



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

RPS BREWING-OLUIDEN YHDISTÄMINEN VEGAANISEEN RUOKAAN

TEKIJÄ: Janne Heikura

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Janne Heikura	
Työn nimi RPS Brewing-oluiden yhdistäminen vegaaniseen ruokaan	
Päiväys 22.11.2018	Sivumäärä/Liitteet 37/5
Ohjaaja(t) Tanja Vornanen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) RPS Brewing Oy	
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää mitkä tekijät vaikuttavat oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämiseen. Opinnäytetyön toimeksiantaja oli RPS Brewing Oy, joka on vuonna 2016 perustettu pienpanimo Kuopiossa. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä. Toiminnallinen osuus opinnäytetyöstä oli Savonia ammattikorkeakoulun tiloissa järjestetty Beer tasting-tilaisuus. Tilaisuudessa maistettiin kuusi erilaista RPS Brewing-olutta sekä niitä yhdistettiin vegaaniseen kasvispiiviin.</p> <p>Työn teoreettinen viitekehys koostui oluen ja ruoan yhdistämisestä, ruokatrendeistä sekä oluttrendeistä. Teoriaosuudessa käsiteltiin myös tilaisuuden suunnittelua sekä ruokatuotteiden reseptien valmistusta Jamix ruokatuotanto-ohjelmalla.</p> <p>Beer tasting-tilaisuudessa tutkimusaineisto kerättiin Google Forms sovelluksella. Lomakkeessa kaikki kysymykset olivat avoimia. Tekstiruutuihin tutkittavat henkilöt kirjoittivat mielipiteensä oluiden ja vegaanisen kasvispiivin yhdistämisestä. Lomakkeen vastauksia analysoitiin laadullisin menetelmin.</p> <p>Tutkimuksen tulokset osittivat, että RPS Brewing-oluiden yhdistäminen vegaaniseen kasvispiiviin ja kastikkeisiin oli mahdollista. Oluen ja kasvispiivin yhdistämisessä kastikkeiden oikeanlainen maustaminen sekä raaka-aineet mahdollistivat yhdistämisen onnistumisen. Kastike loi oluiden ja kasvispiivin välille makuparin tai makuja tasapainottavan yhdistämisen.</p>	
Avainsanat Olut, oluen ja ruoan yhdistäminen, olut ja ruoka	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality Management			
Author(s) Janne Heikura			
Title of Thesis RPS Brewing beers paired with vegan food			
Date	22.11.2018	Pages/Appendices	37/5
Supervisor(s) Tanja Vornanen			
Client Organisation /Partners RPS Brewing Oy			
<p>Abstract</p> <p>The main purpose of this thesis was to pair beer with vegan food. The thesis was conducted by RPS brewing Oy which is a microbrewery located in Kuopio and established in 2016. This work was made into a functional thesis. The functional part of the thesis was a beer Tasting event that was organized at the Savonia University of applied Science. In the beer tasting event, six of the RPS brewing beers were tasted and paired with a vegan patty.</p> <p>The theoretical framework consists of pairing beer with food, food trends and beer trends. Event planning and making of the food products in Jamix kitchen management program are also included.</p> <p>Research material was collected using Google Forms application during the beer tasting event. In the form all questions were open-ended. Experimentees wrote their opinions of the pairing of the beers and vegan patties on a text box. The answers were analysed using qualitative technique.</p> <p>The study showed that it is possible to pair RPS Brewing beers with a vegan patty and sauces. Suitable seasoning and the right ingredients made possible the success of the pairing. The sauce created a balancing combination of the flavours between the beers and vegan patties.</p>			
<p>Keywords</p> <p>Beer, beer pairing with food, beer and food</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	5
2	OLUEN JA RUOAN YHDISTÄMINEN	7
2.1	Oluen makuun sekä aromeihin vaikuttavat tekijät	7
2.2	Humala, katkeruus, maltaisuus sekä väri oluessa	8
2.3	Pintahiivaoluet ja niiden yhdistäminen ruokaan	9
2.4	Pohjahiivaoluet ja niiden yhdistäminen ruokaan	11
3	TRENDIEN VAIKUTUS TUOTTEIDEN VALINTAAN.....	12
3.1	Oluttrendit.....	12
3.2	Ruokatrendit.....	13
4	OPINNÄYTETYÖPROSESSIN VAIHEET	15
4.1	Toiminnallinen opinnäytetyö	15
4.2	Tilaisuuden suunnittelu	16
4.3	RPS Brewing-oluet	18
4.4	Kasvispihvin ja kastikkeiden suunnittelu	19
4.5	Beer tasting-tilaisuus.....	20
5	SISÄLLÖNANALYYSI	22
5.1	Tutkimustulokset: Oluen ja kasvispihvin yhdistäminen.....	23
5.2	Tutkimustulokset: Oluen ja kasvispihvin yhdistäminen kastikkeen avulla.....	25
6	JOHTOPÄÄTÖKSET	27
7	POHDINTA.....	28
	LÄHTEET	30
	LIITE 1. GOOGLE FORMS- LOMAKE.....	33
	LIITE 2: RESEPTI 1.....	34
	LIITE 3: RESEPTI 2.....	35
	LIITE 4: RESEPTI 3.....	36
	LIITE 5: RESEPTI 4.....	37

1 JOHDANTO

Suomessa nautitaan paljon vaaleita lager-oluita. Olutta pidetään hyvänä seurustelujuomana. (Panimoliitto.) Tämä väite pitää paikkansa, sen lisäksi oluen nauttiminen ruoan kanssa mahdollistaa uusia makuelämyksiä. Suomessa valmistetaan paljon maailmalta tulleita oluttyylejä ja Suomeen tulee paljon erilaisia oluita ulkomailta. Jokaisen oluen mukanaan tuomia makuja voidaan yhdistellä erilaisiin ruokiin, näin saadaan todella hienoja sekä mieleenpainuvia makuyhdistelmiä.

Opinnäytetyön aiheen valintaan vaikuttivat kiinnostus pienpanimo-oluisiin sekä oluen ja ruoan yhdistämiseen. Ennen opinnäytetyötä minulla oli kokemusta, kuinka viiniä ja ruokaa yhdistetään. Viinin ja ruoan yhdistämistä harjoitellaan koulussa, kuitenkin oluen ja ruoan yhdistämistä ei harjoitella, joten päätin hankkia tietoa tähän lisääntyvään juoman ja ruoan yhdistämistapaan. Tästä sain ajatuksen tehdä opinnäytetyön liittyen oluen ja ruoan yhdistämiseen, koska aihe on ajankohtainen sekä oman mielenkiinnon takia halusin perehtyä aiheeseen enemmän.

Opinnäytetyön toteutan yhteistyössä RPS Brewing Oy kanssa. Kuopiolainen RPS Brewing on Siikaniemessä toimiva pienpanimo, joka on perustettu 2016. Vuonna 2017 menin panimolle sekä päätimme yhdessä toimeksiantajan kanssa opinnäytetyön aiheen liittyvän oluen ja ruoan yhdistämiseen. Myöhemmin päädyimme toimeksiantajan kanssa tulokseen tutkia heidän oluiden yhdistämistä vegaaniseen ruokaan. Yhdistämisen onnistumisesta saan tuloksia koululla järjestettävästä Beer Tasting-tilaisuudesta. Vastaukset kerätään tilaisuuden aikana Google Forms sovelluksella kirjoitettavista muistiinpanoista. Yhdistämisen onnistumiseen vaaditaan teorian sekä käytännön tutkimista, miten olut sekä ruoka yhdistäessä käyttäytyvät. Teorian ja käytännön tutkimista vaatii myös perehtyminen RPS Brewing-oluisiin sekä mitä kasvispihviltä vaaditaan, jotta RPS Brewing-oluet saadaan siihen yhdistettyä.

Opinnäytetyön teoriaosuus koostuu oluen ja ruoan yhdistämisestä sekä trendeistä. Osiossa oluen ja ruoan yhdistämisen käsitellään tarkemmin, mitä oluen katkeruus, humala, maltaisuus sekä muut maut tarvitsevat ruoalta luodakseen onnistuneen yhdistämisen. Osiossa käydään läpi myös muitakin tekijöitä, joilla on vaikutus yhdistämisen onnistumiseen. Trendeistä kertovassa osiossa käydään läpi tämän hetken ruoka- ja juomatrendejä sekä niiden tulevaisuuden suuntauksista. Opinnäytetyönprosessin vaiheet osiossa kerron, mitä toiminnallinen opinnäytetyö pitää sisällään sekä mitä tilaisuuden ja kastikkeiden suunnittelu vaatii. Opinnäytetyöprosessin vaiheet osiossa kerron myös suunnittelun kulun aina tasting-tilaisuuden loppumiseen asti sekä esittelen RPS Brewing-oluet. Sisällönanalyysi osiossa kerron teemoittamisesta sekä mitä laadullinen tutkimus on. Osiossa kerron tasting-tilaisuudella saadut tutkimustulokset. Johtopäätöksissä kerron mitä sain tutkimuksella aikaseksi. Pohdinnassa vertailen omia, teorian sekä tutkimusaineiston yhteneväisyyksiä ja eroavaisuuksia. Osiossa mietin myös mahdollisuuksia jatkotutkimukselle.

Tavoitteena opinnäytetyöllä on saada ymmärrys oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämisestä. Tutkimuksella halutaan saada selville oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämisen mahdollistavia tekijöitä, kuten oluen ja ruoan välille syntyvien makuparien sekä makujen tasapainottamisen merkityksen. Tutkimukseni vastaa kysymykseen, mikä mahdollistaa oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämisen. Tutkimuksella saatavilla tiedoilla RPS Brewing saa tiedon, minkä raaka-aineiden sekä mausteiden kanssa heidän oluiden yhdistäminen onnistuu. Näillä tiedolla RPS Brewing pystyy kehittämään beer tasting-tilaisuuden, jossa yhdistetään heidän oluitaan sekä vegaanista kasvispihviä. Tutkimus antaa myös mahdollisuudet suunnitella muidenkin ruokien yhdistämistä, koska selvitan oluille käyvät makuparit sekä tasapainottavat maut. RPS Brewing voi halutessaan julkaista ruokaohjeita oluilleen, silloin he voivat hyödyntää tekemiäni ohjeita sekä teoriaa oluiden ja ruoan yhdistämisestä. Teoriaa hyödyntämällä he voivat tehdä erilaisia uusia reseptejä.

2 OLUEN JA RUOAN YHDISTÄMINEN

Ruoalle oikein valitut oluet saavat ruokailun täydelliseksi makuelämykseksi. Oluen nauttiminen läpi ruokailun on mahdollista oikein valituilla oluilla. (Panimoliitto.) Oluen ja ruoan yhdistäminen onnistuu, jos molemmista löytyy samanlaisia makuja. Esimerkkinä voimakkaasti maustettu ruoka tarvitsee ryhdikkään oluen. (Brewers Association.) Yhdistäminen onnistuu myös vastakkaisilla makupareilla, esimerkiksi suolainen ruoka ja hapokas olut (Panimoliitto 2015). Oluen alkoholiprosentti, maltaisuus, katkeruus, makeus, täyteläisyys sekä paahtoaste ovat huomioitavia asioita oluen valitsemisessa. (Brewers Association.) Oluiden järjestys oluita maistellessa kannattaa usein laittaa värin mukaan, koska usein vaaleammat oluet ovat miedompia maultaan sekä voimakkuudeltaan. Värijärjestys ei kuitenkaan aina pidä paikkaansa voimakkuuden osalta, jolloin kannatta harkita järjestyksen muuttamista. Miedoimpien oluiden testaaminen ensimmäisenä on erityisen tärkeää, koska voimakkaiden oluiden maut jäävät helposti suuhun ja näin mietojen oluiden makuja ei kunnolla maista. (Craft Beer Joe 2018.) Olutta tarjottaessa tulisi aloittaa kevyimmistä ja raikkaimmasta tämän jälkeen jatkettaisiin raskaampiin ja makeampiin oluisiin. Alkoholiprosenttiltaan vahvimmat oluet kuuluisivat tulla viimeisinä. (Sinebrychoff 2006, 12.)

Oluen valintaan vaikuttavat ruoan raaka-aineet, tarjoilulämpötila sekä ruoasta olisi hyvä tietää vahvin aromi (Sinebrychoff 2006, 12). Ruokaa valmistaessa täytyy huomioida makeus, valmistusyli, mausteisuus, ruoan sisältämä rasva sekä rakenne (Craft Beer Joe 2018). Parhaiten yhdistäminen onnistuu, kun molemmissa on samoja makupareja. Hyvänä esimerkkinä voimakas katkeroinen imperial-stout olut tarvitsee voimakkaita makuja, kuten tummaa suklaata. Yhdistäessä tummaa suklaata imperial stoutiin vähentää suklaa oluen katkeruutta sekä tasapainottaa oluen voimakkaat aromit. Makeutta sekä rasvaa sisältävään ruokaan voidaan hyvin yhdistää katkeroisia, paahteisia tai alkoholiprosenttiltaan vahvoja oluita. Näin olut leikkaa ruoasta liiallisen rasvan tuntua pois. (Brewers Association.) Ruoan tulisuus korostaa oluen mausteisuutta, katkeruutta sekä hapokkuutta (Sinebrychoff 2006, 12). Tulisen ruoan kanssa katkeroisesta oluesta pitää löytyä maltaiden tuomaa makeutta. Maltaiden tuoma makeus laskee ruoan tulisutta. (Brewers Association.) Ruoan valitsemiseen suuri vaikutus on ruoan valmistustavalla sekä raaka-aineiden raskaudella. Esimerkkinä kylmänä tarjoiltavan ruoan maut eivät välttämättä tule esille samalla tavalla kuin lämpimän ruoan. Oluen tulisi olla kevyt, etteivät oluen aromit peitä ruoan makuja. Onnistunut yhdistäminen luo tasapainon oluen ja ruoan välille. (Sinebrychoff 2006, 12.)

