

Malli Emma

Mannerheimin päämaja Seinäjoella 1918: teemamenu

Case: Hotelli-Ravintola Alma

Opinnäytetyö

Syksy 2017

SeAMK Ruoka

Restonomi (AMK)

SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK)

Suuntautumisvaihtoehto:

Tekijä: Emma Malli

Työn nimi: Mannerheimin päämaja Seinäjoella 1918: teemamenu, case: Hotelli-Ravintola Alma

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2017

Sivumäärä: 47

Liitteiden lukumäärä: 1

Opinnäytetyön lähtökohtana oli laatia historiallinen, Mannerheimin makuun sopiva ja hänen mieltymyksiään kunnioittavat liha- ja kasvisruokamenut.

Opinnäytetyön toimeksiantaja Seinäjoella sijaitseva Hotelli-Ravintola Alma on työn kannalta historiallisesti tärkeässä asemassa.

Tavoitteena työssä oli kehittää teemaan sopivat, toimivat menukokonaisuudet toimeksiantajan liikeideaa ja Mannerheimin perinneyhdistyksen eli asiakkaan toiveita mukailen. Työn on tarkoituksena tulla käyttöön toimeksiantajalle Marsalkka Mannerheimin Perinneseuran yksityistilaisuuteen tilausmenuna. Menukokonaisuuksia voidaan hyödyntää myös muissa tilaisuuksissa.

Menujen suunnittelun pohjana käytettiin Mannerheimin siskon rakentamaa keittokirjaa, josta etsittiin valittuun teemaan ja rajaukseen sekä nykypäivään sopivimmat reseptit ja niitä muokattiin testauksen pohjalta tähän käyttötarkoitukseen ja keittiöön sopiviksi. Eniten resepteissä muutoksia kokivat valmistustavat. Reseptiikkaan vakioitiin muun muassa kypsennyslämpötilat ja –ajat, joita ei alkuperäisissä resepteissä ollut.

Opinnäytetyön teorettisessa viitekehyksessä käsitellään ruokakulinaristina tunnetun Carl Gustaf Emil Mannerheimin elämäntyylisiin kuulunutta ruoka- ja juomakulttuuria, vuonna 1918 Seinäjoella ollutta päämajaa ja toimeksiantajan osuutta sekä menukokonaisuuden suunnittelua ja juhlamenusuunnittelua.

Opinnäytetyön kehitystyön tuloksena toimeksiantaja sai valmiin teemaan sopivan menukokonaisuuden sekä heidän keittiönsä toimivaksi muokatun ja suunnitellun reseptiikan.

Avainsanat: ruokalistas, ravintolat, Mannerheim

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Food and Hospitality

Degree programme: Bachelor of Hospitality Management

Specialisation:

Author/s: Emma Malli

Title of thesis: Menu Mannerheim Case: Hotel-Restaurant Alma

Supervisor(s): Eliisa Ylinen

Year: 2017 Number of pages: 47 Number of appendices: 1

The goal of the thesis was to plan historical meat dish and vegetarian menus honouring the memory of Mannerheim.

The client of the thesis was Hotel-Restaurant Alma in Seinäjoki, which is historically an important building for this study.

The goal of the thesis was to create suitable menus for the theme, following the client's business idea and wishes. The menu was planned for Mannerheim association as a private occasion menu. Hotel-Restaurant Alma can use the menu in their future events.

The most important source of the menu planning was the cookbook compiled by Mannerheim's sister, Eva. The recipes were modified for modern professional kitchens for example by changing some preparation methods.

The theory section of the thesis covers Carl Gustaf Emil Mannerheim's eating and drinking culture, the city of Seinäjoki 1918, civil war in Finland, Hotel-Restaurant Alma and festive menu planning.

The results of the thesis were functional menus and recipes for a special theme and for the client's kitchen.

Keywords: menu, restaurant, Mannerheim

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	1
Thesis abstract	2
SISÄLTÖ	3
Kuva- ja kuvioluettelo	5
1 JOHDANTO.....	6
1.1 Työn tavoitteet	6
1.2 Työn rajaukset	7
2 RAUTATIELÄISTEN TALO HOTELLI-RAVINTOLA ALMA.....	8
3 RUOKAKULINARISTI CARL GUSTAF EMIL MANNERHEIM	10
3.1 Ruokakulttuuri.....	10
3.2 Juomakulttuuri	12
3.3 Mannerheimin sotapäämaja Seinäjoella 1918	14
3.4 Pula-ajanvuosi 1918.....	17
4 MENUSUUNNITTELU	19
4.1 Suomalainen ruokakulttuuri.....	20
4.2 Henkilökunta ja ammattitaito	22
4.3 Kustannustekijät	22
4.4 Ajankäytön suunnittelu	23
4.5 Keittiön tilat ja laitteet	24
4.6 Juhlamenun suunnittelu	25
4.7 À la carte –menukokonaisuus.....	26
4.8 Ruokajuomien valinta menukokonaisuuteen.....	28
5 OMA KEHITYSTYÖ.....	30
5.1 Työn eteneminen ja aikataulutus	30
5.2 Toimeksiantajan toiveet.....	32
5.3 Menukokonaisuuden kehittäminen	33
5.4 Reseptien kehittäminen ja menun testaus.....	34
5.4.1 Alkuruoka.....	36
5.4.2 Pääruoka	36
5.4.3 Jälkiruoka	37

5.4.4 Ruokajuomat	37
6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA	38
LÄHTEET	42
LIITTEET	45

Kuva- ja kuvioluettelo

Kuva 1. Mannerheim-patsas Seinäjoella. (Juha Levonen 2015). 17

Kuvio 1. Opinnäytetyön eteneminen prosessina. 31

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön tarkoitus oli luoda Hotelli-Ravintola Almaan kaksi historiallista, Carl Gustaf Emil Mannerheimin makuun sopivaa juhlamenua, tammikuussa 2018 järjestettävään tilaisuuteen Suomen marsalkan kunniaksi. Opinnäytetyön aiheen ideoinnin takana toimii toimeksiantajan lisäksi Vapaussodan ja Itsenäisyyden Eteläpohjanmaan perinneyhdistys ry. Yhdistys on Mannerheimin muistoa kunnioittava ja perinteitä vaaliva yhteisö, joka toimii Suomessa ja ulkomailla. Lisäksi Vapaussodan ja Itsenäisyyden Etelä-Pohjanmaan perinneyhdistys toivoi tällaisen opinnäytetyön toteuttamista.

Toimeksiantajana toimii Hotelli-Ravintola Alma, joka on keskeisessä asemassa Seinäjoen sekä Mannerheimin historiassa. Hotelli-Ravintola Alma toimi Mannerheimin elinaikana rautatieläisten talona, jolla oli tärkeä asema kun Suomen puolustusvoimien päämaja siirtyi Seinäjoen rautatieasemalle vuonna 1918.

1.1 Työn tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on luoda Mannerheim–aiheiseen juhlatilaisuuteen historialliset, mutta juhlavat menukokonaisuudet vuosiin 1918 ja 1942 perustuen. Työ sisältää kaksi menukokonaisuutta ja toinen niistä on kasvisruokamenu. Kasvisruokamenu lisättiin työhön, koska Mannerheim aikanaan tarjosi kasvissyöjävierailleen Adolf Hitlerille Immolassa 4. kesäkuuta 1942 omilla syntymäpäivillään kasvisruokaa. Kasvissyönti on myös tällä hetkellä Suomessa kasvava ja suosittu trendi, joten kasvissyöjien huomioonottaminen on ravintoloitsijoille entistä tärkeämpää.

Opinnäytetyö vaatii perehtymistä Carl Gustaf Emil Mannerheimin elämään, etenkin juoma- ja ruokakulttuurin osalta, Suomen historiaan, Suomen sisällissotaan, Seinäjoen toimintaan päämajakaupunkina 1918 ja toimeksiantaja Hotelli-Ravintola Alman historiaan sekä nykytilanteeseen.

Työssä perehdytään aluksi Carl Gustaf Emil Mannerheimin henkilökohtaisiin tottumuksiin ja mieltymyksiin ruoan ja juoman suhteen. Miksi Mannerheim on

kuuluisa ruokakulinaristina ja mistä hän on oppinut kuuluisat moitteettomat pöytä- ja käytöstapansa. Juomakulttuuriosio kertoo muun muassa, miten ja missä tunnettu Marskin ryyppy on saanut alkunsa sekä kuinka ryyppy nautitaan oikeaoppisesti.

Päälukuina opinnäytetyössä ovat menusuunnittelu, etenkin teeman omaavan juhlamenun suunnittelu teoriassa. Toisena päälukuna on omasta kehitystyöprosessista kertominen, eteneminen, perusteluja tehdyistä valinnoista ja itse menun syntymisestä.

Työn tavoitteena on myös tuoda ilmi Seinäjoen sekä toimeksiantajana toimivan Hotelli-Ravintola Alman osuus Suomen vapaussotanaikin tunnettuun sisällissotaan ja tätä kautta perehtyä opinnäytetyön tärkeimpään vuoteen 1918.

1.2 Työn rajaukset

Menuissa otetaan pääasiassa huomioon Mannerheimin henkilökohtaiset mieltymykset, hänen vieraansa, sekä tilaajan että toimeksiantajan toivomukset kuten lähiruoka. Työssä kehitetään historiallisia, jopa sata vuotta vanhoja reseptejä juhlaviksi ja nykypäivän ravintolamaailmassa toimiviksi, suunnittelemalla ja konkreettisesti kokeilemalla. Menut pitävät sisällään kolme ruokalajia: alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan. Työssä kehitettyjen menujen osat toimivat keskenään yhteen sekä vievät syöjän makumatkalle historiaan Mannerheimin kulttuuritaustoja Venäjää, Ruotsia ja Suomea yhdistellen.

Työn kehittämisosuus on rajattu menukokonaisuuksien suunnittelemiseen, niiden testaamiseen toimeksiantajan tarjoamissa keittiötiloissa, joissa myös itse työ tulotisiin toteuttamaan. Kokeilun pohjalta Hotelli-Ravintola Almalle luotiin reseptit, jotka on muokattu toimimaan heidän tiloissaan nykyaikaisilla menetelmillä.

2 RAUTATIELÄISTEN TALO HOTELLI-RAVINTOLA ALMA

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimiva Hotelli-Ravintola Alma on vanhaan rautatieläisten taloon restauroitu hotelli ja ravintola. Alma sijaitsee lähellä Seinäjoen keskustaa, matkakeskuksen ja rautatieaseman vieressä. Almassa on päärakennus sekä sivurakennus. Päärakennuksena toimii 1909 vuonna rakennettu rautatieläisten talo, joka on kunnostettu vuonna 2006 talon historiaa kunnioittaen. Sivurakennuksena toimii 1920-luvulla rakennettujen VR:n höyryvetureiden vesitorni, joka on kunnostettu hotellin osaksi vuonna 2015.

Alman ravintolasali on jugend –henkinen ja juhlava. Keittiö on rakennettu entisen Rautsikan huoltomiehen asunnon tilalle. Ravintolasalissa tarjoillaan aamiaista, niin hotellin asukkaille kuin ulkopuolisillekin kävijöille. Heillä on myös aulabaari, arkipäivisin lounas sekä iltaisin ja viikonloppuisin á la carte. Hotelli-Ravintola järjestää henkilökohtaisia, asiakkaan toiveiden mukaisiksi räätälöityjä tilaisuuksia, joihin mahtuu kerralla ruokailemaan jopa 160 henkilöä.

” Keittiössä Alman kokit käyttävät mahdollisimman paljon lähituottajien tuotteita laadusta ja saatavuudesta tinkimättä. Itsenäisenä ravintolana pystymme toteuttamaan asiakkaiden toiveiden mukaiset menut ruokalistan ulkopuoleltakin etukäteen tilattuna. Vain mielikuvitus on rajana ja raaka-aineiden saatavuuskin on vain haaste, ei este.” (Hotelli-Ravintola Alman verkkosivut, 2017.)

Hotelli-Ravintola Alma on saanut nimensä alun perin Kristiinankaupungissa vuonna 1875 rakennetusta parkkilaiva Almasta. Alkuperäinen meriä kulkenut Alma-laiva päätyi romutettavaksi vuonna 1925.

