



*Venäläisen
perinneruuan*
ÄÄRELLÄ



*Keittokirjan konsepti
ja ruokakuvaus*



Jaana Virronen

*Opinnäytetyö Venäläisen perinneruoan äärellä -
keittokirjan konsepti ja ruokakuvaus*

*Lahden ammattikorkeakoulu Muotoiluinstituutti
Viestinnän koulutusohjelma*

Graafinen suunnittelu

Kevät 2018





Tiivistelmä

Opinnäytetyöni käsittelee keittokirjan konseptointia ja ruokakuvausta. Taitan ja suunnittelen perheemme perinneresepteistä keittokirjan konseptin, kuvittaen teoksen itse ottamillani ruokakuvilla. Konseptiin kuuluu graafinen suunnittelu, kirjamuotoilu, formaatti, kuvakonsepti ja kannen suunnittelu.

Kirjallisessa tutkimuksessa perehdyn venäläiseen visuaalisuuteen hyödyntäen omaa kulttuuristaani. Käyn läpi venäläiset konventiot ja kuvallisen maailman. Arvioin suomalaisen kirjaimarkkinoiden tilanteen ja teen siitä johtopäätökset kirjakonseptin kaupallistamista varten. Tutkimuksen ohella avaan keittokirjakonseptin suunnitteluprosessia alusta loppuun.

Tavoitteenani on luoda ehyt kirjakonseptin kokonaisuus, käyttäen luontevasti valokuvaa ja tutkia venäläisen ruokakulttuurin visuaalista muotokieltä.

Avainsanat

keittokirja
kirjakonsepti
ruokakuvaus
venäläinen
kirjamuotoilu



Abstract

My thesis deals with the cookbook concept and food photography.

I design a cookbook concept of the traditional recipes in our family, using my food photography as illustrations. The concept includes graphic design, layout, format, picture concept and cover design.

The research explores the visual language of Russia using my own cultural background. I go through Russian conventions and pictorial world. I review the situation of the Finnish book market and draw conclusions for the commercialization of the book concept. In addition to research, I explain the design process for the cookbook concept from start to finish.

My goal is to create a cohesive book concept, using photography naturally and exploring the visual language of the Russian food culture.

Keywords

cookbook
book concept
food photography
Russian
book design

Sisällys

1. Johdanto	5		
2. Venäläisyys	8		
2.1 Mitä venäläisyys merkitsee minulle?	9		
2.2 Miten venäläisyys näkyy visuaalisesti?	10		
3. Keittokirjat	13		
3.1 Venäläiset keittokirjat	14		
3.2 Keittokirjojen luonne	16		
3.3 Keittokirjojen ulkoasu	17		
3.4 Markkinatilanne	18		
4. Ruokakuvaus	19		
4.1 Ruokakuvan trendit	20		
4.2 Venäläinen ruokakuva	21		
4.3 Chiaroscuro (kuvatyylin valinta)	22		
4.4 Trendin suuntaus tulevaisuudessa	24		
5. Esikuvat ja moodboard	25		
5.1 Esikuvat	26		
5.2 Moodboard	27		
		6. Suunnitteluprosessi	28
		6.1 Konseptin luominen	29
		6.2 Ruokakuvien suunnittelu ja toteutus	31
		6.3 Formaatti	35
		6.4 Typografia	37
		6.5 Taitto	38
		6.6 Kansi	42
		7. Lopputulos	43
		7.1 Yhteenveto konseptin teosta	44
		7.2 Työn esittely	44
		7.3 Jatkomahdollisuudet	84
		8. Arviointi	85
		8.1 Tuotteen arviointi	86
		8.2 Prosessin analysointi	86
		Lähteet	88

1. Johdanto





Lähtökohdat

Olen kasvanut kahden kulttuurin ympäröimänä, jossa ruoka on ollut aina suuressa roolissa. Kotona istuimme venäläisen kotiruoan äärellä ja kodin ulkopuolella sain tutustua suomalaiseen ruokakulttuuriin. Jossakin määrin näissä kahdessa ruokakulttuurissa on samoja piirteitä maun tasolla, mutta eroavaisuuksia tietysti on kulttuurillisissa tavoissa. Minua kiehtoi molemmat osapuolet ja olenkin muuttunut kahden kulttuurin ”hybridiksi”, jossa molemmat puolet vetävät samaa köyttä. Tällainen kulttuurien yhteentörmäys kiehtoi minua aiheena, joten opinnäytetyöni käsittelee tätä ilmiötä visuaalisuuden puolella.

Miettiessäni opinnäytetyön aihetta olin varma siitä, että halusin painottaa osaamistani kirjamuotoilun parissa. Äitini on kerännyt perheemme reseptejä pieneen punaiseen vihkoseen Neuvostoliittoajoista asti ja sen kunto on jo aikojen saatossa kulunut. Siksi päätimme äitini kanssa pelastaa vihkosen reseptit digitaaliseen muotoon. Siitä sitten lähti ajatus meidän oman keittokirjan toteutuksesta.

Tunsin suurta paloa valokuvausta kohtaan ja huomaamattani olin siirtynyt harrastelijasta täysipäiväiseksi kuvaajaksi. Olen kuvannut monenlaisia kohteita kuten eläimiä, luontoa ja stillkuvaa. Muutama vuosi sitten innostuin itsekni kokeilemaan ruokakuvausta ja siitähän se sitten lähti. Ruokakuva vetosi minuun aivan erityisellä tavalla ja siksi olin päättänyt käyttää valokuvan voimaa kuvituksena opinnäytetyössäni.

Vaikka ruokakuvan ottaminen on minusta hyvin mielekäs-tä, niin pidän myös paljon ruoanlaitosta ja leipomisesta. Ruoan merkitys on kasvanut entisestään näin aikuisiällä, jolloin ruokaa pitäisi itse valmistaa omaan pöytään. Ruoka on aiheena iätön, joten se sopi hyvin opinnäytetyöni aiheeksi.

1.

Tavoitteet

Ensisijainen tavoitteeni on tuottaa kattava ja visuaalisesti ehyt keittokirjan konsepti, käyttäen luontevasti valokuvaa. Tarkoituksena olisi myöhemmin kaupallistaa konsepti kustantajalle julkaistavaksi, joten minun piti pitää mielessä mahdollinen kohdeyleisö ja mikä vetoaisi heihin visuaalisesti. Halusin toteuttaa mielenkiintoisen ja hieman erilaisen keittokirjan konseptin tämänhetkisille kirjamarkkinoille.

Henkilökohtaisena tavoitteenani on kehittyä ruokakuvaajana ja kirjamuotoilijana, jotka auttavat minua uravalinnallani eteenpäin. Tietysti halusin myös perheeni olevan tyytyväinen lopputulokseen, kun kirjakonsepti käsittelee myös heitä.

Tutkimuskysymys

Miten venäläisyys näyttäytyy visuaalisessa maailmassa ja miten saisin itse tuotua sitä esille kirjakonseptissani? Halusin käydä läpi kirjallisessa osassa venäläistä taustaani ja sitä miten se on vaikuttanut minun visuaaliseen maailmaani projektin aikana. Tuon myös lukijoille esille venäläisen visuaalisuuden perinteiset puolet, joita hyödynnän itse tuotoksessa.



2. Venäläisyys



2.1

Mitä venäläisyys merkitsee minulle?

Synnyin Virossa Neuvostoliiton aikaan, juuri ennen liiton hajoamista. Äitini puoleinen suku oli venäläisiä, mutta isäni suku tulee Karjalasta. Isäni äiti on inkeriläinen, joten hän pysyi muuttamaan takaisin Suomeen Karjalasta. Neuvostoliiton hajoamisen myötä asiat Viron puolella huononivat huomattavasti. Ei ollut kunnolla ruokaa eikä kunnollista asumista. Olin puolivuotias muutettuamme Suomeen. Tarkoitus oli alkujaan vain ”talvehtia” ja keksiä sen jälkeen toinen suunta perheellemme. Näin ei kuitenkaan käynyt ja me jäimme pysyvästi asumaan tänne. Vaihdoin vanhan nimenme isoäitini sukunimeen ja saimme viralliset Suomen kansalaisten passit.

Perheemme kesken puhumme edelleenkin venäjää ja venäläinen kulttuuri on pysynyt meissä nämä kaikki vuodet, vaikka suomalaisuus on tullut ulkoa. Ensimmäinen opittu kieleni oli venäjä, josta myöhemmin tarhassa opin myös suomenkielen. Siitä alkoi minun ja veljeni suomalaistuminen, tarhasta kouluun ja sieltä myöhemmin työelämään. Monesti olen miettinyt kumpaa kulttuuria edustan enemmän ja teinikäisenä mielsin itseni puhtaasti suomalaiseksi. Todellisuudessa venäläinen maailmani ei koskaan kadonnut ja nykyään olen ylpeä rikkaasta kieli- ja kulttuuritaustastani.

En ole koskaan elänyt Venäjän puolella, vaikka pieni pala siitä on aina asunut meidän perheemme sisällä. Kielen lisäksi kotonamme televisiossa pyörii venäläiset kanavat, ajatusmaailma poikkeaa lähes aina suomalaisesta ja pöydällä on venäläisiä perinteisiä herkuja. En oikein pysty kutsumaan itseäni venäläiseksi, mutta en tarkalleen ottaen ole suomalainen ja tämä tuotti joskus ristiriitaisia tunteita itsessäni

1 Kuvassa täytän yhden vuoden. Kaikki perheenjäsenet auttavat kynttilän puhaltamisessa.



sekä muissa. Olen kuitenkin saanut mahdollisuuden vierailla Pietarissa ja nähdä vähän sitä ”aitoa” venäläistä kulttuuria käsisokkeltavan etäisyyden päästä. Pietarin maailma tietysti poikkesi omasta perhekeskeisestä ajatuksesta venäläisyydestä, mutta olenhan kuitenkin seurannut Venäjän tapahtumia etänä heidän silmin televisiossa. Matka aitoon venäläisyyteen oli avartava kokemus, mutta sitä on vaikeaa lähteä suoranaisesti vertailemaan omaan pieneen maailmaani.

Venäläisyys on minulle ennen kaikkea oma perheeni ja jakamamme tapakulttuuri. Tähän kuuluu hyvin pitkälti ruokakulttuuri, jonka ympäröimänä olen kasvanut. Venäläinen

ruoka on minulle tietynlaista lohturuokaa ja se tuo aina hyviä muistoja mieleen. Tietyt tuoksut ja äänet palauttavat minun mieleeni hetkiä lapsuudesta. Äitini oli todella hyvä leipurin ja aina viikonloppuisin meidän koti täyttyi korvapuustin tai tuulihatun herkullisesta tuoksusta. Siksi venäläiset herkut ovat aina olleet lähellä sydäntäni. Venäläinen keittiö on monipuolinen tarina erilaisia makuja ja rehellisiä aineksia. Juuri tämän maailman haluaisin jakaa muiden kesken visuaalisuuden muodossa. Nimenomaan ruoka tuo kaikkia ihmisiä lähemmäksi toisiaan, se mahdollistaa tarinan kertomista kaikille ymmärrettävässä muodossa.

2.2

Miten venäläisyys näkyy visuaalisesti?

Vaikka venäläisyys on osana minua, niin haasteena opin näytetyössäni oli sen tuominen visuaalisesti esille niin, että kaikki ymmärtäisivät konseptin tarkoituksen. Miltä näyttää venäläisyys visuaalisesti muiden silmin? Lähdin liikkeelle helpoimmista mieltävistä visuaalisista elementeistä kuten maastuksesta ja khokhlomasta. Juuri nämä tuotteet löytyvät kaikista turistikaupoista kautta Venäjän. Tarkastellen lähemmin näitä tuotteita, löytyy niistä pensselin vedoin tehtyjä koristeellisia ornamentteja, jotka heijastavat venäläisyyden perinteikkyyttä. Tiesin jo alkuvaiheessa, että venäläiset ornamentit toisivat keittokirjan konseptiini sen oikeanlaisen ilmeikkyyden, joka ankuroituu nimenomaan venäläiseen visuaaliseen kulttuuriin.

Värit ovat myös tärkeässä roolissa mielikuvien luomisessa. Venäjällä tunnetusti käytetään paljon punaista, joka toistuu joko pienissä elementeissä tai vallitsevassa osassa kokonaisuutta. Punaisen sävy on perinteisesti yleensä puhtaan punainen, joka pomppaa näkyviin mistä tahansa. Venäläiset tunnetusti myös pitävät kullan kimalluksesta ja keltaisen sävyistä. Äitini on hyvä esimerkki kimalluksen ja ylellisyyden ystävänä. Pieni kullan häivähdys tuo ankeaan arkeen keveyttä ja toivoa paremmasta. Tätä arkea kuvastaa musta väri venäläisessä värimaailmassa, jota käytetään usein kontrastien luomisessa. Nämä kolme pääväriä ovat perinteisiä, mutta sekaan mahtuu tietysti muitakin raikkaita väriyhdistelmiä, kuten vihreää, roosaa ja tummansinistä (Mosko, Inzhelevsky, Aizulin, Kantorova & Donina 2016.) Esimerkiksi posliiniastioissa on perinteisesti käytetty musteen tummansinistä valkoiselle pohjalle.

2 Venäjän väririkkaus näkyy traditionaalisissa kangaskuoseissa. Yakovlev & Aleeva, 2016.



3 Samovaari.



2.2



4 Maatuskat rivissä.

”There has always been a demand for the matryoshka, both as a children's toy and as a gift, and the doll has always been a symbol of the family.”

– Yelena Titova

Kullan kimalluksesta saa myös hyvin irti tummansinisellä pohjalla, jota käytetään usein astiastojen väreinä.

Venäläisyyttä huokuvia keittiöesineitä on maatuskan lisäksi tietysti samovaari, ohut posliiniastiasto, puuesineet ja metallitarjottimet. Näitä puhtaasti venäläisiä esineitä löytyi eri puolilta meidän kotoa ja sukulaisilta, jotka lopulta toivat oikeanlaisen sävöksen ja vihjeen venäläisyyteen ottamiini kuviin. Vaikka ruoka toimi minun pääkuvauskohteena, niin halusin tuoda venäläisyyttä rekvisiitan muodossa.

Venäläinen visuaalisuus on tietysti muutakin kuin esineissä esiintyvät kuvioinnit, siksi oli kiinnostavaa löytää Venäjän turismille suunnattu uusi brändi-ilme ja logo. Tekijöiden idea oli tehdä Venäjän kartasta abstrakteja muotoja, joita pystyi täyttämään sopivilla kuva-aiheilla. Nostin esimerkiksi perinteisen venäläisen maalaustaiteesta tehdyn logon (kuva 5). Logossa esiintyy perinteisiä ornamentteja, joita venäläiset käyttävät maalauksissa, huiveissa ja astiastoissa. Tässä logossa kohtaa hyvin venäläiset traditiot ja tunnettu värimaailma. Turisteille suunnatussa ilmeessä tulisi huokua heti mielikuvia kyseisestä maasta ja sen kulttuurista. Jos venäläiset markkinoivat itseään visuaalisesti perinteiden kautta, niin silloin se myös tuo oikeanlaista tunnelmaa katsojissakin. Siksi tämä visuaalinen brändi-ilme toimi minulle osittain suunnannäyttäjänä ja inspiraationa opinnäytetyöni visuaalisuuteen.



Isoäidiltä saadussa puupikarissa on pihlajanmarjoja ja kukkia.

Khokhloma

Tämä perinteinen venäläinen käsityö syntyi Nizhni Novgorodin kylissä 1600-luvulla. Khokhloma on ehkä venäläisten kuuluisin ja suosituin koristeellinen maalaustekniikka, jota käytetään erilaisten puisten astiastojen ja huonekalujen koristelussa. Perinteisesti maalausaiheena on kukalliset ja luonnonmukaiset ornamentit kuten pihlajan marjat ja erilaiset kasvit. Nämä kuva-aiheet ovat symbolisoineet hyvinvointia ja onnellisuutta. Väreinä on perinteisesti käytetty mustaa, punaista ja kultaista (Russia IC 2009.)

Punainen väri symbolisoi elämän juhlaa, kultainen väri kuvastaa aurinkoa ja miten elämää ei olisi ilman vähäistä suruakin, jota khokhlomassa edustaa musta väri. Vihreän värin käyttö on modernimpaa perua ja se tietysti symbolisoi uutta elämää. Maalausjälki tehdään edelleen puhtaasti käsityönä, joten yksikään lusikka tai kippo ei ole toisensa kopio vaan jokainen työ on omanlainen taideteoksensa. Pitkän käsityöhistorian tärkein osuus on siirtää tämä maalaustekniikka ja ennen kaikkea käytetyt ornamenttikuviot eteenpäin sukupolvelta toiselle (Mosko ym. 2016.)

Ornamenttiset puiset lusikat ja kulhot edustavat venäläisyyttä kaikin puolin. He ketkä ovat käyneet Venäjällä eivät voi olla ostamatta yhtä tai useampaa puista lusikkaa tällä kuuluisalla ornamenttimaalauksella. Maailmalle khokhloma edustaa Venäjää, sen arvoja ja perinteisyyttä. Siksi olin hyvin onnellinen saadessani isoäidiltäni pienen kasan aitoja khokhlomatöitä lusikoista kulhoihin. Halusin ehdottomasti tuoda näitä puuesineitä esiin ruokakuvissa ja muuhun konseptiin ornamentit ovat toimineet inspiroivana lähteenä.



6 *Khokhloman ornamenttityyliä käytetään moniin tarkoituksiin.*

3. Keittokirjat



3.1

Venäläiset keittokirjat

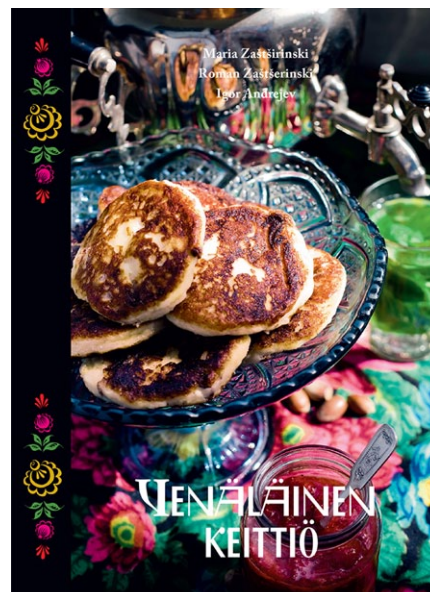
Opinnäytetyöni ehkä tärkein taustatyö on ollut samankaltaisten julkaisujen etsintä ja arviointi. Puhtaasti venäläisiä keittokirjoja on Suomen markkinoilla todella vähän, josta viimeisin kirja on julkaistu vuonna 2013, Venäläinen keittiö (vironkielisestä alkuteoksesta Vene köök 2009).

Otin kolme teosta vertailtavaksi ja arvioitavaksi: Venäläinen keittiö (2013), Venäläinen ruokapöytäni (2010) ja Suuri venäläinen keittokirja (2007). Näistä kirjoista saa hyvän yleisvaikutelman venäläisestä ruoasta. Mielikuva venäläisyydestä on erilainen kussakin teoksessa, jossakin vähän vahvemmin kun taas toisessa vähäpuheisempi.

Minua kiehtoi eniten tämä viimeisin teos ehkä puhtaasti kannen perusteella. Se on värikäs ja sivussa olevista ornameenteista tulee heti venäläinen tunnelma. Katsoen kansikuvaa tarkemmin, voi huomata taustalla olevat venäläiset elementit, kuten samovaarin, hillopurkin, teen ja kukallisen huivin. Kansissa on myös käytetty kultafoliointia, joka tuo ripauksen ylellisyyttä ja arvokkuutta. Takakannessa on reseptien laatijoiden perhekuva ja takakansiteksti sinapinkeltaisella taustalla. Sisällöltään kirjassa on reseptisivuja ja valokuvia kyseisistä ruoista. Taitollisesti sisäsivut ovat toimivia, mutta visuaalisesti jättää hieman kylmäksi. Venäläisyyttä on yritetty ottaa mukaan otsikkokirjasintyyppin avulla, joka muistuttaa hieman kyrillisiä kirjaimia. Ruokakuvat ovat enemmän tunnelmallisia kuin dokumentaarisia, mutta ne kaipaavat vähän enemmän luonnetta. Kaiken kaikkiaan tämä pienehkö kirja tuo venäläisyyttä esille, mutta varovaisesti.

Kaarina Kaurinkosken Venäläinen ruokapöytäni poikkeaa eniten näistä kolmesta esimerkistäni. Kirja on kauttaaltaan kuvitettu tyylikkäästi vesivärikuvin. Kuva-aiheina on tietysti kaikenlaiset ruoka-ainesosat ja osittain sivuilla vilahtaa myös venäläisiä elementtejä kuten maatuskaa ja samovaaria. Kirja on keskikokoa hieman isompi, joten reseptejä on monta per

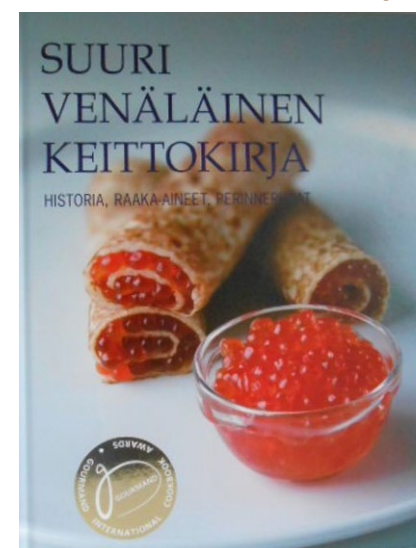
7 Venäläinen keittiö, 2013.



9 Venäläinen ruokapöytäni, 2010.



8 Suuri venäläinen keittokirja, 2007.



Suomenkielisiä Venäjän keittiöön liittyviä teoksia (uusimmasta vanhimpaan):

Venäläisiä herkkuja Lanan keittiöstä 2
Hartolan-Sysmän Venäjäseura 2015

Venäläinen keittiö

Maria Zaštširinski, Roman Zaštšerinski, Igor Andrejev, Ajakirjade Kirjastus cop. 2013

Venäläisiä herkkuja Lanan keittiöstä
Hartolan-Sysmän Venäjäseura 2012

Venäläinen ruokapöytäni

Kaarina Kaurinkoski, Maahenki 2010

Suuri venäläinen keittokirja: historia, raaka-aineet, perinneruoat

Natalya Vladimirovna Ilyinykh & Irina Gennadyevna Roytenberg, Perhemediat 2007

Venäläinen keittiö

O. Zykina, Alfamer 2004

Keisarillisen Pietarin keittiö

Risto Lehmusoksa, Otava 1999

Venäjän keittiö

Risto Lehmusoksa, Gummerus 1995

Zakuska

Juhani Lindström, Kauppiaitten kustannus 1982

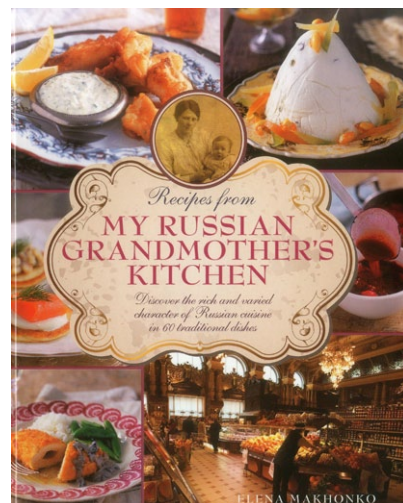
3.1

aukeama. Tämä kirja on suunniteltu erityisesti kokkaajille, jotka haluavat kokeilla reseptejä tehdessä ruokaa. Taitto on selkeää läpi kirjan, teksti on aina valkoisella pohjalla. Vaikka tämä teos on erilaisuudessaan mielenkiintoinen esimerkki, jäin silti kaipaamaan hieman enemmän venäläisyyttä tukevia elementtejä.

