



Luonnon antimien ja cocktailien yhdistäminen suomalaisessa juo- makulttuurissa

Aku Hirsivuori

OPINNÄYTETYÖ
MARRASKUU 2019

Palveluliiketoiminta

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminta

HIRSIVUORI, AKU-VILLE:

Luonnon antimien ja cocktailien yhdistäminen suomalaisessa juomakulttuurissa

Opinnäytetyö 42 sivua, joista liitteitä 1 sivua
Marraskuu 2019

Tämä opinnäytetyön tarkoituksena oli käsitellä Suomen juomahistoriaa ja trendejä aikajanana menneisyydestä nykypäivään, sekä puhua Suomessa kasvavista luonnon antimista ja niiden käyttämisestä alkoholeissa ja juomasekoituksissa. Työ koostuu teoriaosuudesta ja tutkimuksesta. Teoriaosuus käsittelee alkoholitrendejä historiasta nykypäivään, sekä luonnon antimista lyhyesti kertoen. Tärkeää on mainita elintarvikelainsäädännöstä luonnon antimien käyttöön liittyen.

Tutkimusmateriaalia tässä työssä hankittiin puolistrukturoiduilla haastatteluilla viideltä baarialan ammattilaiselta: Solo Sokos Hotel Tornin Moro Sky Barin palvelupäällikkö Mika Asumalta, Solo Sokos Hotel Tornin Paja Barin palvelupäällikkö Juho Viidalta, ravintola Kajon Villit ja Viinit -ravintolan vuoropäällikkö Juuso Killströmiltä, sekä cocktailbaari Tiiman vuoropäällikkö Juho Ronkaiselta ja baarimestari Mikael Intoselta.

Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin peruslitteroinnilla. Haastattelut ovat työssä tutkimusmetodina siksi, että niillä saadaan ajankohtaista ja luotettavaa tietoa suoraan alan ammattilaisilta. Haastateltavien kommentit ovat pääosassa 4.2 luvussa, ja haastattelukysymykset löytyvät liitteistä (liite 1). Näiden haastatteluiden tavoitteena on saada tietoa ja herättää keskustelua suomalaisista luonnon antimista ja niiden hyödyntämisestä suomalaisessa juomakulttuurissa. Tutkimuskysymykset tässä työssä ovat: kuinka luonnon antimia voidaan käyttää suomalaisessa juomakulttuurissa sekä kuinka luonnon antimia käytetään, mitä käytetään ja miksi käytetään suomalaisissa cocktailbaareissa.

Tutkimuksen tuloksena saatiin tietoa Suomen cocktailtrendien ja kulttuurin aikajanasta, sekä tietoa luonnon antimien ja villiyrteiden käyttämisestä cocktaileissa, kuten myös tietoa siitä, miten niitä voidaan käyttää. Näkökulmia saatiin cocktailbaarien perspektiivistä viideltä baarialan ammattilaiselta. Työssä saatiin selville, kuinka cocktailbaarit ja kaikki muut voivat käyttää villiyrtejä ja luonnon antimia cocktaileissa.

Asiasanat: luonnon antimet, villiyrteet, marjat, puut, kasvit, historia, tutkimus

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

HIRSIVUORI, AKU-VILLE:

Combining of wild herbs in cocktails in the Finnish drinking culture

Bachelor's thesis 42 pages, appendices 1 page
November 2019

The purpose of this thesis is to examine Finnish drinking culture and trends as a timeline from the past to the present, as well as cover the usage of wild herbs in alcohol and cocktails in the Finnish drinking culture. The study combines theory and interviews from five professional bartenders. The study also covers food legislation concerning the use of wild herbs.

The study was conducted by interviewing five professionals in the cocktail field: Mika Asuma, service manager from Solo Sokos Hotels Tornio Moro Sky Bar, Juho Viita, service manager from Solo Sokos Hotels Tornio Paja Bar, Juuso Killström, shift manager from restaurant Kajo's Villit ja Viinit, as well as cocktail bar Tiima's shift manager Juho Ronkainen, and bartender Mikael Intonen.

The interviews were recorded and later transcribed by following the instructions of basic transcription. The interviews were used as the study methods in this thesis because they give current and reliable information from the professionals in the field. The interview questions are found in the appendices. The goal of these interviews were to gather information and discuss Finnish wild herbs and their use in the Finnish drinking culture. The research questions in this study are how wild herbs can be used in the Finnish drinking culture as well as how wild herbs are used, what can be used and why are they used in the Finnish cocktail bars.

As the result, this study gathered information about the timeline in Finnish cocktail culture, as well as information about the use of different wild herbs in cocktails, and how they can be used. In the interviews it was discovered- how cocktail bars and anyone else can use different wild herbs in cocktails.

Key words: wild herbs, berries, trees, plants, history, study

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	TUTKIMUSONGELMA JA -KYSYMYS	6
3	ALKOHOLIEIEN JA COCKTAILIEIEN HISTORIA SUOMESSA.....	8
	3.1 Cocktail käsitteenä	8
	3.2 Kotitekoista viiniä, olutta ja paloviinaa	8
	3.3 Cocktailit saapuvat Suomeen.....	9
	3.4 Kieltolaki.....	10
	3.5 Sota-aika	11
	3.6 Sota-ajan jälkeen	12
	3.7 Kohti nykypäivää	13
4	LUONNONANTIMIEN KÄYTTÖ KOTONA JA COCKTAILBAAREISSA 15	
	4.1 Elintarvikelainsäädäntö luonnon antimien käyttämisessä	18
	4.2 Kuinka drinkki syntyy.....	20
5	LUONNON ANTIMET JA VILLIYRTIT	28
	5.1 Jokamiehenoikeus	28
	5.2 Huomioita keräämiseen ja käyttöön	29
	5.3 Marjat.....	30
	5.4 Luonnon yrtit ja kasvit	33
	5.5 Puut.....	36
6	POHDINTA	38
	LÄHTEET	40
	LIITTEET	42
	LIITE 1. Haastattelukysymykset.....	42

1 JOHDANTO

Suomessa on noussut suuresti mielenkiinto luonnonläheisten villiyrttien ja kasvien käyttämiseen elintarvikkeissa. Enää ei kerätä pelkästään sieniä ja marjoja, vaan ennen epätavallisten kasvien ja villiyrttien keräämistä harjoitetaan suurentuvissa määrissä. (Ruokavirasto n.d)

Työn tavoitteena on tuottaa tietoa luonnon antimista ja niiden käyttämisestä suomalaisessa juomakulttuurissa. Luonnon antimilla tässä työssä tarkoitetaan Suomen luonnosta löytyviä villiyrtejä, kasveja, puita ja marjoja. Luonnehdin opinnäytetyöni taustaa kiinnostukseksi ja intohimoksi aihetta kohtaan. Olen aktiivisesti harrastanut sekä viettänyt vapaa-aikaani erilaisten juomasekoitusten ja alkoholien parissa. Pohjoismaiset maut, kuten villiyrtejä, ja niiden käyttäminen juomasekoituksissa, ovat erityisen mielenkiintoisia. Opinnäytetyön aihetta ajaa eteenpäin myös kiinnostus perustaa oma anniskeluravintola, jonka konseptina olisi pohjoismaisiin makuihin ja villiyrteihin perustuva cocktailbaari, unohtamatta maailman muita juomatrendejä.

Opinnäytetyö rakentuu teoriaviitekehystä sekä empiirisestä osuudesta. Työ kertoo erilaisista pohjoisen mauista ja villiyrteistä, ja niiden yhdistettävyydestä juomasekoituksiin ja alkoholeihin. Avaan myös suomalaisia juomatrendejä menneisyydestä tulevaisuuteen, jotta päästään vähän perille siitä, minkälaisia juomatrendejä Suomessa on ollut, on nykyään ja tulee olemaan. Tavoitteeni työlle on tarkastella suomalaisia juomatrendejä ja niiden historiaa ja nykypäivää, sekä kartoittaa erilaisien luonnon antimien hyödynnettävyyttä baarialalla. Haluan myös parantaa omaa osaamistani alalla, auttaa muita aiheesta kiinnostuneita, sekä käsitellä aihetta myös yritysten näkökulmasta muun muassa elintarvikelainsäädännön nojalta.

Käytän opinnäytetyössäni menetelmänä haastattelua. Haastattelussa pyrin kartoittamaan erilaisia juomatrendejä, villiyrttien ja luonnon antimien ollen keskiössä. Haastattelukysymykset löytyvät liitteistä (liite 1). Työssä perehdytään myös näiden juomatrendien tulevaisuudennäkymiin ja mahdollisuuksiin. Tutkimuksen haastatteluteemat kulkevat rinnakkain sekä teoria- että tutkimusosuudessa. Lähteinä käytetään internetlähteitä, kirjallisuutta ja haastatteluja. Tutkimusmenetelmänä toimii laadullinen tutkimus.

2 TUTKIMUSONGELMA JA -KYSYMYS

Tutkimusongelma tarkoittaa koko tutkimuksen perustaa, ja siinä keskitytään niihin asioihin, joihin tutkimuksessa haetaan vastauksia, ja täten kiteyttää kysymykset siihen, mitä tutkimuksessa halutaan tietää. Tutkimusongelma on helposti ymmärrettävä ja selkeä, ja siinä pyritään välttämään epäsuoraa tulkintaa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tutkimusongelmat tässä työssä käsittelevät:

- Tiedon puutetta villiyrttien, luonnon antimien ja elintarvikkeiden prosessoinnista kaupallisiin tarkoituksiin ja omaan käyttöön
- Tiedon puutetta villiyrttien ja luonnon antimien käyttämisestä suomalaisessa juoma- ja cocktailkulttuurissa, sekä omassa käytössä että cocktailalalla.

Työssä haetaan vastauksia seuraaviin kysymyksiin

- Kuinka luonnon antimet prosessoidaan kaupalliseen käyttöön?
- Mitä luonnon antimia on helposti saatavilla, mistä niitä kerätään ja kuinka niitä voidaan käyttää?
- Miten luonnon antimet näkyvät nykyään Suomen cocktailkulttuurissa ja miten ne tulevat näkymään tulevaisuudessa?
- Kuinka luonnon antimia voidaan käyttää suomalaisessa juomakulttuurissa, ja kuinka luonnon antimia käytetään, mitä käytetään ja miksi käytetään?

