







Šipariettu  
kirjateos,

Lahden ammattikorkeakoulu,  
Muotoiluinstiutti,  
Muotoilun koulutusohjelma,  
Pakkausmuotoilu ja  
tuotegraafikka,  
Opinnäytetyö, Syksy 2008  
Oili Kokkonen

## *TIIVISTELMÄ*

Lahden ammattikorkeakoulu  
Muotoiluinstituutti  
Muotoilun koulutusohjelma

Oili Kokkonen: Šipaniekku  
Kirjateos

Pakkausmuotoilun ja tuotografikan opinnäytetyö,  
35 sivua, Liite

Syksy 2008

Opinnäytetyöni aiheena on kirjateos, kuvitettu keittokirja. Kirjassa käsitellään perinteisiä Karjalaisia ruokaohjeita ja ruoanlaittotehtäviä lorujen muodossa. Kuvitus on saanut innoitusta perinteisistä eläinsaduista ja etenkin Venäläisestä kansansatujen kuvitustaiteesta. Juonen keskeisiä teemoja ovat olleet yhteisöllisyys, Karjalainen juhla-perinne sekä lähiruoka. Ruokaohjeisiin liittyvät lorut on kirjoittanut Mari Oikarinen. Työn etenemisjärjestys on ollut epätavallinen; kuvat syntyivät suurimmaksi osaksi ennen niihin liitettyjä tekstejä.

Työ etenee taustamateriaalin esittelystä lorujen ja kuvien tuottamiseen, sekä eläinhahmojen analysointiin. Etsin yhteyksiä ja perusteita lorukeittokirjalle mm. kansanomaisista viihdytysloruista. Lopuksi kertaan kirjateoksen toteutusvaiheet ja kohderyhmän. Viimeisenä arviointi.

Avainsanat: Karjala, kansansadut, kansanlorut, Venäläinen eläinsatu, J. Vasnetsov, nostalgia, kuvitus, juhla-perinne



## *ABSTRACT*

Lahti University of Applied Sciences  
Degree Programme in Design

Oili Kokkonen: Šipaniekku  
Book

Graduation project in Packaging and Brand Design  
35 pages, appendix

Autumn 2008

The subject of my graduation project is an illustrated cookbook. The book deals with traditional Karelian recipes and cooking situations in the form of nursery rhymes. Animals in my illustrations have had inspiration from traditional animal fairytales and especially from the Russian folk fairytale illustration art. Key themes have been the community, Karelian tradition of celebration and near food. Mari Oikarinen has written the cooking instructions related to nursery rhymes. The workflow has been unusual, images were produced largely before the texts.

Work goes from introducing the background material to production of nursery rhymes and the pictures and analyzing the animal characters. Finally the implementation phases, targetgroup and evaluation.

Key words: Karelia, folk fairytales, nursery rhymes, Russian fable, J. Vasnetsov, nostalgia, illustrations, tradition of celebration



# Šivaniekku

## 1. Johdanto

## 2. Ajatuksia kuvien taustalla

Eläinsadut

Viihdytyslorut

Karjala-nostalgia

Visuaalista taustamateriaalia

## 3. Loruja Marilta

Juonen rakenne

## 4. Kuvitukseni

Eläinhahmot kuvissani

## 5. Kirjan toteutus

## 6. Kenelle?

## 7. Arviointi

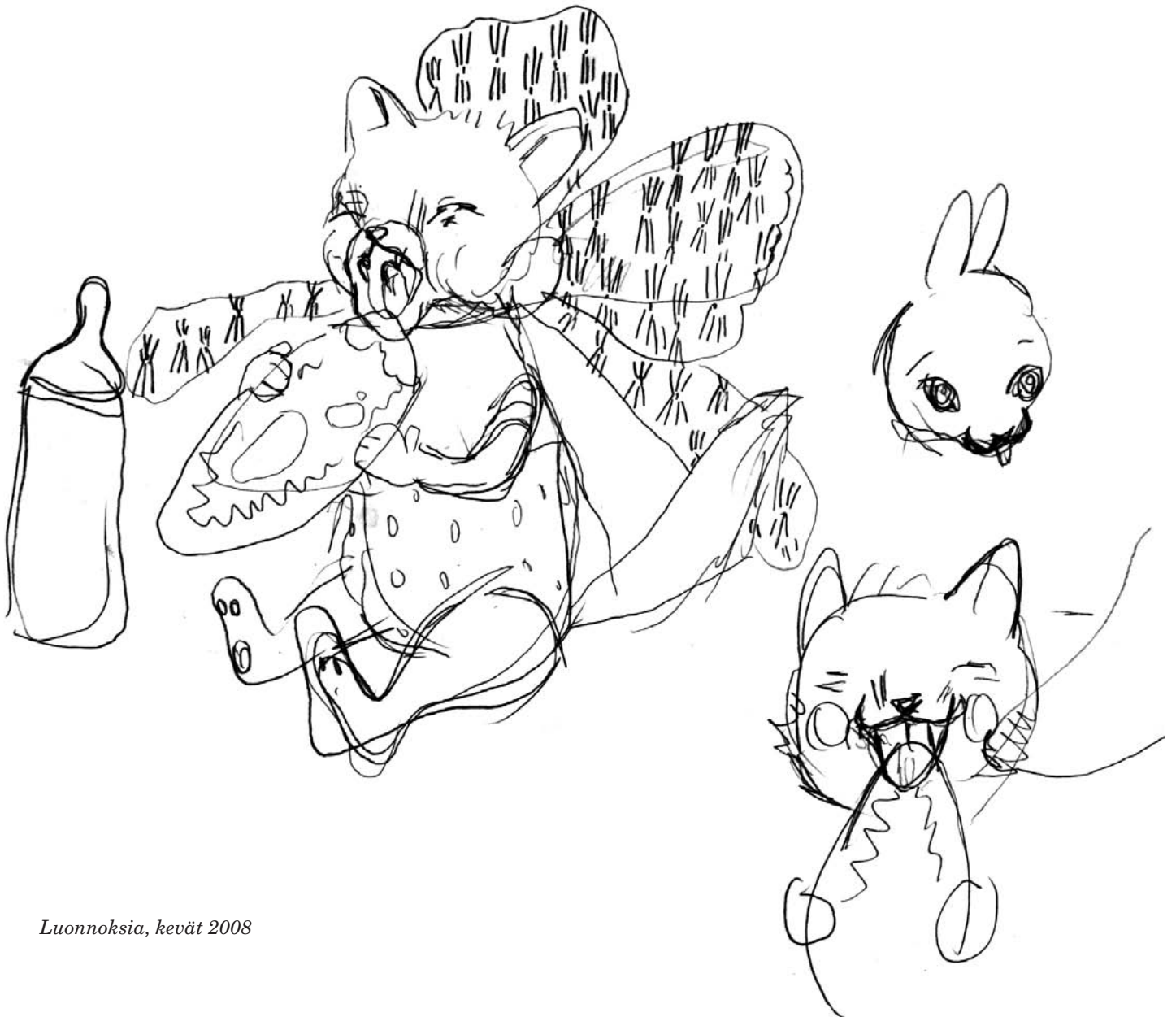
Lähteet

Liitteet 1-8

## 1. Johdanto

Opinnäytetyöni aihe on nostalginen, Karjalastakin innoitusta saanut loruilla höystetty keittokirja aikuisille tai kuten ystäväni Mari asian ilmaisi, keittokirjalorukirjaeläinkirja-hanke, Kirjateos. Alkuperäinen idea oli tehdä kuvitus keittokirjaan. Lorujen puutteessa keksin että hoitaisin kirjoituspuolen valmiilla ruokaohjeilla. Venäläinen keittokirja oli ensimmäisenä mielessä, juuri päättyneen Pietarin matkan inspiroidessa kovasti mieltä. Mutta päädyin venäläisten ruokaohjeiden liian suureen vierauteen, pelkkä kiinnostus borssia kohtaan ei nyt riittäisi. Tulipa mieleeni sitten Karjalaiset keitokset, siinähan ne häilyvät idän ja lännen välillä. Ne ovat tuttuja jo lapsuudesta minulle, karjalanpiiraiden ja mukulamaidon katveessa kasvaneelle. Tohtiiko tällä kasvisruokailijoiden aikakaudella todeta lempiruokseen karjalanpaistin!

Tähän kirjaan valitsin itselleni vanhempien kodista tutuiksi tulleita ruokaohjeita. Lorukeittokirjaksi teokseni laajeni kysytyäni kuvanveistäjä ystävääni Maria lorukirjailijaksi. Kirja tuntui pelkillä ohjeilla jäävän tyngäksi. Marin veikeät kirjoitukset kaveriporukan yhteisessä viinikirjassa olivat jääneet mieleen ja koska en itse mielelläni kirjoita tai ainakaan luota taitoihini loruilijana, oli Mari itsestään selvä vaihtoehto. Kuvituskuvia tehdessäni olen selailut ja lueskellut Karjalaa ja Itä-Suomea käsitteleviä kuvateoksia. Eläinsatujen kuvamaailma venäläisessä lastenkirjankuvitustaitteessa on ollut tärkeässä asemassa alusta alkaen. Olen tarkoituksettisesti poiminut samantyyppisiä hahmoja omaan hahmogalleriaani. Myöhemmin kerron perinteisistä eläinsaduista ja kuinka ne liittyvät hahmoihini, sekä ns. viihdytysloruista, joista löysin yhteyden oman teokseeni. Nostalgisessa hengessä lähdän siis matkaan.





