi, mutta samanaikaisesti vieraaksi esineeksi, jota tarkastelen vain vitriinin läpi.

Tekstissäni pohdin suhdettani Unkariin ja identiteettiäni kahden kansallisuuden välissä. Aiheen käsittely on tärkeää minulle henkilökohtaisesti, mutta toivon aiheen kiinnostavan myös muita ihmisiä, koska monikulttuurisuus on päivän polttavia puheenaiheita. Tarkoitukseni on taustoittaa ajatuksiani tulevaan taiteelliseen opinnäytetyöhöni ja pohtia työni haasteita, joista keskeisin on, miten voin saattaa taiteellisen työni ymmärrettäväksi henkilölle, joka ei tunne unkarilaista kulttuuria.

Vastauksia työhöni etsin pohtimalla Marjo Räsäsen esittämiä kysymyksiä. Kirjassaan Visuaalisen kulttuurin monilukukirja hän on koonnut kuvan tulkitsijalle kysymyksiä auttamaan kokemuksellisen taiteen tulkinnan prosessia, jossa tekijän kulttuuri on tulkitsijalle vieras. Vastauksien ohessa käsittelen työni kuvallista osuutta, avaten ajatuksiani neljän valokuvan avulla.

² Sauna kuuluu suomalaisuuden symboleihin 2005.

³ Kaurinkoski 2002, 9.

Taikina

Ruskean rivitalon neljä huonetta, keittiö, wc ja kylpyhuone ovat jääneet tilavaksi. Vanhempien avioeron myötä lapsuudenkotini tyhjeni. Keittiön kaapin ylähyllylle ilmestyi opaskirja ruuanlaittoon; muuten jäljelle jäivät likimain autiot hyllyt. Vain laskut, käyttöesineet, lelut, kymmenisen kirjaa, muutama suomalainen elokuva ja vanhat albumikuvat säilyivät.

Äidin muutettua eron myötä toiseen asuntoon punouduin vahvemmin isään ja sitä myöten suomalaiseen kulttuuriin. Aloin hävetä äitini aksentillista suomen kieltä ja tuskastuin muiden ihmisten kysymyksiin hänen ulkomaalaisuudestaan. Lopulta lakkasin kommunikoimasta hänen kanssaan unkariksi. Vaikka hän puhui minulle unkaria, vastasin hänelle itsepäisesti vain suomeksi. Tästä johtuen unkarin kielen taitoni taantui.

Kapinoin unkarilaisuutta vastaan monin keinoin. Pitäydyin yksin suomalaisissa perinneruuissa enkä huolinut äitini vaivalla leipomia unkarilaisia leivonnaisia. Suomalaisuudesta muotoutui näkyvä ja kuuluva osa minua; unkarilaisuus taas jäi pitkäksi aikaa syrjään.

Vasta viime vuosien aikana olen alkanut pohtimaan kulttuurista identiteettiäni kahden kansallisuuden välissä. Tiedostan, että *asuinpaikalla ja kulttuuriperinnöllä on suuri merkitys lapsen ja nuoren kulttuuri-identiteetin muotoutumisessa.*⁴ Tätä nykyä ymmärrän vaikeaksi koetun suhteeni äitiin, mutta etsin yhä kulttuurista identiteettiäni. Koen muotoutumisprosessini olevan vielä kesken.

⁴ Räsänen 2015, 334.

Raaka-aineet

Yritän löytää ruuan avulla takaisin kotiin kuin klassisessa lastensadussa⁵, koska pidän tärkeänä unkarilaisessa kulttuurissa juuri ruokakulttuuria. Osallistumalla unkarilaiseen ruuanlaittoon tunnen itseni unkarilaiseksi. Käsittelen käytännön kautta unkarilaista identiteettiäni: pilkon ja hämmennän aineksia.

Ruokapöytä on keskeinen osa unkarilaisuutta, sillä *unkarilaisten ruokailu – ja juhlatavoista kertoo se, että kun esimerkiksi espanjan kielessä juhlat ”tanssitaan”, Unkarissa ne ”istutaan”*.⁶

Unkarilainen keittiö on käsitteenä yhtä vankka kuin ranskalainen – itse asiassa firenzeläinen – italialainen tai venäläinen vastineensa. Sen jäljet johtavat itäiseen Eurooppaan ja sen tunnuksiin kuuluvat perinteiset paimentolaisruuat, monipuolinen keräkaalin käyttö sekä monenlaiset leivonnaiset ja muut jauhoruuat. (Luoto 2001, 313.)

Juhlatraditioihin kuuluu tavallisesti syöminen. Kysymyksessä ei ole kuitenkaan ravinnon tarpeen tyydyttäminen, vaan ruoka toimii yhteisenä ilon aiheena. Mattilan mukaan (2001: 39) *juhlissa lujitetaan yhteenkuuluvuutta suvun ja ystävien kesken, vahvistaen yhteisyyden sidettä omaan kotiseutuunsa, jonka ruokaperinne on maukas, tuttu ja turvallinen. Juhlaruuat ovat traditiona erittäin vahvoja ja pysyviä – arkiruuaksi voidaan hyväksyä uutuuksia ja uusia vaikutteita.*

Piparkakkutalo on kodikas – koristeellinen ja maukas. Ovi pysyy paiston jälkeen kiinni, eikä ikkunasta vuosien jälkeen mahdu enää ulos. Jäätyään talon sisälle on vaihtoehtoina joko talon purkaminen tai tulla noidan syömäksi.

⁵ Hannu ja Kerttu jätetään vanhempien toimesta keskelle metsää. Ovelat lapset merkitsevät reitin leivänmuruilla, mutta linnut ehtivätkin syömään ne ennen kuin he löytävät takaisin kotiin. Kodin sijasta lapset löytävätkin noidan piparkakkutalon. Grimmin sadut III 1999: 16–20.