Haastatteluja kerätään viideltä cocktailalan ammattilaiselta; Solo Sokos Hotelin Moro Sky Barin palvelupäällikkö Mika Asumalta, Solo Sokos Hotelin Paja Barin palvelupäällikkö Juho Viidalta, ravintola Kajon Villit ja Viinit puolella vuoropäällikkönä toimivalta Juuso Killströmiltä, sekä cocktailbaari Tiiman vuoropäällikkö Juho Ronkaiselta- ja baarimestari Mikael Intoselta. Nämä haastatteluteemat ja haastateltujen kommentit kulkevat rinnakkain teoriaviitekehyksessä. Näiden haastatteluiden tavoitteena on saada vastauksia luonnon antimia ja niiden käyttöä koskeviin kysymyksiin.

Haastattelut toteutetaan puolistrukturoituina haastatteluina, ja haastattelut nauhoitetaan ja litteroidaan. Puolistrukturoituun haastatteluun sopii litterointitavaksi hyvin ”peruslitterointi”. Peruslitterointia sopii käyttää silloin, kun pelkästä puheen asiasisällöstä halutaan tietoa. Peruslitteroinnissa voidaan jättää kokonaan pois täytesanat, sekä selvästi aiheeseen liittymätön puhe. (Mettovaara 2016.) Käytän haastattelua menetelmänä, koska siinä saadaan ajankohtaista, luotettavaa tietoa alan ammattilaisilta.

Oletuksena on, että luonnon antimien trendi on nousussa Suomessa. Noususta on todisteena se, että viime vuosina ravintoloissa on alettu käyttää enemmän kotimaisesta luonnosta hankittuja kasveja, yrttejä ja muita luonnon antimia. Myös uusia ravintolakonsepteja on syntynyt, joissa haetaan kotimaisuutta ja kotimaisia makuja, esimerkiksi ravintola Kajo. Voisi olettaa, että nämä uudet ravintolakonseptit ovat edistäneet myös tavallisten kuluttajien kiinnostusta Suomen luontoon ja sen tarjontaan.

3 ALKOHOLIEN JA COCKTAILIEN HISTORIA SUOMESSA

Mikä on trendi?

Trendi käsitteenä tarkoittaa jotain ilmiötä, joka on nykyhetkessä tai tulee olemaan tulevaisuudessa nousussa, muutoksessa tai kääntymässä johonkin suuntaan. Trendillä voidaan viitata kaikkeen, esimerkiksi ruokaan, pukeutumiseen ja vaikkapa matkailuun. (Market Business News 2019.) Voidaan esimerkiksi kuulla, että nyt on trendikästä tehdä tätä, syödä tuota ja matkustaa tuonne. Työ käsittelee suomalaisia juomatrendejä historiasta nykypäivään.

3.1 Cocktail käsitteenä

Klassisen cocktailin kaava mainittiin ensimmäisen kerran vuonna 1806 *The Balance and Columbian Repository* -lehdessä. Siinä cocktail kuvataan juomana, joka koostuu alkoholista, bittereistä, vedestä ja sokerista. (Issukka & Koskinen 2017, 31.) Bourbon tai ruisviskistä valmistetun Old Fashioned cocktailin sanotaan asettaneen määritelmän cocktaileille. Siinä missä klassinen cocktailkaavakin, koostui Old Fashioned alkoholista, bittereistä, vedestä ja sokerista, ollen tällöin ”itse cocktail”. Old Fashioned cocktailin keksimisajankohdasta ei ole tarkkaa varmuutta, mutta sen uskotaan olleen 1880-luvun tienoilla. Kerrotaan, että cocktaili sai nimensä siitä, kun asiakkaat tilasivat juomansa ”the old fashioned way”. (Strum 2018.) Nykyisin cocktailreseptit eivät kuitenkaan enää seuraa orjallisesti klassista cocktailkaavaa.

3.2 Kotitekoista viiniä, olutta ja paloviinaa

Alkoholijuomien ensimmäiset esiintymiset Suomessa näkyivät oluen valmistuksessa. Ohrasta, ja myöhemmin rukiista valmistettua laimeaa olutta oli alun perin käytetty Pohjolassa. (Issukka & Koskinen 2017, 15.) Issukan ja Koskisen (2017, 15) mukaan olutta on alun perin todennäköisesti myös maustettu eri tavoin, esimerkiksi yrteillä ja marjoilla.

Euroopassa 1200-luvulla yleistynyt kasvi, humala, jota käytettiin oluen maustamiseen, on nykypäivänä yleinen oluen maustaja. Humalan tärkeä ominaisuus on

se, että se parantaa huomattavasti oluen säilyvyyttä. Ensimmäiset alkoholijuomasekoitukset tehtiin maun sekä, että säilyvyyden vuoksi. Olutta ja viiniä saatettiin sekoittaa keskenään, kuin myös lisäämällä olueen tai viiniin jotain makeuttajaa, kuten hunajaa. (Issukka & Koskinen 2017, 15.)

Oluen ja viinin rinnalle saapui myöhemmin vahvemmat alkoholit. Vahvoilla alkoholeilla uskottiin aluksi olevan lääkinnällisiä ja nuorentavia vaikutuksia, ja vahvoja alkoholeja käytettiin jopa edistämään terveyttä. Lääkinnällisen käytön rinnalle tuli hyvin nopeasti alkoholin käyttö viihdetarkoituksiin. (Issukka & Koskinen 2017, 16.)

Väkevien alkoholien valmistaminen Suomessa alkoi 1500-luvulla muun muassa linnoissa ja pappiloissa. Prosessi ei suinkaan ollut halpa, vaan valmistukseen oli syytä löytyä sekä tislauspannu että viljaa. Rahvas ei siis voinut uneksiakaan moisesta ylellisyydestä. Tislaustaidon yleistyttyä Suomessa oli yleistä, että rahvaat hankkivat paloviinaa niistä paikoista, joissa viinan tislausta harjoitettiin. Viinan lähes vapaan ostettavuuden vuoksi viina tuli osaksi päivittäistä elämää. Viina liitettiin myös vieraanvaraisuuteen, samanlailla kuin kuppi kahvia nykypäivänä. Vuonna 1638 tehtiin ensimmäinen alkoholipoliittinen päätös, viinanpolttovero. Myytäväksi valmistettu viina takasi aina suuremmat verot kuin viina, jota valmistettiin vain kotikäyttöön. (Issukka & Koskinen 2017, 16.)

Punssi, nykypäivänä yleisesti yhdistettynä booliin, oli juomasekoitus, jonka pääraaka-aineina olivat alkoholi, sokeri, sitruuna, tee tai vesi ja mausteet. Punssi on alun perin Englannissa yleistynyt juomasekoitus, jota jaettiin ihmisten kesken, ja punssiin yhdistettiin usein juhlat ja seurustelu. Punssia valmistettiin viidestä ainesosasta, jotka olivat yksi osa sitruunaa, kaksi sokeria, kolme osaa väkevää alkoholia, ja neljä osaa vettä tai teetä. (Issukka & Koskinen 2017, 23.)

3.3 Cocktailit saapuvat Suomeen

1860-luvun tienoilla Suomen talous alkoi kasvaa ripeästi. Talouskasvun myötä myös juomakulttuuri kansainvälistyi, ja Suomeen alettiin tuomaan suurissa määrin laadukkaita raaka-aineita ja tuontitavaroita. Näihin aikoihin ravintoloiden me-

nuihin alkoi ilmestyä tuotteita, kuten konjakkeja, viskejä ja samppanjoita, joita löytyy nykyäänkin Alkon tuotevalikoimasta. Konjakkia alettiin leikkaamaan nykypäivänäkin tunnetuksi jaloviinaksi. Jaloviinaa valmistettiin leikkaamalla konjakkia paloviinalla, ja lisäämällä siihen sokeria ja väriainetta. Vuonna 1932 juoma lisättiin myös Alkoholiliikkeen aloitusvalikoimaan, ja tähän aikaan raittiusliike alkoi myös vahvistua. Erilaiset jälkiruokaviinit, jamaikalaiset rommit, englantilaiset gininit, hollantilaiset geneverit, ranskalaiset konjakit sekä D.O.M b n dictine lik ori alkoivat rantautua Suomeen. Myös erilaisia hedelmiä alkoi rantautua Suomeen kuljetuksien kautta, ja niiden saatavuus parani. Juomien makumaailmat alkoivat kokea muutosta, kuin myös niiden ulkomuoto ja olemus. J ekoneiden ja hiilihappoisten juomien saavuttua Suomeen väelle oli saatavilla niin j  tel   kuin j  kylmi  juotavia. Suomen baarien valikoimaan cocktailit löysivät tiensä vasta 1900-luvun puolella. Suomen ensimmäinen cocktailbaari on vuonna 1901 Helsingin Societetshusetin salongissa pidetty American Bar, joka oli auki konsertti-iltoina. (Issukka & Koskinen 2017, 29-31.)

3.4 Kieltolaki

Suomen kieltolaki oli tapahtumasarja, joka kulminoitui vuoteen 1919, kesäkuun 1. päivään. Tuolloin kukaan ei osannut odottaa, että minkälaiset vaikutukset kieltolailla tulisi olemaan. Lyhyesti kieltolaki kielsi alkoholipitoisten aineiden nauttimisen, hallussapidon, myymisen, valmistamisen, kuljetuksen ja maahantuonnin. (Kauta 2017.) Tiettyjä alkoholeja, kuten makeita viinejä, konjakkeja, viskejä ja rommeja sai apteekista reseptillä lääkinnällisiin tarkoituksiin. Tähän kuului myös D.O.M. B n dictine lik ori. (Issukka & Koskinen 2017, 39.)

Yritys raitistaa koko Suomi epäonnistui karvaasti. Laki laadittiin vähentämään alkoholinkäyttöä, mutta se päinvastoin pahensi sitä. Kiellon myötä salakuljetusbisnekset ja salamyynti varta vasten edistyivät. Nousussa olevien salakuljetusbisnesten takia miedot alkoholijuomat vaihtuivat kirkkaaseen viinaan, sillä sen salakuljettaminen oli helpompaa. Kieltolaki myös rikollistutti kansaa kaikissa ikäluokissa, sillä alkoholinmyynti kieltolain aikana oli hyvin kannattava bisnes, ja toi mittavia käteisvaroja myyjille ja välittäjille. Kieltolaki kumoutui vuonna 1932, ja ensimmäiset Alkoholiliikkeen myymälät avautuivat ympäri Suomea. (Kauta 2017.)