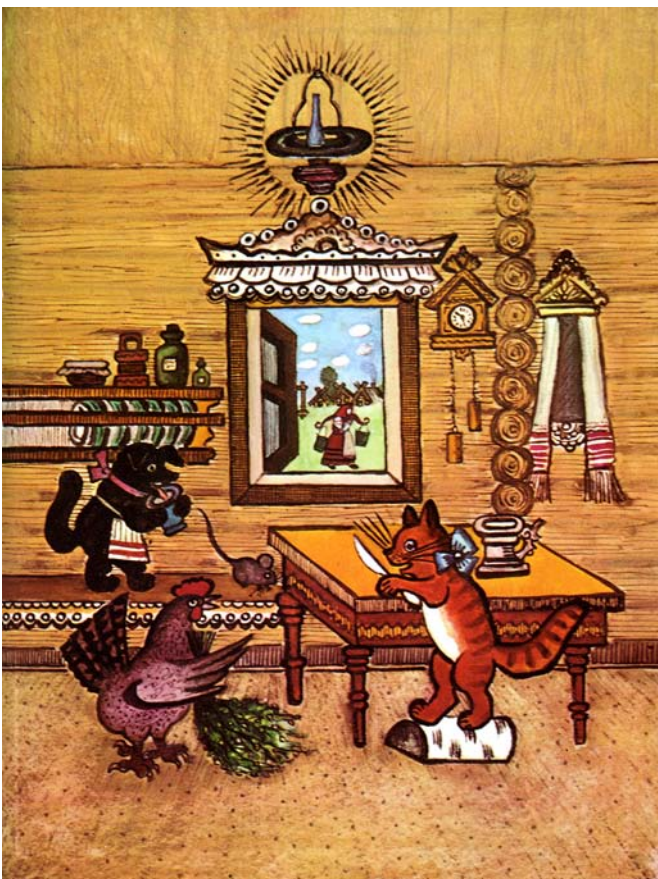


## 2. Ajatuksia kuvituksen taustalla



*J. A. Vasnetsov, kuvitusta  
Venäläisiin kansanloruihin,  
Pietari 2008*

*J. A. Vasnetsov, 1971  
Illustration to the tale by S. Ya.  
Marshak "Little tower-house."*



*J. A. Vasnetsov, kuvitusta  
Venäläisiin kansanloruihin,  
Sateenkaari 1972*

## Eläinsadut

Suomalaisten kansansatujen, kuten venäläisten ja Karjalaistenkin satujen alkuperä on sama. Ne ovat yhteydessä koko Euroopan kansansatuperinteeseen. Jokainen kulttuuri on luonut niistä omat versionsa. Kansansadut ovat rakenteeltaan usein kaavamaisia ja opettavaisia. Ne sisältävät paljon toistoa ja perustuvat suulliseen kansanperinteeseen. Yksinkertainen tyyli on myös ominaista kansansaduille.

Sadut jakaantuvat eläin-, ihme-, legenda- ja pilasaduksi. Tässä työssäni keskityn tutkimaan eläinsatuja. Perinteisiä eläinsatuja ovat faabelit, jotka ovat lähtöisin Aisopoksen kirjoituksista jo 500-l.eKr. Faabelit sisältävät moraalisen opetuksen ihmisistä ja yhteiskunnasta puettuna eläinsadun muotoon. Faabelimoraali on kyseenalainen, koska siinä opetuksena on heikkojen häviö, satumoraalissa sitä vastoin oikeus yleensä voittaa. Faabeleissa on mielenkiintoista erilaisten luonnetyyppien ilmaiseminen eri eläinten kautta. Usein ovat vastakkain älykäs eläin ja tyhmä eläin, kotieläin ja villieläin, saalistaja ja saalistettava, linnut ja nelijalkaiset.

(Laitinen 1981)

Venäläisissä kansansaduissa eläimiä esiintyy paljon. Siihen on syynä satujen vanha alkuperä ajalta, jolloin ihmiset elivät lähellä luontoa ja metsää. Metsään liitettiin paljon uskomuksia ja myyttejä. (Warner, 1986)

Venäläiset ja Karjalaiset kansansadut nivoutuvat suurelta osin yhteen. Venäläisen kansansadun kuvittajan J. Vasnetsovin tyyli on vaikuttanut minuun eniten. Tällä aukeamalla esittelen muutaman esimerkkikuvan Vasnetsovin kuvitustyylistä. Vertailun vuoksi olen ottanut mukaan myös vanhan Moskovassa painetun aapisen, jonka kuvittajat jäivät kuitenkin epäselväksi. Eläinhahmojen ja kansansatujen käyttö aapisen kuvituksessa kiinnittivät huomioni. Tutustuttani myös muiden tuon ajan Venäläisten kuvittajien eläinhahmoihin, havaitsin samankaltaisuuksia etenkin tyylin suhteen. Harmikseni monet kuvittajat jäivät tuntemattomiksi jäljittämisyrityksistäni huolimatta.



Aapinen, Moskova 1978  
kolme erillistä kuvittajaa



Aapinen, Moskova 1978



## Viihdytyslorut

Niin sanotuissa viihdytysloruissa, joita lapsille on kerrottu kodin piirissä ennen aikaan, käsitellään arkipäiväisiä aiheita, kuten juhlat, työ, ruoka, arki, kuolema. Näiden lorujen avulla viihdytettiin ja opetettiin lasta arkisissa asioissa lorun muodossa. Lorut on kerätty 1800-luvun lopulla suomalaisen ja karjalaisen kansan parista.

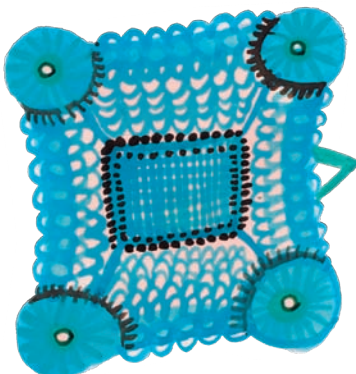
(Lipponen, 2001)

Mielenkiintoista ja aiheeseeni liittyvää huomiostani tekee se, että yli puolet (SKVR: n) loruista ovat ruokaan liittyviä. Sen selittää ruuan tarpeellisuus ja keskeisyys erityisesti niukkoina aikoina. Tapahtumapaikkana oli yleensä kotoinen ympäristö, tupa tai keittiö. Loruissa esiintyi tuttuja hahmoja eri ammattinharjoittajista koptiipiirin- ja metsäneläimiin. Loruissa keitetään, paistetaan ja kuvaillaan erilaisia herkullisia ruoka-aineita, kuten kermaa, voita ja läskiä.

Yhtymäkohtana voi pitää myös seuraavia kohtia: ”Viihdytysloruissa eivät vain ihmiset järjestä pitoja. Myös tuvan, pihapiirin ja metsän eläimet voivat toimia ihmisten tavoin.” ”Eläimet puhuvat, tanssivat, viettävät häitä, järjestävät hautajaiset. Ennen kaikkea lastenlorut kuvailevat, kuinka pienet ja suuret, siivekkäät ja nelijalkaiset eläimet osallistuvat töihin: laittavat ruokaa, pesevät astioita ja siivoavat.” (Lipponen, 2001)

”Hyvin suosittu Eläinten pidot -aihe selostaa eloisesti talonpoikaisia juhlia, häitä, olutpitoja ja vierailuja.” (Lipponen, 2001)

Myös ”ihmetupa” -aihe oli kiinnostava. Siinä tupa, jossa eläimet pitävät juhliansa, voi olla joistain erityisistä materiaaleista tai elementeistä koottu. ”Ihmemaan kuvauksissa käytetään aineksina fantasia-aiheita, esimerkiksi erilaisista aineksista koottua ihmetupaa. Esimerkkirunon tuvassa vallitsee sadunomainen tunnelma. Pakeneva voi päätyä myös tupaan, joka muistuttaa kuolema-aiheissa kehtolauluissa kuvattua pienen lapsen viimeistä leposijaa” (Lipponen, 2001)



Olen innoissani löydöstäni, koska tämä on sitä mitä olen hakenut kirjassani, tietämättömänä tämän tyyppisestä aineistosta. Kirjani runkotarina ja idea rakentuu ruokaa laittavien, juhlivien eläinten ympärille: ryhmä kansansaduista peräisin olevia eläinhahmoja saapuu juhla paikalle, jossa jokainen valmistaa ruokalajin, sammakot auttavat tiskaamisessa. Myös ”ihmetalon” kuvaus sopii omaan ideaani kaappitalosta, joka muodostuu osittain Karjalaistalon ikkunan muotoon asetelluista keittiövälineistä.

Seuraavassa muutama esimerkki vanhoista lasten viihdytysloruista:

*...hyvän talon tanterille,  
hyvän muorin moisiohon,  
tuohon uutehen tupahan,  
joss oli lattiat lasista,  
silta(lattia) olj sinikivestä,  
laki oli lahnan suomuksista,  
oviseinä osmon luista,  
peräseinä petran luista,  
sivuseinät sirkan luista.*

*Liir, liir,  
lippustiina,  
kukko meni juamaan  
kanan viinaa.*

*Tintantuli teijaa,  
kissalla oli peijaat,  
siellä mirrit, siellä marrit,  
siellä pantiin: miu, mau.*

*Tiainen olutta keitti,  
västäräkki vettä kantoi,  
punalintu puita pilkkoi.*

*Pikkulinnut lusikat toi.  
Varpuset posliinit pesi.*

*Miu mau Mikko kuoli,  
kissan kellot soitettiin,  
harakka hauan kaivo,  
varis maahan laulo.  
Kukko puuron keitti,  
kana riaskan lämmitti,  
pikkulinnut lusikat pesi,  
varis kauhan kaapi.*

(SKVR: Suomen kansan vanhat runot)



*J. A. Vasnetsov, 1971  
Illustrations to the  
book "Rainbow-bow"*





Luonnoksia, kevät 2008

## ***Karjala-nostalgia***

Tuttujen ruokaohjeiden kautta löysin laajan perinteen maailman, jossa yhdistyvät kansansatukulttuuri, perinteinen karjalainen ruokakulttuuri, tavat, maat, ajat, kansat, vanhat suomalaisten asuinsijat. En voi sanoa olevani Karjalainen, kuten tästä juurien etsimishuuma-kirjoituksesta voisi päätellä. Vanhempieni keittotaidot ovat kuitenkin aitoa alkuperää Pohjois- sekä Etelä-Karjalaisittain. Ortodoksimummoni voisi sanoa olleen kotoisin Suomen Itäisimmästä kylästä Ilomantsin Hattuvaarasta. Karjalaisuus lähtökohtana näkyy kirjan teemassa, jossa käsitellään Karjalassa niin tärkeässä asemassa olevaa juhlakeskeisyyttä ja vieraanvaraisuutta. Myös ruokaohjeet olen valinnut Karjalaiseen teemaan soveltuviksi.

