

Karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja toteutus

Lilian Wardi



Tekijä Lilian Wardi	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto	
Opinnäytetyön otsikko Karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja toteutus	Sivu- ja liitesivumäärä 28 + 17
<p>Opinnäytetyön aiheena oli suunnitella ja toteuttaa karjalaiset kesäjuhlat. Tämä toimeksiantona tehty opinnäytetyö on toiminnallinen työ, jonka produkti koostuu juhlien suunnittelusta ja toteutuksesta. Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa onnistuneet Karjalan kulttuuria tukevat karjalaiset kesäjuhlat. Tavoitteena oli tuoda karjalaisuutta esille ruoan, juoman, ohjelman ja koristelun myötä.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperustassa ensimmäisenä käsitellään perhe- ja sukujuhlia yleisesti Suomessa, jonka jälkeen siirrytään juhlien suunnitteluun ja järjestämiseen. Tässä osiossa käydään läpi juhlien suunnittelun vaiheet kutsukorteista koristeluun ja juhlapaikan valitsemisesta pitopalvelun käyttöön. Suunnitteluvaiheisiin sisältyy lisäksi katsaus juhlien erilaisista ohjelma-numeroista ja tarkemmin vielä karjalaisten juhlien ohjelma-numeroista. Opinnäytetyön tietoperustan seuraava osuus kertoo Karjalasta ja karjalaisuudesta sekä Karjalankannaksella sijainneesta Räisälästä. Näiden jälkeen opinnäytetyössä kerrotaan Karjalan ruoka- ja juomakulttuurista.</p> <p>Työn suunnitteluosuudessa käydään läpi kaikki karjalaisten kesäjuhlien toteutukseen vaadittavat asiat. Tässä osuudessa kerrotaan muun muassa juhlapaikan valinnasta, kutsukorttien suunnittelusta, teosta ja lähettämisestä, menun suunnittelusta, ruokien tarjoilusta ja juhlapaikan koristelusta sekä pitopalvelun hankinnasta ja ohjelma-numeroiden suunnittelusta. Lisäksi tässä osiossa käsitellään juhlien aikataulua sekä turvallisuus- ja riskisuunnitelmaa.</p> <p>Juhlien toteutusosiossa eli itse produktissa selviää kuvien ja tekstin myötä, miten juhlat käytännössä toteutuivat. Produktissa kerrotaan tarkemmin juhlapaikasta ja juhlien kulusta sekä tarjoilusta. Juhlat järjestettiin lauantaina heinäkuun 30. päivä vuonna 2016. Juhlista saatujen palautteiden ansiosta voidaan päätellä, että juhlat olivat onnistuneet ja karjalainen kulttuuri tuli ilmi sekä ruoan, juoman, koristelun että ohjelma-numeroiden myötä.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperusta kirjoitettiin kevään loppupuolella ja kesän alussa. Suunnitteluosuuden kirjoittaminen sijoittui kesän keskivaiheille ja juhlapäivän jälkeen eli loppukesästä alkusyksyyn tehtiin itse produkti. Opinnäytetyön viimeistelyä tehtiin alkusyksystä syksyn viimeisiin päiviin asti.</p>	
Asiasanat Juhla, Sukujuhlat, Juhlien suunnittelu, Juhlien toteutus, Karjala, Räisälä	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Juhlat Suomessa.....	4
2.1	Perhe- ja sukujuhlat	4
2.2	Juhlien suunnittelu ja järjestäminen.....	4
2.2.1	Kutsukortit	5
2.2.2	Juhlapaikka	6
2.2.3	Ruokien tarjoilu	6
2.2.4	Juhlapöydän somistus.....	8
2.2.5	Pitopalvelu ja sen käyttö.....	9
2.2.6	Juhliin valmistautuminen	9
2.3	Sukujuhlien ohjelmanumeroita	10
3	Karjala ja sen antimet.....	12
3.1	Karjala ja karjalaisuus	12
3.2	Räisälä.....	14
3.3	Karjalainen ruoka- ja juomakulttuuri	14
3.3.1	Liha-, kala- ja kasvisruokia	15
3.3.2	Leivät, leivonnaiset ja juomat	16
4	Karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja toteutus	17
4.1	Juhlien alkusuunnitelmat ja kutsukortit	17
4.2	Menun suunnittelu ja koristelu	18
4.3	Pitopalvelun hankinta	21
4.4	Ohjelmanumeroiden suunnittelu.....	22
4.5	Juhlien aikataulutus	22
4.6	Turvallisuus ja riskisuunnitelma.....	23
5	Pohdinta.....	25
	Lähteet	29
	Liitteet.....	32
	Liite 1. Kutsukorttimallit	32
	Liite 2. Kutsukortti.....	33
	Liite 3. Karjalaisten kesäjuhlien toteutus.....	34

1 Johdanto

Opinnäytetyöni aiheena on suunnitella ja toteuttaa karjalaiset kesäjuhlat eli teen toiminnallisen opinnäytetyön. Opinnäytetyöni tavoitteena on suunnitella ja toteuttaa onnistuneet Karjalan kulttuurin tukevat karjalaiset kesäjuhlat. Tavoitteena on tuoda karjalaisuutta esille ruoan, juoman, ohjelman ja koristelun myötä. Työni tarkoituksena on kehittää ammatillista osaamistani ja oppia juhlien järjestämisestä. Tarkoituksena on myös oppia Karjalan kulttuurista ja karjalaisuudesta sekä niiden yhdistämisestä juhliin. Aiheeni ei suoraan liity hotelli- tai ravintola-alaan, mutta se linkittyy vahvasti niihin molempiin. Olen nyt jo kokenut hotelli- ja ravintola-alalla työskentelyä, minkä takia haluan nyt keskittyä tapahtumien ja juhlien järjestämiseen.

Olen jo pitkään ollut kiinnostunut tapahtumien ja juhlien järjestämisestä, jonka takia aion hakea tämän tutkinnon suorittuani opiskelemaan kulttuurituotantoa. Olin jo ennen aihetta päättänyt, että haluan tehdä toiminnallisen opinnäytetyön tutkimustyypin sijaan. Ajattelin, että olisi mielenkiintoista järjestää jonkinlainen tapahtuma tai juhla, jonka seurauksena aloin miettiä erilaisia vaihtoehtoja. Juttelin läheisen sukulaiseni kanssa asiasta ja kävi ilmi, että hän haluaisi pitää kesällä karjalaiset juhlat, mutta ei välttämättä jaksaisi itse järjestää niitä. Ehdotin hänelle, että minä voisin suunnitella ja toteuttaa kyseiset juhlat. Vasta vähän myöhemmin tajusin, että tässä olisi oiva opinnäytetyön aihe.

Opinnäytetyöni toimeksiantaja on aikaisemmin mainitsemani läheinen sukulaiseni. Aiheellani on suuri merkitys toimeksiantajalleni, sillä hän saa haluamansa juhlat tarvitsematta itse järjestää niitä. Minä teen kaiken suunnittelun ja toteutuksen hänen puolestaan, minkä seurauksena hänen ei tarvitse stressata juhlista vaan saa vain nauttia juhlista ja niiden antimista. Juhlat järjestetään toimeksiantajan kesähuvilalla Paraisilla, Turun saaristossa lauantaina heinäkuun 30. päivä. Juhlien tarkoituksena on kerätä kokoon kaikki toimeksiantajan sukulaiset, joiden sukujuuret ovat Karjalankannaksella sijainneesta Räisälästä. Juhlien ideana on tavata vanhoja sukulaisia ja seurustella heidän kanssaan hyvän ruoan, juoman ja ohjelman merkeissä sekä tutustua uusiin suvun jäseniin.

Tietoperustan ensimmäisessä luvussa kerron yleisesti suomalaisista juhlista ja juhlaperinteistä, jonka jälkeen siirryn tarkemmin perhe- ja sukujuhliin. Tämän jälkeen selvitän, mitä asioita pitää ottaa huomioon juhlia suunnitellessa ja järjestäessä. Tässä osiossa kerron muun muassa kutsukorteista, juhlapaikan valinnasta ja siihen vaikuttavista asioista sekä kahdesta ruoan eri tarjottimamahdollisuuksista eli pöytiintarjoilusta ja noutopöydästä. Lisäksi käyn läpi juhlapaikan eri koristelumahdollisuuksia, pitopalvelun käyttöä ja yleisesti juhliin valmistautumista. Tähän osioon

sisältyy myös katsaus juhlien erilaisista ohjelmanumeroista ja tarkemmin vielä sukujuhlien ohjelmanumeroista.

Tietoperustan toisessa luvussa kerron Karjalasta ja muun muassa sen maantieteellisestä sijainnista sekä karjalaisuudesta. Kerron, mikä karjalaisissa juhlissa on tärkeää ja mitä elementtejä karjalaisiin juhliin tulisi sisällyttää. Karjalan lisäksi kyseinen luku sisältää tietoa Räisälästä ja sen historiasta. Tietoperustan toinen luku kertoo myös karjalaisesta ruoka- ja juomakulttuurista, sen perinteistä ja mistä se on saanut vaikutteita. Käsittelen erikseen karjalaiset liha-, kala- ja kasvisruoat, leivät ja leivonnaiset sekä juomat.

Produktini vaiheisiin kuuluu kaksi pääkohtaa, karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja itse toteutus. Suunnitteluluku perustuu tietoperustassa selvitettyihin asioihin eli toisin sanoen suunnittelin juhlat tietoperustan mukaan. Kaikki suunnitteluvaiheessa tekemäni valinnat, suunnitelmat ja teot perustuvat tietoperustassa esitettyihin faktoihin ja näkemyksiin. Suunnitteluvaiheeseen sisältyy alkusuunnitelmat, kuten kutsukorttien teko ja lähettäminen, ruokien tarjoilutavan valinta, menun suunnittelu ja juhlapaikan koristelu sekä pitopalvelun ja tarjoilijoiden hankinta. Suunnitteluluvussa suunnittelen lisäksi juhlan ohjelmanumeroita ja aikataulutusta sekä teen turvallisuus- ja riskisuunnitelman. Toimeksiantajani ei antanut minulle minkäänlaista budjettia. Hän kuitenkin haluaa, että säästetään sieltä, mistä pystyy. Tämän takia budjetilla ei ole omaa osa-aluetta suunnittelussa vaan se tulee ilmi vähän jokaisessa suunnittelun eri vaiheessa.

Karjalaisten kesäjuhlien toteutusvaihe on opinnäytetyöni liitteenä (liite 3). Juhlien toteutusvaihe perustuu tekemääni suunnitteluvaiheeseen. Pyrin tekemään kaikki toteutusvaiheessa vaadittavat asiat suunnitelmani mukaan. Toteutusvaiheessa kerron tekstin ja kuvien muodossa, kuinka juhlat käytännössä toteutuivat. Produktissa kerron tarkemmin juhlapaikasta, juhlien kulusta sekä tarjoiluista. Liitteessä käyn myös hieman läpi saamiani palautteita.

Kirjoitin opinnäytetyöni tietoperustaa sekä kevään loppupuolella että alkukesästä. Suunnitteluosuutta kirjoitin kesän keskivaiheilla. Juhlapäivän jälkeen eli loppukesästä aloitin tekemään itse produktia. Toteutusvaiheen dokumentointi kesti alkusyksyyn asti, jonka jälkeen siirryin opinnäytetyön viimeistelyyn. Viimeistely jatkui syksyn loppupuolelle saakka.

Opinnäytetyöni aihe on erittäin käytännön läheinen, jonka takia tieteellisiä aineistoja oli erittäin vaikea löytää. Tämän takia käyttämäni lähteet ovat myös käytännön läheisiä. Aiheeni käsittelee juhlia ja juhlien suunnittelua ja järjestämistä Suomessa sekä Karjalaa monelta eri kantilta, minkä takia suurin osa käyttämistäni lähteistä ovat suomalaisia.

Käyttämällä suomenkielisiä lähteitä, halusin nimenomaan korostaa aiheeni näkökulmaa Suomen kannalta. Karjalaa koskevat lähteet ovat oikeutetusti vanhoja, koska itse Karjala käsitteenä on myös vanha. Karjalainen ruoka- ja juomakulttuuri –luvussa halusin nimenomaan selvittää, minkälainen ruoka- ja juomakulttuuri karjalaisilla oli ennen vanhaan, jonka takia esimerkiksi tähän liittyvät lähteet menevät vuosikymmeniä taaksepäin. Juhlien suunnitteluun ja järjestämiseen liittyvät lähteet ovat osittain vanhoja, koska uudempia aihetta käsitteleviä kirjoja en yksinkertaisesti löytänyt. Käytin kuitenkin kyseisiä lähteitä, koska halusin tähän osioon myös kirjalähteiden näkökulmaa.

Uudempia lähteitä olen toki myös tietoperustassa käyttänyt ja hyödyntänyt. Uusin käyttämäni lähde on vuodelta 2015 kun taas vanhin vuodelta 1979. Pyrin käyttämään mahdollisimman paljon erilaisia lähteitä, kuten kirjoja, artikkeleita, internetsivustoja, blogia ja haastattelua. Erilaisten ja –ikäisten lähteiden avulla pyrin luomaan keskustelua eri lähteiden välille ja erilaisia näkökulmia käsittelevilleni aiheille.

2 Juhlat Suomessa

Tässä luvussa käsitellään hieman juhlien viettoa yleisesti Suomessa, jonka jälkeen siirrytään tarkemmin perhe- ja sukujuhliin. Käsitelen muun muassa perhe- ja sukujuhlien historiaa ja perinnettä. Seuraavaksi selvitän, mitä asioita tulee ottaa huomioon juhlia suunnitellessa ja järjestäessä. Tässä osiossa kerron muun muassa kutsukorteista, juhlapaikan valinnasta ja siihen vaikuttavista asioista sekä ruokien eri tarjoilumahdollisuuksista. Lisäksi käyn läpi juhlapaikan eri koristelumahdollisuuksia, pitopalvelun käyttöä ja yleisesti juhliin valmistautumista. Tähän osioon sisältyy myös katsaus juhlien erilaisista ohjelmanumeroista ja tarkemmin vielä sukujuhlien ohjelmanumeroista.

2.1 Perhe- ja sukujuhlat

Juhlat häistä hautajaisiin ja joulusta juhannukseen ovat sukupolvesta toiseen tuoneet vaihtelua ihmisten arkeen. Vuosituhannet vaihtuvat, kulttuurit ja uskomusjärjestelmät muuttuvat, mutta juhlat pysyvät. Jo tuhansia vuosia ennen kristinuskon saapumista on Suomessa vietetty häitä, nimenantoa, hautajaisia sekä vuotuisjuhlia. Aikuistumisen juhlinta on saanut oman rituaalinsa vasta valistusajan synnyttämän rippikoulujärjestelmän myötä. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 12–14.)

Sukukokousten ja -tapaamisten perinne oli Suomessa vakaa jo 1800-luvun loppupuolella sivistyneistön keskuudessa. Paljon matkustelleet ja koulutetut henkilöt osasivat jo tuolloin arvostaa kotiseutuaan ja juuriaan. Sukuseurojen näyttävin toimintamuoto on edelleen sukukokousten viettäminen. Vielä 1950-luvulla sukukokouksia pidettiin usein sukutaloissa. Vielä tänä päivänä sukukokouksia vietetään useimmiten suvun vanhalla kotiseudulla, mutta ulkoiset olosuhteet ovat sittemmin muuttuneet. Sukukokousten vietosta ja kiinnostuksesta omaan sukuun on tullut suomalaisten uusi kansantapa, joka on peräisin 1800-luvun oppineiston keskuudesta ja aatelisten sukutraditioista. Sukukokoukset olivat pitkään isänmaallisuuden, uskonnollisuuden sekä heimoaатteen näyttämö, vaikka sukukokousten ritualistinen ohjelma vaikuttaa olevan muuttumassa vapaamuotoisempaan suuntaan. Nykypäivän sukujuhlissa kaikille ei enää tunnu riittävän kirkossa ja haudoilla käynti, vaan juhlilta odotetaan jotain uutta ja mielenkiintoista. (Spooft 2005a, 10–13.)