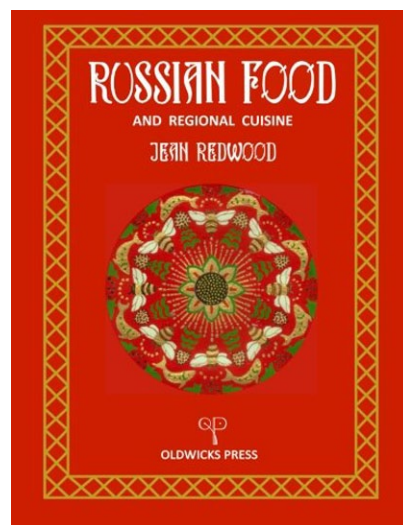
Viimeisenä tarkastelin Suurta venäläistä keittokirjaa, jonka ovat laatineet Natalya Vladimirovna Ilyinykh ja Irina Genadyevna Roytenberg, suomennos Katja Kangasniemi käsialaa. Kirja on nimensä veroinen, suurikokoinen ja painava opus. Teoksen alussa on kattavasti kerrottu venäläisen ruoan historia ja käytetyimmät raaka-aineet valokuvakuvituksilla. Loput kirjasta on pyhitetty resepteille. Itse pääruokakuva reseptistä on käytetty tunnelmallista lähestymistapaa, mutta reseptitekstin ohella löytyy demonstroivat vaihevaiheelta-kuvat. Tällaiset kuvasarjat ovat kyllä käytännöllisiä kokatessa, kun voi nopealla vilkaisulla nähdä mitä tehdä seuraavaksi lukematta tekstiä. Dokumentoivaa kuvaa kyllä käytetään nykyäänkin, mutta eniten ruokalehdissä kuin kirjoissa. Minulle tulee muistoja 90-luvulta, jolloin suurin osa resepteistä oli kuvitettu kuvasarjoilla. Teoksessa on käytetty tietokirjamaista konseptilähtökohtaa. Reseptien alalaidassa on tietolaatikoita, joissa on tietoa reseptin ainesosien historiasta ja käytöstä. Tämä iso pieni tietojättiläinen kertoo hyvin venäläisestä ruoasta isoilla kiiltävillä kuvilla. Vaikka kuvat eivät inspiroineet juuri minua, niin tietolähteisesti kirja oli kiinnostava.

Tutustumalla näihin erilaisiin julkaisuihin sain hyvän käsityksen siitä mitä minä voisin oppinnytetyölläni tuoda jotain uutta ja parantaa visuaalisesti venäläistä ruoanlaittoa.

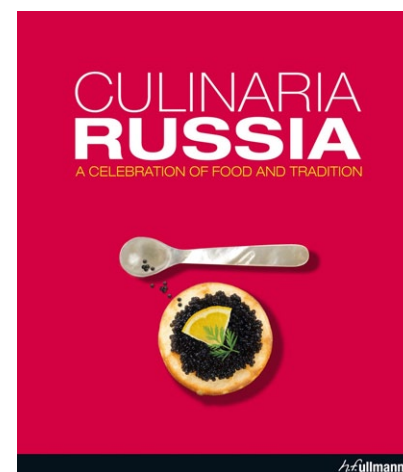
11 2015



13 2015



10 2017



12 2017



Muiden maiden silmin

Suomalaisen kirjaversioiden lisäksi minua kiehtoi, miten muut maat ovat käsitelleet samaa aihetta. Katsoin hieman tarkemmin englantilaisia julkaisuja ja vain muutaman venäläisen, jossa aiheena oli erityisesti oman perheen reseptit.

Keittokirjojen ulkoasu vaihteli hyvin modernista enemmän perinteiseen lähestymistapaan. Kuvamaailma oli enemmän valokuvapainotteista, mutta osassa kansissa oli kuvitettu kuva. Englanninkielisiä venäläisen ruoan julkaisuja oli huomattavasti enemmän kuin kotimaisia. En kartoittanut venäläisiä julkaisuja niin tarkkaan, sillä niitä oli tietysti todella suuri määrä. Julkaisujen määrän perusteella Venäjällä keittokirjojen menekki on suosittu. Otin yhden teoksen esimerkiksi (kuva 12), jossa käsitellään äidin keittiötä ja sen ruokia, joka on myös minun kirjakonseptini aihe. Keittokirja oli tehty modernilla ja suhteellisen pelkistetyllä tavalla, joten se kiinnitti minun huomioni.

Näissä esimerkeissä osassa oli käytetty selkeitä venäläiseen visuaalisuuteen liittyviä elementtejä, kuten ornamenttikuvioita ja venäläishenkisiä typografiatkaisuja. Kuvissa esiintyy ainakin minulle tuttuja venäläisiä ruoka-aiheita, joten sitä kautta pystyin linkittämään julkaisun venäläiseen keittiöön. Näissä ulkomaalaisissa julkaisuissa oli yksi yhtenäinen piirre, nimittäin kirkkaiden värien käyttö, erityisesti punainen sävy toistui monissa. Vaikka kirjakonseptini olisi tarkoitus kaupallistaa Suomen markkinoille, niin oli myös avartavaa nähdä muiden maiden visuaalisia ratkaisuja samasta aiheesta.

3.2

Keittokirjojen luonne

Tässä osiossa kartoitan Suomen kirjamarkkinoilla esiintyvien keittokirjojen sisältöä ja luonteenpiirteitä sekä miten aihevalinnat ovat niihin vaikuttaneet.

Aina käydessäni kirjakaupassa, käyn ensimmäisenä kurkkaamassa ruokakirjojen osaston. Keittokirjan perinteiseen sisältöön kuuluu reseptit ja niihin sopivat kuvat. Olen aina positiivisesti yllätynyt, jos keittokirjan sisältöön on lisätty jotakin muuta mielenkiintoista. Konseptin luonne on tärkeää olla hieman erilainen, jotta se erottuisi kaikesta massasta.

Mieleenpainuvimmat keittokirjat ovat olleet odottamattomia, jolloin löytyy mielenkiintoista informaatiota itse reseptien joukossa. Jamie Oliver on ollut yksi edelläkävijöistä niin sanottujen erilaisten keittokirjojen tekijänä. Hänen kirjansa eivät pelkästään sisällä hyviä reseptejä, vaan mukana on paljon hänen henkilökohtaisia tarinoita ruuista ja niiden laitosta. Jamien ote ruokamaailmaan on kaunistelemattoman rento ja kodinomainen, joka on varmasti meitä kaikkia lähellä. Tällaista lähestymistapaa halusin myös soveltaa kirjakonseptissani.

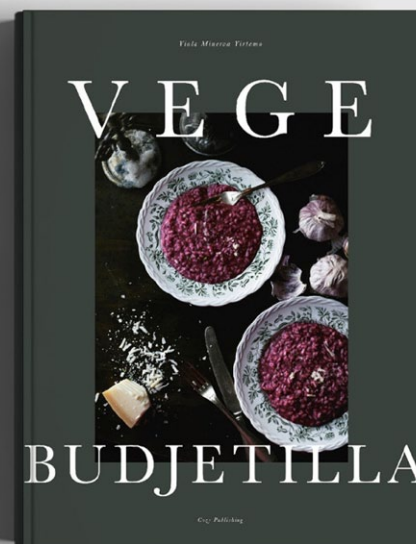
Keittokirja voi olla myös pelkästään käyttöön tarkoitettu teos, jossa reseptit on jaoteltu järkevästi ja on ulkomuodoltaan tyylikäs. Tällaiseen kategoriaan kuuluvat muun muassa Arjen luksus ja Klassikot: Suomalaiset ruokasuosikit. Nämä perinteiset keittokirjat menestyvät kirjamarkkinoilla silti verrattain hyvin (ks. sivu 18). Silti nykyään monet pyrkivät jo konseptivaiheessa erilaisuuteen. Tuoreista keittokirjoista minua kiehoit eniten Vegebudjetilla-teos. Se oli selkeästi erilainen ulkonäöltään kuin muut, mutta silti perinteikkään oloinen. Eniten minua miellytti kirjan tunnelma ja puhutteleva luonne, joka välittyi tummien kuvien avulla.

Keittokirjojen tunnelma ja luonne syntyvät kokonaisuudesta. Kirjan käyttötarkoitus muovaa ulkoasua ja sitä kautta muodostuu yleinen luonne, vaikka sisältö ei poikkeaisi perinteisestä lähestymistavasta. Aihevalinta luo paljon mielikuvia ja kategorioi ne omaan luokkaansa. Jos kyseessä on kotiruoka, myös keittokirjan luonne vastaa tätä teemaa sisällöllisesti sekä visuaalisesti. Keittokirja ilmaisee itseään visuaalisesti, jolloin voimme luoda mielikuvia sen teemasta, tunnelmasta sekä luonteesta.

14 Arjen luksus, 2016.



15 Klassikot - 100 suomalaista perinneherkkua ja ruokasuosikkia, 2017.



17 Vegebudjetilla, 2017.



16 Jamien filisruokaa, 2015.

3.3

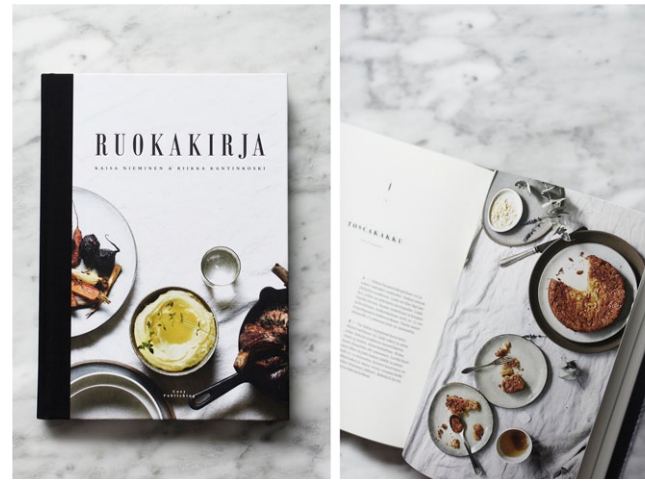
Keittokirjojen ulkoasu

Sitä ei ole kovin kauaa, kun keittokirjat eivät vielä sisältäneet nelivärisiä sivun kokoisia kuvia, vaan sivuilla oli tärkeää informaatiota ruoanlaitosta. Elämme tällä hetkellä kovin kiireisessä ja visuaalisesti täydessä maailmassa, että jokainen ruokajulkaisu vaatii pyssyttävän kuvamaailman, jotta se saisi oikeanlaista tunnustusta (Photography Firm 2016.) Uskon, että meidän on vaikeaa kuvitella keittokirjaa ilman kuvia, olivat ne sitten kuvituksia tai valokuvia. Kuvat luovat keittokirjalle identiteetin, jotka tukevat sisällön sanallista merkitystä.

Keittokirjojen ulkoasuja on niin paljon kuin on tekijöitäkin, sillä jokainen kirja on aina yksilöllinen. Samanhenkisiä julkaisuja tietysti on, jotka sopivat keskenään visuaalisesti saman kategorian alle. Olen seurannut monia keittokirjojen julkaisuja ja itseäni on miellyttänyt ehkä eniten skandinaavinen ilmaisullinen lähestymistapa. Näihin piirteisiin kuuluu tietysti skandinaavinen minimalistisuus, valkoisen tilan käyttö ja rustiikkinen kuvamaailma. Henkilökohtaisesti en pysty ostamaan keittokirjaa, mikä ei miellyttäisi minua kaikilta osin. Jos kirja on taitollisesti onnistunut ja kuvat inspiroivat, niin on todennäköistä, että kirja löytyy minun kirjahyllystä.

Erytyisesti viime aikoina markkinoille on tullut visuaalisesti kauniita julkaisuja, joista haluaisin mainita Helppo olla vege-teoksen ja Ruokakirjan. Nämä kirjat ovat hengeltään sukulaisia ja visuaalinen maailma tuo oikeanlaisen mielikuvan. Keittokirjojen ulkoasu tietysti seuraa aikansa trendejä samalla tavalla kuin mikä tahansa muu visuaalisuus, joten samoihin aikoihin kirjakaupan hyllyllä saattaa olla muutama samantyylinen keittokirja.

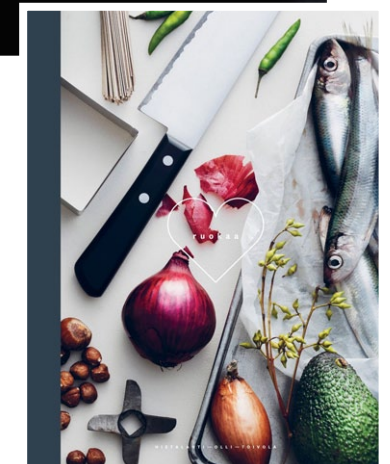
Keittokirjojen ulkoasuun panostetaan nykyään paljon enemmän, sillä se on ensimmäinen asia, jonka mahdollinen ostaja näkee. Kehnommin toteutettu ulkoasu saattaa peittää mielenkiintoisen sisällön, jolloin kirja ikävä kyllä ei saa arvolleen huomiota. Halusin rakentaa kirjakonseptilleni visuaalisesti kauniin, mutta vahvan identiteetin, jotta se huomattaisiin muiden tämän hetkisten keittokirjojen joukosta.



19 Ruokakirja, 2016.



21 Helppo olla vege, 2017.



22 Sydänmerkiltä Sydänruokaa, 2017.

3.4

Markkinatilanne

Minun oli tärkeää arvioida Suomen kirjamarkkinoiden tilanne, jotta voisin suunnitella kirjakonseptini sopimaan markkinoille myytäväksi. Kartoitin jo aikaisemmassa vaiheessa kaikki viimeaikaiset suomenkieliset venäläiseen ruokaan liittyvät julkaisut ja sen pohjalta olen todennut, että minun kirjakonseptille olisi markkinarakoa samasta aiheesta.

Tutkimalla muita tämänhetkisiä julkaistuja keittokirjoja, sain samalla hieman laajemman kuvan, mitä kirjamarkkinoilla on tarjolla. Sain Adlibriksen avulla vihjettä siitä, mitä keittokirjoja he ovat eniten myyneet. Halusin nähdä tämän listauksen avulla, sopisiko minun kirjakonseptini suosittujen keittokirjojen joukkoon omana aiheenaan. Myydyimmistä keittokirjoista enemmistö aiheista painottuu ruokabloggaajien tuotoksiin, pienten lasten reseptikirjoihin ja lähes puhtaasti kotimaisiin keittokirjoihin. Vegaaninen ruokavalio on ollut pinnalla jo muutaman vuoden, joten en ihmetellyt, että pari aiheeseen liittyvää kirjaa löytyi myydyimpien listalta. Minulle ehkä yllätyksenä tuli kotimaisuus, sillä suurin osa Top 10-listauksen tekijöistä ovat suomalaisia.

Tässä listauksessa ei ollut yhtään ulkomaalaisen ruokakulttuurin kirjaa, joten toisella haulla sain näkyviin myydyimmät eri maiden ruokakulttuurin kirjat. Venäläistä keittiötä ei ole mainittu listauksessa, vaikka listalla näkyisi olevan vanhempaakin tuotosta. Myydyimpiä ruoka-aiheita olivat Välimeren alue ja vahvojen makujen maat, kuten Intia ja Meksiko. Venäläinen kotiruoka mukailee hieman suomalaisia ruokatottumuksia, joten uskoisin sen myös kiinnostavan suomalaisia keittokirjojen ostajia.

Kirjojen tulevaisuutta on yritetty ennustaa ja aiheiksi on noussut kova digitalisaatio, omakustanteiden yleistyminen ja äänikirjan nousu painetun kirjan tasolle (Kertojan ääni 2018). Nämä muutokset näkyvät Suomen kirjamarkkinoilla vielä pienesti, eikä keittokirja sovi kovin hyvin äänikirjaksi. Keittokirjan formaatti toimii jo sähköisenäkin, mutta kaunis kirja vetoaa edelleen ja tuo omanlaista iloa. On tehty tutkimusta, jossa on todettu fyysisen kirjan läheisyyden tuottavan onnellisuutta (Kirjaailijan elämää 2018.) Samaistun tähän ja siksi halusin säilyttää formaatiksi konkreettisen käsin selailtavan kirjan.

Myydyimmät Top 10 keittokirjat:

(17.4.2018), Adlibris

Leipävallankumous

Eliisa Kuusela 2018

Brunssikirja

Saara Atula, Jenni Häyrinen 2018

Naperosta nautiskelijaksi

Anni Lehti, Minna Vauhkonen, Mahrenholz Anja ym. 2018

Samasta padasta

Outi Väisänen, Elvi Rista 2017

Kasvisruokatorstai

Katja Bäcksbacka, Laura Kaapro 2017

Mielensäpahoittajan keittiössä

Tuomas Kyrö 2016

Patakuningas

Markus Ånäs , Hans Välimäki 2018

Lisää kasvisruokaa koko perheelle

Sara Ask , Lisa Bjärbo 2017

Arjen luxus

Risto Mikkola , Henry Lepist 2017

Diabeteksen ruokavaliohoito

Antti Heikkilä 2014

Myydyimmät Top 10 eri maiden ruokalajit ja ruokakulttuuri:

(17.4.2018), Adlibris

Intian keittiö

Sunil Vijayakar 2014

Aittoa Meksikon ruokaa

Felipe Fuentes Cruz , Ben Fordham 2013

Sushikirja

Miika Pölkki, Heikki Valkama 2011

Nyhtökauraa!

Kaisa Nieminen 2016

Istanbulin makuja

Andy Harris 2015

Modernia maakuntaruokaa

Juuli Hakkarainen 2017

Manuelin maisemissa - makupaloja Andalusiasta

Marja Kotiranta 2015

Italialaiset pikkupalat

Marco Baudone, Tomas Tengby 2008

Dulces Espanoles

Minna Saalpo 2013

Pizzaa!

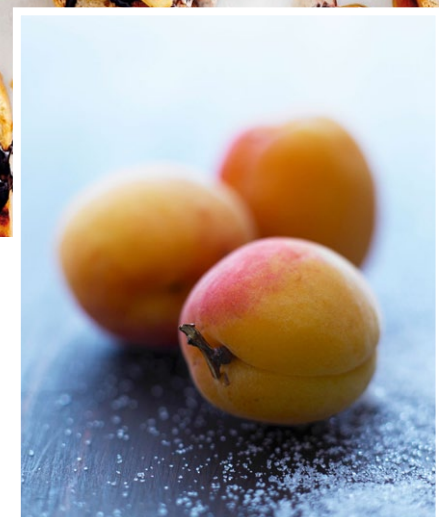
Lena Söderström 2015

4. *Ruokakuvaus*





24 Täydellisen epätäydellinen.



25 Mystinen valo.

”Eat your models after you have photographed them... beautiful food usually tastes great! Enjoy!”

– Maryna Cotton

4.1

Ruokakuva trendit

Noin 30 vuotta sitten ruokakuva oli pitkälti toistuvaa dokumentointia. Tyyliin kuului selväpiirteinen kuva ruoasta, joka mahdollisti elementtien selvän jaon. Mitään ylimääräistä ei ollut, vain ruoan ainesosat lautasella (Creative Review 2017.)

Uudemmat ruokakuvatrendit lähtivät kehittymään 90-luvun alussa ensin Australiassa sekä Englannissa. Valokuviin tuli enemmän graafisia piirteitä ja sommittelu sai uudemman suunnan. Ruokakuvaan ilmestyi kiinnostus sisustuksesta, värien kombinaatiosta sekä tunnelmasta. Kaikenlaiset rekvisiitat otettiin käyttöön tasapainottamaan ruokakuva elävyyttä ja sommittelua. Ruokakuva menetti tässä uudistuksessa dokumentaarisuutensa, kun huomio keskittyi enemmän kauniin kuvan luomiseen kuin reseptin kertomiseen kuvan. Modernin ruokakuvaan piirteisiin kuuluu raikas valoisuus, epätarkka tausta ja hyvin tyyllitelty kokonaisuus (Creative Review 2017.)

Ruokakuva siirtyi seuraamaan trendejä vasta vähän aikaa sitten, mikä liittyy ruoan markkinointistrategiaan. Hyvään trendin mukaiseen ruokakuvaan panostetaan nykyään paljon enemmän, jotta kuluttajan halukkuus seurata uusia trendejä pysyisi samana ja siinä sivussa ostaisi markkinoituja tuotteita. Sosiaalinen media ja ruokablogit ruokkivat tätä ajatusta entisestään, mutta se tuo ruokakuvien trendien maailmaan kilpailua ja muutoksia. Ruokakuvaan panostetaan ennen kaikkea itse ruoka-aineilla, jotka ovat kauniimpia kuin koskaan

ennen. Ruokakuvaajille on tarjolla lukematon määrä hyviä ruokatuotteita, joista saa otettua upeita kuvia (Cotton 2016.)

Englantilaiset, pohjoismaalaiset, australialaiset ja italialaiset ruokavalokuvaajat ovat tämän hetken ruokakuvatrendin suunnannäyttäjiä ja kehittäjiä. Pohjoismaissa on myös kehitetty tyyliuuntaus, joka kulkee nimellä ”Mystinen valo”. Täällä pohjoisessa valon määrä vaihtelee radikaalisti vuodenajan mukaan. Hämyinen sinertävä valo, graafiset struktuurit ja samettiset värit ruokakuvassa tuovat tällaista mystisyyttä. Kuvasta voi katsoja tuntea kesäisen yöttömän yön tai iltahämärän alun (Creative Review 2017.)

Nyt on kuvaustyyleistä ollut pinnalla sosiaalisesta medias- ta kotoisin oleva täydellisen epätäydellinen-tyyli, jossa ruoka vaikuttaa ensisilmäykseltä sotkuiselta, mutta todellisuudessa sommittelua on mietitty pitkälle. Suosittuja tyyliä on lisäksi ollut harmaapohjaiset ruokakuvat ja maalaismainen rustiikki (Creative Review 2017.) Myös tummat ruokakuvat ovat saaneet suosiota lähivuosina, jotka inspiroivat erityisesti minua projektiani varten. Trendit muuttuvat koko ajan ja osa niistä palaavat takaisin vuosien takaa. Ruokakuva trendit ovat pysyneet viime aikoina suurin piirtein samanhenkinä. Ruokakuva, joka tavoittelee esteettistä kauneutta hyvien ja mutkattomien ruoka-aineiden voimin on pitänyt hyvin pintansa tänä päivänä. Samanlaista tarinallisuutta halusin tavoittaa ommissakin ruokakuvissa.

4.2

Venäläinen ruokakuva

Lähdin tutkimaan venäläisen visuaalisuuden ohella tietysti venäläisistä ruoista otettuja kuvia. Halusin nähdä millä tavalla toinen tekijä on lähestynyt samanlaista kohdetta kuvatessaan. Etsin kuvia, joissa oli sama teema tai ruoka-aihe, joita itsekkin käytän opinnäytetyössäni. Näistä samanhenkisistä kuvista sain viittauksia oman kuvatyylin valintaan ja ideoita sen toteuttamiseen.