Nostalgian ja Karjalan yhdistäminen kuvitusteni taustalle oli oleellisessa asemassa kuvitusta tuottaessani.

”Ruoka on monin tavoin sosiaalisen elämän kuvastaja: Se liittyy ihmisten väliseen kohtaamiseen niin arkipäivänä, kuin juhlissa, sen avulla osoitetaan sosiaalisia suhteita ja hierarkiaa, se läpäisee elämän kaikki alueet uskonnon rituaaliateriasta arkiseen eväsateriaan.”

*(Sallinen-Gimpl, 1987)*

Nostalgiaa käsittelevää kirjaa etsiessäni, osui käteeni Kulttuurin muuttuvat kasvat, Johdatusta etnologiati-eteisiin, jossa käsitellään ihmisen muistia, muistelua, identiteettiä ja perinnettä. Mielestäni juuri nämä ovat perimmäisiä nostalgian lähtökohtia. ”Jatkuvuus ja kollektiivisuus ovat perinteen ja kulttuurin ominaisuuksia, mutta niitä luonnehtivat myös yksilöllisyys, omalaatuisuus, vaihtuvuus, muuntuvuus eli samat piirteet, joista on sittemmin puhuttu identiteetin yhteydessä.” ”Juurten etsintä onkin sittemmin motivoinut niin identiteetin kuin perinteen tutkimusta. Ihminen tarvitsee turvallisuutta, jota johonkin kuuluminen tuo tullessaan.”

*(Aro 1999)*

”Perinteen ja muistojen välittämisellä pyritään ainakin jonkinasteisen jatkuvuuden varmentamiseen. Toisaalta kulttuuri-ilmiön tai aiempien vuosikymmenten arkielämän piirteiden ja esineiden perinteistäminen lisää niiden arvoa ja arvostusta. Pidämme nykyisin arvossa esimerkiksi käsin tekemisen taitoa, puuesineitä, huopatossuja tai kotiruokaa, joihin liitämme muistoja menneistä ajoista ja elämäntavoista.” *(Korkiakangas 1999)*



*Suominostalgia,  
Kalevala, Laatokka,  
Viipuri, Karjalan  
kannas, Kansallispuvut,  
sota, rajat, siirtolaiset,  
sotalapset, veteraanit,  
Karjala-seurat,  
karjalanpiiraat,  
punainen ja musta,  
seuramatkat, huonot  
kulkuyhteydet, venäjä,  
neuvostoliitto, roska,  
saasteet, köyhyys,  
välinpitämättömyys,  
hävinneet kylät,  
poltetut kodit,  
suomalaisuuden  
rauniot, taantumus.*

*Erämaa, luonnonläheisyys,  
maanviljely, perinteet,  
kansanperinne, katoavat  
kulttuurit, karjalan kieli,  
pienet kylät, mennyt aika,  
yksinkertaisuus, aitous,  
venäläisyys, ortodoksisuus,  
tsasounat, venäläistalot,  
karjalaismummit,  
kotieläimet,  
metsäneläimet,  
juhlakeskeisyys, pitsit,  
muovikukat, ikonit,  
piiraat, harmaat mökit,  
koristelaudat, rätänät,  
tsupukat, käsityöt,  
vieraanvaraisuus,  
ruokaperinne,  
puu materiaalina,  
terva, puulämmitys,  
kansanlaulut,  
kansansadut.*

Tässä muutamia mielikuvia, joita luulen ihmisille tulevan mieleen Karjalan mainittaessa. Ne tulevat myös itselleni mieleen, mutta lisäksi karjalaisuudesta sai innostumaan myös muunlaiset mielikuvat. Ne liittyvät osittain vanhaan menneeseen Karjalaan ja Karjalan kansaan ja kulttuuriin, joka on erillistä niin Suomen kuin Venäjänkin kansasta. Se on myös ajatus nykykarjalasta ja kaikista sen puolista. Ne ovat myös yleistämistä jossain määrin, mutta mielikuvistahan tässä oli kysymyskin. Mielelläni näen vain positiivisia asioita enimmäkseen, mutta negatiiviset luovat aitoutta mielikuviiin. Ne tunnelmat mitä halusin käyttööni, noukkin mielikuvieni nykykarjalasta.





### ***Visuaalista taustamateriaalia***

Laadin listoja esineistä, joita halusin kuvitukseeni. Keittokirjassa on tavallisesti paljon esityskuvia ruoanlaitosta ja ruoanlaittoon liittyvää esineistöä. Minulla päähuomio keskittyy eri ruokalajeja edustaviin eläinhahmoihin. Alkuperäisten unelmieni mukaan hahmoja ympäröivä esineistö olisi ollut mahdollisimman runsas ja erikoisia keittovälineitä esittelevä. Huonekaluja, tekstiilejä ja runsaasti värejä sisältävä kuvitus koottaisiin kollaasimaisesti jälkikäteen. Osa maalaamastani esineistöstä on minulle tuttuja omia tavaroitani, kirpputorilöytöjä, osa on muista yhteyksistä poimittuja malleja.



Muistiinpanoistani opinnäytetyön alkuvaiheilta löytyy listoja esineistöstä ja tavaramaailmasta, jolla halusin esittää haluamani tilan. Listassa on paljon yksittäisiä esineitä, jotka koin asiaan sopiviksi ja sympaattisiksi taustanluojiksi. Listalta löytyy muun muassa jalkalamppu, essuja, värikkäitä maustepurkkeja, pannumyssy, patalappuja, seinävaate, verhoja, kerrossänky, tiskiharja, samovaari, desimittoja, ruokakomero, kuoseja ornamentiikkaa, mattoja, pitsiä, röijyjä, vilttejä, tyynyjä, kippoja, emaliastioita, kummallisia keittovälineitä, karjalaispöytä, monenlaisia tuoleja, lamppuja, kynttilöitä, lankua, hirttä, tapettia, pönttöuuni, leivinuuni, lankakeriä, pata, lusikoita, haarukoita, kiikkutuoli, tumppuja, hella, leivinuuni, astiakaappi jne.





*Jussi Kalliokoski, Veteli 2006*

Tunnelmaa luodessa käytin inspiraationlähteenä muun muassa 70-luvun sisustusta. Tunnelmakuvia hain monelta suunnalta: nykykarjalaa käsittelevistä valokuvateoksista, Esko Männikön Naarashauki-valokuvateoksesta, meidän perheen kesämökiltä Virroilta, sukutalosta Kesälahdelta, ystävien kotoa Pälkäneeltä ja ystävän äidin kotoa Vetelistä.

Kaikki kuvituksessa esiintyvä esineistö on oikeasti olemassa olevaa. Osaan olen ottanut mallin omista vanhoista kapineistani ja osaan erinäisistä kuvateoksista tai valokuvista. Karjalaisuus ei esineistössä näy juurilla tavalla, mutta siihen olen pyrkinyt tietoisesti. Halusin enemmänkin kuvastaa nykyistä Karjalaa, enkä niinkään mielikuviamme vanhan ajan romanttista suomalaista Karjalaa. Enemmän minua liikuttivat kuvamaailmat sodan jälkeen venäläistyneestä hengestä; esineiden, tekstiilien, materiaalien, värien runsaudesta ja päällekkäisyydestä sekä rakennusten koristelussa käytetystä venäläiselle rakennusperinteelle ominaisesta ornamentiikasta.



### 3. Loruja Marilta

Kaapissa püimäkin huolestui,  
ja huolesta melkein muuttui  
kockeliksi  
kun mielti, ihmetteli  
miksi  
pupu kuin tyhjältä suuttui.  
”Kohtahan tuo on pitkäpüimäisempi  
kuin minä,  
voi ystävät, nyt tuokaa  
kulho ja vispilä!”

Toinen säkeistö ”piimäkakku”lorusta.  
Mari Oikarinen, Liite 1-2



#### *Juonen rakenne*

Päähenkilöt saapuvat kaappitalon juhliin, kaikki osallistuvat ruoanlaittoon, juhlat huipentuvat koreaan kattaukseen ja tansseihin piirakkatornin juurella.