2.1 Oluen makuun sekä aromeihin vaikuttavat tekijät

Oluen makuun vaikuttavat oluen lämpötila, valmistustapa, parasta ennen päiväys sekä tärkeässä roolissa myös olutlasi. Olutlaseja näkee paljon eri muotoisia, mutta parhaiten oluen aromit säilyvät korkeissa-, kapeissa- sekä pyöreäkköissä olutlaseissa. (Sinebrychoff 2006, 11.) Erilaisille oluille on omantyylliset lasinsa. Esimerkiksi perinteinen saksalainen vehnäolut tarjoillaan korkeasta tiimalasin mallisesta lasista. Oluita maistellessa jokaiselle oluelle olisi hyvä olla samanlainen lasi, joten tulppaanilasi on siihen hyvä valinta. Tulppaanilasista näkee hyvin oluen värin. Tulppaanilasista oluen tutkiminen on helppoa sekä lasinmuodon ansiosta oluen aromit haistaa tarkasti. (Salmi 2017, 194,

195.) Olutlasiin oikein kaadettu olut saa hyvän suojaavan vaahdon oluen päälle. Olutta lasiin kaataessa on huolehdittava lasin puhtaudesta. (Hines 2017.) Olutlasin ollessa likainen ei olueen synny oluelle ominaista vaahtokukkaa. Täydellinen vaahtokukka saadaan laskemalla olut oikein ja näin olueen pitäisi muodostua kahden sormen levyinen vaahtokukka. Olutta nautittaessa vaahdon pitäisi jäädä lasin reunoille muodostaen niin sanottua Brysselin pitsiä. (Panimoliitto 2015, 26.)

Olueen merkitään parasta ennen päivämäärä. Tästä huolimatta olut tulisi nauttia mahdollisimman pian pullotuksen jälkeen, koska oluen aromit ovat silloin parhaimmillaan. Oluen säilyttäminen viileässä noin kymmenessä asteessa sekä valolta suojatussa tilassa mahdollistaa parhaan säilymisen. (Panimoliitto 2015, 9.)

Oikealla tarjoilulämpötilalla saadaan oluesta parhaiten aromit esille. Indian Pale Ale (IPA), New England Indian Pale Ale (NEIPA), stout sekä red ale ovat parhaimmillaan viilennettyinä noin 10–14 asteisina. Esimerkkinä NEIPA oluiden tarjoilu alle 8 asteisena estää oluen sitrushedelmäisten aromien havaitsemisen. Lagerin sekä vehnäälän tarjoilulämpötilan kuuluu olla alhaisempi, näin oluiden raikkaus säilyy. Esimerkkinä vehnäoluille tyypillinen korkea lasi lämpenee nopeasti. Vehnäälän pitäisi olla noin 5-asteinen lasiin kaadettaessa, jolloin se säilyttää raikkautensa loppuun asti. (Wolinski 2018.)

Oluen valmistaminen alkaa pelloilta ohran keräämisellä, josta se siirretään mallastamoon, jossa ohramallasta liotetaan. Liottamisen seurauksena ohra alkaa itämään. Liottamisen jälkeen mallas kuivataan sekä maltaaseen tulleet idut poistetaan. Mallastuksen seurauksena syntyneet entsyymit ovat muuttaneet maltaat oluenvalmistukseen sopivaksi. Kuivausmenetelmällä saadaan olueen haluttavat ominaisuudet, esimerkiksi tummemmaksi paahdettuja maltaita käytetään tummempiin oluisiin. Maltaiden siirtyessä panimolle maltaat rouhitaan ja mäskätään eli imelletään. Mäskäämisessä tärkkelys muuttuu sokeriksi. Tätä kutsutaan vierteeksi, jota keitetään sekä siihen lisätään oluen mausteet ja humala. Vierre menee selkeytysaltaan kautta jäähdyttimen, jossa lisätään hiiva. Tämän jälkeen vierre siirtyy käymisastioihin. Käymisen kesto aika riippuu käymistavasta. Pintahiivaoluiden käymisaika kestää kolmesta kahdeksaan päivään, jonka jälkeen varastoidaan muutamaksi päiväksi kellarilämpötilaan. Pohjahiivaoluet saavat käydä runsaan viikon sekä varastointi viikosta puoleentoista kuukauteen. (Panimoliitto 2015, 22.) Pohjahiivaoluiden käyminen kestää pidempään, koska oluen käyminen tapahtuu viileämmässä lämpötilassa kuin pintahiivaoluiden (Salmi 2017, 170). Oluen kypsyttyä tarvitun ajan olut usein suodatetaan sekä pastöroidaan. Pastöroinnin jälkeen olut on valmista nautittavaksi. (Panimoliitto 2015, 22.)

2.2 Humala, katkeruus, maltaisuus sekä väri oluessa

Olut voidaan humaloida kolmella eri tavalla: aromihumalointina, kuivahumalointina tai katkerohumalointina. Aromihumalointi tehdään yleensä keiton loppuvaiheessa tai keittämisen jälkeen. Kuivahumaloinnilla periaate on sama kuin aromihumaloinnillakin, se vain lisätään jäähtyneeseen keittoon. Molemmilla halutaan olueen humalan maku, mutta ei katkeruutta. Katkerohumaloinnilla olueen saadaan humalan maku sekä katkeruutta. Katkerohumalat lisätään vierteeseen maltaiden makeuden vastapainoksi. Katkerohumalointi tehdään heti vierteen keittämisen aloitusvaiheessa. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 35, 36.) Oluen katkeruus on huomioitava siihen yhdistettävän ruoan

valinta vaiheessa. Ruoan ollessa maultaan mieto on oluen oltava kevyt katkeruudeltaan. (Sinebrychoff 2006, 12.) Katkeroinen olut peittää miedon ruoan maut (Salmi 2017, 119). Oluen katkeroainepitoisuus ilmoitetaan IBU-yksikkönä (International Bitterness Units scale). Euroopassa käytetään myös EBU-yksikköä (European Bitterness Unit). Suomalaisten keskioluiden katkeroainepitoisuus on keskimäärin 15–20 EBUa. Voimakkaasti humaloitun IPA:n laskennallinen EBU saattaa ylittää 100 EBUa. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 35.)

Maltaisuus saadaan olueen mallastamisvaiheessa. Maltaita kuivattaessa lämpötilan muuttamisella saadaan erityyisiä maltaita. Alhaisemmalla lämpötilalla saadaan esimerkiksi lager-oluisiin sopivia maltaita. Lämpötilaa nostaessa maltaisiin saadaan enemmän väriä, näin maltaista saadaan tummia ja paahtuneita. Tummissa ja paahtuneissa maltaista voidaan valmistaa esimerkiksi stout oluita. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 29, 36, 37.) Väriä saa maltaista. Vaaleimmat oluet valmistetaan vaaleammista maltaista, jolloin idätetty ohra kuivataan 76–80 asteen välillä. Tummemmat maltaat vaativat kuivatukseen päälle 95 asteen lämpötilan. (Preedy 2009.) Euroopassa oluen väri ilmoitetaan EBC-yksikkönä (European Brewery Convention). Vaaleimpien oluiden väriarvot jäävät alle kymmeneen. Tummemmissa oluissa väriarvot nousevat jopa 300 EBC-yksikköön. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 35.)

2.3 Pintahiivaoluet ja niiden yhdistäminen ruokaan

Pintahiivaoluiden ryhmään kuuluu monta oluttyyppiä. Kuitenkin pintahiivaoluet pystytään karkeasti jakamaan neljään alaryhmään: brittiläiset, amerikkalaiset ja saksalaiset pintahiivaoluet, belgialaistyypiset pintahiivaoluet, portterit ja stoutit sekä vehnäoluet. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 23.)

Indian pale ale (IPA) voimakkaasti humaloitu sekä usein vahvempi kuin moni muu pintahiivaolut. IPA syntyi 1700-luvulla brittiläisten halusta saada olutta heidän siirtomaahansa Intiaan. Säilymisen takaamiseksi pitkällä laivamatkalla olut tarvitsi runsaasti humalaa sekä siitä tehtiin normaalia vahvempaa. Voimakas humalointi takasi pidemmän käyttöajan oluelle. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 25.) Tästä huolimatta IPA on tuoreolut. Liian pitkään säilyttäessä olut menettää ominaisaromit. Oluesta muodostuu liian pitkän säilytyksen jälkeen tunkkainen, tynpeä sekä olueen tulee niin sanottua pahvimaista aromia. Humalan mukanaan tuoma hedelmäisyys häviää melkein kokonaan sekä pahimmillaan olueen tulee sinihomejuuston kaltaisia aromeja. (Salmi 2017, 118.) Isosta-Britanniasta lähtöisin olevat IPA-oluet muistuttavat paljon Bitter alea, joka on myös katkeroinen. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 25.) Perinteiset Isossa-Britanniassa valmistetut IPA-oluet ovat maltaisempia, vähemmän humaloituja kuin Yhdysvalloissa valmistetut (Salmi 2017, 118). Yhdysvalloissa valmistetut ovat alkoholiprosenttiltaan vahvempia. Amerikkalaistyylisen IPA-oluiden vahvuus vaihtelee 6 - 7 % välillä. Ne tehdään amerikkalaisista humalalajikkeista näin saaden ominaisen tyylin. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 25.) Klassiset amerikkalaiset humalalajikkeet ovat Cascade, Centennial, Chinook, Columbus sekä myöhemmin valmistukseen tullut Citra (Salmi 2017, 119). Näiden humalalajikkeiden yleisimmät havaittavat aromit amerikkalaisissa IPA-oluissa ovat kukkaisuus, mäntyisyys sekä sitrushedelmäiset humalankatkerot. Värit IPA-oluissa vaihtelevat kullasta kupariin. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 25.)

New England Indian pale ale (NEIPA) on amerikkalaisen IPA oluen tavoin todella katkeroinen. Humala tuo NEIPA-olueen todella hedelmäisen aromin. Ominaista NEIPA-oluissa on vehnän tai kauran lisääminen. Vehnän tai kauran lisääminen tuo olueen kauniin sameuden. NEIPA-oluiden vahvuudet vaihtelevat 6-7.5 % välillä. (Craftbeer.)

IPA oluiden vahva humalointi vaatii ruoalta paljon makua sekä ryhtiä. Muuten ruoan maut eivät pääse oikeuksiinsa. Ruoan vahvat mausteet sekä rasvaisuus ovat hyväksi, näin IPA oluiden sitruhedelmäiset aromit ja voimakas katkeruus tasapainottavat ruoan. Ruokaa maustaessa täytyy huomioida, ettei mausta liian tuliseksi. Oluen katkeruus korostaa tulisuuden tunnetta, näin pahimmassa tapauksessa voi oluen ja ruoan yhdistämisestä tulla epämiellyttävä kokemus. Oluessa oleva hiilihappoisuus vie osaltaan suuhun jäävää rasvaisuuden tuntua pois. (Salmi 2017, 119).

Red ale on väriltään kuparista punaruskeaan. Maltaisuus maistuu selvästi red ale-oluissa, mikä vähentää humalan mukanaan tuomia sitruunaisia aromeja. Oluissa esiintyy selvästi kuitenkin humalan tuomaa katkeruutta. Alkoholia red ale-oluissa tyypillisesti 4,4 – 6 %. (Brewers Association 2.) Red ale soveltuu hyvin mausteisen ruoan kanssa maltaisuuden ansiosta. Oluen sisältämän katkeruuden ansiosta soveltuu hyvin rasvaisenkin ruoan kanssa. (Brewers Association.)

Stoutit ovat tummia, jopa melkein mustia oluita. Stouteille ominaista väri sekä paahteinen maku. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 28.) Oluen paahteinen maku sekä tumma väri tulevat korkeasta maltaiden paahtolämpötilasta. Lämpötila paahton aikana on yli 200 astetta. (Salmi 2017, 70.) Stoutissa havaittava maku elementti paahteisuus tuo olueen suklaan, kahvin sekä espresson aromeja (Alko 2016). Väriin sekä todella paahteisen maun ansiosta stout ja portterit oluet eroavat muista pintahiivaoluista. Alkoholia stoutit yleensä sisältävät noin 4-6%. Katkeruudeltaan stoutit ovat vähän miedompia kuin esimerkiksi IPA-oluet. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 28.) Stouteille ominaisen suutuntuman tuo monissa ravintoloissa sekä tölkitetyissä stouteissa käytettävä typpi-hiilidioksidiseos. Seoksella saadaan olueen kermanen suutuntuma. Typen ansiosta myös olueen tulee pienemmät kuplat sekä vaahdosta tulee todella tiivis. Tiiviimpi vaahto ei liukene olueen niin helposti näin suojaten oluen aromeja paremmin. (Salmi 2017, 70.)

Stouttien yhdistäminen suklaata sisältäviin jälkiruokiin on erinomainen valinta. Tässä oluen suklaiset ja kahviset aromit sekä suhteellisen pieni alkoholiprosentti mahdollistavat onnistuneen yhdistämisen. Stoutin yhdistäminen suolaiseen ruokaan saadaan aikaiseksi voimakkaalla maustamisella sekä tuhdeilla mauilla. (Webstaurantstore 2018.) Stouttien maltaisuuden myötä ruoasta voi löytyä esimerkiksi chilin tuomaa tulisuutta, koska maltaisuus tasapainottaa tulisuuden. Stouttiin yhdistäessä ruoasta olisi hyvä löytyä makeutta, rasvaisuutta sekä umamia. (Brewers Association.)