Kristiinankaupunki koki tarvetta uudistukselle ja matkailukohteena olemisen edistämiseksi vuonna 1986, jonka pohjalta syntyi idea, rakentaa merenkulkuhistoriasta tunnettuun kaupunkiin alkuperäistä Almaa matkiva purjelaiva. Purjelaiva oli jo rakennusvaiheessa ihmisiä kiinnostava tutustumiskohde. Vuonna 1993 Kahvila ”Alma” avattiin virallisesti puolustusministeri Elisabeth Rehnin toimesta. (Norrvik, 51-68.)

Seinäjoella nykyään toimiva Hotelli-Ravintola Alma on rakennettu vuonna 1909 alun perin rautatieläisten seurataloksi ja talon ulkoasu on käyttötarkoituksen muuttumisesta huolimatta säilynyt vuoden 1908 tehdyistä talon piirroksista hyvin samanlaisena. (Saari 2007, 12.) Hotelli-Ravintola Alma on yksi harvoja Seinäjoen keskustassa sijaitsevia vapaussodan aikana ja edelleen olemassa olevia rakennuksia. Vapaussodan aikana päämajan ollessa Seinäjoella, itse marsalkka Mannerheim kävi myös ruokailemassa junansa lisäksi silloisessa rautatieläisten talossa.

Erityistä kiinnostusta vanhoja esineitä ja taloja kohtaan suova Petri Pihlajaniemi kiinnostui tästä hylätystä vanhasta rakennuksesta vuonna 2004. Tuolloin Seinäjoen kaupunki omisti rakennuksen ja museovirasto piti sitä kaupungin historialle tärkeänä kohteena. Rakennuksen omistajuuden siirtymisestä päättävä taho halusi vierailta Kristiinankaupungissa jo olevissa ja toimivissa Pihlajaniemen yrityksissä, joka loi niin suurta uskoa yrittäjää kohtaan, että rakennustyöt pääsivät vihdoin alkamaan. Alma avattiin Hotelli-Ravintolana ja se sai historiaansa kunnioittavan uuden elämän 3. elokuuta vuonna 2006. (Pihlajaniemi 2006, 15.)

3 RUOKAKULINARISTI CARL GUSTAF EMIL MANNERHEIM

Suomen marsalkka Mannerheimin nimi yhdistetään yleensä ensimmäisenä Suomen sotahistoriaan. Sotapäällikön, presidentin sekä muiden vaikuttavien roolien lisäksi Mannerheim on myös kulttuuripersoonallisuus suomalaiselle yhteiskunnalle. Hän oli suomenruotsalainen ja hän sai Louhisaassa syntyneenä aatelisena osakseen suomalaisen kasvatuksen. (Uola, 2002, 7.)

3.1 Ruokakulttuuri

Carl Gustaf Emil Mannerheimin ja hänen sisaruksensa saivat jo lapsuudessaan hyvien pöytätapojen opin. Sivistynyttä pöytäkäyttäytymistä perheen lapsille opetti pääasiassa heidän ranskalainen lastenhoitajansa. Tärkeitä asioita ruokailussa olivat pöytätapojen lisäksi myös itse ruoka, astiasto sekä seurustelu, joiden kaikkien tuli olla hienostunutta ja arvoluokaltaan korkeammalle kuuluvalla perheelle sopivaa. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003,10.)

Suomen marsalkka vapaaherra Carl Gustaf Emil Mannerheim oli koko elämänsä kiinnostunut hyvästä ruoasta. Huolellisesti valmistetun maukkaan ruoan ja sivistyneiden pöytätapojen arvostuksen hän oli oppinut lapsuudenkodissaan Louhisaaren kartanossa Askaisissa lähellä Turku. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 5.)

Vielä 1920- ja 1930-luvuilla ihmiset halusivat elää säätynsä ja luokkansa mukaisesti. Ruokatapojen suurimpia eroja eivät olleet itse raaka-aineet, vaan se, että kuinka paljon ruokaa tarjottiin, kuinka usein ja ennen kaikkea millaiset tavat olivat ruokailun yhteydessä. Varakkaat ihmiset halusivat siirtyä omavaraisimmiksi. Heillä alkoi olla huviloidensa yhteydessä peltoja, karjaa ja he esimerkiksi alkoivat kasvattaa oman porsaansa joulukinkuksi. (Sillanpää 1999, 60-61.)

Mannerheim kulinarismin rakentumisen tärkeimpiä osuuksia olivat tavat ja perinteet sekä ulkomailla vietetyt vuodet, etenkin Venäjällä. Gustaf oli myös perinyt paljon isältään. Hänen isänsä tiedettiin taiteellisena, nautiskelevana miehenä, joka nautti

rahan tuhlaamisesta sekä hyvästä ruoasta ja viinistä. Mannerheimin perheessä oli monia kunnia-asioita, joista yksi oli venäläiset perinneherkut. Venäjän ruokakulttuurin suuren vaikutuksen lisäksi, Mannerheim oli saanut vaikutuksia mieltymyksiinsä tutkimusmatkoiltaan Keski-Aasiaan ja Kiinaan. Aasian matkoillaan hän tutustui muun muassa lammasruokiin, joista hänen ehdottomaksi suosikikseen nousi valkosipulilammas. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 179.)

Venäjällä opittuja perinteitä oli juurtunut marsalkalle tavoiksi asti, kuten se, että ruokailutilanteessa isäntä istui aina pöydän päässä. Venäläisessä kulttuurissa pöydän tunnelma ja avoin seurustelu olivat avainasemassa. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 180.)

Keittokirja herkkusuille ja tavallisille nälkäisille, on Mannerheimin siskon, Eva Mannerheim-Sparren kirjoittama reseptikirja. Eva ja Gustaf olivat sisaruksista eniten kiinnostuneita hyvästä ruoasta. Todisteita tästä ovat muun muassa heidän keskenään vaihtamansa kirjeet ruokiin liittyen, sekä lahjana annetut reseptit ja reseptikirjat, joita molemmat tosissaan arvostivat. Kun Eva alkoi vihdoinkin koota kyseistä keittokirjaa, oli Gustaf täysin hänen tukenaan ja osallistuikin kirjan yleiseen hahmotteluun ja jakoi omia reseptejään, jotka olivat pääosin venäläisiä ruokia. Vaikka sisarukset jakoivat samat kulinaariset näkemykset ruoasta ja resepteistä, kumpikaan heistä ei viihtynyt ruokaa valmistamassa vaan kotiapulaiset olivat sitä varten. Yksi Mannerheimin siskolleen lähettämistä ohjeista oli Moskovalaisen kalakeiton eli seljankana tunnetun keiton ohje. Hän kuvaili ohjeen olevan ”eräänlaisen bouillabaissen josta paljon pidän”. Kyseinen keitto on tunnetuimpia Mannerheimin suosikkiruokia. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 179-182.) Kalaseljankan lisäksi toinen Mannerheimin herkkuna tunnettu ruoka oli vorschmack. Vorschmack on vanha juutalaisten silliruoka, joka ajansaatossa kuitenkin muuttunut lihan ja sillin yhdistelmäruoaksi. (Talvi 2011, 294-297.)

Yksin syödessään Mannerheim saattoi vaikuttaa vaatimattomalta ruoan suhteen, hän tyytyi arkena yksinkertaisen hyvään kotiruokaan. Arvovaltaisten vieraiden saapuessa kylään se kuitenkin muuttui. Vieraille tarjottavan ruuan piti olla laadukasta ja tarjoilun vaadittiin olevan moitteetonta. Tapa ei suinkaan liittynyt siihen, että marsalkka yrittäisi nostaa itseään jalustalle, päinvastoin hän halusi pitää

Suomen kunniaa korkealla, varsinkin ulkomaalaisten vieraiden seurassa. (Stenvall 1955, 123, 124.)

Hyvää ruokaa sekä tapoja arvostanut marsalkka ei kuitenkaan suostunut syömään ihan kaikkea, vaikka ruoka olisikin ollut taidokkaasti valmistettua. Nämä kaksi ruokalajia olivat hauki ja mäti. Hän suorastaan inhosi haukea eikä suostunut syömään edes kalamurekettä, johon oli vaikkapa kuhan lisäksi laitettu haukea. Mannerheim kommentoi hauen olevan mielestään ”rantaroisto”. (Stenvall 1955,130,131.)

Sodan aikana marsalkalla oli käytössään juna, johon kuuluivat salonkivaunu, ravintola vaunut, makuuvaunut, konduktöörivaunu, ilmantorjuntavaunu sekä autonkuljetusvaunu. (Uola 2002, 88.) Se, että oleskelupaikaksi oli valikoitunut juna, mahdollisti Mannerheimin ja hänen lähimmäisten alamaistensa helpon ja nopean siirtymisen tarvittaessa paikasta toiseen. (Nieminen 2013, 47-48.) Marsalkan yksi yleisimmistä ruokailupaikoista jatkosodan aikana olikin hänen matkoilla käyttämänsä junan ravintolavaunu. Junan asuinolosuhteista huolimatta pidettiin kiinni tavoista ja noudatettiin tarkkaa ruokailuohjelmaa. Mannerheim kutsui usein vieraansa junaan tapaamisiin ja neuvotteluihin. Siellä oli mahdollisuudet tarjota päivällinen 22 hengelle. Junassa oli myös oma alkoholijuomien tarjoilija sekä keittiöhenkilökunta. (Uola 2002, 87,89.)

3.2 Juomakulttuuri

Venäjällä kuten monessa muussakin maassa alkoholi ja päivittäinen vodka-annos olivat osa sotilaiden oikeuksia. Sen tarkoituksena oli esimerkiksi valtion kannalta halvalla tavalla innostaa sotilaita sekä nostaa heidän mielialaansa. Piripintaan täytetyn lasin perinne alkoi siis Venäjältä, jossa sotilaat nauttivat päivittäisiä vodkaryyppyjään täysin täydestä snapsilasista. Lasit kaadettiin mahdollisimman täyteen, koska valtion tarjoamien ryyppyjen määrä päivässä oli tarkka, mutta viinanhimo haluttiin saada sammumaan tavalla tai toisella mahdollisimman suurella alkoholiannoksella. Tämä piripintaan täytetyn snapsilasin kumoaminen ennen ruokailua jäikin Mannerheimille elinikäiseksi, hienostuneeksi tavaksi. (Uola, 2002, 16.)

Vuodesta 1981 asti Chevalier-kaartiin eli keisarikunnan valiojoukkoihin kuulunut Mannerheim ei kuitenkaan itse juonut päihtymistarkoituksessa vaan hänellä oli tunnetusti vanhan ajan hyvät käytöstavat, joihin kuului tärkeänä osana kohtuullisuus alkoholinkäytössä. Monien muiden vaikuttajien ohella Chevalier-kaartissa palvelu kehitti miehen juomataitoja. Hän oppi muun muassa kyvyn juoda lasinsa tyhjäksi yhdellä kulauksella käden vapisematta, vaikka lasi oli piripintaan täytetty. Nämä taidot Mannerheim onnistui hiomaan suorastaan legendaarisiksi. (Uola, 2002, 17.) Tunnettu Marskin ryyppy on juurikin piripintaan täytetty snapsilasillinen. Marskin ryyppy on tarkoituksena nauttia ennen ruokaa. (Uola 2002, 157.) Opinnäytetyössä kehitetyissä menuissa Marskin ryyppy tarjotaan alkumaljana. Normaalin ruokaryypyn eli Marskin ryyppyn lisäksi Mannerheimin pöydässä saatettiin joskus nauttia ruokajuomana viiniä tai kahvin kanssa konjakkia tai punssia. Päivittäin tarjotun ryyppyn reseptejä on monia ja ne ovat muuttuneet matkanvarrella. Alun perin ryyppy on mitä todennäköisemmin ollut kotimaista viinaa, Mannerheimin suosimaa akvatiittia, nimenomaan hänelle toimitettua Linja-akvatiittia, joka oli todella jaloa juomaa. Linja-akvatiittia kypsytettiin vanhoissa sherrytynnyreissä laivojen lastina neljän ja puolen kuukauden ajan. (Uola 2002, 89-90.) Marsalkka Mannerheim ei aina nauttinut ryyppyään niin sanotusti pohjanmaan kautta, vaan saattoi esimerkiksi säästää puolet siitä lämmintä ruokaa varten. Usein ruokailun aikana vajaata lasia myös täytettiin. (Uola 2002, 95.)