Halusin nähdä myös sen, että poikkesiko venäläisestä ruoasta otettu kuva tyyllillisesti muiden maiden nykyaikaisista kuvista. Kuvaustyyli on mukautuneet ja sekoittuneet keskenään, joten valokuvaajat monesti lainaavat toisiltaan kuvausratkaisuja. Venäläisistä ruoista on siis otettu trendin mukaisia kuvia, vaikka kuvauskohteessa olisikin perinteinen ruoka-annos. Hyvänä esimerkkinä on Russian Foodie -nettilehti, jossa esitellään moderneja venäläisiä ruokia raikkailla aikakauslehtimaisella kuvaustyyllillä (kuva 26). Olen huomannut, että Venäjällä erilaisista trendeistä pyritään pitämään huolta ja seurataan maailman menoja tiiviisti. Venäjällä suositaan edelleen perinteikkyyttä, mutta viereen mahtuu jotain uutta ja trendikästä (Kristeri 2016). Tämän ilmiön näkee hyvin selvästi venäläisissä ruokakuvissa.

Trendikäs venäläinen visuaalinen kuvamaailma löytyy muun muassa Venäjän turismille suunnatusta ruoka-aiheisesta logosta, jossa komeilee tietysti borsseikitto ja erilaiset mädit (kuva 30). Tässä kuvassa näyttäytyy venäläinen perinteinen pöytäkattaus uudella modernilla tavalla kuvattuna. Siinä esiintyy jo aikaisemmin mainitsemani venäläiselle kulttuurille ominaiset päävärit: punainen, musta, keltainen ja vihreä.

Venäläinen ruokamaailma on rikas ja vivahteikas, joten myös muun maan edustajat ovat ottaneet venäläisistä ruoista kuvia. Kanadalainen Ricardo on kuvannut blinikattauksen (kuva 29), jossa toistuu venäläisen visuaalisuuden värielementit ja rustiikisen taustan käyttö. Näyttävässä venäläisessä ruokakuvassa esiintyy trendin mukaiset tyyliuuntauksia ja ehdottomasti raikkaat värit sekä sävyt.



4.3

Chiaroscuro (kuvatyylin valinta)

Chiaroscuro on italiaa, joka tarkoittaa valojen ja varjojen vivahteikasta vaihtelua (ital. *chiaro* ”kirkas” ja *oscuro* ”pimeä”) (Wikipedia 2013). Termi keksittiin renessanssiajalla maalauksista, jossa käytettiin vahvoja valon ja varjon muotoja. Tämän tyyliuuntauksen kehittäjänä pidetään Caravaggioa ja myöhemmin Rembrandt sovelsi sitä omiin maalauksiinsa. Chiaroscurolle ominaista on nimenomaan jyrkät valon ja varjon erot, sillä monesti se menee sekaisin sfumaton kanssa. Sfumatossa puolestaan valo on pehmeää hajavaloa, jonka valon suunta on kuitenkin selkeä. Chiaroscuro ei ole turhaan monien käytössä renessanssiajan jälkeenkin, sillä se vahvistaa kolmiulotteisuutta ja tilan hahmottamista (Immonen 2009.)

Chiaroscuro on otettu käyttöön modernissa ruokakuvasssa, jossa valonlähde on voimakas ja varjot muuttuvat tummasta pikimustaan. Vaalean valotasapainoisen kuvan rinnalla näin jyrkät valot ja varjot saattavat näyttää erityisen tummanpuhuvilta, mutta todellisuudessa chiaroscuron valoisat kohdat ovat lähes yhtä valovoimaisia kuin vaaleassakin kuvassa.

Tällä valojen ja varjojen kontrastien voimalla valokuvaajalla on mahdollisuus kontrolloida kuvan kiintöpisteitä ja auttaa katsojaa näkemään ensimmäisenä

tärkeimmät kohokohdat. Tummat varjot myös mahdollistavat tunnelmalliseen lähestymistapaan, jolla voi olla tarinankerronnallisia Aspekteja (Shih 2012.)

Tunnelma näissä tummissa varjoisissa kuvissa on käsin kosketeltavaa. Se tuo mystiikkaa ja dramatiikkaa ruoan ympärille. Tällaista tyyliä on käytetty ruokakuvausten aikaisissa vaiheissa 50- ja 60-luvuilla, jolloin ruokakuvia kohdeltiin kuin asetelmamaalauksia (Shih 2012).

Olin aina halunnut toteuttaa valokuvauksessa tummia, väreiltään täyteläisiä tunnelmakuvia. Tumma ruokakuva on pitänyt trendinsä vuodesta toiseen, mutta matkan varrella se on aina hieman muuttunut.

Valitsin chiaroscuron kuvieni tyyliksi muutamasta syystä. Ensimmäinen syy oli sen sopivuus venäläiseen visuaaliseen maailmaan väreiltään ja myös tunnelmaltaan. Toiseksi chiaroscuron vahvat kontrastit tuovat toivottua dramatiikkaa ruokakuviin. Kolmas syy oli vuodenaika, jolloin jouduin ottamaan kuvat. Paras ruokakuvan valonlähde on luonnonvalo ja sitä tällä pohjolla näkee yleensä pilvien läpi, joten tummien kuvien ottaminen ei pitäisi olla ongelma. Syksy-talviaikaan taivas on suurimmaksi osaksi pilvien peitossa ja se mahdollistaa loistavat puitteet pehmeälle valolle, jota voi kohdistaa oikeanlaiseen kohtaan.

Ero chiaroscuroon ja sfumaton välillä.

31



Chiaroscurossa valonlähde tulee voimakkaasti oikealta, kun taas varjot tummuvat jyrkästi mustuuteen.

32



Sfumatossa valonlähde tulee kuvan oikeasta kulmasta, mutta se sekoittuu varjoihin pehmeästi.

33 Nadine Greeff, 2014.



Referenssit chiaroscurosta.

37 Nadine Greeff, 2014.



36 The Macadames, 2017.



34 Libby Vision, 2016.



35 Lili, 2016.



4.4

Trendin suuntaus tulevaisuudessa

Ruokakuvan suosio on noussut aina siitä asti kun sosiaalisen media on päässyt jokaisen taskuun. Nyt jokainen, jolla on puhelimessaan kamera, voi ikuistaa herkullisen ravintola-annoksen tai kotitekoisen kakun ja jakaa kuvaluomuksen kaikkien nähtäväksi.

Ruokakuvan trendi mukautuu aina sen mukaan, mikä on saatavilla tai mistä ihmiset puhuvat juuri sillä hetkellä. Esimerkiksi kasvisyönti on lisääntynyt viimeaikoina ja se tulee myös jatkumaan vastaisuudessaakin (Lumo Lifestyle 2017). Ruokakuvaaja Mari Moilanen mainitsee blogissaan, että monet siirtyvät vegaaniruokavalioon ekologisista tai terveydellisistä syistä, mutta kasvissyönti on ollut pitkään trendikästä ilman painavaa syytäkin. Lähikaupan paremmat kasvisvaihtoehdot tietysti kannustavat lähtemään vihreämpään elämäntyyliin (Moilanen 2018.) Kasvistrendi näkyy kaikkialla, aina sosiaalisesta mediasta kirjajulkaisuihin. Joten ei siis ole ihme, jos tulevaisuudessa kasvispohjaisille julkaisulle olisi edelleenkin markkinarakoa.

Eettisyys ja ekologisuus ovat myös pinnalla, joka kuvastuu ruokakuvien luonteeseen ja viestiin. Hävikkiruokaan pureudutaan vahvasti ja pyritään elämään vähäpäästöisemmin. Kaikki syötäväksi kelpaavat tähteet ovat monien makuun ja myös osa ravintoloista on siirtynyt hävikkiruoan valmistukseen (Lumo Lifestyle 2017).

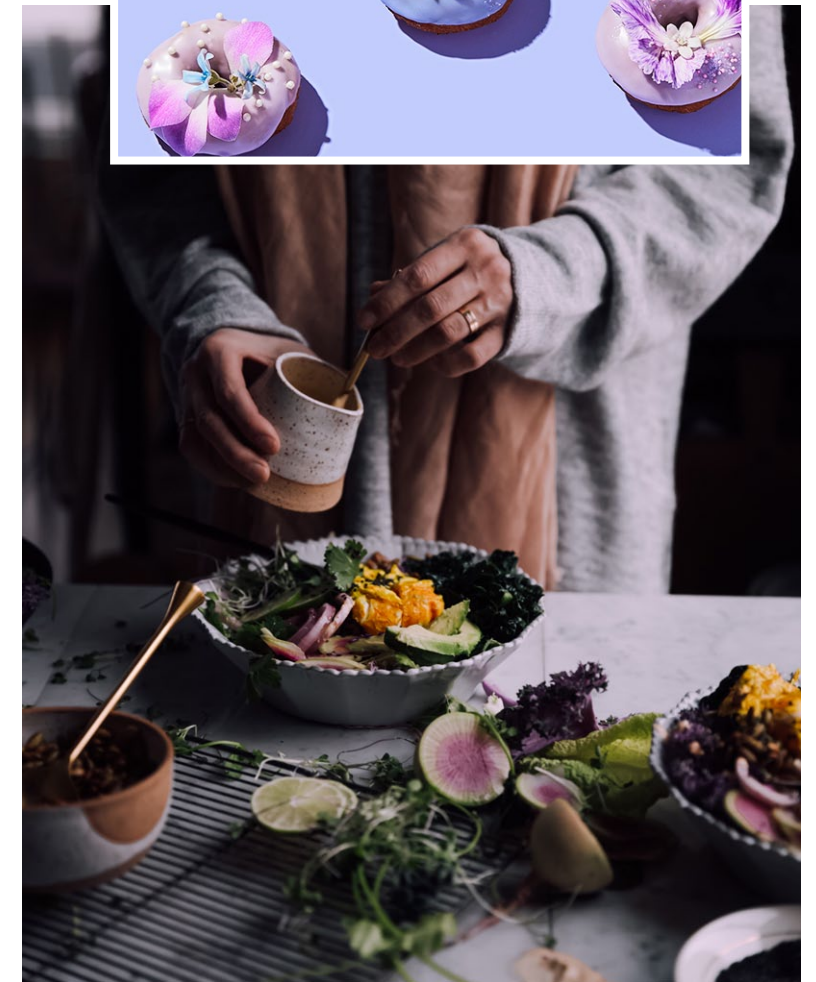
Ennen kaikkea, oli kyseessä millainen trendi tai elämänsuuntaus tahansa, niin ruoan esillepanolla on voimakas mer-

kitys. Kuvan ottamisen eteen nähdään joskus paljon vaivaa, jotta se pysyisi visuaalisesti trendin mukana (Lumo Lifestyle 2017.)

Mitä itse kuvaustrendiin tulee, niin sosiaalisen median avulla on pystytty palaamaan dokumentaariseen lähestymistapaan videoklippien avulla. Lyhyet ja nopeatempoiset ruoanlaittovideot kertovat heti miten ruoka pitäisi valmistaa. Myös stillkuvat, jonka päälle on laitettu liikkuvia elementtejä toimivat digitaalisessa ympäristössä. Depositphotos-sivustolla on povattu tulevat valokuvatrendit tälle vuodelle. Tästä listauksesta on jo näkynyt ruokakuvien parissa kirkasväriset lähes graafiset kuvat sekä romantisoitua mutta kaunistelemattomat kuvaustyylit (Golovach 2018.)

Mielestäni ruokakuvan trendi on menossa enemmän tunnelmalliseen suuntaan, jossa hyvät arvot ja autenttisuus näkyvät tarinankerronnallisuuden taustalla. Ruokakuva ei ole vain puhelimella räpsästy muistokuva tapahtuneesta, vaan kuvan taustalla on ajatus isommasta. Ajatuksena löytää kaunistelematon, mutta suunniteltu ruokakuva on enemmän työtä vievää kuin voisi aluksi kuvitella. Sotkut ja keskeneräisyys on osa elämää ja uskon sen myös heijastuvan tulevaisuudessa yhä enemmän. Tämän arkisuuden vastapainoksi on nousemassa lähes piirrosmainen ruokakuva, jossa symmetrisyys ja kirkkaat värit hyppäävät pop art-tyyliin. Uskon ruokakuvan elävän ja mukautuvan suurempien visuaalisten trendien mukaan ja aina tarkoituksenmukaisesti.

38 Pop art elää edelleen.



39 Kaunistelematon, mutta suunniteltu.

*5. Esikuvat
ja moodboard*



5.1

Esikuvat

Olen jo pitkään seurannut ruokakuvaajien blogeja ja ruokakirjojen sekä -lehtien julkaisuja. Itsekin innostuin ruokakuvauksesta muutama vuosi sitten ja pystytin oman ruokablogini vuonna 2016 (What about second breakfast). Olen myös toivonut kirjahamstraaja, joten kaikki visuaalisesti kiinnostavat ruokakirjat joutuvat kirjahyllyni jatkeeksi. Olen keräillyt niin kotimaisia kuin ulkomaalaisiakin julkaisuja, jotka ovat myöhemmin toimineet inspiraation lähteenä.

Ruokakuvan viehätysvoima piileekin tekijän omassa käsialassa käsitellä ruokaa. Jokainen meistä laittaa ruokaa oman maun mukaan ja sama pätee myös ruokakuvaan. Samasta kakusta saa niin monta erilaista kuvaa kuin on kuvaajiaakin, vaikka kameran asetukset olisivat samat (De Clercq 2016). Ruoka on aiheena aina ajaton ja sosiaalisen median ansiosta niin ammattilaiset kuin kotikokitkin saavat aikaan hienoja visuaalisia luomuksia. Näistä nousee mieleen Liemessä-blogin ylläpitäjä Jenni Häyrinen, jonka rento lähestymistapa näkyy ruokakuvien asettelussa ja valaistuksessa.

Minulle erityisesti ruokalehdet ja -kirjat ovat lähellä sydäntä. Niistä olen löytänyt inspiroivia visuaalisia ratkaisuja niin kuvan käytöstä kuin taitollisessakin mielessä. Tummat ruokakuvat ovat viehättäneet minua pitkään, siksi oli ilahduttavaa löytää ruokakuvauksen ammattilaisia ympäri maailmaa. Erityisesti Nadine Greeff ja Zaira Zarotti olivat minun chiaroscurokuvien esikuvia.

Vieressä olevassa listassa on ruokakuvaajia ja graafisia suunnittelijoita, jotka inspiroivat minua juuri tätä opinnäytetyötä varten.

40 Donna Hay Magazine, 2014.



41 Zaira Zarotti, 2017.



42 Five Morsels of Love, Eszter Laki, 2016.

Ruokakuvaajat

Nadine Greeff
nadinegreeff.com

Mónica Pinto
monica-pinto.com

Zaira Zarotti
zairazarotti.com

Katie Newburn
katieneburn.com

Virpi Mikkonen
vanelja.fi

Viola Minerva Virtamo
violaminervavirtamo.com

Jenni Häyrinen
liemessa.fi

Graafinen suunnittelu

Viola Minerva Virtamo
violaminervavirtamo.com

Donna Hay
donnahay.com.au

Eszter Laki
behance.net/gallery/38183885/FIVE-MORSELS-OF-LOVE

Moodboard

5.2



44



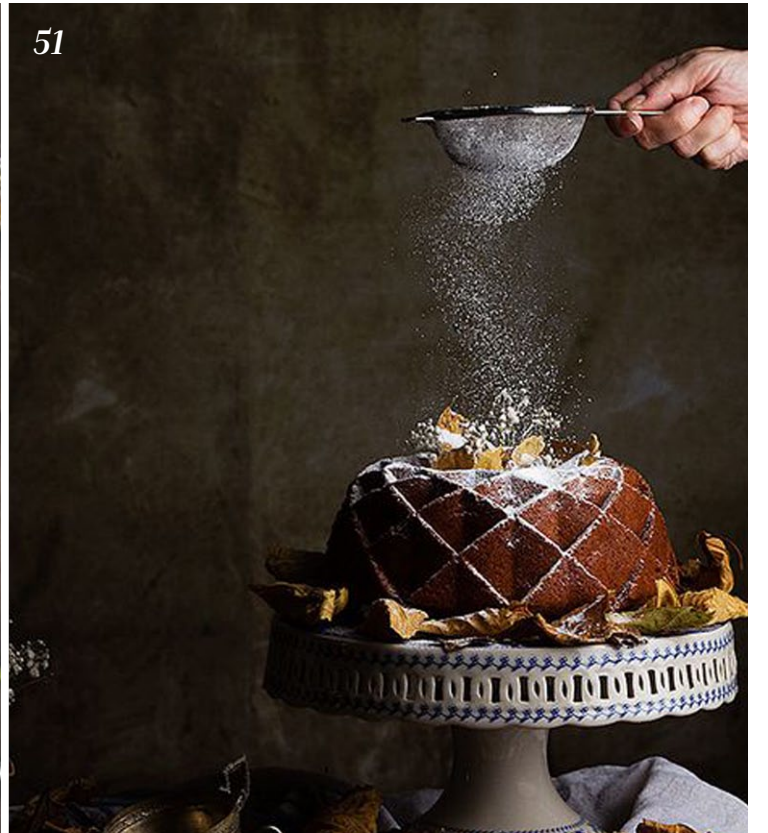
45



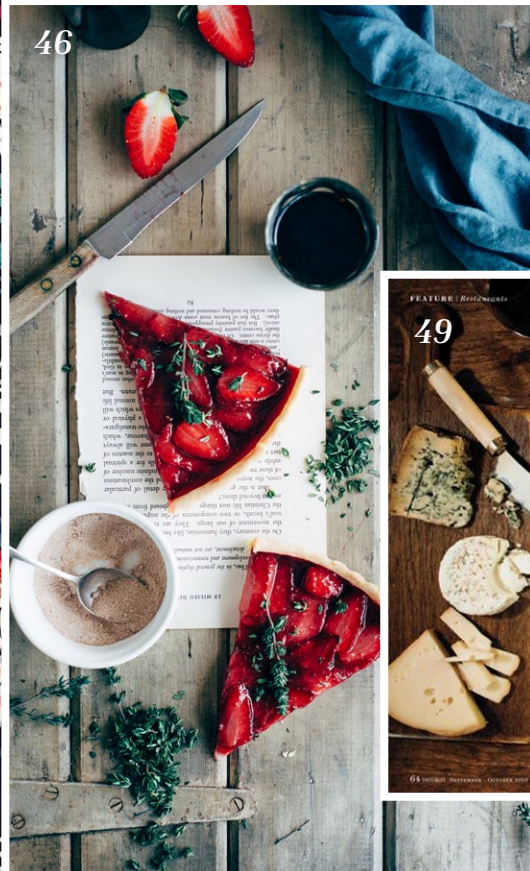
47



48



51



46



49

60
TOP
METRO DETROIT
restaurants
-for-
BUSINESS

INTRODUCTION BY R.J. King
WINE REVIEW BY Christopher Cook
PHOTOGRAPHS BY Roy Ritchie
STYLING BY Darin Bishop

Restaurants are among the most interesting and diverse aspects of a city's culture. They are a reflection of the city's history, geography, and demographics. In Detroit, the restaurant scene is a mix of old-world charm and modern innovation. From classic American diners to trendy hipster spots, there's something for everyone. Here are 60 of the top restaurants in the Metro Detroit area, ranked by their overall quality and reputation.



50



52

Berry cheesecake
ICE CREAM

3 large egg yolks
2 dl/190 g sugar
350 ml cream
200 ml milk
1/2 tsp vanilla powder
350 g mixed berries (strawberries & blueberries)
125 g cream cheese

Whip egg yolks and sugar until pale. In a saucepan set on medium heat, bring the cream and milk to boiling point. Add vanilla. Pour a small amount of the hot cream over the egg yolks, then stir. Pour the remaining over the yolks mixture. Stir well and then pour back in the saucepan and cook over medium heat until the mixture thickens and coats the back of a spoon. Add mashed/pureed berries. Remove from heat and stir in the cream cheese until completely melted. Let cool to room temperature, then cover and refrigerate until cold. Put the bowl in the freezer and stir every 20 minutes until frozen.

6. Suunnitteluprosessi



6.1

Konseptin luominen

Minun äitini pieni punainen reseptivihko on totisesti nähnyt aikaa ja ollut erilaisissa keittiöissä muutosta toiseen. Vaikka äitini kokkaa ulkomuistista meidän yleisimpiä ruokalajeja, niin päätimme pelastaa reseptit kuluneilta sivuilta. Tämä oli oivallinen projekti minulle toteutettavaksi, varsinkin kun äitini suostui kokkaamaan kuvauksia varten.

Lähdin toteuttamaan konseptia kaupallisessa mielessä, jos saisin myöhemmin kirjakonseptini jollekin kustantajalle julkaistavaksi. Siksi minun oli tärkeää tutkia kotimaan venäläisten keittokirjojen saatavuus ja olisiko minun konseptillani tilaa keittokirjojen suurmarkkinoille. Päädyin siihen lopputulokseen, että venäläistä ruokakulttuuria voisi näkyä enemmän kirjahyllyillä.

Keittokirjojen valtava tuottavuus näkyy ja kuuluu kirjamarkkinoilla, siksi keittokirjan konseptointi tuotti haastetta. Miten saisin kyseisen kirjan erottumaan kaikesta massasta? Visuaalisesti pystyn ratkaisemaan vain osan erottautumisesta, mutta minun oli tärkeä keskittyä myös itse sisältöön ja sen viestiin. En halunnut tuottaa pelkästään reseptikirjaa, vaan kirjassa olisi pakko olla jotain kättä pitempää. Siksi minun oli luontevaa ottaa henkilökohtainen lähestymistapa kertomaan erityisesti meidän keittiön tarinaa, niin visuaalisesti kuin sanallisesti. Halusin värittää reseptien paljouden meidän perheen ruokailutottumuksista vanhojen kuvien avulla ja antaa lukijalle viitteitä venäläisestä ruokakulttuurista yleisesti. Siitä tuli minun konseptini yksi kulmakivistä, venäläinen taustani.

Tietysti graafisena suunnittelijana meidän on keskityttävä enemmän visuaaliseen toteutukseen kuin varsinaisesti itse

sisältöön, mutta en voinut täysin sivuuttaa sisällön tärkeyttä. Reseptit jouduin kääntämään venäjämästä suomeksi, joka jo itsessään vaikutti tekstin taittamiseen. Koska äitini reseptit olivat pitkälti vain lyhyitä muistiinpanoja, niin ne piti avata vähän tarkemmin, jolloin teksteistä tuli pidempiä ja luettavaampia. Suomen kieli itsessään on myös paljon monimerkkinen, joten se piti ottaa myös huomioon. Venäläisyyden esiintuominen oli minun tärkein lähtökohtani opinnäytetyötäni varten. Sen piti näkyä sisällön lisäksi vahvasti visuaalisuudessa, niin että lukijat pääsisivät helposti mukaan venäläiseen maailmaan. Lainaten Lasse Rantasta: ”Tarinankerronnan visuaalisilla ratkaisuilla täytyy olla sisältöön perustuva syy.” (Rantanen 2007, 39) Konseptini haasteena olikin saada venäläiset konventiot toimimaan uudella tavalla, mutta selkeällä tavalla, yhdistäen visuaalisuuden sisältöön.