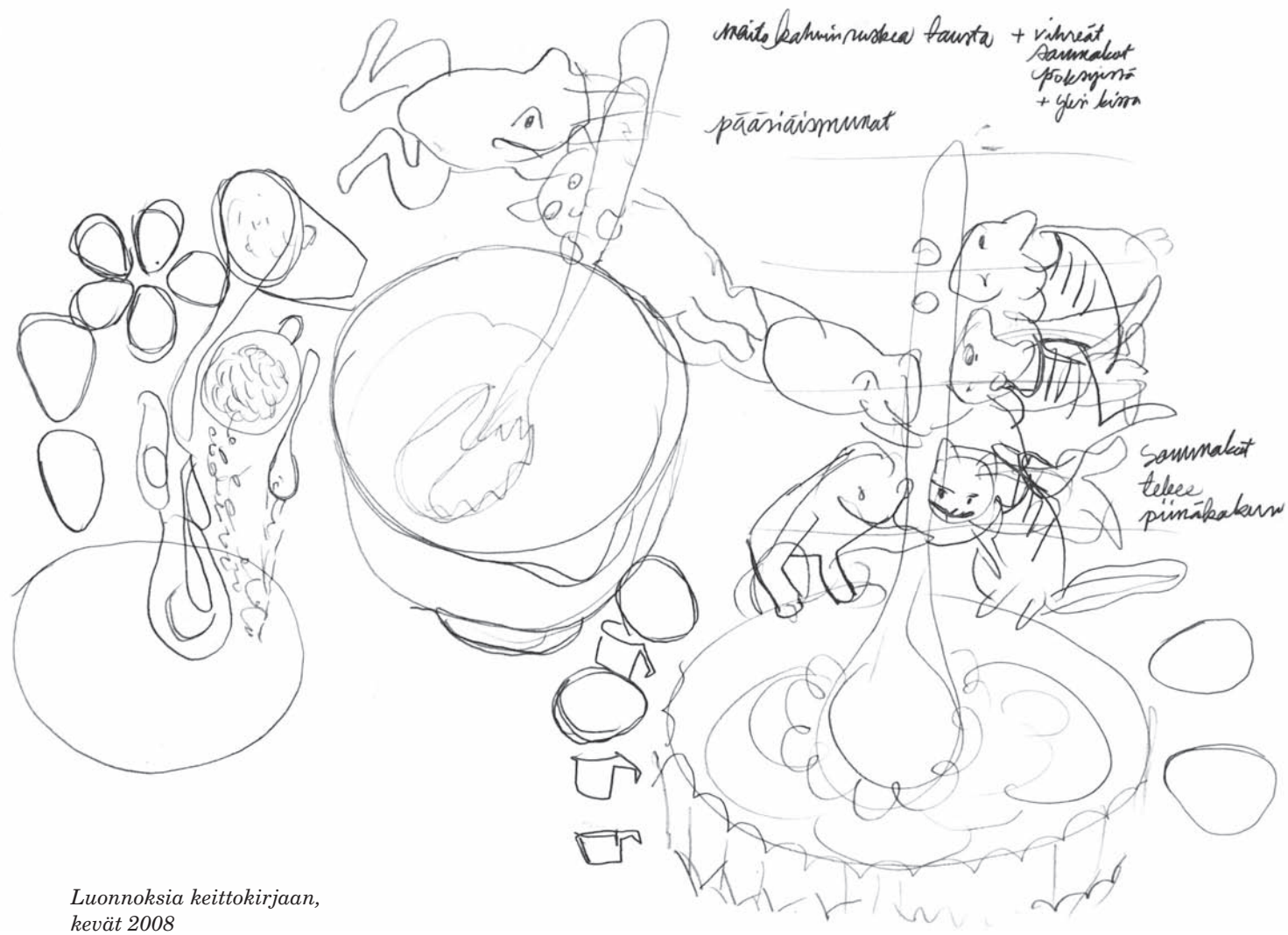
Alun perin ei tarinalla ollut runkoa, vaan kuvatkin valmistuivat yksittäisinä teoksina. Kun mukaan otettiin lorut, syntyi välttämättä jonkinlainen tarinan kulku. Se ei kuitenkaan muodostu itsestään selvänä ja yhtenäisenä tapahtumien jatkumona, vaan myös jokainen loru toimii itsenäisenä. Asettelin kuvia lattialle järjestykseen, jossa ajattelin asioiden etenevän. Työskentelytapa oli mielenkiintoinen: ensin tulivat kuvat, sitten juoni, jonka jälkeen lorut ja viimeiseksi lisää kuvia ja lisää loruja. Tarinan loppuhuipennus on viimeiseen saakka avonaisena.

Matkan varrella sisältö on muuttunut moneen kertaan. Radikaaleja muutoksia ei ole kokonaiskuvassa tapahtunut, mutta pieniä sävyn vaihteluja joissain kohdissa. Kokonainen juoni ja idea siis rakentuu juhlien ympärille. Kotieläimet ja metsäneläimet ovat juhlavieraina. Joku tuo tuliaisena ruokatarvikkeita ja toinen valmistaa ruokaa paikanpäällä. Ajatuksena on siis yhteinen illanvietto ystävien kanssa, ruoanlaiton ohessa. Yhteys kirjan sisältämiin karjalaisiin ruokaohjeisiin syntyy ajatuksena karjalaisesta vireästä juhlaperinteestä. Lisäksi sisältöä kirjan teemaan voi hakea yhdessä olostä, ystävyystä, välittämistä, lämmöstä, perinteestä ja kotiruuasta, nyt muodikkaasta yhteisöllisyyttäkin korostamalla. Jollain tavalla ajattelin juhla-äen edustavan myös muotoiluinstituutin illanviettoja. Paikalle kokoontuu värikästä porukkaa yhteisiin kemuihin.

Lähetin ystäväelleni Marille keväällä muutamia tulo-steita jo valmistuneista kuvista. Mukaan liitin alustavan juonikehitelmäni, joka sisälsi muun muassa mielikuviani tietyistä eläinhahmoista. Halusin jättää juonen avoimeksi ja kehittyväksi jatkumoksi. Toisaalta työprosessi muodostui tahattomasti erittäin vuorovaikutteiseksi viimeiseen kuvaan ja loruun saakka. Näin kuvia ja tekstiä syntyi vuorotellen. Mari kirjoitti minun maalausteni pohjalta omia mielikuviaan ja minä maalasin Marin loruja käyttäen loput tarvittavat kuvat. Tällaista kuvien ja loru- vaihtokauppaa jatkui siihen päivään saakka, jona sain Marilta käsialalla kirjoitetut originaalikappaleet loruista, jotta voisin sovittaa niitä taiton yhteyteen lopulliseen kirjaan.

Mari osasi avata kuviani ja juonitoivomuksiani mainiolla tavalla ja tuoda niihin omaa näkökulmaansa reilusti mukaan. Monet lorut ovat kekseliäästi kanta-aottavia, verhoittuna viattomaan lorutteluun. Ne sisältävät opetuksen ja toteavat lopuksi painokkaasti mielipiteensä. Ne luovat kuville hengen. Kuva ja teksti tukevat toisiaan.





maito lehmänruokaa faunta + vihreät  
sammakot  
pökkyryt  
+ yeri kivi  
pääsiäismunat

sammakot  
tekee  
pimäkkäksi





## 4. Kuvitukseni

### *Eläinhahmot kuvissani*

Eläinhahmojen käytön päätin ensimmäisenä. Myös venäläisen lastenkirjankuvituksen ihailuni sai tämän aiheen kautta purkautumiskanavansa. Halusin käyttää perinteisiä eläinsadun hahmoja.

En suunnitellut hahmoja etukäteen. Useimmat syntyivät toinen toisensa perään, aluksi toisistaan riippumattomina. Kuvitustyön välillä kehitelin hahmoille yhteyksiä toisiinsa ja jatkoin uusien kuvien maalaamista siinä sivussa. Hahmoin sain vaikutteita ja apua luonnekuvan kehittelyyn oikeista ihmisistä. Esikuvina eläinhahmoille ovat olleet koulukaverit, läheisemmät ja tuntemattomammat. Näin hahmot ovat saaneet merkityksen ja henkilökohtainen taso on helpottanut mielenkiinnon säilymistä kuvitustyötä kohtaan. Hahmojen luonnetyyppien kehittelyssä on faabeleille ominaisia piirteitä. Jokainen eläin edustaa tiettyntyylistä ihmistä. Moni on löytänyt itselleen samaistumisen kohteen hahmojeni joukosta.

Eläimet jakaantuvat kotieläimiin ja villieläimiin. Kotieläimet olen mieltänyt kotiseuturakkaiksi perinteen vaalijoiksi, villieläimet sen sijaan edustavat kaupunkia, vapautta ja riippumattomuutta. Tämän tyylistä karkeaa ja yksinkertaistettua jaottelua edustavat esimerkkinä koiran ja siniketun vastakkainasettelu.

Jo aikaisemmassa luvussa mainitsin faabelien tunnusmerkkien yhteydessä hahmojen vastakkainasettelun. Villieläin vastaan kotieläin ja saalistaja vastaan saalistettava jne. Sattumalta huomasin liittäneeni tiettyjä perinteisiä olettamuksia eläimen luonteesta tiettyyn eläimeen. Vaikka sinikettuhahmollani onkin esikuvansa oikeassa elämässä, on alitajuntaani häirinnyt yleinen olettamus ketun luonteesta, viekas ja arvaamaton. Koirahahmoni on myös perinteisesti miellettyä naiivi ja utelias, kuten siihen liittämäni henkilö.

Seuraavassa luonneanalyysissä käyn läpi hahmojeni luonteenpiirteitä ja niiden yhteyttä toisiinsa ja tarinan runkoon. Valmiissa teoksessa ei välttämättä käy ilmi nämä luonnekehittelyt, mutta kuvitustyöni kannalta katsoin tarpeelliseksi pohtia hahmojen luonnetta ja ilmaisukykyä







## Sinikettu

*Sinikettu ei olekaan mikään tavallinen punakettu, vaan jo sen turkin väristä voi aistia erikoisuuden tavoittelua ja eleganssin tuoman vivahteen. Muovikassin ilmestyminen Siniketun käsilaukun kupeesta on kuitenkin yllättävä käänne, joka saattaa ketun edulliset ominaisuudet osittain epäilyttävään valoon. Kettu tuo muovikassilla marketista lihat valmiiksi pilkottuina. Sinikettu on maalaiselosta vieraantunut lihankuluttaja. Ruoka löytyy vaivatta kaupungista. Tällä tavoin saamme kirjaan karjalanpaisytiaineokset, kajoamatta suoraan saalis- ja teuraseläimiin. Sinikettu maistelee mielellään lajilleen tyypillistä ravintoa lihaa, kasvissyöjä-jänisten pöyristyneistä katseista hätkähtämättä. Myös sammakot myötäilevät jänisten rinnalla kauhistuksen hetket, muistamatta omaa paskakärpäsateriaansa. Tämä nautinnonhaluisuus ja piittaamattomuus Siniketun luonteessa, saavat alkukantaisen ihailun aikaiseksi myös pihakoiran sydämessä.*



## Kissat ja poikaset

*Kissat edustavat koiran ohella kotia. Kotoisesti ne ottavat vieraat vastaan, pienten kissojen pyöriessä piiraiden ympärillä maistelemassa. "Saapasjalkakissa" on satuperinteestä tuttu tyyppi, jonka halusin myös mukaan, ihan itsenään. Keskieurooppalaiset saapikkaat ovat vaihtuneet suomalaisiksi lapikkakiksi. Kissaemo on ennakkoluuloton leipuri. Piirakan rypytysvaiheet saa vaivattomasti selville emon vatsapuolelta.*



## Orava

*Juhlaan Orava laittautuu mielellään ja pukeutuu kalliisiin pinkkeihin korkokenkiin. Vain parhaat merkkituotteet kelpaavat Oravalle. Ruoanvalmistuksessa se käyttää ainoastaan luomumunia.*



## Kukko-pari

*Asetelman tarkoituksena on rikkoa tottumuksia perinteisestä parisuhteesta. Kanalassa viihtyy vain yksi kana, jonka seurana juhliin marssii komea Kukkopari: Juha sekä Ari. Tyylikkäätkukot ovat jo vakiintuneita seuramiehiä, kuten sanotaan. Myös varakkuus ja koreilevuus kuuluvat tyyliin. Lintumaisia piirteitä löytyy kukkojen kiinnostuksesta kiiltävää kohtaan: kauniita rasioita ja koreita pakkauksia tuovat ne mielellään tuliaisiksi juhlatuloon. Tällä kertaa tuomisina on rasiallinen ässänmuotoisia pikkuleipiä. Kuvasta, jossa kukot maistelevat ässiä, voi löytää myös yhteyden venäjän kaksipäisestä kotkasta herkuttelemassa pieniä Suomen symboleja.*



## Jänikset

Oranssi jänis, joka on mahdollisesti vain poikamainen tyttö, esiintyy keimailevaisesti, nokkelasti ja piilottelevasti. Sen jutut ovat oivaltavia, viihdyttäviä ja taitavia. Se ei ole arka, mutta valikoiva sanoissaan. Se haluaa säilyttää salaperäisyyden ja esiintyä veljellisenä, hameenhelman vilahduksesta välittämättä. Sen origi-nelli käytös ei ole matkittua tai teennäistä.