1920-luvun alussa kauppaneuvos Karl Fazer ehdotti, että Mannerheim voisi muuttaa vuokra-asunnostaan kenraalille sopivampaan asuntoon Kaivopuistoon, Fazerin omistamaan Bomanin huvilaan. Mannerheim sai remontoida kotinsa vuokraisännän kustannuksella mieleisekseen sekä sopivammaksi järjestämilleen tyylikkäille lounaille, päivällisille, illallisille sekä cocktailtilaisuuksille. Bomanin huvilassa, Mannerheimin Kaivopuiston kodissa hänellä tiedetään olleen hyvin suuri ja monipuolinen viinivarasto. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 135.)

Mannerheimin suosikkipunaviini on selvitetty Gummeruksen digitaalisen liiketoiminnan johtaja Mika Koivulan oivalluksen kautta. Hän nimittäin huomasi Mannerheim –kirjassa päivällismenun, jossa näkyivät myös viinietiketit. Punaviininä kuvassa näkyi ranskalainen Bordeaux'n alueelta tuleva Chateau Tertre Daugay de Vassal. Viini oli vuosikertaa 1929. Tätä viiniä Mannerheim tarjosi usein

järjestämässään tilaisuuksissa Kaivopuiston kodissaan. On epäilty, että kyseistä viiniä on ollut suuri varasto, sillä hän tarjosi sitä koko 1930-luvun ja vielä sotavuosinakin. (Yle Uutiset, Kotimaa, 2010.) Kyseinen viini on ollut Alkon tilausvalikoimassa vuoteen 2013 saakka, 2007 vuosikertana. Viiniä luonnehditaan täyteläiseksi, erittäin tanniiniseksi, marjaiseksi ja mausteiseksi, nimenomaan ruokaviiniksi. (Viinikartta 2010.)

Marsalkan juomatottumuksiin kuului myös kahvin kanssa nautittava konjakki. Tärkeää oli, että kahvi ei peittänyt konjakin makua alleen. Hän tapasikin tarjota esimerkiksi päivällisillään korkealaatuista Monnet VSOP –konjakkia. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2003, 246.) Alkon nettisivuilla kyseistä konjakkia kuvaillaan keskitäyteläiseksi, melko iäkkääksi, lämpimän aprikoosiseksi, kevyen kinuskiseksi, mausteiseksi ja tammiseksi. Tuote suositellaan nauttimaan aterian päätteeksi digestiivinä tai juurikin kahvin seurana.

3.3 Mannerheimin sotapäämaja Seinäjoella 1918

Rautatiellä on aina ollut suuri merkitys Seinäjoen kaupungin kasvua ja kehitystä ajatellen, ilman niitä kaupunki ei luultavasti olisi kehittynyt nykyiselleen. Rautateiden ansiosta liikelaitos ja sairaala oli mahdollista sijoittaa Seinäjoelle. Ensimmäinen Seinäjoen rautatie avattiin vuonna 1883, josta se alkoi hiljalleen kehittyä tärkeäksi risteysasemaksi. (Saari 2007, 12.)

27.01.1918-16.05.1918 käytiin Suomen sisällissota, joka tunnetaan myös nimellä vapaussota. Vapaussota syttyi juuri itsenäistyneessä Suomessa muun muassa hallituksen heikon aseman vuoksi, koska olemassa ei ollut poliisia tai armeijaa. Punakaartilaiset kapinoivat sekä teloittivat, ryöstivät ja murhasivat ihmisiä. Venäläisten ja suomalaisten punakaartilaisten tavoitteena oli kaapata valta Helsingissä ja julistaa Suomi sosialistiseksi tasavallaksi. He kapinoivat demokraattisuutta vastaan. Valkoisten tavoitteena taas oli pitää Suomi vapaana, rauhallisena ja itsenäisenä, demokraattisena maana. (Ahlander 2016, 99.)

Itsenäisyys voidaan määritellä monella eri tavalla. Kulttuurilliset tekijät vaikuttavat millaista itsenäisyys on ja minne asti se yletty. Suomessa kysymys oli oman kohtalon ja tulevaisuuden määräämisestä, eikä itsenäisyys ollut vain valtiollista vaan myös kulttuurillista. (Kaartinen, Salmi & Tuominen 2016, 7.)

Vuonna 1915 oli perustettu yksityinen sotilaskomitea, johon Mannerheim sai kutsun vanhalta ystävältään. Komitea oli alun perin perustettu edesauttamaan Suomen itsenäistymistä. Tammikuussa 1918 kehittynyt komitea hyväksyttiin valtion elimeksi eli he kuuluivat valkoiisiin. Kolmekymmentä kokemusrikasta vuotta Venäjän armeijan palveluksessa viettänyt Mannerheim nimitettiin nopeasti komitean puheenjohtajaksi hänen konkreettisten ideoidensa ja suunnitelmiansa vuoksi. Hänen alkuperäinen suunnitelmansa oli lähteä Vaasaan ja muodostaa sinne armeijan esikunta. (Ahlander 2016, 91-92.)

Helsingissä aikaisemmin toiminut senaatti kuitenkin muutti Vaasaan turvallisuussyistä, jolloin Vaasa ei enää ollut kelpaava vaihtoehto Mannerheimille päämajakaupungiksi. Hän nimittäin halusi itsenäistyä senaatin jatkuvan holhouksen alta.

Vuonna 1918 Seinäjoki oli pieni maaseutupaikkakunta, joka oli pinta-alaltaan 124 neliökilometriä. Aukkaita oli alle 5000, joista suuri osa asui asemanseudun taajama-alueella. Seinäjoen asukasluku tai koko ei kuitenkaan ollut tärkeää Mannerheimille uutta vapaussodan päämajakaupunkia valittaessa. Rautateiden risteysasemana toimiva Seinäjoki valikoitu Mannerheimin mielessä hyväksi päämajakaupungiksi sen edullisuuden sekä hyvän sijainnin ja kulkuyhteyksien vuoksi. Helmikuun 1918 ensimmäisistä päivistä alkaen Seinäjoen asemanseutu toimi päämajana noin seitsemän viikkoa. (Nieminen 2013, 35-36.)

Sota päättyi toukokuussa 1918 valkoisen armeijan voittoon ja Mannerheim nimitettiin ”korkeimman vallan haltijaksi” eli valtionhoitajaksi. (Ahlander 2016, 112).



Kuva 1. Mannerheim-patsas Seinäjoella.
(Juha Levonen 2015).

Seinäjoella on Mannerheim-puisto, joka avattiin vuonna 2014 puolustusvoimien lippujuhlan päivänä ja marsalkka Mannerheimin syntymäpäivänä 4.6. Patsaan on veistänyt professori ja jääkärikapteeni Lauri Leppänen. Patsaan pystyttämisen syy Seinäjoelle on se, että Mannerheimin sisällissodan aikaisena päämajakaupunkina vuonna 1918 Seinäjoki toimi pisimpään. (Seinäjoen kaupungin ajankohtaiset uutiset, 2014.)

3.4 Pula-ajanvuosi 1918

Vuonna 1914 kun ensimmäinen maailmansota syttyi, kansainvälinen kaupankäynti muuttui huomattavasti vaikeammaksi eli Suomen jo ennestään huono elintarviketila heikkeni. 1917 joulukuussa itsenäistynyt kansakunta Suomi joutui perunajonoon. Saman vuoden keväällä oli säädetty elintarvikelaki, jonka perusteella vilja varastoitettiin. (Sillanpää 2000, 55-56.)

Pula-aikana puurot ja leivät vaativat tavallisten raaka-aineiden lisäksi jatketta luonnosta. Ravinnon lisäämiseksi käytettiin esimerkiksi olkia, jäkälää ja sammalta. Hätäleipänä tunnettu pettuleipä valmistettiin petäjästä irrotetusta kuoresta, joka keitettiin, kuivattiin ja jauhettiin pettujauhoiksi. 1918 valtio neuvoi kansalaisia leipomaan pettuleipää niin, että jopa puolet jauhoista olivat pettujauhoja. Petun käytön kanssa täytyi olla varuillaan, koska sen epäiltiin aiheuttavan liiallisella käytöllä nokkoskuumetta (Sillanpää 2000, 28-29.)

Suomi joutui turvautumaan täysin omiin, riittämättömiin ruokavaroihinsa ja ruoan säännöstelyä kiristettiin entisestään. Suuri osa suomalaisista kärsi aliravitsemustilasta. Ruokavarat täytyi laskea tarkoin ja todettiin, että varat riittäisivät vain kevättalveen 1919. Käyttöön otettiin elintarvikekortit, joilla viljaa sai vain kymmenen prosenttia päivän tarpeeseen nähden. Tilapäistä helpotusta toi sadon valmistuminen, mutta sekään ei olisi riittänyt talven yli selviytymiseen.

Keväällä 1919 tilanne helpottui kun Yhdysvalloista hankittiin lainalla viljaa ja toimitukset vihdoinkin alkoivat. Ensimmäisen maailmansodan koettelemuksista selvittyään Suomen piti muuttaa elintarvikeomavaraisuuttaan paremmaksi sekä lisäämään elintarvikkeiden varmuusvarastointia. Vaikka maailmansota päättyi, tilanne ei helpottanut, koska kauppasaarto jatkui. Ranska tahtoi saarron koskevan täysin voimin myös Suomea, koska maailmansodan loppuvaiheilla Saksan vaikutusvalta Suomessa oli suuri. Saarrosta vapauduttiin hiljalleen ja lopulta Suomen ulkomaankauppa alkoi toimimaan, kun maa julistettiin puolueettomaksi helmikuun lopussa 1919.

Kun viljalaivat vihdoinkin lähtivät kohti Suomea, kuljetuksen sujuvuutta vaikeuttivat laivojen käyttöön saaminen, viljan uudelleenlastaus, Itämeren miinavaara sekä jääolot. Jääesteet rajasivat viljan kuljetuksen onnistumisen vain Hankoon ja

Turkuun, josta vilja siirrettiin eteenpäin muihin kuntiin. (Rantatupa & Jalas.)

4 MENUSUUNNITTELU

Menu suunnittelu tarkoittaa, että asiakkaalle kootaan ja tarjotaan ruokatuotevalikoima. Ruokatuotevalikoimassa eli ruokalistalla voi vaihdellen olla yksi tai useampia vaihtoehtoja, esimerkiksi yksi valittu lounaskokonaisuus. (Taskinen 2007, 23.)

Keittiössä suoritettava ruoanvalmistustyö koostuu prosessista. Prosessi alkaa suunnittelulla ja jatkuu raaka-aineiden hankinnalla, säilyttämisillä, puhdistamisella, perkaamisella ja paloittelulla. Ruoka valmistetaan tai kypsennetään erilaisia laitteita ja tapoja hyväksi käyttäen. Valmiin ruoan esillepano ja ruokailutilanteen järjestäminen kuuluvat osaksi prosessia. Ruoanvalmistustyö kokonaisuudessaan sisältää myös astiahuollon, jätteiden lajittelun ja keittiön siistimisen. (Janhunen-Abruquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 107.)

Menu suunnittelussa on otettava paljon asioita huomioon. Tärkeimpiä niistä ovat asiakkaiden toiveiden, tarpeiden ja vaatimusten huomioiminen, keittiön soveltuvuus menun valmistukseen, esimerkiksi löytyvätkö suunnitelmaan tarvittavat laitteet keittiöstä. On myös huomioitava elintarvikelaki ja -asetukset, joka määrää muun muassa raaka-aineiden oikean säilytystavan, sekä tuotteen kypsennysohjeet ja kullekin tuotteelle vaaditun lämpötilarajan, että mahdolliset bakteerit tuhoutuvat. Kaikista edellä mainituista kerätään tietoa ja niitä sovelletaan menua suunniteltaessa. (Mauno & Lipre 2008, 17-18.) Suunnittelutyöstä vastaavan ja työn toteuttavan henkilökunnan osaaminen ja ammattitaito ovat suunnitellun ruokalistan onnistumisen kannalta tärkeitä. (Taskinen 2007, 25.) Hyvän ja toimivan menukokonaisuuden luomisen onnistumisessa täytyy ottaa huomioon myöskin annoskoot, ruokien värit ja sen kautta ulkonäöllinen houkuttelevuus, kypsennys- ja tarjoilulämpötilat, suutuntuma ja esillepano. (McVety, Ware & Ware 2009, 100.)