Saksalaisissa vehnäoluissa pullon pohjalla on hiivaa, joka kaadetaan oluen mukana lasiin tai jätetään pullon pohjalle. Näihin käytettävän hiivan erityispiirre on banaanin tuoksu. Banaanintuoksu tulee hiivassa olevasta hedelmäesteristä. Perinteisesti vehnäoluet eivät sisällä humalan tuomaa katkeroa. (Salmi 2017, 50.) Toisin kuin saksalaistyyliiseen vehnäoluisiin vehnäaleihin käytetään neutraalimpaa amerikkalaistyylistä hiivaa, jossa ei ole banaanin aromeja. Vehnäaleissa maistuvat humalan tuomat aromit. Nämä kaksi valmistuksessa eroavaa tapaa erottavat vehnäälän saksalaistyyllisistä vehnäoluista. (Vinepair.) Vehnäalejen väri on vaaleahko sekä oluen voimakkuus vaihtelee kevyestä keskitäyteläiseen. Maussa havaitsee vehnäoluelle tyypillistä kirpeyttä sekä vehnän viljaisuutta. Vehnäaleihin käytetään yleensä 30 – 75 % vehnämallasta. Vehnäaleissa vahvuudet vaihtelevat 5% molemmilla puolilla. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 30.)

Vehnäalet kuin vehnäoluetkin sopivat kasvisruoille raikkauden sekä keveyden ansioista (Brewers Association). Vehnäoluiden kanssa ruoassa voi hyvinkin olla rasvaa, koska vehnäoluiden hapokkuus vie rasvan tuntua pois ruoasta. (Salmi 2017, 51, 52.) Vehnäaleissa humalan mukanaan tuoma katkeruus on hyvä pari rasvaisuuden kanssa (Brewers Association).

2.4 Pohjahiivaoluet ja niiden yhdistäminen ruokaan

Suurin osa maailmalla valmistetuista oluista on pohjahiivaoluita. Pohjahiivaoluista käytetään yleisnimeä lager. Tämä nimitys tulee oluen valmistustyylistä lageroinnista. Lagerointi on oluen kypsyttämistä kylmässä. Kypsyttäminen kylmässä parantaa oluen säilyvyyttä, koska viileässä hiiva tuhoaa paremmin bakteerit. Lager-oluet saavat raikkaan makunsa kylmässä, koska hiiva ei tuota valmistuksessa samanlaisia käymisaromeja kuin pintahiivaoluiden valmistuksessa. Pohjahiivalla valmistettavia pääoluttyypit ovat vaalea lager, tumma lager, pils sekä vahva lager. (Alko 2018.) Muita pohjahiivalla valmistettavia oluttyyppejä ovat savuoluet sekä höyryoluet (Korpinen ja Nikulainen 2014, 32, 33).

Yksinkertaisuus raaka-aineissa tuo vaaleille lager-oluille helpon nautittavuuden. Lagerin valmistukseen käytetään puhdasta vettä, vaaleita pilsner-maltaita sekä perinteisiä eurooppalaisia humalalajikkeita. (Salmi 2017, 170.) Yleisemmin lager-oluet valmistetaan ohramaltaasta tai mallastamattomasta ohrasta eli ohratärkkelyksestä. Maailmalla valmistukseen käytetään myös riisiä sekä maissia. Riisillä ja maissilla olutta saadaan raikastettua. Vaaleiden lager-oluiden väri vaihtelee syväkullankeltaisesta lähes värittömään. Lager-oluiden alkoholipitoisuus vaihtelee yleensä 4-6% välillä. (Korpinen ja Nikulainen 2014, 31.) Lager-oluiden tuoksussa aistii viljaisuuden, raikkauden sekä kevyen maltauuden ja yleensä maltillisen humaloinnin (Salmi 2017, 170).

Vaaleiden lager-oluiden raikkauden sekä viljaisuuden ansiosta olutta on helppo yhdistää viljaa sisältäviin tuotteisiin. Ruoan rasvaisuuden vaalea lager tasapainottaa keveyden sekä hiilidioksidin avulla. Mausteisten ruokien kanssa lager on hyvä valinta. (Panimoliitto 2015, 31.) Chilillä maustettuun ruokaan yhdistäessä oluesta kannattaa löytyä maltaiden tuomaa makeutta, joka vie tulisuuden tunnetta pois (Salmi 2017, 171).

3 TRENDIEN VAIKUTUS TUOTTEIDEN VALINTAAN

”Trendit ovat tunnistettuja suuntauksia, virtauksia tai ilmiöitä, joilla on potentiaalia kasvaa megatrendeiksi tai hiipua lähitulevaisuudessa” (Alko 2018, 3).

Näkyvät megatrendit kuluttajilla ovat hyvinvointi ja ilmastonmuutos. Ostovalinnoissa painottuvat tuotteiden yksilöllisyys ja elämyksellisyys. Kaupoissakin hyllytilaa lisääntymässä määrin tarvitsevat pienpanimo-oluet, käsityöläispaahittimoiden kahvit sekä kasvisruoka tuotteet ja erilaiset hyönteisvalmisteet. Kuluttajalle tärkeitä arvoja käsityöläisyys sekä tuotteiden ja tuottajien vastuullisuus, eettisyys sekä paikallisuus. Lisäarvoa asiakkaille luodaan laadun lisäksi aitoudella, elämyksellisyydellä sekä tarinallisuudella. (TEM 2018, 2-3.) Tuotteiden tuottamisessa kuluttajat haluavat olla entistä enemmän tietoisia, missä tuote valmistetaan sekä valmistajan tiedotojen läpinäkyvyydestä. Lisää arvoa tuo tieto tuotteen valmistustavoista sekä miten valmistusketju kohtelee heidän työntekijöitään. Hankintaketjujen vastuullisuutta valvotaan erilaisilla eettisillä sertifioinneilla; näin yritykset tietävät toimintansa olevan vastuullista. (Alko 2018, 8.)

3.1 Oluttrendit

Teollistumien sekä globalisoituminen ovat saaneet ihmiset ajattelemaan tarkemmin tuotteidensa alkuperää. Isojen tuottajien tuotteista ei kuluttajalle välttämättä selviä, kuka tuotteen on tehnyt tai mikä tuotteen tarina on. Pientuottajan etuja kuluttajille ovat toiminnan läpinäkyvyys sekä inhimillisyys. Kun käsityöläisen kasvojen ja tarinan tullessa selville, kuluttaja samaistuu tuotteisiin ja yrityksen toimintaan. Pienpanimotoiminta onkin ollut viime vuosien kasvavin käsityöala ja Suomessa pienpanimoiden määrän kasvu on ollut runsasta. Pienpanimoiden määrä Suomessa on kasvanut jo liki sataan. Pienpanimo-oluiden suosio näkyy selvästi Alkossakin. Alkon oluista 60 % valikoimista on pienpanimo-oluita sekä litramyynnistä osuus noin 20 %. Viime vuonna Alkon suomalaisten pienpanimo-oluiden valikoima laajeni 240 eri tuotteeseen, mikä on 50 % enemmän kuin vuonna 2016. Alkolla pientuotevalikoiman kehittäminen jatkuu koko ajan. (Alko 2018, 11.)

Kuluttajien kiinnostus on lisääntynyt oman terveyden-, vireystilan- sekä kunnon seuraamiseen. Viime vuosina omasta terveydestä huolehtiminen on näkynyt kasvavana alkoholittomien juomien myynnin kasvuna. Tänä vuonna alkoholittomien tuotteiden kysynnän kasvu jatkuu edelleen ja Suomeen viime vuonna rantautuneet vähäalkoholiset tuotteet jatkavat kysyntänsä kasvua. Vegaanisien tuotteiden kysyntä jatkuu edelleen. (Alko 2018, 5-7.) Vegaanisia oluita löytyy kaupanhyllyiltä ja baareista. Kaikki eivät ole vegaanisia, sillä osa tuotteista suodatetaan kalaliimalla (kalan virtsarakko) tai gelatiinilla. (Vegan 2018).

Krommydasin tekemässä artikkelissa hän kysyy Yhdysvaltojen parhailta oluenpanijoilta suurimpia oluttrendejä vuodelle 2018. Oluenpanijat arvelivat osan 2017 vuoden trendien jatkavan vielä, kuten tasapainoisten pienpanimo Lager-oluiden kasvavaa suosiota, korkeatasoiset hedelmäiset oluet ja tynnyrikypsytyt oluet. Muutamit oluenpanijat arvelivat uutena trendinä vuodelle 2018 IPA-oluiden erilaisten variaatioiden nousemista pinnalle. Esimerkkinä yksi erikoisuus Kermanen pirtelö IPA, joka sisältäisi maitosokeria, kauraa, vaniljaa, hedelmäisten humalien sekoitusta sekä hedelmistä tulevaa pektiiniä. (Krommydas 2017.)

3.2 Ruokatrendit

Viime vuosina olemme ruenneet kiinnittämään enemmän huomiotamme siihen mitä syömme. Ruokaa ostaessa suurin osa haluaa tietää ruoan alkuperän, tuotantoketjun sekä mahdollisen hävikkiruoan jatkon. (Fazer Food Services 2018, 2.) Suomeen avattiin tänä vuonna ensimmäinen hävikkiruokakauppa. WeFood-hävikkiruokakauppa pystyy hyödyntämään toisilta toimijoilta saatavia elintarvikkeita sekä tuotteita, myymällä ne kuluttajille. (Hakola 2018.) Käytännönläheisesti asioihin suhtautuminen sekä ympäristöstä välittäminen lisääntyvät koko ajan meillä Pohjoismaissa. Punaisen lihan syömistä halutaan vähentää ja sen sijaan lisätä kasvisruokien syömistä. Suomessa kuitenkin vain pieni osa luokittelee itsensä kasvissyöjäksi tai täysin vegaaniksi. (Fazer Food Services 2018, 4, 13.)

Uudet vegaaniset tuotteet sekä reseptit ovat lisääntyneet viime vuosina kaupoissa. Kaupan hyllyiltä lisää tilaa saaneet vegaaniset korkearasvaiset ja lihaa muistuttavat tuotteet ovat tulleet jäädäkseen. Korkearasvaiset tuotteet valmistetaan kookoksesta, avokadosta sekä pähkinöistä ja siemenistä näin tuotteiden rasva on pehmeää, joka on hyväksi vartalolle. Lihaa muistuttavien tuotteiden määrä on suurin vegaanituotteista. (Entertainment Close -Up 2018.) Kalifornialainen Silicon Valleysta toimiva tuotantotiimi kehitti pihvin, joka rakenteensa sekä maun puolesta muistuttaa aivan lihaa. Pihvi puraistessa siitä jopa valuu lihasnesteestä tapaista lientä. (Fazer Food Services 2018, 15.) Mielestäni kalifornialaisen tuotantotiimin tuote on hieno esimerkki vegaanisesta tuotekehityksestä.

Vertailllessani eri artikkeleja vuoden 2018 ruokatrendeistä niissä tuli vastaan paljon samoja ruokia ja tyyliuuntia. Marinon julkaisemassa artikkelissa ympäristöstä välittäminen niin kierrätyksen kuin kasvis- ja vegaaniruoan osalta kasvattavat suosiotaan. Fermentoitujen kasvien suosio terveysvaikutuksien osalta jatkaa kasvuaan. Marokkolainen-, israelilainen- sekä filippiiniläinen ruoka ovat hyvässä nosteessa tänä vuonna. (Marino 2018.) BBC:n artikkelissa mainitaan myös samoja trendejä, kuten fermentoidut kasvikset sekä Länsi-Afrikan ruokat. Suosiotaan kasvattavat myös erilaiset Poke bowl-tyyliset ruokat, joista on helppo tehdä jokaiselle uniikkeja. Lähituotantantoa arvostetaan ja tuotteita halutaan oman kaupungin alueelta. (BBC Good Food team 2018.)

Seuraavalle vuodelle Fazer ennustaa ruokatrendien jatkavan kasvispohjaisella linjalla. Ennusteessa nähdään paljon samoja tuotteita kuin tänäkin vuonna, kuten kasvispohjaiset lihaa muistuttavat tuotteet. Gluteenittoman linsseistä valmistettavan pastan käyttäminen tulee yleistymään sekä merikoralliakin hyödynnetään ensi vuonna enemmän. Ensi vuodelle hyönteisten, kukkien sekä villiruoan suosion ennustetaan kasvavan. (Fazer Food Services 2018, 18-19.) Satoa Kuopio Food Festivalissakin menuista löytyi ensivuoden trendejä. Ravintola Musta Lammas tarjoi villiyrtejä, Thai Samruai puolestaan uppopaistettuja sirkkoja sekä villikukkia löytyi koristeena Houkutus- jälkiruoista. (Satoa 2018.)

4 OPINNÄYTETYÖPROSESSIN VAIHEET

Kävin syksyllä 2017 RPS Brewing:n panimolla ja sain heiltä toimeksiannon. Päätimme opinnäytetyön liittyvän oluen ja ruoan yhdistämiseen. Aiheen saatuani keräsin tietoa oluen ja ruoan yhdistämisestä sekä seurasin olut- ja ruokatrendejä. Keräämäni tiedon pohjalta päätin, että oluita yhdistetään vegaaniruokaan. Toiminnallisen osuuden toteutin suunnittelemalla ja järjestämällä Beer tasting -tilaisuuden koululla. Beer tasting-tilaisuuteen suunnittelun aloitin kesällä 2018 saadessani idean, kuinka saan vastauksen tutkimuskysymykseeni. Tilaisuuden järjestin lokakuussa 2018 kuudelletoista korkeakouluopiskelijalle. Opiskelijoita oli yliopiston sekä ammattikorkeakoulun puolelta. Korkeakouluopiskelijat valitsin tutkittavaksi ryhmäksi heidän trenditietoisuuden ansiosta, joka näkyy esimerkiksi vegaani/kasvisruoan tarjonnan lisäämisellä opiskelijaruokaloissa. Kuopiossa yliopistolla toimiva Fazer Food & Co ruokalistalla on päivittäin kasviskeitto sekä kasvisruoka, joista toinen soveltuu aina vegaanista ruokavaliota noudattavalle henkilölle sekä usein molemmat ruoat ovat vegaanisia. Tulevaisuudessa korkeakouluopiskelijat ovat myös kuluttajia, joilla on varaa sekä intohimoa panostaa ruokien ja juomien laatuun. 20 – 30-vuotiaat nuoret myös hyödyntävät eniten ravintolapalveluita (Varjonen 2013).