⁶ Bodó 2012, 16.

KYSYMYS

Kysymys

*Visuaalisuudella on tärkeä rooli nykykulttuurissamme ja kuvien katsotaan olevan keskeinen väline tavoissa, joilla luomme merkityksiä ja kommunikoimme.*⁷ Työni käsittelee suomalaista ja unkarilaista identiteettiäni, jonka takia joudun haasteen ääreen. Kuinka voin tehdä taiteellisen työni ymmärrettäväksi henkilölle, joka ei tunne unkarilaista kulttuuria?

Teoksessaan Visuaalisen kulttuurin monilukukirja Räsänen esittelee keskeisiä visuaalisen kulttuurin tulkintaan liittyviä sekä kansainvälisiä että kotimaisia suuntauksia. Räsänen on laatinut kysymyksiä auttamaan kokemuksellisen taiteen tulkinnan prosessia. Näiden kysymysten tarkoituksena on saada tulkitsija pohtimaan, mitä kuva merkitsee hänelle henkilökohtaisesti, ja miten hän voi kytkeä siinä käsitellyt ilmiöt omaan elämäänsä ja kulttuuriinsa.⁸ Yritän vastata kysymyksiin tulkitsijan sijaan taiteilijana pohtien ja vastaten monikulttuurisen työni ymmärrettävyyden haasteisiin.

⁷ Räsänen 2015, 105.

⁸ Räsänen 2015, 167.

KULTTUURINEN IDENTITEETTI

Ensimmäinen vastaus

Koen suhteeni Unkariin ja unkarilaisuuteen vajavaiseksi. Olen tarkastellut maata kaukaa suurimman osan elämästäni. Kolmevuotiaana muutimme Unkariin, jossa asuimme vuoden vanhempani töiden takia. Tällöin äidinkieleni oli vielä unkari ja olen pohtinut, mitä jos emme olisikaan palanneet takaisin Suomeen. Olisiko raaja paikoillaan vai jäänyt silti tyngäksi?

Kysymykset kulttuurisesta identiteetistä olisivat todennäköisesti yhä läsnä vaikken olisi jäänyt asumaan Unkariin. Taiteellisen työni kannalta toivon löytäväni monia erilaisia vastauksia enkä yrittää löytää vain yhtä oikeaa vastausta, jota pyöritellä taiteellisessa työssäni käsitellessäni kulttuurista identiteettiäni.

Unkarilaisen Kodolányin (2001: 223) mukaan *unkarilaisia ovat ne, joiden puheet ja ajatukset toimivat unkariksi. Rehellisyyden nimissä ei unkarilaisuudelle voi löytää muuta koetinkiveä*. Kodolányi tekee punnitsemisesta hyvin työlästä, koska koetinkivenä on sielu eikä esimerkiksi ruumiilliset tuntomerkit⁹.

Jos tarkastelen itseäni taiteellisen opinnäytetyöni tulkitsijana, ymmärrän työni vaikeuden ilmenevän kun yritän kuvittaa kulttuurista identiteettiäni. Teos voi olla itsestänselvyyttä minulle, mutta teoksen tulkitsijalle ilman henkilökohtaista pohjaa työhön tai minun taustani tuntemista, voi punaisen langan löytäminen olla hankalaa. Vaikka teokseni pohjautuvat pitkälti ruokakulttuuriin ja esineiden käyttöön, taustalla on kaikkea huolimatta kysymykset kulttuurisesta identiteetistä.

*Jokainen ympäristö tunnistaa ihmisen käyttäytymisessä piirteitä, jotka ovat sopusoinnussa vallitsevan kulttuurin kanssa, ja piirteitä, jotka ovat sille vieraita.*¹⁰

Keltikangas-Järvinen (1996: 217) selventää, että kansanluonteella pystytään ilmaisemaan kulttuurin muovaamaa samankaltaisuutta ihmisissä. Tällä termillä ei kuvasteta samalla alueella kasvaneiden ihmisten luonteiden samanlaisuutta vaan

⁹ Kodolányi 2001, 223.

¹⁰ Keltikangas-Järvinen 1996, 217.

kuinka pitkälle kulttuuri voi muokata luonteeltaan erilaisten ihmisten käyttäytymisen, ajatus – ja arvomaailman samanlaiseksi. Kansanluonne ei ole siis perinnöllisyyden vaan kulttuurin voiman osoitus. Voi siis todeta, että *ihminen on kulttuurinsa tuote*.¹¹

Vaikka kulttuureja on kaksi, kulttuurisia identiteettejä tuntuu olevan vain yksi. Suomalainen kulttuurinen identiteetti dominoi unkarilaista. Tämä on mielestäni työni kannalta samalla sekä hyödyllistä että pulmallista. Pystyn samaistumaan suomalaiseen katsojakuntaan, joka ensisijaisesti tulee näkemään opinnäytetyöni. Jotta teokset olisivat ymmärrettäviä myös unkarilaisille ja muun kuin suomalaisen kulttuuritaustan omaaville, täytyy minun punnita kuvallisia ratkaisuja teoksissani. Luulen, että yhdistelemällä työhön yleismaailmallisia piirteitä voin auttaa tulkinnassa, sillä *kansalliset kulttuurit sisältävät kuitenkin omien erityisten piirteidensä lisäksi myös universaaleja piirteitä*.¹²

Tulkitsijana siis analysoisin teoksia todennäköisemmin suomalaiskulttuurisesta näkökulmasta. Jos kyseessä olisivat ne tavanomaiset unkarilaisuuteen liitettävät kliseet: makkarat, paprikat ja kylpylät, tilanne saattaisi olla toisenlainen. Vaikka makkara ei ole mielikuvissani unkarilainen *kolbász* vaan HK:n sininen, oikeassa yhteydessä mielikuva voisi muuttua ratkaisevasti.