3.5 Sota-aika

Suomen sota-aikoina pääosa Alkoholiliikkeen hyväksymistä cocktaileista olivat palanneet ravintoloihin, vaikka raaka-aineista oli pulaa. Erityisesti Gin & Tonic kasvatti runsaasti suosiota, mutta hurjan kysynnän vuoksi brittiläinen katajanmarja vaihtui Italian katajanmarjoihin. Tonic vedestä oli myös suuri pula, ja ”Geeteetä” alettiin pidentämään soodalla. (Issukka & Koskinen 2017, 47.)

Alkoholijuomista pyydettiin koko ajan suurempia hintoja yksinkertaisesti siksi, että viinan verotuksen kiristäminen toi valtiolle lisätuloja. Tämän johdosta alkoholivero nousi roimasti tärkeäksi osaksi valtion budjettia. Muuallakin kuin Suomessa alkoholilla ja sotilailla on ollut selkeä yhteys. Alkoholilla jaettiin annoksina esimerkiksi ruokailun yhteydessä. Silti sota-aikana alkoholin suurin käyttötarkoitus oli paeta todellisuutta. Nimenomaan humalluttavaa vaikutusta haettiin alkoholista. Vaikka tarjolla olisi ollut esimerkiksi saksalaista punaviiniä, niin siitä kieltäytyttiin maun, mutta tärkeämmin sen takia, että se ei humalluttanut tarpeeksi nopeasti. Pöytäviinaa jaettiin muonituksessa, joskus rommia tai akvaviittia. Tunnetusti myös Mannerheimin syntymäpäivänä jaettiin jokaiselle henkilölle 10cl leikattua konjakkia, jaloviinaa. Rintamalla valmistettiin myös pontikkaa ja kiljua. Humaltuminen nähtiin tarpeellisena myös siksi, että viinaa pidettiin tärkeänä henkisissä haasteissa selviytymisessä ja sodan aiheuttamassa koettelemuksessa. (Issukka & Koskinen 2017, 48.)

Nykypäivänäkin tunnettu sota-aikana kehitetty juoma, Marskin ryyppy, oli marsalkka Mannerheimin nimikkojuoma. Juomalle ominaista oli, että lasi täytettiin pipripintaan, melkein nesteen pintajännitystä uhmaten. Nykypäivänä drinkistä on useita reseptejä, mutta tunnetuin löytyy Issukan & Koskisen (2017, 51) mukaan Mikko Uolan Marskin ryyppy -kirjasta. 1cl akvaviittia, 1cl giniä ja 2cl valkoista vermuttia. Kyseinen ryyppy voidaan nähdä nykypäivänäkin juomatrendeissä; ehkä vähemmän suosittuna, mutta suuri osa varmasti tietää kyseisen juoman.

3.6 Sota-ajan jälkeen

Sotien jälkeen, kesäolympialaisten aikoihin vuonna 1952 Alkoholiliike alkoi keventää sen anniskeluohjeisiin päteviä säädöksiä, ja olympialaisten myötä valikoimaa oli pakko laajentaa rajusti Alkoholiliikkeissä, sillä kysyntää alkoi nyt olla niin paljon. Suomen korkeatasoisimpien hotellien- Tornin ja Kämpin cocktailvalikoimissa voitiin nähdä jo selvästi cocktailkulttuuriin kuuluvia tärkeitä trendejä, jotka toimivat nykyäänkin. Cocktailmenut olivat ottaneet rutkasti vaikutteita maailmalta, ottaen mukaansa muun muassa klassikkodrinkkejä, kuten martineja, soureja, flippejä ja fizzejä. Myös Italian cocktailklassikko Negroni teki tiensä Suomen cocktailmenuihin. Myös nykypäivänäkin taloudellisesti mullistavat long drink -juomat saapuivat Alkoholiliikkeiden valikoimaan. (Issukka & Koskinen 2017, 52, 54.) Alkoholiliikkeiden valikoimien kasvaminen alkoi mahdollistamaan suomalaisten baarimestareiden työtä. Kansainvälisien klassikkodrinkkien olleen jo hetken aikaa ravintoloiden cocktailmenuissa, oli tarve kehittää omia juomasekoituksia ja laajentaa baarimestareiden osaamista. Tästä sai Suomen ensimmäinen baarimestarien ja kannattajien kerho F.B.S.K. ry alkunsa. Kerhon tavoitteena oli kerätä osaavia baarimestareita mukaan riveihinsä ja täten laajentaa omaa osaamistaan kuten myös kehittää työtään ravintoloissa. (Issukka & Koskinen 2017, 56.)

Cocktailien ja drinkkien valikoima laajeni anniskeluravintoloissa, ja nykypäivänakin tunnetut suomalaiset- ja kansainväliset klassikkodrinkit avarsivat ravintoloiden drinkkimenuja. Aterian päätteeksi juotiin Bloody Maryjä, flippejä, martineja ja tunnetuimmin konjakkipaukkuja. Myöhemmin listoille ilmestyi myös 1930-luvun alun kuubalainen klassikkojuoma Mojito; virkistävä, tasapainoinen drinkki valmistetaan tuoreesta mintusta, limestä, vaaleasta rommista, sokerista ja soodasta. Mojito näkyy nykypäivänakin hurjasti kansainvälisessä kuten suomalaisessakin cocktailkulttuurissa, ollen yksi maailman suosituimmista drinkeistä. (Issukka & Koskinen 2017, 65, 67, 69.)

Myös kansainvälinen klassikkoaperitiivi Martini näkyi suuresti suomalaisessa cocktailtrendissä. 1900-luvulta alkaen selvästi suosituin Martini oli Dry Martini, mikä oli hyvin ginipainotteinen, tosin alun perin Martinit saatettiin nauttia niin, että giniä ja vermuttia oli yhtä paljon (Issukka & Koskinen 2017, 71.)

Ironisesti, drinkistä saadaan ”märempi” mitä enemmän kuivaa vermuttia drinkkiin lisätään (Gin Foundry 2015).

Myöhemmin myös nykyäänkin tunnetut klassikkodrinkit, kuten Musta Ryssä, Valkovenäläinen, Sininen Enkeli ja 1970-luvulla suosikiksi noussut Lumikenttien Kutsu valloittivat anniskeluravintolat. (Issukka & Koskinen 2017, 78.)

3.7 Kohti nykypäivää

1970–2000-luvuilta on Suomen nykyaikainen cocktailkulttuuri saanut monta klassikkodrinkkiä, ja juomakulttuuri on kehittynyt innovatiivisempaan suuntaan. Ajatonta klassikkoja näkyy yhä anniskeluravintoloiden cocktailmenuissa, ja drinkkikulttuurin puolella 2000- ja 2010-lukuja pidetään erittäin merkittävänä maailmalla, muutosten vähitellen rantautuessa Suomeen. Oli yleistä käyttää klassikkojuomia pohjana ja liittää mukaan omanlainen twist, ja klassikkoja nykypäivänäkin muokataan jatkuvasti yhä modernisoidummiksi, tai ainakin kehittämällä niistä variaatioita. Myös juomien koristelu, esillepano, tarina ja elämyksellisyys on jotain, mihin alettiin panostamaan. (Issukka & Koskinen 2017, 102.)

Cocktaileissa alettiin käyttää erikoisempia, ennenkuulumattomia makuja, kuten tuoretta koivua, marjoja ja yrtejä, ja tällöin A21 Cocktail Lounge lanseerasi ”moderni cocktail” termin (Issukka & Koskinen 2017, 102).

Issukan ja Koskisen (2017, 103) mukaan kotimaisista mauista ja tuotteista kiinnostuminen on lähtenyt kovaan nousuun käsityöläistuotteiden yleistymisen myötä. Erilaisia ginejä, viskejä, vodkia ja oluita kehiteltiin ja niihin pienet käsityöläispanimot kehittivät omia twistejä. Näistä huomattavimmat ovat takuulla Helsinki Distilling Company, tunnetuimmin laadukkaita ginejä ja viskejä tislavaa yritys, sekä Kyrö Distillery Company, jonka tunnetuin aikaansaannos on vuoden 2015 maailman parhaaksi Gin & Tonic giniksi valittu Napue Gin. (Issukka & Koskinen 2017, 103.)

Kiinnostus entisaikojen hämyisiin cocktailbaareihin palasi sekä muualla maailmalla että Suomessa keskustelupiiriin, ja Suomeen perustettiin vähitellen salakapakoita, joissa oli tarkoituksena olla entisajan tunnelmaa ja klassisia cocktaileja alkuperäisiä reseptejä kunnioittaen. Näissä salakapakoissa panostettiin myös tarinaan, joka on mukana sisustuksesta cocktailiin. (Issukka & Koskinen 2017, 103, 104.)

Erilaisia nykypäivänä yleisempiä cocktailien valmistukseen käytettyjä metodeja alkoi näkyä cocktailkulttuurissa. Tarjoilutavat muuttuivat ja yleiseen kokemukseen anniskeluravintolassa alettiin panostamaan. Baarimestarien luovuus sai kipinää kenkien alle, kun drinkkejä voitiin tarjoilla muistakin esineistä, kun lasaista, ja myös savua alettiin käyttämään cocktailin valmistusprosessissa, esimerkiksi savustamalla rosmariinia lasin alla, jolloin lasiin jää rosmariinin aromi. Makusiirappeja alettiin valmistaa itse, ja sekä cocktailien että alkoholien maustaminen mitä erikoisimmilla mausteilla yleistyi. Suomen cocktailkulttuurissa isoa osaa pyörittivät myös sosiaalinen media ja matkustaminen, kun esimerkiksi tv-sarjat ja ulkomaanmatkailijat toivat uusia trendejä Suomeen. (Issukka & Koskinen 2017, 104, 105.)

Nykypäivänä Suomen cocktailmaailma mukautuu kansainvälisiin cocktailtrendeihin. Drinkkibaarit yleistyvät vuosi vuodelta, ja baarit pyrkivät tuomaan cocktaileja ja keittiötä yhteen. Baaritoiminnan lisäksi drinkkien valmistaminen kotioloissa on yleistynyt, ja on täysin normaalia omistaa vaikkapa kotibaari. Suuren matkustamisilmiön myötä Suomen olisi hyvä seurata alkoholitrendejä kiivaasti ja pyrkiä entistä enemmän toteuttamaan sekä Suomalaisten että kansainvälisien matkailijoiden toiveita. Autenttisuus, lähellä tuotetut raaka-aineet ja tuotteet sekä uudenlaiset työskentelytavat vetävät uusia asiakkaita puoleensa sekä hyvin todennäköisesti edesauttavat cocktailalan suosiota. (Issukka & Koskinen 2017, 120-121.)