Tutkimusmenetelmä opinnäytetyöhön hahmottui samalla, kun päätin järjestää Beer tasting-tilaisuuden. Tutkimuksessani käytän laadullisia tutkimusmenetelmiä. Tiedot kerään lomakkeella, johon tutkimukseen osallistuvat kirjoittavat omin sanoin miten oluen ja ruoan yhdistäminen onnistui. Lomakkeessa (LIITE 1.) kaikki muut vastausosiot ovat avoimia paitsi kohdat, jossa valitaan koulu sekä sukupuoli. Lomake toimii Googlen tarjoaman Google Forms sovelluksen kautta ja kaikki tutkittavat henkilöt kirjoittavat mielipiteensä omilla puhelimillaan. Kaikkien kirjoittaessa puhelimella minun on huomattavasti helpompi tulkita saatuja vastauksia, koska paperille kirjoitetussa vastauksessa joutuisin tulkitsemaan myös käsialaa. Vastausten tullessa sovellukseen kaikki tiedostot ovat samassa paikassa, joka helpottaa aineiston analysointia.

4.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulussa opinnäytteen suorittaminen on mahdollista suorittaa muutenkin kuin tutkimuksellisenä opinnäytetyönä. Toiminnallinen opinnäytetyö on yksi vaihtoehto siihen. Toiminnallisella opinnäytetyöllä haetaan ammatillisen osaamisen yhdistämistä tutkimukselliseen asenteeseen. (Vilka, Airaksinen 2003, 9-10.) Toiminnallisella opinnäytetyöllä yritetään saada vastauksia työelämässä havaittaviin ongelmiin sekä kysymyksiin. Vastauksien saamiseen käytetään kokeita, kyselyjä, haastatteluja tai mittauksia. (Lapin AMK.) Toiminnallisesta opinnäytetyöstä täytyy saada jotain konkreettista. Toteutustapoja voi esimerkiksi olla ohjeet tai ohjeistus tiettyyn toimintamalliin, tapahtumien toteuttaminen tai kirjallinen teos. (Vilka ja Airaksinen 2003, 51.)

Toiminnallisen opinnäytetyön raportissa avataan työprosessin eteneminen, tiettyyn toimintatapaan päätyminen sekä työn lopputulokset. Empiirisen tutkimuksen tavoin täytyy jokaisesta kirjoitetusta tekstistä saada selville, mitä on tehty sekä miten tai miksi tähän tapaan on päädytty. Raportissa kirjoitetaan tapahtuman tai tuotteen prosessista sekä sen suunnittelusta. Raportin perusteella lukija voi päätellä kuinka opinnäytetyössä on onnistuttu. Tiedonhankintaan käytetään samoja tutkimusmenetelmiä kuin tutkimuksellisessa opinnäytetyössä. Tiedonhankinta menetilat ovat samoja niitä vain käytetään hieman väljemmässä merkityksessä. Laadulliset tutkimusmenetelmät ovat hyvä valinta, kun tavoitellaan ilmiön kokonaisvaltaista ymmärtämistä. Tämä käy hyvin tilanteessa, jossa halutaan vastauksia kohderyhmän näkemyksistä. Aineisto usein kerätään paikan päällä tai lähestymällä puhelimitse jälkeinpäin. (Vilka ja Airaksinen 2003, 57, 58, 63, 65.) Aineisto voidaan kerätä erilaisilla tutkimusmenetelmillä: haastatteluina, havainnointina, videointina, tutkittavien henkilöiden kirjoittamasta tekstistä tai suullisesti tuottamaa aineistoa (Lapin AMK). Laadullisessa tutkimuksessa tutkimusmenetelmiä voidaan hyödyntää sellaisenaan tai mahdollisesti yhdistettynä. Käytettävä menetelmä tulee tarkkaan miettiä, millä saadaan parhaiten vastaus tutkimuskysymykseen. Valittavaan menetelmään vaikuttaa tutkimusasetelma. Vapaammista tutkimusasetelmissa voidaan hyödyntää esimerkiksi keskustelua sekä havainnointia. (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 83.)

Kyselyllä ja haastattelulla saadaan tutkimukseen osallistuvilta helposti tieto, mitä mieltä he olivat asiasta. Kysely ja haastattelu ovat toiminnallisesti aika samanlaisia. Haastattelussa voidaan toistaa kysymys sekä sitä voidaan mahdollisesti jatkaa, tämä tietenkin riippuu haastattelun tyylistä. (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 84, 85.) Molemmissa kysymykset on hyvä muotoilla alkamaan mitä, miksi, miten. Näin tutkimukseen osallistuvien on helpompi kuvailla näkemyksiään sekä kokemuksiaan asiasta. Lomake on strukturoitu kyselymuoto, joten kaikkien tutkimukseen osallistuvien lomakkeissa kysymykset esitetään samassa muodossa ja järjestyksessä. Kysymyksiä tulee olla avoimia kysymyksiä. (Vilka ja Airaksinen 2003, 63.)

Tutkimukseen osallistuvien määrä määräytyy sen mukaan, mitä tutkimuksella halutaan ymmärtää. Tämän jälkeen voidaan miettiä, mikä on tarvittava määrä aineistoa, että tutkimus on tieteellistä sekä yleistettävissä. Laadullisella tutkimuksella ei haeta tilastollisia tuloksia kuin määrällisellä tutkimuksella. Laadullisella tutkimuksella halutaan esimerkiksi saada kuva ilmiöstä tai tapahtumasta. Tutkimukseen vastanneilta pyritään saamaan haluttu tulkinta ilmiöstä. Tutkittavien henkilöiden valinta laadullisessa tutkimuksessa täytyy olla tarkkaan mietittyä. Tutkimukseen osallistuvilta henkilöiltä olisi hyvä löytyä tietoa jo valmiiksi ennen tutkimukseen osallistumista. Tutkimusraportista tulee perustella tieto millä perusteella tutkittavat valittiin. (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 98, 97.)

4.2 Tilaisuuden suunnittelu

Valinta toiminnalliseen opinnäytetyöhön kohdallani ei ollut alusta alkaen selvää. Alkusuunnitelmat käsitelivät tutkimuksellista opinnäytetyötä, johon liittyisi kysely tai haastattelu. Tutkimuksellisen opinnäytetyön tekeminen kohdallani ei kuitenkaan tuntunut oikealle. Keväällä 2018 kävin syventävän viinikurssin sekä tunneilla oli Wine tasting-tilaisuuksia ja huomasin niistä saavan paljon tietoa. Ajatus

Beer tasting-tilaisuudesta tuli kesällä 2018. Silloin päätin suorittavani toiminnallisen opinnäytetyön. Myös halukkuuteni saavuttaa opinnäytetyölläni jotain konkreettista sai valinnan tuntumaan oikealle. Syksyllä 2018 aloitin tapahtuman suunnittelun ja järjestämisen.

Tapahtuman ja tilaisuuden suunnittelu alkaa ajatustyöllä mitä, milloin ja missä. Tapahtumapaikkaa valittaessa tapahtuman luonne tulee ottaa huomioon. Tapahtumassa tarvittavat välineet ja tarvikkeet tulee hoitaa tai varata tapahtumaan ahyvissä ajoin. Alkuvaiheessa tapahtuman suunnittelussa kannattaa kartoittaa tarvitseeko ulkopuolista apua pyytää apuun vai voidaanko tapahtuma hoitaa yksin läpi. Tilaisuuden ajankohdan miettiminen on tärkeässä roolissa, milloin mahdollisimman moni pääsee paikalle. Tapahtuman kesto tulee huomioida ajankohtaa valittaessa, koska kaikilla on omia kiireitä, joten tapahtuma ei saa olla liian pitkä. Tapahtuman suunnittelussa tapahtumankulku kannattaa yrittää kuvailla alusta loppuun. Tarkalla suunnittelulla huomioidaan mahdolliset muutokset, unohtuvat asiat sekä kaikki pienet asiat, mitkä itse tilaisuuden aikana voivat olla isokin puute. Tapahtumaan on hyvä pitää kenraaliharjoitukset, näin tilaisuus saadaan hoidettua huolella loppuun sekä mahdolliset pienet unohdukset saadaan korjattua ennen tilaisuutta. Kenraaliharjoituksesta kannattaa ottaa aikaa, jotta saadaan tieto, kauanko tilaisuuden läpi viemiseen menee aikaa. (Vallo ja Häyrinen 2016, 167, 170, 174, 191, 200, 201.)

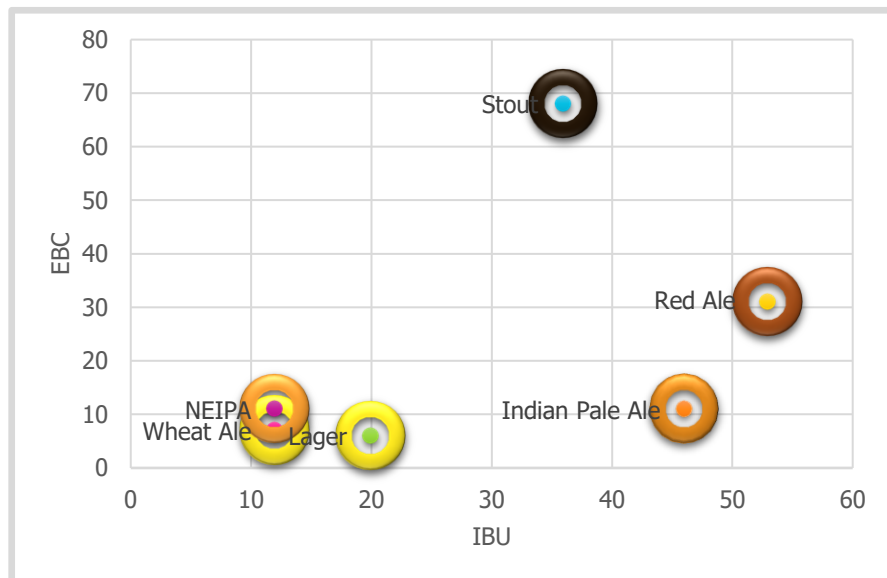
Tapahtumakutsusta tulee selvittää tapahtuman luonne, tapahtuman sisältö, kesto, tapahtumapaikka sekä halutaanko vastaus osallistumisesta. Kutsulla yritetään saada osallistujalle tietynlainen mielikuva tapahtumasta. Kutsu tulee miettiä tarkkaan, jotta se palvelee tapahtumaa parhaiten. Tapahtumakutsut voidaan lähettää viestillä, sähköpostilla, kirjeellä tai facebookissa tapahtumakutsulla. Kutusta tulee selvittää, onko se tarkoitettu yhdelle tai voiko mukaan ottaa avecin. Kutsussa tulee myös mainita voiko kutsun antaa eteenpäin, jos ei itse pääse osallistumaan tilaisuuteen. (Vallo ja Häyrinen 2016, 154-156.)

Tapahtumapaikan valinnan hoidin ensimmäisenä. Tapahtumapaikaksi valitsin koulun viiniluokan, koska pystyin helposti esivalmistelemaan ruoat koulun keittiöllä sekä viiniluokasta sain tilaisuuteen tasting-lasit. Tapahtuman ajankohdan sovin opettajan kanssa ja varasin luokan. Tilaisuuden ajankohdaksi valitsin 29.11.2018 maanantai iltapäivän kello 16-18. Moni tilaisuuteen osallistuvista opiskelijoista tekee ainoastaan viikonloppuisin töitä koulun ohella, joten valitsin maanantain päiväksi niin työt eivät ole suurimmalle osalle esteenä. Kelloajan valitsin sen perusteella, että luennot loppuvat yleensä viimeistään kello 16. Tilaisuuden kulun testasin siinä vaiheessa, kun sain ruokareseptit suunniteltua. Samalla testasin reseptien toimivuuden ja pystyin tarkastamaan tasting-tilaisuuden ajankulun, että se jää alle kahteen tuntiin. Tapahtumakutsun tein facebookissa ja lähetin kutsut kuukausi ennen tapahtumaa. Kutsussa kerroin ajankohdan tapahtumalle, tapahtuman osoitteen, tilaisuuden sisällön sekä kehotin valitsemaan, joko osallistun tai en osallistu. Kutsun lähetyksen jälkeen huomautin kaksi kertaa valitsemaan, joko osallistun tai en osallistu. Huomauttaminen kannatti, koska huomasin osallistujia pääsevän liian vähän ja pystyin kustumaan vielä pari lisää.