## Koira

Koira edustaa kotiseurakkautta. Se on utelias ja tiedonhaluinen, mutta auttamattoman naiivi ja koematon. Nämä viimeksi mainitut piirteet pitävätkin koiran kotona, ainakin toistaiseksi. Siniketun ilmestyminen metsänreunaan saa sen kuonon ulottuville uusia mehukkaita tuoksuja villistä vapaudesta. Pystyykö se pysymään Siniketun jäljillä?

Koira on ihmisrakas hännänheiluttaja, nauttii uusista tuttavuuksista, mutta on onneton ujoudessaan. Se auttaa uskollisesti Sinikettua karjalanpaistin valmistuksessa, välittämättä lihanpalojen alkuperästä, onhan ne sentään Siniketun mukanaan tuomia.



## Kolme sammakkoa

Sammakkohahmot ovat kulkeneet mukanani jo useamman vuoden. Ne häärivät alteregonani taustalla, ja näin ollen tuovat luontevan osan henkilögalleriaani. Yhdessä toimiminen edustaa ryhmähenkeä, jota myös teokseni sanomassa käsitellään. Sammakkokolmosia on vaikea erottaa toisistaan. Ne ovatkin tarkoituksellisesti taustalla toimivia apureita, vaikkakin juhlien tasaveroisia jäseniä. Sammakoiden apu ja osallistuminen on tärkeässä osassa tiskiammekeskusteluiden lomassa. Bikinit vaihtuvat päälle, kun sammakoiden allasjuhlat alkavat. Niinkin arkipäiväinen rutiini, kuin tiskaaminen, muuttuu yhteiseksi huvitteluksi poreammeessa.



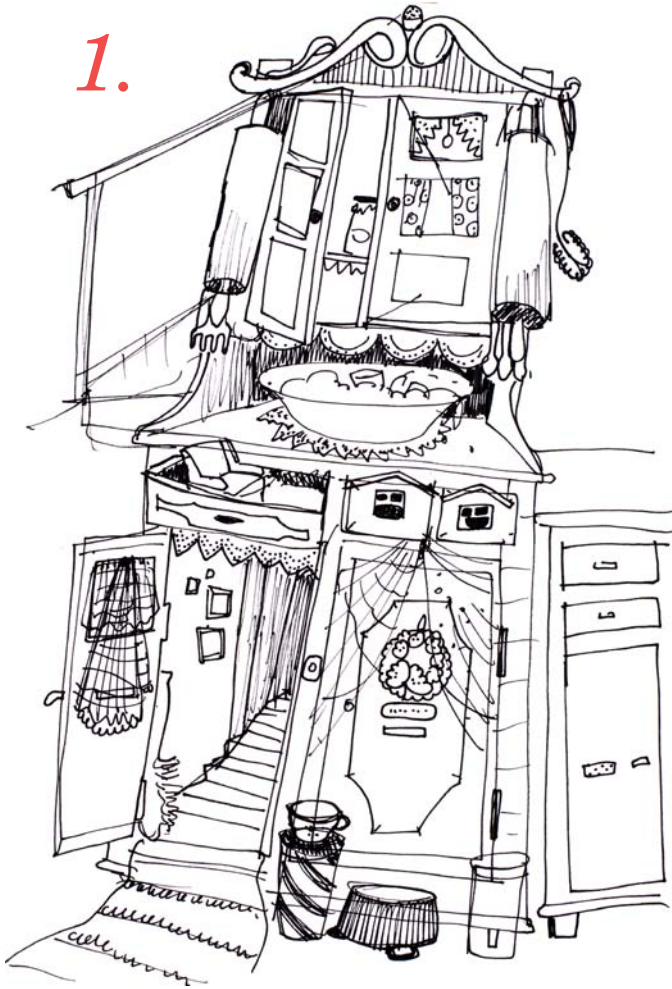
## Kana

Kana seikkailee ilman kanaystäviään. Onhan sillä toki kaksin verroin kukkoja seuranaan. Kanan hahmo on limppuja leipovan karjalaismummon; maalaisemännän, joka leipoo kymmenen limppua kerralla ja ruokkii niillä kaikki poikasensa. Kana kuuluu myös perinteitä elossa pitäviin voimiin. Kana on uskonnollinen, siisti ja äidillinen hahmo. Se on ensimmäinen eläinhahmoista, jonka piirsin ja siitä syystä se tarvitsisi osakseen erityishuomiota.





1.



2.





3.



4.



5.



## 5. kirjan toteutus



karjalampiiraat  
karpalokiisseli  
mukkulamaito  
ruislimppu  
ässät  
karjalampaisti  
piimäkakku

*Lorussa esiintyvät  
perinneruokareseptit*

Kuvien maalaamisen aloitin tammikuussa 2008. Ensimmäisinä ilmestyivät Kana ja ”Tupunamainen” pupu. Seuraavana järjestyksessä valmistuivat Sammakot taikinakulholla, Piimäkakkujänis, ensimmäinen kettu-kuva, sekä Orava. Nämä syntyivät peräkkäisinä päivinä tammikuun lopulla. Seuraavien kuvien päivämäärät ovat jääneet merkitsemättä, joten niiden valmistumisjärjestys on alkanut mielessäni jo hämärtyä. Viimeinen kuva, jonka tein nyt lokakuussa 2008, on kuva tarinan alkuun. Siinä eläimet kerääntyvät kaapista muodostuvan talon juhliin. Kuvituksen yhtenäistämiseksi oli tarpeellista maalata ”yleiskuvat” tarinan alkuun ja loppuun. Muuten hahmot olisivat olleet liian irrallisia.

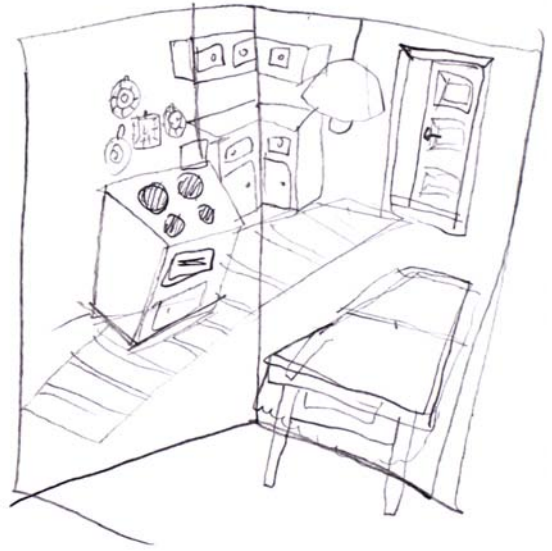
Ohessa listasin Karjalaisia ruokaohjeita ja niihin sopivia eläinhahmoja. Mukana olivat aluksi myös Sultsinat, talitintti, hiiri ja sima. Tutkin paljon myös koulun kirjastosta löytyviä edellisten vuosien opinnäytetöitä kirjankuvituksesta. Kokosin kaikki keräilemäni Venäläiset lastenkirjat esille ja listasin niistä mielenkiintoisimmat kuvittajat. Harvasta kuvittajasta kuitenkin löytyi internetistä lisätietoa. Kuuluisimmat vanhat kuvittajat Ivan Bilibinin ohella lienevät Feodor Rojankovski ja J. Vasnetsov. Venäläisten kansansatujen kuvittajana Vasnetsov on lienee tunnetuin. Keräsin ruokaan ja Karjalaan liittyvää tietoa muun muassa Karjalan Liiton sivuilta, sekä Karjalaa käsittelevistä kuvateoksista.





Opinnäytetyön ohjaajakseni varmistui Kaisa Leka, joka heti kuvat nähtyään ehdotti Pop-up kirjan tekemistä. Ajatus oli mainio, etenkin kun olin aikaisemminkin askarrellut siihen tyyliin. Mielessä oli myös kahden erilaisen version tekeminen. ”Karvalakkimalli” koululle ja itselleni käsin leikattu pop-up.

Maalasin tasaiseen tahtiin koko kevään ajan tarkoituksenani valmistua keväällä. Kuvia tuntui tulevan paljon. Aika alkoi loppua ja päätin siirtää opinnäytetyöni esittelyn seuraavaan syksyyn. Haaveilin jatkuvasti Pop-up kirjasta, vaikka samalla maalasin siihen tarkoitukseen käyttökelvottomia kuvia. Vielä viimeisellä viikolla ennen työn esittelyä yritin tehdä kokeiluja aukeavista uuninluukuista kirjani sivuille.