Yleisesti tunnetut esineet, jotka eivät nivoudu mielikuvissa tiettyyn kulttuuriin, ovat sopivia apuvälineitä avaamaan itselle vieraan kulttuurin kuvallista sisältöä. Vaikka kyseessä on sielu, kuvataan työtä ruumiillisten tuntomerkkien avulla. Tarttuuko taikina kaulimeen?

¹¹ Keltikangas-Järvinen 1996, 217.

¹² Anttila 1996, 201.

Toinen vastaus

Roiskeläppäpitsa, makaronilaatikko, hot dog, kinkkukiusaus, pinaattihukaiset, maksalaatikko, kalakeitto, karjalanpiirakat, perunamuussi ja lihapullat, ja jopa jälkiruokaletut ostetaan valmisaterioina.

Koti on arkisen elämän tapahtumapaikka ja perheen reviiri, joka vaikuttaa olennaisesti identiteetin rakentumiseen. Kodin esineet ja tilalliset ratkaisut kertovat arvoista, asenteista ja sosiaalisista suhteista. (Räsänen 2015, 367.)

Kulttuuri-identiteetistään voi kertoa tärkeinä pitämiensä esineiden välityksellä, sillä tavaroihin liittyy usein kokemuksia ja muistoja. *Esineet edustavat kehollista suhdetta maailmaan, sillä niiden merkitys voi kytkeytyä materiaaliin ja muihin aistein havaittaviin ominaisuuksiin.*¹³ Kaksi huomion arvoista keinoa tarkastella esineisiin yhdistyviä merkityksiä on *jäljitellä niiden valmistustapaa*¹⁴ tai *käyttää esinettä jonkin itselleen merkittävän asian metaforana*¹⁵, sillä *esineisiin liittyy usein henkilökohtaisia ja kulttuurisia merkityksiä.*¹⁶

Suhteeni ruokaan on käsittänyt taipaleen mikroaterioiden kanssa. Kaikki on ollut valmiina syötäväksi, muovien purkua ja pientä lämmitystä vailla. Itse käytäntöä ei ole tarvinnut opetella, vaan ateriat ovat jo olleet oikeaoppisesti valmistettuja ja aseteltuina tarkasti muovikääreeseen raameihin.

Ruoka ja ruokailu on meille jokaiselle tuttua jollakin tapaa, jonka vuoksi siihen on helppo samaistua. Elintarvikkeet ovat meille arkipäivää; ulkomaiset ja kotimaiset tuotteet ovat vierä vieressä pakkauksissaan. Kevyt ei siltikään ole aina päätös, mitä syötäväksi valitsee.

¹³ Räsänen 2015, 368.

¹⁴ Räsänen 2015, 368.

¹⁵ Räsänen 2015, 368.

¹⁶ Räsänen 2015, 368.

Ruokaa syödään arkena, lomalla ja juhlissa – yhdessä ja yksin. Spagetti yhdistää sadussa kaksi koiraa¹⁷ ja suklaa koko kylän vaikeuksien jälkeen¹⁸. Syöminen on sinänsä melko mutkatonta; käänteet muodostuvat vasta kun ruokaa kuvaillaan muuna kuin ruokana.

¹⁷ Kaunotar ja Kulkuri (eng. Lady and The Tramp) sadun klassikoksi nousseeksi kohtauksessa koirat illastavat italialaisen ravintolan takapihalla. Kulkuri tarjoaa spagettia ja lihapullia ja romanttisessa kohtauksessa ja koirat päätyvät vahingossa syömään samaa spagetin pätkää.

¹⁸ Pieni suklaapuoti (eng. Chocolat) elokuvassa seurataan äidin ja tyttären sekä aloittavan suklaapuodin elämää pienessä ranskalaisessa kylässä. Kyläläisten suhtautuminen on alussa ennakkoluuloista ja kylmää, mutta suklaapuodin herkut sulattavat heidät lopulta.

RUOKA

Paprika

Pöytäliinojen, tyynynpäällisten, seinävaatteiden sekä lautasten, puurasioiden ja pääsiäismunien koristelussa käytetty paprika liittyy unkarilaiseen kulttuuriin näkyvästi koristekirjailuissa ja näkymättömämmin mielikuvissa. *Unkarilainen ja paprika ovat ikään kuin synonyymeja: tulinen, pippurinen ja temperamentikas. Nämä adjektiivit kuvaavat sekä paprikaa, että Unkarin kansallisuutta.*¹⁹ Sanotaan, että unkarilaisessa keittiössä paprikalla on sama merkitys kuin älyllä keskustelussa.

Kaurinkoski (2002: 9) on kuvaillut paprikaa oivallisesti. Ei siis ole sattumaa, että unkarilaisen paprikatahnan nimi on punainen kulta,²⁰ (unk. *piros arany*) koska tämä vihannes on saavuttanut unkarilaisen keittiön tunnusmerkin²¹, ja toimii synonyymina unkarilaisuudelle. *Vaikka itse paprikakasvi on Amerikasta kotoisin, sen nimi levisi muihin kieliin Unkarin välityksellä, koska nimenomaan Unkarissa se on niin välttämätön mauste.*²²

¹⁹ Kaurinkoski 2002, 9.

²⁰ Red Gold (Piros Arany) 2015.

²¹ Luoto 2001, 313.

²² Bodó 2012, 16.