4.3 RPS Brewing-oluet

RPS Brewing-oluet ovat esiteltyinä tässä osiossa. Oluista kerrotaan mitä niiden valmistukseen on käytetty sekä paljonko ne sisältävät alkoholia. Kaaviossa (KAAVIO 1.) kuvaan oluiden värin sekä katkeruuden. Kaaviossa olevien pallojen väreillä kuvaan kyseisen oluen väriä. Lista RPS Brewing oluista:

- Rock Lime & Ginger Wheat Ale on käsin puristetun limen mehulla ja käsin pilkotulla inkiväärillä maustettu vehnäolut. Raikas ja hedelmäinen olut sisältää 5,5 % alkoholia.
- Rock Allday, everyday lager on lorali-humalalla kuivahumaloitu aromikas, tasapainoinen ja raikas vaalea lager-olut. Oluessa on 4,7 % alkoholia.
- The Lizard NEIPA on espoolaisen Fat Lizardin kanssa yhteistyössä syntynyt New England IPA. Runsaasti trooppisten hedelmien aromeja, sitrushedelmän sekä kauran ja vehnän tuomaa pehmeyttä. Oluessa on 5,5 % alkoholia.
- Scissors Indie Pale Ale saa makunsa verigreipin ja kuivahumalan tuomista aromeista. Amerikkalaisten humalalajikkeiden sekä appelsiininkuoren ja verigreipin tarjoamaa sitrushedelmäisyyttä maistuvassa kokonaisuudessa. Oluessa on 5,4 % alkoholia.
- Paper Rye Candy Red Ale on runsaalla ruismaltaalla ja karamellimaltaalla ryyditetty Red Ale. Ekuanot- ja Simcoe-humalat tasapainottavat runsasta maltaisuutta sitrushedelmäisillä aromeilla. London Ale -hiivan britannialainen vivahde viimeistelee voimakkaan kokemuksen. Oluessa on 5,2 % alkoholia.
- Paper Tropical State of Mind Stout on oman paahtimon Cold Brew -kahvilla, agavella ja passionhedelmällä maustettu stout, jossa on hedelmäisten aromien lisäksi kahvin vivahteita ja kauran tuoma pehmeä suutuntuma. Oluessa on 5,0 % alkoholia.



KAAVIO 1. Kaavio on muotoiltu hyödyntäen Pohjahiivaoluuet eli lagerit sekä Pintahiiva- ja perinnoluet kaavioita (Panimoliitto 2015, 17, 18).

4.4 Kasvispivhin ja kastikkeiden suunnittelu

Kasvispivhin sekä kastikkeiden suunnittelussa suurin vaikutus oli siinä, että ne kävisivät mahdollisimman hyvin oluiden kanssa. Trendien vaikutus näkyy kasvispivhin ja kastikkeiden vegaanisuuksena sekä muutamissa raaka-aineissa, joita valmistukseen käytettiin. Esimerkkinä trendikkäistä raaka-aineista ovat seesaminsienet sekä harissa-tahna, joka kuuluu pohjoisafrikkalaiseen keittiöön. Kasvispivhin reseptin suunnitteluun vaikutti se, että saisin jokaiselle oluella suoraa makupareja. Esimerkiksi lager-oluella hyvä makupari on viljatuotteet, siksi pyörittelin pihvit pankojauhoissa. Pankojauhoilla pihviin saadaan myös parempi koostumus, koska pankojauhot kiinteyttävät kasvispivhimassaa.

Kastikkeiden raaka-aineiden valintaan vaikuttavat makuparit sekä tasapainoisuus. Jokaisesta kastikkeesta löytyy makupareja sekä elementtejä, jotka mahdollistavat yhdistämisen. Kastikkeiden suunnittelussa mietin, mitä oluet vaativat lisää kasvispivhiltä, jotta yhdistäminen onnistuisi. Kastikkeita teen kolme, koska ajattelen saavani hyvät tulokset kolmella kastikkeella:

- Majoneesipohjainen kastike (Kastike 1.) (LIITE 3.) on Rock Lime & Ginger Wheat Ale-oluella ja Rock Allday, everyday lager-oluella. Kastikkeessa öljy tuo lisää rasvaisuutta yhdistämiseen näin oluiden hiilidioksidit saavat tasapainoa ruoasta. Kastikkeessa sitruuna tuo happoa kastikkeeseen sekä makuparin Wheat Ale-oluessa olevalle limelle. Lager-oluella sitruuna tuo raikkauden yhdistämiseen ja pihvissä olevat pankojauhot ovat vahvana makuparina lager-oluella.

- Mausteinen tahna (Kastike 2.) (LIITE 4.) on The Lizard NEIPA-oluelle ja Scissors Indie Pale Ale-oluelle. Kastikkeessa seesaminsiemenet tuovat makua kastikkeeseen sekä tasoittavat molempien oluiden katkeruutta. Kastikkeessa freesatut chilit ja korianteri ovat antamassa makua. Chili on freesattu, joten siitä häviää tulisuufta pois ja näin käyden yhdistämiseen. Lime on kastikkeessa molempien makuparina oluiden sirushedelmäisille aromeille sekä tuoden raikautta yhdistämiseen.
- Sienikastike (Kastike 3.) (LIITE 5.) on Paper Rye Candy Red Ale-oluelle ja Paper Tropical State of Mind Stout-oluelle. Oluiden maltaisuudet tasapainottavat kastikkeessa chilin tuomaa poltetta. Herkkusienen umami sekä soijakastikkeen mausteisuus tasapainottavat oluiden katkeruuden. Stoutille makuparina kastikkeessa on kahvi, koska stout sisältää panimon Cold brew-kahvia.

Reseptit on suunniteltu Jamix Ruokatuotanto-ohjelmalla. Jamix on ammattikeittiö käyttöön tarkoitettu ohjelma. Jamixilla pystytään tekemään reseptejä, ruokalistoja, kustannus- ja arvolaskennat, tilata tuotteita sekä nähdä varaston tilanne. Reseptin valmistuttua ohjelmalla pystyy tarkastamaan ravintoarvot, allergenitiedot, tuotteen kate sekä ohjelma kertoo jopa tuotteen hiilijalanjäljen. (Jamix.)

4.5 Beer tasting-tilaisuus

Tasting-tilaisuuden järjestämiseen kannattaa varata noin 2 tuntia aikaa, ettei juomia tarvitse nauttia liian nopeasti sekä keskustelulle jää aikaa. Laseja kuuluu varata jokaiselle juomalle oma ja yksi lasi vedelle. Alustan kuuluu olla valkoinen oluen värin tarkkailua varten. Kaikkien lasien kuuluu olla samanlaiset samojen tulosten saamiseksi. Tilaisuuden kannattaa olla ennen ruokailua näin makuaitit ovat herkimmillään (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 156.)

Beer tasting tilaisuuden toteutin Savonian ammattikorkeakoulun tiloissa 29.10.2018 maanantaina iltapäivällä kello 16-18. Tilaisuuteen osallistui 16 opiskelijaa, joista kaksi olivat miespuolisia yliopisto-opiskelijoita sekä 14 ammattikorkeakouluopiskelijaa, joista viisi olivat naispuolisia sekä loput yhdeksän olivat miespuolisia. Tilaisuuden esivalmistelut aloitin edellisenä päivänä. Edellisenä päivänä esivalmistelin majoneesipohjaisen kastikkeen (LIITE 3.) sekä mausteisen tahnan (LIITE 4.). Valmistin nämä kaksi esivalmistetta edellisenä päivänä säästääkseni aikaa muihin esivalmisteluihin tasting päivänä. Majoneesipohjainen kastike ja mausteinen tahna tarjoillaan kylmänä, joten valmistaminen edellisenä päivänä ei huononna kastikkeen laatua vaan oikeastaan parantaa, koska kastikkeiden maut tasoittuvat. Tasting päivänä tulin neljä tuntia ennen tilaisuuden alkua koulun keittölle. Tullessani laitoin oluet kylmenemään varmistaakseni oluiden oikean tarjoilulämpötilan. Aloitin heti keittiöön tullessani sienikastikkeen (LIITE 5.) sekä kasvispihvien (LIITE 2.) esivalmistelut. Esivalmistelujen valmistuttua lähdin valmistelemaan luokkaa. Luokkaan valmistelin 17 tasting-paikkaa. Jokaiselle paikalle laitoin tasting-alustat, seitsemän tasting-lasia, haarukat sekä vesikannut. Kun luokka oli valmisteltu, puoli tuntia ennen tilaisuuden alkua otin stout-oluet sekä red ale-oluet huoneenlämpöön. Tämän jälkeen

voitelin valkosipuliöljyllä kasvispihvit ja laitoin uuniin. Kasvispihvien jälkeen valmistin loppuun sienikastikkeen.

Tilaisuuden alkaessa kokosin annoslautaset sekä kaadoimme oluet lasihin. Tasting-paikkojen valmistuttua esittelin RPS Brewingin oluet sekä siihen yhdistettävän kasvispihvin ja kastikkeet. Ensimmäisellä kierroksella testasimme ainoastaan oluet. Menimme oluet vasemmalta oikealle (KUVA 1.) Jokaisen oluen jälkeen huuhtelimme suomme vedellä, ettei edellisestä oluesta jää aromeja suuhun. Ensimmäisen kierroksen tarkoituksena oli tutustua oluiden makuihin sekä tuoksuihin. Pidimme pienen tauon jokaisen kierroksen jälkeen, koska stout-olut oli viimeisenä ja ilman taukoa stout-oluen aromit olisivat hallinneet suussa liikaa. Stout-oluen aromien takia wheat ale-oluen raikkaita aromeja ei olisi maistanut. Toisella kierroksella maistoimme palan kasvispihviä sekä olutta. Jokaisen oluen jälkeen pidimme pienen tauon ja korkeakouluopiskelijat kirjoittivat Google Forms-sovellukseen mielipiteensä yhdistämisestä, miten yhdistäminen onnistui. Kolmannella kierroksella maistoimme palan kasvispihviä, kastiketta sekä olutta. Kastikkeet näkyvät (KUVA 1.) kuvassa. Kastikkeiden testausjärjestys oli vasemmalta oikealle. Wheat ale-olut sekä lager-olut yhdistettiin majoneesipohjaisen kastikkeen kanssa. NEIPA-olut sekä IPA-olut yhdistettiin mausteisen tahnan kanssa. Red ale-olut sekä stout-olut yhdistettiin sienikastikkeen kanssa. Kolmannella kierroksella pidimme myös tauon jokaisen oluen jälkeen ja korkeakouluopiskelijat kirjoittivat mielipiteensä, miten yhdistäminen onnistui ja miten kastikkeet vaikuttivat yhdistämiseen.



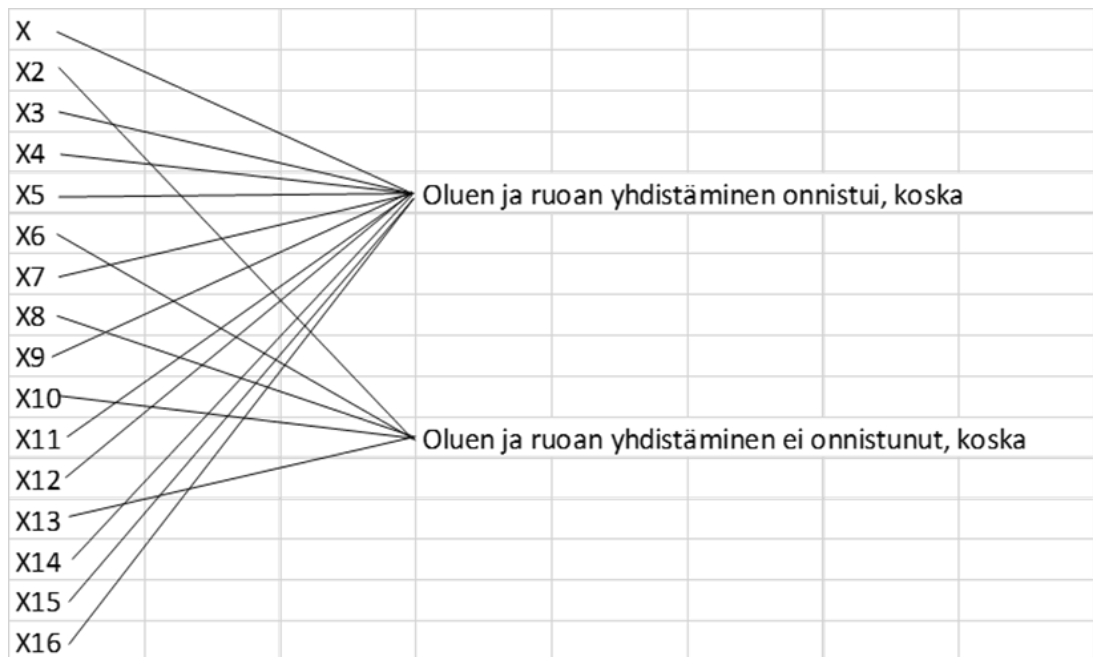
KUVA 1. RPS oluet sekä tasting-lautanen

5 SISÄLLÖNANALYYSI

Laadullisen tutkimuksen analyysin tekemiseen voidaan käyttää sisällönanalyysia. Tämä analyysimenetelmä on laadullisen tutkimuksen perusanalyysimenetelmä. Laadullisen tutkimuksen erilaiset analyysitavat liittyvät jollain tapaa aina sisällönanalyysiin. Analyysin tekeminen alkaa rajauksella mitä vastauksista halutaan hyödyntää sekä miten ne edistävät tutkimusta. Vastauksia läpi käydessä tarvittavat tiedot merkitään ja kerätään yhteen tiedostoon. Valitussa aiheessa tulee pysyä koko ajan, näin tutkimus ei karkaa aiheesta sekä tutkimuksesta ei tule liian laajaa. Aineistosta joka vastaa tutkimuskysymykseen tulee kirjoittaa kaikki yksityiskohtaisesti. Aineiston avaamiseen käytetään luokittelua, teemoittamista sekä tyypittelyä. Näitä pidetään aineiston analyysi ”tekniikkana”, kuitenkin analyysin prosessi alkaa tekstin purkamisesta sekä koodaamisella. Koodaamisella tekstiin voidaan laittaa koodimerkkejä, millä aineistossa löytää tutkimuksessa käsiteltäviä asioita. Koodimerkit ovat tekstiin kirjoitettuja muistiinpanoja. Koodimerkkeihin ei ole mitään tarkkaa ohjeistusta, joten tutkija voi itse päättää tekstin koodaustavan. (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 103, 105.)