2.2 Juhlien suunnittelu ja järjestäminen

Juhlatunnelman salaisuus on, että kaikki ulkoinen, kuten kynttilävalaistus, juhlava pukeutuminen, hyvä ruoka ja tuoksuvat kukkaset tarjoavat tilaisuudelle puitteet. Nämä kaikki tukevat osittain juhlien onnistumista, mutta avain on kuitenkin ihmisten yhdessäolo ja juhlista nauttiminen.

Onnistuneissa juhlissa persoonallisuus ja aitous korvaavat kaavamaisuuden ja teennäisyyden. Juhlien yksityiskohdat muodostavat harmonisen kokonaisuuden. Hyvä lähtökohta juhlien suunnitteluun on miettiä, millaista juhlaa haluaisi jälkeinpäin muistella. Toinen sääntö on pitää mielessä juhlan perimmäinen syy, sillä tilaisuus usein onnistuu, kun sen tarkoitusta korostetaan. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 12–18.)

Onnistuneiden juhlien perustana on hyvä etukäteissuunnittelu ja organisointi. Ennen juhlia tulee miettiä seuraavia asioita: miksi ja milloin juhlitaan, kenelle juhla on tarkoitettu, missä juhlat vietetään, mikä on juhlan teema, mikä on budjetti, tarvitaanko apua juhlien järjestelyissä, riittävätkö astiat, kuka auttaa tarjoilussa ja mitä ohjelmaa juhluvieraille järjestetään. (Immonen & Nevala 2003, 12.)

2.2.1 Kutsukortit

Hyvissä ajoin ennen juhlia tulee miettiä kutsuttavat ja lähettää kutsut. Tarvittaessa kannattaa porrastaa vieraiden tulo juhliin. (Harju 2015.) Riippuen juhlan luonteesta, kutsut voi lähettää joko sähköpostitse tai postitse. Juhlavamman tunnelman saa luotua, kun vieraat saavat kotiin kauniin kutsukortin. Juhlat alkavat oikeastaan jo siitä hetkestä, kun postiluukusta tipahtaa kutsukortti. (Thunell 2011, 137.) Kutsun saaminen virittää vieraissa yleensä ensimmäiset odotukset juhlan suhteen. Jos juhlia on hyvin suunniteltu ennen kutsujen lähettämistä, voi juhlien kulkua hieman valottaa kutsussa, kunhan pystyy säilyttämään riittävästi yllätyksellisyyttä. Hyvä ja kaunis kutsukortti ilmentää tilaisuuden henkeä olemalla itse joko eleettömän tyylikäs, hempeä, humoristinen tai taiteellinen. Kutsut voi tilata valmiiksi tehtyinä, mutta persoonallisinta ja samalla hauskinda on suunnitella ja tehdä kutsut kokonaan itse. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 23.) Tyylikäitä kutsukortteja ei ole vaikea tehdä itse. Materiaalit ja muut askarteluvälineet pystyy helposti hankkimaan askarteluliikkeistä ja kirjakaupoista. Jos kutsua ei halua kirjoittaa käsin, tekstin voi tulostaa helposti tietokoneen ja printterin avulla. (Thunell 2011, 137.)

Kutsut kannattaa lähettää viimeistään noin kuukautta ennen juhlia. Kutsusta on hyvä ilmetä seuraavat asiat: kutsuttavien nimet, tilaisuuden ajankohta sisältäen päivämäärän, kellonajan ja tarvittaessa juhlan kestoajan, tilaisuuden kutsuja, juhlapaikka, mahdollisesti maininta tilaisuuden ohjelmasta, ohjeet pukeutumisesta, mahdollinen maininta aveceista sekä pyyntö ilmoittaa saapumisesta ennakkoon. Jos tilaisuus järjestetään vaikeasti löydettävässä paikassa tai vieraille vieraassa paikassa, kutsukortin mukaan tulee liittää kartta. (Immonen & Nevala 2003, 14.) Kun kutsuihin laittaa maininnan viimeisestä ilmoittautumispäivämäärästä, tarjottavien määrän suunnittelu helpottuu. Kutsuihin voi laittaa maininnan, että erikoisruokavalioista ilmoitettaisiin etukä-

teen. Jos tällaista ei haluta kysyä kutsussa, voi juhlaruoat tehdä laktoosittomista tuotteista sekä tarjota mahdollisimman vähän gluteenipitoista ruokaa. (Raili 27.4.2015.)

2.2.2 Juhlapaikka

Koti on perhejuhlan itseoikeutettu pitopaikka. Sukulaisten kodit, huvilat tai muut heidän kautta saatavat tilat ovat usein myös hyviä vaihtoehtoja. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 21.) Jos kodissa on paljon tavaraa ja muita kalusteita, kannattaa osa niistä viedä juhlien ajaksi varastoon. Vieraila on mukavampi ja viihtyisämpi olla väljemmissä tiloissa. Pieniä pöytiä tuoleineen kannattaa varata mahdollisuuksien mukaan. Tällöin vieraiden on helppo seurustella ja laskutilaa on sekä kahvikupeille että lautasille. Kyseiset järjestelyt ovat välttämättömiä, jos ruoka tarjoillaan noutopöydästä. (Roininen & Kämäräinen 1999, 11.) Ulkojuhlia suunniteltaessa kannattaa aina olla varasuunnitelma, koska säästä ei voi koskaan tietää etukäteen. Mikäli juhla ei pidetä kotona, juhlapaikkojen varaukset pitää tehdä hyvissä ajoin. (Raili 27.4.2014.)

Jos juhlaa varten halutaan vuokrata erillinen juhlapaikka, on ennen valintaa selvitettävä, onko paikka ylipäättään käytettävissä kyseisenlaisiin tilaisuuksiin. Tämän lisäksi pitää selvittää, onko se vapaana haluttuun aikaan, mitä paikan vuokraus maksaa, minkä kokoiselle seurueelle se soveltuu ja onnistuuko siellä halutunlaisen ohjelman järjestäminen. Juhlanjärjestäjiä kiinnostavat edellä mainittujen lisäksi pitopalvelu- ja majoitusmahdollisuudet. Kunhan perusvaatimukset juhlapaikan suhteen täyttyvät, esteettisyys ja tunnearvot voivat ratkaista valinnan. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 21–22.)

2.2.3 Ruokien tarjoilu

Jos juhlissa on selvä teema, kannattaa se tuoda esille kutsun, ruokien, juomien ja ohjelmanumeroiden muodossa (Raili 27.4.2014). Juhlaa suunniteltaessa pitää miettiä, tarjotaanko juhlissa kahvi- vai ruokatarjoilu vai molemmat ja tarjoillaanko ruoka pöytiin vai noutavatko vieraat ruoan noutopöydästä. Tämän jälkeen on hyvä suunnitella menu. (Harju 2015). Menua suunniteltaessa tulee miettiä uskonnosta johtuvat rajoitukset, kasvissyöjät, ikärakenne ja erityisruokavalioidet sekä alkoholittomat juomavaihtoehdot (Immonen & Nevala 2003, 16).

Käytettävä tila, vieraiden ja tarjoiluhenkilökunnan määrä ratkaisevat onko juhlissa noutopöytä vai pöytiintarjoilu. Istumapöytä vaatii suuren tilan, sillä ruokailijaa kohti tulee varata pöytätilaa noin 60 senttimetriä. (Martat.) Noutopöytä tarjoiluineen sopii moniin kodin juhliin ja se on käytännöllinen, jos vieraita on paljon tai tilaa on vähän. Noutopöytä on kätevä tapa tarjota ruokaa, sillä jokainen juhluvieras löytää siitä varmasti jotain mieleistään syötävää. (Immonen & Nevala 2003, 18.)

Noutopöytä tulee sijoittaa niin, että sen ympärille jää riittävästi tilaa. Paras paikka noutopöydälle on keskellä huonetta, jolloin voidaan kattaa kaksi ottopistettä pöydän molemmille puolille. Jos vieraita on yli kolmekymmentä, eikä vieraiden saapumisaikaa ole porrastettu, noutopöytään tarvitaan kaksi ottopistettä, riippumatta siitä onko kyseessä kahvi- vai ruokapöytä. Tällöin vältetään ylimääräiseltä jonottamiselta. Noutopöydän voi vaihtoehtoisesti kattaa seinän viereen, jos tilaa on käytettävissä vähän. Tällöin ruoan ottopisteitä on vain yksi. (Roininen & Kämäräinen 1999, 30.) Pöytää täytyy pystyä kiertämään myötä päivään. Noutopöydän liinan tulisi ulottua maahan asti, mutta lyhempikin pöytäliina sopii. (Immonen & Nevala 2003, 18.) Pöytäliina on näyttävän kattauksen keskeinen osa. Maahan asti ulottuvat liinat ovat noutopöydässä varsin kauniita ja juhlavia. Kahdella erivärisellä kankaalla saa pöydästä helposti pirteän näköisen. Alusliina voi olla kirjava ja sitä kevyempi, sievästi poimutettu päällyysiina taas yksivärinen. Upeita tunnelmanluoja ovat värikkäät, unelmanohuet harsokankaat. (Roininen & Kämäräinen 1999, 14.) Noutopöydän aloituspisteisiin sijoitetaan lautaspinot ja niiden ympärille aterimet joko pöydälle tai astiaan (Raili 27.4.2015). Lautasia ei kannata pinota korkeiksi pinoiksi. Niitä, samoin kuin ruokailuvälineitä ja laseja voi tuoda tarvittaessa lisää. (Immonen & Nevala 2003, 18.) Lautasliinat voi laittaa pinoon tai koriin lautasten lähettyville. Juomat, lasit ja leivät ovat käteväntä kattaa omalle erilliselle tarjoilupöydälle. (Raili 27.4.2015.)

Noutopöydän antimia pohtiessa ei saa sortua ylilyönteihin ahtaamalla pöytä liian täyteen. Monimutkaiset tarjoiltavat kannattaa suosiolla jättää pois. Viisainta ja helpointa on tyytyä muutama harkiten valittuun ruokalajiin, joiden maut täydentävät toisiaan. On suositeltavaa panostaa yhteen tai kahteen pääruokalajiin ja kattaa niiden seuraksi kylmiä lisukkeita. (Forslin 2011, 31.) Noutopöydässä on tarkoitus yhdistellä sekä lämpimiä että kylmiä ruokia. Ruokien tulee olla helposti syötäviä ja ne sovitetaan muun muassa juhlan teemaan, koristeluun ja kattaukseen. Jos vieraililla ei ole mahdollisuutta istua syödessään, ruokien tulee olla helposti haarukalla syötäviä. Ruoat katetaan ottojärjestyksessä ja miedot ruoat tarjotaan ennen voimakkaan makuisia ruokia. (Immonen & Nevala 2003, 18.) Ruokien tarjoiluastiat asetetaan lautasista lähtien seuraavaan järjestykseen: salaatit, kylmät kala- ja liharuoat ja näiden jälkeen lämpimät ruoat. Noutopöydän hoitamiseen tarvitaan apulainen, joka täydentää pöytää ja huolehtii sen siisteydestä sekä kerää käytetyt astiat pois. (Martat.) Jos vieraiden joukossa on keliakikoita tai ruoka-allergisia, voi heille sopivat ruoat merkitä pienin kyltein (Immonen & Nevala 2003, 18).

Noutopöydän tarjottavat saa näyttävästi esille käyttämällä erilaisia tarjoiluastioita sekä kerrostamalla tarjottavia erikorkuisiin tasoihin. Eri tasoihin kattamalla saa helposti lisätilaa pöydälle. (Raili 27.4.2015.) Jokaiseen tarjoiltavaan ruokaan laitetaan oma tarjoiluväline. Tarjoiluvälineiden

pitää olla joka kerta uudelle tarjoiluastialle pantaessa puhtaat. Tarjoiluastiat valitaan ruokaan sopiviksi ja ruokaa ei saa tarjoilla valmistusastioissa. (Immonen & Nevala 2003, 22.)

Ruokamääriä pohtiessa tulee noudattaa perussääntöä, mieluummin liikaa kuin liian vähän. Juhlat kaatuvat hetkessä, jos ruoat ja juomat loppuvat ennen aikojaan. Tämän takia ruokien määrät kannattaa aina arvioida yläkanttiin. Yläkanttiin arvioimisen lisäksi tulee huomioida juhlavieraiden ikärakenne. Eri-ikäiset ihmiset syövät erimääriä, esimerkiksi nuoriso voi syödä kaksin kerroin enemmän kuin seniorit. (Gahne 2011, 28.)

2.2.4 Juhlapöydän somistus

Seuraavaksi pitää miettiä kattausta, johon sisältyy muun muassa koristelu, kukat ja lautasliinat. Tilaisuuden mukaisella koristelulla saadaan vieraat helposti virittäytymään juhlatunnelmaan. Koristelussa on kyse sekä estetiikasta että symboliikasta. (Roininen & Kämäräinen 1999, 19.)

Kukat ovat kuuluneet juhliin jo kautta aikojen. Kukkien lajin, värin, koon ja muodon sekä somittelun avulla on hyvä korostaa tilaisuuden luonnetta. Kukka-asetelmia on helppo täydentää muun muassa sammalilla, lehvillä, kaisloilla, luonnonkivillä ja kävyillä. Pöytäliinalle voi halutessaan sirotella esimerkiksi irtokukkia, marjaisia oksia tai ruskalehtiä. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 24.) Jos juhlapöydän yleisilme on kirjava, kukkien on syytä olla yksivärisiä ja sävyltään hempeitä. Noutopöydän kukka-asetelma voi olla näyttävä ja korkea kun taas istumapöytien kukka-asetelmien tulee olla matalia, jotta vieraat näkevät toisensa hyvin pöydän yli. (Roininen & Kämäräinen 1999, 19.)

Kynttilät ja kynttilänjalat loihtivat pöytään juhlan tuntua. Erikorkuiset yksittäiset kynttilät ovat juhlavia, mutta kauniita ja tunnelmallisia ovat myös matalat tuikut. Tuikkujen ja kynttilöiden alustojen tulee olla palovarmoja. Rauhallisen tunnelman luomiseen kannattaa valita valkoisia kynttilöitä, kun taas iloiseen ja yllätyksellisiin hetkiin värikkäitä kynttilöitä. Kynttilöitä voi sijoittaa noutopöydän lisäksi ruokapöytiin tuomaan enemmän juhlan tuntua. (Roininen & Kämäräinen 1999, 16.) Kukat ja kynttilät sekä värikkäät lautasliinat antavat väriä tarjoilupöytään. Jos tarjolla on kalaa tai muita meren eläviä, pöytää voi koristaa esimerkiksi merellisin simpukoin. (Roininen & Kämäräinen 1999, 20.)

Hienosti ja huolellisesti taitetut sekä pöydän väreihin sointuvat lautasliinat viimeistelevät kattausten (Roininen & Kämäräinen 1999, 20). Silitetystä lautasliinasta voi taitella erilaisia taitoksia, mutta lautasliinan voi halutessaan taittaa pöydälle yksinkertaiseksi kolmioksi. Suurille vierasmäärille kauniit, paperiset lautasliinat ovat käytännöllisiä ja sopivat juhlaan. Näyttävästi taitel-

tuina, lautasliinat toimivat kukkakimpun tavoin pöydän koristeena. (Immonen & Nevala 2003, 20.) Kahvipöydässä lautasliinat taitetaan usein ilmastavasti kahvikupin ja lautasen väliin. Noutopöydässä taitetut liinat voidaan sijoittaa joko suoraan pöydälle esimerkiksi karusellimaisesti tai väljästi johonkin astiaan, josta niitä on helppo poimia yksitellen. (Roininen & Kämäräinen 1999, 20.)