Omakotitalojen räystäiden alla roikkuu monia paprikapusseja, joissa kuivatetaan punaista paprikaa.²³ Kaukaa katsoen ne muistuttavat makkarapötköjä, rasvaisia auringossa kiilteleviä meetvursteja. Ne roikkuvat vierä vieressä, talosta taloon, yhtenä vahvana ketjuna. Paprikaryppäät ovat kuin verhot: ne on vain tuotu ulos sisätiloista talon julkisivun eteen. Roikkuessaan pitkinä ja kookkaina paprikat piilottavat allensa rakennuksen. Verhoja kaivataan, kun on tarve pimennykselle, häikäisyntestolle ja intimitteettisuojalle.

Suomalaisessa kulttuurissa yhdistän punaisen värin jouluun. Vaihdan punaiset vuodevaatteet, pöytäliinat ja verhot ennen jouluaattoa. Verhoudun lämpimään, punaiseen villapaitaan ja ostan tuuhean joulukuusen. Kannan kuusen vetämällä sitä pitkin kaupunkia, nostaen sen lopulta pystyyn keskelle olohuonetta. Siinä lepää joulun perinne. Kierrän joulukuusen ympärille traditionaalisen valosarjan. Terävät havut pistelevät sormia, mutta saan kuusenkynttilät siitä huolimatta ripustettua juhlallisesti kuusen oksille.

Paprikat työntyvät röyhkeinä ikkunoista sisään. Eivät poskisuutele niin kuin on tapana²⁴ vaan levittäytyvät kotiin kuin varkaat. Suojaksi ja vahvaksi tukiverkoksi tarkoitettu unkarilainen paprika polttaa suuta.

Kuusi seisoo punaisen verhon alla. Perinteestä ei pysty erottamaan pitkälti kuin pieniä piikikkäitä havuja, jotka yrittävät työntyä paprikoiden alta tarmokkaina. Paprikat painavat kuusen oksia alaspäin, samalla tavoin kuin kuusenkoriasteet olisivat painaneet. Asetelma ei tunnu juhlalliselta, vaikka paprikat vaikuttavat ottaneen joulukoristeiden viran itselleen. Paprikat ovat liian painavia, Suomessa kasvatettu kuusi alkaa painua.

²³ Kalocsan kaupunki on yksi paprikanviljelyn keskus Unkarissa, jossa omakotitalojen räystäistä roikotetaan kuivuvia paprikapusseja. Kaurinkoski 2002, 13.

²⁴ Manni-Hämäläinen & Vecsernyés 2012.

Joulukuusi on pystytetty olohuoneeseen. Kuusi yrittää kannatella oksastoaan, jossa paprikat riippuvat vierä vieressä.

Kolmas vastaus

Tekijän taustan tunteminen auttaa ymmärtämään teoksia, mutta se voi samalla rajoittaa tulkitsijan itsenäistä kuvallista ajattelua. Kuvallinen tai kirjoitettu tieto selventää kuvan katsojalle missä kontekstissa teokset on tehty, mutta samalla se voi tehdä riippuvaiseksi annetusta tiedosta.

Ideaalissa tapauksessa työni katsoja hyödyntäisi sekä kulttuurista tietoaan että henkilökohtaista suhdettaan kuvaan. Toivon samaistumisen kokemusten olevan mahdollisia taiteellisessa työssäni mutten voi tehdä siitä ensiarvoista, koska jokainen kokee ja katsoo töitä eri tavoin.

Mikäli olen kokenut työn kontekstin vieraaksi, olen yrittänyt löytää vastauksia ensisijaisesti työn statement–tekstistä. Kyseisessä tekstissä taiteilija on voinut avata työn kokonaisuuden sisällöllisiä merkityksiä tai vuorostaan jättänyt ne avoimiksi. Kokemukseni mukaan tukeutuminen jonkun toisen pohdiskelemaan tekstiin ei ole mahdollistanut omaa ajatteluani. Koen tällöin yrittäväni vain ymmärtää mitä taiteilija on teoksilla tahtonut sanoa, joka ei ole mielestäni ideaalein lähestymistapa töiden katsomiselle. Jos en ajattele itse, en myöskään kykene tarkastelemaan (tuntemaan!) henkilökohtaista suhdettani teoksiin. Jos teoksen vaikeaselkoisuuden myötä sivuutan, mitä itse kokisin kuvan katsojana, muuttuu kuvan katsominen helposti selailuksi. Käyn kuvat läpi samalla tavalla kuin postin mukana tulleet mainoslehdet.

On hyvä tiedostaa, että on useita tapoja käsitellä tietoa ja omaa tarvetta kokea työt. Jollekin riittää pelkkä katsominen ja joku toinen toivoo tarvittavan tiedon kirjallisena, pystyen siten syventämään omia ajatuksiaan. Oli kysymys sitten tekijän kulttuurista tai jostakin muusta, ei tulkinnallisesti tarvittavan tiedon välittäminen ole haitaksi. Täytyy vain pohtia miten tietoa jakaa katsojalle: tapahtuuko se sitten kirjallisesti vai kuvallisoin keinoin.

Neljäs vastaus

Yhdistelemällä visuaalisesti samanlaisia ruokia tavoittelen katsojan mielikuvien herättelyä hyödyntämällä esineen muotoa. Vieras ruokalaji ei ole vieraannuttava jos esimerkiksi sen muoto tai tekstuuri muistuttaa jotakin tuttua.

Ymmärtääkseen kuvaa ei tarvitse olla tietoinen ruuan alkuperästä ellei erikseen teoksen nimeämisen keinoin haluta vaikuttaa tietämykseen. Merkityksellistä on mitä esineistä muovautuu kuvassa erilaisten sommitteluiden avulla. Esimerkiksi leikkimällä ruuan tunnistettavan muodon, värin tai koon kanssa tai vastaavasti myötäilemällä perinteistä mallia, voi herättää teoksessa kuvallisia merkityksiä.