4 LUONNONANTIMIEN KÄYTTÖ KOTONA JA COCKTAILBAAREISSA

Aiemmissa luvuissa tarkasteltiin eri aikakausia drinkkien keskuudessa. Jos aiemmin ravintoloiden listoilta löytyi vain kansainvälisiä klassikkodrinkkejä, hieman myöhemmin baarimestarien itse kehittämiä drinkkejä, ja nykypäivänä on yleistä yrittää saada klassisiin cocktaileihin uusia twistejä. Cocktailien kanssa voi kunnolla heittäytyä, ja voi ryhtyä oikein ”hifistelemään” erilaisilla raaka-aineilla, tarjoiluastioilla, erikoisilla koristeilla ja yhdistellä uusia sekä kummallisia makuja keskenään, tavoitteenaan kehittää jotain uutta ja jännittävää. Tähän kuuluu myös luonnonantimien trendi; kuinka niitä voidaan käyttää? Luonnon antimien trendi on Issukan ja Koskisen (2017, 102) mukaan näkynyt jo sekä ”moderni cocktail” käsitteen syntymän aikoihin, että ennenkin. Juomien raaka-aineissa alettiin panostaa enemmän tuoreuteen, ja tällöin juomissa käytettiin kotimaisia raaka-aineita, kuten koivua ja marjoja (Issukka & Koskinen 2017, 102).

Solo Sokos Hotel Tornin Moro Sky Barin palvelupäällikkö Mika Asuma kommentoi luonnonantimien näkymistä suomalaisessa cocktailkulttuurissa seuraavasti ”*Mä henkilökohtaisesti uskon, että se tulee ehkä jossain tietyissä paikoissa näkymään... pienissä paikoissa, mut mä en usko, et se meidänlaisis paikoissa – – tulee näkymään hirveen suuresti.*” (Asuma 2019). Tällä hetkellä Asuma sekä Solo Sokos Hotel Tornin Paja Barin palvelupäällikkö Juho Viita näkevät luonnonantimien käytön pysyvänä eikä ohimenevänä trendinä. ”*Mä uskon, että kai se jollain tasolla on pysyvä ilmiö.*” (Asuma 2019). ”*Pohjolassa varsinkin, jos mietitään, meillä on tarjontaa. – – Pohjola tunnetaan luonnosta, ja ihmiset tulee tänne matkustaan muutenkin luonnon takia.*” (Viita 2019). Myös cocktailbaari Tiiman baarimestari Mikael Intonen (2019) kokee, että luonnon antimien trendi ei ole hiipumassa.

Ainakin omasta mielestä, kun aikanaan tähän alalle lähti ja ruvettiin puhumaan just eri cocktailtyyleistä, niin juurikin pohjoismainen juomatyyli nähtiin siinä, että käytetään luonnon antimia, juuri marjoja ja kaikkea tällaista käytettäs. Niin sanoisin, että niin kauan, kun me halutaan Pohjoismaissa tehdä sitä omaa tyyliämme, niin kyllä tää trendi siinä sitten pysyykin. Se on meidän keino erottua sitten muista maista tässä cocktaileissa. Suomessakin meillä on hyvin käytettävissä varsinkin just nuo marjat. Meillä on sitä tyrniä, on lakkaa, kaikkea tällaista erikoisempaa mitä voi käyttää. Sillain sen näen jatkuvan. (Intonen 2019)

Luonnon antimista ja villiyrteistä kiinnostuneita asiakkaita tulee ympäri maailmaa, etenkin Keski-Euroopasta, Kiinasta ja Australiasta viettämään aikaa Pohjoismaiden rauhaan. Talvisesonkina ulkomaalaisia turisteja voivat kiehtoa revontulet ja lumi, mutta kiinnostusta löytyy talvellakin villiyrteihin ja luonnon antimisiin, vaikka ne olisivat viime kesältä säilöttyjä. Elämys voi syntyä hyvinkin pienestä asiasta, kuten siitä, että cocktailissa käytetyt puolukat ovat kerätty läheisestä metsästä. Tämä voi yllättää joitakin suurkaupungeista saapuvia matkailijoita suuresti. (Nissinen 2017.) Killströmin (2019) mukaan siinä samassa missä Suomalaisia, kiinnostavat luonnon antimet ulkomaalaisia hyvin paljon: *”Meillä on tässä todettu, että sekä suomalaiset että ulkomaalaiset. Suomalaisille se on siinä mielessä, että on tuttuja raaka-aineita, tai tuttuja asioita. – – Ulkomaalaisille taas se on vähän niin kuin pelkästään se itse asia, että mikä hitto tämä on.”* (Killström 2019.) Asuma (2019) uskoo haastattelussa, että nuoriin, 20–30 vuotiaisiin aikuisiin, sekä ulkomaalaisiin luonnon antimien trendi vetoaa eniten. Cocktailbaari Tiiman vuoropäällikkö Juho Ronkainen ja baarimestari Mikael Intonen kokevat myös, että ulkomaalaiset ovat keskiössä, kun puhutaan Suomalaisista luonnon antimista. *”Ulkomaalaisia ehkä kiinnostaa Suomalaiset jutut.”* (Ronkainen 2019.) *”Ne ovat ehkä joo siinä mielessä eniten, koska he haluavat kokea sen, mikä on meidän juttumme, että millä Suomi erottuu”* (Intonen 2019.) *”Ulkomaalaiset on kyllä ehkä semmoinen, että ne kysyy, että onko jotain suomalaista, paikallista.”* (Ronkainen 2019.)

Myös ravintola Kajon Villit ja Viinit puolella vuoropäällikkönä toimiva Juuso Killström (2019) luonnehtii luonnon antimien trendiä seuraavasti:

Sillein vähän paha sanoa. Sanotaan näin, että toivon, että on semmoinen ainakin sillein pysyvä. Koska itse myös tykkään siitä sustainability ajattelusta ja siitä, että hyödynnetään kaikki irti noista villiyrteistä. Kuitenkin esimerkiksi niitä pystyy useamman kerran käyttämään, niitä voi buustata niitä makuja niin paljon. Voi käyttää sen koko kasvin myöskin, ettei sun vaan tarvitse vetää sitä koivun lehteä, ja se on siinä, vaan sä voit tehdä siitä monia asioita, se on omasta mielestä hieno juttu. Plus semmosta vähän niin kuin suomalaisuutta tuoda, – –. On hienoa, että pystytään myös kotimaisista raaka-aineista tekemään myös erilaisia juomia, ja käyttämään niitä, ja näyttämään mitä kaikkea tuolla luonnossa on. – – Jos vaan tarpeeksi sitä ehkä buustataan, mitä yritetään tehdä, niin uskoisin että siitä ihan pysyvä juttu tulee toivottavasti. (Killström 2019)

Luonnon antimien kysyntää ja näkyvyyttä luonnehtivat Asuma ja Killström seuraavasti: ”*Ne, ketkä on pinnalla asioista, niin ne ehkä on kiinnostuneita, mutta en mä koe, että suuri massa olisi vielä hirveen kiinnostunut asiasta sinänsä.*” (Asuma 2019)

Ehdottomasti siis long story short, näen kyllä kysyntää. – – Osittain myös sitä sustainabilityä ja semmoista pienemmän hiilijalanjäljen tuomista, mikä on myös sellainen mihin ihmiset haluavat kiinnittää huomiota, ihan sekä asiakkaana että mun mielestä töissä ammattilaisena. (Killström 2019)

Asiakkaan näkökulmasta cocktailbaaria valittaessa asiakas voi käydä mielessään läpi monenlaisia ajatuksia. Cocktail ”hifistelijälle” voi olla luontaista kävellä laadukkaaseen cocktailbaariin ja tilata dry martini suosikkiginillään tietyn aikaa sekoitettuna, kun taas ensikertalaiselle cocktailbaarit voivat olla vaikeasti lähestyttäviä, jos asiakas olettaa, että hänen täytyy noudattaa tarkasti paikan etikettiä tai tilata juomansa virheittä. Asuma (2019) pitää tärkeänä sitä, että cocktailbaari on helposti lähestyttävä. Asuman (2019) esimerkki täydellisestä cocktailbaarista on Lontoossa sijaitseva Happiness Forgets. ”Suht helppo mennä, siellä on hyvä tunnelma, hyvä palvelu ja se on jollain tavalla uskollinen sille jutulle.” (Asuma 2019).

No mun mielestä se on... ensinnäkin, että se on helposti lähestyttävä, mun mielestä cocktailbaarin pitäis olla semmoinen, että sinne on helppo mennä. Sä voit mennä sisään ja olla ihan oma itsesi, eikä sun tarvitse esittää. Hyvä cocktailbaari on mun mielestä semmoinen, joka pitää ideastaan kiinni. – – Jos sä menet intialaiseen syömään lounasta, niin siellä on intialaista ruokaa eikä siellä oo sit pannupihviä tai vastaavaa. – – On sille jutulle uskollinen. (Asuma 2019)

Se, että miten sä erotut eduksesi, on mun mielestä myös se, että standardit ovat korkealla – – ja sitten tekee selkeästi omaa juttua, on se sitten asiakaspalvelullisesti, imagollisesti, sisustuksellisesti, tai jotain muuta. (Ronkainen 2019).

Toisaalta Viita (2019) ja Killström (2019) uskovat, että tiskin takana työskentelevien työntekijöiden positiivinen tai negatiivinen energia välittyy tehokkaasti asiakaisiin. Tällöin henkilökunta ajaa suurta osaa siitä, onko kokemus kyseisestä cocktailbaarista hyvä vai huono.

Ja mun mielestä se henkilökuntahan sen tunnelman siellä tekee osittain, pääsääntöisesti, ja että se cocktailin osuus illasta on semmoinen kymmenen prosenttia. Jos sä mietit seuraavana päivänä, soitat pikku krapulapäissä kavereille, että olipa kivaa, oli kivaa, pidettiin hauskaa, fiilis oli katossa ja näin, niin ei siinä kyllä eka aatos ole, että olipa muuten pirun hyvät cocktailit. Se ei oo se ensimmäinen aatos ainakaan itsellä. (Viita 2019)

Henkilökohtaisesti asiakkaan näkökulmasta niin ehdottomasti just se fiilis siinä, mimmoinen siellä on meininki. Ihminen, joka siinä on, on intohimoinen, sen näkee että se tykkää siitä hommasta ja se on innoissaan siitä. Se on ehkä itselle se jopa tärkein. – – Mä saan itse jo paljon kiksejä siitä, että näen, että toinen ihminen on intohimoinen siitä asiasta. – – Siitä tulee tosi hyvä fiilis, kun menee johonkin paikkaan ja näkee, että ne ihmiset, jotka ovat siellä, nauttii siitä, mitä ne tekevät, ja on siinä täydellä sydämellä. Uskon, että se välittyy vieralle kuin vieraalle, joka menee vierailemaan siihen paikkaan. (Killström 2019.)