2.2.5 Pitopalvelu ja sen käyttö

Pitopalvelut ovat yksi dynaamisimpia liiketoiminnan harjoittajia ruoka- ja juoma-alalla. Kun ravintolat harjoittavat toimintaansa vain omassa yksikössään, pitopalveluyritykset voivat toimia missä tahansa paikassa. Pitopalvelun toiminnalla on rajaton määrä erilaisia tapahtumapaikkoja, nimittäin pitopalvelua voi harjoittaa sekä sisätiloissa että ulkosalla. Pitopalveluyrityksiä on monia erilaisia, toiset pystyvät palvelemaan vain kymmenien henkien seurueita, kun taas toiset satojen ja jopa tuhansien asiakkaiden seurueita. Pitopalvelun liiketoiminnan johtaminen sisältää asioita, kuten laadunvalvontaa ja standardien ylläpitoa. Pitopalveluiden menujen suunnittelu vaatii ymmärrystä menujen kehityksestä ja hinnoittelusta. Pitopalveluliiketoiminnan jatkuva menestyminen riippuu jatkuvasta harjoituksesta liittyen ruoan ja juoman operatiiviseen hallintaan. (Scanlon 2013, 1–2.)

Jos tarvitsee käyttää pitopalvelua kokonaan tai osittain, tilaus täytyy tehdä hyvissä ajoin. On suositeltavaa vertailla useampaa pitopalveluyritystä, koska niiden tarjonnassa, hinnoissa ja toimintatavoissa on usein suuria eroja. (Raili 27.4.2014.) Juhlanjärjestäjän pitää kartoittaa astioiden, ruokavälineiden, tarjoiluottimien ja tarjoiluastioiden sekä liinojen riittävyys ja tarvittaessa ostaa, lainata tai vuokrata niitä. Näiden lisäksi pitää miettiä tarvitaanko lisää kahvinkeitin ja termoskannuja. Juhlapäiväksi kannattaa pyytää apuvoimia keittiöön ja tarvittaessa varata lisäpöytiä ja -tuoleja. Mahdollista ohjelmaa ja musiikkia kannattaa miettiä hyvissä ajoin. (Harju 2015.) On suositeltavaa miettiä, saisiko sukulaisilta tai ystäviltä apua juhlien järjestelyssä, kuten valokuvauksessa tai koristelussa (Raili 27.4.2014).

2.2.6 Juhliin valmistautuminen

Ennen juhlia pitää tehdä perusteellinen siivous ja miettiä, riittääkö juhlapaikan kylmäsäilytystila. Jos tarjolla on lämpimiä ruokia, varmistetaan niiden lämpimänä pitäminen. Seuraavaksi pitää laskea ilmoittautuneiden määrä ja sen mukaan ruoka- ja juomamäärät, jonka jälkeen voi tehdä ostoslistan. Halutessa voi askarrella kauniit menukortit noutopöytänsä. (Harju 2015.) Menukortti on osa juhlapöydän koristeellista kattausta ja se kertoo vieraille, mitä ruokaa on tarjolla. Menukortti sijoitetaan lautasten vasemmalle puolelle joko kehyksiin tai nojaamaan lasia vasten.

(Kaikki juhlista.) Juhlista tulee aina mukava ja huoliteltu vaikutus, jos menukortti ja paikkakortit noudattavat samaa teemaa kuin kutsukortit (Thunel 2011, 149).

Jos juhlat on tarkoitus pitää ulkosalla, on tärkeää koristella piha-alue juhlan luonteiseksi. Piha-kalusteet täytyy puhdistaa ja tarvittaessa lainata lisää. (Roininen & Kämäräinen 1999, 12.) Pari päivää ennen juhlia kannattaa käydä ostamassa ostoslistan mukaiset ainekset ja leipoa tarjottavat, jotka kestävät parin päivän säilytyksen. Edellisenä päivänä ennen juhlia kannattaa esivalmistaa kaikki mahdollinen, mikä säilyy seuraavaan päivään ja laittaa juhla juomat kylmeneväksi. Juhlapäivää varten keittiöön kannattaa varata riittävästi astiapyyhkeitä, käsitiskiainetta, tiskiharjoja ja roskapusseja. Maljakoita on suositeltavaa varata valmiiksi mahdollisten lahjakukien varalta. Edellisenä päivänä ennen juhlia pitää tehdä viimeistelysiivous, liinoittaa pöydät ja kattaa astiat noutopöytänsä sekä laittaa kuohuviinilasit valmiiksi tarjoilupöydälle. (Harju 2015.)

Etukäteen on suositeltavaa kokeilla tarjoiluastioiden paikkoja ja sopimista pöytänsä. Monesti pöydät ovat kattaukselle liian pieniä, jolloin voi tarvittaessa ottaa avuksi pieniä sivupöytiä, joihin voi kattaa leivät ja juomat. Noutopöytänsä kattaessa kannattaa tarkistaa, että kaikki astiat ja ottimet ovat varmasti puhtaita ja kirkkaita. Kun noutopöytänsä on katettu, kannattaa se peittää suurella muovilla tai kevyellä pöytäliinalla, jotta kaikki kattaustarvikkeet pysyvät pölyttöminä ja puhtaina. (Roininen & Kämäräinen 1999, 30.) Juhlapäivänä vuorossa on kakkujen koristelu ja tarjoiltavien viimeistely sekä niiden laittaminen tarjoiluastioihin (Harju 2015).

2.3 Sukujuhlien ohjelmanumeroita

Sukujuhliin tarvitaan ohjelmaa, mutta aikaa tulee jäädä vapaalle seurustelulle ja vanhojen sekä uusien sukulaisten tapaamiselle. Ohjelmistoa suunnitellessa on hyvä muistaa, että vieraille ei aina tarvitse kehittää mitään ylenpalttisen monenkirjavaa toimintaa. Parhaimmat ideat ovat usein hyvin yksinkertaisia ja siitä syystä käytännössä hyvin toimivia. Sukujuhliissa tärkeintä on yhdessäolo ja sukulaisten tapaaminen, jonka takia yleiselle jutustelulle on hyvä jättää runsaasti aikaa. (Spoof 2005b, 19.)

Sukujuhliin on hyvä suunnitella erilaista ohjelmaa lapsille, aikuisille ja seniori-ikäisille. Lapsille on helppo keksiä monenlaisia pelejä ja leikkejä. Lasten ohjelma voidaan järjestää omassa paikassa tai siten, että aikuiset osallistuvat osaan ohjelmaan tai ovat mukana yleisönä. Jos vieraslistalla on paljon nuorisoa, erilaiset pelit, urheilu ja muu toiminnallinen ohjelma ovat nuorille hyvää ajanviihdettä. Senioriväki tarvitsee mukavat istuimet, joista he näkevät ja kuulevat hyvin. Vanhemmat ihmiset tarvitsevat runsaasti aikaa vaihdellessaan kuulumisia vanhojen tuttujen kanssa. Seniori-ikäisiä voi pyytää kertomaan tarinoita itsestään ja menneiltä vuosilta. Vanhat

laulut ja lorut ovat lisäksi oivia ohjelmanumeroita. On hyvä muistaa, että lapset ja nuoriso kuuntelevat mielellään elävää historiaa. (Spoof 2005b, 23.)

Sukujuhlien ohjelmanumeroita voivat olla muun muassa sukumatka diaesityksenä, suvun esi-neistä ja valokuvista koottu näyttely, sukulaulu, sukutanssiaiset, sukuvisailu, sukututkimuksista, -tauluista ja -puista koottu näyttely tai lukutuokio, jossa luetaan katkelmia vanhoista päiväkirjois-ta, elämänkerroista ja kirjeistä (Spoof 2005b, 24–25). Edellä mainittujen lisäksi sukujuhlien oh-jelmistoon voi kuulua esimerkiksi murre-esitys, historian esitys, musiikkiesitykset, kansallispu-vun esittely, suvun tekstiilien tai muiden käsitöiden esittely sekä suvun juurien ruokaperinteen esittäminen. Olisi hyvä, jos esiintyjä löytyisi suvun omasta piiristä, tällöin esitys tuntuisi lähei-semmältä ja merkityksellisemmältä. (Piipponen 20.7.2016.)

Kaikista ihmisen käyttämistä symboleista sanat ovat kaikkein tärkeimpiä. Häissä on tapana pu-hua rakkaudesta, toisten kunnioittamisesta ja yhdessä kasvamisesta, kun taas hautajaisissa on luontevaa puhua menneisyydestä ja viitata elämän jatkumiseen. Puhe voi olla monologia, mutta halutessa se voi lisäksi sisältää vuoropuhelua. Puheessa voidaan lausua runoja, lauluja ja lau-suntaa. Tilanpuheen peruskaava on hyvin käyttökelpoinen ja yksinkertainen kaikkien iloisten perhetapahtumien juhlistamiseen. Tilanpuheen peruskaava sisältää puhuttelun, tarinan ker-rontaa menneisyydestä, nykyhetkestä ja tulevaisuudesta, loppukevennyksen sekä maljan nos-tamisen. (Aurejärvi-Karjalainen 1999, 27–28.)

3 Karjala ja sen antimet

Tämä luku käsittelee Karjalaa ja muun muassa sen maantieteellistä sijaintia sekä karjalaisuutta. Luvussa kerron, mikä karjalaisissa juhlissa on tärkeää ja mitä elementtejä karjalaisiin juhliin tulisi sisällyttää. Karjalan lisäksi kyseinen luku sisältää tietoa Räisälästä ja sen historiasta. Tästä luvusta selviää, minkälainen Karjalan ruoka- ja juomakulttuuri oli aikoinaan ja mistä se on saanut vaikutteita. Käsittelem erikseen karjalaiset liha-, kala- ja kasvisruoat, leivät ja leivonnaiset sekä juomat.

3.1 Karjala ja karjalaisuus

Karjalan ja karjalaisuuden käsitteet eivät ole yksiselitteisiä, nimittäin historiallisesti, maantieteellisesti ja kansatieteellisesti Karjalasta puhutaan eri nimin. Kaikkein suurpiirteisoin rajaus voidaan tehdä Suomen Karjalan ja Venäjän Karjalan käsitteillä. Tällöin esiin tulevat sekä omistussuhteet että kansalliset erot. Tämän myötä syntyy kuitenkin ongelma, sillä karjalaisuus ei suinkaan ole seurailut valtiollisia ja poliittisia rajoja. Kun puhutaan Suomen Karjalasta ja Venäjän Karjalasta viitataan siihen tosiasiaan, että Karjala on ollut idän ja lännen välinen taistelulenttä, mutta myös kulttuurisilta. Karjalan kulttuuri ja sen pohjana oleva yhteiskuntaelämä on osa erilaisten kansan kulttuurien ja kansallisuusliikkeiden historiaa. Karjalan nimen alle mahtuu lukuisia toisistaan paljon erottuvia alueita. Tämän seurauksena karjalaisen kulttuurin käsitteen piiriin kuuluu suuri määrä toisistaan poikkeavia osakulttuureja. (Sihvo 1998, 449.)

Karjala on maantieteellinen alue Suomessa sekä Venäjällä ja se on oma kulttuurialueensa. Suomessa sijaitsevat Etelä-Karjala ja Pohjois-Karjala. Venäjällä ovat luovutetun Karjalan alueet: Karjalankannas, Laatokan Karjala ja Raja-Karjala. Venäjän karjalaisalueita ovat edellä mainittujen lisäksi Aunus, Viena sekä Tverin Karjala. (Karjalan Liitto ry a.) Etelä-Karjalan maakunta syntyi toisen maailmansodan jälkeen. Maakuntaan kuuluu 12 kuntaa ja kaksi kaupunkia. Maakuntakeskuksia ovat Lappeenranta ja Imatra ja vuodesta 1997 Etelä-Karjala on kuulunut Etelä-Suomen lääniin. (Karjalan Liitto ry b.) Pohjois-Karjalasta muodostettiin lääni vuonna 1960 ja vuodesta 1997 alue on kuulunut Itä-Suomen lääniin. Maakuntakeskus on Joensuu ja muita kaupunkeja ovat Kitee, Lieksa, Nurmes ja Outokumpu. (Karjalan Liitto ry c.) Karjalankannas sijaitsee Suomenlahden ja Laatokan välissä ja sen keskuksia olivat Viipuri, Käkisalmi ja Koivisto. Tänä päivänä Kannas kuuluu Venäjään, Leningradin alueeseen. (Karjalan Liitto ry d.) Laatokan Karjala sisältää Käkisalimesta pohjoiseen ja edelleen itään sijoittuvat Laatokan rantapitäjät aina Impilahteen saakka. Impilahti on häilyvänä rajana alueeseen, joka suomalaisin termein tunnetaan Raja-Karjalana. Raja-Karjala jatkui yhtenäisenä kulttuurialueena yli Tarton rauhan

rajalinjan Venäjän puoleiseen Itä-Karjalaan, Aunukseen, edelleen Ääniselle ja pohjoisessa Viinaan. (Kilpeläinen 2006, 21.)

Karjalaisia on asunut keskiajalta lähtien sekä Suomessa että Venäjällä. Venäjän karjalaiset ovat virallisesti yksi vähemmistökansa, joka elää kahdella pääalueella. Sen vanhin ydinalue kantaa Karjalan tasavallan nimeä ja sillä on Venäjän federaatiossa spesifinen itsehallinto. Karjalaisia asuu myös huomattavasti Keski-Venäjällä, Tverin läänissä. Suomen karjalaiset eivät muodosta omaa kansaa, vaan he ovat osa Suomen kansakuntaa. (Kirkinen 1998, 38.)

Karjala sijaitsee kahden kulttuurin rajalla ja siellä ovat olleet aina vahvasti läsnä sekä itäinen että läntinen kulttuuri. Karjalassa ovat kohdanneet muinaiskarjalainen samanismi ja kristinusko sekä idän ja lännen kirkko on elänyt siellä rinnakkain. Karjalassa on koettu sekä ilon että surun hetkiä ja joskus jopa molempia yhtä aikaa. Karjalasta ovat kiistelleet kaksi valtakuntaa ja sen tannerta on poljettu sotilassaappailla ja tanssikengillä. Karjalaa on tuhottu ja rakennettu ja sen puolesta eletty ja kuoltu. Synnyinseutunsa ja kotinsa menettäneet evakot elävät karjalaisuuttaan muistojen myötä. Karjalaisuus ja sen vaaliminen, elämäntavat ja -arvot, ovat karjalaista kulttuuria ja sitä eletään todeksi arjessa. Kulttuuri ei luo ihmistä, vaan ihminen luo kulttuurin ja kulttuurin peruselementit ovat multa ja kieli. Multa edustaa sitä maata, maaperää ja paikkaa, sen luontoa, rakennuksia ja esineitä, missä juuri kyseinen kulttuuri elää. Kieli on kulttuurin sanallista ja kirjallista ilmaisua. Vaikka multaa eli omaa Karjalaa evakoilla ei enää ole, toinen osa heidän kulttuurista eli kieli kulkee aina heidän mukanaan. (Kilpeläinen 2006, 9–11.)

Karjalan liitto ry (e) kuvailee karjalaisuutta seuraavanlaisesti ”Karjalaisuus on elämää, toisen ihmisen huomioimista, tietoisuus suvun juurista, elämäntapa, kodin ja suvun perintö, runoja, lauluja, taidetta, unelmia, uuniruokien, potatkakkaroiden ja riisiryynipiiraiden tuoksua”. Karjalaisen kansankulttuurin ominaisuuksiin kuuluvat länsisuomalaisista eroavat kansallispuvut, käsityöt, ruokakulttuuri, rakennusperinne ja tavat. Karjalaisuutta ja karelianismia on käytetty taiteessa, kirjallisuudessa ja musiikissa. (Karjalan Liitto ry f.) Karelianismi tarkoittaa tieteen ja taiteen ihannoivaa kiinnostusta Karjalaa kohtaan (Karjalan Liitto ry g). Suku ja suurperheet ovat olleet karjalaisen elämäntavan keskeiset elementit. Karjalainen tapaperinne perustui elämäntapaan ja vuodenkiertoon, jota jäsensivät esimerkiksi luonnon rytmi ja luterilaisen sekä ortodoksisen kirkovuoden perinteet. (Karjalan Liitto ry h.)