Havainnot ovat luonnollisesti tärkeitä, mutta täytyy muistaa, että *metaforia tulisi tarkastella myös niiden tunnepohjaisten vaikutusten näkökulmasta. Kuvatulkinta on usein tiedostamatonta ja verbalisoimattomat kokemukset voidaan myös nähdä tulkintoina, sillä kuvat voivat välittää merkityksiä tietoista tasoa läpäisemättömien kokemusten kautta.*²⁵ Mitä tunteita kuva herättää?

²⁵ Räsänen 2015, 189.

Keitto

Unkarilaisen keittiön historian vanhimpiin ruokiin kuuluvat erityyppiset keitot. Unkarilaiseen kantasastoon kuuluvatkin seuraavat sanat: kattila (unk. *üst*), rautapata (unk. *bogrács*), keittää (unk. *főz*), liemi (unk. *lé, leves*), ja käretyntynyt tai pohjaan palanut (unk. *kozmás*).²⁶ Maanviljelijät, kalastajat ja metsästäjät, jotka tekivät raskasta työtä elantonsa eteen, tarvitsivat selvitäkseen ravitsevan ruoan. Monipuolisesti maustettu, rasvainen keitto oli heidän pääruokansa.²⁷

Unkarilaisen keittiön perusruoka ei ole ajan saatossa muuntunut eli keitot ovat nykyäänkin monipuolisia ja hyvin maustettuja. Paprika, mustapippuri ja vihreät mausteypit antavat keitolle vivahteikkaat maun.²⁸ Unkarilaisessa kodissa keittoa pidetään leimallisena alkuruokana, *jonka tarkoitus on herättää ruokahalua ja luoda makutunnelmaa ennen pääruokaa, kuin alkusoiton musiikissa*.²⁹

Tunnetuin unkarilainen keitto eli gulassikeitto (unk. *gulyásleves*) on paprikainen lihakeitto, jota useat unkarilaiset sekä ulkomaalaiset pitävät kansallisruokana.³⁰ Unkarin kansallisruuan sijaan kiinnostuin unkarilaisesta hääkeitosta, jota löytyy perinteiden mukaan ruokalistasta hääpäivänä. Gulassikeitto olisi ollut helpompi vaihtoehto toteutettavaksi tämän ruokalajin tunnettuuden vuoksi, mutta keiton alkusana 'hää-' vei kiinnostukseni pois gulassista.

²⁶ Horváth 1986, 51.

²⁷ Horváth 1986, 51.

²⁸ Horváth 1986, 51.

²⁹ Vuojala 2003, 37.

³⁰ Unkarilainen keittiö 2014.

Häissä sitoudutaan toiseen henkilöön – minä lupaan rakastaa sinua myötä – ja vastoinkäymisissä. Lupauksen jälkeen tahdotaan ja liitto solmitaan.

Hääkeitto Sopronin tapaan (unk. *Soproni lakodalmas leves*) sisältää arviolta puolentoista kilon painoisen kanan, desilitran tuoreita herneitä, litroja vettä, pienen kukkakaalin, vihreän paprikan, sata grammaa herkkusieniä, vermiselliä, yhden tai kaksi porkkanaa, palasen juuriselleriä, suolaa, mustapippuria, pienen sipulin, palasen palsternakkaa, valkosipulinkynnen, tomaatin, pienen palan inkiväärinjuurta ja vielä kaiken lisäksi kaksisataa grammaa sianmaksaa, joka pyöritellään keittoon lihapullaa muistuttaviksi pyöryköiksi.³¹

Hääkeitto on *al dente* – sopivasti kypsää. Keittoa ei tarjota yhteisestä kattilasta vaan se tarjoillaan jokaiselle erikseen omalla lautasella.³² Kuumassa keitossa liha pyörii ympyrää. Lihan ympärillä ovat kaikki hyvän liiton ainekset.

Velvoittava lupaukseni – nyt sitoudutaan – höyryää yhtä lailla kuin vasta valmis hääkeitto pöydällä. Silmäilen hääkeittoa kuin sitoutumiskammoinen, enkä tartu lusikkaan. Tarraudun tarjolla olevaan pullaan ja puraisen siitä palan.

³¹ Ender 1986, 14.

³² Korkes.

Ruokapöytää suojaa pöytäliina. Pöydällä on lautasellinen unkarilaista hääkeittoa. Hääkeitossa lepää kukkurallinen ”pakkopullia”, jotka jo valmiiksi hieman kuivina peruspullina vettyvät keiton liemessä.

Makkara

Gyula kaupungin kuuluisin tuote on *gyulai kolbász*, jonka resepti on säilynyt muuttumattomana 1900-luvun alusta lähtien. Voitettuaan Brysselin kansainvälisen Maailmannäyttelynä nimitetyn kilpailun makkaran resepti tuli tunnetuksi Unkarin ulkopuolella. Makkaran harmonisessa maussa yhdistyvät suola, paprikajauhe, mustapippuri, kumina ja valkosipuli. Perinteisesti kyseinen makkara leikataan ohuiksi siivuiksi voileivän päälle, tai se valmistetaan osaksi ateriaa joko keittäen tai paistaen. (Zoltán 2010, 95-96.)