*Luonnoksia pop-up hengessä, kevät 2008*



*Luonnos sammakoiden kylpyä varten*





Šipaniekku

kh

Šipaniekku

o

Šipaniekku

Šipaniekku

Šipaniekku

Šipaniekku

Šipaniekku

Šipaniekku

*Luonnoksia kirjan nimestä.*

*Lopullinen kannessa käytetty teksti on Marin käsialaa.*

Kuvaoriginaalien suuresta koosta johtuen oli päädyttävä kuvien skannauksen sijaan niiden valokuvaamiseen koulun studiossa. Ensimmäinen yritys epäonnistui väärin kohdistettujen valojen ansiosta. Toisen yrityksen jälkeen sain hyvin onnistuneet kuvat koneelle ja pääsin käsittelemään niitä. Värien säätö ei ollutkaan niin helppo asia kuin olisi alun perin luullut. Osittain hankaluuksia syntyi oranssien ja vihreiden värien käytöstä. Apua värien ja kuvan oikeanlaiseksi saattamiseen hain Markprintistä, Lahtelaisesta painotalosta. Siellä sain kärsivällistä opastusta menettelytavoista. Neuvottelimme myös mahdollisesta kirjani painatuksesta Markprintin digi-painossa. Painokustannuksista koitua summa sai minut kuitenkin perääntymään tahdikkaasti ja tyytymään koululla tulostamiseen.

Taiton kanssa teetti ongelmia kuvien taustattomuus. Ajatuksena oli ollut muodostaa tausta erillisenä maalausta elementeistä, kuten huonekaluista ym. kollaasimaiseen tyyliin. Tuntui että alkuperäinen suunnitelmani runsaista sivuista näivistyisi tykkänään niiden tukkoisuuteen ja liialliseen ahtauteen. Ohjeeksi minulle annettiin reilu tyhjän tilan käyttö kuvan ympärillä. Tällainen ajatus ei ollut minulle mieleen ja ohjeista huolimatta käytin paljon aikaa kaiken tuottamani materiaalin esille saamiseen.

Taustavärittömyys myös mielestäni teki taitosta epäselvän ja tylsän. Myöskään kaikki kokeilemani fontit eivät olleet mieleeni ja haaveilin käsialasta, joko ruokaohjeissa tai loruissa. Kirjoitin kaikki ohjeet moneen kertaan mustalla tussilla suuremmassa koossa, jotta sain kokeilla niitä taitossa. Hyvältähän se näytti. Kokeilin kahdenlaista käsialaa; toinen oli villimpi ja epäsäännöllisempi, kuin seuraava, jossa käytin paperin alla viivastoa tekstin saattamiseksi suoraan. Ongelmana oli ainoastaan joillain sivuilla liian pieni tila varattuna tekstile.

Kuvat oli tarkoitus joka tapauksessa pitää mahdollisimman suurina, jotta maalausjälki ja pienet yksityiskohdat eivät katoaisi. Tässä olisi auttanut järjestelmällisyys ja selvä suunnitelma alusta alkaen, mutta koska sellainen oli päässyt tipahtamaan sivuseikaksi, oli pystyttävä tarjolla olevista materiaaleista kokoamaan jonkinmoinen kokonaisuus. Koska kuvat oli kaikki maalattu samaan kokoon, oli niiden skaalaaminen eri suhteeseen toisiinsa nähden ongelmallista maalausjäljen muuttumisen takia. Ohjeeksi seuraaville yrittäjille voinkin kertoa, että kuvat kannattaa maalata alunperinkin oikeaan suhteeseen.



Myös kuvien taustavärit ja tilat halusin luoda ainoastaan erilaisista elementeistä jälkikäteen, kiinteää taustaväriä tai tilaa ilmentäviä elementtejä hahmon ympärille en katsonut edellä mainitussa tapauksessa tarpeellisiksi. Pop-up vaihtoehto menetti tällä tyyllillä otettaan, koska en varsinaisesti suunnitellut toimintoja etukäteen. Ajatukseni harhautuivat vain taustan toisarvoiseen elävöittämiseen yksittäisillä tilaa merkkäavalla esineistöllä. Pop-up toiminnot toivoin pystyväni sopeuttamaan jälkikäteen., joka muodostui lähes mahdottomaksi järjestykseksi. Myös jouhevan taiton aikaansaaminen käytettävissä olleista kuvista viivytti ratkaisevasti luuk-

kujen suunnittelua. Ilman suunnitelmaa kirjan lopullisesta sisällöstä, oli vaikea suunnitella tarvittavia pop-up toimintoja. Kuvittaminen eteni kokeilemalla erilaisten hahmojen ulkonäköä, värejä, koristeellisuutta. Päähahmojen valmistuttua kykenin luomaan niille jonkinlaisen juonellisen kehyksen maalaamalla muutamia hahmoja yhdistäviä kuvia.

Näillä tarpeilla ja yksinkertaisella juonenkululla otin yhteyttä lorujeni kirjoittajaan Mariin, joka kehitti loruillaan syvempää tarinaa hahmojen taustalle. Työskentely tapahtui jollain tavalla vuorovaikutteisesti ja kiireettömällä tahdilla. Vuoden verran kestänyt prosessi tuntui venyvän ja pitkittyvän vuorotellen välietappeja kohti kiihtyvään pinnistykseen.

Valmiin kuvituksen taitoin InDesign-ohjelmalla. Värisäädöt tein kuviin PhotoShopissa painosta saamienei tarkkojen ohjeiden mukaisiksi. Taiton tekemiseen kului yllättäen kauan aikaa. Etenkin typografian miettiminen teki asiasta hankalan. Lopulta päädyin käsialaan fontin asemesta.

Tulostin kirjan sivut koulun Laser-tulostimella 150 grammaiselle SRA3 kokoiselle paperille. Kirja sidottiin työharjoitteluni yhteydessä Tuoterenkkaan kirjansitomossa. Kirjansidonnan työvaiheista pääsin kokeilemaan joitakin työvaiheita.



Käsialakokeiluja:  
Oma käsialani vs. Marin käsiala

*Kaappien suuressa kaupungissa  
erään kaappitalon uumenissa  
alkamassa ovat kekkerit oivat  
ja soivat  
ovikellot, vellikellot,  
ja lies vaikka soisivat sellot,  
sillä kutsuttu on monta vierasta,  
ja kissaädillä vielä  
on viisi uutta  
punaisenpörröistä kissalasta  
- kas sinäkös juhlaan  
on aihetta vasta!*

*Kaappien suuressa kaupungissa  
erään kaappitalon uumenissa  
alkamassa ovat kekkerit oivat  
ja soivat  
ovikellot, vellikellot,  
ja lies vaikka soisivat sellot,  
sillä kutsuttu on monta vierasta  
ja kissaädillä vielä  
on viisi uutta  
punaisenpörröistä kissalasta  
- kas sinäkös juhlaan  
on aihetta vasta!*

## 6. Kenelle?

Kohderyhmä on vaihdellut lapsista aikuisiin vauhdikkaasti. Luulen sen vakiintuvan näin opinnäytetyön loppumetreillä nostalgian kaipuisiin aikuisiin. Totesimme erään opettajan kanssa lorujen ja kuvien olevan enemmän aikuisten mieleen. Kirjan lorut kertovat nokkelasti ajankohtaisista ilmiöistä. Myös ruokaohjeet soveltuvat paremmin aikuisen valmistettaviksi painavien lihapatojen ja piirakanrypytyksen vuoksi. Lopulliseen teokseen pyrin karsimaan ruokaohjeet mahdollisimman niukoiksi, jotta lorut saavat ansaitsemansa huomion kirjan pääasiallisena tekstisisältönä. Mahdollisuutena olisi myös jättää ohjeet käyttämättä, joka ei kuitenkaan tyydytä alkuperäisen ajatuksen mieleeni piirtämää mallia.

*Keskeneräinen luonnos loppukohtaukselle,  
kevät 2008*





Kohderymänä näen itseni kaltaiset nuoret aikuiset naiset. Ajankohtaiset lorut ja nostalgia yhdistettynä lapsuuden kirjankuvitukseen puhuttelevat tätä kohderyhmää. Loruokittokirjalla on myös jo nimestään päätellen useita käyttötarkoituksia. Keittokirjalorukirjaeläinkirjaa luettuaan voi eläytyä kirjan tunnelmaan mukulamaidon poristessa emalikkattilan syleilyssä. Se tuo nuorekkaasti nähtäville perinteisiä ruokaohjeita. Esimerkiksi on opiskelijan vaivatonta ja erittäin edullista leipoa karjalanpiiraat tavallisempien sämpylöiden ohelle illanistujaisiin. Mukulamaito valmistuu hetkessä mitättömän vähäisistä ja ravinteikkaista tarpeista. Haluan siis tavoittaa kirjallani kohderyhmän, joilta yksinkertaisten ruoka-aineiden käyttö on jo unohtunut salsakastikkeiden maailmassa. Kohderyhmän, joka kiinnostuu harjoittamaan perinteitä karjalanpaistinpadan juhlavassa tuoksussa.

*Lopullinen päätöskuva,  
syksy 2008*







## 7. Arviointi

### *Prosessi*

Päätöksien tekeminen näin vapaassa aiheessa oli erityisen vaivalloista. Sotkeutuminen monenlaisiin vaihtoehtoihin varmisti ymmärryksen hyvän suunnitelman olemassaolosta tärkeäksi. Aikaa kuluttava haikailu monen toteutumattoman idean perään, saattoi minut hidastamaan yhtenäen tahtiani. Palaamalla aina uudelleen takaisin ja vaihtelemamaan tavoitteitani kerran päivässä. Prosessin hallinta kokonaisuudessaan tuotti välillä hankaluuksia.

Harmittamaan jäi vielä, etten saanutkaan aikaiseksi pop-up kirjaa. Ensikerralla täytyy ottaa monta asiaa huomioon aikaisemmassa vaiheessa. Yhtenäisen kuvituksen maalaaminen oli yksi tärkeimmistä tavoitteistani opinäytetyön ensimmäisillä hetkillä. Suurin osa ajastani kului harhailemiseen ja kuvien maalaamiseen toinen toisensa jälkeen, ilman säntillistä päämäärää.