Ronkainen ja Intonen (2019) pitävät asiakaspalvelun ja hyvien juomien lisäksi tärkeänä muitakin asioita cocktailbaarin viihtyvyydessä. ”Semmoinen, missä on mukava olla. – – Sit on semmoisia jotenkin ihan pieniä juttuja; onko tuoleilla kiva istua, onko liian valoisa, liian hämärä, kaikkea tällaista.” (Ronkainen 2019)

Just se, että paikka, missä viihtyy. Ihmiset, me ollaan sellaisia, että me paljon myös prosessoidaan alitajuntaisesti paikkaa. Jos sulla tulee fiilis paikasta, että täällä ei ole mukava istua pitkää aikaa, niin ethän sä sitten käykään. Juuri tällaisia pieniä asioita, että onko mukava istuskella, sitten just että onko paikka siisti, kylmä, lämmin. (Intonen 2019).

Oma mielipide on se, että siis se asiakaspalvelu, ja se, että juomat ovat hyvän makuisia. Kumpikaan ei pysty toista pelastamaan. Vaikka on tosi hyvät juomat, niin jos sun palvelu on ihan surkeeta, niin eihän siellä viihdy oikein kukaan. Samoin toiste päin. (Intonen 2019)

4.1 Elintarvikelainsäädäntö luonnon antimien käyttämisessä

Omaan käyttöön luonnon antimien kerääminen on täysin sallittua, kunhan pysytään jokamiehenoikeuksissa. Toiminta kuuluu elintarvikelainsäädännön alueelle, kun luonnon antimien käyttämisestä tulee kaupallista, esimerkiksi yritysten ja ravintoloiden käytössä, sekä ruokakaupoissa. (Suomalainen 2018.) Yritysten ja muiden kuluttajien on aina saatava luotettavaa tietoa siitä, että hankitut elintarvikkeet ja näiden elintarvikkeiden sisältämät raaka-aineet ovat käyttöön turvallisiksi todettuja. Ennen vuotta 1997 merkittävässä käytössä jo olleita kasveja ja

yrttejä saa käyttää elintarvikkeissa täysin vapaasti. Kaikki kasvit, yrtit sekä puulajit, joiden käyttöä on alettu harjoittaa elintarvikkeissa vuoden 1997 jälkeen, käsitellään uuselintarvikkeina. (Ruokavirasto n.d.) Solo Sokos Hotel Tornin Moro Sky Barin palvelupäällikkö Mika Asuma (2019) epäilee haastattelussa, että olisi siko itse kerättyjen luonnon antimien käyttäminen Sokotelilla täysin sallittua

Uuselintarvike tarkoittaa elintarviketta, joka ei ole saanut suurta käyttöä 15.5.1997 jälkeen. Uuselintarvikeasetus velvoittaa yrittäjiä ja muita kuluttajia varmistamaan kaupallisiin tarkoituksiin käytettävien kasvien ja yrttien käyttöturvallisuudesta, sekä elintarvikkeista että näiden raaka-aineista, kun kyseessä on uuselintarvike, josta ei ole aiempia todistettuja käyttökokemuksia EU:ssa. (Ruokavirasto n.d.)

Ruokavirasto (n.d) painottaa, että se ei tutki kasvien ja yrttien turvallisuutta, ja että vastuu siitä, että elintarvikkeet, niiden sisältämät raaka-aineet, sekä muut kasvit ja yrtit ovat uuselintarvikeasetuksen (EU) 2015/2283 sekä ravitsemus- ja terveystuoteasetuksen (EY) N:o 1924/2006 määräysten mukaisia, sekä turvallisia käyttää. Vastuu on luonnon antimien käyttäjällä itsellään.

Ravitsemusväiteasetus koskee elintarvikkeita koskevia väitteitä, joidenka mukaan elintarvikkeissa on ravitsemuksellisia hyötyjä. Ravitsemuksellinen hyöty voi viitata esimerkiksi energiamäärään, jota elintarvike tuottaa tai ei tuota, tai ravintoaineeseen, jota elintarvike sisältää tai ei sisällä. Euroopan komissiolla on lista ravitsemusväitteistä, jotka ovat ajan tasalla, ja joita voi käyttää. Väitteitä, joilla on sama tarkoitus kuin asetusten liitteiden väitteillä, on sallittua käyttää. Jos toimija kuitenkin päättää käyttää jotain muuta sanamuotoa kuin mitä on asetuksen liitteissä kirjattu, on varmistuttava siitä, että sanamuodolla on sama merkitys kuin liitteissä. (Ruokavirasto n.d.) **Terveysväiteasetus** ajaa täysin samaa kaavaa, ja se koskee elintarvikkeisiin kohdistuvia väitteitä, joilla väite antaa ymmärtää, että elintarvikkeilla, niiden osilla ja raaka-aineilla tai kokonaisella elintarvikeryhmällä on yhteys terveyteen joko positiivisesti tai negatiivisesti. Terveysväitteet on jaettu kahteen ryhmään: toiminnallisiin väitteisiin ja riskitekijän vähentämistä- sekä lasten kehitykseen ja terveyteen viittaaviin väitteisiin. Kuten ravitsemusväitteistä, on terveystuoteväitteistäkin Euroopan komission ylläpitämä ajankohtainen rekisteri, josta tulee ilmi hyväksytyt ja ei hyväksytyt väitteet. (Ruokavirasto n.d.)

4.2 Kuinka drinkki syntyy

”Drinkkien valmistus voi olla rajoja rikkovaa hifistelyä, mutta useimmissa tapauksissa se on kuitenkin yksinkertainen juttu.” (Issukka & Koskinen 2017, 129). Pitkälle pääsee jo sillä, että ymmärtää peruskaavan drinkkien valmistamisessa; Drinkki sisältää yleisesti ainakin itse perustan eli alkoholin, sekä makean ja hapan paman komponentin. Jäätä ei myöskään pidä unohtaa, sillä se on yksi tärkeä osa drinkkiä sekä sen tekstuurin, lämpötilan että ulkonäön kannalta katsoen. Jää myös muuttuu sulaessaan vedeksi, ja näin ollen on myös yksi drinkin pidentäjä. Kuitenkin periaatteessa drinkiksi voidaan jo kutsua juomasekoitusta, missä on vain kaksi keskeistä komponenttia, kuten vodka, jota pidennetään limonadilla. (Issukka & Koskinen 2017, 129.)

Uutta drinkkiä kehitettäessä ensimmäinen askel lähtee siitä, että mietitään, mitä drinkiltä hakee; kehitetäänkö hapan, makea, vahva, vai vähän kevyempi juoma? Visio on siis jossain määrin aina ensimmäisenä asialla, jonka jälkeen joko peruskaavaa noudattaen tai sitä soveltaen lähdetään kokeilemaan erilaisia yhdistelmiä. Vaikka drinkkien kehittämisessä usein käytetään jotakin valmista reseptiä, voi innostunut ja kokeileva henkilö kehittää täysin uudenlaisen drinkin. (Issukka & Koskinen 2017, 129.) Suuren ketjun cocktailbaarin näkökulmasta drinkin kehittämistä kuvailevat Asuma ja Viita seuraavasti:

Jonkin näköinen idea sulla on varmaan, kun sä rupeet tekemään cocktailia, mutta kyllähän me sitten testataan kaikki cocktailit ja käydään läpi. Monta kertaa tehdään tässä porukalla valmiiksi jotain ideoita ja sitten katsellaan, kun tehdään cocktail-listaa, niin kokeillaan mitä siihen voisi ehkä muuttaa. (Asuma 2019)

Just semmoinen trial by error. Että sulla on se idea millä lähdet kokeilemaan. Sit se on semmoinen vähän niin kuin timanttimöhkäle, jota lähdetään hiomaan siitä. Särmiä pois, mittasuhteita vaihtelevaan, raaka-aineita toiseen, rommeissa kokeillaan tummaa-vaaleata, jotain siitä väliltä. Ja sit sitä vaan jumpataan ja haetaan sitä balanssia siihen. Totta kai, kun sun ammattitaito kehittyy, niin alkaa tuleen sellasta, että pystyt alkamaan jo vähän fundeeraamaan, että mikä voisi maistua minkä kanssa hyvältä. (Viita 2019)

Aika paljon joutuu testailemaan kuitenkin. Just sitä tavallaan sillä testaamisella haetaan, että se olisi semmoinen mahdollisimman monen suuhun sopiva. (Asuma 2019)

Killström (2019) kertoo haastattelussa cocktailien kehittämisen olevan paljon testailua, mutta myös jonkin verran tuntumaa. Intosen (2019) mukaan cocktailin kehittämisessä maku on etusijalla. ”Niin kuin sanottu, mennään maku edellä näissä asioissa. Testataan, ja jos ei maistu hyvältä, niin unohdetaan.” (Intonen 2019).

Joo kyllä niitä paljon testaillaan, mutta ehkä molempia. – – Kyllä se vaatii testailua, koska monesti ne juomat lähtevät vaan sellaisesta, että hei, nyt tuli tuommoinen hauska idea tehdä tuommoinen juttu, että siitä ne lähtee. Tosi paljon on sellaista testailua ja fiilistelyä varsinkin, tämmöistä vähän niin kuin brainstormausta porukalla. (Killström 2019)

Riippuen siitä, valmistetaanko drinkkejä kotona tai suuressa ketjussa, voivat drinkkien valmistukseen vaikuttavat kriteerit vaihdella. Kriteereiksi esitetään esimerkiksi saatavuus, eksoottisuus, monimuotoisuus, maku, haju, tekstuuri.

No varmaan itseasiassa kaikkia noista. Mut siis ensimmäiseks ehkä täällä jonkin verran tulee käytyä läpi sitä, että mitä on saatavilla yli-päättään. Mut siis kyllähän nuo kaikki muuten. – – Jos teet cocktail-listaa, niin sulla on jonkunlainen idea, mitä sä haluat. Ja sit taas henkilökohtaisesti mä teen lähden hyvin klassisesti lähenteleen cocktail-listaa. mä en ole hirveen kokeileva. Mä oon hyvin klassinen, teen hyvin klassisia juomia. – – Sit taas tavallaan kaikkea on kiva kokeilla. – – Mun yks kriteereistä on, kun teen cocktail-listaa on, että se on helppo, sillein suht helppo tavallaan tehdä, koska meidän volyymit on niin kovat, niin siinä ei voi kaikki juomat olla hirveen haastavia, tai tavallaan ei voi sisältää hirveitä määriä raaka-aineita. – – Me myydään kuitenkin cocktailia tosi, tosi paljon. (Asuma 2019)

Killström (2019) toisaalta kokee haastattelussa, että varsinaisia kriteereitä cocktailien valmistamisessa, tai niihin valittaessa raaka-aineita, ei välttämättä ole.