*Pitkänmatkanjuoksuun, hiihtoon ja keihäänheittoon on ehtinyt niveltyä sisällöllisesti erityisiä suomalaiskansallisia kulttuurisia merkityksiä, suoranaisia suomalaisuuden ikoneja.*³³ Suomalaisessa urheilukulttuurissa hiihto on yhä uudelleen, vuosi toisensa jälkeen, herättänyt suomalaisissa piilevän kannustuskulttuurin.³⁴ Hiihtäjät ovat olleet sankareita ja kultamitali on muuttanut arkipäivän juhhlaksi. Hiihto on ollut tärkeä osa suomalaisten arkipäivää muutoinkin, sillä ennen vanhaa sukset olivat talvisin käytännöllinen kulkuväline. Hiihto on alunperin kehitetty helpottamaan liikkumista vaikeakulkuisessa, lumisessa maastossa.³⁵

Vaikka makkara on ikoninen unkarilainen herkku, se kuuluu kulttuurissa myös vahvasti arkeen. Makkara on käytännöllinen ruoka, koska se säilyy pitkään ja on täyttävää.

³³ Anttila 1996, 207.

³⁴ Anttila 1996, 207.

³⁵ Hiihto 2015.

Avaan lapsuudenkotini pihavaraston. Tarkoitukseni on hakea vanhat suomalaiset hiihtosauvani, mutta vuosien varastoinnin seurauksena ne ovat kierrätetty eteenpäin. Varastossa ovat ainoastaan isäni sauvat; ne ovat trendikkäät ja urheilulliset, toisin kuin omat sauvani, joiden hihnat tukemisen sijaan hiersivät ranteitani.

Kannan hiihtosauvat olohuoneeseen ja asetan ne pystyyn seinää vasten. Poistun jääkaapille hakemaan *gyulai*-makkaran. Se kiiltelee rasvaisena muovipakkauksen läpi. Päästän makkaran irti muoveistaan. Kädelle laskeutuu yllättävältä tuntuva paino makkaran kiertyessä hiihtosauvan lenkin tavoin kämmeneni ympärille. Tekee mieli laskea makkara pöydälle ja pestä kädet, sillä makkaran rasvaisuus tuntuu inhottavalta sen tarttuessa kiinni ihoon. Iholla rasva näkyy pelkästään vaimeana kuultona, mutta pinnan alla kiehuminen tuntuu.

Gyulai on taipumaton. Yritän vääntää makkaran isäni hiihtosauvan lenkin läpi. Se onnistuu lopulta eikä makkara menetä muotoaan vaan se jää perinteiseen malliinsa. Makkara tuntuu lepäävän tukevasti sauvan otteessa, kun asettelen hiihtosauvat takaisin nojaamaan seinää vasten. Makkara pysyy kyllä tukevasti paikoillaan, mutta hiihtosauvat kaatuvat lattialle. Nostan kaatuneet sauvat lattialta – ärsyttää – ja asetan ne takaisin pystyasentoon. Toinen sauvoista irti päästäessäni alkaa heti liukua sivulle, mutta ehdin tarttua sauvaan kiinni ennen kuin se ehtii kaatua uudelleen.

Kierrän makkaraa sauvan lenkissä, yrittäen taivuttaa sitä ja vaikuttaa sen muotoon. Se työntää kuitenkin vastaan eikä tunnu taipuvan. Päätän kokeilla sijoittaa makkaran uudelleen lenkkiin. Makkara myötäilee nyt tarkemmin hiihtosauvan suoraa linjaa. Lasken hiihtosauvat käsistäni ja ne pysyvät pystyssä.



Kuva 1. Anna Seppälä. *Perintö.*

MUOTIT

Tiikerikakku

On olemassa loputon määrä kauniita ja monipuolisia leivontamuotteja. Valikoiman ollessa lähes rajaton voi valinta sopivan muotin suhteen olla vaikeaa. Meidän on hyvä harkita, mitä me tarvitsemme: pienempiä vai isompia muotteja ja mitä varten muotit ovat.³⁶ Olemmeko valmiita kokeilemaan uusia muotileivonnaisia vai leivomme mielummin perinteisiä kakkuja ja pikkuleipiä.

Leivosmuotit valmistetaan hyvin monipuolisista materiaaleista, muun muassa silikonista, alumiinista, lasista, posliinista ja keramiikasta.³⁷ Erilaisilla teflonpinnoilla suojatut vuoat nopeuttavat leivonnaisten paistoa ja paiston jälkeen valmis taikina irttoa vaivattomasti vuoasta.³⁸

Joka tapauksessa tarvitsemme erilaisia malleja helpottaaksemme työtämme joko leivonnaisten valmistuksessa tai kulttuurisessa kanssakäymisessä. Kaipaamme tuttuja malleja, tutun kulttuurin suojaan, tunteaksemme olomme turvalliseksi.³⁹

Ihminen ei voi syntyä maailman kansalaiseksi eikä liittyä suoraan Eurooppaan, vaan hän voi tehdä sen ainoastaan omien vähitellen laajenevien jäsenryhmiensä – perheen, suvun, kansallisuuden – kautta. Identiteettinsä rakentumiseksi hän tarvitsee ihmisiä, jotka ymmärtävät täsmälleen, mitä hän sanoo, kokee ja tuntee, ja mille hän nauraa. (Keltikangas-Järvinen 1996, 223.)

Clifford Geertzin nimeen sidotun symbolisen määrittelyn mukaan kulttuuri on yhteinen merkitysjärjestelmä. Se on yhteiseksi koettuja, julkisia symboleita, joita yhteisön jäsenet osaavat tulkita, yhteisiä jaettuja arvoja, mielikuvia ja tulkintoja ympäröivästä todellisuudesta. Kulttuuri on siis ihmisen mielessä. Tärkeintä ei ole se, mitä yhteisön ihmiset tekevät kollektiivisesti vaan mitä he kantavat mielessään, kollektiivisessa muistissaan. (Sarmela 1996, 17.)