Maalaaminen ja hahmojen luominen oli mukava vaihe prosessissa. Taiton tekemiseen ja typografian hallintaan tunnen tarvitsevani vielä paljon neuvoja. Pahimmillaan taiton suunnittelemisen teki vaikeaksi ns. maneerit ja lukot ajatusmaailmassa. Taiton välillä tunsin tarvetta pyytää ketä tahansa ulkopuolista liikuttamaan kuvat muihin paikkoihin, pois kohdista joihin minä itse olisin ne toistuvasti asettanut. Kuville "sokeutuminen" oli tulosta liian pitkään kestäneestä opinäytetyöprosessista, jossa olin keskittynyt sokeasti pelkästään samoihin kuviin jo vuoden ajan. Onnistuin mielestäni kaikesta huolimatta ilmaisemaan kuvituksellani omia tarpeitani kuvan tuottajana.

Tämä Kirjateos, huolimatta pakollisesta kohderyhmästä, on ennen kaikkea toteutettu minua itseäni varten, jotta saisin kokeilla kykyjäni kuvittajana. Opinäytetyön puitteissa sain mahdollisuuden toimia omana työnantajani ja siten kuvituksen laatu tyydytti myös omaa kokeiluntarvettani. Tyyliäni en tunne vielä täysin löytäneeni. Seuraavaksi tuotan jotain hiukan piiroksellisempaa ja keveämpää. Hillitymmät värit alkavat myös olla ajankohtaisia.

### *Tuote*

Lopullinen tuote, eli kirjateos Šipaniekku, valmistui juuri sopivasti opinäytetöseminaaria varten. Kirja oli sidottavana Tuoterenskaassa. Sain tutustua kiireestä huolimatta kirjan valmistuksen moniin vaiheisiin. Sivujen taiton ja ompelun nippuihin ehdin tehdä itse, mutta kansien liimaamiseen sain rivakkaa ja asiantuntevaa apua Tuoterenkaan henkilökunnan toimesta. Seitsemän kirjan sitominen alusta loppuun, vei ainoastaan muutaman tunnin. Ajan puutteesta johtuen en siis päässyt kovinkaan syvällisesti tutustumaan haaveilemiini kirjansidonnantaitoihin. Kirjasta tuli erittäin siisti ja aivan kuten "oikea" kirja, kuten olin alusta saakka haaveillut.

Painojälki koulun Laser-tulostimesta on kyllin hyvä hämäämään jopa ammattilaista. Värien säädöt sattuvat olemaan kohdallaan ja miltei Markprintin tasoa. En siis kadu, etten painattanut kirjaa kirjapainossa. Koululla tulostaessani säästin muutaman sata euroa hiukan suuremalla vaivan näöllä. Sivujen tulostaminen; paperin syöttö ja kääntäminen yksitellen kuluttivat kokonaisen pitkän päivän. Tuloksen ollessa tyydyttävä pystyin irtottautumaan peloista, jotka koskivat painojäljen mahdollista huonoa laatua.

Valmis työni on siis edelleen muutaman kappaleen prototyyppi, jota voi vielä muuttaa ja muokata jos tarvetta muutokselle löytyy (Käsialan vaihtaminen fonttiin ym.). Mahdollinen Digi-painaminen lähitulevaisuudessakaan ei ole mahdotonta, jos kirjalle löytyy tarpeeksi kysyntää. Tarkoitukseni on tarjota sitä kuvitustyönäytteenä mahdollisiin kiinnostaviin työpaikkoihin. Olen pääasiassa tyytyväinen kirjaani ja kovaa työtä vaatineeseen aikaansaannokseeni.



# Lähteet

## ***Kirjalähteet***

Aro Laura, 1999 Identiteetti ja perinne: Kulttuurin muuttuvat kasvot, Johdatusta etnologiatieteisiin, toim. Lönngvist Bo, Kiuru Elina, Uusitalo Eeva. SKS, Helsinki

Laitinen Kai, 1981 Suomen kirjallisuuden historia, Otava

Lipponen Ulla, 2001 Kansanomainen viihdytys- ja hoivaperinne: Avaa lastenkirja: Johdatus lastenkirjallisuuden lajeihin ja käyttöön, toim. Suojala Marja ja Karjalainen Maija. Lasten Keskus, Karisto Oy, Hämeenlinna 2001

Korkiakangas Pirjo, 1999 Muisti, muistelu, perinne: Kulttuurin muuttuvat kasvot, Johdatusta etnologiatieteisiin, toim. Lönngvist, Kiuru, Uusitalo. SKS, Helsinki

Sallinen-Gimpl Pirkko, 1987 Elävä Karjalaisuus, Gummerus

SKVR, Suomen Kansan Vanhat Runot

Warner Elizabeth, 1986 Ihmeseppiä ja tsaarinpoikia: Maailman taruaarteet, Venäjä. Werner Söderström, Porvoo

## ***Kuvalähteet***

Aapinen 1978, Moskova

J. A. Vasnetsov, 1972 Sateenkaari: Venäläisiä kansanlauluja, loruja, hokemia. Suom. Heino Ulla-Liisa. Weilin Göös, Helsinki

J. A. Vasnetsov, 2008 Venäjänkielinen uusintapainos kansansatukirjasta, Pietari

J. A. Vasnetsov, 1971 Russian fairy-tale in the art of Yu. A. Vasnetsov, Leningrad

## ***Kirjallisuusluettelo***

- Männikkö Esko, 2002, Naarashauki, Kaleva Kustanne
- Lukkarinen Annikki ja Heikkilä-Palo Liisa, Käspaikat, 1995, Pyhäiset Pyyhkiet, Gummerus kustannus
- Laaksonen Pekka, 2003, Samuli Paulaharju, Karjalaista rakennustaitoa, Kuvaus Pohjois- ja Itä-karjalan rakennuksista
- Paakkala Aija, 1985, Kylillä karjalassa, Karjalaisen asuinrakentamisen ilme, Hangon Kirjapaino
- Lindberg Carolus ja Hautala Jouko, 1943, Aunuksen asunnoilla, Itä-karjalaista kansanomaista rakennuskulttuuria, wsoy
- Lehtonen Ildiko, 2008, Rajantakaista karjalaa, Kulttuurien museo
- Sallinen-Gimpl Pirkko, 2000, Karjalainen keittokirja, Tammi
- Kuronen Aira, 2002, Inkerin Keittiö, Ruokaperinnettä ja ohjeita, SKS
- Aisopoksen tarinointia, 1975, Otava
- Koski Mervi, 1998, Ulkomaisia satu- ja kuvakirjailijoita, Gummerus
- Itkonen-Kaila Marja suom., 1980, Kaksikymmentä Aisopoksen satua, Otava
- Suojala Marja ja Karjalainen Maija toim., 2001, Avaa lastenkirja, Johdatus lastenkirjallisuuden lajeihin ja käyttöön, Lasten Keskus
- Ylimartimo Sisko ja Brusila Riitta, 2003, Kuvittaen, käyttökuvan muotoja, merkityksiä ja mahdollisuuksia, Lapin yliopistopaino
- Rättyä Kaisu ja Raussi Raija, 2001, Tutkiva katse kuvakirjaan, Gummerus
- A. Carter David, Diaz James, 1999, The Elements of Pop-up
- Moilanen Tuula, 1997, Kirjansidonnain opas, Gummerus
- K. Smith Esther, 2007, How to make books, Potter craft
- Instructions from a Master Craftsman by Kojiro Ikegami, 2003, Japanese book-binding
- Jansson Tove, 1952, Kuinkas sitten kävikään, wsoy
- Venho Johanna, 2006, Puolukkavarvas, wsoy
- Sateenkaari, Venäläisiä kansanlauluja, loruja, hokemia, 1972, Weilin+Göös
- Venäläisiä satuja taiteessa, Kuv. J. Vasnetsov
- Pakkanen, Venäläinen kansansatu, 1971, Weilin+Göös
- Kakku kieriväinen, Venäläinen kansansatu, 1979, Kansankulttuuri Oy
- Kunnas Kirsi, 1991, Hanhi-emon iloinen lipas, Werner Söderström Oy
- ”Luukkukirja”, Venäläinen satu, 1989, Moskova
- Aapinen, Venäläinen, 1978, Moskova
- N. Kolpakova, 1973, Kukko Kultaharja, Venäläisiä kansanrunoja ja hokemia, Weilin+Göös
- Palecek Josef ja Libuc e, 1984, Unisatuja, Lasten Keskus Oy
- [www.karjalanliitto.fi](http://www.karjalanliitto.fi)
- [www.karjalaseura.fi](http://www.karjalaseura.fi)

## Liitteet 1-8

### **Marin lorut**

*Kaappien suuressa kaupungissa  
erään kaappitalon uumenissa  
alkamassa ovat kekkerit oivat*

*ja soivat  
ovikellot, vellikellot,  
ja ties vaikka soisivat sellot,  
sillä kutsuttu on monta vierasta,  
ja kissäidillä vielä  
on viisi uutta  
punaisenpörröistä kissalasta  
-kas siinäkö juhlaan  
on aihetta vasta!*

*Siis ota lusikka kauniiseen käteen,  
ja pistä se yhteiseen soppaan.  
Tutustu kaappitalon väkeen,  
koko sen kirjavaan  
konkkaronkkaan.*

*Poimi koriisi  
riemun räsymattoraitoja,  
ystävyyttä ja aineksia aitoja.  
Sujauta suuhusi suolasilli,  
ranskanpastilli  
tai kruunutillin krumeluuri  
-voi siitä löytyä elämys suuri.  
Paista sultsinoita muutama tusina,  
pullanlämpöiseen sydämeen  
kätke salaisuuksien ruttuinen rusina.*

*Orava oli kotoisin Mukkanlasta,  
tosin jotkut väittivät,  
että Tuppulasta.  
He Mukkanlalle nenäänsä tuhauttivat,  
ja nopeilla autoillaan  
sen ohi suhauttivat;  
näet Mukkan kylä ei  
ollut suuren suuri,  
sen kartalta saattoi erottaa  
juuri ja juuri.*

*Mutta eivätpä tienneet  
että jättivät taakseen  
ihan oikean aarteen  
nuo hurjastelijat.*