Karjalaisissa juhlissa tärkeimpiä tekijöitä ovat yhdessäolo, karjalainen välitön ja usein tunteikas tunnelma, tuttujen tapaaminen, karjalaisen perinteen ylläpito ja perinteiden välittäminen eteenpäin, jota seuraa ”heimotunteen” vahvistaminen. Tärkeää on juhlien tuottamat elämykset. Juhlien kesto on yksi olennainen osa. Karjalaiset juhlit eivät saa olla liian pitkiä eivätkä ne saa ve-

nyä suunnitellusta. Sukujuhliissa keskeistä on uusiin suvun jäseniin tutustuminen. Valtakunnallisia karjalaisia kesäjuhlia ajatellen merkittävää on talkootyön osuus. Se heijastuu juhlien valmisteluihin ja vaikuttaa sen myötä itse juhlien toteutukseen. Talkootyön tavalla toimiminen lisäksi innostaa ihmisiä. Juhlavieraille tulee varata aikaa keskinäiseen seurusteluun ja juhlaohjelmaan on tärkeä sisällyttää joitain karjalaisia elementtejä. Sekä nuoria että vanhempia ohjelman esittäjiä olisi hyvä olla mukana. Juhlissa on tärkeä tuoda esille karjalaisen kulttuurin uudistumisvoimaa ja perinteitä tuoreesti toteutettuna. (Piipponen 20.7.2016.)

3.2 Räisälä

Räisälän kunta sijaitsi Karjalankannaksella, vanhan Vuoksen virran varrella. Räisälän naapureita olivat pohjoisessa Kaukola, koillisessa Käkisalmen maakunta, idässä Pyhäjärvi, kaakossa Sakkola, etelässä Vuoksela, lännessä Vuoksenranta ja luoteessa Kirvu. (Kaatonen 1994, 5.) Räisälä oli kuuluisa luonnonkauneudestaan ja Vuoksen vaikutus oli merkittävä sekä asutuksen sijoittumisen että maatalouden kehittymisen kannalta. Räisälässä oli 37 rekisterikylää ja jo kivi-kaudelta lähtien se oli koko Karjalan tiheimmin asuttua seutua. (Räisälä.)

Idän ja lännen rajamaana Räisälä joutui kokemaan kovia. Vuoron perään itä ja länsi marssivat sotajoukkojaan Räisälässä ryöstäen ja hävittäen asukkaita ja heidän maitaan. (Kaatonen 1994, 5.) Vuonna 1323 Pähkinäsaaren rauhan jälkeen, Räisälä kuului novgorodilaisten ja myöhemmin venäläisten valtapiiriin sen luoteisena rajapitäjänä. 1600-luvun molemmin puolin Räisälä koki samat kohtalot kuin muutkin itäiset rajaseudut ja se oli vuosikymmeniä idän ja lännen taistelukenttänä. Räisälä oli niitä harvoja Kannaksen pitäjiä, jotka eivät jälkeensä kuuluneet venäläisten lahjoitusmaa-alueisiin. Tämän seurauksena Räisälällä oli myöhemmin huomattavasti paremmat perusedellytykset maanviljelyn ja muiden elinkeinojen hoitamiseen. (Räisälä.) Räisälässä syntyneessä ja varttuneessa on monivivahteista elämänmyönteisyyttä, joka on kantanut evakkoaikojen koti-ikävä ylitse ja antanut voimia niin arjen kuin juhlan tunnelmaan (Merenkylä 1994, 12).

3.3 Karjalainen ruoka- ja juomakulttuuri

Karjalainen ruokakulttuuri on saanut vaikutteita sekä idästä että lännestä. Karjalaiset eivät koskaan kopioineet suoraan, vaan uudet kulttuuripiirteet muokattiin oman maun mukaisiksi. Karjalalan vahvat yhteydet venäläiseen ruokakulttuuriin ovat lähtöisin vuosisatojen mittaisesta vuorovaikutuksesta, joka jatkuu vielä tänä päivänä. (Liukkonen, Lylyharju & Martiala 2013, 14.)

Karjalankannaksen elämäkuvaan kuului sekä kotioloissa että juhlissa rikasvivahteinen ateriointi, ruoanvalmistus ja leivonta. Kannaksella ja ylipäänsä Karjalassa kansanruoat olivat monella

tapaa lajirikkaampia ja moninaisempia kuin muualla maassa. Karjalankannaksen kansanomai-
nen ruokavalio oli olosuhteiden pakosta kehittynyt määrätynlaiseksi. Pohjolan pitkä talvi ja syn-
keä syksy, usein epäedullinen kevät ja lyhyt sekä kylmä kesä pakottivat ruoka-aineiden pitkäai-
kaiseen varastointiin ja säilytykseen. Näiden varastoitujen raaka-aineiden lisäksi käytettiin pal-
jon luonnontuotteita, kuten riistaa, kalaa sekä kasviksia. (Seppänen-Pora 1979, 9–15.)

Karjalan kannaksen pidoissa leipää oli pöydässä runsaasti. Suolaisena pidoissa tarjottiin silliä
ja muuta suolakalaa. Juomina oli vahvaa taaria sekä hapanmaitoa. Keittoruokana tarjottiin her-
nerokkaa. Uudemman tavan mukaan ateriaan kuului lisäksi lammaspasta. Lämpimänä ruokana
saatettiin myös tarjota paistia, palvattua lihaa, joka ateriaan varten kuumennettiin uunissa. Pää-
ruoan kera tarjoilla oli perunoita ja jälkiruokaaksi syötiin usein munapataa tai munamaitoa. (Lam-
pinen 1981, 160–162.)

3.3.1 Liha-, kala- ja kasvisruokia

Kannakselaisessa ruokataloudessa tanakimpana ruoka-aineena käytettiin pääasiallisesti sianli-
haa, kun taas lampaanlihaa ja lehmänlihaa käytettiin vähemmän. Karjalainen kuuluisa liharuo-
ka, karjalanpaisti, valmistettiin usein pyhäpäivinä ja juhlia varten. (Seppänen-Pora 1979, 69–
73.) Tämä samainen ruoka on juhlaruokaa muualla kuin Karjalassa ja pitkään hauduttaminen
on yleistynyt koko Suomessa (Liukkonen ym. 2013, 10). Erilaisia karjalaisia liharuokia ovat kar-
jalan paistin lisäksi muun muassa liharokka, lihapata, vasikkapaisti ja lammaspotaatit (Lampi-
nen 1981, 99–101).

Erilaisten pyydysten ja kalastustapojen saaliina saatiin eniten silakkaa, mutta arvokalaa kuten
lohta, ankeriasta, kuhaa, siikaa ja ahventa tarttui syötteihin. (Seppänen-Pora 1979, 69–73.)
Ennen vanhaan kalaa valmistettiin tuoreena keittämällä, paistamalla pannulla ja uunissa. Myö-
hemmin karjalaiset omaksuivat kalastajilta kalan kuumasavustamisen umpinaisessa peltipön-
tössä. (Liukkonen ym. 2013, 18.) Karjalaisia kalaruokia ovat muun muassa suolakala, suolatut
muikut, hapansärki ja kuivattu hauki (Lampinen 1981, 111–114).

Erilaisia kasviksia ja juureksia käytettiin paljon ruoanlaitossa. Yleisimpiä raaka-aineita olivat
peruna, lanttu, nauris, kaali, härkävavut ja herneet. Porkkana ja punajuuri olivat myöhäisempiä
tulokkaita, joita ajan saatossa aloitettiin käyttämään enemmän. Tattien ja sienien käyttö olivat
Kannaksella varsin laajalle levinnyt tapa. Maat Kannaksella olivat sienien lisäksi erittäin marjai-
sia. Näiltä mailta pystyi keräämään mansikoita, puolukoita, karpaloita ja vaapukoita. (Seppä-
nen-Pora 1979, 77–83.)

Karjalaisia kasvisruokia, joita käytettiin enimmäkseen lisukkeina, olivat esimerkiksi suolakaali, apposkaali, porkkanamuhennos, lanttupaisti, papuvelli ja potaattipuuro. Kannaksella usein käytettyjä sienipainotteisia ruokia olivat tatti- ja sienimuhennos sekä sienipotaatit. (Lampinen 1981, 123–147.) Hieman modernisoituja karjalaisia kasvisruokia ovat punajuuripaistos, sienisalaatti, uunijuurekset ja rosolli (Liukkonen ym. 2013, 146–157).

3.3.2 Leivät, leivonnaiset ja juomat

Itä-Suomessa leivällä on aina ollut erityinen asema ruokapöydässä. Tyypillisiä karjalaisia leipiä ovat hapan limppumainen ruisleipä sekä ohrarieska. Karjalaisessa keittiössä käytettiin jo ennen vanhaa erittäin monipuolisesti viljatuotteita, kuten ohraa, ruista, kauraa, tattaria, hirssiä ja vehnää. (Liukkonen ym. 2013, 16.)

Piirakka useissa muodoissaan oli kannakselaisten juhla- ja pitopöytien sekä lauantain- ja sunnuntaiaterioiden keskeisin herkku. Kannaksalainen piirakka oli enimmäkseen isokokoinen, paksu ja ruokaisa leivonnainen, jonka kuori valmistettiin rukiisesta rieskatakahtaasta, hapanruistahaasta tai makeasta tai suolaisesta vehnätaikinasta. Piirakat leivottiin erimuotoisiksi, umpinaisiksi tai avonaisiksi sekä täytettiin erilaisilla täytteillä. Koko Kannaksen alueella oli tapana tarjota piirakoita munavoin kera. (Seppänen-Pora 1979, 44–59.)

Karjalaisia jälkiruokia ovat erilaiset leivonnaiset, piirakat, kakut ja pikkuleivät. Leivonnaiset ovat usein rinkeleitä, kuten vesi-, voi- ja sokeririnkelit sekä kaikkein kuuluisin Viipurin rinkeli. Karjalaisia jälkiruokapiirakoita ovat rahka-, puolukka- ja raparperipiirakka. Suosituimpia kakkuja ovat muun muassa munakakku eli sokerikakku sekä piimäkakku. Hilloviipaleita ja hyviä ässiä tarjottiin pieninä makeina suupaloina. (Kolmonen 1993, 87–112.) Uusimpia versioita karjalaisista jälkiruoista ovat karpalokiisseli ja -hyydyke, mansikkahyytelö, pasha, rahkaletut ja –rahkatorttu sekä sekahedelmäkiisseli (Liukkonen ym. 2013, 161–173).

Pitopöytien ruokarunsauden veroisena juomana tarjottiin usein tummanruskeaa ja kuohuvaa taaria, joka oli tavallisinta palanpainiketta. Muita viljasta valmistettuja juomia olivat muun muassa humala-, leipä- ja itukalja. Maitotuotteita, kuten ruokapiimää, hapanmaitoa ja hyrriä oli usein tarjolla. Kuumina juomina toimivat kahvi sekä tee. Väkijuomia käytettiin vain juhlatilaisuuksissa, mutta vähissä määrin. (Seppänen-Pora 1979, 84–86.)

4 Karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja toteutus

Opinnäytetyöni tavoitteena on suunnitella ja toteuttaa onnistuneet Karjalan kulttuuria tukevat karjalaiset kesäjuhlat. Tavoitteena on tuoda karjalaisuutta esille ruoan, juoman, ohjelman ja koristelun myötä. Produktini vaiheisiin kuuluu kaksi pääkohtaa, karjalaisten kesäjuhlien suunnittelu ja itse toteutus.

Suunnitteluvaiheeseen sisältyy alkusuunnitelmat, kuten kutsukorttien teko ja lähettäminen, ruokien tarjoilutavan valinta, menun suunnittelu ja juhlapaikan koristelu sekä pitopalvelun ja tarjoilijoiden hankinta. Suunnitteluluvussa suunnittelen lisäksi juhlan ohjelmanumeroita ja aikataulusta sekä teen turvallisuus- ja riskisuunnitelman. Produktin toisessa vaiheessa eli juhlien toteutuksessa (liite 3) kerron tekstin ja kuvien muodossa, kuinka juhlat käytännössä toteutuivat. Produktissa kerron tarkemmin juhlapaikasta, juhlien kulusta sekä tarjoiluista.

4.1 Juhlien alkusuunnitelmat ja kutsukortit

Ensimmäisessä tapaamisessa toimeksiantajan kanssa keskustelimme juhlien luonteesta, ajankohdasta, vierasmäärästä, juhlapaikasta ja kutsukorteista. Juhlat järjestetään toimeksiantajan kesähuvilalla Paraisilla, Turun saaristossa lauantaina heinäkuun 30. päivä. Juhlien tarkoituksena on kerätä kokoon kaikki toimeksiantajan sukulaiset, joiden sukujuuret ovat Räisälästä. Juhlien kohderyhmänä on kaikenikäisiä vieraita. Vanhin kutsuttava vieras on iältään 85-vuotias kun taas nuorin vasta yksivuotias. Yksivuotiaan lisäksi alaikäisiä vieraita on vain kolme. Juhlien vieraslistalla on eniten nuoria aikuisia ja keski-ikäisiä. Suurin osa kutsuvieraista on naispuolisia.

Juhlien ideana on tavata vanhoja sukulaisia ja seurustella heidän kanssaan hyvän ruoan ja ohjelman merkeissä sekä tutustua uusiin suvun jäseniin. Juhlista on tarkoitus tulla rennot, mutta silti juhlat. Vieraita kutsutaan noin neljäkymmentä, joista suurin osa asuu Varsinais-Suomessa Turun lähetyvillä. Juhlapaikaksi toimeksiantaja valitsi hänen Paraisten kesähuvilan, koska vieraat pääsevät sinne nopeasti ja helposti. Juhlien teemana on Karjala sekä Räisälä ja niiden on tarkoitus korostua juhlaruoan, ohjelmanumeroiden ja koristelun muodossa. Toimeksiantaja ei antanut minulle tarkkaa budjettia, joten minun ei tarvitse sitä ottaa huomioon juhlien suunnittelussa.

Toimeksiantaja antoi minulle vapaat kädet kutsukorttien suunnittelussa. Minulle oli heti selvää, että teen kutsukortit itse ja että ne lähetetään postitse. Näin saan luotua juhlavamman ensivaikutelman vieraisissa. Haluan, että kutsukorteissa tulee selvästi ilmi juhlien teema. Tein toimeksiantajalle seitsemän erilaista kutsukorttimallia, joista kuusi on kuvakollaasina liitteenä (liite 1).

Juhlien tarkoitusta korostaen, käytin kutsukorttimalleissa joko Räisälän ristiä tai Räisälän vaakunaa. Kutsukorttien vihreällä värityksellä pyrin luomaan kesän tuntua, koska kyseessä on kuitenkin kesäjuhlat. Toimeksiantajan valitsema kutsukortti on liitteenä (liite 2). Kutsukorttien tekstiosuutta suunnittelimme yhdessä toimeksiantajan kanssa.

Kutsukorteista tulee ilmi tilaisuuden ajankohta sisältäen päivämäärän ja kellonajan, tilaisuuden kutsujat sekä juhlapaikan osoite. Kirjekuorista, joihin itse kutsukortti laitetaan, tulee ilmi kutsutavien nimet. Vaikka juhlapaikka on melko hankalasti löydettävissä, emme halunneet laittaa karttaa kutsukortin liitteeksi, koska kaikki juhluvieraat ovat käyneet toimeksiantajan kesähuvilalla aiemmin eli tietävät sen sijainnin. Lähetin kutsukortit vieraille kesäkuun puolella välissä eli yli kuukausi ennen juhlia. Kutsuissa mainittiin viimeinen ilmoittautumispäivä, joka helpotti ruokien ja juomien määrän suunnittelua, mutta mahdollisista erikoisruokavaloista ei kutsuissa pyydetty ilmoittamaan erikseen. Kutsuun myönteisesti vastanneita tuli vähän alle neljäkymmentä. Tämän juhluvierasmäärän pohjalta toimeksiantaja laskee ruoka- ja juomamäärät, kun saan ensiksi suunniteltua menun.