Kirjakonseptia tehdessä piti pitää mielessä kaksi persoonallisuutta: kirjan sielu ja keho. Sielu on kaikki ne tunteet mitä kirja lukijassa synnyttää, mitä aiheita se käsittelee, millä äänellä se puhuu ja millaisia arvoja sillä on. Fyysinen keho taas on konkreettista visuaalista suunnittelua, miltä kirjan kokonaisuus näyttää, millaisia ovat sen värit ja muodot, toimivatko kaikki elementit ja miltä se tuntuu kirjaimellisesti käsissä (Rantanen 2007, 48.) Rantanen puhui näin lehdistä, mutta mielestäni se toimii yhtä hyvin kirjojen luonteeseen.

Persoonallisuus oli avain erottautumiselle, joten keskityin sen luomiseen konseptia tehdessä. Halusin luoda vahvan pohjan konseptini kokonaisuudelle, ottaen huomioon markkinatilanteen ja uudenlaiset visuaaliset ratkaisut.

Konsepti

Miksi

- Markkinoilla on vähän puhtaasti venäläiseen keittiöön ja ruokaan suuntautuvia keittokirjoja.
- Kiinnostus erilaisiin ruokakulttuureihin on kasvussa.
- Perheeni reseptit kaipasivat digitalisointia ja kauniin ulkoasun.
- Venäläistä näkökulmaa ja tunnelmaa tunnetuksi lukijoille.

Kenelle

- Kokkaamisesta ja eri ruokakulttuureista kiinnostuneille.
- Kohdeyleisönä kaikenikäiset ruoanlaistoista perehtyneet ja aiheesta kiinnostuneet.
- Reseptit sopivat myös perheille ja kotiruoan ystäville.

Tuote

- Henkilökohtaista lähestymistapaa silmällä pitäen sidottu kovakantinen keittokirja perinteikkyydestä ja hyvästä ruoasta.

Toteutus ja ulkoasu

- Arvokas ja klassinen.
- Käyttää tunnelmallisten valokuvan voimaa hieman muista keittokirjoista poiketen.
- Meidän perheen henkilökohtaisia tarinoita ja kuvia värittämään reseptiikkaa.

6.1

Tunnelman luominen

Aiheseminaarissa Christoffer Leka puki sanoin, minun yhdestä tavoitteista, eli saada kirjakonseptista niin sanottu hybridi, jossa olisivat länsimaalaisuus pohjalla ja venäläisyys päällimmäisenä mielikuvena (Leka 2017). Olenhan itsekkin kasvanut kahden kulttuurin ympäröimänä, joten en pysty täysin samaistumaan samoihin asioihin mitä Venäjällä on tehty liittyen keittokirjoihin. Minulla oli konseptia luodessa tehtävänä saada minun venäläinen näkökulmani esiin konventioita toki käyttäen.

Tunnelmaa lähdin tavoittelemaan ennen kaikkea kuvien avulla. Kuvien piti ilmaista ylellisyyttä ja niissä piti näkyä ruokien herkullisuus. Tummat kuvat tuovat minusta esille khokhloman perinteistä maalaustyylä, joka oli minun ensisijainen inspiraationi ikkuna perinteiseen venäläiseen visuaalisuuteen. Rakensin konseptin rytmikkyyden ottamieni kuvien ympärille. Kotoisimman tunnelman konseptiini toi erityisesti henkilökohtaiset tarinat ja valokuvat. Niistä lukijat pääsevät kurkistamaan reseptien taustalla olevien henkilöiden historiaan ja ajatusmaailmaan. Perheeni venäläiset tavat tuovat kirjaan haluamaani tunnelmaa.

Nimeäminen

Opinnäytetyöni projektinimenä aiheseminaarista lähtien oli ollut ”Venäläisen perinneruoan äärellä” ja konseptin edetessä nimi istui yhä paremmin kokonaisuuteen. Kyseessä on kuitenkin meidän perheen perinteiset reseptit, joita on kerätty Neuvostoliittoaikaisista lehdistä aina isovanhemmilta asti. Moderneja ruokalajeja ei juurikaan näkynyt reseptivihkosessa.

Olin myös tehnyt pientä kyselyä ruokablogini Instagram-tilissäni nimen käytöstä. Sain sieltä sukulaiseltani ehdotuksen ”Venäläisen ruoan sielu”, joka kyllä kuulosti houkuttelevalta (Onoprienko 2018). Siinä oli sana ”venäläinen”, jonka halusin ehdottomasti säilyttää nimen osassa, mutta loppuosa saattoi olla liian dramaattinen, vaikkakin kauniin kuuloinen. Olin myös tässä vaiheessa luonnostellut kannen omalla ensimmäisellä nimellä ja se tuntui istuvan hyvin.

Vaikka päätin jättää ensimmäisen nimen, niin se silti välittää konseptini tunnelmaa toimivasti. Äärellä-sana tuo mielikuvia pöydän ympärille kerääntyvistä ihmisistä, jotka ovat juuri aloittamassa herkullista ateriointiaan. Venäläisessä ruokakulttuurissa pöydän äärellä istuminen on tärkeä osa perhettä ja sukulaisuutta.



6.2

Ruokakuvien suunnittelu ja toteutus

Valittuani kuvaustyylin, joka mukaili chiaroscuroa, niin seuraavassa vaiheessa oli tarkoitus lähteä kuvaamaan konseptini mukaisia ruokakuvia. Aivan ensimmäiseksi olin laatinut listan käytettävistä resepteistä ja niihin tarvittavat kuvat. Lista oli alussa vielä aika pitkä ja konseptin edetessä osa resepteistä sekä kuvista tippuivat pois käytöstä. Alussa oli kuitenkin tarkoitus saada kattavat kuvat jokaisesta kategoriasta aina alkupaloista jälkiruokiin. Käytössäni oli oma Canon 6D-kamera ja 24-105 mm linssi.

Stailaus ja valokuvaus

Kun kyseessä on kuitenkin meidän perheemme kootut perinteiset reseptit, niin olin onnekas kun äitini toimi kokkina lähes kaikissa ruokakuvissa. En niinkään suunnittelut kuvia etukäteen paperille, vaan menin sovittujen ruokalajien mukaan niin stailauksessa kuin kuvakulmissakin. Stailauksella tarkoitetaan rekvisiitan sekä taustojen valintaa ja niillä voi lisätä ruokakuvaan tarinankerrontaa (Bäcksbacka 2015). Minulla oli yleensä tietyn ruoan kohdalla jo visio, jota lähtisin toteuttamaan ja tarpeen mukaan muutin sitä kuvausvaiheessa paremmaksi vision epäonnistuttua kamerani näytöllä. Borssikeitto oli ensimmäinen ruoka, jonka kuvasin.

Useasti kuvasin montaa eri ruokalajia samalla kertaa, jolloin äiti pystyi kokkaamaan kerralla mahdollisimman monta ruoka-annosta. Mielestäni tasapainoisen keittokirjan kuva-

Versio 1, muokkaamaton



Versio 2, käsitelty



Versio 3, lopullinen



maailma pitää olla yhtenäinen. En tarkoita sitä, että kuvien pitäisi olla otettuja aina samasta kulmasta tai värit pitäisi olla aina samat, vaan tunnelma tekee kuvista yhtenäisen. Toki erilaiset visuaaliset ratkaisut, kuten stailauksen ja valon käyttö tuovat yhtenäisen linkityksen kuvien välille.

Myöhemmin myös kuvankäsittely oli suuressa osassa kuvien yhtenäisen ilmeen säilyttäjänä. Osa kuvista muuttuivat latteasta raakakuvasta raikkaaksi ja tunnelmallisemmaksi kontrastien avulla. Chiaroscurossa valonlähde saa olla pehmeä ja varjot saavat olla syvän täyteläisiä. Tämä näyttää siltä, että valon ja varjon välillä olisi isompi kontrasti, vaikka todellisuudessa valonlähde ei tule jyrkästi suoraan kohteeseen.

Joskus kuvan ottamiseen saattaa mennä tunteja tai kuva voi onnistua heti ihan spontaanisesti (Photography Firm 2016).

Osa kuvista olivat kieltämättä toisia hieman mutkikkaampia tai valonlähde ei ollut riittävä, niin lopputulos ei miellyttänyt minua tarpeeksi. Konseptin muodostuessa pystyin ihan hyvillä mielin karsimaan sellaisia kuvia pois, jotka eivät sopineet visuaalisesti keskenään. Totesin myös, että en millään pystyisi näyttämään aivan kaikkia kategorioita ja aukeamia, vaan minun oli rajattava konseptini vain tiettyihin osiin, josta tulisi kokonaisvaltainen käsitys koko kirjasta.

Kirjakonseptia tehdessä lähes kaikki perheenjäseneni saivat olla osallisena työnteossa. Isäni valmisti minulle laudoista kuvausalan kategoria-osioita varten. Lautojen täyteläinen tumman-sininen sävy korosti kauniisti sen päälle asetettuja raaka-aineita, joten lautojen päällä kuvatuista kuvista tuli osa konseptin yleistä ilmettä.

6.2

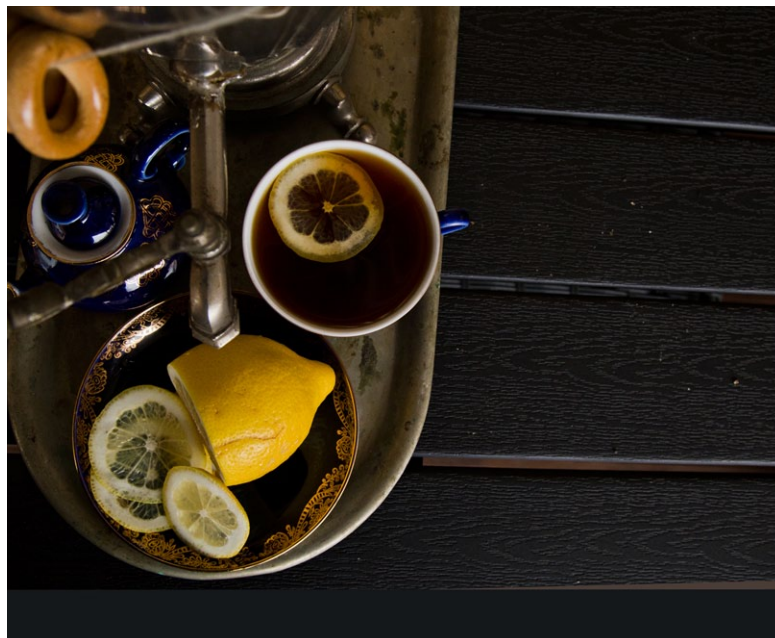
Kuvankäsittely

Joissakin tilanteissa jouduin turvautumaan enemmän jälkikäsittelyyn (Photoshop), vaikka kuva itsessään olisi ollut toimiva. Napoleon-kakun kuvausvaiheessa olin perin tyytyväinen lopputulokseen, mutta koneella katsoessa huomasin objektiivin vääristymät. Suorat pöydän puulaudat katosivat vinosti kuvasta ulospäin ja kattaukseni osat olivat vähän vääristyneet leveyssuunnassa. Ennen väri- ja kontrastikorjailuja säädin laudat sekä kattauksen suoriksi, jolloin linjat menivät kauniisti suorassa vaakatasossa.

Ylhäältä päin kuvatessa isoin harmi on objektiivin vääristymät, mutta oikeanlaisella putkella sekä polttovälillä nämä vääristymät saadaan minimoitua. Minulla ei ollut käytössä tällaista putkea, mutta jälkikäsittelyllä sai myös nopeasti ja näppärästi vinot kulmaukset korjattua. Itse kakkukuvassa jouduin tekemään isompia korjauksia kuin pelkkä lautojen suoristus. Itse asetelma ei toiminut haluamallani tavalla, jolloin leikkasin kuvasta irti kakkulautasen ja teetarjottimen. Näin sain siirrettyä tärkeimmät elementit oikeille paikoille ja sopivaan kulmaan. Helpottaakseni käsittelyä, piilotin lautojen raot kokonaan ja sain näin tasaisen puupintatekstuurin alle.

Joskus kuvausvaiheessa ei tule huomattua sitä, että pienellä kohteen liikuttamisella voi olla todella suuri vaikutus lopulliseen kuvaan. Siksi ruokakuvaajille käy joskus niin, että kuvaelementtejä liikutetaan paikasta toiseen niin monta kertaa, että se naurattaa tekijöitä itseään. Suomalainen valokuvaaja Elvi Rista mainitsee: ”Mutta tässä työssä on jaksettava säätää, sillä basilikan lehden asennolla ja sijainnilla on ruokakuvassa merkitystä.” (Bäcksbäcka 2015)

Muokkaamaton



Käsitelty



Muokkaamaton



Käsitelty



Kotistudio



Ihan testimielessä pystyitin pienen kotistudion meidän parvekkeelle. Ripustin mustan lakanakankaan korituolin päälle ja laitoin pienen pöytämme sen eteen. Minulla on hauska rustiikkinen kastelukanu, jonka täytin kangaskasseilla, niin ettei sitruunat putoaisivat sisälle. Jo ensimmäisten valokuvien jälkeen hihkuin intoa! Ne näyttivät kameran pienellä näytöllä juuri siltä, mitä olinkin toivonut. Vaikka lakanassa oli pieniä ryppyjä, niin tummuudesta johtuen niitä ei näkynyt ollenkaan lopullisessa raakakuvassa.

Jälkikäsitteilyllä tein pieniä sävy- ja kontrastimuutoksia, mutta muutoin kuva on lähes raakakuvan veroinen. Chiaruscoa parhaimmillaan! Kauniit kontrastit, mutta tarpeeksi luonnon valoa tuomaan hehkua kohteeseen.

Aluksi kuvittelin, että tällaiseen lopputulokseen pääsee vain oikeissa studiooloissa, joten olin enemmän kuin innostunut siitä, että pystyin tekemään täysin samaa kotiooloissa. Tämä on myös todiste siitä, että luonnonvalo on paras valo, oli kyseessä millainen ruokakuva tahansa.

Valmiit kuvat



Canon 6D + 24-105 mm.

Kuvia yhteensä 1169 kpl.

Käsiteltynä 30 kpl.

Luonnonvalo tärkein valonlähde.

6.3

Formaatti

Kirjan formaatti määräytyi tekoprosessin aikana pala kerrallaan. Formaatin tärkeimmät suunnittelun osat ovat koko, sidosasu ja materiaalit. Minulle oli tärkeää myös nostaa jälkikäsitellyn merkitystä konseptissani. Käyn tässä osiossa läpi tekemiäni ratkaisuja formaatin suhteen ja kerron miten olen niihin päätenyt.

Koko

Tärkeimpänä lähdin tutkimaan eri keittokirjojen fyysistä kokoa, mikä tuntuisi kädessä hyvän kokoiselta ja mitä olisi helpointa selata. Konseptissani käytin isoja ja voimakaskontrastisia kuvia, joten halusin niille varata aika ison painetun pinta-alan. Halusin kirjan olevan tarpeeksi iso, mutta niin että sitä olisi vielä mukava selata. Kun kyseessä on kuitenkin reseptipainotteinen keittokirja, niin koko määräytyi myös käytännön puolesta. Kirjaa tulisi myös olla mukava käyttää ruoanlaiton yhteydessä. Osa resepteistä vaatii koko sivun verran tekstiä, joten koko määräytyi myös tekstimassan mukaan. En halunnut, että joutuisin jatkamaan reseptejä seuraavalle sivulle, vaan kaikki olennainen tieto ja ohjeet pitäisi näkyä samalla sivulla tai aukeamalla. Lopulta taittoprosessin yhteydessä sivun kooksi muotoutui 188x245 mm, joka on hieman A4-kokoa pienempi.



53 Lay Flat-sidontaa, Smartphoto.

Sidosasu

Sidosasuksi halusin eritoten sidotun selän. Keittokirjojen yleinen ongelma on ollut huono sivujen avautuminen ja erityisesti niitten pysyminen auki esimerkiksi pöydällä. Normaalissa sidotussa kirjassa sivut saattavat avautua hyvin, mutta sivut ovat selästä katsottuna kaarella. Aukeama pysyy aukeamisena, mutta osa sivun elementeistä saattaa jäädä sisäsauman väliin. Modernimpi sitomistekniikka on Lay Flat, joka mahdollistaa aukeamien pysymisen täysin auki vaakatasossa. Lay Flat-sidonnassa kirjan kummatkin puolet ovat litteät, joten sivut eivät lähde kääntymään itsestään kaariselkäläiseen sidokseen verrattuna. Tätä sidontaa käytetään erityisesti koko aukeaman kokosiin kuvien ehostamiseen, jolloin saumaan ei jää tyhjää

tilaa tai arkkien välistä yhtymäkohtaa (Smartphoto 2018.)

Minulla on muutamia Lay Flat-sidonnalla toteutettuja vihkoja ja ne toimivat todella hyvin pöytätasolla, eivätkä sulkeudu itsestään vaikka päällä ei olisikaan mitään painoa. Osa isoista ja paksuista keittokirjoista käyttävät perinteistä sidontaa ja vaikka sivut ovat kaarella, niin aukeamat pysyvät itsestään auki paperin luonnollisen painon vaikutuksesta. Pienisivuisemmat keittokirjat eivät pysy auki sidottuina tai nidottuina. Siksi Lay Flat-sidonta sopisi konseptini sidosasuksi, koska pääpaino kirjassa on isot kuvat, jotka vaativat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen.

6.3

Materiaalit

Materiaalivalinnat ovat kirjakonseptin kannalta yhtä tärkeitä kuin itse taittotyö. Vaikka ensivaikutelma kirjasta on aina lähes visuaalinen, niin kirjan tarina vasta alkaa siinä vaiheessa kun saamme sen käteemme. Miltä kirjan fyysinen koko tuntuu ja painaa? Onko kannessa erikoisia pintatekstuureja tai kiiltäviä lakkauskohtia? Sisäsivujen paksuus tuo myös käyttökokemusta selatessa. Onko kirjaa helppo selata alusta loppuun?

Erilaisten vertailujen lopputuloksena päädyin paperivalinnassani mattapäälystettyyn luonnonvalkoiseen 120 grammaiseen paperiin (Munken Pure). Paperin piti olla tarpeeksi paksua, jotta kuvat saisivat mahdollisimman hyvän painotuntuman. Sivuja tulisi olla helppo kääntää ja selailla sivut joustaisivat tarpeeksi. Luonnonvalkoinen väri toisi pientä kodikkuutta ja lämpöä sivujen tekstiosuuksille.



*”Silmä näkee paperin
ja sormi tuntee sen.”*

– Lasse Rantanen
(2007, 186)

Jälkikäsittely

Tiesin jo varhaisessa vaiheessa, että tulisin käyttämään foliointia kannen viimeistelyssä. Foliointi on painotuotteen erikoistehoste, joka tehdään ohuesta metallikalvosta. Se kiinnitetään painoarkin pintaan laatalla, paineen ja lämmön avulla. Perinteisesti tämä menetelmä on hyvin työläs ja aikaavievää, jolloin foliointi on ollut vain tarkkaan harkituissa ja kalliissa tuotteissa (Printworks 2017.) Siksi foliointia mielletään edelleenkin tänä päivänä ylellisenä painotehosteena. Venäläistä visuaalisuutta on vaikea kuvitella ilman kultaista kimallusta, siksi minun oli aivan pakko saada kultafoliointia kanteen. Vaikka folioinnin tekniikka on kallista, niin nykyään on mahdollisuus saada se myös digitaalisesti painattamalla, joka pienentää huomattavasti kuluja.

Pienet yksityiskohdat saavat kirjan eloon, siksi halusin formaatin lisäksi kiinnittää huomiota viimeistelyyn. Punainen oli yksi minun pääväreistä, joten samansävyiset päänauhat ja kirjamerkinauha sopisivat korostamaan kokonaisuutta.

6.4

Typografia

Typografian valinnassa oli tärkeintä löytää konseptilleni sopivat muotokielet. Typografian oli tarkoitus kuvastaa klassisuutta sekä eleganttisuutta, joka sopisi kummankin kulttuurin muotokieleeseen. Kirjakonseptini pääkieli on suomi, mutta halusin tuoda sanallisesti lisää painoarvoa venäjänkielisyyteen, joten kategorian väliaukeamille käytin translitterointia eli siirtokirjoitusta. Se tarkoittaa venäjänkielisen tekstin kirjoittamista esimerkiksi latinalaisilla aakkosilla kyrillisten sijaan (Korpela 2014). Näin suomenkieliset lukijat pääsevät kurkistamaan venäjänkieleeseen, osaamatta kyseistä kieltä lukemalla venäläisen sanan latinalaisilla kirjaimilla. Suomenos kyseisestä sanasta tulee olemaan samalla aukeamalla, ettei tule väärinymmärryksiä.

Lähdin ensisijaisesti etsimään kirjainperheitä laajassa käyttötarkoituksessa. Halusin käyttää muutamaa eri kirjaintyyppiä kautta kirjakonseptin, mutta korkeintaan kolmea erilaista kirjaintyyppiä. Tavoitteenani oli löytää kaunis script-fontti eli käsinkirjoitettu typografia otsikointia varten, selkeä-

linjainen sans-fontti alaotsikoita varten ja klassinen sans serif reseptisivuja sekä leipätekstiä varten.

Ehkä eniten pohtimista tuotti tämä käsinkirjoitettu valmis kirjaintyyppi. Olen useasti käyttänyt kauniita koukeroisia kirjaimia muissa töissä korostamaan eleganttisuutta, mutta usein näiden fonttien ongelmana on ollut huonot yhdistymäkohdat kirjainten välillä. Oli haaste löytää juuri minun tarkoitukseen sopiva kirjaintyyppi, varsinkin kun aakkostosta piti löytää ääkköset. Lopulta monien kokeilujen jälkeen päädyin kaunislinjaiseen Scriptina Pro-nimiseen fonttiin, joka löytyi Fontsquirrel-ilmaispalvelusta. Scriptina Prossa oli kauniit eripaksuiset linjaukset, jotka toivat käsinkirjoituksen tuntua. Kirjaintyyppistä tuli mieleen vanhan sulkakynän tai hiusteerän jälki. Yhdessä vaiheessa minulla kävi mielessä, että pystyisinkö itse kirjoittamaan käsin nämä otsikot, mutta en tuntenut vahvuutta kalligrafiaa kohtaan, joten jätin ajatuksen myöhemmäksi. Tässä fontissa on toimivat linjat ja muodot, mutta välillä isolinjaiset kirjainten kaaret tuottivat päälle-

”Typografia on julkaisun kehon sielu ja sanoma. Sanoma muodostuu sanoista, jotka ovat typografisia kuvia ja jotka vaikuttavat myös emotionaalisesti.”

– Lasse Rantanen
(2007, 105)

käisyyksiä, joten jouduin käsin säätämään osan kirjaimista.

Samalta sivulta löytyi myös monikäyttöinen Montserrat-niminen fontti, jolla on lukuisia leikkauksia. Tätä fonttia käytin alaotsikoissa tuomaan kontrastisuutta. Kautta konseptin taitossa käytin fonttia vain suuraakkosina ja leikkauksista mediumia sekä semiboldia. Näiden kahden leikkauksen välillä on pieni ero, mutta pienessä koossa ohuempi medium toimi parhaiten.

Leipätekstiksi valitsin klassisen Inria Serif-fontin, joka löytyi samaisesta fonttipalvelusta. Inriasta löytyi tarpeeksi monta leikkausta, joilla pystyin luomaan hyvän kontrastitasapainon erityisesti reseptisivuille. Tässä fontissa oli selkeät ja tasaiset linjaukset sekä suhteellisen isot päätteet, joten siitä saisi selvää myös pienessä koossa. Pidin myös Inrian italic-versiosta sen verran paljon, että kokeilujen jälkeen se päättyi reseptien pääotsikoksi. Fontin tasaisuus eri leikkauksien välillä oli ehkä tärkein kriteeri, jonka vuoksi valitsin juuri tämän päätekstien käyttöön.