Onnistuneessa, hyvänmakuisessa ruoassa tulisi esiintyä neljä perusmakua, makea, suolainen, hapan ja karvas. Lisäksi uusimpana, muita myöhemmin löydettyinä ja viidentenä perusmakuna on umami. Umami tarkoittaa lihaisaa, pehmeää makua. (Mälkiä 2014, 13.) Ruokien maustamisen kanssa tulisikin olla maltillinen, koska liika on liikaa. Raaka-aineen omaa, aitoa makua ei kannata peittää vaan korostaa. (Kaunisto-Feodorow 2010, 2.)

Menukokonaisuutta suunniteltaessa ja varsinkin ruokaa valmistettaessa, tulee ottaa huomioon asiakkaiden tai vieraiden mahdolliset erityisruokavaliot, jotka kannattaa jo tilaisuutta suunniteltaessa selvittää etukäteen. On olemassa eettisiä ja uskonnollisia syitä sekä tietenkin ruoka-aineallergioita, jotka rajoittavat ja tekevät suunnittelusta haastavampaa. Onnistuneen menukokonaisuuden luomisen tärkeä sääntö on, että samaa raaka-ainetta tarjotaan vain kerran samalla aterialla, joitakin poikkeuksia lukuun ottamatta. Eri valmistustapojen esille tuominen ja käyttäminen olisi suotavaa. (Kaunisto-Feodorow 2010, 20, 97.)

4.1 Suomalainen ruokakulttuuri

Ruoka ja sen syöminen ovat osa ihmisen päivän kulkua ja arkirutiinia. Vaikka ruoka onkin ihmiselle selviämisen kannalta elintärkeää, sitä ei ajatella enää vain vatsantäyteenä. Syömäsi ruoka kertoo elämäntyylistäsi ja joskus jopa kuulumisesta tiettyyn ryhmään. Ruokavalinnoilla voit myös ottaa kantaa asioihin valitsemalla esimerkiksi eettisesti tuotettua ruokaa kuten lähiruokaa, luomua ja kotimaisia tuotteita. (Mononen & Silvasti 2012, 179.)

Ruokakulttuuri on saanut alkunsa, kun ihmisen piti vielä löytää ravintonsa luonnosta. Tällöin saalistettiin erilaisia riistaeläimiä ja luonnosta kerättiin esimerkiksi munia, marjoja, sieniä, lehtiä ja juuria. Pinnalle nousi myös maanviljely. (Sillanpää 1999, 18.)

Muutokset ruokakulttuurissa eivät tapahdu nopeasti, sillä ihmiset ovat hyvin vanhoillisia ruoan suhteen. Kun uusi ruokalaji tai raaka-aine saapuu kartalle, se yleensä pyrkii jonkin raaka-aineen tilalle tai sen rinnalle. Yhteisön tarvitsee niin sanotusti hyväksyä uusi ruokalaji tai raaka-aine, jonka jälkeen kulttuuri alkaa vasta hiljalleen kehittyä. Kulttuuri ja historialliset tekijät vaikuttavat vahvasti ruoan hintaan ja saatavuuteen. Ne myös määrittävät niiden merkitystä yhteisölle. Muita ruokakulttuuriin vaikuttavia tekijöitä ovat tietenkin tekniikan muuttuminen. Tekniikan muuttuminen vaikuttaa ruoan tuotantoon, pakkaamiseen, säilytykseen ja valmistusprosessiin. (Sillanpää 2000, 12-15.) Kun ruoka luokitellaan mielessä syötäväksi tai syömäkelvottomaksi, kulttuuri on tärkeänä osatekijänä tässä päätöksessä. Ruoan valintaan ja sen syömisen mielekkyyteen vaikuttavat

esimerkiksi taloudelliset ja ravitsemukselliset syyt, mutta myös tabuilla ja kielloilla on osansa siinä, että kaikkea syötäväksi käyvää ei käytetä Suomessa. Ruoan valintaa voi kuvailla prosessina, jonka kautta ruoka muuttuu ateriaksi ja osaksi kulttuuria. (Janhonen-Aburuah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 33.)

Suomen ruokakulttuuri on jakautunut alueittain, koska ruoanvalmistustavat ja maut erosivat toisistaan jo 1500-luvulla. Jo silloin rahvaiden ja yläluokkien välillä ruokakulttuurissa näkyi eroa, vaikka ero olikin tuolloin pääasiallisesti vain ruoan määrässä. 1800-luvulla Suomen ruokakulttuuri alkoi vakiintua ja kulttuurialueet vahvistuivat selkeämmiksi. Ruokakulttuuri jakaantuivat pääasiassa valmistusmenetelmien pohjalta. Lännessä ruokaa ei valmistettu lainkaan asuintiloissa sisällä, ei edes leivinuunissa. Idässä leivinuunia taas käytettiin lämmityksen ohella esimerkiksi uuniruokien valmistamiseen lähes päivittäin. (Sillanpää 2000, 19, 25.)

Ruoka on aina liitetty sosiaaliseen arvovaltaan. Samppanja ja kaviaari kertovat varakkuudesta, kun taas perunat ja pavut köyhyydestä. Korkeampiluokkaisten sosiaaliryhmien suosimat herkut yleensä leviävät myös eteenpäin alemmillekin sosiaaliryhmille. Monet ennen arvostetut, varakkaiden ihmisten suosimat ruoat ja raaka-aineet ovat menettäneet arvoaan samalla kun tuote on levinnyt ja päässyt joka kansalaisen käyttöön. Ruoan arvokkuus syntyy usein joko tavasta miten se tarjotaan, olosuhteista tai itse tuotteesta. (Janhonen-Aburuah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 33.)

1700-luvulla trendiksi nousi paljon erilaisia ruokia. Muodikkaita ruokia olivat esimerkiksi murekkeet, lihapullat, salaattit, laatikot ja vihannesruoat. Ateria aloitettiin viinapöydästä, jossa oli maustettujen viinosten lisäksi juustoja sekä muuta pientä suolaista. Tällöin pinnalle nousi hiljalleen myös suomalaisen herrasväen suosima kahvi. Vuosisadan loppupuolella myös kaakao nousi pinnalle naisten keskuudessa muotijuomana. (Sillanpää 2000, 27.)

Lähivuosina Suomessa ollaan alettu kiinnostumaan etenkin lähi- ja luomuruoasta sekä pinnalle on nostettu pohjoismaisia ruokia, raaka-aineita ja niiden piirteitä. Ruoan alkuperä ja valmistustapa vaikuttavat kuluttajan tekemiin valintoihin nykyään

huomattavasti entistä enemmän. (Janhonen-Abuquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 31.)

4.2 Henkilökunta ja ammattitaito

Ruokalistasuunnittelua tehdessä tulee huomioida keittiöhenkilökunnan määrä ja heidän ammattitaitonsa. Suomessa ammattitaidon puute on ammattikeittiössä harvemmin ongelma, koska henkilökunta on useimmiten hyvin koulutettua ja perehdytettyä. Sairaslomien tai muiden sattuessa, sijainen ei kuitenkaan aina välttämättä tunne keittiötä tai ole niin ammattitaitoinen kuin vakiotyöntekijä. (Lampi, Laurila & Pekka 2009, 28.)

Menun ja reseptien suunnittelussa ei saa jättää mitään esimerkiksi sen varaan, että toteutat reseptit itse tai yksi työkaverisi tietää kyllä mitä tehdä, jos et ole paikalla. Työssä kehitetyt reseptit on pyritty tekemään selkeiksi ja yksinkertaisiksi, jotta kuka tahansa kokki pystyy toteuttamaan reseptit ilman sen suurempaa hämmennystä.

4.3 Kustannustekijät

Keittiön kokonaiskustannukset koostuvat monesta eri osa-alueesta: raaka-aineista, työkustannuksista, kuljetuskustannuksista, energia-, vesi- ja jätehuoltokustannuksista, koneiden ja laitteiden hoito- sekä huoltotarpeesta ja pääomakustannuksista.

Kun ruokalistalle valitaan ruokalajeja, täytyy huomioida kaikki edellä mainitut asiat, jotka tuovat lisäkustannuksia. Vaikka raaka-aine olisi itsessään halpa, se ei tarkoita, että kyseinen ruokalaji tulisi halvaksi. Se riippuu paljon ruokalajiin käytettävästä valmistusajasta ja tavasta sekä siitä, että täytyykö tuotetta esimerkiksi esivalmistella, kuten kuoria, pilkkoa ja keittää. Jos keittiössä käytetään puolivalmisteita eli vaikka valmiiksi kuorittuja porkkanoita, se vähentää kokin työtä, mutta sen hinta on kalliimpi kuin kuorimattoman porkkanan. Kannattaa siis pohtia kumpi on kannattavampaa, maksaa esikäsitelystä tuotteesta ja säästää kokin työaikaa vaiko alhaiset raaka-ainekustannukset, jotka saattavat pahimmillaan tuoda

suuren työtaakan mukanaan. Päätös tapahtuu usein yksinkertaisesti laskemalla, että kumpi tulee halvemmaksi, kun selvitetään tuotteen käsittelyyn vaadittava aika työntekijältä ja verrataan sitä valmistuotteeseen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 29.)

4.4 Ajankäytön suunnittelu

Keittiötyöskentelyn vaaditaan olevan tehokasta ja tehokkuuden onnistumiseksi vaaditaan ajankäytön suunnittelua. Toimivalla tehokkuudella pystytään tuottamaan sovittu määrä ruokaa ja palvelua mahdollisimman vähällä työllä. Työajankäytön suunnittelu vaatii keittiöön tutustumista ja tietoa käytettävissä olevista resursseista, työvoimasta, työajoista, koneista ja laitteista. Keittiön toiminta saadaan tuottavaksi, kun päätetyn työajan sisällä pystytään valmistamaan päätetty määrä aterioita ja annoksia. Taloudellisuuden huomioimista on, että tuote valmistetaan pienellä kustannuksella, mutta laatu pysyy hyvänä. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 112.)

Ajankäytön tutkiminen ja suunnitteleminen on osa työprosessin kehittämistä ja helpottamista. Sen avulla tutkitaan kuinka paljon aikaa menee kunkin työtehtävän suorittamiseen. Tavoitteena on lyhentää hankalien työosuuksien ajanvientiä, keventää työtä ja saada lisää aikaa. Kun kahta työtehtävää suoritetaan samaan aikaan aktiivisesti ja passiivisesti vaiheiden ajoittaminen vaikuttaa työn etenemiseen ja lopputulokseen. Monen tehtävän samanaikainen suorittaminen voi vaikuttaa ajatustasolla järkevältä, mutta työpisteiden ja tehtävien jatkuminen vaihtaminen voi vaikuttaa lopputulokseen negatiivisesti keskittymisen herpaantuessa. (Janhonen-Abruquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 110.)

Ajankäyttöä voidaan suunnitella pitkälle tai lyhyelle aikavälille. Ajankäyttö liittyy vahvasti ruokalistan suunnitteluun. Suunniteltu ruokalista on pohjana työvuorosuunnittelullekin. Ruonvalmistus- ja puhtaanapitotehtävät sekä muut keittiössä vaadittavat työtehtävät on huomioitava ajankäyttöä suunniteltaessa. Jokaisen työntekijän on osattava suunnitella omaa ajankäyttöään työtehtäviensä pohjalta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 113.)

Keittiössä ajankäyttöä voidaan tutkia kokeilemalla eli valmistamalla ateriakokonaisuus ja selvittää näin eri tavoin tai erilaisilla laitteilla valmistettujen tuotteiden valmistusaika. (Janhonen-Abuquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 110.) Ajankäyttöä suunniteltaessa menujen reseptiikan täytyy sisältää vakioidut kypsennysajat ja –menetelmät. Opinnäytetyön menutestausta tehdessä mukana oli etukäteen suunniteltu työjärjestys. Työjärjestys sisälsi arvioidut valmistusajat kunkin tuotteen osalta ja tavoitteenani oli saada kaikki tuotteet valmistumaan samaan aikaan. Reseptien valmistusmenetelmistä on tehty yksityiskohtaisempia, joten niiden pohjalta on tarvittaessa helpompi suunnitella tuotteiden esivalmistelua.