4.2 Menun suunnittelu ja koristelu

Minulle sekä toimeksiantajalle oli heti selvää, että ruoka tarjoillaan noutopöydästä. Vieraita on sen verran paljon ja henkilökuntaa sen verran vähän, että pöytiintarjoilu olisi mahdotonta. Juhlapaikkakaan ei ole toimiva pöytiintarjoilulle. Jos sää sallii, tarkoituksena on syödä ulkona. Noutopöytä katetaan terassille suojaan ja vieraat asettuvat syömään patiolle tai nurmikolle laitettuihin pöytiin tai sisälle. Vaikka vieraita on yli kolmekymmentä, ottopisteitä tulee olemaan vain yksi, sillä tilaa terassilla on sen verran vähän. Noutopöytä katetaan keskelle terassia ja vieraiden on tarkoitus kiertää koko pöytä ympäri, jotta he saavat kaikkia mahdollisia tarjottavia.

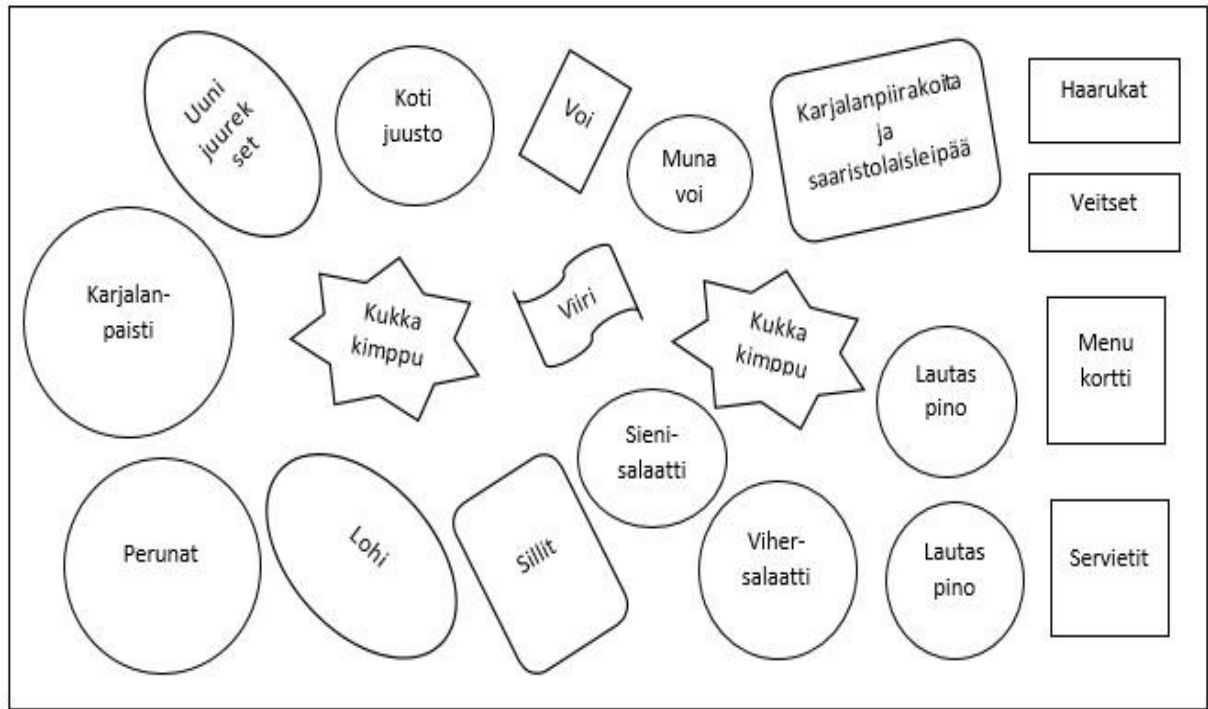
Menua suunniteltaessa totesin, että haluan tuoda kaikki karjalaisen ruokakulttuurin pääelementit juhlapöytään. Päätin, että tarjoiltaviksi tulee salaatteja, kalaa, sillejä, liharuoka, juureksia, perunaa, jokin sienistä tehty lisuke sekä juustoa ja leipää. Näiden pohjalta lähdin kokoamaan pääruokamenua. Pääruokamenusta puuttuu yksi pääelementti, marjat, joka tulee esille jälkiruokamenussa. Jälkiruokapöytään ajattelin sopivan marjakakku, jokin makea piirakka ja pikkuleipiä. Tein toimeksiantajalle menuehdotuksen, johon tehtiin vielä yhdessä pari pientä muutosta. Toimeksiantaja tiesi jo etukäteen, että vieraina ei tule olemaan yhtään vegaania eikä keliakikkoa, mutta laktoosi-intolerantikoista hän ei ollut täysin varma. Tämän takia teemme suurimman osan ruoista laktoosittomina.

Juhlien menu sisältää vihersalaatin, sienisalaatin, karjalaista arvokalaa eli lohta savustettuna, perunoita, sillejä, karjalaista juhlaruokaa eli karjalanpaistia, uunijuureksia, kotijuustoa ja saaristolaisleipää sekä karjalanpiirakoita. Vaikka saaristolaisleipä ei ole kotoisin Karjalasta, halusin sen silti sisällyttää menuun. Saaristolaisleipä korostaa juhlapaikan tunnelmaa, sillä juhlat järjestetään Paraisilla, Turun saaristossa. Jälkiruokamenuun sisältyy vadelmahyydykekakkua, rahka-piirakkaa sekä kaneliässiä. Ruoan kanssa tarjolla on juomina mehua, kotikaljaa, kivennäisvettä ja viiniä. Jälkiruoan kanssa tarjoillaan kahvia ja teetä sekä limonadia. Tein sekä pääruokamenukortin (liite 3, kuva 14) että jälkiruokamenukortin (liite 3, kuva 23) valmiiksi juhlapäivää varten, jotta vieraat tietävät, mitä kaikkea on tarjolla. Menukorteista selviää, mitkä ruoat ovat tehty laktoosittomista tuotteista. Haluan, että vieraille tulee juhlista huoliteltu vaikutus, jonka takia menukortit noudattavat samaa teemaa kuin kutsukortit.

Pöytien koristelussa haluan korostaa juhlien teemaa, kesää sekä saaristoa. Toimeksiantaja haluaa koristelusta yksinkertaisen, mutta juhlavan. Hänen mielestään pöydillä ei saa olla liikaa koristeita. Toimeksiantajan isällä on kotonaan Räisälän pitäjän viiri, joka tulee koristeeksi noutopöytänsä. Ruokapöytien koristeiksi tulee luonnonkukkia kerättynä lähimaastosta. Toimeksiantajan sisko on luvannut tuoda Räisälä-teemaisia kukkakimppuja noutopöydän somistukseksi. Patiolle ja pihalle on tarkoitus laittaa paljon ruukkukasveja sekä lyhtyjä luomaan juhlavaa saaristolais-tunnelmaa.

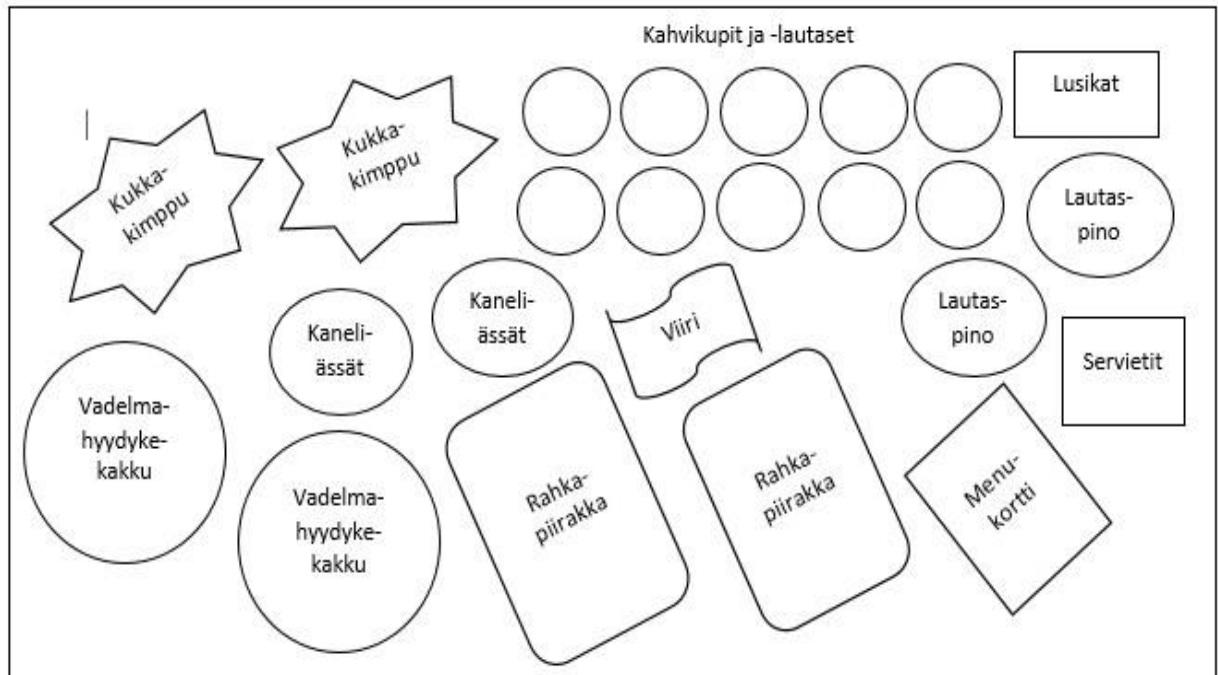
Kun olin saanut menut tehtyä ja koristelua hieman pohdittua, lähdin suunnittelemaan sekä pääruoan että jälkiruoan noutopöydän ilmettä ja järjestystä. Molempia noutopöytiä kierretään myötöpäivään. Tein pääruokatarjoilun noutopöydästä mallin (kuva 1.), jota on tarkoitus noudattaa juhlapäivänä noutopöytää kattaessa. Kuvan ollessa juhlapöytä, vieraan on tarkoitus aloittaa pöydän kiertäminen oikeasta yläkulmasta, jossa sijaitsevat haarukat ja veitset. Seuraavaksi juhluvieras voi katsoa menukorttia samalla kun ottaa servietin ja lautasen.

Lautasten oton jälkeen vuorossa on vihersalaatti ja sienisalaatti sekä sillit ja savustettu lohi. Näiden kylmien ruokien jälkeen tulee perunat ja itse pääruoka Karjalanpaisti. Paistin jälkeen vuorossa on muita lisukkeita, kuten uunijuureksia ja kotijuustoa. Viimeisenä pöydässä on tarjolla karjalanpiirakoita ja saaristolaisleipää sekä levitteitä, kuten voita ja munavoita. Noutopöydän koristuksena on kaksi kukkakimppua sekä Räisälän pitäjän viiri. Juomat ja lasit on tarkoitus asettaa erillisille pöydille, jotka sijaitsevat, kuvan ollessa noutopöytä, noutopöydän oikealla puolella. Sinne on tarkoitus laittaa vierekkäin kaksi erillistä pöytää, joissa toisessa ovat juomat ja toisessa lasit.



Kuva 1. Pääruokatarjoilun noutopöytämalli

Tein jälkiruokatarjoilun noutopöydästä myös mallin (kuva 2.). Juhlavieraan on pääruokanoutopöydän kaltaisesti tarkoitus aloittaa, kuvan ollessa noutopöytä, pöydän oikeasta yläkulmasta, jossa sijaitsevat kakkulautaset ja lusikat. Seuraavaksi vieras voi ihastella kaunista menukorttia ottaen samalla servietin. Tämän jälkeen vuorossa ovat rahkapiirakat ja vadelmahyydykekakut. Molempia on pöydässä heti kaksi kappaletta, koska tarjoilija-apulaiset joutuvat lähtemään melko pian jälkiruokatarjoilun jälkeen. Kun pöydässä on kerralla tarpeeksi, minun ei heti tarvitse olla täyttämässä jälkiruokapöytää vaan voin keskittyä muihin asioihin, kuten kaatamaan kahvia tai teetä vieraille. Piirakoiden ja kakkujen takana on pienissä kulhoissa kaneliässiä. Näiden tarjoiltavien jälkeen juhluvieras voi heti ottaa kahvikupin ja -lautasen ja mennä juomien tarjoilupöydälle. Juomien ja juomalasiensa tarjoilupöytä sijaitsee samassa paikassa kuin pääruokatarjoilun noutopöytämallissa. Halutessaan juhluvieras voi myös viedä ensin jälkiruokalautasen omalle paikalle ja tulla sitten hakemaan kahvia, teetä tai muita juomia. Jälkiruokanoutopöydän koristeina ovat pääruokanoutopöydän kaltaisesti kaksi kukkakimppua sekä Räisälän pitäjän viiri.



Kuva 2. Jälkiruokatarjoilun noutopöytämalli

4.3 Pitopalvelun hankinta

Toimeksiantajallani on vakiopitopalveluyritys, jota hän on käyttänyt monissa aikaisemmissa juhlissa. Tämän takia hän haluaa käyttää kyseistä yritystä myös näissä juhlissa. Tämän seurauksena minun ei tarvitse vertailla eri pitopalveluyritysten välillä, sillä hyvä ja toimiva pitopalvelu on jo valmiiksi saatavilla. Ilmoitin kesäkuun loppupuolella pitopalvelulle juhlista ja sain varattua heidät valmistamaan osan ruoista juhliin.

Sain tehtäväkseni hankkia kaksi tarjoilijaa tarjoilemaan juhliin ja auttamaan juhlien valmisteluisa, sillä pitopalveluyritys ei tule itse tarjoilemaan juhliin. Käytin kontaktejani ja sain värvättyä kaksi tarjoilija-apulaista avukseni. He lupasivat tulla auttamaan minua jo juhlia edeltävänä päivänä. Juhlapäivänä heidän tehtävänä on muun muassa täydentää noutopöytää ja huolehtia sen siisteydestä sekä kerätä käytetyt astiat pois.

Sovimme toimeksiantajan kanssa, että osan ruoista tekee kyseinen pitopalveluyritys ja osan teen minä yhdessä kahden apulaistarjoilijan kanssa. Pitopalveluyritys tekee karjalanpaistin, sienisalaatin, kotijuuston, kolme vadelmahyydykekakkuja sekä kotikaljan. Näiden lisäksi tilasin pitopalvelulta aterimet, lautaset, juomalasit, kuohuviinilasit, kahvikupit ja -lautaset, kakkulautaset, ison termoskannun sekä pöytäliinoja, sillä näitä ei toimeksiantajalta löydy tarpeeksi omasta takaa. Sovimme toimeksiantajan kanssa, että pöytäliinojen värit olisivat joko vaalean vihreitä tai valkoisia. Koska pitopalveluyrityksellä on omasta takaa vain valkoisia liinoja, päädyimme niihin.

4.4 Ohjelmanumeroiden suunnittelu

Koska juhlavieraina on kaikenikäisiä, tarkoitukseni on myös suunnitella ohjelmanumeroita, jotka sopivat kaikenikäisille. Koska seniorit sekä nuorisot ja lapset ovat niin suurena vähemmistönä, en aio suunnitella heille omia ohjelmanumeroita. Haluan pitää juhlan ohjelmiston selkeänä ja yksinkertaisena, jonka takia ajattelin muutaman ohjelmanumeron riittävän oikein hyvin. Näin aikaa jää myös paljon yleiselle jutustelulle, joka etenkin karjalaisissa juhlissa on erityisen tärkeää.