³⁶ Wolter 1990, 127.

³⁷ Renko 2014.

³⁸ Wolter 1990, 127.

³⁹ Keltikangas-Järvinen 1996, 223.

Jotta kakku ei hajoaisi, kun sen yrittää kumota ulos muotista, täytyy sen olla oikein valmistettu. Valmistelua on kuitenkin työlästä toteuttaa jos vaadittavat ainekset kakun leipomiseen puuttuvat.

Leipomalla perinteisiä kakkuja ja pikkuleipiä uusien muotileivonnaisten sijaan omaksuisin ensi alkuun perinteet. Pohjan rakentamalla pystyisin etenemään. Taikina vaivautuu, tulee tasaisemmaksi eikä siten enää repeydy.

Kansalliset kulttuurit luovat identiteettiä tuottamalla merkityksiä 'kansakunnasta' siitä kertovissa tarinoissa, muistoissa ja kuvissa. Näiden kautta kansalaiset voivat identifioitua kansakuntaan. Yksilöiden samastuminen kansakuntaan voi olla siten 'isänmaallisuutta' tai samanlaisuuden tunnetta muiden kanssa, tai asettumista 'suomalaisen' kulttuuriin malleihin, mentaliteetin omaksumista, tai oman kulttuuri – ja elinympäristön tuntemusta, ylpeyttä tai häpeää suomalaisten saavutuksista, tms. Yksilöt käyttävät kollektiivisen tason merkityksiä valikoiden ja eri tavoin painottaen sovittaakseen niitä omiin elämänrationaalisuuksien omissa sosiaalisissa yhteyksissään. Kollektiivinen kansallinen identiteetti ei määrity yksilöllisten identiteettien reduktiona vaan muotoutuu pitkien historiallisten prosessien tuloksena - - (Anttila 1996, 202.)

Täytän suurta kuivakakkumuottia tutulla reseptillä. Perinteinen suomalaisen kahvikakkukulttuurin symboli raidoitetaan kaakaolla.⁴⁰ Lusikoin puolet vaaleasta taikinasta kakkuvuoan pohjalle, kaataen sen jatkoksi tumman taikinan ja lopuksi vielä taputtelen jäljelle jääneen osan vaaleasta taikinasta tumman taikinan päälle. Pistelen haarukalla taikinaa, jotta tumma ja vaalea taikina sekoittuisivat kauniin raidan muotoon.

Kakku valmistuu niin kuin pitääkin: se on mehevän kullan sävyinen ja kakkua kiertää mutkitteleva viiru. Teflonpintainen muotti on tiikerikakun jäljiltä puhdas.

⁴⁰ Häyrinen 2013.

Pääseekö tiikeri koskaan raidoistaan?

Viimeinen vastaus

*Ihminen rakentaa kulttuuri-identiteettiään tulkitsemalla jatkuvasti kulttuuristen juuriensa ja uusien ympäristöjen välisiä suhteita.*⁴¹ Pystymme tulkitsemaan kuvia myös oman kansallisen kulttuurimme ulkopuolelta. Kuvan merkitysten kannalta on yhä huomionarvoista tiedostaa, että katsojan kulttuuri-identiteetti vaikuttaa teoksen tulkintaan. Luulen, että pohjaamalla työni keskeisimmät teokset pitkälti stereotypioihin ja niiden kanssa leikkittelyyn, voin muilla kuvilla tukea ja haastaa näitä neljää perinneruokaa.

Jotta stereotypiat ja niiden symboliset muodot voisivat puhutella ihmisiä, täytyy niiden synnyttää tunnistettavuuden elämyksiä.⁴² Tästä johtuen on hyvin tärkeää, että stereotypiat tulevat ymmärretyksi eri kulttuureista. *Kuvien ”lukeminen” on moniaistinen tapahtuma, jossa havainnot ja tunteet yhdistyvät käsitteelliseen ja kulttuuriseen tietoon.*⁴³ Uskon, että stereotypioiden avulla työni on mahdollista ymmärtää ilman kohtuuttoman kokoisia sokeita pisteitä.

*Kuvatulkinta on identiteettityötä, jossa katsoja tunnistaa omia käsityksiään ja voi halutessaan muuttaa niitä.*⁴⁴ Voin siis johdatella katsojan kuvatulkintaa tiettyyn pisteeseen asti eri keinojen avulla, mutta loppupäätelmät on tehtävä itse, koska kokemus kuvista määrittyy jokaiselle itselle ominaisimmilla tavoilla.

Tulkinnan vaikeus on yhä olemassa, mutta niin ovat myös keinot sen helpottamiseksi. Ei tarvitse jäädä kalaksi kuivalle maalle vaan voi sukeltaa vastavirtaan.

Kakun pohja on leivottu, joten kuorrutus voi alkaa.

⁴¹ Räsänen 2015, 172.

⁴² Siikala 1996, 144–145.

⁴³ Räsänen 2015, 105.

⁴⁴ Räsänen 2015, 198

Unkarin kielen ääntämisohjeita

á = pitkä a

e = ä

é = pitkä e

í = pitkä i

ó = pitkä o

ú = pitkä u

ü = y

ű = pitkä y

ö = ö

ő = pitkä ö

c = terävä ts

cs = t^h

gy = liudentunut (j-mäinen) d

ly = j

ny = liudentunut n

s = ^hs (suhu-s)

sz = s

ty = liudentunut t

z = soinnillinen s

zs = ^z (soinnillinen suhu-s) kuten Jean

Muut kirjaimet äännetään kuten suomessa.⁴⁵

Lause ”elävät kalat uivat veden alla” on unkariksi: ”elő halak úsznak a víz alatt”.⁴⁶

⁴⁵ Vuojala 2003, 8.