No ehdottomasti saatavuus on semmoinen vähän niin kuin pakollinen periaatteessa, että ehkä ”kriteeri” sanaa siinä muodossa ei ehkä hirveästi sillein ole. – – Periaatteessa sitä ei välttämättä olla sillein ”okei toi ei voi käydä”. – – Meillä on tuo vähän niin kuin lista täällä, niin niihin juomiin mielellään pitäisi olla sillain, että niitä on ainakin jonkin näköinen saatavuus. Meillä kuitenkin täällä juomatuote vaihtuu molemmissa ravintoloissa sillein, että sitten kun se loppuu, niin se loppuu. – – Se voisi ehkä olla näistä kaikista isoin kriteeri, että jos jotain on tosi vähän, niin sit sitä voi käyttää vaan vähän aikaa. (Killström 2019)

Intonen ja Ronkainen (2019) toteavat haastattelussa, että raaka-aineiden saatavuus on yksi pääkriteeri Tiimassa, kuten myös juoman maku. Säilyvyyttä ei sovi unohtaa myöskään. *”Tärkeintä on tehdä oikeasti hyvä, ja tasapainoinen juoma. Ihan sama mitä siinä on, jos siinä on vaikka oikeasti hyvää rommia ja kuplavettä, jos se on oikeasti tosi hyvä ja tasapainoinen, niin se riittää.”* (Ronkainen 2019).

Mietitään sitä, kuinka helppo sen saatavuus on koko sen listan ajan, ettei tuu sellaista virhettä, että sä valkkaat tuotteen, jota saa silloin, mutta sitten toteatkin sen kolmen viimeisen kuukauden ajan, että ”jaha, mä en enää saa tätä”. Niin kun sanottu, mennään maku edellä juomissa, nää on tärkeitä; maku, haju, ulkoasu, tämmösetkin mietitään siinä. (Intonen 2019)

Nytkin, kun suunnitellaan uusia juomia, niin testaillaan etukäteen säilyvyyttä, että jos tehdään jostain raaka-aineesta esim. siirappi tai mehu, niin kestääkö se viikon- kaks, vai onko se kahden päivän homma. (Intonen 2019)

Ronkaisen (2019) mielestä juoman ei tarvitse olla eksoottinen, eikä sitä tarvitse katsoa kriteeriksi cocktailin valmistukselle. *”Se eksoottisuus... se ei ole mun mielestä itseisarvo, että sen tarvis olla jotenkin tosi outo ja ihmeellinen sen raaka-ain- tai siis mulle ei ainakaan.”* (Ronkainen 2019). Intonen toteaa, että asiakkaita on välillä hauska yllättää. *”Välillä se on hauska asiakasta säväyttää, esimerkiksi nyt meillä on listalla juoma, missä käytetään merilevää, niin tällaiset on välillä aina hauskoja tehdä.”* (Intonen 2019).

Luonnon antimien käyttämisessä seurataan usein vahvasti sesonkeja ja sitä, mitä on saatavilla. Talvella lumen alta on hankalaa ja epäkäytännöllistä kerätä yhtään mitään, kun taas kesäisin keräily on käytännöllistä, ja kerättyjä luonnon antimia voidaan säilöä talvea varten. Intosta (2019) kiinnostaa käenkaalin käyttö. *”Tällä hetkellä itsellä oli just se ketunleipä, olisin kauheasti halunnut sitä käyttää, mutta se on vähän vaikea yrtti tällä hetkellä. Ehkä jossain kohtaa.”* (Intonen 2019). Ravintola Kajon Villit ja Viinit puolella luonnon antimien hankinta tapahtuu sekä henkilökunnan että yhteistyökumppaneiden kautta. Cocktailbaari Tiimassa toimitaan samalla linjalla. *”Metsästä, ja sitten tietysti, jos saa tuosta luontaistuotekaupasta”* (Ronkainen 2019). *”Meillä tuo vihannespörssikin pystyy toimittaan jonkin verran, juurikin silloin sitten kesäaikaan- kevät aikaan”.* (Intonen 2019). kun taas Sokos Hotelin kaltaisella isolla ketjulla on Asuman (2019) mukaan tarkemmat ohjeet.

Itse käydään aina silloin tällöin poimimassa, on ollut kivasti, kun Kajo on ollut sunnuntaisin kiinni, niin käydä vähän tossa sunnuntaisin porukalla tuonne metsikköön. Varsinkin kun tuossa kesällä se on mukavaakin touhua lähteä sinne keräilemään. – – Eniten ja suurin osa tulee vielä kuitenkin noilta keräilijöiltä kuitenkin, muutama yhteistyökumppani kenen kanssa tehdään yhteistyötä. (Killström 2019)

Tukku on meillä ainoa vaihtoehto täällä, mitä me voidaan oikeestaan käyttää. – – Ylipäätään meillä on tietyt kanavat, mistä meidän täytyy hankkia tavarat yleensäkin, niin me ei voida hankkia ihan mistä vaan. (Asuma 2019)

Loppusyksyisessä haastattelussa Killström (2019) kertoo sekä Kajon että Villit ja Viinit ravintoloiden käyttävän runsaasti luonnosta hankittuja villiyrtejä. Sesongit ovat pääosin se kaikkein merkittävin asia, mitä luonnon antimia voidaan käyttää.

Tällä hetkellä käytetään paljon mitä sesongissa on saatavilla. Jonkun verran pyritään itse poimimaan, mutta suurimmaksi osaksi villiyrtejä ovat näiltä yhteistyökumppaneilta. – – Tällä hetkellä, mitä esimerkiksi on, voin sanoa tuosta listasta, että on mesiangervoa, pihasauniota. Tulevalla listalla tulee olemaan sitten muita villiyrtejä, meillä on koi-vunlehteä [?], vähän maarianheinää. Paljonhan kun tähän vuodenaikaan, kun ollaan menossa, niin kuten näkyy, tuolla on pikkuhiljaa enää sieniä ja marjoja. Paljon me säilötään tavaroita kesältä, ja pistetään tavaraa säilömään, että niitä voi sitten käyttää. – – Halutaan käyttää kotimaisia juttuja. – – Mutta aina mitä on silloin saatavilla, alkukesästä tulee nää nokkoset, vuohenputket, mitkä on ne ensimmäiset vähän niin kuin kevään merkit niin sanotusti. – – Kyllä me kaikkea käytetään mitä vaan on saatavilla tai on vaikka saatu, ja milloin se käytetään, on eri asia sitten. On erittäin laaja repertuaari noista kaikista yrteistä, mitä otetaan käyttöön. (Killström 2019)

Villiyrteiden ja luonnon antimien käyttö ei rajoitu pelkästään tutumpiin raaka-aineisiin, vaan myös epätavallisempia raaka-aineita, kuten jäkälää, sammalta ja tervaa voidaan Killströmin (2019) mukaan hyödyntää cocktaileissa.

Jäkälä meillä on tuolla kuivattuna, että se on kiva semmoinen koriste, se on tosi semmoinen suomalainen ja rustiikkinen juttu, että se ei kuitenkaan ihan hirveästi maistu näissä juomissa, tai sillein että se on tosi neutraali se maku, tosi herkkä, mutta se on tosi kauniin näköinen. – – Sammaleesta ollaan mietitty, tai oon paljon miettinyt, että tekisi jotain ehkä tee juomaa. – – Tervaskantoa meillä on tuossa, mitä ollaan käytetty cocktaileissa, me ollaan uutettu siitä semmoista karamellikermalikööriä. – – Se on ehdottomasti semmoinen asia, että kun sitä pikkuisen jalostaa, niin siitä saa tosi siistejä juttuja.

*Suomalaisille toi terva on semmoinen maku, mistä jengi tykkää. Ter-
valeyjonaa ihmiset hakevat kaupasta, ja sisupastilleja ja tämmöisiä.
(Killström 2019)*

Cocktailbaari Tiimassa luonnon antimet ovat myös olleet asemassa cocktaillista, tosin käyttöön liittyy hankaluuksia.

Edellisellä listalla oli nokkosta käytettynä, se oli itseasiassa kuivattua nokkosta, mutta se oli ihan tuolta Ruohonjuuresta. – – Tikiviikolla oli se koivumojito, käytiin ihan itse poimimassa ne koivun lehdet. – – Villiyrtyt ovat sinänsä tosi mielenkiintoisia, ja niitä ehkä käyttäisikin enemmän, mutta siinä on se ongelma vaan, että niiden saanti... sun pitää ennakoida se homma. Jos sä haluat talvella sitä, niin sä et enää voi päättää sitä talvella, vaan sun pitää päättää keväällä, ja kerätä kesällä ne, ja sit sä teet puolen vuoden päähän. Meillä on tosi pitkä tämä lista, kestää kuusi kuukautta aina yksi cocktaillista ja sitten vaihdetaan se toiseen. Siinä se ongelma yleensä tulee, kun se on aikamoinen prosessi vaihtaa se ylipäätensä, – – se suunnittelutyö menee aika lähelle sitä seuraavaa vaihtopistettä. Myös sitten toisinpäin, kun vaihdetaan kesällä tai keväällä listaa, silloinhan se olisi parasta. MUTTA sitten kun se vaihto menee vaikka syksyyn ja jos venähtää loppusyksyyn, niin sitten meillä on yhtäkkiä juoma, mitä ei voida tehdä. Nokkonen on tosi helppo, kun sitä saa oikeasti ostettua. (Ronkainen 2019)

Kesällä tein itte oman kokeilun, pistin ketunleipää vodkan sekaan, siitä tuli hyvä maku, mutta siinä on just se probleema, että ketunleivän saaminen sitten koko sen puolen vuoden jakson ajan mitä meidän lista on, niin se olisi vähän hankalaa. (Intonen 2019)

Jos meillä olisi neljä juomaa listalla, ja se vaihtuis vaikka joka toinen viikko, niin silloinhan totta kai käyt... siis mun mielestä olisi tosi hienoa käyttää suomalaisia raaka-aineita, ja kokeilla tosi paljon kaikkea erilaista. (Ronkainen 2019)

Killström (2019) uskoo haastattelussa, että muistoilla on tärkeä osuus mauissa ja hajuissa. Voi esimerkiksi muistaa lapsuudesta mummolan takapihan pihasauniot, joiden haju tarttui vaatteisiin, tai nokkoset, jotka polttivat. Näiden kohtaaminen juomissa ja ruoissa voi sitten herättää muistoja menneisyydestä. Killströmiä (2019) kiinnostavat tuttujen asioiden käyttäminen juomasekoituksissa.