4.5 Keittiön tilat ja laitteet

Ammattikeittiössä olevat tilat, koneet ja laitteet vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun ja valmistusmenetelmiin huomattavasti. Keittiöstä riippuen valikoima voi olla joko laaja tai suppea. Keittiön tilat ja laitteet voivat helposti rajata pois haastavampia ruokalajeja tai suunniteltuja valmistusmenetelmiä. Jos keittiö on suunniteltu liikeidean ja asiakaskunnan pohjalta se on yleensä hyvinkin toimiva ja mahdollistaa ravintolalle sopivan ruokalistan suunnittelun. (Lampinen, Laurila & Pekkala 2009, 27.)

Jokainen keittiö on erilainen ja usein myös laitteista ja koneista löytyy poikkeuksia. Työntekijän täytyy perehtyä laitteen käyttöön parhaan lopputuloksen takaamiseksi. Jos kokki osaa käyttää kaikkia keittiön laitteita monipuolisesti ja oikein, hän helpottaa omaa työtään ja on kykenevä monipuolistamaan ja uudistamaan ruokalistaa tai resepteissä käytettyjä valmistusmenetelmiä. (Lampinen, Laurila & Pekkala 2009, 27.) Käytettävissä olevat tilat vaikuttavat huomattavasti ruoanvalmistusprosessin sujumiseen. Ergonomiseksi suunnitelluilla työtavoilla voidaan vähentää työntekijän rasitusta ja parantaa työoloja. (Janhonen-Abuquah, Vieltojärvi & Palojoki 2012, 107.)

Laitteisto vaikuttaa myös edellä mainittuun aikataulusuunnitteluun. Laitteita ei voi ylikuormittaa, joten valmistustapoja on esimerkiksi menukokonaisuuden suunnittelussa monipuolistettava. Kaikki kypsennettävät tuotteet eivät voi olla

samaan aikaan uunissa kuorituksen takia ja erilaiset tuotteet vaativat usein myös erilaisen kypsennyslämpötilan. (Lampinen, Laurila & Pekkala 2009, 27.)

Opinnäytetyön menutestaus tehtiin toimeksiantajan tiloissa, joka mahdollisti laitteisiin ja tiloihin tutustumisen ja niiden huomioimisen reseptejä kehittäessä. Esimerkiksi uunit, niiden toiminta, laitteet ja käytetyt tuotteet vaikuttivat reseptien kehittämiseen.

4.6 Juhlamenun suunnittelu

Edustavien ruokailutilaisuuksien tarkoitusperä on yleensä juhlistaa jotain, jolloin resepteissä ei säästellä tai lasketa kaloreita. Onnistuneen juhla-aterian tärkeänä osana on suunnittelu. Hyvän menun luomiseen tarvitaan hyvät reseptit sekä toteutus, ajasta ja raaka-aineista tinkimättä. (Kaunisto-Feodorow 2010, 5.)

Edustus- ja juhlaruokailuilla on hyvin pitkä historia. Satoja vuosia sitten oli tapana esitellä maallista valtaa ja valtion hyvinvointia eri maiden edustajille sekä vihollisille mitä upeammilla aterioilla. Muita syitä kattavien juhlapitojen järjestämiselle olivat hedelmällisyysrituaalit tai odotettua runsaampi sato tai saalis. (Fletcher 2004, 16.) Historiassa ja nykyisyydessä on silti edelleen yhtäläisyyksiä juhlavaa ruokailutilaisuutta ajatellen. Ihmiset muun muassa pitivät pöydän koristelua ja vieraidensa viihtyvyyttä tärkeinä ja näin on edelleen. (Kaunisto-Feodorow 2010, 10-14.) Oman asemansa tai statuksensa esille tuominen ja itsensä ylistäminen juhlatilaisuuksien varjolla ei ole täysin vanhentunut tapa, nykyään se tapahtuu yleensä hyväntekeväisyystapahtuman tai muun vastaavan tilaisuuden kautta. Nykyään yleisin syy juhlien järjestämiseen taitaa olla vieraanvaraisuus ja rehellinen ilo ystävien ja läheisten kanssa juhlimisesta herkkujen äärellä. (Fletcher 2004, 14-17.)

Juhlatilaisuuteen valmistettavan ruokalistan kokoamista voi verrata palapelin kokoamiseen. Onnistunut ateriakokonaisuus miellyttää niin maku- kuin näköaistiakin. Ihminen käyttää ruokaillessaan kaikkia aistejaan. Vaikka hyvä maku yleensä nousee ruoan suhteen esiin tärkeimpänä ominaisuutena, samanvärisen borssikeiton ja marjakiisselin tarjoaminen on yksitoikkoista, kuten myös ruoan

rakenteen pysyminen alkuruoasta jälkiruokaan samanlaisena. Esimerkiksi ruoanlaitossa suosittu ja pidetty kerma tekee ruoasta helposti hyvän makuista, mutta liiallinenkaan käyttö ei ole hyvästä, jotta aterialta ei tulisi liian raskas. (Pakarinen & Salakari 2000, 15.)

Yleensä juhlatilaisuuksissa tarjotaan neljä tai kolme ruokalajia. Jos kyseessä on kuitenkin useamman ruokalajin illallinen, niin on sopivaa tarjota välisalaatteja sekä jälkiruoan päälle vielä tuoreita hedelmiä. (Pakarinen & Salakari 2000, 9.) Juhla- tai erikoistilaisuuteen valmistettu menukokonaisuus sisältää usein alku-, pää- ja jälkiruoan sekä alkoholipitoista juotavaa. Tällaisen menun tulisi omata selkeä teema, jokaisessa menun osa-alueessa, ruokien raaka-aineissa, kattauksessa, koristeluissa ja menukortin ulkonäössä. (McVety 2009, 73.)

Juhlan aihe ja ajankohta vaikuttavat juhlamenun ja itse tilaisuuden koostamiseen. Aamupäivällä ja iltamyöhällä juhlitaan yleensä hyvinkin eri tyyliä. Aamiaisesta voi tehdä juhlan tai siirtää sen brunssiksi eli aamiaisen ja lounaan yhdistelmäksi. Juhlalounasta nautitaan yleensä yhdentoista ja neljän välissä. Lounas suunnitellaan varsinkin arkisin päivällistä ja illallista kevyemmäksi, koska tällöin ihmisillä on usein vielä työpäivä kesken. Lounaaseen ja päivälliseen kuuluu usein kolme ruokalajia, mutta illallinen tunnetaan päivällistäkin kattavampana ja juhlavampana. (Pakarinen & Salakari 2000, 9.)

4.7 À la carte –menukokonaisuus

À la carte –listan luomisen lähtökohtiin kuuluu tasapainoisuus, jonka avulla yhdistetään ravintolan tyyliin sopivia ruokalajeja, jotka ovat makumaailmaltaan erinomaisia ja yhteensopivia. Suunnittelussa on hyvä huomioida sesonkituotteet sekä eri vuodenaikojen juhlat, kuten joulu ja juhannus. Säännöllisesti muutaman kerran vuodessa muuttuvien menujen lisäksi, jotkin ravintolat suunnittelevat ja käyttävät erilaisia väliaikaisia erikoislistoja tai sesonkilistoja. (Viitasaari 2006, 60.) Ravintolakäyttöön tulevat à la carte –menut suunnitellaan usein valmiin rungon mukaisesti, jossa alku-, pää- ja jälkiruoka esitetään seuraavan klassisen järjestyksen mukaisesti: kylmät alkuruoat, lämpimät alkuruoat, keitot, munaruoat,

kala- ja äyriäisruoat, liha- ja linturuoat, vihannesruoat, juustot, lämpimät jälkiruoat ja viimeisenä kylmät jälkiruoat. (Viitasaari 2006, 62.)

Alkuruoka on menun ensimmäisenä tarjottava annos. Alkuruoalla on ruokalistalla vaativa ja tärkeä tehtävä, nimittäin ruokahalun herättäminen. Vuosina 1900-1950 suosikkialkuruoat pysyivät lähes samoina. Yleisimpiä alkuruokia tuolloin olivat erilaiset lihaliemet ja kylmät kalaruoat kuten silli ja savustettu kala. Salaatit olivat tuolloin vielä harvinaisia. (Viitasaari 2006, 66-72.) Alkuruokaa valittaessa on hyvä huomioida vuodenaika. Kylmät alkupalat sopivat paremmin kesäsäähän kun taas esimerkiksi lämpimät keitot talveen. (Kaunisto-Feodorow 2010, 45.)

1900-luvun alusta alkaen à la carte -listojen suosituimmat pääruoat olivat valmistettu joko naudasta, lammasta tai porsaasta, myös sisäelimet kuten munuaiset ja kateenkorva olivat yleisiä. Pääruoan kuuluu olla menun täyttävin ruokalaji ja useimmiten sen rooliin valitaan liharuoka. (Kaunisto-Feodorow 2010, 97.) Vuosikymmenien ajan liharuoat ovat olleet à la carte-listojen suosituimpia pääruokia. Moni à la carte -ravintolaan ruokailemaan tullut henkilö saattaa valita ainoastaan lihaisan pääruoan ja jättää alku- ja jälkiruoan kokonaan välistä.

Kasvispääruoan suunnitteleminen on yleensä huomattavasti haastavampaa kuin lihapääruoan. Kasvisruoka-annos koostetaan usein lihapääruoan kanssa samalla tavalla, eli päälisukkeen sekä kasvislisukkeen kera. Kasvispääruokakin vaatii proteiinia kuten sieniä tai papuja ja sen täytyy olla yhtä herkullinen ja monipuolinen kuin lihapääruoankin. (Kaunisto-Feodorow 2010, 97, 146.)

Upean jälkiruoan tarkoitus on kruunata ateria, niin maun kuin ulkonäkönsäkin avulla. (Viitasaari 2006, 169). Jälkiruokia on monia erilaisia: kakkuja, torttuja, vanukkaita, piirakoita ja niin edelleen. (McVety, Ware & Ware 2009, 18.) Yksi suosituimpana tunnettu jälkiruoan maku tai osa, suklaa, saapui Suomeen Venäjältä vuonna 1847. Kun kaakaosta alun perin alettiin valmistaa suklaata, oli se niin arvokasta, että vain parempiosaisilla ja kuninkaallisilla oli varaa siihen. Nykyään lähes jokaisessa à la carte-listassa esiintyy vähintään yksi suosittu suklainen jälkiruoka. (Viitasaari 2006, 170.) Juhlavan, pitkän kaavaan syödyn aterian jälkeen voidaan tarjota vielä aterian päätteeksi kahvin kanssa jotain pientä, erityisen maukasta. Suklaa on aina hyvä

vaihtoehto, jos sitä ei ole aterialla aikaisemmin vielä tarjottu. (Kaunisto-Feodorow 2010, 189.)

4.8 Ruokajuomien valinta menukokonaisuuteen

Juhlatilaisuus aloitetaan usein tarjoamalla kaikille vieraille alkumalja. Onnittelu- tai tervetuliaismaljan olisi syytä olla juhlava. Suosituimpia ja juhlavimpia vaihtoehtoja ovat korkeasta kapeasta lasista tarjottuna kuohuviini tai aito samppanja. Juhlamaljaksi sopii myös cocktail tai vaikkapa booli. Alkoholitonta tarjottavaa ei saa myöskään unohtaa. (Pakarinen & Salakari 2000, 33.) Juhlapöydän ruokajuomaksi kuuluu usein viini, mutta olutkaan ei ole huono vaihtoehto. Tarjolla täytyy olla myös aina vettä muiden ruokajuomien lisäksi, koska vesi toimii janojuomana, viiniä taas kuuluu nautiskella. Juhlan luonnetta tulisi miettiä ruokajuomaa valittaessa. Arkisemmalla aterialla ei kannata valita kallista vuosikerta viiniä, eikä juhlapäivälliselle halvinta pöytäviiniä. Joidenkin ruokalajien kuten esimerkiksi sillin kanssa, olut maistuu huomattavasti paremmalta kuin vaikkapa punaviini. Yhdellä aterialla olisi hyvä olla rajatut juomavaihtoehdot, eikä olutta, viiniä ja sponseja sekaisin. Snapsi esimerkiksi turruttaa makuhermoja. Vahvan ruoan kanssa sopii täyteläinen, roteva viini kun taas hienostuneempien kevyiden annosten makua ei saisi peittää viinillä. Jos menun yhteydessä tarjotaan useita viinejä, järjestys on yleensä selkeä: kevyt viini ennen täyteläisempää, valkoviini ennen punaviiniä, kuiva ennen makeampaa ja nuorempi vuosikerta ennen iäkkäämpää laatuviiniä. (Pakarinen & Salakari 2000, 33-34.)