Minun on tarkoitus pyytää nuorta sukulaistani esittämään juhlissa joko musiikki- tai lauluesityksen. Kyseinen henkilö on erittäin lahjakas ja hän on esiintynyt yleisöjen edessä monta kertaa aiemmin. Aion pyytää häntä esittämään Karjala-teemaisen kappaleen. Puheen pitäjää mieltäessä minulla oli hieman hankaluuksia. Olisin toivonut, että toimeksiantajani olisi pitänyt puheen, mutta tiedän, että hän ei pidä yleisön edessä esiintymisestä. Toimeksiantajani aviomies on erittäin hyvä puhumaan yleisön edessä, mutta hänellä taas ei ole juuria Karjalassa, jonka takia häneen puheensa ei tulisi olemaan niin sovelias ja tarkoituksellinen. Pitkän pohdinnan jälkeen ajattelin kysyä toimeksiantajani isää pitämään puheen juhlissa. Hän on hyvä puhumaan ja olen varma, että hänellä riittää kerrottavaa suvusta ja suvun juurista.

Jos ohjelmanumeroiden esittäjät suostuvat pyyntöihini, tällöin ohjelman esittäjät ovat omasta suvun piiristä, jonka seurauksena esitykset tuntuvat läheisemmiltä ja merkityksellisemmiltä. Näin ohjelman esittäjinä olisi myös sekä vanhempaa että nuorempaa sukupolvea. Olisin itse halunnut, että juhlissa olisi ollut vielä jokin ohjelmanumero, mutta toimeksiantajan mielestä nämä kaksi olisivat tarpeeksi. Toimeksiantajani sisko on harrastevalokuvaaja, jonka takia aion pyytää häntä ikuistamaan juhlat kameralle.

4.5 Juhlien aikataulut

Juhlat järjestetään lauantaina ja minä menen perjantaina aikaisin aamulla esivalmistamaan kaiken mahdollisen juhlapaikalle. Tarjoilija-apulaiset tulevat jo perjantaina iltapäivällä avukseni. Perjantain aikatauluun sisältyy seuraavat asiat: rahkapiirakoiden teko, perunoiden kuorinta, juuresten kuorinta ja pilkkominen, mökin siivous, pation ja terassin lakaisu, pöytien ja tuolien pesu sekä luonnonkukkien keruu kukkakimpuiksi. Toimeksiantaja noutaa pitopalvelulta vuokratut astiat jo viikolla sekä käy kaupassa jo torstaina. Pikkuleivät eli hyvät ässät minun on tarkoitus tehdä jo torstaina.

Juhlapäivän aikatauluun sisältyy ennen vieraiden tuloa seuraavat asiat: pöytien ja tuolien laitto, pöytäliinojen asettelu pöytiin sekä koristelu, ruokien tarjoiluastioiden esille otto, tarjoiluastioiden, lautasten, lasien ja aterimien esillepano, maljakoiden esille otto, salaattien teko, kuohuviinilasien esillepano tarjottimille sekä juhlaruokien haku pitopalvelulta. Tarjoiluastioiden, lautasten, lasien ja aterimien esillepanon jätin tarkoituksella juhlapäivälle, koska astiat katetaan ulos terrassille. Haluan, että astiat ovat puhtaita ja kiiltäviä juhlapäivänä, jonka takia en halua jättää niitä yön yli ulos. Koska kakkukoristeet saapuvat toimeksiantajan siskon mukana vieraiden saapumisaikana, kakut koristellaan vasta vieraiden saapumisen jälkeen. Räisälän pitäjän viiri saapuu toimeksiantajan isän mukana, joten noutopöydän koristelun viimeistely tapahtuu vasta juhluvieraiden saavuttua. Juhlapäivää varten laadin tarkan aikataulun (liite 3, sivu 4), jonka tarkoitus on helpottaa sekä minun että tarjoilijoiden toimintaa.

Toteutusvaiheessa (liite 3) kerron tekstin ja kuvien muodossa, kuinka juhlat käytännössä toteutuivat. Tässä produktin osassa kerron tarkemmin juhlapaikasta, juhlien kulusta sekä tarjoiluista. Liitteessä käyn myös hieman läpi saamiani palautteita.

4.6 Turvallisuus ja riskisuunnitelma

Juhliin liittyy monia riskejä, jotka saattavat toteutuessaan haitata tavoitteideni saavuttamista. Tämän takia minun täytyy kartoittaa riskit ja tehdä riskisuunnitelma. Tulipalon riski on suuri varsinkin keittiössä ja se tulee ottaa erittäin vakavasti kaikkien läsnä olevien turvallisuuden ylläpitämiseksi. Muita riskejä ovat muun muassa huono sää, puheen pitäjän, musiikki- tai laulusesityksen esittäjän ja apulaistarjoilijoiden sairastuminen ja ruokien valmistuksessa esiintyvät ongelmat, jotka johtavat ruokien pilaantumiseen.

Tulipalo voi esimerkiksi saada alkunsa uunista, liedestä tai mikrosta. Myös kynttilöiden polttamisessa on aina oma tulipaloriskinsä. Aion juhlia edeltävänä päivänä selvittää, missä ovat huvilan vaahtosammuttimet ja sammutuspeitteet ja tarvittaessa otan ne lähemmäksi keittiötä. Aion kertoa tarjoilija-apulaisille myös niiden sijainnista, sillä he viettävät juhlapäivänä paljon aikaa keittiössä. Tulipalon synnyn estämiseksi tarkkailen itse ja kehotan tarjoilijoitakin tarkkailemaan uunin ja lieden käyttöä. Kynttilät on tarkoitus asettaa ulos lyhtyjen sisälle tukevan alustan päälle. Tulipalon laajentuessa niin isoksi, että sammutuspeitteellä tai vaahtosammuttimella sammuttaminen ei enää onnistu tai se on liian vaarallista, ohjaan kaikki vieraat ja henkilökunnan ulos talosta. Tämän jälkeen tai aikana soitan itse tai pyydän jotakuta muuta soittamaan hätänumeroon.

Juhlat on tarkoitus pitää ulkosalla, mutta sään ollessa sateinen, kylmä tai jopa myrskyisä, on juhlat pakko pitää sisällä. Toimeksiantajan kaksikerroksinen kesähuvila on melko suuri, jonka

takia kaikki vieraat mahtuisivat syömään sisällä. Sään ollessa huono, noutopöytä katettaisiin silti terassille suojaan, jotta kaikki sisällä oleva tila saadaan ruokapöytien käyttöön. Tässä tapauksessa ulkokalusteita otettaisiin sisälle ruokapöydiksi ja tuoleiksi.

Koska osan ruoista teen minä yhdessä tarjoilija-apulaisten kanssa, syntyy riski, että ruoat saattavat epäonnistua. Ruokien epäonnistumisen estämiseksi, teen jokaisesta riskialttiista ruokalajista testierän hyvissä ajoin ennen juhlia. Ruoat, joista teen testierät ovat rahkapiirakka ja uunijuurekset. Jos kaneliässät, jotka minun on tarkoitus tehdä jo juhlia edeltävänä torstaina, jostain syystä epäonnistuvat, ehdin silloin torstaina hyvin tehdä vielä toisen erän. Rahkapiirakat minun on tarkoitus tehdä juhlia edeltävänä päivänä. Jos ne epäonnistuvat ja aikaa on vielä jäljellä, tekisin ne uudestaan samana päivänä. Toinen vaihtoehto olisi herätä todella aikaisin juhlapäivän aamuna niitä tekemään. Uunijuurekset menevät uuniin kypsentyään monessa eri erässä niiden suuren määrän takia. Jos jokin näistä eristä unohtuu uuniin liian pitkäksi aikaa ja ne palavat, uutta erää ei ole aikaa enää tehdä. Tämän sattuessa laittaisin uunijuurekset noutopöydälle pienempään astiaan, jotta vieraat eivät ottaisi niitä kerralla paljon. Jos perunat unohtuvat liedelle liian pitkäksi aikaa ja pehmentyvät liikaa, tarkoitus on tehdä perunoista perunamuusia. Perunamuusi sopisi oikein hyvin myös karjalanpaistin kanssa.

Jos puheenpitäjä eli toimeksiantajan isä sairastuisi eikä pääsisi juhliin ollenkaan, nimittäisin joko itseni, toimeksiantajan tai toimeksiantajan aviomiehen puheenpitäjäksi. Laulu- tai musiikkiesityksen esittäjän sairastuessa kyseinen ohjelmanumero jäisi kokonaan pitämättä. Tässä tapauksessa voisin laittaa kaiuttimista soimaan Karjala-teemaisen kappaleen ja toivoa yhteislaulua. Jos toinen tarjoilija-apulaisista sairastuisi juhlapäiväksi, ei minun auttaisi muu kuin pärjätä yhdellä tarjoilijalla. Tällöin meille kahdelle tulisi enemmän tehtävää, mutta olen varma, että siitä selvitäisiin silti kiitettävästi.

Toimeksiantajan kesähuvilalla on iso parkkipaikka-alue, johon mahtuu monia autoja. Aion kuitenkin varmuuden vuoksi vielä kysyä toimeksiantajan naapurilta, jos voisimme lainata hieman heidän parkkitilaa. Tällöin kaikki autot mahtuisivat varmasti ja juhlat lähtisivät hyvin käyntiin.

5 Pohdinta

Tässä luvussa pohdin produktini tuotosta. Kerron, mikä juhliassa meni mielestäni hyvin ja missä taas olisi kehittämisen varaa. Esitän lisäksi kehittämisehdotuksia. Arvioin toimeksiantajan ja minun välistä yhteistyötä sekä omaa oppimistani sekä koko opinnäytetyöprosessia.

Opinnäytetyöni tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa onnistuneet Karjalan kulttuuria tukevat karjalaiset kesäjuhlat. Tavoitteena oli tuoda karjalaisuutta esille ruoan, juoman, ohjelman ja koristelun myötä. Mielestäni saavutin asettamani tavoitteet oikein hyvin. Toimeksiantaja oli erittäin tyytyväinen juhlien lopputulokseen. Hän oli erityisen tyytyväinen siitä, että juhlien teema, karjalaisuus, näkyi juhlissa alusta loppuun. Juhlien päätyttyä saamieni vieraiden suullisten palautteiden ansiosta, voidaan myös päätellä, että juhlat olivat onnistuneet. Vieraat kehuivat juhlaruokia ja teeman mukaista koristelua. Sain muutamalta vieraalta myös jälkeempäin kirjallista palautetta sähköpostitse, jossa kiitettiin vielä juhlista ja keuhuttiin.

Juhlat sujuivat kokonaisuudessaan oikein hyvin. Olen toimeksiantajan kanssa samaa mieltä siinä, että onnistuin saamaan juhlien teeman, karjalaisuuden, näkyviin juhlien alkamisesta päätymishetkeen asti. Onnistuin tuomaan karjalaisuutta hyvin esille ruoan, juoman, ohjelman ja koristelun myötä. Olen iloinen siitä, että kaikki mitä olin juhlija varten suunnitellut, myös toteutuivat. Noutopöydän tarjoiltavien järjestys noudattivat tekemiäni suunnitelmia ja ruoat pysyivät lämpiminä. Noutopöydän tarjoiluastiat olivat koko ajan täynnä ruokaa, koska tarjoilijat tarkkailivat sitä jatkuvasti ja täyttivät tarpeen mukaan. He pitivät noutopöydän koko ajan myös siistinä. Sekä pääruoka- että jälkiruokanoutopöydän tarjottavat riittivät juhlien loppuun asti. Lauluesitys ja puhe sujuivat ongelmitta ja yllätysohjelmanumerot toivat lisää hohtoa juhliin. Vaikka vieraiden saavuttua olimme hieman myöhässä aikataulusta, juhlien aikataulus toteutui silti hyvin. Juhlien tunnelma oli mielestäni alusta loppuun oikein hyvä ja rento. Vieraat vaikuttivat nauttivan juhlista ja sen tarjoiltavista.

Vaikka juhlat sujuivat kokonaisuudessaan hyvin, on muutama osa-alue, jossa on vielä kehittämisen varaa. Toinen näistä osa-alueista on aikataulun suunnittelu. Saimme juhlapäivän aamuna juuri ja juuri tehtyä kaikki valmistelut ennen vieraiden tuloa. Olisin voinut aikataulua suunnitelllessani arvioida asioiden tekemisen kestoajoja yläkanttiin ja jättää lisäksi hieman pelivaraa. Onneksi heräsimme kuitenkin paljon aikaisemmin kuin suunnitelmassani olin ajatellut. Tämän ansiosta saimme tehtyä kaikki tekemättömät asiat ennen vieraiden tuloa. Myös juhlien edeltävän päivän aikataulun olin ahdannut liian täyteen. Vaikka ehdin tekemään kaikki suunnittelemani asiat, mitään lepoaikaa ei oikein jäänyt. Olisin voinut tulla joko vielä yhtä päivää aikaisemmin juhlapaikalle tai olisin voinut pyytää lisääpua juhlija edeltäväksi koko päiväksi. Toinen kehittä-

miskohde on palautteiden keruu. Olisin voinut juhlien loppupuolella antaa vieraille kyselylomakkeet täytettäväksi tai lähettää sellaiset jälkeenpäin sähköpostitse. Sain vierailta suullisesti paljon positiivista palautetta, mutta olisin halunnut kuulla toimeksiantajan lisäksi, myös vieraiden kehittämisehdotuksia.

Aikataulun ja palautteiden keruun lisäksi minulla oli vielä muutamia pieniä asioita, jotka jäivät hieman harmittamaan. Suunnitelmana oli saada noutopöytään maahan asti ulottuva pöytäliina. Kun pitopalveluyritykseltä tarvikkeita tilasin, en tajunnut sanoa pöytäliinoista mitään mittoja. En myöskään tajunnut juhlia edeltävänä päivänä kokeilla pöytäliinan riittävyyttä. Mutta vaikka olisin tajunnut, en olisi siinä vaiheessa enää kerennyt käydä ostamaan oikean kokoista liinaa. Tarkoituksena oli, että uunijuureksista olisi huokunut paljon eri värejä. Kun kypsensimme uunijuurekset edeltävä päivänä, laitoimme kaikki sekaisin. Tämän seurauksena punajuuret värjäisivät kaikki muut juurekset samanvärisiksi eli violeteiksi. Juhlapäivänä uunijuuresten lämmittämisessä meni yllättävän kauan, jonka takia jäimme taas hieman jälkeen suunnitellusta aikataulusta. Kuten Karjalaisten juhlien toteutus –liitteessä kerroin, rahkapiirakoista jäi jäljelle vain muutama pala. Rahkapiirakat menivät kakkuja paremmin kaupaksi, jonka takia olisin voinut varmuuden vuoksi tehdä vielä kolmannen rahkapiirakan. Koska tarjoilijat joutivat lähtemään melko pian jälkiruokanoutopöydän laittamisen jälkeen, päädyin yksin keräämään kaikki vieraiden jälkiruokalautaset ja kahvikupit pois. Tähän minulle meni jonkin verran aikaa, mutta se ei kyllä näyttänyt vieraita haittaavan.

Jos juhlien vierasmäärä olisi ollut suurempi, minun olisi pitänyt tehdä suunnitelma, josta ilmeni, kuinka juhlavieraat liikkuvat juhlapaikalla. Suunnitelman teossa olisin voinut hyödyntää pohjapiirustuksia ja kuvia. Suunnitelmasta olisi pitänyt ilmetä, missä tervetuliaispuhe maljannostoi-neen sekä lauluesitys tapahtuisi ja kuinka vieraat siirtyisivät pöytiin istumaan. Lisäksi suunnitelmaan olisi pitänyt sisällyttää, missä ruokapöydät ja noutopöytä sijaitsevat ja kuinka juhlavieraat liikkuvat näiden välillä. Juhlapäivänä minun olisi pitänyt ohjastaa vieraita liikkumaan suunnitelmani mukaan. Koska vierasmäärä oli alle neljäkymmentä, en kokenut kyseisen suunnitelman tekoa tarpeelliseksi.