Scriptina Pro

MONTSERRAT MEDIUM

MONTSERRAT SEMIBOLD

Inria Serif Light

Inria Serif Regular

Inria Serif Bold

Inria Serif Bold Italic

6.5

Taitto

Konseptini haasteena oli saada kirja taitollisesti vastaamaan ”kulttuuri-hybridin” tavoitteitani. Kirjan suomenkielisyys ja taitolliset ratkaisut olin halunnut säilyttää länsimaalaisina, kun taas kuvien sisältö ja elementit olisivat puhtaasti venäläishenkisiä.

Venäläishenkisen tunnelman luominen oli konseptissa monien osien summa. Minun piti huomioida suunnittelemani sisällölle visuaalinen linkki venäläisyyteen. Kuvien käytön lisäksi suurimpana tunnelman luojana oli elementtien ja värien käyttö. Tavoitteenani oli kuitenkin pitää hillitty ja tyylikäs muotokieli läpi konseptin. Venäläinen visuaalisuus on paikoin hyvinkin runsasta, niin päätin ottaa sieltä vain osia, säilyttäkseni yksinkertaisuuden. Taitossa lähdin tutkimaan optimaalista kuvien, tekstin ja elementtien suhdetta keskenään. Kaikkea piti olla tarpeeksi, mutta mikään ei saanut valata koko konseptin ilmettä.

**Valmiissa konseptissa
32 aukeamaa + kannet ja sisälehdet.**

**Lopullisessa valmiissa tuotoksessa
noin 250-300 sivua.**

Värit ja elementit

Värit ovat oleellinen osa tunnelman luomista. Minun piti kehittää taitolle oma värikoodisto, jota käyttäen saisin ehyen kokonaisuuden. Valokuvien ollessa tummataustaisia, minun oli luontevaa käyttää värejä, jotka myös tarpeen mukaan näkyisivät tummaa taustaa vasten. Päävärihin otin inspiraatiota khokhlomasta, jossa perinteisesti käytettiin mustaa pohjaa, kultaa, punaista ja keltaista tai vihreää. Kultaisen sävyn sijaan käytin vaalean hiekan sävyä, joka tumman pohjan päällä muistuttaa kullan häivähdyttä. Punainen väri on venäläisessä kulttuurissa elämän juhlan väri (Mosko ym. 2016), joten se oli yksi tärkeimmistä osista tunnelman kannalta. Valitsin vadelman raikkaan punaisen, joka toimi hyvin niin tummalla kuin vaaleallakin pohjalla. Halusin mukaan myös kolmannen päävärin, joka kokeilujen jälkeen päättyi tummanturkoosiksi. Turkoosi ei ole niin perinteinen väri, mutta se muistuttaa hieman murrettua sävyä Venäjän lipun sinisestä, joten se sopi hyvin konseptiin.

Taittovaiheessa minun ensimmäiset vedokset olivat turhan riisuttuja ja pelkistettyjä. Koin ongelmana sen, etten päässyt skandinaavisesta minimalistisuudesta eroon. Olin tyytyväinen typografian valintoihini, mutta taittosivut kaipasivat jotakin lisää. Lopulta sain oivalluksen tekemästäni esilehtiaukeamasta, jossa olin käyttänyt khokhloman tyylistä muotokieltä tietokoneella kuvittaen. Löysin Dafont.com-ilmaisfonttipalvelusta Medieval Dingbats-nimisen kuvaelementtisen fontin. Pieni e-kirjaimen muotokieli vastasi esilehtiaukeaman lehtiä ja kukkia. Tätä elementtiä käytin kaikissa reseptiaukeamilla ja varioituina myös muilla osa-alueilla. Elementti toi selkeän linkityksen venäläisyyteen, jota olin kaivannut taittoa tehdessä.

Jottei taitosta tulisi tekstipainotteista, rikoin sen pienillä informatiivisilla vinjeteillä, josta lukija saa nopealla vilkaisulla tiivistetyn informaation reseptin valmistukseen.

Medieval Dingbats-fontti



Päävärit

Hiekka

CMYK	RGB
0	183
17	155
40	118
33	

Merivesi

CMYK	RGB
92	28
63	79
41	104
24	

Vadelma

CMYK	RGB
27	153
100	26
69	60
22	

Yötaivas

CMYK	RGB
100	20
75	26
58	40
69	

Vinjetit



10 annosta



60 min



Vuoka




Gluteenia

”Kaikkea tulisi yksinkertaistaa niin paljon kuin mahdollista, mutta ei yhtään enempää.”

– Albert Einstein

Taittovaiheita

Versio 1



Meidän Borssikeitto

5 MINUTTA 40 MIN 11 KLITTOUTON

Yksittäisen keittävän perheen nimittämä borssikeitto. Jokaisella perheellä on omaan oman resepti omasta perheestä. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuurien ansiosta.


Raaka-aineet

100 g	hienonnettu
75 g	juustoa
2	karjalampaista tai jauhelihaa (sika-nauta)
10 g	perunaa
100 g	tomattia
500 g	perunaa
75 g	suola
300 g	suola

Valmistus

1. Lisäaineet lisätään keittoon...
2. Keittämisen aikana...
3. Lisäaineet lisätään keittoon...

Versio 2



Meidän Borssikeitto

5 MINUTTA 40 MIN 11 KLITTOUTON

Yksittäisen keittävän perheen nimittämä borssikeitto. Jokaisella perheellä on omaan oman resepti omasta perheestä. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuurien ansiosta.


Raaka-aineet

100 g	hienonnettu
75 g	juustoa
2	karjalampaista tai jauhelihaa (sika-nauta)
10 g	perunaa
100 g	tomattia
500 g	perunaa
75 g	suola
300 g	suola

Valmistus

1. Lisäaineet lisätään keittoon...
2. Keittämisen aikana...
3. Lisäaineet lisätään keittoon...

Versio 3



Meidän borssikeitto

5 MINUTTA 40 MIN 11 KLITTOUTON

Yksittäisen keittävän perheen nimittämä borssikeitto. Jokaisella perheellä on omaan oman resepti omasta perheestä. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuurien ansiosta.

Raaka-aineet

100 g	hienonnettu
75 g	juustoa
2	karjalampaista tai jauhelihaa (sika-nauta)
10 g	perunaa
100 g	tomattia
500 g	perunaa
75 g	suola
300 g	suola

Valmistus

1. Lisäaineet lisätään keittoon...
2. Keittämisen aikana...
3. Lisäaineet lisätään keittoon...

Valmis taittoversio



Borssikeitto
MEIDÄN PERHEEN TYYLIIIN

Yksittäisen keittävän perheen nimittämä borssikeitto. Jokaisella perheellä on omaan oman resepti omasta perheestä. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuurien ansiosta.

5 MINUTTA 40 MIN 11 KLITTOUTON

Raaka-aineet

500 g	karjalampaista tai jauhelihaa (sika-nauta)
2 kpl	pieniä punajuuria
2	kuohallista sulauttua keräkaalia
3 kpl	isoa perunaa
1 kpl	iso porkkana
1 kpl	iso sipuli
1 tl	tomattiainetta
2 rkl	säilöttyä punajuurien lientä

Maun mukaan suola, pippuria, laakerilehtiä

Valmistus

1. Lieden keittämiseen tarvitaan 2 litraa vettä. Lisää liemeen jauheliha, keitä hiljalleen (jauhelihalla on valmis noin 20 min ja karjalampaista noin 60 min). Keittämisen aikana liemen pinnalle syntyy vaahdot, se kannattaa ottaa reikäsiivoksi pois. Lisää mausteet tässä vaiheessa oman maun mukaan.
2. Pese ja kuori vihannokset. Lisää keittämiseen ensin pilkotut perumat. Leikkaa sipuli pieneksi kuutioksi ja lisää se pannulle paistamaan tiukassa öljyssä. Raasta porkkana ja punajuri. Lisää raasteet ja tomaattipyyre sipulin joukkoon. Anna haudua miedolla lämmöllä hetki.
3. Tänsä ajassa chdi jauheliha ja peruna kypsä lienessä. Jos kysessä on nuori kesällä kasvanut keräkaali, niin sen kypsyyteen tarvitaan vain 5 min, mutta talvella kasvanut vaatii noin 20 min. Lisää keittoon hienonnetut vihannokset ja sammuta lieni. Lisää kupuksi säilöttyjen punajuurien lieni. Maista maku ja lisää tarpeen mukaan mausteita.

Kellot 27

6.5

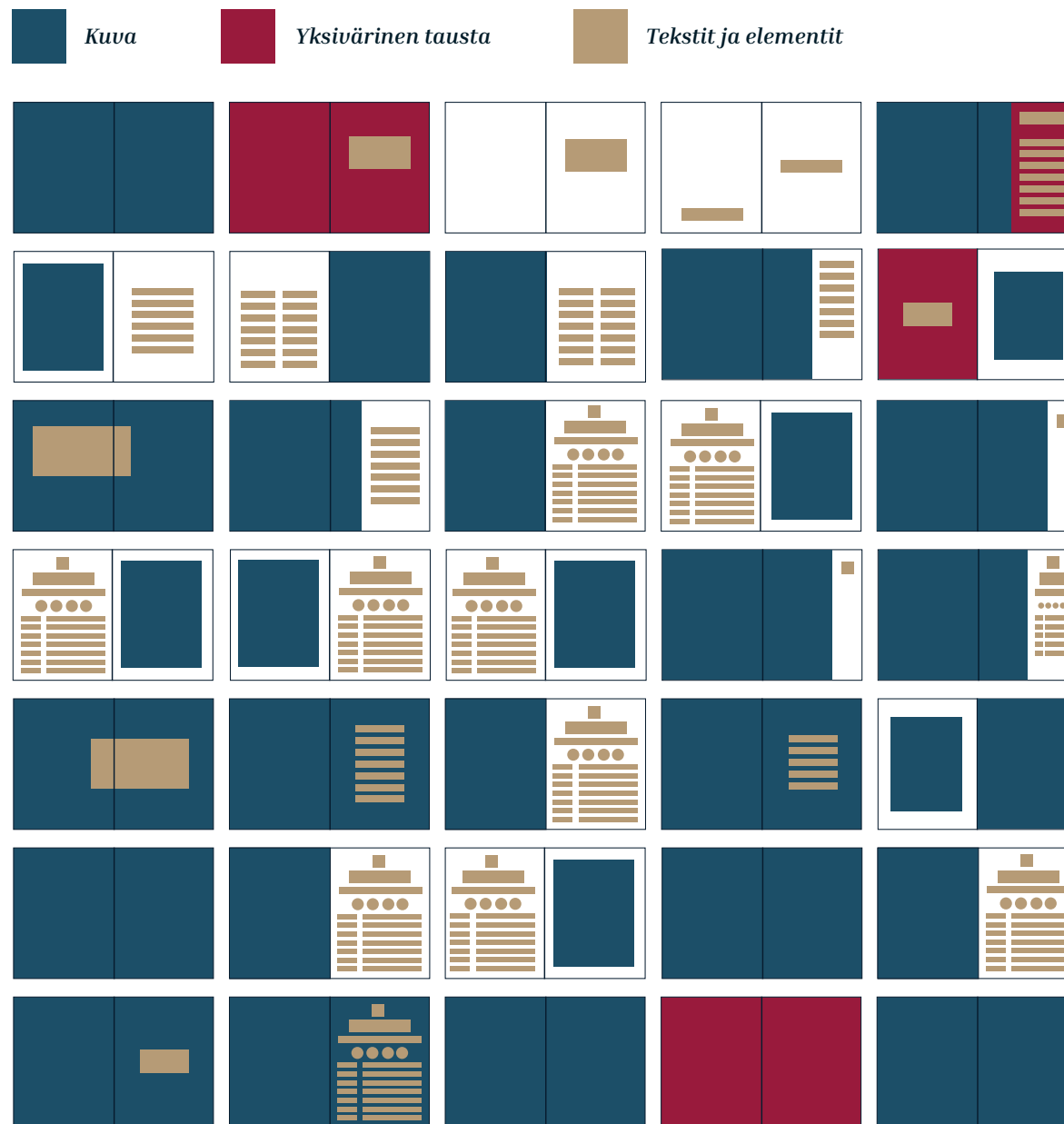
Rakenne

Rakenteen suunnittelu auttaa hahmottamaan konseptin kokonaisuuden. Kirjaa ei tietenkään katsota aukeamat vierekkäin seinältä tai pienessä koossa yhdeltä sivulta, mutta tämä auttoi minua hahmottamaan taittokonseptin rytmikkyuden. Käytin lowfi-tekniikkaa (low fidelity) eli matalan tarkkuuden esikatselua nähdäkseni kuvien ja elementtien suhteet. Viereisessä kuvassa on valmiin konseptin kaikki sisäaukeamat ylhäältä rivi kerrallaan vasemmalta oikealle luettuna. Nopealla vilkaisulla näkee taiton rytmikkyuden ja mahdolliset suhteiden epätasapainon.

Konseptissa olen ottanut taitollisesti tärkeimmät aukeamat, joten tällainen matalan tarkkuuden tarkastelu toimisi myös kun kaikki kirjan sivut olisi suunniteltu. Highfi (high fidelity) tulee myöhemmässä vaiheessa hyvänä työkaluna yksityiskohtien tarkastelua varten, jolloin kaikki valmiit aukeamat ovat painovalmiissa kunnossa. Näissä tarkasteluvaiheissa on vielä varaa muuttaa elementtien ja kuvien paikkaa, jos se näyttää olevan epätasapainossa kokonaisuuden kanssa.

Kirjakonseptin rakenne mukailee perinteistä kirjan etenemistä. Ensimmäinen aukeama esilehden jälkeen on likitteli, jossa kirjan nimi toistetaan. Seuraavalla aukeamalla tulee kirjan nimi uudestaan. Sen jälkeen omistuskirjoitus ja copyright-osio. Näiden alkusivujen jälkeen taitossa tulee sisällysluettelo ja sitä mukailen kaikki muut aukeamat. Halusin ottaa konseptiin mahdollisimman monta erilaista osaluetta. Tärkeimpinä osa-alueina nousi konseptia tehdessä sisällysluettelot, esipuhe, kategoria-jakajat, reseptiaukeamat, Ruoaan äärellä-muistiosio, venäläiset sananlaskut sekä kuva-aukeamat. Jokaisesta osiosta on yksi tai useampi esimerkki, jotta kokonaisuudesta saisi mahdollisimman hyvän kuvan.

Matala tarkkuus aukeamittain (lowfi)



6.5

Kuvien käyttö

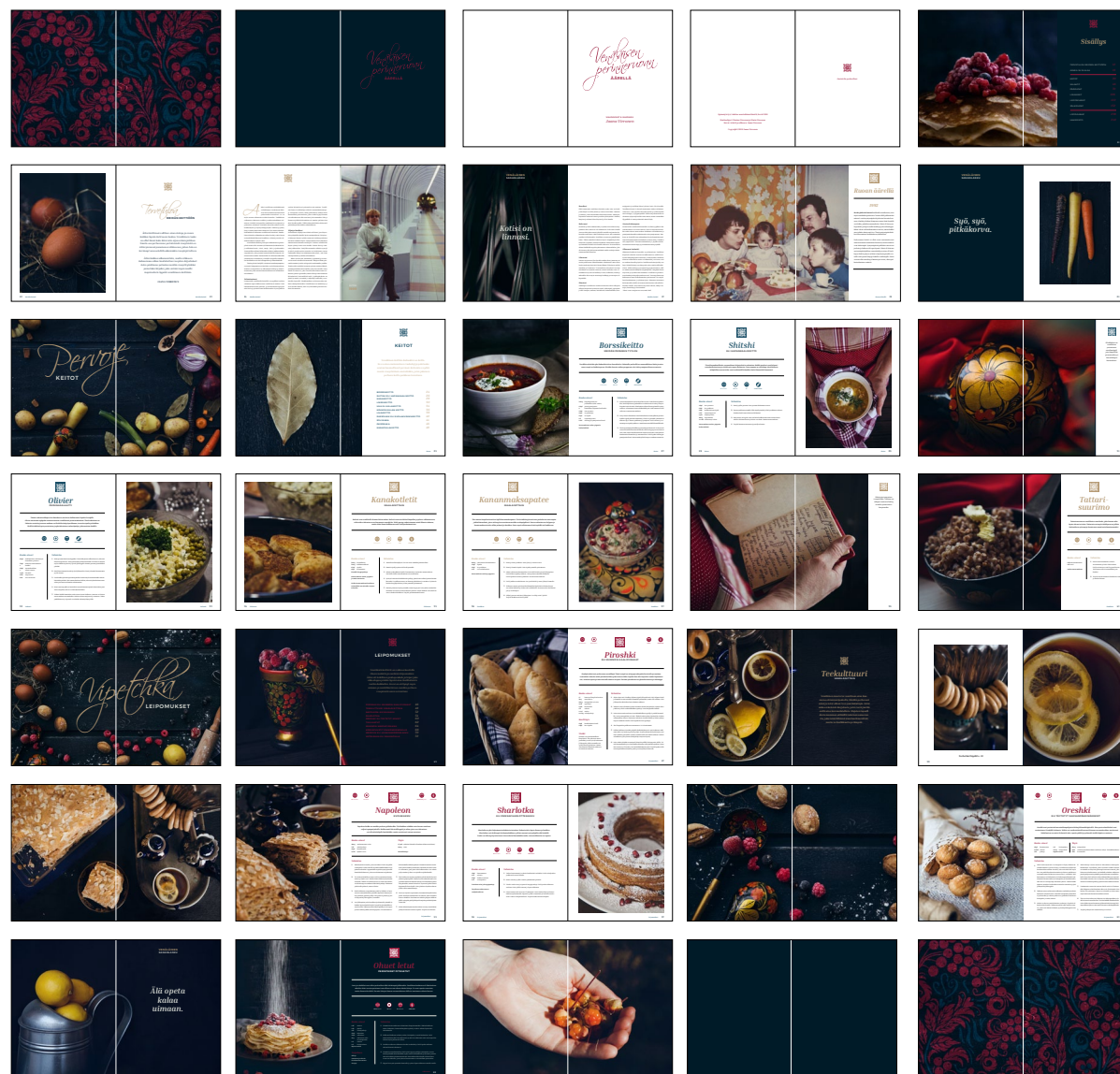
Lainaten taas Lasse Rantasta: ”Kuva on elementti, joka havaitaan sivulta ensimmäisenä. Se avaa tietä verbaalille tiedolle. Siksi kuva on tekstin paras kaveri. Kuva ei ole pelkkä sivun täyte tai koriste vaan suunnitelmallisesti käytettävä journalistinen väline.” (Rantanen 2007, 135)

Ruokakuvan ottaminen oli minun kuvitustekniikkani ja sillä oli myös iso rooli taitollisesti. Suunnittelin konseptini näiden ruokakuvien ympärille, koska mikä tahansa resepti tarvitsee hyvän kuvallisen elementin. Käytin ottamiani kuvia isosti ja näyttävästi, sillä niiden tummuus vaatii enemmän painopintaa, jotta kaikki pienimmätkin kontrastierot näkyivät selvästi. Siksi käytin monta aukeamaa pelkkien isojen kuvien esittämiseen niin kuvien laajempaan näyttämiseen kuin antaakseen taitolle rytmikkyyttä ja hengähdystaukoja.

Halusin myös painottaa konseptissani kuvakirjamaisuuteen, jolloin lukijalla on mahdollisuus palata kirjan pariin muulloinkin kuin lukeakseen reseptiä kokkaamista varten. Kuvat ovat myös loistavia muistin kannalta, jolloin kirjaa selaillessa jää kuvamuisti itselleen tärkeästä aukeamasta.

Lowfi-tekniikan käyttö auttoi minua näkemään kuvien kokonaisvaltaisen suhteen kaiken muun taiton rinnalla. Aukeamista huomaa kuvien pinta-alavoittoisuuden, mutta tästä versiosta ei vielä pysty näkemään millaisista kuvista on kyse. Taitto muuttuu huomattavasti, jos kuva onkin vaaleampi kuin muut. Siksi paras työkalu itse kuvien tarkasteluun on highfi, jolloin kuvien kontrastit saavat kuvasivut näyttämään koko potentiaalinsa.

Korkea tarkkuus aukeamittain (highfi)



”Kansi on tyylinäyte.”

– Lasse Rantanen
(2007, 92)

6.6

Kansi

Kirjojen kansissa piilee voima. Vaikka kirjaa ei saisi arvostella pelkän kannen perusteella, on silti tärkeää löytää oikeat elementit kertomaan kirjan tarinaa sekä sisältöä kuvallisessa muodossa. Hyvä kansi antaa auttamatta parhaan ensivaikutelman kuin kehnosti toteutettu lopputulos (Rumbin 2012, 39). Kannen tarkoitus on näyttää houkuttelevalta kaupan hyllyllä, jotta lukija tarttuisi siihen herkemmin. On sanottu, että hyvän kannen huomattuaan ihminen tarttuu siihen nopeammin ja oston todennäköisyys viisinkertaistuu (Rumbin 2012, 39).

Olin pitkään taiton pauloissa ja siksi halusin jättää kannen viimeiseksi suunnitteluvaiheessa. Kannen tarkoitus on kuvastaa luontevasti sisältöä ja vasta siinä vaiheessa kun sain sisällön pakettiin, pystyin keskittymään itse kanteen. Kannen kuvallinen idea tuli kuin itsestään taittoa tehdessä. Venäläinen puulusikka, joka seikkailee muillakin taiton sisäsivuilla, oli paras ja selkein visuaalinen linkki kokonaisuuteen. Se myös symbolisoi venäläisyyttä tutulla tavalla suomalaisille lukijoille (Robinson 2018). Halusin kannen kuvan olevan pelkistetty ja riisuttu, jotta se antaisi tilaa valitsemalleni koukeroiselle typografialle. Takakanteen valitsin ruokaisimman elementin eli vademat, jotka ovat samaa pääväriä kuin sisällön elementeissä. Sama tummansininen lauta toimi hyvin taustana näissäkin kuvissa ja toistaa sisältöön otettujen kuvien tunnelmaa. Jälkikäsitteilyllä sain värit pomppaamaan taustasta, joka tuo lisää raikkautta muuten niin tummaan kuvaan. Isoimmat otsikot ja tekstit tulee olemaan kultafoliointia, joka näkyy myös ilman valon heijastamistakin tummaa taustaa vasten.

Lähtökohtani oli kaupallinen kirjakonsepti, joten jätin takakannen alalaitaan tilaa viivakoodille. Kannen kuvissa on myös tilaa kustantajan logolle tai nimelle, niin ei tarvitse tehdä suuria muutoksia kustantajan puolella.





7. Lopputullos

7.1

Yhteenveto konseptin teosta

Opinnäytetyöni aikana käytin annetun ajan, mutta erityisesti sisällöntuotannon teksteihin olisin halunnut käyttää vähän enemmän aikaa. Kaiken kaikkiaan olen saavuttanut mielestäni hyvin asettamani tavoitteet ja kirjakonseptista on potentiaalia jatkokehitystä varten. Toivon kirjakonseptini inspiroivan myös muita graafisen suunnittelualan tekijöitä omissa projekteissaan. Opinnäytetyön prosessi oli minulle mielekäs ja antoisa kaikilta osin, joten en sanoisi, että olisin tuhlannut aikani turhanpäiväisyyteen. Tämä projekti vahvisti minun suuntautumistavoitteeni tulevaisuutta varten, sillä ruoan parissa työskentelyssä on edelleen sama viehätysvoimansa.