Alkumaljan tulisi olla sellainen, mikä herättää vieraissa tunteen, että se liittyy menukokonaisuuteen ja antaa vinkkiä tulevasta ruokailusta. Alkumaljaa ei ole tapana rajata tiukasti vaan siihen saa käyttää mielikuvitusta sekä tietysti omia mieltymyksiään. Aperitiivin ollessa alkoholipitoinen, täytyy muistaa ottaa huomioon myös alkoholiton vaihtoehto lapsille, eivätkä kaikki aikuisetkaan välttämättä halua syystä tai toisesta nauttia alkoholia. Heidät olisi kuitenkin töykeää jättää ilman alkudrinkkiä. (Kaunisto-Feodorow 2010, 25.)

Opinnäytetyöhön on valittu alkumaljaksi alkoholillinen Marskin Ryyppy sekä alkoholiton Louhisaaren juoma. Marskin Ryyppy on akvaviitin, kuivan ranskalaisen

vermutin sekä tavallisen ginin yhdistelmä. Markkinoilla on myös olemassa valmiiksi sekoitettu ryyppy. (Uola 2002, 157-158.) Louhisaaren juoma taas on Eva Mannerheim Sparren keittokirjasta. Hän erityisesti halunnut jättää juuri tämän reseptin jälkeensä, koska juomaa kuvaillaan lapsuusajan jumaljuomana. (Mannerheim Sparren 1951, 332.) Myös Louhisaaren juomasta on olemassa valmisjuomasekoite myynnissä Louhisaaren kartanossa.

Alkudrinkkien lisäksi on suunniteltava myös ruoan kanssa nautittavat ruokajuomat. Onko jokaiselle ruokalajille oma juoma, kaikille sama vai onko päätösvalta täysin asiakkaalla. Ravintoloiden à la carte-listojen ruokajuomavaihtoehdot ovat usein laajoja. Juomalistoilta löytyy usein erilaisia viinejä, oluita ja muita mietoja alkoholihuomia, drinkkejä sekä tietysti alkoholittomia juomia, kuten esimerkiksi pullovetä. Mansikkamargarita on monien tuntema ja suosittu ravintolassa tilattava drinkki juomalistalta. (McVety 2009, 19.)

Kahvia suosivat suomalaiset yleensä kaipaavat sitä aterian päätteeksi. Kahvi voi myös korvata jälkiruoan kokonaan ja sen kanssa voidaan tarjota konjakkia tai likööriä. Kahvina voidaan tarjota tuiki tavallista suodatinkahvia tai erikoiskahveja. Erikoiskahviin itseensä voi olla myös alkoholi sekoitettuna, jolloin kyseessä on kahvidrinkki. Suosittu jälkiruoka kahvidrinkki on esimerkiksi Irish Coffee, jonka päällä on kermavaahtoa ja makua tuomassa irlantilaista viskiä. (Pakarinen & Salakari 2000, 34-35.)

5 OMA KEHITYSTYÖ

Opinnäytetyön toimeksiantaja Hotelli-Ravintola Alma avusti työn etenemisessä auttamalla työn rajauksessa, menun testauksessa niin ravintolatilojensa avulla kuin raaka-ainekustannukset kattamalla. Historiallinen entinen rautatieläisten talo eli nykyinen Hotelli-Ravintola Alma sai myös oman osionsa opinnäytetyössä.

Muita työn taustalla olevia tahoja ovat olleet Juha Levonen ja Risto Lauhanen. Juha Levonen ja Risto Lauhanen ovat mukana vapaamuotoisessa Marsalkka Mannerheimin Perinneseurassa, jonka tarkoituksena on ylläpitää Mannerheim-tietoutta. Levonen on myös toiminut Vapaussodan ja Itsenäisyyden Etelä-Pohjanmaan Perinneyhdistyksen hallituksessa ja järjestösihteerinä, valtakunnallisen Vapaussodan Perinneliiton hallituksen jäsenenä sekä Suojeluskunta- ja Lotta Svärd –museon Tuki ry:n hallituksen jäsenenä ja sihteerinä. Mannerheim-kirjallisuuden keräilijänä ja harrastajana Levonen antoi minulle paljon lähteitä. Levonen sekä Lauhanen antoivat vinkkejä sekä jakoivat tietouttaan ja omia toiveitaan menun suhteen työn edetessä. Risto Lauhanen toimii Vapaussodan ja Itsenäisyyden Etelä-Pohjanmaan Perinneyhdistyksen sekä Suojeluskunta- ja Lotta Svärd –museon Tuki ry:n hallitusten ulkopuolisena tiedottajana.

5.1 Työn eteneminen ja aikataulutus

Opinnäytetyön kehittyminen prosessikuviona kuvattuna vaiheittain etenemisjärjestyksessä.



Kuvio 1. Opinnäytetyön eteneminen prosessina.

Opinnäytetyöprosessi alkoi aiheen valinnan jälkeen työn tavoitteiden asettamisesta ja rajaamisesta. Työn tavoitteet määriteltiin suppeasti ja niitä jouduttiin tarkentamaan työn edetessä. Työ rajattiin yhdessä toimeksiantajan kanssa hänen ja minun toiveiden mukaisiksi. Työn tavoitteiden selkeytymisen ja rajaamisen pohjalta pystyi hakemaan lähteitä. Lähteiden sisällön ja ruokalistasuunnitteluun liittyvien opinnäytetöiden pohjalta alkoi opinnäytetyön sisällysluettelon koostaminen.

Menu suunnittelussa eteneminen tässä työssä vaati historiallisiin resepteihin sekä Mannerheimin mieltymyksiin perehtymistä. Ensin tutustuin resepteihin, joka rajasi erittäin paljon pääraaka-aineita pois. Merkitsin kirjasta erilaisia reseptejä, jotka toimisivat nykypäivänäkin. Aloitin ruokien ja raaka-aineiden pois rajaamisen ja vertasin niitä Mannerheimin mieltymyksiin sekä muihin menu suunnittelussa huomioitaviin vaatimuksiin. Pääraaka-aineiden löydyttyä alkoi toimivien lisukevaihtoehtojen pohtiminen.

Ennen työn aloittamista perehdyin työn tuleviin lähteisiin ja sisäistin valitsemaani aiheita. Itse teoreettisen viitekehysten luominen alkoi vasta työn myöhemmässä vaiheessa, koska koin sen itselleni helpoimmaksi ja sopivimmaksi tavaksi. Teoreettinen viitekehys eteni aluksi kappale kerrallaan, jonka pohjalta sisältö oli helpompi hahmottaa. Hyvin pian ymmärsin mitä työltä haluan toimivan menukokonaisuuden ja reseptiikan lisäksi.

Menu suunnittelua ja ruokakulinaristina tunnettua Mannerheimia koskevien teoriaosuuksien kehittyessä suunniteltu menukokonaisuutta oli helppo verrata ja tutkia täyttääkö se hyvältä ja teemaan sopivalta menulta vaaditut tavoitteet. Menukokonaisuus esitettiin tilaajalle, toimeksiantajalle sekä ohjaavalle opettajalle ja muutosehdotukset otettiin huomioon. Menua alettiin viilata kaikkien tahojen toiveisiin sopivammaksi.

Menukokonaisuus koki muutaman kerran muutoksia lähinnä lisukkeiden osalta. Kun menukokonaisuus oli hyväksytty kaikilla tahoilla, alkoi reseptien kehittäminen. Reseptit olivat vanhanaikaisia. Niissä ei ollut kypsennyslämpötiloja ja valmistustavat olivat ammattikeittiöön sopimattomia. Valmistustapoja ja kypsennyslämpötiloja piti verrata olemassa oleviin nykyisiin resepteihin ja luottaa omaan ammattitaitoonsa. Muokatut reseptit lähetettiin toimeksiantajalla ja niistä keskusteltiin Hotelli-Ravintola Alman ravintolapäällikön kanssa. Uudenaikaiseksi muuttamiani valmistustapoja verrattiin toimeksiantajan tiloissa toimiviin ja sopiviin tapoihin, jonka pohjalta reseptit saivat viimeisen muutoksensa. Reseptien testauksen aikana ilmenneet muutokset ja uudet tiedot, kuten kypsennyslämpötilat ja -ajat merkittiin ylös ja vietiin lopullisten reseptien valmistusohjeeseen onnistumisen takaamiseksi. Koekeittiöllä ja testauksilla oli työn omaan kehitystyöhön suuri vaikutus, joten aihealueen työstäminen alkoi vasta testauksen pohjalta.

5.2 Toimeksiantajan toiveet

Toimeksiantajan toiveesta menua suunniteltaessa on myös mietitty lähiruoan ja suomalaisten elintarvikkeiden käyttömahdollisuutta ja se on huomioitu menun

pääraaka-aineita valittaessa. Elintarvikkeita hankittaessa niiden alkuperä ei ole aina jäljitettävissä. Lähiruokaa käytettäessä ruoan alkuperä tiedetään ja se on nimensä mukaisesti läheltä, yleensä omasta maakunnasta. Lähiruokaa tuottavat ravintolat sitoutuvat käyttämään kestäväään kehitykseen sopivia tuotantomenetelmiä. Lähiruoan käytön tavoitteena on muun muassa raaka-aineiden pitkien kuljetusmatkojen vähentyminen. Lähiruokaa käyttävien ravintoloiden avainasemassa toimivat tietysti lähituottajat ja heidän välinen asiakassuhteensa. Läheltä tuotu ruoka on mitä varmimmin laadultaan ravitsemuksellisesti sekä aistinvaraisesti parempaa kuin pitkiä matkoja kuljetettu. Usein myös ravintolan asiakkaat osaavat arvostaa lähiruokaa. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 32.)

Toimeksiantaja auttoi myös rajaamaan opinnäytetyön aiheen pääpainon reseptiikan ja menun suunnitteluun. Menun testaus tehtiin toimeksiantajan tiloissa, joissa työ tullaan toteuttamaan tilausmenuna. Ravintolapäällikkö opasti keittiön laitteiston ja tilojen tuntemisessa sekä käyttämiensä valmistustapojen ymmärtämisessä, mikä sopii juuri heille.

5.3 Menukokonaisuuden kehittäminen

Opinnäytetyöhön suunniteltu menukokonaisuus on tilausmenu. Tilausmenu voi olla à la carte –listan osa. Yleensä tilausmenut suunnitellaan erityistä käyttöä varten juhliin tai muuhun asiakkaan toivomaan erityistilaisuuteen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 23.)

Menu suunnittelu koostuu useista vaiheista ja siinä edetään askel kerrallaan. Ensimmäisenä olisi hyvä rajata käytettäviä raaka-aineita ja miettiä mitä kyseisistä raaka-aineista on mahdollista toteuttaa rajausten sisällä. Seuraavaksi mietitään ruokalistan kokonaisuutta, alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka. Sen jälkeen mietitään tai jopa kokeillaan, onko menukokonaisuus hyvä sellaisenaan vai tarvitseeko sitä muuttaa. Syitä muutosten tekemiseen voivat olla esimerkiksi keittiön tai henkilökunnan riittämättömät resurssit sekä aterian epätasapainoisuus. (Taskinen 2007, 28.)

Alkuperäisessä suunnitelmassa tarkoituksena oli luoda menukokonaisuudet, jotka painottuvat pääasiassa vuoteen 1918. Työn edetessä ja menua suunniteltaessa

todettiin kuitenkin, että vuoden 1918 Suomen tilanne pula-aikana ja juhlava menukokonaisuus eivät kohdanneet keskenään, joten työstä tuli liian haastava toteutettavaksi niin, että se miellyttäisi kaikkia osapuolia. Muutoksen tultua menukokonaisuutta alettiin painottamaan vuosilukua vahvemmin Mannerheimin mieltymyksiin, koska harvoissa resepteissä oli vuosilukuja, sekä niiden vertaaminen kunkin vuoden tilanteeseen oli haastavaa. Lopulta menukokonaisuus syntyi vuosiin 1939-1945 pohjautuvaksi eli joka tapauksessa historialliseksi ja Mannerheimin aikakauteen sopivaksi.