⁴⁶ Vuojala 2003, 13.

Kuvaluettelo

Kuva 1. Seppälä, Anna (2015) Teoksesta *Perintö*.

Kirjalliset lähteet

- Anttila, Jorma.** 1996. *Onko suomalaisuudessa samaistumiskohteena mitään erityistä?* Teoksessa: *Olkaamme siis suomalaisia*. Toim. **Laaksonen, Mettomäki.** Pieksämäki: Kirjapaino Raamattutalo. 201–210.
- Bódo, Márton.** 2012. *Tietoja Unkarista lapsille*. Budapest: Pharma Press.
- Ender, Barbara.** 1986. *Magyar Konyha – ínyencek kézikönyve*. Budapest: Berlitz.
- Grimmin sadut III.** 1999. *Lumikki*. Suomentaneet Raija Jänicke ja Oili Suominen. Helsinki: Tammi.
- Horváth, Ilona.** 1986. *Szakácskönyv*. Budapest: Kossuth könyvkiado.
- Kaurinkoski, Kaarina.** 2003. *Unkarilainen keittokirja*. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.
- Keltinkangas-Järvinen, Liisa.** 1996. *Suomalainen kansanluonne*. Teoksessa: *Olkaamme siis suomalaisia*. Toim. **Laaksonen, Mettomäki.** Pieksämäki: Kirjapaino Raamattutalo. 216–225.
- Kodolányi, János.** 1938. *Suomen salaisuus*. Teoksessa: *Unkarilainen omakuva*. Toim. **Lahdelma, Dobos, Rautavuoma.** Jyväskylä: Atena Kustannus Oy. 197–203.
- Luoto, Reima T.A.** 2001. *Unkari – matkailijan tietokirja*. Espoo: Fenix-kustannus Oy
- Mattila, Anna-Liisa.** 2001. *Piparikirja*. Jyväskylä: Atena Kustannus Oy.
- Richly, Gábor.** (toim.) 2000. *Unkari lyhyesti 2000*. Helsinki: Unkarin kulttuuri- ja tiedekeskus: Suomi-Unkari Seura.
- Räsänen, Marjo.** 2015. *Visuaalisen kulttuurin monilukukirja*. Lahti: Aldus Oy.

Sarmela, Matti. 1996. *Suomalainen eurooppalainen*. Teoksessa: *Olkaamme siis suomalaisia*. Toim. **Laaksonen, Mettomäki**. Pieksämäki: Kirjapaino Raamattutalo. 16–34.

Saukkonen, Pasi. 2015. *Monikulttuurisuudesta pitää solmia yhteiskuntasopimus*. Kanava 7/2015, 6–11.

Siikala, Anne. 1996. *Suomalaisuuden tulkintoja*. Teoksessa: *Olkaamme siis suomalaisia*. Toim. **Laaksonen, Mettomäki**. Pieksämäki: Kirjapaino Raamattutalo. 139–149.

Vuojala E. & Molander, T. & Sallamaa, K. 2003. *Unkarilaisten vieraana – unkarilainen keittokirja ja viiniopas*. Helsinki: Oy Taifuuni.

Wolter, Anette. 1990. *Édességék*. Budapest: Officina Nova.

Sähköiset lähteet

Hiihto. 2015. Wikipedia. Viitattu 15.11.2015 <https://fi.wikipedia.org/wiki/Hiihto>.

Häyrinen, Jenni. 2013. *Tiikerikakku*. Viitattu 27.10.2015

<http://liemessa.blogspot.fi/2013/01/tiikerikakku.html>.

Korkes, Zsuzsa. *Lakodalmi szokások*. Viitattu 14.11.2015

http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/telepulesek_ertekei/Csolyospalos/pages/011_la_kodalmi_szokasok.html.

Manni-Hämäläinen M. & Vecsernyés I. 2012. *Tervehtiminen, esittäytyminen ja muuta kohteliasta*. Viitattu 13.11.2015

<http://oppiminen.yle.fi/unkari/unkarin-pikavisiitti/tervehtiminen>.

Red Gold (Piros Arany). Julkaistu Univer Product Plc.n sivuilla. Viitattu 9.10.2015

http://www.univer.hu/en/products/hungarian_flavours/red_gold_piros_arany.html.

Renko, Kiia. 2014. *Valitse oikea vuoka oikeaan tarkoitukseen*. Viitattu 23.10.2015

http://www.kodinkuvalehti.fi/artikkeli/kokkaa/niksit/valitse_oikea_vuoka_oikeaan_tarkoitukseen.

Sauna kuuluu suomalaisuuden symboleihin. 2005. Julkaistu Suomen suurlähetystyö, Soulin sivuilla. Viitattu 13.11.2015

<http://www.finland.or.kr/public/default.aspx?contentid=136667>.

Unkarilainen keittiö. 2014. Wikipedia. Viitattu 14.11.2015

https://fi.wikipedia.org/wiki/Unkarilainen_keittiö.

Aineisto

Chocolat. 2000. Ohjaus: Lasse Hallström. Käsikirjoitus: Joanne Harris (novelli), Robert Nelson Jacobs (elokuva). Tuotanto: Miramax. Pääosissa: Juliette Binoche, Judi Dench, Alfred Molina ja Johnny Depp.

Lady And The Tramp. 1955. Ohjaus: Clyde Geronimi, Wilfred Jackson, Hamilton Luske. Käsikirjoitus: Ward Greene, Erdmann Penner, Joe Rinaldi, Ralph Wright, Don DaGradi. Tuotanto: Walt Disney. Pääosissa: Peggy Lee, Barbara Luddy, Larry Roberts ja Verna Felton.