Teemoittaessa aineistosta kerätään tietoja, mitä jostakin aiheesta on kirjoitettu. Teemoitetulla aineistosta ryhmitellään sekä eritellään erilaisiin tutkittaviin aihepiireihin. Aineiston pilkkomisella mahdollistetaan teemojen vertailu. Teemoittamisen aloittaessa voidaan aineisto purkaa esimerkiksi tiedonantajien sukupuolen mukaan. Purkamisen jälkeen aineiston teemojen etsiminen on mahdollista. Teemoittaminen ei yleensä pohjaudu laskentaan tai määrien keräämiseen toisin kuin luokitus. Aineistoa teemoittaessa voi olla piirteistä luokituksessa. Luokituksessa määritellään luokkia sekä lasketaan luokkien esiintymistä aineistossa. Luokittelua käytetään myös määrällisissä tutkimuksissa. Tyypittelyssä aineistosta tehdään tyyppejä. Tyypit ovat esimerkiksi teemojen sisällä samoista näkemyksistä kirjoittaneiden tiedonantajien ryhmä. Näitä ryhmiä kutsutaan tyypeiksi ja siitä näkemyksestä voidaan tehdä yleistys, tyyppiesimerkki. (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 105-107.)

Kävin läpi luokittelua, teemoittamista sekä tyypittelyä. Totesin teemoittamisen olevan oikea vaihtoehto aineistolle. Tyypittelyllä eritellään tietynlainen yleistävä näkemys asiasta sekä etsitään ikään kuin oikeaa vastausta. Tutkimuksella en etsi oikeaa vastausta vaan mielipiteitä yhdistämisen toimivuudesta, joten koen tyypittely analyysimuodon olevan väärä tutkimukselleni. En myös hae varsinaisesti mitään lukuja siitä, kuinka monen mielestä yhdistäminen onnistui/ei onnistunut, joten suoranaisesti en käytä luokittelua. KAAVIO 2. on esimerkkikaavio, kuinka voidaan ryhmitellä vastaukset teemoittamista varten. Samaa kaaviota käytetään teemoittamisessa. Kaavion avulla tutkittavat henkilöt saadaan jaettua kahteen ryhmään. Ryhmien sisällä on helppo analysoida, mikä johti tiettyyn mielipiteeseen yhdistämisestä.



KAAVIO 2. Teemoittelu (Tuomi ja Sarajärvi 2018, 106).

Kolmessa seuraavassa kappaleessa analysoin Google Forms sovelluksen avulla keräämään aineiston; RPS Brewing-oluiden yhdistämisestä vegaaniseen kasvispiiviin. Analysoinnin aloitin jakamalla vastaukset vastausosioiden sisällä kahteen osioon. Vastaukset jaoin karkeasti: oluen ja ruoan yhdistäminen onnistui sekä oluen ja ruoan yhdistäminen ei onnistunut. Jaon jälkeen karsin tutkimukseen tarpeetonta aineistoa pois, koska muuten saattaisin tutkia aiheen vierestä. Karsinnan jälkeen koodasin aineistosta sanoja, jotta aineisto olisi helpommin tutkittavassa muodossa. Merkkasin aineistosta sanoja alleviivaamalla ne. Alleviivaamisen jälkeen merkkasin vastauksista yhteneväisyyksiä. Merkkaamisen jälkeen teemoitin merkatut sanat.

Ensimmäisenä käyn läpi oluen ja kasvispiivin yhdistämistä sekä selvitän, mikä mahdollisti tai ei mahdollistanut yhdistämisen onnistumista. Analysoin jokaisen oluen ja kasvispiivin yhdistämisen erikseen, näin saan selvästi jokaisesta oluesta omat tulokset. Toisessa osiossa selvitän, mitä kastike teki yhdistämisessä sekä mahdollistiko kastike onnistuneen oluen ja kasvispiivin yhdistämisen.

5.1 Tutkimustulokset: Oluen ja kasvispiivin yhdistäminen

Rock Lime & Ginger Wheat Ale- oluen yhdistäminen kasvispiiviin näytti onnistuneen hyvin, koska suurimman osan mielestä maut kohtasivat. Yhteneväisyyksiä onnistumiseen olivat tasapainoinen yhdistelmä, keveys, inkivääri oluessa ja chilin maku pihvissä. Kahden tutkittavan henkilön mielestä yhdistäminen ei onnistunut, koska inkivääri peitti ruoan makuja ja toisella pihvi peitti oluen maut. Inkivääri on makuna hallitseva, joten hallitsevuuden takia pari tutkittavaa henkilöä eivät löytäneet yhdistävää makuparia. Tämän ruoan kohdalla tiesin suurimman osan pitävän yhdistämisestä, koska vehnäoluet ovat keveytensä ansiosta hyvä valinta kasvisruoalle. Mausteisuus ruoassa vetosi osaan tutkittavista henkilöistä uskon tämän pohjautuvat siihen, että tämän hetken ruokatrendeissä mausteisia ruokia suositaan.

Rock Allday, everyday lager- oluen ja kasvispihvin yhdistämisessä hajontaa huomasi vähän enemmän, kuitenkin suurimman osan mielestä yhdistäminen onnistui. Onnistumisessa yhteneväisyyksiä keveys sekä oluen helppo juotavuus. Lagerin keveys ja raikkaus yhdessä loivat suurimmalle osalle onnistuneen yhdistämisen. Joidenkin mielestä yhdistäminen ei onnistunut, koska oluen maku peitti kasvinpihvin maut. Mausteisuudesta ei ollut mitään mainintaa, koska lager-oluen maltaisuus vei sen pois. Tämä oli vaikuttanut siihen, että osan mielestä kasvispihvin maut eivät maistuneet oluen hallitsevuuden takia.

The Lizard NEIPA-oluen kohdalla mielipiteet jakoutuivat enemmän kuin Rock Allday, everyday lager-oluen kohdalla. Tutkittavista henkilöistä päälle puolet eivät pitäneet oluen ja kasvispihvin yhdistämisestä, koska olut oli liian voimakas sekä katkeroinen. Olut peitti kasvispihvin maut katkeruuden sekä voimakkuuden takia. Oluen sisältäessä katkeruutta ruoalta vaaditaan rasvaisuutta sekä mausteisuutta, siten mahdollistetaan onnistunut yhdistäminen. Osan mielestä yhdistäminen onnistui, koska kasvispihviissä chilin maku tuli hyvin esille. Katkeruus korostaa tulisuutta näin osalle chili tuli miellyttävänä makuna pihvistä. Oluessa pienikin määrä katkeruutta riittää tuomaan chilin maun sekä tulisuuden esille.

Scissors Indie Pale Ale-oluen yhdistäminen kasvispihviin oli suurimman osan mielestä onnistunut, koska olut ja ruoka korostivat toisten makuja ja olivat tasapainossa. Oluen katkeruus puolestaan nostaa chilin poltetta paremmin esiin, näin osan mielestä olut ja ruoka olivat tasapainossa. Voimakkaat sitruhedelmäiset aromit puolestaan raikastavat yhdistelmää, joten situunaiset aromit olivat luoneet oluesta kevyemmän sekä sitruunaiset aromit olivat nostaneet ruoan mausteisuutta. Osan mielestä yhdistäminen ei onnistunut, koska oluen katkeruus nousi liian selvästi esille. Tämän oluen kohdalla on ymmärrettävää, että katkeruus peittää kasvispihvin maun, koska oluessa on paljon katkeruutta.

Paper Rye Candy Red Ale-oluen yhdistäminen kasvispihviin ei ollut kovin onnistunut yhdistelmä, koska olut peitti pihvin maun. Oluessa on paljon katkeruutta, joten se on peittonut kasvispihvin mausteisuutta. Samaan aikaan oluen maltaisuus peittää alleen kasvispihvin keveyttä. Vaikka muutamien henkilöiden mielestä yhdistäminen ei onnistunut, oli heillä maininta kasvispihvin makujen korostumisesta. Pari tutkittavaa henkilöä kuitenkin piti yhdistelmästä, koska olut korosti hyvin kevyen pihvin makuja. *"Yllättävän hyvä. Tumma olut toi kevyeen pihviin vähän kontrastia."*

Paper Tropical State of Mind Stout-oluen ja kasvispihvin yhdistämisessä tiesin olevan haasteita ja se näkyi vastauksissa. Tutkittavista henkilöistä suurimman osan mielestä yhdistelmä ei ollut onnistunut, koska oluen kahvin aromi sekä voimakkuus peittivät kasvispihvin maun. Parin tutkittavan henkilön mielestä yhdistelmä oli onnistunut, koska yhdistelmässä molemmista tuli uusia makuja esille. Tässä oluen katkeruus ei ollut peittonut mausteisuutta sekä kahvin ja maltaisuuden mukanaan tuomat aromit saivat ruoasta uusia makua esille. Yleensä tälle oluelle tulisi ruoasta löytyä vahvaa mausteisuutta sekä tuhteja makuja, koska muutoin olut peittää ruoan maut.

5.2 Tutkimustulokset: Oluen ja kasvispihvin yhdistäminen kastikkeen avulla

Rock Lime & Ginger Wheat Ale- oluen yhdistäminen ruokaan kastikkeen kanssa oli onnistunut jokaisen tutkittavan henkilön mielestä, koska raikkaus, tasapaino sekä sitrushedelmäisyys tulivat yhdistelmässä selvästi esille. Ilman kastikettakin yhdistelmä maistui suurimmalle osalle ja kastikkeen kanssa yhdistäminen vain parani heidän mielestään. Yhden tutkittavan henkilön mielestä inkiväärin maku hallitsi liikaa ennen kastiketta. Majoneesin kanssa yhdistäminen puolestaan onnistui. *"Oluen limearomi sopii todella hyvin kastikkeessa olevan sitruunan kanssa, ja kaikki nämä yhdessä kasvispihvin kanssa sopivat todella hyvin yhteen. Kaikki maut ovat sopivasti balanssissa keskenään."* Kastikkeessa yhdistyvät makuparit sekä tasapainon luo kasvispihvin mausteisuus ja majoneesipohjaisen kastikkeen mukanaan tuoma rasvaisuus. Raikkautta yhdistämiseen tuo oluessa olevat lime ja inkivääri sekä majoneesissa oleva sitruunan mehu ja raastetut kuoret.

Rock Allday, everyday lager- oluen yhdistäminen ruokaan kastikkeen kanssa paranti makua suurimman osan mielestä verrattuna siihen, mitä se oli ilman kastiketta, koska yhdistelmästä tuli raikkaampi. Yhdistelmän onnistumisessa olut oli tukenut kasvispihvin aromeja ja majoneesipohjainen kastike oli antanut yhdistämiseen rasvaisuutta sekä raikkautta. Yhden tutkittavan henkilön mielestä kastike peitti oluen maun, jolloin kastikkeen sitruunaisuus oli peitonnut oluen maun, näin olut ei ollut maistunut kastikkeen läpi. Toisen tutkittavan henkilön mielestä olut peitti kastikkeen maun. Oluen maltaisuus, hiilidioksidi sekä katkeruus olivat puolestaan vieneet kastikkeen makua pois. Maltaisuus oli vallannut sitruunaiset aromit sekä hiilidioksidi ja katkeruus on vieneet rasvan maun liian nopeasti suusta pois.

The Lizard NEIPA-oluen yhdistäminen kasvispihviin sekä kastikkeeseen onnistui paremmin kuin ilman kastiketta, koska mausteinen tahna oli tasapainottanut makua sekä chilin maku oli ollut miellyttävä. Vähän alle puolet tutkittavista henkilöistä eivät pitäneet yhdistämisestä, koska yhdistelmä oli liian voimakas, oluen maku hallitsi sekä korianterin maku oli liian selvä. Kastikkeessa on voimakkaita makuja, kuten seesaminsiemenet. Seesaminsiemienien paahteinen maku on peittänyt oluen makuja alleen sekä oluen katkeruus ei ole näissä tilanteissa riittänyt tasapainoittamaan seesaminsiemien rasvaisuutta, näin maku on jäänyt hallitsemaan. Oluen valmistukseen käytettävät kaura sekä vehnä tuovat olueen pehmeyttä, mitkä osaltaan vaikuttavat, etteivät voimakkaat maut tasapainottuneet. Yhden tutkittavan henkilön mielestä ilman kastiketta oluen voimakkuus oli peitonnut kasvispihvin maun ja kastikkeen kanssa yhdistelmän jälkimaku oli ollut todella hyvä, koska jälkimaku oli pehmeä. Muiden tutkittavien henkilöiden joiden mielestä yhdistelmä onnistui, heillä oluen katkeruus leikkasi rasvaisuuden sekä oluessa sitrushedelmäiset aromit ja kastikkeessa oleva lime toimivat makupareina. Kastikkeessa chili oli oluen katkeruuden ansiosta noussut esille, koska katkeruus korostaa tulisuuden tunnetta.

Scissors Indie Pale Ale-oluen yhdistämien kasvispihviin ja kastikkeeseen jakoi mielipiteet puoliksi. Toisen puolen mielestä yhdistelmä onnistui, koska yhdistelmä oli tasapainoinen. IPA-oluen katkeruus ja sitrushedelmäisyys yhdistivät oluen ja kasvispihvin, koska oluen ominaisuudet vievät rasvaisuuden tunnetta pois sekä tasapainottavat mausteisuuden. Oluen ja kasvispihvin sitrushedelmäisyys toimi makupareina toisilleen, näin mahdollisten yhdistämisen onnistumista. Toinen puoli tutkittavista henkilöistä ei pitänyt yhdistelmästä, koska oluen maku oli liian vahva ja yhdistelmästä tuli tunkkainen. Oluen katkeruus sekä alkoholin määrä oluessa ovat vieneet kastikkeen maun pois, koska alkoholi ja katkeruus peittävät makuja. Ilman kastiketta yhdistelmää ei koettu tunkkaiseksi, koska kastikkeessa olevat seesaminsiemenet paahdetaan, näin kastikkeeseen tulee paahteinen maku. Paahteinen maku puolestaan vaatii oluelta raikkautta.