Samaan aikaan semmoiset tosi tutut asiat, elikkä vaikka koivun lehti, nokkonen, semmoset mitkä on ihmiselle tosi tuttuja asioita, tuttuja käsitteitä. Jokaisella on joku muisto tämmöisistä asioista, mutta ne ei välttämättä ole juoman tai ruoan ytimessä. – – Koivun lehdistä

uuttaa kombuchaa, tai jotain muuta tehdä, vielä vähän erilaista. Tai sitten vaihtoehtoisesti jotain semmoista uutta juttua, mistä ei ajatteli-sikaan, että okei, tästäkin voi tehdä jotain. (Killström 2019)

Villiyrttien elinkaari keräämisestä drinkkiin voi vaihdella pidemmän ajan säilytyksestä heti käyttämiseen. Killströmin (2019) mukaan erittäin paljon riippuu siitä, mitä miltäkin villiyrtiltä haetaan sen käyttötarkoituksiin liittyen.

Se riippuu monesti just villiyrtistä – –. Se voi olla siitä, että ne kerätään nyt kesällä, vaikka sunnuntaina. Ne sitten perataan, samana päivänä puhdistetaan, laitetaan sitten vaikka huomenna jo johonkin juomaan, uutetaan, tai aletaan tekemään niistä jotain. Taas sitten se pisin vaihe on se, että esimerkiksi koivun lehdet on semmoinen asia, mikä on aina hyvä kerätä ennen juhannusta, että sen jälkeen ne alkaa vähän olemaan sellaisia kitkerämpiä. – – Se elinkaari voi olla siitä ihan saman tien käyttämisestä puolen vuoden säilytykseen. – – Se elinkaari on aivan käsittämättömän laaja siinä, että niitä voi käyttää saman tien, tai sitten niitä voi säilöä. – – Riippuu käyttötarkoituksesta tai mitä siitä halutaan siitä kyseisestä yrtistä. (Killström 2019)

Killström (2019) kertoo haastattelussa, että pihasauniota on säilötty rommiin kolme kuukautta, ja tässä tapauksessa se on säilötty kylmään, antaen ajan tehdä työn. Näin pihasaunion raikas ja ananaksinen maku, joksi Killström pihasaunion makua kuvailee, säilyy hyvin. Toinen tapa Killströmin (2019) mukaan on infusoida juomia lyhyemmällä ajalla sifonissa. Tämä tapa on nopeampi, mutta maussa voi tapahtua muutoksia. Infusointia tapahtuu myös Solo Sokos Hotel Tornissa, joista kertovat Asuma (2019) ja Viita (2019) seuraavasti:

No infusoidaan jonkun verran joitakin juttuja, – – popcornilla ollaan infusoitu viskiä, piscoa ollaan infusoitu mansikalla ja mustikalla, siirapeista ollaan tehty punajuurisiirappia ja ollaan tehty inkiväärisiirappia. (Asuma & Viita 2019)

Mulla on Pajassa niitä kordiaaleja, oon tehnyt sinne muutamaan otteeseen. Vadelmakordiaali on tällä hetkellä listalla. Ja on mulla nyt se tee- uutettu Beefeater siellä, niin kyllä infusoidaan. (Viita 2019)

Tiimassa käytetään Ronkaisen (2019) mukaan myös sous vide- menetelmää infusioitaessa. ”Sous vide on nopea, tosi tehokas” (Ronkainen 2019). Sous vide tarkoittaa tyhjiökypsentämistä, jossa raaka-aine kypsennetään kuumassa vedessä ja ilmattomassa pussissa (Tiilikainen 2019).

Cocktailien kehittämisessä liikeidea asettaa hyvin pitkälti tavoitteet tuotteelle. Asuma (2019) ja Viita (2019) kommentoivat uuden cocktailin syntyä hotellin näkökulmasta asiakas- ja liikeidea lähtöiseksi prosessiksi.

Kai siinä ekana lähdetään katsomaan sitä – – liikeideaa, ja sen mukaista juomalistaa. Jos sulla on joku linja ylipäättään cocktaileissa, mitä sä teet, niin kannattaa siinä jollain tapaa pysyä. Sitten katsoo vähän, meneekö sesongin mukaan, meneekö trendien mukaan, ja sitten vähän omia preferenssejä mukaan, ja totta kai pitää se asiakaslähtöisyys siinä miettiä. (Viita 2019)

Itse lähden aika pitkälti siitä, kun meil on just sen volyymin takia tiettyjä ehtoja alla, – – että osa olisi suht helppoja tehdä. Hirveen isoja misoja me ei aleta tekemään yhden juoman takia. – – Sit toisaalta just, että henkilökohtaisesti se oma tyyli, et se on semmoinen klassinen ja helppo, ja just ehkä vähän klassisempia juomia tehdään. Muutenkin mun mielestä se sopii hyvin tähän ympäristöön, kun ollaan tämmöisessä hotellibaarissa. – – Meillä näkyy kaiken näköisiä asiakkaita, ettei oo niitä cocktailhifistelijöitä kaikki, niin tavallaan siellä pitää olla juomia, joita menee suureen volyyymiin myös, ettei kaikki voi olla Old Fashioneitä tai mitään vastaavaa. – – Cocktaileja kun tehdään, niin me ollaan jotain juomia poistettu, kun huomataan, että ne on ehkä liian haastavia tehdä tai liian haastavia juoda. – – Mutta lähinnä just liikeidea on ehkä se tärkein juttu, miettii sitä asiakaskuntaansa, että mitä siltä juomalistalta hakee. (Asuma 2019)

Epäselväkin idea voi cocktailin kehittämisessä tuottaa tuloksia. Cocktailin taustalla on usein pääraaka-aine, josta idea syntyy. ”Se kehitellään saamalla joku idea, inspiraatio. – – Meillä on esim. yksi juoma tullut, me keksittiin se nimi ekaks ja sit alettiin vasta miettiä, että mitähän tästä nyt voisi tulla.” (Ronkainen 2019)

Joitain on lähtenyt siitä raaka-aineesta, mitä halutaan käyttää, just kun mä siitä merilevästä puhuin, niin se lähti siitä ihan puhtaasti, että mä päätin, että merilevää tavalla tai toisella. Valmistusmetodeista saattaa lähteä. – – Idea on se tärkein, että sä saat jonkun, mihin sä lähdet tähtäämään. Keräät tyyliä ja muut aineet siitä sitten matkan varrelta. (Intonen 2019)

Aina, kun me tehdään juomakokeiluja, me käydään niitä maistattamassa muilla työkavereilla, ja sen lisäksi sit testataan asiakkaillakin niitä etukäteen ennen listan vaihtoa, että saadaan sitä mielipidettä muiltakin. Koska vaikka me kaksi tykätään siitä, se ei tarkoita, että kaikki tykkää siitä. Se tarvii testata ennen sitä. (Intonen 2019)

Cocktailbaari Tiimassa valmistetaan erilaisia siirappeja, kuten myös infuusioituja alkoholeja. *”Mehut ja siirapit oikeastaan tehdään lähes kaikki itse”* (Intonen 2019) *”Infuusioita meillä on pari nyt, eli painetaan tuota jalapeno infuusiota tequilaan. – – Sitten on kaakaolikööriä, tehdään itse, eli ihan raakaa kaakaonibsejä [sic] maustettuun rommiin.”* (Ronkainen 2019) *”Minttusiirappia, – – löytyy karpalosiirappia, norileväsiirappia, mansikkasiirappia, vadelma-lakritsijuurisiirappia, sitten on oleo saccharum siirappi, tehdään sitruskuorista ja sokerista.”* (Ronkainen 2019).

5 LUONNON ANTIMET JA VILLIYRTIT

Tämä osio keskittyy lähinnä Suomessa esiintyviin luonnon antimisiin. ”Luonnon antimet” tässä kontekstissa tarkoittaa erilaisia puita, marjoja ja villiyrtejä. Työssä tarkastellaan kyseisiä lajeja niiden saatavuuden, yleisyyden ja oman kiinnostuksen vuoksi. Työssä kerrotaan näistä kyseisistä lajeista myös muita tietoja, kuten kasvuympäristö, sekä että mitä kasvin tai puun osia voi käyttää ravinnoksi. Tässä luvussa kerrotaan ensimmäisenä jokamiehen oikeuksista, sillä se on tärkeä osa prosessia, kun puhutaan luonnossa kasvavista villiyrteistä, puista ja marjoista ja niiden keräämisestä.

5.1 Jokamiehen oikeus

Jokamiehen oikeus tarkoittaa, että kaikki ovat oikeutettuja käyttämään luontoa eri tavoin riippumatta maan omistuksesta, kuitenkin jokamiehen oikeuksiin lukeutuvissa rajoissa. Tämä tarkoittaa sitä, että sallituissa ehdoissa luonnon käyttämisestä ei tarvita mahdollisia maanhaltijan lupia ja hyväksyntöjä. (Metsähallitus 2019.) Kuitenkin, luonnonsuojelualueilla ja kansallispuistoissa jokamiehen oikeuksiin sisältyy rajoitteita, jotka vaihtelevat alueittain. Tavallista on, että luonnonpuistoissa esimerkiksi liikkuminen on sallittua vain merkityillä reiteillä, eikä reiteiltä saa poiketa. Kansallispuistoissa rajoitteita on yleensä vähemmän, ja alueilla saa retkeillä, vaeltaa ja leiriytyä suhteellisen vapaamuotoisesti. (Metsähallitus 2019.)

Jokamiehen oikeudella luonnossa on **sallittua** liikkua jalan, sekä myös hiihtää ja pyöräillä. Ratsastusta voi myös harjoittaa luonnossa, kunhan siitä ei koidu haittaa maastolle. Leiriytymisessä täytyy selvittää aina kyseisen alueen säännöt ja rajoitukset. Jokamiehen oikeudet tarjoavat hyvät puitteet sienestäjille ja marjastajille, sillä luonnosta niitä on täysin sallittua keräillä. Tähän lukeutuvat myös kasvit, joita ei ole rauhoitettu. Luonnonsuojelualueilla toisaalta ei saa ollenkaan kerätä mitään. On sallittua myös kulkea veneellä ja kävellä jään päällä, sekä uida. Onkiminen ja pilkkiminen on sallittua useimmissa vesistöissä, paitsi joissain vaelluskalavesistöjen koski- ja virta-alueilla. Kalastukseen tulee alueista riippuen olla asianmukaiset kalastusluvut. (Metsähallitus 2019.)