Konseptia varten tehty:

*32 aukeamaa + kannet
ja sisälehdet.*

*Kuvia otettu yhteensä 1427 kpl,
josta käsitelty 67 kpl.*

*Tulostettu dummy-versio
esittelyä varten.*

7.2

Työn esittely

Seuraavat sivut 45-83 ovat lopputuloksen esittelyä varten. Esittelystä löytyvät kansisuunnitelma ja kaikki kirjakonseptiin suunnitellut sisäsivut.

Tässä esitettävässä valmiin konseptitaiton esimerkkisivuissa sisältö on täysin minun tekemää, lukuun ottamatta esipuhetta (sivut 54 ja 55). Teksti on otettu sivulta: www.venajaseura.com/node/3327. Tämän tekstin tilalle tulisi meidän perheen keittiöstä ja käytettävistä ruoka-aineista selventävää tekstiä. Konseptin sisällöntuotantoon ei riittänyt tarpeeksi aikaa, joten tämän tekstin kirjoittaminen tapahtuu opinnäytetyön ulkopuolella.

Myös taitossa esiintyvät sivunumerot ovat viitteellisiä, jotka eivät pidä lopullisessa kirjassa paikkaansa.



Tervetuloa meidän keittiöön

Äitini keittiössä vallitsee aina siisteys ja ennen kaikkea hyvän kotiruoan tuoksu. Venäläinen ruoka on ollut läsnä koko ikäni niin arjessa kuin juhlissa. Suurin osa perheemme perinteisistä resepteistä on äitini pienessä punaisessa vihkosessa, johon hän on kerännyt neuvostoliittoaikaisiakin reseptejä talteen.

Äitini kokkaa ulkomuistista, mutta vihkosen kulu-neisuus alkaa haalistuttaa reseptien kirjoitukset. Joten päätimme pelastaa meidän reseptit yhdeksi painetuksi kirjaksi, joka antaisi myös muille inspiraatiota hypätä venäläiseen keittiöön.



Venäläisen perinneruuan

ÄÄRELLÄ

Jaana Virronen



*Venäläisen
perinneruuan
äärellä*



*Jaana
Vironen*

Venäläisen perinneruuan äärellä

Jaana Vironen



Tervetuloa meidän keittiöön

Äitini keittiössä vallitsee aina siisteys ja emmen kaikkea hyvän kotiruoan tuoksi. Venäläinen ruoka on ollut läsnä koko ikäni niin arjessa kuin juhlissa. Suurin osa perheemme perinteisistä resepteistä on äitini pienessä punaisessa vihkosessa, johon hän on kerännyt neuvostoliittoaikaisiakin reseptejä talteen.

Äitini kokkaa ulkomuistista, mutta vihkosen kulu-
neisuus alkaa haalistuttaa reseptien kirjoitukset.
Joten päätimme pelastaa meidän reseptit yhdeksi
painetuksi kirjaksi, joka antaisi myös muille
inspiraatiota hypätä venäläiseen keittiöön.





Venäläisen
perinnettöiden
ÄÄRELLÄ

Venäläisen
perinnettöiden
ÄÄRELLÄ

VALOKUVAT & ULKOASU
Jaana Virronen

Opinnäytetyö, Lahden muotoiluinstituutti, kevät 2018

Ruokaohjeet: Marina Virronen ja Maria Virronen
Kuvat, tekstit ja ulkoasu: Jaana Virronen

Copyright©2018 Jaana Virronen



Omistettu perheelleni.



Sisällys

TERVETULOA MEIDÄN KEITTIÖÖN	12
ARKEA JA JUHLAA	18
<hr/>	
KEITOT	20
SALAATIT	46
PÄÄRUOAT	70
LISUKKEET	106
LEIPOMUKSET	122
JÄLKIRUOAT	152
<hr/>	
LOPPUSANAT	238
HAKEMISTO	240



Tervetuloa

MEIDÄN KEITTIÖÖN

Äitini keittiössä vallitsee aina siisteys ja ennen kaikkea hyvän kotiruoan tuoksu. Venäläinen ruoka on ollut läsnä koko ikäni niin arjessa kuin juhlissa. Suurin osa perheemme perinteisistä resepteistä on äitini pienessä punaisessa vihkosessa, johon hän on kerännyt neuvostoliittoaikaisiakin reseptejä talteen.

Äitini kokkaa ulkomuistista, mutta vihkosen kuluneisuus alkaa haalistuttaa reseptien kirjoitukset. Joten päätimme pelastaa meidän reseptit yhdeksi painetuksi kirjaksi, joka antaisi myös muille inspiraatiota hypätä venäläiseen keittiöön.

JAANA VIRRONEN



Aluksi venäläinen ruokakulttuuri on kehittynyt vuosisatojen kuluessa niin tavallisen kansan kuin palatsienkin keittiöissä. Se on myös saanut vaikutteita toisilta kansoilta. Turkkiilaista vaikutusta edustavat salsikit ja makaronitaikinan valmistus. Itäisiltä naapureilta omaksuttiin teenjuonti ja pelmenien valmistus. Läntisiltä slaaveilta tulivat borssi, kaalikääryleet ja täytetyt lihapyörökät. Leikkeet ja pihvit, liesi ja uudet paistoastiat edustavat 1700-luvun saksalais-hollantilaisista vaikutuksista venäläisessä keittiössä. Ranskalaisen keittiön vaikutuksesta tulivat hoviin ja 1800-luvun ravintolakeittiöihin mm. kastikkeet, salaattit ja useita valmistusvaiheita vaativat ruuat.

Ortodoksisen kirkon paastojen vaikutuksesta (paastopäiviä saattoi olla vuodessa yli kaksisataa) kehitettiin laaja valikoima kasvis-, sieni-, marja-, kala- ja jauhuruokia. Neuvostoliiton aikana kehitettiin tehokas joukkoruokailuorganisaatio, joka perustui suurtauluksiin helposti valmistettaviin ruokiin. Ravintoloilla oli valtionstandardeilla yhtenäistetyt ruokalistat ja samalla reseptillä valmistettua kaalikeittoa sai siis Leningradissa ja Kamtshatkalla.

Tämän päivän Venäjällä, erityisesti suurkaupungeissa, on monia huipputasoita ravintoloita, myös hintatasoltaan. Monissa ravintoloissa on ulkomaisia kokkeja ja keittiömestareita joilla taataan kansainvälinen taso asiakaskunnan silmissä.

Valmistustavat

Perinteiselle venäläiselle keittiölle on tyypillistä ruokien valmistus tupaa hallitsevassa venäläisessä uunissa. Uuni lämmitettiin kerran päivässä, ja sen lämmössä kypsyvät niin leivät ja piirakat kuin kaalikeittokin. Hyvin pitkään

ruokaa keitettiin tai paistettiin vain uunissa. Tavallinen kansa ei yhdistänyt erilaisia ruuanvalmistustapoja. Perinteiset saviset, lähes pallomaiset ruukut olivat ihanteellisia paistoastioita, joissa ruoka kypsyi kannen tai taikinakuoren alla tasaisesti joka suunnalta. Liha ja linnut tarjottiin kokonaisina tai suurina paloina aina 1800-luvulle saakka. Tällöin siirryttiin lieden yleistyessä paloitetujen liharuokien valmistukseen.

Viljat ja lisukkeet

Perinteisistä viljalajeista tärkein oli hirssi, jota käytettiin pohjoisilla alueilla hyvin monipuolisesti. Erityisesti keittojen kanssa syötiin runsaasti ruislestyjauhoista leivottua tummaa leipää. Venäjän kielen sana tarkoittaa nimenomaan tummaa ruisleipää. Vaalean vehnäleivän käyttö yleisty vasta 1900-luvulla. Puurot olivat jo muinoin juhlaruokaa. Venäjälle tuotettiin erilaisia ryynejä ja niistä saatiin useita tuotteita eri tarkoitusta varten rouhimalla. Blinejä on valmistettu niin vehnä-, ruis- kuin tattarijauhoista ja niiden sekoituksista.

Blinnit ovat kevyitä, kuohkeita ja pehmeitä ja ne imevät itseensä voisulan tai smetanin. Alkujaan blinit paistettiin uunissa ja näin ne kypsyivät molemmilta puolilta. Tämän takia venäjäksi sanotaan paistaa uunissa blinejä, paistinpannuhan tuli Venäjälle vasta 1700-luvulla. Paras minä oli ennen se, joka osasi hiivalla kohotetusta taikinasta paistaa (pannalla) ohuita blinejä niitä lainkaan kääntämättä. Perivenäläisiä arki- ja juhlapirakoita on pieniä ja suuria, avonaisia ja suljettuja, makealla ja suolaisella täytteellä. Piirakkataikina on leivottu niin ruis- kuin vehnäjauhoistakin. Voitaikinasta on mainintoja jo 1500-luvulta lähtien, siitä on yleisemmin paistettu makeita leivonnaisia.



ÄITINI
1999

Kotisi on linnasi.

Kasvikset

Ehkä tunnetuin venäläisen keittiön raaka-aine on kaali, jonka käyttö on ollut yleistä jo ennen 1000-lukua. Naurista ja lanttua, joista molemmista käytettiin nauris- nimitystä, käytettiin runsaasti ennen perunan yleistymistä. Kurkku, kurpitsa ja salaatti olivat käytössä jo 1500-luvulla.

Kalaruoat

Kasvikset ja kala valmistettiin ja syötiin aina erikseen riippumatta siitä, miten ne oli valmistettu. Vielä 1600-luvulla vieraan tärkeyden saattoi päätellä aterialla tarjottavien kalaruokien määrästä. Mitä tärkeämpi vieras, sitä enemmän pöydässä oli kalaruokia. Venäläiset arvostavat punalihaista kalaa. Tähän ryhmään lasketaan myös sampikalojen liha. Kaviaaria on pidetty suurena herkkuna. Kalaruokien merkitys kuitenkin väheni 1900-luvulle tultaessa. Neuvostoliiton aikana kaikkialla myytiin pakastettua valtamerikalaa, joka oli vierasta, eikä siitä saatu mieluisia ruokia vanhoja valmistusmenetelmiä käyttäen.

Liharuuat

Parasta tarjottavaa 1500-luvulle saakka olivat joutsenet eri tavoin paistettuna. Riistolinnuista valmistetut ruuat olivat hyvin suosittuja aina 1900-luvun alkuun. Pääasiassa syötiin sianlihaa ja lammasta. Teurastuksen yhteydessä saatuja sisäelimiä arvostettiin suuresti, mutta toisaalta esim. verimakkaran syönti oli kiellettyä. Kana, kalkkuna, hanhi ja ankanliha olivat myös suosittuja herkkuja paastonajan ulkopuolella.

Mausteet

Vanhimpia venäläisten ruokien mausteita olivat alkujaan villeinä luonnossa kasvaneet sipuli, valkosipuli, piparjuuri ja tilli. Persiljan, aniksen, korianterin, laakerinlehden, mus-

tapippurin ja neilikan käyttö yleistyi 1400–1500-luvuilla. Tavallinen kansa ei yleensä maustanut ruokaa valmistusvaiheessa, vaan pöytään katettiin suolan ja etikan lisäksi usein sinappi- ja pippuripurkki. Niiden tarjoiluastioiden olemassa nykyvenäjässäkin omat nimet, mutta esimerkiksi öljypullolle ei omaa perinteistä nimeä löydy.

Aterian kokoonpano

Perinteiselle venäläiselle keittiölle on ollut tyypillistä olla sekoittamatta eri raaka-aineita. Näin on korostettu kukin ruoka-aineen omaa makua. Kalakeitto oli kalakeittoa ja punajuurisalaattikin valmistettiin vain punajuuresta. Ruokaan on Venäjällä aina suhtauduttu hyvin kunnioittavasti. Samoin kunnioitettiin ruokailuun varattua tilaa ja kaikkea sitä ympäröivää. Vieraanvaraisuudesta ja pöydän erikois- asemasta kertoivat leipä ja juomakannu talon pöydällä.

Alkuruuat (zakuski)

Alkuruuat kuuluvat aina juhla- ja pyhäateriaan. Venäläiset käyttävät zakuska-sanasta monikkumuotoa, millä korostetaan alkupalapöydän runsautta. Suomessakin venäläiset tilaavat ravintoloissa useita eri alkuruokia ja toivovat, että ne tuodaan kerralla pöytään. Venäläisten keittojen kirjo on laaja. Kylmiä keittoja on alun perin syöty vain kesällä ulkotöissä. Niiden säilyvyys perustui happopitoisuuteen, sillä ne tehtiin usein kotikaljaan (leipäkaljaan). Lämpimät keitot tarjotaan ja syödään aina kuumina. Venäläiseen perinteeseen kuuluu juoda paljon makeaa teetä. Teen tarjoiluun ovat kehittyneet omat rituaalinomaiset perinteensä. Tee tarjoillaan haudutettuna, ja jokainen juoja, laimentaa juomansa kiehautetulla vedellä tai samovaarin hanasta tulevalle kiehuvalle vedellä. Teen kanssa tarjotaan sokeria, hilloja, hunajaa, konveheteja ja leivonnaisia.

Teksti: www.venajaseura.com/node/3327



Ruoan äärellä

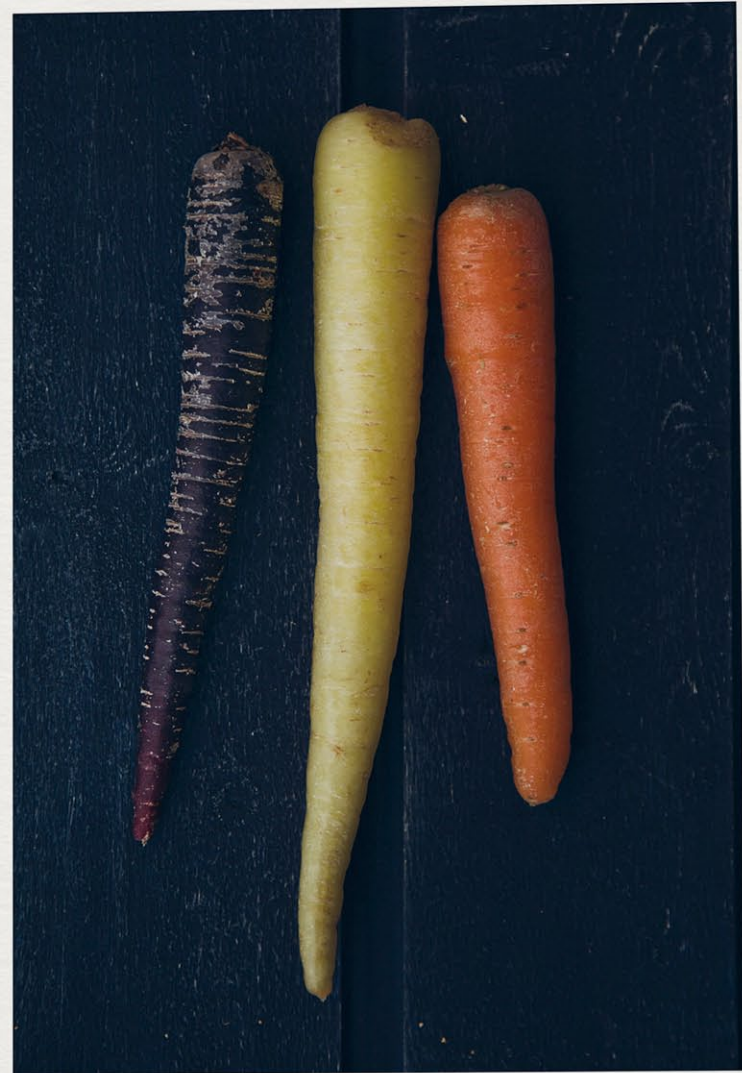
1992

Ruoka yhdistää ihmisiä kaikkialla maailmassa, niin myös meidänkin perheessä. Vuonna 1992 juhlittiin minun 1-vuotissyntymäpäivää ja kuten kuvasta huomaa, olenkin jo kakun kimpussa ennen kuin kynttilä on ehditty puhaltaa sammuksiin. Äitini oli kova jauhopeukalo ja leipoi meille herkkuja joka viikonloppu. Kakut olivat erikoistilaisuuksia varten, mutta kaikki aina tehtiin alusta asti itse. Tämä syntymäpäiväkaku oli kermaisen hedelmäinen yhdistelmä.

Perheemme keittiö ei ollut suuri ensimmäisessä asunnossamme muutettua Suomeen, mutta muistot ovat tärkeimpiä. Syntymäpäiviä juhlittiin aina isoin joukoin ja hulinaa oli tupa täynnä. Äitini oli loistava syntymäpäiväjuhlien suunnittelija ja aina oli herkkujen lisäksi paljon erilaista ohjelmaa pienille vieraille sekä pieniä lahjoja kaikille osallistujille. Äitini on aina ollut antelias ja lämmin persoona, oikea pulantuoksuinen emäntä.

VENÄLÄINEN
SANANLASKU

*Syö, syö,
pitkäkorva.*



Pervooje

KEITOT

22

23



KEITOT

Venäläisen keittiön kulmakivi on keitto. Se on aina ensimmäinen ruokalaji ja pääruoka seuraa luonnollisesti perässä. Keitoista on yhtä monta reseptiä kuin emäntääkin, joten jokaisen perheen keitto poikkeaa toisistaan.

BORSSIKEITTO	24
SHITSHI ELI HAPANKAALIKEITTO	26
KANAKEITTO	28
LINSSIKEITTO	30
UHA ELI KALAKEITTO	34
KOLMEN KALAN KEITTO	36
LIHAKEITTO	38
RASSOLNIK ELI SUOLAKURKKUKEITTO	40
SOLYANKA	44
OKROSHKA	46
KANAPULLAKEITTO	48



Borssikeitto

MEIDÄN PERHEEN TYyliIN

Venäläisen keittiön yksi kulmakivistä on borssikeitto. Jokaisella perheellä on omannäköinen keitto ja aina oma resepti on kaikista paras. Meidän borssin raikas purppuran väri tulee punajuuriliemen ansiosta.



5 annosta



40 min



3 l



Gluteeniton

Raaka-aineet

- 500 g karjalanpaistia tai jauhenlihaa (sika-nauta)
- 2 kpl pientä punajuurta
- 2 kauhallista silputtua keräkaalia
- 3 kpl isoa perunaa
- 1 kpl iso porkkana
- 1 kpl iso sipuli
- 1 tl tomaattipyrettä
- 2 rkl säilöttyjen punajuurien lientä

Maun mukaan suolaa, pippuria, laakerinlehtiä

Valmistus

- Liemen keittämiseen tarvitaan 2 litraa vettä. Lisää liemeen jauhenliha, keitä hiljakseen (jauhenliha on valmis noin 20 min ja karjalanpaisti noin 60 min). Keittämisen aikana liemen pinnalle syntyy vaahtoa, se kannattaa ottaa reikälusikalla pois. Lisää mausteet tässä vaiheessa oman maun mukaan.
- Pese ja kuori vihannekset. Lisää keittoliemeen ensin pilkotut perunat. Leikkaa sipuli pieneksi kuutioiksi ja lisää ne pannulle paistumaan tilkassa öljyä. Raasta porkkana ja punajuuri. Lisää raasteet ja tomaattipyree sipulin joukkoon. Anna hautua miedolla lämmöllä hetki.
- Tässä ajassa ehtii jauhenliha ja peruna kypsä liemessä. Jos kyseessä on nuori kesällä kasvanut keräkaali, niin sen kypsyyteen tarvitaan vain 5 min, mutta talvella kasvanut vaatii noin 20 min. Lisää keittoon haudutetut vihannekset ja sammuta liesi. Lisää lopuksi säilöttyjen punajuurien liemi. Maista maku ja lisää tarpeen mukaan mausteita.



Shitshi

ELI HAPANKAALIKEITTO

Tämä hapankaalikeitto on maailman helpoin keitto valmistaa. Kaikki ainekset ovat helposti esivalmistettavissa ja riittää vain nopea kiehaus. Nuorempana en välittänyt tästä keitosta säilykelihan maun takia, mutta aikuisiällä tämäkin keitto lämmittää kummasti.



8 annosta



30 min



31



Gluteeniton

Raaka-aineet

3 kpl iso perunaa
1 kpl iso porkkana
1 kpl keskikokoinen sipuli
1 rkl tomaattipyrettä
1 prk säilykepossua
400 g hapankaalia
3-4 rkl esikeitettyä ohraa

Maun mukaan suolaa, pippuria,
laakerinlehtiä.

Valmistus

1. Kuori ja pilko perunat. Laita perunat kiehumään veteen.
2. Raasta porkkana pannulle. Pilko sipuli pieneksi ja lisää porkkanan sekaan. Hauduta hetki ennen keittoon lisäämistä.
3. Kun peruna on kypsää, niin voit lisätä kaikki muut raaka-aineet keiton sekaan. Kiehauda kerran ja keitto on valmis. Mausta maun mukaan.
4. Tarjoile kuumana smetanän ja persiljan kanssa.





*Khokholma on
venäläinen
perinteinen
maalaustyyli,
jota käytetään
puuesineiden ja
huonekalujen
koristelussa.*



Olivier

PERUNASALAATTI

Tämän salaatin alkuperä on Ranskassa, mutta on kulkeutunut lopulta Venäjälle. Olivier tunnetaan nykyään monissa maissa venäläisenä perunasalaattina. Tästä salaatista on lukuisia versioita ja maun mukaan voi lisätä keitettyä porkkanaa, tuoretta sipulia ja kinkkua. Meillä tehdään hyvin perinteinen ja yksinkertainen salaattipohja, joka maistuu kaikille.



4 annosta



60 min



1 kg



Gluteeniton

Raaka-aineet

- 8 kpl keskikokoista esikeitettyä kuorellista perunaa
- 5 kpl keitettyä kananmunaa
- ½ kurkku
- 2 kpl maustekurkkua
- ½ vihreä omena
- ½ prk herneitä
- 3 rkl majoneesia
- 1 rkl 20% smetanaa

Valmistus

1. Keitä perunat kuoriineen kypsäksi. Voit tehdä pienen viillon kuoreen, niin saat kuoren helposti irti. Anna perunoiden jäähtyä kunnolla. Perunat voi keittää myös edellisenä päivänä ja jättää jääkaappiin. Kuutioi perunat pienehköiksi paloiksi.
2. Keitä kananmunat kovaksi ja jätä jäähtymään. Kuori ja kuutioi kananmunat ja jätä sivuun.
3. Pese kurkku ja kuutioi pieneksi paloiksi. Kuutioi myös maustekurkku samankokoisiksi paloiksi. Jätä maustekurkut siivilään, niin että ylimääräinen neste valuu pois ennen salaattiin sekoittamista.
4. Kuori omena ja pilko se kuutioiksi. Omena kannattaa jättää viimeiseksi, juuri ennen tarjoilua, niin se ei ehdi tummua liikaa.
5. Yhdistä kaikki kuutoidut raaka-aineet isossa kulhossa. Omenaa voi laittaa maun mukaan enemmänkin. Sekoita sekaan majoneesi ja smetana. Valuta purkkihermeet ja ripottele ne valmiin salaattipohjan päälle.





Kanakotletit

MAALAISITTAIN

Kotletit ovat venäläisille ihanaa lohturuokaa. Kotletit ovat niin ikään lihapullan ja pihvin välimaastosta, eikä niiden tekemiseen sen kauemmin meneäkään. Näitä pystyy valmistamaan mistä lihasta tahansa, mutta äitini kana-kalkkunaversiot ovat parhaimmista.