Opinnäytetyöni aihe on erittäin käytännön läheinen, jonka takia tieteellisiä aineistoja oli erittäin vaikea löytää. Tämän takia käyttämäni lähteet ovat myös käytännön läheisiä. Lähteiden käytännön läheisyyden takia kyseisten lähteiden luotettavuuden arviointi oli melko vaikeaa. Lähteiden luotettavuutta arvioin enimmäkseen kirjoittajan tai tekijän aiheeseen liittyvän kokemukseräisen ammattitaidon avulla. Esimerkiksi yleisesti blogien luotettavuutta on hankala lähteä arvioimaan, koska kuka tahansa voi kirjoittaa mitä vaan omaan blogiinsa. Lähteenä käyttämästäni Railin blogista kuitenkin selvästi näin, että hänellä on paljon kokemusta juhlien järjestämisestä. Blo-

gissa oli myös erittäin hyviä käytännön vinkkejä juhlien suunnitteluun ja järjestämiseen, jonka takia halusin käyttää kyseistä blogia lähteenä.

Aiheeni käsittelee juhlia ja juhlien suunnittelua ja järjestämistä Suomessa sekä Karjalaa monelta eri kantilta, jonka takia suurin osa käyttämistäni lähteistä ovat suomalaisia. Käyttämällä suomenkielisiä lähteitä, halusin nimenomaan korostaa aiheeni näkökulmaa Suomen kannalta. Karjalaa koskevat lähteet ovat oikeutetusti vanhoja, koska itse Karjala käsitteenä on myös vanha. Karjalainen ruoka- ja juomakulttuuri –luvussa halusin nimenomaan selvittää, minkälainen ruoka- ja juomakulttuuri karjalaisilla oli ennen vanhaan, jonka takia esimerkiksi tähän liittyvät lähteet menevät vuosikymmeniä taaksepäin. Juhlien suunnitteluun ja järjestämiseen liittyvät lähteet ovat osittain vanhoja, koska uudempia aihetta käsitteleviä kirjoja en yksinkertaisesti löytänyt. Käytin kuitenkin kyseisiä lähteitä, koska halusin kyseiseen lukuun myös kirjallisten näkökulmaa. Opinnäytetyöni ollessa melkein valmis tajusin, että olisin voinut haastatella muutamaa tapahtumien ja juhlien järjestäjää. Näin olisin saanut luotettavaa ja tuoretta tietoa juhlien suunnittelusta ja järjestämisestä.

Käytin ja hyödynsin vanhempien lähteiden lisäksi myös tietenkin uudempia lähteitä. Uusin käyttämäni lähde on vuodelta 2015 kun taas vanhin vuodelta 1979. Pyrin käyttämään mahdollisimman paljon erilaisia lähteitä, kuten kirjoja, artikkeleita, Internet-sivustoja, blogia ja haastattelua. Erilaisten ja –ikäisten lähteiden avulla pyrin luomaan keskustelua eri lähteiden välille ja erilaisia näkökulmia käsittelevilleni aiheille.

Minun ja toimeksiantajan yhteistyö sujui mielestäni hyvin. Olimme paljon yhteydessä toisiimme koko suunnitteluprosessin aikana. Koska asumme toimeksiantajan kanssa eri paikkakunnilla, olimme yhteydessä toisiimme puhelimitse. Muutaman kerran tapasimme myös kasvotusten. Kun olin suunnitellut jotakin, esimerkiksi menun, juhlia varten, otin toimeksiantajaan heti yhteyttä. Jos toimeksiantaja piti suunnitelmastani, suunnittelin juhlia sen mukaan. Kun toimeksiantaja antoi palautetta jostain suunnitelmani osasta, pyrimme yhdessä tekemään muutoksia suunnitelman parantamiseksi. Esimerkiksi suunnittelemani menu ei ollut täysin toimeksiantajan mieleen, jonka seurauksena muutimme joitakin menun tarjoiltavia yhdessä. Välillä suunnitteluprosessin aikana välillemme syntyi erimielisyyksiä, joista kuitenkin loppujen lopuksi pääsimme yhteisymmärrykseen.

Opinnäytetyöni ansiosta opin, mitä kaikkea juhlien suunnitteluun ja järjestämiseen vaaditaan. Onnistuneiden juhlien toteutukseen tarvitaan ennen kaikkea kärsivällisyyttä, stressin sietokykyä sekä hyvän, kattavan ja tarkan suunnitelman. Riskisuunnitelman laatiminen on myös erittäin tärkeää juhlien onnistumisen kannalta. Opin, millä eri tavoilla kulttuurin voi yhdistää juhliin. Työ-

ni myötä kehitin myös omaa ammatillista osaamistani juhlien suunnittelun saralta. Olen varma, että tästä työstä tulee olemaan minulle apua kulttuurituotantoon hakiessani ja mahdollisesti myös siellä opiskellessani.

Koko opinnäytetyöprosessi sujui mielestäni hyvin. Pysin suurin piirtein suunnittelemassani aikataulussa. Vaikka ehdin suunnitella juhlat oikein hyvin, olisin voinut varata enemmän aikaa juhlien suunnitteluun. Opinnäytetyöprosessini alkoi jo tammikuussa opinnäytetyöseminaarilla ja prosessi kesti syksyn loppupuolelle saakka. Koko opinnäytetyöprosessi oli mielestäni mieluisaa puuhaa, koska koin aiheeni erittäin kiinnostavana. Koska saavutin asettamani tavoitteet, olen erittäin tyytyväinen opinnäytetyöni lopputulokseen.

Lähteet

Aurejärvi-Karjalainen, A. 1999. Perheen omat juhlat – siviiliseremoniat häistä hautajaisiin. WSOY. Helsinki.

Forslin, L. 2011. Noutopöytä. Teoksessa Fieber, L. (toim.) Onnistuneet juhlat, s. 31–73. Werner Söderström Osakeyhtiö. Helsinki.

Gahne, M. 2011. Apua, mikä on riittävästi? Teoksessa Fieber, L. (toim.) Onnistuneet juhlat, s. 28–30. Werner Söderström Osakeyhtiö. Helsinki.

Harju, M. 2015. Juhlien järjestäjän aikataulu. Koti ja keittiö. Luettavissa: <http://www.kotijakeittio.fi/ruoka-ja-juhla/kauden-juhlat/juhlien-j%C3%A4rjest%C3%A4j%C3%A4n-aikataulu>. Luettu: 2.7.2016.

Immonen, P. & Nevala, R. 2003. Juhlakirja – juhlia, tapoja ja perinteitä. WSOY. Helsinki.

Kaatonen, J. 1994. Muistojen Räisälä. Teoksessa Kaatonen, J. (toim.) Muistojen Räisälä, s. 5–6. Räisäläisten Säätiö. Kokemäki.

Kaikki juhlista. Kaunis kattaus kruunaa juhlan. Luettavissa: <http://www.kaikkijuhlista.fi/juhlista/juhlat-kotona/kattaus>. Luettu: 3.7.2016.

Karjalan Liitto ry a. Karjalan alueet. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa: http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalan_alueet. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry b. Suomen Etelä-karjala. Karjalan alueet. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa: http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalan_alueet/etela-karjala. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry c. Suomen Pohjois-Karjala. Karjalan alueet. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa: http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalan_alueet/pohjois-karjala. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry d. Karjalankannas. Karjalan alueet. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa: http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalan_alueet/karjalankannas. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry e. Mitä on karjalaisuus? Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa:

http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry f. Karjalaisuuden erityispiirteitä. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa:

http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalaisuuden_erityispiirteita. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry g. Karelianismi. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa:

http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karelianismi. Luettu: 5.7.2016.

Karjalan Liitto ry h. Karjalaiset tavat. Karjala ja karjalaisuus. Luettavissa:

http://www.karjalanliitto.fi/karjala_ja_karjalaisuus/karjalaisuuden_erityispiirteita/karjalaiset_tavat. Luettu: 5.7.2016.

Kilpeläinen, H. 2006. Muistojen Karjala. Minerva Kustannus Oy. Jyväskylä.

Kirkinen, H. 1998. Keitä karjalaiset ovat? Teoksessa Nevalainen, P. & Sihvo, H. (toim.) Karjala – historia, kansa, kulttuuri, s. 38–54. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. Helsinki.

Kolmonen, J. 1993. Karjalan parhaat leivonnaiset. Patakolmonen. Helsinki.

Lampinen, A. 1981 Karjalainen keittokirja. Karjalaisen kulttuurin edistämissäätiö. Joensuu.

Liukkonen, U., Lylyharju, H. & Martiala, K. 2013. Karjalainen keittiö: uusia tuulia perinneruokiin. Karisto. Hämeenlinna.

Martat. Juhlien järjestelyt. Luettavissa: <http://www.kotijakeittio.fi/ruoka-ja-juhla/kauden-juhlat/juhlien-j%C3%A4rjest%C3%A4j%C3%A4n-aikataulu>. Luettu: 3.7.2015.

Merenkylä, L. 1994. Kotipolkujen mailta. Teoksessa Kaatonen, J. (toim.) Muistojen Räisälä, s. 7–12. Räisäläisten Säätiö. Kokemäki.

Piipponen, M. 20.7.2016. Kulttuurituottaja. Karjalan Liitto. Sähköposti.

Raili. 27.4.2014. Juhlat kotona – juhlien järjestäminen. Celebration treats 4U. Luettavissa:

<http://celebration-treats-4-u.blogspot.fi/2014/04/juhlat-kotona-juhlien-jarjestaminen.html>. Luettu: 5.7.2016.

Roininen, K. & Kämäräinen, E. 1999. Kodin parhaat juhlat. WSOY. Helsinki.

Räisälä. Räisälän pitäjä. Luettavissa: <http://raisala.fi/pitaja.php>. Luettu: 6.7.2016.

Scanlon, N. 2013. Catering Management. Wiley. Hoboken. New Jersey. USA.

Seppänen-Pora, I. 1979. Apposkaalista mantsikkamöllöön: Karjalan kannaksen kansanruoka. Otava. Helsinki.

Sihvo, H. 1998. Karjalainen kulttuuri ja kulttuuri Karjalassa. Teoksessa Nevalainen, P. & Sihvo, H. (toim.) Karjala – historia, kansa, kulttuuri, s. 449–470. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Spoof, A. 2005a. Sukuharrastuksen kulttuurihistoriaa. Teoksessa Kuismin, E. (toim.) Onnistuneet sukujuhlat, s. 10–13. BTJ Kirjastopalvelu Oy. Helsinki.

Spoof, A. 2005b. Onnistuneet sukujuhlat. Teoksessa Kuismin, E. (toim.) Onnistuneet sukujuhlat, s. 18–38. BTJ Kirjastopalvelu Oy. Helsinki.

Thunel, A. 2011. Kutsukortit. Teoksessa Fieber, L. (toim.) Onnistuneet juhlat, s. 137–149. Werner Söderström Osakeyhtiö. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Kutsukorttimallit



Liite 2. Kutsukortti



Liite 3. Karjalaisten kesäjuhlien toteutus



KARJALAISET KESÄJUHLAT

30.7.2016.

Suunnittelu ja toteutus: Lilian Wardi



Kuva 1. Teemana Räisälä (Tarja Hietaranta)

Sisällysluettelo

Juhlapaikka ”Villa Gammelro”	3
Juhlia edeltävä päivä.....	4
Juhlapäivän aamu	4
Suunnittelemani aikataulu juhlapäivälle	5
Juhlat alkakoon!	6
Pääruokatarjoilun valmistelu	8
Pääruokanoutopöydän menukortti.....	9
Pääruokatarjoilun noutopöytä.....	10
Yllätysohjelmanumeroita	11
Jälkiruokatarjoilun valmistelu.....	12
Jälkiruokanoutopöydän menukortti	13
Jälkiruokatarjoilun noutopöytä	14
Juhlien päättyminen	15

Juhlapaikka "Villa Gammelro"

Juhlapaikkana on toimeksiantajan kesähuvila nimeltään Villa Gammelro. Villa Gammelro sijaitsee Paraisilla Turun saaristossa. Hehtaarin kokoinen alue sisältää rakennuksia, metsää, kallioita ja rantaviivaa. Alueella on kaksikerroksinen päämökki (kuva 2) ja toinen mökkirakennus, jonka alakerrassa on sauna ja pukuhuonetilat sekä yläkerrassa kaksi makuuhuonetta. Päämökkin toisella puolella on terassi ja patioalue (kuva 3). Patiolta sekä terassilta näkee puiden lävitse ihanasti merelle. Rannasta pääsee välillä ihailemaan upeita maisemia (kuva 4 ja kuva 5).



Kuva 2. Päämökki (Mari Wardi)



Kuva 3. Patio (Mari Wardi)



Kuva 4. Maisema laiturilta (Mari Wardi)



Kuva 5. Maisema kalliolta (Mari Wardi)

Juhlia edeltävä päivä

Juhlia edeltävänä päivänä tein kaikki asiat, mitä suunnitteluosiossa suunnittelin tekeväni. Yksi kokonainen päivä riitti hyvin, mutta aikaa ei jäänyt yhtään ylimääräistä. Saavuin juhlapaikalle kymmeneltä aamulla ja olin valmis kello kahdeksalta illalla. Tarjoilija-apulaiset saapuivat noin kello viideltä ja auttoivat minua asioissa, joita en vielä ollut kerennyt tehdä. Perjantaina tein rahkapiirakat, kuorin perunat ja juurekset sekä pilkoin ne, siivosin mökin sekä pesin pihakalusteet. Tarjoilija-apulaiset auttoivat minua pation ja terrassin lakaisussa ja luonnonkukkien keruussa.

Juhlia edeltävänä päivänä teimme pari tehtävää, jotka olivat juhlapäivän listalla. Katselimme ja otimme esille hyviä ja erilaisia tarjoiluastioita valmiiksi, jotta noutopöydästä tulisi mahdollisimman näyttävä. Päätimme apulaistarjoilijoiden kanssa kypsentää uunijuurekset jo illalla, sillä niitä oli niin paljon, jonka takia emme olleet varmoja niiden kypsennysajasta. Onneksi kypsensimme ne jo illalla, sillä siinä meni yllättävän kauan. Jos olisimme jättäneet tämän tehtävän juhlapäivälle, juhlapäivän aikataulu olisi myöhästynyt huomattavasti.

Juhlapäivän aamu

Juhlat järjestettiin lauantaina heinäkuun 30. päivä vuonna 2016. Vieraiden oli määrä saapua noin kello kahdeltatoista. Tarkkaa päättymisajankohtaa juhlille ei ollut, vaan vieraat saivat viipyä niin kauan kuin viihtyivät.

Juhlapäivän aamuna päätimme tarjoilija-apulaisteni kanssa herätä aikaisin aamulla, jotta ehdimme tehdä kaikki vielä tekemättömät asiat ennen vieraiden tuloa. Koska sää näytti erittäin lupaavalta, asettelimme pöydät ja tuolit ulos patiolle. Siinä samassa laitoimme valkoiset liinat ja koristelimme pöydät juhlakuntoon. Tämän jälkeen teimme vihersalaatit. Päädyimme tekemään asioita hieman eri järjestyksessä, kun olin suunnittelemassani juhlapäivän aikataulussa ajatellut.

Seuraavaksi oli vuorossa noutopöydän laitto. Asettelin tarjoiluastiat, lautaset ja aterimet noutopöydälle tekemäni mallin mukaan. Seuraavaksi laitoimme juomien noutopöydän kuntoon ja asettelimme kuohuviinilasit jo valmiiksi tarjottimille. Otin valmiiksi esille maljakoita mahdollisten juhlakukkien varalta. Toimeksiantajan aviomies kävi noutamassa juhlaruoat pitopalvelulta samalla kun me valmistelimme juhlapaikkaa juhlakuntoon.