Menukokonaisuuksia annettiin tehtäväksi luoda kaksi, koska tarkoituksena oli huomioida myös kasvisruokailijat. Historiassa Mannerheimin tärkeänä kasvisruokavierailijana oli Adolf Hitler 4.6.1942 Mannerheimin 75-vuotispäivillä. Nykyisiä ruokatrendejä ajatellen kasvisruokamenu on toimeksiantajan kannalta kannattava, koska vegaanisuus ja kasvisruoka ovat niin vahvasti pinnalla. Menukokonaisuus on työssä liitteenä 1.

5.4 Reseptien kehittäminen ja menun testaus

Tuotekehitys on usein jo olemassa olevien ruokalajien kehittämistä. Vanhempia reseptejä kehitetään ja päivitetään esimerkiksi hinnan tai käytettävien raaka-aineiden ominaisuuksien muuttuessa. Ruokalistan kehittämisprosessiin vaikuttaa vahvasti asiakkaiden kiinnostus tuotteesta. Ruokalistasuunnittelussa täytyy myös huomioida ammattikeittiöön vaadittavat ja sopivat tehokkaat valmistustavat. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 19.)

Jos tarkoituksena on ottaa käyttöön ruokaohjeita esimerkiksi keittokirjoista tai internetistä, ohjeet vaativat muokkauksen kyseiseen ammattikeittiöön sopiviksi. Annoskoko voi olla täysin väärä keittiön kokoa ajatellen, raaka-aineiden saatavuus voi olla heikkoa tai niiden hinta voi olla liian korkea tai niiden käsittely kotireseptin ohjeiden mukaan alusta loppuun itse voi olla liian aikaa vievää. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 34.)

Työssä käytettyjen reseptien kehittämisen pohjana on ollut lähteenä käytetty Eva Mannerheim Sparre 1951 kirjoittama keittokirja, jonka luomiseen itse Carl Gustaf

Emil Mannerheimkin osallistui, muun muassa jakamalla siskolleen suosikkireseptejään kirjaa varten. Eva Mannerheim Sparren keittokirjan reseptit ovat kymmeniä vuosia vanhoja ja ne on suunniteltu kotikeittiökäyttöön. Ruoanvalmistus ja käytetyt raaka-aineet ovat eronneet hyvin paljon nykyiseen tilanteeseen verratessa, koska Suomi maana sekä ravintola-ala, keittiön koneista raaka-aineisiin on ehtinyt kehittyä paljon.

Opinnäytetyön reseptejä kehittäessä oli tärkeää vakioida valmistusmenetelmä. Alkuperäisissä resepteissä ei ollut kypsennyslämpötiloja ja valmistusmenetelmät olivat liian vanhanaikaisia nykyiseen ravintolamaailmaan. Kehitystyössä ruoan kypsennyksen osalta resepteissä on vakioitu kypsennyslaite, -aika ja lämpötila, jotka selvisivät menutestausta tehdessä.

Opinnäytetyön pohjalla käytetyissä alkuperäisissä resepteissä ei myöskään ollut kerrottu esimerkiksi suolan tai pippurin määrää minään mittayksikkönä. Kun ruokaa aletaan valmistamaan, resepteissä tulisi ilmoittaa myös mausteiden määrä, että ruoan laatu pysyisi valmistajasta huolimatta hyvänä ja tasalaatuisena. Ruokaa tulee kuitenkin aina ennen asiakkaalle tarjoilua maistaa. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 43.)

Epämääräisesti kirjatut mitat kuten ”kulhollinen” testattiin vertailemalla, tutkimalla ja konkreettisesti kokeilemalla. Valitsin menun testausta varten nykyaikaisia reseptejä lampaanpaistille sekä suklaakuorrutteelle, koska lampaanpaistin valmistusohje ja suklaakuorrutteen reseptit tuntuivat vierailta ja hyvin erikoisilta. Menut valmistettiin kuitenkin alkuperäisiä reseptejä mukailten, mutta nykyaikaisemmiksi muuntaen. Esimerkiksi suklaakakun kuorrutteeseen olisi määrään nähden tullut erittäin paljon, jopa 70 grammaa vaniljasokeria, josta päättelin nykyajan reseptejä verraten, että vaniljasokeri on todennäköisesti ollut kymmeniä vuosia sitten erilaista ja erimakuista.

Louhisaaren juoman testaaminen opinnäytetyön aikana ei ollut mahdollista, koska käytössä ei ollut juoman tärkeintä ainesosaa eli kuivattuja mustaviinimarjanlehtiä, eikä niiden hankkiminen kyseiseen vuodenaikaan ollut mahdollista. Marskin ryyppyä ei myöskään kokeiltu, koska resepti on alkuperäistä vastaava eikä sitä tohdi muuttaa.

5.4.1 Alkuruoka

Mannerheimin Venäjällä viettämiin vuosiin ja hänen mieltymyksiinsä kuuluva lohiseljanka valikoitui alkuruoaksi. Resepti on Eva Mannerheim Sparren keittokirjasta, jossa resepti on nimetty Moskovan keitoksi. Kasvisruokavaihtoehtona on reseptistä muunneltu herkkusieniseljanka. Kasviruoka vaatii myös proteiinia, joten pääraaka-aineeksi valikoitui proteiinipitoiset ja ruokaan sopivat herkkusienet.

5.4.2 Pääruoka

Lampaanliha oli Mannerheimin suosikkilihoja, etenkin siitä valmistettu valkosipulilammas. Pääruoan liha oli täten helppo valita, Mannerheimin tunnettujen mieltymysten vuoksi sekä keittokirjassa olleiden nykypäivään sopimattomien ruhonosien käytön vuoksi. Tällaisia olivat esimerkiksi aivot ja munuaiset, jotka rajasivat pois paljon reseptien pääraaka-aineita. Vuosilukuun sekä marsalkan mieltymyksiin sopien pääruoan lisukkeiksi valittiin paistettu kaalisuikale ja perinteiset duchesse-perunat. Ruoalle kastike syntyy lampaan omasta sipulisesta paistiliemestä. Kaalisuikale paistetaan voissa ja maustetaan, eikä se lisukkeena vaadi paljoa ollessaan itsessään jo niin maittava raaka-aine.

Pääruokana tarjottavaa lampaanpaistia ei kypsennetä täysin kypsäksi, koska liha on parhaimmillaan silloin kun se on keskeltä hieman punertava ja sisälämpötilaltaan noin 58 astetta celsiusta.

Kasvispääruoan pääkomponenttina toimii kananmunalla täytetyt tomaatit. Reseptejä vertailllessani ja tutkiessa kasvisruoka reseptit olivat usein pääasiallisesti keittoja. Keitto ei kuitenkaan käynyt opinnäytetyön pääruoaksi, koska se on jo alkuruokana. Suurin osa täytettyjen tomaattien tai muiden vastaavien ruokien reseptit sisälsivät lihaa. Kananmunavaahdolla täytetyt juustogratinoidut tomaatit taas vaikuttivat reseptiltä, joka tulisi toimimaan sellaisenaan. Annos myös täyttää pääruoalta vaadittavat kriteerit ja sen seuraksi sopivat samat lisukkeet kuin lampaanpaistille.

5.4.3 Jälkiruoka

Kolmen ruokalajin menussa jälkiruoan ei tarvitse olla kevyt ja juhlatilaisuuteen sopii mainiosti kakku. Suklaa on raaka-aineena hyvin yleinen jälkiruoan osa ja muutenkin suomalaisten keskuudessa suosittu herkku. Toimeksiantaja myös toivoi jälkiruoan olevan kakku. Menukokonaisuuden ranskalainen suklaakakku poikkeaa nykypäivänä tunnetuista suklaakakuista täytteensä vuoksi, sillä täyte on samaa kuin pääallinen, kiisselimäistä kuorrutetta. Reseptejä vertailllessani itselleni tutumpiin tuli ilmi, että nykypäivänä suosittuja suklaakakun täytteitä ovat tuorejuustot ja erilaiset mousset.

5.4.4 Ruokajuomat

Alkumaljana menussa olevat Marskin ryyppy sekä alkoholiton Louhisaaren juoma, olivat yhden opinnäytetyötä ohjaavan tahon toive. Eva Mannerheim-Sparre kuvailee keittokirjassaan Louhisaaren juomaa eli sitruunaista mustaherukanlehtijuomaa ”lapsuutensa jumaljuomaksi”.

Ruokajuomien valintaan suurimmissa osin vaikutti tilaisuuden luonne, joka on juhlava sekä tilaavan tahon toiveet. Marsalkka Mannerheimin vastaavan lempiviinin tiedot hintoineen on toimitettu toimeksiantajalle, jotta hän voi halutessaan käyttää niitä menun yhteydessä. Opinnäytetyössä on käytetty lähteenä uutista Mannerheimin lempiviinin selvittämisestä vanhojen valokuvien avulla. Marsalkan suosikkiviininä toimi ranskalainen Bordeauxin alueella valmistettu punaviini: Chateau Tertre Daugay de Vassal, joka oli vuosikertaa 1929. Alkosta selvittämäni tiedon mukaan eniten yhtäläisyyksiä löytyy nykypäivänä saatavasta Château du Tertre punaviinistä, joka on vuosikertaa 2013.

Kahvin kanssa tarjottavaksi toivottiin leikattua konjakkia. Vaihtoehtoisiksi valikoituivat perinteinen Jaloviina sekä Puolustuslaitoksen leikattua viinaa ja konjakkia. Jälkimmäisen pullon takana kerrotaan tarina, kuinka Mannerheimin 75-vuotissyntymäpäivillä tarjottiin juuri tätä juhlujuomaa. Sota-aikana leikattu konjakki oli tuotenimeltään kahden tähden (**) Jaloviina, kun nykyisin Alkosta saa yhden tähden (*) ja kolmen tähden (***) Jaloviinaa.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella Hotelli-Ravintola Almalle marsalkka Mannerheim –teemaan sopiva kolmen ruokalajin menu kasvisruokavaihtoehtoiseen. Suunnittelussa oli tarkoitus alun perin pitää menun teema vuoden 1918 Suomen ruokamaailmaan sopivana, mutta työn edetessä tämän todettiin silloisen pula-ajan takia, että kyseinen vuosi on liian haastavaa pohja juhlamenuun luomiseksi. Suunnittelussa huomioitiin toimeksiantajan sekä menukokonaisuutta toivoneen Marsalkka Mannerheimin Perinneseuran eli tilaajan toiveet.

Opinnäytetyöhön suunniteltu menukokonaisuus on tilausmenu. Tilausmenu voi olla à la carte –listan osa. Yleensä tilausmenut suunnitellaan erityistä käyttöä varten juhliin tai muuhun asiakkaan toivomaan erityistilaisuuteen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 23). Erikoistilaisuuteen suunniteltu tilausmenu sopii toimeksiantajan liikeideaan, koska he mainostavat sivuillaan pystyvänsä toteuttamaan asiakkaiden etukäteen suunnitellut toiveet niin, että vain mielikuvitus on rajana.

Opinnäytetyön työstäminen alkoi aiheen rajaamisella ja tavoitteiden asettamisella. Aihe rajattiin yhdessä toimeksiantajan kanssa käsittelemään valitun teeman menukokonaisuutta. Menuun tehdyt valinnat perustellaan, niiden yhteensopivuutta, historiallisuutta ja Mannerheimin mieltymyksiin sopivuutta on mietitty tarkkaan. Menun rakentamista, Mannerheimin ruoka- ja juomakulttuuria sekä Suomen historiaa on esitetty opinnäytetyössä.

Todennäköisesti kaikki suomalaiset tietävät Mannerheimin liittyvän Suomen historiaan, mutta opinnäytetyössä täytyi kuitenkin päästä yleistietotasoa syvemmälle. Vaikka Suomen marsalkka Mannerheim nimi yhdistetään yleensä ensimmäisenä Suomen sotahistoriaan, sotapäällikön, presidentin sekä muihin vaikuttaviin rooleihin, hän on lisäksi myös kulttuuripersoonallisuus suomalaiselle yhteiskunnalle. (Uola, 2002, 7).