6 annosta



60 min



1 kg



Gluteenia

Raaka-aineet

500 g kananfileetä
500 g kalkkunanfileetä
2 kpl sipulia
1 kpl kananmuna
Pinnalle korppujauhoja

Maun mukaan suolaa, pippuria
ja muita mausteita.

Lisäksi maun mukaan kastiketta
esimerkiksi currykastike tai juus-
tokastike.

Valmistus

1. Jauha fileet lihamyllyssä. Tai voit ostaa valmiiksi jauhetut lihat.
2. Kuutioi sipuli ja paista sitä hetki pannulla.
3. Sekoita jauhelihaan sipulit, kananmuna ja mausteita maun mukaan. Voit lisätä chiliä, kanamaustetta tai aromisuolaa.
4. Pyöräytä massasta keskikokoisia palloja, jotka käsien välissä painat hieman liitnaksi. Lopullinen muoto on hieman pitkulainen ja tasainen. Pyörittele kotletit korppujauhoissa ja laita pannulle paistumaan.
5. Kotletit paistuvat hyvin pannulla, mutta kypsyyttä voit jatkaa uunissakin. Pannusta saat hyvän värin kotlettien pintaan. Maun mukaan voit tehdä tai ostaa valmiita kastikkeita. Tarjoile perunamuusin kanssa.



Kananmaksapatee

MAALAISITTAIN

Yksi minun lempileivitteistä on kyllä kananmaksapatee. Tätä tehdään yleensä vain jouluksi tai suurempiin juhlatilaisuuksiin, joten sitä myös arvostetaan meidän ruokapöydässä. Pateen valmistus on helppoa ja koostumuksesta tulee silkin pehmeä ja kuohkea. Patee sopii sellaisenaan leivän päälle tai lisukkeena.



20 annosta



60 min



1 kg



Gluteeniton

Raaka-aineet

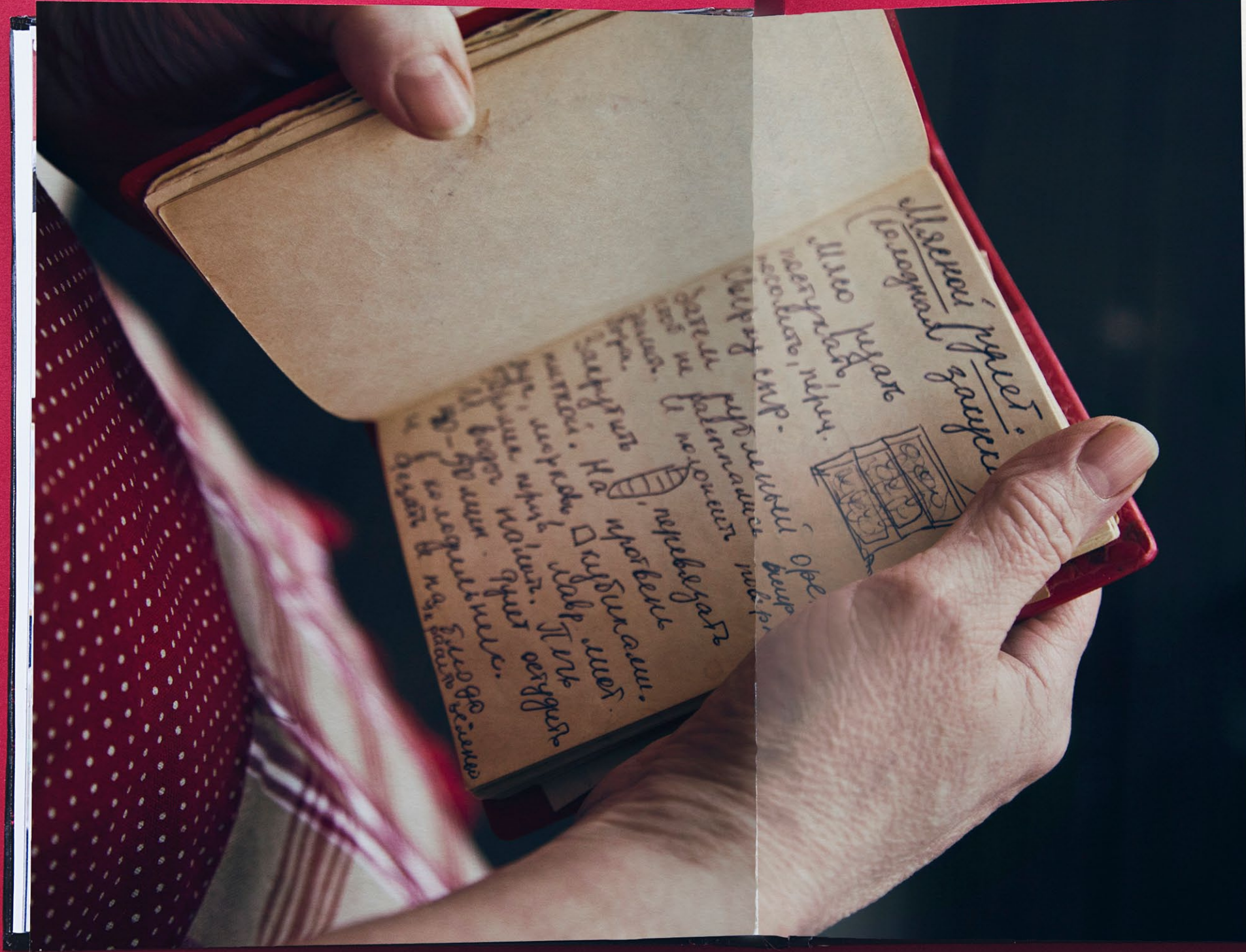
800 g pakastettua kananmaksaa
3 kpl sipulia
1 kpl iso porkkana
2 dl 10% ruokakermaa

Maun mukaan suolaa ja pippuria

Valmistus

1. Kuori ja keitä porkkana. Anna jäätyä ja sitten raasta.
2. Kuori ja kuutioi sipulit. Laita sipulit pannulle paistumaan.
3. Sulata pakastettu kananmaksaa (voit tehdä tämän yön yli jääkaapissa). Lisää maksaa sipulin joukkoon. Anna paistua miedolla lämmöllä. Lisää lopuksi raastettu porkkana. Mausta maun mukaan.
4. Lisää joukkoon ruokakermaa. Ota pois liedeltä ja anna jäähtyä kunnolla.
5. Jäähtynyt massa pyörytetään lihamyllyn läpi kaksi tai kolme kertaa. Ota massa kulhoon ja vatkaa sitä vatkaimella. Massasta tulee kuohkeampaa ja vaaleampaa.
6. Säilytä pateeta rasioissa jääkaapissa. Se säilyy noin 5 päivää. Tarjoile lisukkeena leivän päälle.





Äitini pieni punainen reseptivihko. Vihkoon on aikojen saatossa lisätty meidän perhemme lempiruokia.



Tattari- suurimo

Tattarisuurimo on venäläisten oma lisuke, joka korvaa aika hyvin ohran tai riisin. Tattarista voi myös tehdä puuroa, jolloin keittoaika on pitempi ja koostumus muuttuu tahmaisemmaksi.



5 annosta



30 min



2 l



Gluteenia

Raaka-aineet

2 dl tattarisuurimoita
4 dl vettä

Suolaa maun mukaan

Valmistus

1. Keitä tattarisuurimoita vedessä 20 minuuttia ja lisää vähän suolaa. Lisää tarvittaessa vettä loppuvaiheessa. Jätä kannen alle 10 minuutiksi pois liedeltä.
2. Tarjoile tattarisuurimoa lisukkeena voin ja maidon kanssa.

Vipečka

LEIPOMUKSET

Nipetkera

LEIPOMUKSET



LEIPOMUKSET

Venäläistä keittiötä on vaikeaa kuvitella ilman makeita ja suolaisia leipomuksia. Äitini oli todellinen jauhopeukalo ja leipoi joka viikonloppu jotakin hyvää aina tuulihatuista isoihin kakkuihin. Geeni on siirtynyt myös minuun ja mielelläni leivon meidän perheen resepteistä omia versioitani.

PIROSHKI ELI MUMMON KAALIPPIIRAKAT	46
TEEKULTTUURI VENÄLÄISITTÄIN	48
NAPOLEON-KUIIVAKAKKU	52
SHARLOTKA	54
ORESHKI ELI TÄYTETYT KEKSIT	60
TUULIHATUT	62
MUMMON MARJAPIIRAKKA	64
KORVAPUUSTIT ONIKONSIEMENILLÄ	66
MEDOVİK ELI HUNAJAKERROSKAKKU	70
VATRUSHKA ELI RAHKAPULLA	72



4 pellillistä



2,5 tuntia



Pelti



Gluteenia

Piroshki

ELI MUMMON KAALIPIIRAKAT

Kaaliپیراكat ovat perheemme suosikkeja! Tämä resepti on siirtynyt sukupolvelta toiselle ja muistan isoisoäitini tekevän näitä پیراكoita lähes joka toinen viikko. Lopulta kun olin tarpeeksi vanha leipomaan itse, isoäitini opetti ja antoi minulle tämän reseptin. Parasta پیراكoissa on yksinkertaisuus ja iättömyys.

Raaka-aineet

1 l huoneen lämpöistä maitoa
50 g tuorehiivaa
100 g margariinia tai voita
3 rkl rypsiöljyä
1 prk kermaviiliä
1 tl sokeria
3-4 tl suolaa
n. 2 kg vehnäjäuhoja

Kaalitäyte

1 kpl keskikokoinen kaali
2 kpl isoä sipulia

Vinkki

Piirakat ovat parhaimmillaan lämpöisinä. Voit pakastaa annospusseihin ja ottaa yön yli sulamaan jääkaappiin, jolloin aamulla voit syödä tuoreita پیراكoita. Muista aina hieman lämmittää mikrossa tai miedossa uunissa!

Valmistus

1. Aloita täytteestä. Kuullota leikattu sipuli (älä ruskista!) Lisää silputtu kaali ja lämmitä seosta miedolla lämmöllä pehmeäksi, mutta älä ruskista. Jätä jäähtymään siksi aikaa kun valmistat taikinan.
2. Taikinaa varten lämmitä puolet maidosta käden lämpöiseksi. Sekoita hiiva joukkoon ja lisää ruokalusikallinen jauhoja. Laita lämpimälle hellalle.
3. Laita toiseen maitoseokseen 3 ruokalusikallista rypsiöljyä, purkki kermaviiliä ja 100 g margariinia tai voita. Yhdistä maitoseokset keskenään. Sekoita vehnäjäuhoja sekaan. Kannattaa sekoittaa toisella kädellä ja lisätä jauhoja tarpeen mukaan toisella. Lisää lopuksi loraus rypsiöljyä.
4. Jätä lämpimään paikkaan nousemaan n. 30-60 minuuttia.
5. Leikkaa kulhon tai mukiin pohjalla (halkaisijaltaan 10 cm) kaulitusta taikinasta (alle 1 cm korkea) pyöreitä pohjia. Venyttä taikinaa käsissä hieman, että täyte mahtuu paremmin. Lusikoi valmis kaaliseos keskelle taikinaa. Purista vastakkaiset päät yhteen (kärkipäädyt erityisen hyvin!)
6. Laita valmis پیاراکka saumapuoli alaspäin pellille leivinpaperin päälle. Voitele kananmunalla ja tee haarukalla muutama reikä piirakan pintaan. Paista 200-asteessa n. 15-20 min, jotta saat kullankeltaisen värin. Voitele lopuksi voilla tai margariinilla molemmat puolet ja anna jäähtyä liinan alla.



Teekulttuuri

VENÄLÄISITTÄIN

Venäläinen musta tee nautitaan aina kuumana sitruunaviipaleella. Meidän perheessä minä ja isäni ollaan teen suurkuluttajia. Isäni suku on kotoisin Karjalasta, joten teetä juotiin siellä aina kun mahdollista. Muistan lapsuudesta mummon sähköllä toimivan samovarin, joka toimi lähinnä sisustuselementtinä, mutta toi kodikkuutta ja lämpöä.



Teeherkut löydät s. 55







15 annosta



3 tuntia



30x35 cm pelti



Gluteenia

Napoleon

KUIVAKAKKU

Napoleon-kakku on meidän perheen juhlaherkku. Tätä kakkua tehdään vain kerran vuodessa veljeni syntymäpäiville. Kakku vaatii kärsivällisyyttä ja aikaa, joten sen tekeminen voi olla aloittelijalle hankalahko, mutta on totisesti vaivan arvoinen.

Raaka-aineet

300 g suolaamatonta voita
5 dl vehnä jauhoja
2 kpl kananmunaa
0,5 dl kylmää vettä

Täyte

1,5 prk valmista kinuskia (kondensoidusta maidosta)
200 g voita

Mantelilastuja

Valmistus

- Mittaa kylmä voi tasolle, jossa voit leikata. Lisää voin päälle vehnä jauhot. Isolla veitsellä nopealla tahdilla leikkaa voi ja jauhot keskenään. Lopputuloksena pitäisi syntyä pieniä kuutioiksi leikattu voi, johon on sekoittunut osa jauhoista.
- Tee seoksen keskelle syvennys. Lisää syvennykseen kananmunat ja kylmä vesi. Sekoita käsin taikina yhtenäiseksi massaksi. Taikina on valmista kun se ei enää tartu käsiin, voit lisätä tarpeen mukaan vähän lisää jauhoja. Taikinasta pitäisi tulla pehmeä, mutta ei kuiva.
- Kauli taikinasta tasapaksuinen pötkö ja leikkaa se kymmeneen samankokoisiin paloihin. Ripottele hieman jauhoja jokaisen palasen päälle. Laita palaset pussiin ja jätä vetäytymään jääkaappiin 1,5 tunniksi.
- Ota jääkaapista pala kerrallaan jauhotetulle pinnalle ja kaulitse hyvin ohueksi levyksi. Venyttä levyä mahdollisimman leveäksi. Taikinasta tulee lähes läpinäkyvä. Ole nopea ja siirrä taikina pellille (ei leivinpaperia!). Tee muutama reikä haarukalla taikinan pintaan. Lämmitä uuni 190-asteikseksi ja laita taikina paistumaan. Paistumiseen menee noin 2-3 minuuttia, jotta pinta olisi kullanruskea. Ota valmis pohja uunista ja liuta se sopivalle tarjoilualustalle.
- Tässä vaiheessa tarvitset apulaista, joka levittäisi täytettä jokaisen pohjan päälle. Täytettä varten sulata hieman voita ja lisää kondensoitu kinuski sekaan. Koostumuksen pitäisi olla paksuhko, mutta levitettävä. Täytteestä pitäisi riittää kymmenelle kerrokselle. Laita jokaisen täytekerroksen päälle vähän mantelilastuja.
- Jotta työ sujuisi nopeammin, kannattaa käyttää kahta peltiä. Aina kun ensimmäinen on uunissa, niin voi kaulita toisen valmiiksi. Kun kumooa valmiin pohjan edellisen päälle, niin pelti pitää jäähdyttää nurjalta puolelta kylmän veden alla.
- Jatka vaiheita kymmenen kerroksen verran ja anna kakun jäähtyä kokonaan ennen tarjoilua. Tarjoile teen kanssa.



Sharlotka

ELI OMENACHARLOTTEKAKKU

Sharlotka on yksi helpoimmista kakuista toteuttaa. Kakusta tulee hyvin ilmava ja kuohkea. Sharlotkan voi tehdä myös keikautuskakkuna, jolloin omenat ovat pohjalla eikä keskellä. Vuoka voi olla myös perinteinen irtovuoka tai kuivakakkuvuoka, vain mielikuvitus on rajana.



10 annosta



60 min



Vuoka



Gluteenia

Raaka-aineet

4 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
2 kpl isohkoa omenaa
2 dl vehnä jauhoa

Voiteluun voita ja korppujauhoja

Tarjoiluun vaahdotuvaa vaniljakastiketta.

Valmistus

1. Vatkaa kananmunat ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vehnä jauhot joukkoon kevyesti lastalla.
2. Kuori omenat ja pilko omenat pitkulaisiksi paloiksi.
3. Voitele vuoka voita ja ripottele korppujauhoja. Lisää puolet taikinasta vuokaan. Laita päälle omenat ja loput taikinasta.
4. Paista uunissa 180 asteessa 45 minuuttia. Anna hetki jäähtyä ja kumoa kakku tarjoilualustalle. Ripottele päälle tomusokeia ja koristele mieleiseksi. Vatkaa vaniljakastiketta. Tarjoile kakku hieman lämpinä.





Sharlotka

ELI OMENACHARLOTTEKAKKU

Sharlotka on yksi helpoimmista kakuista toteuttaa. Kakusta tulee hyvin ilmava ja kuohkea.
Sharlotkan voi tehdä myös keikautuskakuna, jolloin omenat ovat pohjalla eikä keskellä.
Vuoka voi olla myös perinteinen irtovuoka tai kuivakakuvuoka, vain mielikuvitus on rajana.



10 annosta



60 min



Vuoka



Gluteenia

Valmistus

1. Vatkaa kananmunat ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vehnäjoukkoon kevyesti lastalla. Omenat ja pilko omenat pitkulaisiksi paloiksi ja ripottele korppujauheeseen ja loput t...





60 keksiä



Yli 2 h



0,5 kg



Gluteenia

Oreshki

ELI TÄYTETYT SAKSANPÄHKINÄKEKSIT

Oreshki ovat perinteisiä murotaikinapohjaisia keksejä kinuskitäytteellä. Alun perin nämä keksit ovat rantautuneet Venäjälle Saksasta. Näihin voi ensikertalaisella mennä hieman enemmän aikaa, mutta ovat kokeilemisen arvoisia. Kekseistä tulee rapeita päältä ja pehmeitä sisältä täytteen ansiosta.

Raaka-aineet

2 kpl kananmunaa
0,75 dl sokeria
4 dl jauhoja
1 tl leivinjauhoa
250 g margariinia
Ripaus suolaa

Täyte

250 g margariinia
1 prk valmista kondensoidusta maidosta tehtyä kinuskikästikettä
1 rkl kermaviiliä

Valmistus

- Aloita ensin täytteestä. Jos kaupasta ei löydy valmista kinuskikästikettä (yleensä löytyy venäläisestä hyllyköstä kondensoidun maidon vierestä), niin voit tehdä sitä myös itse. Ota purkki kondensoitua maitoa ja laita se purkkineen avaamattomana kiehuvaan veteen noin 2-4 tunniksi. Mitä kauemmin se on kiehumassa, sitä sakeampaa kinuskia saat. Lämmitä hieman mikrossa margariini ja kinuskikästike, niin että ne on helpompi sekoittaa yhteen. Vatkaa kaikki täytteen ainekset keskenään tasaiseksi massaksi ja jätä jäähtymään jääkaappiin.
- Taikinaa varten vatkaa ensin valkuaiset vaahdoksi ja sekoita keltuaiset sokerin kanssa. Lämmitä margariini pehmeäksi ei juoksevaksi ja sekoita jauhoseos (jauhoihin sekoitettu leivinjauhe ja suola) sekaan.
- Sekoita seokseen ensin keltuaiset vatkatun ja lopuksi valkuaisvahto lastalla. Taikinasta pitäisi tulla tasainen massa, jonka voit laittaa kelmuun ja jättää jääkaappiin noin tunniksi.
- Näitä keksejä varten tarvitset oikeanlaisen saksanpähkinämuotin. On sellaisia, jotka voi laittaa uniin suoraan tai minulla on käytössä pienempi irrotettava muotti, joka laitetaan vohvelirautaan. Ota lusikalla valmiista taikinasta pieniä paloja muotin pohjalle ja paina hieman sormella keskeltä. Näet tässä vaiheessa onko taikinaa liikaa vai sopivasti. Kun kaikki muotin osat on täytetty, laita päällimmäinen muottiosa taikinan päälle ja paina hieman taikinaa kasaan.
- Unimuottia varten 190 astetta riittää noin 30-35 minuuttiksi. Riippuen vohveliraudasta aika on 10-15 minuuttia. Kun keksit ovat paistuneet, kumoa ne alustalle ja toista sama täyttövaihe niin kauan kun taikinaa riittää.
- Täyte on tässä vaiheessa jäähtynyt. Ota keksipuolikas ja lusikoi täytettä reunoihin asti. Tee näin kaikille keksikuoreille. Laita vähän täytettä saumaan ja liimaa kaksi täytettyä keksipuolikasta yhteen niin saat kokonaisen saksanpähkinän.
- Tarjoile jäähtyneenä tomosokerin ja teen kera.

VENÄLÄINEN
SANANLASKU

*Älä opeta
kalaa
uimaan.*



Ohuet letut

PERINTEISET PITSILETUT

Letut ja räiskäleet ovat olleet perheelleni ehkä tärkeimpiä jälkiruokia. Venäläisen laskiaisen eli Maslenitsan aikoihin äitini on aina paistanut vuorellisen verran ohuen ohuita lettuja. Ne ovat rapeita reunoista, mutta ilmavia keskeltä. Parasta lettujen kanssa on omatekoinen hillo tai smetanaa sokerin kanssa.



Yli 20 lettua



40 min



11 taikinaa



Gluteenia



Raaka-aineet

2 dl maitoa
2 dl piimää
3 dl vehnä jauhoja
3 kpl keltuaista
3 kpl valkuaista
50 g sulatettua voita
tai margariinia
1 rl sokeria
1 tl leivinjauhetta
Ripaus suolaa

Tarjoiluun

Hilloja
Smetanaa ja sokeria
Kondensoitua maitoa
Marjoja

Valmistus

1. Lämmitä maito mikrossa vähän kättä lämpöisemmäksi. Yhdistä kulhossa maito, keltuaiset, huoneenlämpöinen piimä ja sokeri. Sekoita hyvin tehosekoittimella.
2. Erillisessä kulhossa sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään. Lisää maitoseokseen yksi osa jauheseosta ja yksi osa sulatettua voita vuoronperään. Sekoita hyvin jokaisessa välissä.
3. Vaahdota erikseen valkuiset kovaksi vaahdoksi ja lisää lopuksi taikinan sekaan hitaasti sekoittaen.
4. Lämmitä pannu kuumaksi ja lisää pieni tippa rypsiöljyä paistamista varten. Kaada pannulle keittokauhalla sopiva määrä lettutaikinaa ja kääntele pannua niin että taikina jakautuu tasaisesti. Kun taikina alkaa kuplia, käännä lettu. Letut ovat ohkaisia, joten yhteen lettuun menee vain minuutti paistoaikaa.
5. Kippaa lettu pois pannulta lautaselle ja paista loput taikinasta samalla tavalla.





7.3

Jatkomahdollisuudet

Kirjakonseptin jatkojalostus tulisi toteutumaan mahdollisen julkaisijan kanssa yhteistyönä. Otan yhteyttä potentiaalsiin kustantamoihin ja toivon mukaan saan jonkun kiinnostumaan konseptini sisällöstä. Pysin lähettämään julkaisupyynnön toukokuussa 2018, jotta kustantamot ehtisivät vilkaista konseptia ennen kesälomille lähtöä. Olisi hienoa saada konseptini kirjamarkkinoille lopullisessa viimeistellyssä muodossaan.

Jos en saa yhtään kustantamoita julkaisemaan kirjakonseptiani, niin olen silti saanut tästä projektista paljon irti ja se toimii hyvänä osaamiseni näyttönä portfolioissa.