Paper Rye Candy Red Ale-oluen yhdistäminen kasvispihviin mahdollistui kastikkeen ansiosta. Yli puolet tutkittavista henkilöistä pitivät yhdistämistä onnistuneena, koska kastike ja olut täydentävät toisiaan sekä yhdistelmä oli tasapainossa. Tutkittavan henkilön mielestä. *"Toimii. Sienien maku, pihvi ja olut täydentävät toisiaan."* Onnistuneeseen yhdistämiseen vaikuttivat kastikkeen paahteisuus sekä mausteisuus, koska oluessa on maltaiden tuomaa paahteisuutta sekä runsasta katkeruutta, näin molempien paahteisuudet toimivat makupareina sekä mausteisuus tasapainottui katkeruuden ansiosta. Tutkittavat henkilöt joiden mielestä yhdistäminen ei onnistunut oli olut korostanut liikaa kastikkeen makuja tai olut oli peittänyt kastikkeen sekä kasvispihvin maut. Tutkittavista henkilöistä osa oli sitä mieltä, että olut peitti kastikkeen makuja. Oluessa on runsas katkeruus sekä runsas maltaisuus, joten silloin kastikkeelta vaaditaan tuhteja makuja. Joidenkin mielestä kastike oli korostunut liikaa. Korostumisen syinä kastikkeen sisältämä kahvi sekä oluen katkeruus. Katkeruus on korostanut liikaa chilin makua.

Paper Tropical State of Mind Stout-oluen yhdistäminen kasvispihviin sekä kastikkeeseen ei suuriman osan mielestä onnistunut, koska olut peitti muut maut ja yhdistelmä oli liian tuhti. Stout-oluen voimakkaat maut sekä kahvin aromit peittävät helposti makuja alleen, joten kasvispihvin kevyet maut eivät maistuneet. Kastikkeessa ja oluessa kahvi toimii makuparina, joten tämä oli lisännyt yhdistelmän tunkkaisuutta. Tunkkaisuutta lisäsi ruoassa oleva herkkusienien sisältämä umami, chili sekä mausteisuus, joiden kuului tasoittaa yhdistelmä. Tilanteessa olut kuitenkin nosti näiden raaka-aineiden aromeja lisäten tunkkaissuutta. Parin tutkittavan henkilön mielestä yhdistelmä oli onnistunut, joten kastikkeen umami, makeus sekä rasvaisuus olivat tasapainottaneet kastikkeen ja oluen liittoa.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET

Mikä mahdollistaa oluen yhdistämisen vegaaniseen ruokaan? Oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämisen mahdollistaa oluen ja ruoan välille saatu tasapaino. Tasapainon oluen ja ruoan välille voi saavuttaa ruoan oikeanlaisella maustamisella, makupareilla sekä yhdistämällä raaka-aineita, jotka tukevat oluen makua. Tärkeinä tekijöinä onnistuneeseen oluen ja ruoan yhdistämiseen ovat oluen ja ruoan lämpötilat sekä oikeanlainen olutlasi. Yhdistämisen onnistumiseen tärkein tekijä on tutkimuksessa oleva tutkittava henkilö. Ruoan ja oluen yhdistämisen onnistumiseen vaikuttavat ihmisen makuaistit. Makuasteihin ei voi vaikuttaa, kuitenkin ruoan trendikyyteen voi. Ruoka- ja juomatrendien vaikutus ruoan yhdistämisessä on suuri. Korkeakouluopiskelijat seuraavat trendejä ja käyttävät trendituotteita, näin makutottumuksien kautta ruoan ja oluen yhdistämisen onnistuminen helpottuu.

Beer tasting-tilaisuuden avulla RPS Brewing-oluiden ja vegaanisen ruoan yhdistäminen voidaan todeta mahdolliseksi, vaikka jokaisen ruoan kohdalla yhdistäminen olueen ei onnistunutkaan. Parhaiten yhdistämistä edisti raikkaus. Majoneesipohjaisessa kastikkeessa sitruunan tuoma raikkaus koettiin parhaaksi yhdistäväksi tekijäksi. Makuparien oleminen ruoassa sekä juomassa nähtiin yhdistämisessä etuna sekä haittana. Makuparien ollessa etuna, makupari edisti ruoan ja oluen yhdistämistä antaen miellyttävän jälkimaun suuhun. Jos makuparit koettiin haitaksi, tässä tilanteessa yhdistelmä teki ruoasta liian tunkkaisen sekä voimakkaan.

Kasvispihvi, mausteinen tahna ja sienikastike sisälsivät chiliä ja IPA-oluessa ja red ale-oluessa on humalan tuomaa katkeruutta. Ajattelin katkeruuden ja chilin haittaavan yhdistämistä, kuitenkin nämä mainittiin miellyttävänä asiana. Stout oli ainut olut, jonka kanssa chilin maku mainittiin epämiellyttävä. Tämä on mielestäni todella mielenkiintoinen asia, koska stout-olut sisältää todella runsaasti maltaiden tuomaa makeutta, jonka pitäisi laskea chilin tuomaa poltetta. Tilanteessa oluen katkeruus oli mennyt runsaan maltauuden yli.

Opinnäytetyöllä saadut aineistot vastaavat tutkimuskysymykseen, koska tutkimustuloksilla saa paljon tietoa, miksi olut ja ruoka ovat käyneet yhteen tai mikä oluen ja ruoan yhdistämisessä ei ole onnistunut. Vastaukset yhdistämiseen liittyen olivat laajoja ja hyvin perusteltuja, joten niiltä sai hyvin verrattua opinnäytetyön teoriaan. Yhdeksän vastaaja piti Rock Lime & Ginger Wheat Ale-oluen ja kasvispihvin sekä kastikkeen yhdistelmästä sitruunaisen maun ansiosta. Lopuilla yhdistymisen onnistumiseen vaikuttivat tasapaino ruoan sekä oluen välillä.

7 POHDINTA

Opinnäytetyöllä halusin saada lisää tietoa oluen ja vegaanisen ruoan yhdistämisestä. Teoriassa käsitelin oluen ja ruoan yhdistämistä sekä tämän hetken trendejä alalla. Teorian pohjalta valmistin kasvispihvin ja siihen yhdistettävät kastikkeet. Kastikkeiden avulla oluen ja ruoan yhdistämistä edistettiin.

Oluen ja ruoan yhdistämistä käsittelevän kappaleen teorian mukaan kaikkien oluiden yhdistäminen veganiiseen ruokaan pitäisi olla mahdollista. Tiesin tämän tuottavan haasteita, kuten Stout-oluen ja kasvispihvin kohdalla, koska kasvispihvin maut ovat liian mietoja olueen nähden. Kasvispihvin voimakkaammalla maustamisella tämän ongelman olisi voinut ratkaista. Kasvispihvin voimakkaampi maustaminen ei kuitenkaan ollut vaihtoehtona, koska sitten wheat ale-oluen ja kasvispihvin yhdistäminen olisi kärsinyt. Päätin yrittää kastikkeen avulla saada tarpeeksi hyvän makuparin oluelle, ettei kevyt kasvispihvi jää oluen peittoon. Yhdistettäväksi makupariksi tuli kahvi, koska olut sisältää kahvia. Päädyin lisäämään kahvia kastikkeeseen, näin saaden makuparin. Oluen makujen tasapainottamiseen toimivat herkkusienet, mausteisuus sekä chili.

Testasin oluet ja kasvispihvin sekä kastikkeet samalla tavalla kuin Tasting-tilaisuudessa ja huomasin stout-oluen ja kasvispihvin sekä kastikkeen yhdistämisen olevan haasteellinen. Päätin etten muuta reseptiä, koska mielestäni yhdistäminen onnistui red ale-oluen kanssa. Vaikka yhdistäminen ei onnistuisikaan kaikkien mielestä, tiesin saavani hyvää tutkimusmateriaalia vastauksista, mikä yhdistämisessä ei onnistunut. Tasting-tuloksissa stout-oluen yhdistämisestä kasvispihviin ja sienikastikkeeseen oli mainintoja yhdistelmän tunkkaisuudesta sekä kastikkeen mausteisuus nousi liikaa läpi. Edellä mainitut syyt tulivat, siitä ettei oluen maku ei tasapainottunut vaan olut korosti liikaa herkkusienien, mausteisuuden sekä chilin makua. Kahvi toimi makuparina ja se löydettiin kastikkeesta. Kahvikin osaltaan lisäsi tunkkaisuuden tunnetta, koska kaikki maut korostuivat eivätkä tasoittuneet. Stoutin kanssa yhdistäminen onnistuisi varmasti voimakkaammalla kasvispihville sekä raikkaalla kastikkeella, näin kasvispihvin sekä oluen maut maistuisivat, eikä kumpikaan peittoaisi toista sekä kastike keventäisi yhdistelmää.

Oluen ja ruoan yhdistämisessä huomion kiinnittäminen molempien makuelementteihin sekä raaka-aineisiin oli tärkeässä roolissa. Raaka-aineen huomiotta jättäminen voi yksikin elementti pilata koko yhdistämisen. NEIPA-oluen sekä IPA-oluen kanssa tarjoiltavassa kastikkeessa minulta jäi huomioimatta, jos seesaminsiemeniä paahtaa liikaa niin paahteinen maku peittää oluiden maun sekä mausta tulee hieman tunkkainen. Tällöin kastikkeessa oleva limen raikkaus ei pääse vahvan paahteisuuden läpi, näin makupareja syntyi vain harvoille tutkittaville henkilöille.

Teoriassa ruoan tasapainon saavuttamiseksi mainittuja esimerkkejä, kuten katkeruus ja rasvaisuus sekä hiilidioksidi ja rasvaisuus olivat luoneet onnistuneita yhdistämiä tutkimustuloksien perusteella. IPA-oluen ja NEIPA-oluen sitrushedelmäiset aromit sekä katkeruus oli vienyt rasvaisuuden tuntua pois kastikkeesta, jos paahteisuus ei ollut vallannut makua. Wheat ale-oluen ja lager-oluen hiilidioksidi sekä molemmissa oleva katkeruus veivät myös rasvaisuuden tuntua pois kastikkeesta,

vaikka kastikkeessa oli runsaasti öljyä. Yhdistelmästä tuli tasapainoinen ja wheat ale-olueessa lime muodosti makuparin kastikkeen sitruunaisuuden ansiosta.

Tutkimuksessa mielestäni onnistuttiin ja saadut tulokset olivat riittävät. Saaduilla tuloksilla tutkimusongelmaan vastaamisessa onnistuttiin. Tutkimuksella saatiin tietoa hyvin tietoa, mitä oluen ja ruoan yhdistämiseen vaaditaan, joten tutkimustuloksista saaduilla vastauksilla Beer tasting-tilaisuutta voidaan kehittää eteenpäin. Tuloksilla voidaan todeta yhdistämisen kasvisruokaan onnistuvan, joten sienikastikkeen reseptin uusimisella sekä mausteisen tahnan reseptiä muokkaamalla saataisiin valmis tasting-kokonaisuus. Tässä on hyvä tilaisuus jatkaa kehittämistä, esimerkkinä RPS Brewing alkaisi pitämään beer tasting-tilaisuuksia, jossa oluet yhdistetään kasvisruokaan tai mahdollisuus uudelle opinnäytetyölle, jossa kehitetään RPS Brewingille Tasting-tilaisuus.

LÄHTEET

- Alko 2018. Trendikatsaus 2018. [Viitattu 2018-05-31.] Saatavissa: https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi_FI/pdf_t/Uutishuoneen%20pdf_t/Alko-Trendikatsaus-2018.pdf
- Alko 2016. Porter ja stout. [Viitattu 2018-11-05.] Saatavissa: <https://www.alko.fi/valikoimat-ja-hinnasto/tietoa-tuotteista/panimotuotteet/oluttyypit/porter-ja-stout>
- Brewers Association. A brief beer & food matching chart. [Viitattu 2018-09-21.] Saatavissa: https://www.brewersassociation.org/attachments/0000/2095/Beer_and_Food_Flyer_MDC.pdf
- Brewers Association 2. BREWERS ASSOCIATION BEER STYLE GUIDELINES. [Viitattu 2018-11-06.] Saatavissa: <https://www.brewersassociation.org/resources/brewers-association-beer-style-guidelines/#32>
- BBC Good Food team 2018. 15 food trends for 2018. [verkkajulkaisu]. [Viitattu 2018-09-21.] Saatavissa: <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/15-food-trends-2018>
- Craftbeer. New England IPA. [Viitattu 2018-11-06.] Saatavissa: <https://www.craftbeer.com/styles/new-england-ipa>
- Craft Beer Joe 2018. The Ideal Flight Of Craft Beer: What Order Should Your Beer Be Served?. [Viitattu 2018-10-07.] Saatavissa: <http://www.craftbeerjoe.com/craft-beer-tips/flight-of-craft-beer/>
- Entertainment Close -Up 2018. Infiniti Research Recognizes Top Vegan Food Trends. [verkkajulkaisu]. Jacksonville: Close-Up Media, Inc. [Viitattu 2018-09-23.] Saatavissa: <https://search-proquest-com.ezproxy.savonia.fi/docview/2059470506/citation/FAB882EC5999400CPQ/1?accountid=27296>
- Fazer Food & Co. Itä-Suomen yliopisto/Snellmania viikon 45 lounaslista. [Viitattu 2018-11-06.] Saatavissa: <https://www.fazerfoodco.fi/snellmania/>
- Fazer Food Services 2018. Tulevaisuuden ruokatrendit. [Viitattu 2018-09-21.] Saatavissa: https://www.fazerfoodsolutions.com/siteassets/pdf/fi-pdf/fazer-trend-report-2019_fi.pdf
- Hakola, Elina 2018. Hävikkiruoka saa oman kaupan – Kirkon ulkomaanavun kaupakonsepti on ollut menestys Tanskassa. [verkkajulkaisu] Helsinki: Alma Media. [Viitattu 2018-09-23.] Saatavissa: <https://www.talouselama.fi/uutiset/havikkiruoka-saa-oman-kaupan-kirkon-ulkomaanavun-kaupakonsepti-on-ollut-menestys-tanskassa/03b69774-4f9f-30e6-8779-37865a038c4e>