*Nimittäin oli Mukkan  
pienessä kylässä  
tallella salainen resepti,  
ja elämäntahti aito.  
Sen suojissa säilyi  
Mukkulamaidon keiton  
jalo taito!*

*Ei Mukkulamaito sovi kiireisille.  
Sitä täytyy verkalleen  
vaalia ja helliä,  
tai muutoin saa maistaakseen  
vain mustaa karstavelliä*

*Kissanpojat kyllästyivät  
jo tuutilullaan  
nyt ne piirissä pyörivät,  
rullaatirullaa!  
Ne ringissä kieppuin  
hulluna rullaa  
ja kehrää ja hyrrää ja  
huutaa hurraa!*

*Hoi kissojen massut  
ja taikinatassut!  
Mikä on tuo meno aivan hassu?  
Mitä pienet kissat kehrää ja rullaa,  
menevät mukkelis makkelis  
rullaatirullaa?  
Pienet kissat pyörittää piirittää  
pyörykkäpullaa!*

*Pihapiirin nuori pari  
Einari, ja Jalmari  
eivät olleetkaan  
mitä tahansa riekkoja,  
vaan aitoja kukkoja  
tyyliniekkvoja.*

*Rinta oli rottingilla  
kuin kuninkaallisilla,  
joka sulka suittuna  
kuin maalaispastorilla.  
Kaulaheltat kammattuna  
ja pyrstöt käherretty,  
kyllä juhlapukua oli  
kauan väkerretty.*

*Oli herroissa stailia, koreutta  
mutta  
kuka olisi arvannut,  
että kotona salassa  
saappaat ja kannukset jalassa  
olivat kukkukot  
muina miehinä  
leiponeet pikkuleipiä,  
Niin että lopulta  
se kaikkein tyylikkään asia  
olikin kaneliässärasia!*

*Tiskialtaassa oli  
sammakoilla oma saippuaoppera.  
Ne uivat vedessä  
ympyrää,  
ja ottivat kahvikupeissa  
kylpyjä.*

*Kovaan ääneen ne kurnuttivat,  
ja suut ammollaan vaahtosivat  
viimeisimmistä  
juoruista ja skandaaleista  
uusimman muodin  
bikineistä ja sandaaleista.  
Allasjuhlissa joskus ihmettelivät  
kun cocktailit maistuivat  
tiskirätiltä!*



Kirjava Kananen  
luki viikon keittokirjoja.  
Niissä oli aineksia  
ihan outoja.

WA-SA-BI  
TA-HI-NI  
PA-NI-NI  
PA-TON-KI  
BA-NAA-NI  
KA-NII-NI

Kana kovin kummasteli,  
mutta vielä itseksen tavaili:

BA-TAAT-TI  
PO-TAAT-TI  
KAN-TAAT-TI  
MUF-FIN-NI  
VOH-VE-LI  
TOH-VE-LI  
KIH-VELI

Ei hyvänen aika, tuumi Kana.  
Ei isoäidin keittokirjassa  
puhuttu mitään tohveleista.  
Aivoissani alkaa todenteolla  
hämmentyä!

Kananen käänsi sivua  
ja aloitti vielä:

LOLLO ROSSO  
ALLA POLLO  
TOLLO  
PINGISPALLO  
STREPTOKOKKI  
WOKKI  
MOZZARELLA  
SALMONELLA  
SÄHKÖHELLA

Kanan pää tuli  
täyteen  
humhum-hummusta  
ja korvissa suhisi vain kuskus.  
"Kaikenmaailman kotkotuksia"  
se kiekaisi kiukuissaan,  
"pitäisi syödä  
falafelit ja palapelit ja  
ties mitä hiivatin  
himpamppua!  
Se läiskäisi keittokirjan  
kiinni ja julisti:  
"Minä leivon ruislimppua!"

Kaupungista tuli kettu.  
Se oli pukeutunut  
teryleeniin ja tekoturkiksiin,  
ja oli elämänmenoon tottunut se  
urbaaniin.  
Päässä oli permanentti,  
kainalossa deodorantti  
ja povessa ulkomaan passi,  
mutta vankin todiste edistyksestä  
oli muovikassi.

"Katsokaas, jänöjussit,  
tässä on nykyaikainen  
superpussi!  
Se kestää isältä pojalle  
vaikka joutuisi koetukselle  
kuinka kovalle.  
Voitte viedä sen paahteeseen,  
rönttään taikka loskaan,  
se hajoa ei koskaan!"

Pupulta oli kadonnut hymynhäivä,  
koska sillä oli hapannaamapäivä.  
Pupu puhisi ja jupisi ja  
hapatustaan hautoi,  
eikä nähnyt ollenkaan, miten  
kissat sille naurovi.

Kaapissa piimäkin huolestui  
ja huolesta melkein muuttui  
kockeliksi  
kun mielti, ihmetteli  
miksi  
pupu kuin tyhjästä suuttui.  
"Kohtahan tuo on pitkäpiimäisempi  
kuin minä,  
voi ystävät, nyt tuokaa  
kulho ja vispilä!"

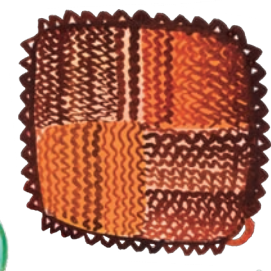
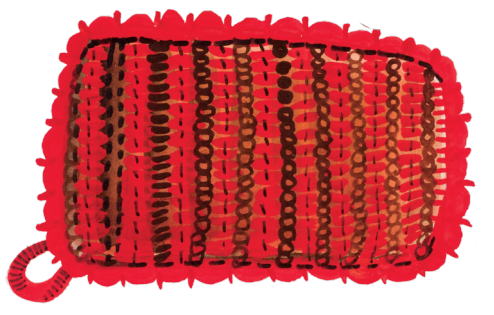
Kissat ja sammakot  
riensivät apuun,  
leipoivat piimän piiloon kakkuun.  
Kun ystävä pupulle kakun toi,  
oi, sen sydän suli  
kuin voi.  
Ei maistamatta jänö olla malta, ja  
HUPS  
kakkuhan vie mennessään  
kielen, pahan mielen  
ja melkein jalatkin alta!

Kaappitalon kemuissa  
alkoi tunnelma hipoa kattoo,  
ja tuvassa jo käärrettiin mattoa,  
sillä jälkiruuaaksi täytyy olla  
paitsi hilloa, kermavaahtoa  
ja kompottia  
myös hieman  
valssia ja foxtrottia.

Koiran lumosi suloinen  
kettu kiisselikieli,  
ja valtasi vallan  
hempeä mieli.  
Se tanssiin vei kettunsa armaan,  
ja piirakkapinon takana  
pussattiin varmaan!

Kanalla oli kuudes  
kiisselilautanen menossa,  
kissa huokailli  
hiukan takakenossa.  
"Kyllä juhla aina piristää",  
se sanoi, nuolaisi tassuaan  
ja taputti massuaan.  
"Mutta trikoot vähän kiristää!"  
huusi sammakko  
tanssin pyörteistä pyörreissä,  
ja maha pullistui muhkeasti  
piukoissa pitkiksissä.

























## Karpaloküsseli

4dl karpaloita  
1l vettä  
1-2dl sokeria  
4nkl perunajauhoja

Keitä kokonaisia karpaloita. Siivitä kuoret pois. Lisää sokeria.

Sekoita perunajauhot pieneen vesitilkkaan ja sekoita küsseliin.

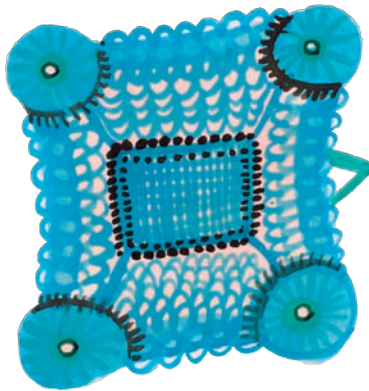
Anna küsselin kiehahtaa.

## Karjalanpürakat

2dl vettä  
1tl suolaa  
2½dl vehnä jauhoja  
2½dl ruisjauhoja

Täyte: ruispuuroa  
Kastamiseen: 2dl kiehuvaa vettä ja 50g voita

Ainekset sekoitetaan ja vaivataan notkeaksi. Taikina kaulitaan ohuiksi ja pyöreiksi kakkaroiksi, joihin levittää täyte. Reunat rypyttään peukalolla ja etusormella. Paistetaan 300 asteessa kymmenen minuuttia. Kastetaan.



## Mukkulamaito

3 kananmunaa  
½l maitoa  
suolaa

Munat ja suola sekoitetaan pieneen määrään kylmää maitoa. Kuumennetaan kattilassa. Munasta muodostuu "mukkuloita", kattilan pohjasta työntäessä. Loput maidosta lisätään. Lautaselle sekaan voi murus-tella voideltua ruisleipää.

## Ässät

125g voita  
275g sokeria  
3 munaa  
1tl kanelia  
1tl leivinjauhetta  
350g vehnä jauhoja

Sokeria ja kanelia koristamiseen

Voit ja sokeri hierotaan vaahdoksi. Munat lisätään yksitellen. Kuivat aineet lisätään. Leivotaan ässiksi ja paistetaan 175 asteessa kymmenen minuuttia.

## Karjalanpaisti

400g sianlihaa  
400g naudanklihaa  
laakerinlehti  
2tl suolaa  
10kpl maustepippuria  
5kpl valkopippuria  
sipulia

vettä (, jotta juuri ja juuri peittyvät padassa.)

Rasvaisimmat sianlihat laitetaan päällimmäisiksi. Annetaan hautua uunissa 200 asteessa muutaman tunnin verran. Tarjotaan perunoiden ja puolukkahillon kanssa.

## Piimäkakku

3dl piimää  
1½tl soodaa  
2dl siirappia  
1tl neilikkaa  
3dl rusinoita  
200g sulatettua voita  
6dl vehnä jauhoja

Kaikki ainekset sekoitetaan keskenään. Kaku paistetaan voidellussa kakku-uurossa 200 asteessa tunnin verran.