Suunnittelemani aikataulu juhlapäivälle

9.00	Salaattien teko
9.30	Ruokien haku pitopalvelulta
9.30	Pöytien ja tuolien laitto
9.50	Liinojen, kukkien ja koristelun laitto pöytiin
10.15	Lautasten, lasien, aterimien ja serviettien esillepano noutopöytään
10.45	Tarjoiluastiat valmiiksi esille keittiöön
11.00	Maljakoiden otto esille
11.15	Kuohuviinilasien laitto tarjottimille
12.00	Vieraat saapuvat
12.00	Uuni 200 asteeseen
12.00	Uunijuuresten ja perunoiden haku kellarista
12.05	Lohet savustukseen
12.05	Kuohuviinin kaato kuohuviinilaseihin
12.15	Alkujuomien jako
12.20	Puhe
12.20	Perunat kypseneeseen hellalle
12.25	Uunijuurekset uuniin
12.30	Musiikkiesitys
12.30	Muiden ruokien haku kellarista
12.35	Karjalanpiirakoiden ja ruisleipien laitto tarjoiluastiaan
12.40	Alkujuomien lasien keruu
12.45	Uunijuurekset pois uunista ja niiden laitto tarjoiluastiaan
12.50	Perunat pois hellalta ja niiden laitto tarjoiluastiaan
12.50	Ruokien ja juomien vienti noutopöytään
12.55	Lohet pois savustuksesta ja niiden vienti noutopöytään
13.00	Ruoan tarjoilu
13.00-14.00	Noutopöydän siistiminen ja täyttäminen
13.30	Kakkujen ja piirakoiden koristelu
14.10	Kahvin keitto, kun valmis termoskannuun ja taas kahvin keitto jne.
14.15	Ruokalautasten keruu
14.25	Noutopöydän astioiden keruu ja siivous jälkiruokapöytää varten
14.35	Pikkuleipien laitto tarjoiluastiaan
14.40	Jälkiruokalautasten, kahvikuppien ja lasien esillepano noutopöytään
14.50	Juomien esillepano noutopöytään
15.00	Jälkiruoan tarjoilu
15.00-16.00	Noutopöydän siistiminen ja täyttäminen
15.00	Tiskaus
16.00	Jälkiruokalautasten ja kahvikuppien keruu
16.15	Jälkiruokien tarjoiluastioiden keruu sekä noutopöydän siistiminen
16.30	Tiskaus

Juhlat alkakoon!



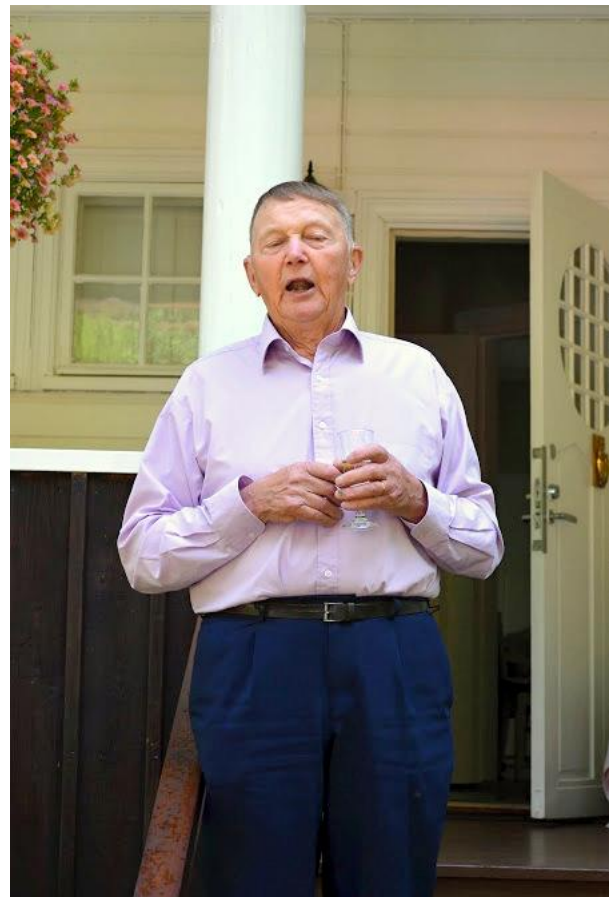
Kuva 6. Kuohuviini lasien tarjoilua (Tarja Hietaranta)

Kun vieraat alkoivat saapua, aloin tarjoilla kuohuviiniä (kuva 6). Lapsille oli tarjolla Pommacia. Toinen apulaistarjoilijoista tarjoi myös kuohuviinejä ja otti vastaan toimeksiantajalle annettuja kukkakimppuja. Toinen apulaistarjoilijoista piti tällä aikaa silmällä keittiötä ja ruokia.

Kun kaikki vieraat olivat saapuneet ja kaikilla oli malja kädessä, toimeksiantaja piti nopean tervetuliaispuheen (kuva 7), jota seurasi toimeksiantajan isän pääpuhe (kuva 8).



Kuva 7. Tervetuliaispuhe (Tarja Hietaranta)



Kuva 8. Pääpuhe (Tarja Hietaranta)



Kuva 9. Lauluesitys (Tarja Hietaranta)

Puheen ja maljan noston jälkeen oli vuorossa lauluesitys (kuva 9). Esittäjä lauloi Anna Mutasen kappaleen ”Laps olen Karjalan”. Esitys sai juhlavierailta raikuvat aplodit ja muun muassa toimeksiantajan jopa kyyneliin.

Puheiden ja lauluesityksen esittämispaijaksi valitsin terassin portaat, sillä näin esittäjä on hieman kuin korokkeella ja ääni kantautuu paremmin. Juhlavieraat kuuntelivat puheita ja esitystä portaiden läheisyydessä nurmikolla seisten.

Lauluesityksen päättyttyä vieraat aloittivat seurustelun (kuva 10). Tällä välin minä ja tarjoilija-apulaiseni touhussimme keittiössä ja laitoimme noutopöytää valmiiksi. Minä kävin siinä samalla keräilemässä tyhjiä kuohuviinilaseja pois.



Kuva 10. Juhlavieraiden seurustelua (Tarja Hietaranta)

Pääruokatarjoilun valmistelu

Vieraiden seurustellessa meillä oli keittiössä vauhdikas tunnelma. Kuvassa (11.) uunijuurekset ovat uunissa lämpenemässä ja apulaistarjoilija valuttaa perunoiden keittovettä pois. Karjalanpiirakat ovat menossa lämpiämään ja minä olen varmistamassa, että tarjoiltavat menevät oikeille tarjoiluastiaille.

Kun noutopöytä oli katettu, minä tein vielä viimeisiä loppusilauksia ja tarkistin, että kaikki on kunnossa (kuva 12 ja kuva 13). Tämän jälkeen menin kertomaan toimeksiantajalle, että hän voi kutsua vieraat syömään. Tässä vaiheessa olimme noin 20 minuuttia myöhässä tekemästani aikataulusta. Vaikka tekemäni aikataulun kellonajat eivät enää täsmänneet, aikataulu toimi hyvänä muistilistana, josta näki selkeästi, mitkä asiat olivat vielä tekemättä.



Kuva 11. Keittiö (Tarja Hietaranta)



Kuva 12. Noutopöydän viimeistelyä (Tarja Hietaranta)



Pääruokanoutopöydän menukortti



Kuva 14. Pääruokanoutopöydän menukortti (Tarja Hietaranta)

Pääruokatarjoilun noutopöytä



Kuva 15. Noutopöytä edestä (Tarja Hietaranta)



Kuva 16. Noutopöytä takaa (Tarja Hietaranta)

Kuten kuvista (15 ja 16) näkee, noutopöydän järjestys meni suurimmaksi osaksi, kuten suunnitelin. Ainoa ero oli, että tarjoilimme kalaa kahdesta tarjoiluastiasta yhden sijaan. Aterimien, serviettien ja lautasten jälkeen ensimmäisenä ruokana oli tarjolla vihersalaatti ja sienisalaatti, jota seurasivat sillit ja savustettu lohi. Seuraavaksi vuorossa olivat perunat ja karjalanpaisti. Karjalanpaistin takaa pilkottavat uunijuurekset ja korkeammassa tarjoiluastiassa on pitopalvelun tekemä kotijuusto (kuva 16). Näiden jälkeen tarjolla oli levitteitä, kuten voita ja munavoita. Isossa ruskeassa korissa oli tarjolla saaristolaisleipää ja karjalanpiirakoita. Kun kuvat (15 ja 16) otettiin, en ollut vielä kerennyt laittamaan ottimia tarjoiltaville.

Käytin mahdollisimman paljon erikokoisia, erimallisia ja erikorkuisia astioita, jotta noutopöydästä tulisi mahdollisimman näyttävä. Erivärisillä astioilla olisi myös saanut näyttävyyttä, mutta mielestäni eriväriset astiat yhdistettyinä noutopöydän koristukseen olisi näyttänyt sekavalta. Tämän takia päädyin yksivärisiin valkoisiin astioihin. Näin mielestäni Räisälä-teemaiset kukkakimput, Räisälän pitäjän viiri sekä menukortti (kuva 14) tulevat paremmin esille. Noutopöydän liina ei ihan ylettynyt maahan asti, mutta se oli mielestäni sen verran pitkä, että vaikutelma oli juhlava.

Yllätysohjelmanumeroita



Kuva 17. Kansallispuku (Tarja Hietaranta)



Kuva 18. Valokuva-albumin katselua (Tarja Hietaranta)

Toimeksiantajan sisko yllätti sekä toimeksiantajan, minut sekä kaikki juhluvieraat tulemalla juhliin Räsälän pitäjän kansallispukuun pukeutuneena (kuva 17). Se oli mielestäni ihanaa omistautumista juhlan teemaan.



Kuva 19. Albumin katselua (Tarja Hietaranta)

Toimeksiantajan yksi sukulaisista taas toi mukanaan valokuva-albumin, jossa oli kuvia kaikista aikaisemmista suvun sukujuhlista (kuva 18 ja kuva 19). Kyseinen albumi kiersi pöydästä toiseen ja vieraalta toiselle. Sitä katseltiin sekä yhdessä nauraen että yksinään pohdiskellen.

Kuten suunnitteluosiossa totesin, olisin halunnut juhlan ohjelmaksi jotain muutakin kuin puheen ja lauluesityksen, mutta toimeksiantajan mielestä ne olivat tarpeeksi. Minun yllätykseksi sekä ilokseni juhluvieraat osasivat ilmeisesti lukea ajatukseni, sillä kansallispuku ja valokuva-albumi olivat oiva lisä juhlan ohjelmistoon.

Jälkiruokatarjoilun valmistelu



Kuva 20. Kukkakimppu (Tarja Hietaranta)

Kun olimme tarjoilija-apulaisten kanssa keränneet pääruokatarjoilun jäljiltä vieraiden tyhjät astiat pois ja siivonneet noutopöydän, aloimme valmistaa jälkiruokatarjoilua.

Jälkiruokanoutopöydässä tarjolla oli minun tekemää rahkapiirakkaa, pitopalvelun vadelmahyydykekakkua sekä minun että toimeksiantajan isän tekemiä kaneliässiä. Tarjoilija-apulaiseni aloittivat kattamaan kahvikuppeja ja –lautasia noutopöytänsä sekä laittoivat kahvin tippumaan. He laittoivat myös lasit juomien noutopöydälle valmiiksi sekä menukortin noutopöytänsä (kuva 23) sekä asettelivat uudestaan vieraiden tuomia kukkakimppuja (kuva 20).



Kuva 21. Jälkiruokapöydän viimeistely (Tarja Hietaranta)

Sillä välin minä aloin koristella kakkuja ja paloitlemaan rahkapiirakkaa. Kun otin kakkukoristeet pois toimeksiantajan siskon tuomasta astiasta, osa niistä halkesi. Tämän seurauksena jouduin hieman improvisoimaan ja päädyin laittamaan halkeamien päälle vadelmarykelmiä (kuva 21). Kakkukoristeet noudattavat pääruokanoutopöydän koristelun tapaan myös Räisäläteemaa.



Kuva 22. Rahkapiirakoita (Tarja Hietaranta)

Kakkujen koristelun jälkeen oli vuorossa rahkapiirakoiden esillepano ja koristelu. Jokaisen rahkapiirakkapalan päälle laitoin toimeksiantajan siskon itsetehdyt Räisälänristi –koristeet (kuva 22). Asettelin rahkapiirakkapalat kauniisti niiden tarjoiluastialle. Kun kaikki tarjoiltavat olivat omissa tarjoiluastioissaan noutopöydällä, tein vielä viimeisen tarkastuksen.

Jälkiruokanoutopöydän menukortti



Kuva 23. Jälkiruokanoutopöydän menukortti (Tarja Hietaranta)

Jälkiruokatarjoilun noutopöytä



Kuva 24. Jälkiruoka pöytä edestä (Tarja Hietaranta) Kuva 25. Jälkiruokapöytä takaa (Tarja Hietaranta)

Jälkiruokanoutopöydän järjestys toteutui melko samaan tapaan kuin suunnittelin (kuva 24 ja kuva 25). Lusikat ja Räisälän pitäjän viiri ovat eri paikoissa kuin suunnitelmassa, mutta tämä järjestys tuntui ja näytti paremmalta, kun järjestystä toteutin. Kakkulautasten, serviettien ja lusikoiden jälkeen oli tarjolla rahkapiirakkaa kahdesta eri tarjoiluvadista. Vadelmahyydykekakut olivat seuraavana vuorossa ja niiden takana oli kaneliässiä kolmessa eri astiassa. Noutopöydän koristeet sijoituivat pöydän kulmaan. Jälkiruokanoutopöydässä halusin myös käyttää erimallisia, -korkuisia ja -kokoisia tarjoiluastioita. Räisälä-teemaiset kukkakimput ovat samat kuin pääruokatarjoilun noutopöydässä. Aiemmin mainitsemiani kakkukoristeiden halkeamia ei mielestäni huomannut kakuista ollenkaan vadelmien ja kakkukoristeiden ansiosta.

Tarjoilija-apulaiseni joutuivat lähtemään melko pian jälkiruokatarjoilun jälkeen. Kun vieraat olivat lopettaneet jälkiruokan syönnin, keräsin astiat pois ja vein jäljelle jääneet ruoat kylmään. Sekä pääruoat että jälkiruokat riittivät oikein hyvin. Osasta ruoista jäi paljon yli ja esimerkiksi rahkapiirakasta ei jäänyt jäljelle kuin muutama pala. Kuulemani mukaan jäljelle jääneitä kaneliässiä syötiin vielä monta viikkoa juhlien jälkeenkin, sillä niitä valmistettiin hurja määrä.

Juhlien päättäminen

Kun kaikilla oli vatsat täynnä jälkiruokaa, juhluvieraat jatkoivat jutustelua. Juhlien loppupuolella otimme vielä yhteiskuvan (kuva 26). Valitettavasti muutama juhlavieras oli kerennyt jo lähteä ennen kuvan ottamista. Juhlavieraat olivat erittäin kiitollisia minulle, kun järjestin juhlat, jonka takia halusivat minut kuvan keskelle. Sain vierailta paljon suullista positiivista palautetta. Kaikki kehuivat ruokaa ja sain hyvää palautetta myös teeman mukaisesta koristelusta ja yksityiskohdista.



Kuva 26. Yhteiskuva (Tarja Hietaranta)

Kaikki vaikuttivat nauttivan juhlista ja sen antimista. Suvun uusimmalla tulokkaalla (kuva 27) näytti myös olevan erittäin hauskaa juhlissa!



Kuva 27. Suvun uusin tulokas (Tarja Hietaranta)