- Hartwall. Innovaatiot ovat yritykselle elinehto. [Viitattu 2018-05-31.] Saatavissa: <https://www.hartwall.fi/point/blog/8370/innovaatiot-ovat-yritykselle-elinehto>
- Hines, Nick 2017. THE 7-STEP METHOD TO TASTING BEER LIKE A PRO. Vinepair Article. [Viitattu 2018-11-07] Saatavissa: <https://vinepair.com/articles/how-to-taste-beer/>
- Karmavuo, Risto ja Lihtonen, Juha 2004. VIINI & RUOKA Opas makujen harmoniaan. 4. uudistettu painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö TEOS.
- Korpinen, Santtu ja Nikulainen, Hannu 2014. Suomalaiset Pienpanimot. 1. painos. Saarijärvi: Saarijärven Offset.
- Krommydas, Niko 2017. Craft Brewers Predict the Biggest Beer Trends for 2018. Vinepair article. [Viitattu 2018-05-31.] Saatavissa: <https://vinepair.com/articles/craft-beer-trends-2018/>
- Lapin AMK. Opinnäytetyön toteuttaminen. [Viitattu 2018-10-03.] Saatavissa: <https://www.lapinamk.fi/fi/Opiskelijalle/Opinto-opas,-AMK-tutkinto/Opinnaytetyoohje/Opinnaytetyon-toteuttaminen#>
- Marino, Heidi 2018. Five Food Trends for 2018: Sodexo Chefs Say Plant Forward and Fermented Foods will be on the Menu. [verkkojulkaisu]. New York: PR Newswire Association LLC. [Viitattu 2018-09-21.] Saatavissa: <https://search-proquest-com.ezproxy.savonia.fi/docview/1993054174/fulltext/42677082D7D34731PQ/1?accountid=27296>
- Panimoliitto 2015. Love Beer. [Viitattu 2018-05-29.] Saatavissa: http://www.panimoliitto.fi/app/uploads/2013/06/Olut_esite_2015_netti.pdf
- Panimoliitto. Olut. [Viitattu 2018-11-21.] Saatavissa: <http://www.panimoliitto.fi/juomat/olut/>
- Panimoliitto. Olut ja ruoka. [Viitattu 2018-05-31.] Saatavissa: <http://www.panimoliitto.fi/juomat/olut/olut-ja-ruoka/>
- PREEDY, Victor R 2009. Beer in Health and Disease Prevention. Amsterdam: Academic Press
- Satoa 2018. Satoa 2018 Menu. [Viitattu 2018-09-23.] Saatavissa: <https://www.satoa.fi/en/satoa-kff/satoa-menu-2018/>
- Salmi, Mikko 2017. Olut!. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy. A Bonnier Group Company.
- Sinebrychoff 2006. Juo & Syö. Helsinki: Lönnberg Print.
- STM. Sosiaali- ja Terveysministeriö. Alkoholilain kokonaisuudistus. [Viitattu 2018-05-28.] Saatavissa: <http://stm.fi/alkoholilain-kokonaisuudistus>

TEM 2018. Elintarvikealalla kasvu tulee kulutuksen piristymisestä, kansainvälistymisestä ja uusiutumista. [Viitattu 2018-05-30.] Saatavissa: http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160674/Elintarvikeala_katsaus_maaliskuu2018.pdf?sequence=1

Tuomi, Jouni ja Sarajärvi, Anneli 2018. LAADULLINEN TUTKIMUS JA SISÄLLÖNANALYYSI. Uudistettu painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Vallo, Helena ja Häyrinen, Eija 2016. Tapahtuma on tilaisuus tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. 5. Uudistettu painos. Helsinki: Tietosanoma Oy.

Varjonen, Johanna 2013. Syömisen ajat ja paikat. [verkkójulkaisu] Tilastokeskuksen Hyvinvointikatsauksessa 3/2012. [Viitattu 2018-10-03.] Saatavissa: https://www.stat.fi/artikkelit/2012/art_2012-09-24_007.html?s=0#6

Vegan 2018. Vegan beer. [Viitattu 2018-09-23.] Saatavissa: <https://www.vegan.com/beer/>

Vilkka, Hanna ja Airaksinen, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy. Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Vinepair. WHEAT ALES (AMERICAN). [Viitattu 2018-11-05.] Saatavissa: <https://vinepair.com/beer-101/american-wheat-ale-beer-style-guide/>

Webstaurantstore 2018. Beer and Food Pairing Guide. [Viitattu 2018-11-05.] Saatavissa: <https://www.webstaurantstore.com/article/96/beer-and-food-pairings.html>

Wolinski, Cat 2018. THE IDEAL SERVING TEMPERATURES FOR EVERY TYPE OF BEER, EXPLAINED. Vinepair Article. [Viitattu 2018-11-07.] Saatavissa: <https://vinepair.com/articles/best-temperature-beer/>

LIITE 1. GOOGLE FORMS- LOMAKE

Google Forms interface showing a multi-page survey titled "Beer tasting". The survey is divided into five sections (Oso 1/5 to Oso 5/5) and includes various question types such as multiple choice, text input, and image uploads.

Oso 1/5

Beer tasting

Yleistiedot lomake

Sukupuoli

Nainen


Mies

Koulu

Omat/työpaikasta

Keskia

Kuvan lataus



Oso 2/5

Olut ja kasvispihvi

Kysymys (pakollinen)

Rock Lime & Ginger Wheat Ale 5,5%

2500 vastaukset

Rock Allday, everyday leger 4,7%

2500 vastaukset

The Lizard NEIPA 5,5%

2500 vastaukset

Scissors Indie Pale Ale 5,4%

2500 vastaukset


Paper Rye Candy Rad Ale 5,2%

2500 vastaukset

Paper Tropical State of Mind Stout 5,0%

2500 vastaukset

Kuvan lataus



Oso 3/5

Olut, kasvispihvi sekä kastike

Kysymys (pakollinen)

Rock Lime & Ginger Wheat Ale 5,5%

2500 vastaukset

Rock Allday, everyday leger 4,7%

2500 vastaukset

The Lizard NEIPA 5,5%

2500 vastaukset

Scissors Indie Pale Ale 5,4%

2500 vastaukset


Paper Rye Candy Rad Ale 5,2%

2500 vastaukset

Paper Tropical State of Mind Stout 5,0%

2500 vastaukset

Kuvan lataus




Oso 4/5

Kiitoksia osallistumisesta!

Kysymys (pakollinen)

Kuvan lataus



LIITE 2: RESEPTI 1

Kasvispihvit		annoskoko	annokala	tarjennus	
		2339 g	1 kpl		
raaka-aineen nimi	vetoritta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Mustapapu, keitetty, vedessä		0,750 kg		0,750 kg	
Kikherne		0,750 kg		0,750 kg	
Porkkana		0,300 kg	18 %	0,357 kg	
Sipuli	2 dl	0,200 kg	10 %	0,222 kg	
Suola	1 rkl	0,022 kg		0,022 kg	
Mustapippuri jauhettu	1 rkl	0,007 kg		0,007 kg	
Rypsiöljy	1 ½ dl	0,150 kg		0,150 kg	
Valkosipuli		0,010 kg		0,010 kg	
Pankokorppujauho		0,150 kg		0,150 kg	
<i>Harissa</i>					40g

Pilko sipulit sekä porkkanat, freesaa ne kypsäksi. Valuta kikherneistä sekä mustapavuista nesteet pois. Hienonna kikherneet kutterissa.

Yhdistä kikherneet, mustapavut, freesatut porkkanat ja sipulit, harissa-tahna, mustapippuri, suola sekä 100g öljyä. Sekoita raaka-aineista tasainen massa.

Laita loput öljyt ja valkosipulit sauvasekoittimelle sopivaan astiaan. Sekoita tasaiseksi.

Kaada lautaselle panko-jauhoja. Ota kasvispihvimassasta noin 100g ja laita panko-jauhojen päälle. Muotoile massasta pankojauhojen kanssa pihvejä ja laita uunipellille. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Voitele pihvit valkosipuliöljyllä. Kypsennä pihvejä noin 20 minuuttia. Pihvit ovat valmiita, kun pinta rupeaa värjäntymään kullanruskeaksi.

PAINOT	Raaka	kypymishäviö	Kypsä	jakeluhäviö	Lopullinen
kokonaispaino	2,339 kg	0 %	2,339 kg	0 %	2,339 kg
annoskoko	2339 g		2339 g		2339 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonais hinta	7,09 €	0,00 €		7,09 €	
klon hinta	3,03 €	0,00 €		3,03 €	
annos hinta	7,09 €	0,00 €		7,09 €	

LIITE 3: RESEPTI 2

Kastike 1.

annoskoko 511 g annokala 1 kpl tarjonnus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	oletuspaino	rivihuomautus
1 Soijamaito		0,120 kg		0,120 kg	
Rypsiöljy	2 ½ dl	0,240 kg		0,240 kg	
Sitruuna	1,0 kpl	0,120 kg	25 %	0,180 kg	
Sinappi	1 ¼ rkl	0,025 kg		0,025 kg	
Suola	½ tl	0,004 kg		0,004 kg	
Mustapippuri jauhettu	¾ tl	0,002 kg		0,002 kg	

Laita soijamaito sekä öljy sauvasekoittimelle sopivaan astiaan. Tämän jälkeen laita sauvasekoitin astian pohjalle. Laita sauvasekoitin päälle ja nosta hiljalleen ylös. Sekoittamisen voi lopettaa, kunnes kastike on täydellisesti sekoittunut.

Kastikkeeseen raastetaan sitruunasta kuoret sekä puristetaan mehut. Siruunan mehujen puristamisen jälkeen voi kastikkeeseen laittaa loput raaka-aineet. Suolan tarkastus ja kastike on valmis tarjoiltavaksi.

PAINOT	Raaka	kypymäärävikki	Kypsä	jakelmäärävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,511 kg	0 %	0,511 kg	0 %	0,511 kg
annoskoko	511 g		511 g		511 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonais hinta	1,42 €	0,00 €		1,42 €	
kllohinta	2,78 €	0,00 €		2,78 €	
annos hinta	1,42 €	0,00 €		1,42 €	

LIITE 4: RESEPTI 3

Kastike 2.		annoskoko	annokas	selitys
		426 g	1 kpl	
ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	nettopaino
1 Seesaminsiemeni	3 ¼ dl	0,200 kg		0,200 kg
Rypsiöljy	½ dl	0,050 kg		0,050 kg
Chili tuore	1,0 kpl	0,020 kg	5 %	0,021 kg
Korianteri tuore	4 ¼ dl	0,030 kg		0,030 kg
Lime		0,120 kg		0,120 kg
Suola	½ tl	0,004 kg		0,004 kg
Mustapippuri jauhettu	¾ tl	0,002 kg		0,002 kg

Laita uuni 180 asteelle. Seesaminsiemenet uunipellille. Seesaminsiemeniä pidetään uunissa noin viisi minuuttia, kunnes siemenet ovat saaneet kullanruskean värin. Jäähdytä siemenet.

Laita öljy ja hienonnettu chili kattilaan. Freesaa chilejä. Jäähdytä seos.

Purista limeistä mehu sauvasekoittimelle sopivaan astiaan. Revi puoli punttia korianteria samaan astiaan. Nyt loput raaka-aineet lisätään astiaan ja aja massa tasaiseksi tahnaksi. Suolan tarkastus.

PAINOT	Raaka	kypsyysvahvike	Kypsä	jakeleväike	Lopullinen
kokonaispaino	0,426 kg	0 %	0,426 kg	0 %	0,426 kg
annoskoko	426 g		426 g		426 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä		
kokonais hinta	2,89 €	0,00 €	2,89 €		
klahinta	6,78 €	0,00 €	6,78 €		
annoshinta	2,89 €	0,00 €	2,89 €		

LIITE 5: RESEPTI 4

Kastike 3.		annoskoko		annokas		tarjonnus	
		357 g		1 kpl			
ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	oletuspaino	rivihuomautus		
1 Herkkusieni	5 dl	0,150 kg	29 %	0,211 kg			
Sipuli	1 dl	0,100 kg	10 %	0,111 kg			
Chili tuore	1,0 kpl	0,020 kg	5 %	0,021 kg			
Kahvi suodatinjauhatus	1 ¼ dl	0,050 kg		0,050 kg			
Soijakastike	1 ¼ tl	0,010 kg		0,010 kg			
Sokeri	1 rkl	0,015 kg		0,015 kg			
Suola	¼ tl	0,002 kg		0,002 kg			
Rypsiöljy	2 tl	0,010 kg		0,010 kg			

Pilko sipulit, herkkusienet sekä chili. Freesaa sipulit sekä herkkusienet. Lisää chili jatka freesaamista.

Fariinisokeri lisätään sekaan sekä hämmenetään kunnes sokeri rupeaa sekoittumaan kasvien kanssa. Kahvi sekä soijakastike lisätään kasvien sekaan. Kastikkeesta kiehausutetaan neste pois.

Vesi ja suola lisätään. Kastike kiehausutetaan lämpimäksi. Kastike sekoitetaan tasaiseksi blenderillä tai sauvasekoittimella.

PAINOT	Raaka	kypymäärä	Kypä	jälkikäivä	Lopullinen
kokonaispaino	0,357 kg	0 %	0,357 kg	0 %	0,357 kg
annoskoko	357 g		357 g		357 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonais hinta	2,05 €	0,00 €		2,05 €	
kllohinta	5,74 €	0,00 €		5,74 €	
annos hinta	2,05 €	0,00 €		2,05 €	