Teorian ja kirjallisten lähteiden pohjalta alkoi paremmin tutustuminen marsalkka Mannerheimiin, hänen henkilökohtaiseen elämäänsä sekä Suomen ja etenkin Seinäjoen tilanteeseen vuonna 1918 auttoi pääsemään aiheeseen sisälle. Kun ensimmäinen ehdotelma menukokonaisuudesta alkoi muodostumaan mielessä, aloin työstämään menusuunnittelua teoriassa verratakseen sen sopivuutta tilausmenulta vaadittaviin kriteereihin. Työskentelyä helpotti huomattavasti Mannerheim-harrastajalta saamani lähteet sekä kokin ammattini ja työkokemukseni kokkina. Menukokonaisuuden kehittämistä haastoivat monet tahot, joiden piti hyväksyä menukokonaisuus ennen testausvaihetta. Kaikilla, kuten minulla itselläniikin oli omat mielipiteet ja toiveet menukokonaisuuden sisällöstä ja ne täytyi huomioida työn edetessä.

Opinnäytetyön menun kehittämisen pääkohtana toimivat marsalkka Mannerheimin mieltymykset. Valmis menukokonaisuus sisältää alkumaljan, alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan ja ehdotuksen Mannerheimin suosikkipunaviinistä. Alkumaljaksi valikoitui Marskin ryyppy. Tunnettu Marskin ryyppy on pipripintaan täytetty snapsilasillinen. Marskin ryyppy on tarkoituksena nauttia ennen ruokaa. (Uola 2002, 157). Marskin ryyppyn vaihtoehtona menukokonaisuudessa on Louhisaaren juoma, koska aperitiivin ollessa alkoholipitoinen, täytyy muistaa ottaa huomioon myös alkoholiton vaihtoehto lapsille ja aikuisille, jotka eivät välttämättä halua syystä tai toisesta nauttia alkoholia. Heidät olisi kuitenkin tyydyttävä jättää ilman alkudrinkkiä. (Kaunisto-Feodorow 2010, 25).

Ruokien pääraaka-aineita ja tyyliä miettiessäni tarvitsin taustatietoa marsalkan juoma- ja ruokakulttuurista. Sain selville Mannerheimin kulinariikan rakentumisen tärkeimpiä osuuksia, joita olivat tavat ja perinteet sekä ulkomailla vietetyt vuodet, etenkin Venäjällä. Mannerheimin perheessä oli monia kunnia-asioita, joista yksi oli venäläiset perinneherkut. Venäjän ruokakulttuurin suuren vaikutuksen lisäksi, Mannerheim oli saanut vaikutuksia mieltymyksiinsä tutkimusmatkoiltaan Keski-Aasiaan ja Kiinaan. Aasian matkoillaan hän tutustui muun muassa lammasruokiin, joista hänen ehdottomaksi suosikikseen nousi valkosipulilammas. (Talvi 2011, 294-297). Alkuruoaksi valittiin kulttuuria ja mieltymyksiä kunnioittava Seljanka, toiselta nimeltään Moskovan keitto sekä pääruoaksi Mannerheimin eräs suosikkiliha, edellä mainittu lammas.

Kun tarkoituksena on ottaa käyttöön ruokaohjeita esimerkiksi keittokirjoista tai internetistä, ohjeet vaativat muokkauksen kyseiseen ammattikeittiöön sopiviksi. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 34). Menun ja reseptien kehittäminen vaatii taustatyötä ja teoriaa siitä, mitä menukokonaisuutta suunniteltaessa tulee ottaa huomioon ja miksi. Raaka-aineiden valinta, keittiön tiloihin ja laitteisiin tutustuminen ja toimeksiantajan tiloissa työn toteuttaminen tarkensi huomattavasti reseptiikan valmistusohjeiden vakioimista juuri tähän keittiöön sopivaksi. Reseptien kehittäminen ja suunnitteleminen ilman testausta olisi ollut mahdotonta, alkuperäisistä resepteistä puuttuvien kypsennyslämpötilojen, mittojen ja vanhanaikaisten tuotantotapojen vuoksi. Jotta menu saatiin historialliseksi, suunnittelun pohjana käytettiin Mannerheimin siskon rakentamaa keittokirjaa, josta etsittiin valittuun teemaan ja rajaukseen sekä nykypäivään sopivimmat reseptit. Reseptien kehittäminen toimivaksi oli yllättävän haastavaa ja vaati paljon valmistusmenetelmien ja reseptien tutkimista ja vertailua.

Opinnäytetyössä lähteenä käytetyn keittokirjan ”kohtalaisen kuuma uuni”, oli resepteissä yleinen määritelmä kypsennyslämpötilalle. Pitkään uunissa kypsyttävä lampaanpaisti, joka on tarkoitus saada meheväksi ja perinteinen kakkupohja eivät voi olla samassa uunissa, samassa lämpötilassa yhtä kauan aikaa niin, että molemmat onnistuisivat. Kokemus ravintolatyöskentelystä ja kokin ammattitutkinto toivat varman otteen ja kyvyn ymmärtää etukäteen resepteistä, että mikä niissä mahdollisesti voisi olla pielessä ja osasin varautua ongelmatilanteisiin etukäteen sekä ehdottaa Hotelli-Ravintola Alman ravintolapäällikölle suunnittelemani muutoksia riskien minimoimiseksi.

Tilausmenuksi suunniteltu opinnäytetyön kehitystyö eli menukokonaisuus on tarkoitus tarjota juhlavassa tilaisuudessa, joka rajasi vuoden 1918 ruokalajit pois, sillä edustavien ruokailutilaisuuksien tarkoitusperä on yleensä juhlistaa jotain, jolloin resepteissä ei säästellä tai lasketa kaloreita. Onnistuneen juhla-aterian tärkeänä osana on suunnittelu. Hyvän menun luomiseen tarvitaan hyvät reseptit sekä toteutus, ajasta ja raaka-aineista tinkimättä. (Kaunisto-Feodorow 2010, 5).

Opinnäytetyö täyttää vaaditut tavoitteet vaikka 1918 vuoden ruoat jäivätkin pois ja tärkeimmäksi kriteeriksi nostettiin Carl Gustaf Emil Mannerheimin henkilökohtaiset mieltymykset. Opinnäytetyön kehitystyö tuotti Hotelli-Ravintola Almalle Mannerheim

–aiheisen tilausmenun, joka on mahdollista toteuttaa heidän tiloissaan ja raaka-aineillaan toimivaksi testatun reseptiikan ja työohjeiden pohjalta.

LÄHTEET

Ahlander, D, G. 2017. Gustaf Mannerheimin elämä. Suomentaja: Autio, P. Gummerus Kustannus Oy.

Fletcher, N. 2004. Kaarle Suuren pöytäliina: Juhlapitojen historiaa. Suomentaja: Paajanen, A. Kerava: Sitruuna Kustannus.

Hay, D. 2000. Vieraspöytä: cocktailkutsut, juhlapäivälliset, puutarhajuhlat, kahvipöytä. Tuominen, A. Köln: Könnemann Verlagsgesellschaft mbH.

Helsingin Suomalainen Klubi. Suomi pelastui keväällä 1919 nälänhädältä ottamalla syömävelkaa. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. [Viitattu 01.12.2017]. Saatavana: <http://itsenaisyyys100.fi/suomi-pelastui-kevaalla-1919-nalanhadalta-ottamalla-syomavelkaa/>

Janhonen-Aburuah, H., Vieltojärvi, M. & Palojoki, P. 2012. Ruoka, kulttuuri ja oppiminen. Näkökulmia ruokatutkimuksen menetelmiin. Helsinki: Helsingin yliopisto.

Kaartinen, M., Salmi, H. & Tuominen, M. 2016. Maamme itsenäisen Suomen kulttuurihistoria. 2. p. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Kaunisto-Feodorow, V. 2010. Edustuskeittiö: Linnanjuhlista kodin kutsuille. Helsinki: Gummerus Kustannus Oy.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uud. p. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Lehmusoksa R. & Lehmusoksa R. 2003. Mannerheimin Pöydässä. Jyväskylä: Ajatus kirjat.

Lehtonen, A. 2011. Ravintola Näsinneula 40 vuotta: Menu suunnittelu juhlavuodelle 2011. [Verkkajulkaisu]. Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK. [Viitattu 11.10.2017] Saatavana: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201104295274>

Louhisaaren kartanon kotisivut. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. [Viitattu 24.11.2017]. Saatavana: <http://www.louhisaarenkartano.fi>

Mannerheim Sparre, E. 1951. Kreivitär Eva Mannerheim Sparren Keittokirja. 2. p. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otavan kirjapaino.

Mannerheim-puisto avattiin Seinäjoella. 2014. [Verkkolehtiartikkeli]. Seinäjoen kaupungin tiedotteet 04.06.2017. [Viitattu 15.11.2017.]. Saatavana: <http://www.seinajoki.fi/ajankohtaista/tiedotteet/2014/06/78uEaaLH3.html.stx>

Marskin suosikkiviini jäljitettiin ranskalaiselle pikkutilalle. 2010. [Verkkolehtiartikkeli]. Yle Uutiset 31.10.2010. [Viitattu 22.10.2017.]. Saatavana: <https://yle.fi/uutiset/3-5684677>

Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. 1. p. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

McVety, P., Ware, B & Ware, C. 2009. Fundamentals of menu planning. 2. p. Canada

Mälkiä, N. 2014. Gurmee helppo nakki. Helsinki: BTJ Finland Oy.

Nieminen, P. 2013. Päämaja Seinäjoella 1918. Seinäjoki: Etelä-Pohjanmaan Lottaperinne RY.

Nissen, I. 2001. Vanhat hyvät ruokareseptit. 2. uud. p. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Ajatus.

Norrvik, C. ALMA. Kristiinankaupunki 18, elokuuta 1875. Valovirta, R.

Oksala, S & Holkko, L. 2003. Värikäs lapsuus Rautsikalla. Seinäjoen Joulu 2003, 14-15.

Pakarinen, A & Salakari, T. 2000. Juhlitaan taas: Juhlanjärjestäjän uusi käsikirja: Reseptit suussasulaviin herkkuihin. 3. p. Porvoo: WSOY.

Pihlajaniemi, P. 2006. Rautsikan uusi elämä. Seinäjoen Joulu 2006, 15.

Saari, M-T. 2007. Seinäjoen rautatieläisten talo: Ohittamatonta historiaa. Seinäjoen Joulu 2007, 12.

Sillanpää, M. 2000. Happamasta makeaan. 2. uud. p. Vantaa: Suomen taiteen museo Ateneum.

Silvennoinen, M., Loutjärvi, M., Kuosmanen, R-L., Opas, H., Oresto, J. & Taarna, J. 2000. Makujen maailma juhlaan. 3. p. Porvoo: Weilen+Göös Oy.

Stenvall, T. 1955. Marski ja hänen hovinsa. 3. uud. p. Porvoo: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Talvi, J. 2011. Mannerheim. Tuttu ja tuntematon. Helsinki: Valitut palat Oy Reader's Digest Ab.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Toimeksiantaja Hotelli-Ravintola Alman kotisivut. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. [Viitattu 07.11.2017]. Saatavana: www.hotelalma.fi

Uola, M. 2002. Marskin Ryyppy. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden seura.

Viitasaari, A. 2006. Ravintolaruokien Historiaa. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

LIITTEET

Liite 1. Menu

**MANNERHEIMIN SOTAPÄÄMAJA
SEINÄJOELLA 1918: TEEMAMENU
HOTELLI-RAVINTOLA ALMA**

MARSKIN RYYPY TAI LOUHISAAREN JUOMA



**LOHISELJANKAA TAI
HERKKUSIENISELJANKAA**



**SIPULISTA LAMMASPAISTIA TAI
TÄYTETTYJÄ TOMAATTEJA
DUCHESSÉ-PERUNOITA & PAISTETTUA
KAALIA**



SUKLAAKAKKUA



**KAHVIA TAI TEETÄ
KONJAKKIA TAI LIKÖÖRIÄ**