Mahdolliset kustantamot

Cozy Publishing
dreamcozy.com

Atena
atena.fi

Readme
readme.fi

Otava
otava.fi

Minerva
minervakustannus.fi

Tammi
tammi.fi

Teos
teos.fi

Wsoy
wsoy.fi



8. Arviointi



8.1

Tuotteen arviointi

Konseptin lopputulokseen olen hyvin pitkälti tyytyväinen. Konseptin eteen tekemäni visuaaliset ja sisällölliset ratkaisut tulevat olemaan myös lopullisessakin kirjassa, jos kirja julkaistaan kaupallisiin tarkoituksiin. Kirjakonseptin rakenne tulisi tietysti muuttumaan sitä mukaan kun sivuja tulisi enemmän, mutta pohjaratkaisut miellyttävät minua. Kirjan formaatin ja jälkikäsitelyviimeistelyt haluaisin säilyttää myös lopullisessa kirjassa, jos vain mahdollista. Kaupalliseen julkaisuun saattaa tulla muutoksia ja tein ratkaisut sitä silmällä pitäen, että voisin joustaa mahdollisissa muutoksissa.

Ruokakuvaukseen olen myös tyytyväinen, varsinkin kun oikea tyyliisuuntaus ja tekniikka löytyi sen toteuttamiseen. Ruokakuvat vaativat aina oman aikansa, niin kuvauksen aikana kuin jälkikäsitteilyn tiimoilta, mutta mielestäni onnistuin käyttämään aikani hyvin. Suurin huolenaiheeni oli kuvien yhtenäisen ilmeen saavuttaminen. Karsittuani muutaman kuvan pois, niin jäljelle jäi kourallinen toisiaan mukailevia kuvia, jotka lopulta näyttivät kuuluvan samaan kokonaisuuteen. Äitini mielestä osa kuvista olivat turhan mustia tai tummia, mutta muuten hän piti niistä. Meillä on ehkä vähän erilaiset maut ja näkemykset kuvan suhteen, mutta yleisesti äitini piti kokonaisuudesta.

Vaikka olin tehnyt tuotteesta dummy-version, niin olisi ollut hienoa saada siitä kunnollinen värejä vastaava kirjaversio nähtäväksi. Dummyn tarkoituksena oli saada kuvattua aukeamat työn esittelyä varten ja ehkä vähän tunnustella formaatin kokoa ja nähdä typografian toimivuutta oikeassa koossa.

8.2

Prosessin analysointi

Prosessi lähti hyvissä ajoin liikkeelle aihe-seminaarin jälkeen. Syksyllä oli sen verran paljon tekemistä muiden kurssien ja töiden osalta, että pääsin prosessin toteutusvaiheeseen vasta loppuvuodesta, jolloin otin ensimmäisiä ruokakuvia. Siihen mennessä olin työstänyt kirjakonseptia vain ajatuksen tasolla. Vuodenvaihteen jälkeen minun aikatauluni oli paljon vapaampi ja vasta silloin konseptin toteutus pääsi kunnolla vauhtiin.

Prosessin osa-alueet olivat keväällä kaikki aikataulullisesti tiukkoja ja jouduin pitämään silmällä ajankäyttöäni, jotta pysyisin sovitussa ajassa. Itse kirjakonseptin tuotos valmistui hyvissä ajoin ja sain hyvää rakentavaa palautetta ohjaajilta sen osalta. Viimeiset kaksi kuukautta keskityin kirjallisen osuuden tuottamiseen ja onnistuin myös tiukasta aikataulusta huolimatta saamaan koko paketin miellyttävään muotoon.

Prosessin aikana opin paljon, erityisesti valokuvauksen osalta. Alkuhaparoinnin jälkeen kuvaaminen ja jälkikäsitteily hoituivat sujuvammin. Löysin lopulta itselleni sopivan tyylin toteuttaa ruokakuvaa, jota haluan käyttää myös jatkossakin. Tuli myös taas todistettua, että ensimmäinen versio ei olekaan se paras vaihtoehto, niin valokuvissa kuin taitollisesti-kaan. Onneksi minulla oli aikaa työstää kirjakonseptini aika hyvin hiottuun muotoon, josta olisi helppo jatkaa projektin parissa myös loppuun asti.



Kiitos!

Haluaisin kiittää ennen kaikkea perheeni antamasta tuesta projektin aikana ja erityisesti äidilleni ruoanlaitosta sekä kärsivällisyydestä.

Kiitän kaikkia opinnäytetyöni ohjaajia, jotka antoivat rakentavaa palautetta ja kannustivat loppuun asti.

Kiitos myös kaikille heille, jotka joutuivat kuuntelemaan sekä kommentoimaan opinnäytetyötäni.

En varmaan olisi yksin jaksanut viedä tätä projektia loppuun, joten kiitos kaikille auttamisesta!



Lähteet

Painetut lähteet

Rantanen, L. (2007). Mistä on hyvät lehdet tehty?: Visuaalisen journalismin keittokirja. [Helsinki]: Hill and Knowlton Finland.

Elektroniset lähteet

Adlibris. 2018. Eri maiden ja alueiden ruokalajit ja ruokakulttuuri: Myydyimmät [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: https://www.adlibris.com/fi/aihealue/eri-maiden-ja-alueiden-ruokalajit-ja-ruokakulttuuri-102109?filter=inventory:10&sort_by=sale&order_by=desc&filter=grouped_language_fi:suomi

Adlibris. 2018. Ruoka & juomat: Myydyimmät [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: https://www.adlibris.com/fi/aihealue/ruoka-juomat-102104?filter=inventory%3a10&ort_by=Sale&order_by=Desc

Bäcksbäcka, K. 2015. Näin ruokakuvat oikeasti syntyvät – katso, mitä HS:n kuvauksissa tapahtuu. Helsingin Sanomat [viitattu 20.3.2018].

Saatavissa: <https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002856254.html>

Cotton, M. 2016. A Look at the Current Dark and Moody Food Photography Trend [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: <https://www.outdoorphoto.co.za/blog/a-look-at-the-current-dark-and-moody-food-photography-trend/>

Creative Review. 2017. Trends in modern food photography [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: https://www.creativereview.co.uk/trends-modern-food-photography/?mm_5a9e7b93eee07=5a9e7b93eeea9

De Clercq, R. 2016. What I learned about food photography from having dinner with NY Times food photographer Andrew Scrivani. Resource [viitattu 20.3.2018].

Saatavissa: <http://resourceonline.com/2016/06/what-i-learned-about-food-photography-from-having-dinner-with-ny-times-food-photographer-andrew-scrivani/68112/>

Golovach, C. 2018. Visual Trends 2018 [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: <https://depositphotos.com/trends2018>

Immonen, P. 2009. Chiaroscuro on valohämyä. Helsingin Sanomat [viitattu 15.3.2018]. Saatavissa: <https://www.hs.fi/kulttuuri/art-2000004668015.html>

Kertojan ääni. 2018. #39: Miltä näyttää kirjojen tulevaisuus nyt? [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://kertojanaani.fi/podcast-jakso-39-kirjojen-tulevaisuus/>

Kirjailijan elämää. 2018. Twitteristä poimittua: Mikä on kirjan tulevaisuus? [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://www.kirjailija.blog/2018/04/mika-on-kirjan-tulevaisuus.html>

Korpela, J. 2014. Siirtokirjoitus (translitterointi ja transkriptio) ja sen suomalaiset käytännöt [viitattu 6.4.2018].

Saatavissa: <http://jkorpela.fi/kielet/siirtokirjoitus.html>

Kristeri, A. 2016. Vanha ja trendikäs kohtaavat Pietarissa. Idealista [viitattu 16.4.2018].

Saatavissa: <https://www.idealista.fi/vanha-trendikas-kohtaavat-pietarissa/>

Lumo Lifestyle. 2017. Ruokatrendit 2017 | Food trends 2017 [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: <http://lumolifestyle.blogspot.fi/2017/01/ruokatrendit-2017-food-trends-2017.html>

Mielen ihmeet. 2015. Albert Einsteinin viisaudet [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: <https://mielenihmeet.fi/albert-einsteinin-viisaudet/>

Moilanen, M. 2017. Vuosi vihertää – ruokatrendit 2018 [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: <http://www.jotainmaukasta.fi/2018/01/02/ruokatrendit-2018/>

Mosko, A., Inzhelevsky, P., Aizulin, R., Kantorova, I. & Donina, D. 2016. Russian handicrafts: Khokhloma painting [viitattu 2.3.2018].

Saatavissa: https://www.rbth.com/multimedia/video/2016/09/06/russian-handicrafts-khokhloma_627457?crd=325365

Onoprienko, S. 2018. Instagram. Vastaanottaja wasbruokablogi. Lähetetty 9.3.2018.

Photography Firm. 2016. Food for Thought. A Reflection on Food Photography and Styling [viitattu 19.3.2018 ja 22.3.2018].

Saatavissa: <http://www.photographyfirm.co.uk/food-for-thought-a-reflection-on-food-photography-and-styling/>

Printworks. 2017. Blogi: Ylellisyyttä painotuotteisiin digifolioinnilla [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: <https://printworks.fi/ajankohtaista---56>

Lähteet

Robinson, M. 2018. Re: Opinnäytetyöstä. Sähköpostiviesti. Vastaanottaja Virronen, J. Lähetetty 26.3.2018.

Rumbin, M. 2012. Kansi edellä kauppaan?: Kirjan kannen graafinen suunnittelu ja vaikutus kulluttajan kirjavalintaan. Theseus [viitattu 20.3.2018].

Saatavissa: https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/52883/Rumbin_Marko.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Russi IC. 2009. Khokhloma Painting [viitattu 2.3.2018].

Saatavissa: http://russia-ic.com/culture_art/visual_arts/967/#.WtCgVhhuW

Shih, S. 2012. Current Food Photography Styles and Trends: A Cake Case Study [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: <http://www.dessertsforbreakfast.com/2012/06/current-food-photography-styles-and.html>

Smartphoto. 2018. 3.1 Lay-flat-sidonta vs tavallinen sidonta [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: <https://www.smartphoto.fi/blogi/muisto-joka-sailyy-kuvakirjakoulu-osa-1>

Smartphoto. 2018. Sidonnat: Lay Flat [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: <https://www.smartphoto.fi/kuvakirja/tekniset-yksityiskohdat>

Wikipedia. 2013. Chiaroscuro [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: <https://fi.wikipedia.org/wiki/Chiaroscuro>

Yelena Titova. 2015. More than just a pretty face: The secrets of the Russian matryoshka [viitattu 18.4.2018].

Saatavissa: https://www.rbth.com/arts/2015/08/08/the_secrets_of_the_russian_matryoshka_48375.html

Suulliset lähteet

Leka, C. 2017. Opinnäytetyön ohjaaja. Lahden ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyön aiheseminaari 4.10.2017.

Kuvalähteet

Kaikki kuvat tässä opinnäytetyössä, jotka esiintyvät ilman numeroa ovat minun ottamia.

1 Virronen, M. 1992. Perhealbumi [viitattu 3.3.2018]. Skannaus Virronen, J.

2 Yakovlev, A. & Aleeva, L. 2016. Pascha [viitattu 5.3.2018].

Saatavissa: <https://www.demilked.com/magazine/wp-content/uploads/2016/06/surreal-slavic-photography-russia-yakovlev-and-aleeva-5.jpg>

3 Pauline, K. 2017. Samovar tea | Samawar it chai. [viitattu 5.3.2018].

Saatavissa: <https://static1.squarespace.com/static/588b7d0e29687f0e1bbba39a/t/597d4e1ef14aafbe7909cc1/1501384278964/Samowar+%2F+samovar?format=750w>

4 Askins, D. 2010. Mom's matryoshka dolls [viitattu 5.3.2018].

Saatavissa: <https://www.flickr.com/photos/dustinaskins/5243333074>

5 Federal Agency for Tourism of the Russian Federation. 2017. Logo 03 [viitattu 5.3.2018].

Saatavissa: https://static.tildacdn.com/tild3861-6462-4238-a635-303430343739/Ru_Logo_03.jpg

6 John3. 2014. Khokhloma [viitattu 5.3.2018].

Saatavissa: <https://wallpapers.walldevil.com/wallpapers/a80/preview/khokhloma-painting.jpg>

7 Ruslania. 2013. Venäläinen keittiö [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://ruslania.com/pictures/lookinside/9789949502844.pdf>

8 Antikvaari.fi. 2007. Suuri Venäläinen keittokirja - historia, raaka-aineet, perinneruoat [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: https://www.antikvaari.fi/imagesproduct/1165/1165_DSCN4831_2016825204011.JPG

9 Maahenki Oy. 2010. Venäläinen ruokapöytäni [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: http://www.maahenki.fi/resource/tuotteet/671_1.jpg

10 Amazon.com. 2015. Culinaria Russia: A Celebration of Food and Tradition [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/716PTqqeHIL.jpg>

11 Amazon.com. 2015. Recipes from My Russian Grandmother's Kitchen: Discover the rich and varied character of Russian cuisine in 60 traditional dishes [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/A1WqJE9hrFL.jpg>

12 Knigosvet.com. 2017. Äidin keittiö Ledi Mail.Ru Parhaat reseptit (Alkuperäinen: Мамина кухня Леди Mail.Ru Лучшие рецепты) [viitattu 17.4.2018].

Saatavissa: <https://www.knigosvet.com/img/w800/1356721.jpg>

Kuvalähteet

- 13 Amazon.com. 2015 Russian Food and Regional Cuisine [viitattu 17.4.2018].
Saataavissa: <https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/51yhXhU09HL.jpg>
- 14 Readme.fi. 2016. Koko vuoden ruokakirja - Arjen luksus [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://readme.fi/media/index.php?isbn=9789523213302>
- 15 Readme.fi. 2017. Klassikot - 100 suomalaista perinneherkkua ja ruokasuosikkia [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://readme.fi/media/index.php?isbn=9789523214521>
- 16 Shakespeare & Sparkle. 2015. Cook book: Jamie's comfort food [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <https://www.shakespeareandsparkle.com/wp-content/uploads/2015/04/jamiescomfortfood11.jpg>
- 17 Dream Cozy. 2017. Vegebudjetilla [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://www.dreamcozy.com/website-2015-01/wp-content/uploads/2017/09/Vegebudjetilla1-913x1024.jpg>
- 18 Meillä kotona. 2017. Perinneruokaa prkl [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <https://i2.wp.com/blogs-v21.s3.amazonaws.com/uploads/sites/23/2017/08/perinneruokaa-prkl-5764.jpg?fit=1400%2C1400&ssl=1>
- 19 Dream Cozy. 2016. Ruokakirja [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://www.dreamcozy.com/website-2015-01/wp-content/uploads/2016/01/Ruokakirja01.jpg>
- 20 Dream Cozy. 2017. Helppo olla vege 02 [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://www.dreamcozy.com/website-2015-01/wp-content/uploads/2017/01/HelppoOllaVege02.jpg>
- 21 Dream Cozy. 2017. Helppo olla vege 12 [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <http://www.dreamcozy.com/website-2015-01/wp-content/uploads/2017/01/HelppoOllaVege12.jpg>
- 22 Stoori. 2017. Sydänmerkiltä Sydänruokaa [viitattu 19.4.2018].
Saataavissa: <https://d5chiarj48dz4.cloudfront.net/wp-content/uploads/2017/01/keittokirja.jpg?x69501>
- 23 Seacoast Weddings Magazine. 2018. Guests dine al fresco on fabulous food prepared by renowned restaurant Earth at Hidden Pond. [viitattu 18.4.2018].
Saataavissa: <http://seacoastweddings.com/wp-content/uploads/2018/04/RachelBuckleyWeddings-LA-111.jpg>
- 24 Creative Review. 2017. The Perfectly Imperfect photography style, which has its origins in the food blogger scene and social media [viitattu 18.4.2018].
Saataavissa: https://s3-eu-central-1.amazonaws.com/centaur-wp/creativereview/prod/content/uploads/2017/03/StockFood_12243641.jpg
- 25 Creative Review. 2017. Example of the Mystic Light style [viitattu 18.4.2018].
Saataavissa: https://s3-eu-central-1.amazonaws.com/centaur-wp/creativereview/prod/content/uploads/2017/03/StockFood_11052073_HiRes-200x200.jpg
- 26 Russian Foodie project. 2016. Vesna 2016 [viitattu 16.4.2018].
Saataavissa: <http://russianfoodie.ru/season/vesna-2016>
- 27 Grigoryeva, K. 2012. Russian piroshki [viitattu 16.4.2018].
Saataavissa: https://www.flickr.com/photos/kate_grigoryeva/6803493109/in/photolist-bncFtk-6hVdtN-4PPGXL-p4qoRK-dXqE9H-tyAyky-EBQhns-hdPGAv-emkGca-7pG4mN-9dWryX-obSn6t-5pxESg-Ty4ad6-5UHY-wEYmwY-8jCkLu-fHxZkH-hKx5oV-b8pDat-fguhRu-UiLZ35-qFEt57-suPDbL-23XRAEf-9uL184-4YE5N7-ZYekuA-5KQhqK-2iiFZE-8gJcb9-ZUcmDN-8ZX7Pv-6qihc1-odxkGx-e4D-vVs-Fhyw5W-ZTamYe-fqbodV-SeuzJE-jlLCLh-fmYAFa-kaF98c-5pBYFo-cKsL5L-j2DKrk-qdacsF-7GDFEC-TK2oeb-dQzFA6
- 28 Olga's Flavor Factory. 2012. Buckwheat Kasha With Mushrooms [viitattu 16.4.2018].
Saataavissa: <http://www.olgasflavorfactory.com/wp-content/uploads/2012/01/Buckwheat-Kasha-With-Mushrooms-1-7.jpg>
- 29 Ricardo Media Inc. 2018. Blinis [viitattu 16.4.2018].
Saataavissa: https://images.ricardocuisine.com/services/recipes/500x675_192510539752de7bf373033.jpg?_ga=2.230529247.2136898056.1523875041-1799221608.1523875041
- 30 Federal Agency for Tourism of the Russian Federation. 2017. Logo 03 [viitattu 16.4.2018].
Saataavissa: https://static.tildacdn.com/tild3861-6462-4238-a635-303430343739/Ru_Logo_03.jpg
- 31 Shih, S. 2012. Cake 8 [viitattu 15.3.2018].
Saataavissa: http://4.bp.blogspot.com/-jAetClINZSM/T9PG3HM8HGI/AAAAAAAAAFqU/0CgCex9rV_c/s1600/cake-8.jpg
- 32 Shih, S. 2012. Cake 9 [viitattu 15.3.2018].
Saataavissa: <http://1.bp.blogspot.com/-CIHi9ucZX7E/T9PHQfNnHeI/AAAAAAAAAFqo/IXx-I3iZt84/s640/cake-9.jpg>

Kuvalähteet

33 Greeff, N. 2014. Dark Food Photography 7 [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: <https://i0.wp.com/trendland.com/wp-content/uploads/2014/06/Nadine-Greeff-Dark-Food-Photography-7.jpg?w=1200&ssl=1>

34 Libby Vision. 2016. Coolinary Cafe food photography South Florida [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: http://www.libbyshootsfood.com/wp-content/uploads/2016/08/Coolinary_Cafe_food_photography_South_Florida.jpg

35 The Travelling Oven. 2016. Food photography & visual storytelling workshop in beautiful South of England [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: http://www.travellingoven.com/wp-content/uploads/2016/06/IMG_0792res.jpg

36 The Macadames. 2017. Chocolate, Cranberry & Pecan Tart [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: <https://themacadames.com/wp-content/uploads/2050/11/Cranberry-Chocolate-Pecan-Tart-Anisa-Sabet-The-Macadames-2-1.jpg>

37 Greeff, N. 2014. Dark Food Photography 7 [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: <https://trendland.com/wp-content/uploads/2014/06/Nadine-Greeff-Dark-Food-Photography-4.jpg>

38 Gang, J. 2018. Donuts [viitattu 10.3.2018].

Saatavissa: https://static1.squarespace.com/static/532622d2e4b0ba32c2405e90/t/5abc3eb91ae6cf781475b397/1522286312435/10.04.17_Donuts_DestinationWedding_0236-files.jpg?format=1000w

39 Koepke, C. 2018. [viitattu 10.3.2018].

Saatavissa: <https://lebuzz-mag.com/wp-content/uploads/2018/02/Photography-Recipes-and-Creative-Direction-by-ChristiannKoepke.com-12-copy.jpg>

40 Donna Hay Magazine. 2014. Issue 76 [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: https://magonline.s3.amazonaws.com/assets/product/0002349_donna-hay-magazine-issue-76.jpeg

41 Zarotti, Z. 2017. Blackberry almond & dark chocolate cake [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: http://www.zairazarotti.com/wp-content/uploads/2017/08/ok_de.jpg

42 Laki, E. 2016. Five Morsels of Love [viitattu 15.3.2018].

Saatavissa: https://mir-s3-cdn-cf.behance.net/project_modules/max_1200/1a2c7138183885.57586d071b5db.jpg

43 Mirtalipova, D. 2017. Easter Eggs 2017 [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: <https://static1.squarespace.com/static/533320c0e4b05c94316cb15b/t/58e1221f725e250f97265234/1491149374116/mirdinara+eggs+2017?format=750w>

44 Images And Pictures. 2017. Khokhloma pattern #10 [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: http://pictures-and-images.com/single/66_khokhloma-pattern-patterns-flowers_10.html

45 Kirby, B. 2014. Home & hill issue #2 + chattanooga supper [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: https://c2.staticflickr.com/8/7321/12917226963_a9bbd16183_b.jpg

46 Rachel. 2015. Roasted Strawberry & Thyme Tart [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: <http://static1.squarespace.com/static/53fc0478e4b073b7339f5alc/540139f0e4b0e63cda499596/558cc1dce4b02bb24e424faa/1435288053268/img.jpg>

47 Tellmerussia.com. 2016. History Archives Tell Me About Russia [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: http://tellmerussia.com/wp-content/uploads/2016/07/bankoboev_ru_chaepitie_s_samovarom-1024x768.jpg

48 Ghedina, S. 2014. Raw Zucchini Pesto [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: https://c2.staticflickr.com/4/3878/14289421000_49c87bf6e2_o.jpg

49 El tuktuk creativo. 2016. Amantes del diseño editorial [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: <https://eltuktukblog.files.wordpress.com/2016/06/el-tuktuk-creativo-disec3b1o-editorial12.jpg?w=1200&h=>

50 Yandex.ru. 2017. "Khokhloman maalaus": kuninkaallinen astiasto koko Venäjälle (Alkuperäinen: «Хохломская роспись»: царская посуда для всей России) [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: https://img-fotki.yandex.ru/get/246155/137309491.73/0_1ce685_229e6634_XL.jpg

51 Carmona, R. 2015. Bundt Cake de Calabaza [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: <http://www.lostragaldabas.net/wp-content/uploads/2015/10/bundcakecalabaza2.jpg>

52 Lomelino, L. 2012. Berry cheesecake icecream [viitattu 3.3.2018].

Saatavissa: http://farm8.staticflickr.com/7192/6953093779_19ef003525_o.jpg

53 Smartphoto. 2018. Sidonnat: Lay Flat [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: https://www.smartphoto.fi/blogi/wp-content/uploads/sites/12/2017/01/XLSquareLinenCover_Shoot_Material3.jpg

54 Printworks. 2017. Blogi: Ylellisyyttä painotuotteisiin digifolioinnilla [viitattu 3.4.2018].

Saatavissa: https://printworks.fi/uploads/large_56.jpg