Jokamiehenoikeuksilla on puolestaan **kiellettyä** tehdä luonnossa mitään sellaista, joka voi vahingoittaa maastoa tai maanomistajien lupia. Näihin kieltoihin lukeutuvat muun muassa eläinten häiritseminen, kalastaminen ja metsästäminen ilman asianmukaisia lupia, roskaaminen, lintujen pesien ja poikasten häiritseminen, moottoriajoneuvolla ajaminen maastossa, avotulen tekeminen toisen maalle, sammaleen tai jäkälän kerääminen, kasvavien puiden kaataminen, sekä kulkeminen pihamailla, istutuksilla tai viljelyksissä olevilla pelloilla. (Metsähallitus 2019.)

Luonnonsuojelualueilla on käytössä suunnitelmat luonnon mahdollisimman hyvän suojelun mahdollistamiseksi, jota ylläpitää luonnonsuojelulaki. Luonnonsuojelulaki rajoittaa liikkumista ja muita normaalisti jokamiehenoikeuksiin liittyviä piirteitä, jos esimerkiksi kasvillisuuden koskemattomuus tai alueen eläimien säilyttäminen vaatii sen. Myös leirytyminen, kasvien kerääminen ja onkiminen on rajoitettua toimintaa. Joillain alueilla liikkuminen on sallittu vain metsähallituksen luvalla. (Metsähallitus 2019.)

5.2 Huomioita keräämiseen ja käyttöön

Luonto tarjoaa valtavan määrän erilaisia luonnon antimia, kun puhutaan puista, versoista, villikasveista, yrteistä, juurista sekä marjoista. Todellisuudessa luonnosta voi syödä mitä vain, mikä on syötäväksi kelpaavaa. Vaikka myrkyllisiä lajeja on suhteellisen vähän, kannattaa olla tarkkana siitä, mitä suuhunsa laittaa. Tämä pätee myös siihen, että vaikka jokin ei ole myrkyllistä, ei se välttämättä ole hyväksi kaikkien elimistöille. Pääperiaatteena on, että kannattaa kerätä vain jotain, jonka pystyy varmasti itse todentamaan – älä kerää mitään, mitä et tunne. Tärkeää on myös, että kerätään sellaisilta alueilta, jotka eivät ole saastuneet esimerkiksi pakokaasuista. Siksi on hyvä kerätä suhteellisen kaukaa autotiestä. (Ruokatieto Yhdistys ry 2019.)

Piippo (2005, 29) kehottaa myös perehtymään jokaisen lajin sivuvaikutuksiin ennen niiden käyttöä ravinnoksi. Yleispiirteittäin Suomessa ei ole montaa täysin myrkyllistä kasvia, mutta täysin käyttökelpoisillakin kasveilla voi olla esimerkiksi

suurina määrinä nautittuna haitallisia sivuvaikutuksia, kuten allergioita, pahoinvointia, ripulia tai vakavia sydän- ja keskushermoston oireita. Ennen keräämistä perehdy siis lajien mahdollisiin haitallisiin sivuvaikutuksiin.

Luonnonyrteiden keräämisessä kannattaa myös perehtyä eri kasvien näköislajeihin. Jotkut kasvit voivat olla jopa tappavan myrkyllisiä, ja saattavat näyttää hyvin paljon samanlaiselta kuin täysin haitattomat kasvit. On myös pidettävä huolta kasveja kerätessä, että kerätyt kasvit pidetään erossa toisistaan, jotta ne eivät sekoitu. (Piippo 2005, 9.) Esimerkiksi erittäin myrkyllinen myrkkukatko muistuttaa hyvin paljon koiranputkea.

Villiyrttejä kerätessä ei myöskään suositella keräämään kasveja hengittämättömään muovipussiin, vaan aina ilmavampaan vaihtoehtoon. Muovipussissa kuljettaessa kasvien laatu voi heiketä nopeasti, kun muutenkin kasvit latistuvat ripeästi niiden kerättyä. On syytä kerätä kasveja ja yrttejä vain sen verran, kuinka paljon niitä tulee heti käsiteltyä. Kasvit kannattaa kerätä kuivalla säällä, olettaen sen takia, että ne ovat sateessa nahistuneita ja lakastuneita. Lehtien kerääminen kasveista suoritetaan ennen kuin kasvi kukkii, ja parhaan tuloksen saamiseksi hedelmät ja marjat kannattaa kerätä vähän ennen täyttä kypsyttää; siementen ollessa kuivia. Jos juuria ryhdytään keräämään, se kannattaa tehdä alkukevästä tai myöhäissyksystä. Likaiset kasvit ja yrtit pitää aina pestä, juuret ja juurakot varsinkin. (Piippo 2005, 9, 11.)

5.3 Marjat

Lähes 40 marjakasvia asuttaa Suomen metsiä. Jotkut niistä ovat Suomelle hyvin tärkeitä taloudellisesti. Näitä marjoja ovat muun muassa puolukka, mustikka, vadelma, lakka, karpalo ja mesimarja. Tärkeisiin marjoihin luetaan myös tyrni, variksenmarja, juolukka, pihlaja, kataja sekä ahomansikka. Suomessa esiintyy myös lillukkaa, pikkukarpaloa ja riekonmarjaa, mutta ne eivät ole taloudellisesti niin tärkeitä. (Piippo 2005, 19.) Marjojen makuprofiilit vaihtelevat hyvinkin suuresti lajien välillä. Marjoja löytyy Suomen luonnosta happamasta ja kirpeästä puolukasta makeaan vadelmaan. Lähes 40:stä syötävästä marjakasvista jokainen voi eri henkilön kohdalla käyttäytyä eri lailla, sillä kaikkien makuaistit eivät välttämättä toimi samalla tavalla. Suomessa on tunnettujen syötävien marjojen joukossa

monta vähemmän tunnettua ja erikoista lajia, joista ei tavallinen kulkija ole välttämättä kuullut.

Tämä luku käsittelee erilaisia Suomessa kasvavia marjoja maun, kasvialueen, tuntomerkkien ja koko marjakasvin ravinnoksi käyttämisen nojalta. Työ avaa myös jokaisen lajin kohdalla sen käyttövaihtoehtoja, kuten yhdistämistä alkoholiin ja juomasekoitusten kanssa.

Ahomansikka

Ahomansikka eli metsämansikka on Suomessa hyvin laajalle alueelle levinnyt ravinnoksi kelpaava, hyvänmakuiseksi luonnehdittu, makeahko marja. Ahomansikka kasvaa lähes koko Suomessa, yleisimmin ahoilla, lehtometsissä, metsienreunoilla ja kedoilla. (Piippo 2005, 32.)

Ahomansikka muistuttaa erehdyttävästi rauhoitettua karvamansikkaa. Karvamansikan marjat ovat karvaisia ja pyöreämpiä, kuin ahomansikan (Aarre 2019). Ahomansikat ovat parhaimmillaan sellaisinaan nautittuna. Piippo (2005, 32) toteaa, että hillona, mehuna ja marmeladina ahomansikka menettää hyvän makunsa. Marjan luontaiset aromit säilyvät parhaiten säilöittäessä vahvaan alkoholiin, esimerkiksi paloviinaan. Alkoholissa aromien hyvän säilyvyyden johdosta voidaan todeta, että marjat soveltuvat hyvin esimerkiksi liköörien valmistamiseen. (Piippo 2005, 32.) Alkonkin tuotevalikoimasta löytyy ahomansikkalikööri. Ginin ja makujen yhdistämisessä vain taivas on rajana, sillä lähes mitä vain voidaan käyttää ginin mausteena. Gini on yksinkertaisuudessaan tislattua kirkasta alkoholia, joka tislataan uudelleen yrttien, mausteiden ja hedelmien kanssa. Ginien päämakuprofiileina on yleensä sitrushedelmää tai kasveja/mausteita. (Karlstén 2007, 34, 44.)

Ahomansikoiden kanssa sopii hyvin yhteen erityisesti klassikko appelsiinilikööri Cointreau, sekä pomeranssista ja konjakista valmistettu Grand Marnier -likööri (Aarre 2019).

Myös ahomansikan kukkia voi käyttää ravinnoksi, ja niistä voidaan valmistaa esimerkiksi teetä, joka lievittää hengitystulehdusta (Piippo 2005, 32).

Puolukka

Suomessa taloudellisesti tärkein marja on puolukka, jota kasvaa joka puolella Suomea laajasti. Kangasmetsissä yleisimmin tavattava punainen varpumarja peittää tavallisesti elo-syyskuussa Suomen kangasmetsät, ja sen parhaat kasvuolosuhteet ovat valoisilla ja avoimilla paikoilla. Puolukkaa esiintyy kuitenkin vielä myöhäissyksyyn, aina lokakuun puoleenväliin asti. Maultaan puolukka on hyvin hapan, mutta happamuus taittuu hyvin esimerkiksi soseissa, kiisseleissä ja rahkoissa, kun siihen lisätään sokeria. (Piippo 2005, 120, 121.)

Erittäin hapan puolukka ei ole kaikkien ystävää, ja useat ehkä vieroksuvat puolukkaa juuri happaman makuprofiilinsa vuoksi. Puolukassa on kuitenkin hurjasti terveyttä edistäviä ominaisuuksia: siinä on paljon C- ja E-vitamiinia, ja sen on todettu olevan hyväksi sydämelle. Se myös edistää ruoansulatusta. (Kuusisalo 2018.) Puolukan lehtiä voidaan myös käyttää esimerkiksi teessä, desinfioiden virtsateitä (Piippo 2005, 121). Piippo (2005, 121) kuitenkin painottaa, että puolukan lehtiä ei kannata nauttia suuria määriä tai liian usein, sillä pitkän käytön seurauksena maksa voi vaurioitua.

Puolukka soveltuu hyvin alkoholijuomien valmistamiseen, tosin puolukka säilyy omassa mehussaankin hyvin luontaisen bentsoehapon vuoksi (Piippo 2005, 121).

Karpalot

Karpaloita on kahta laatua: iso ja pikkukarpaloa. Ne ovat loppusyksyn ja kevään kanervakasveja, joita voidaan poimia jo varhain keväällä ja syksyllä lumien tulon asti. Iso ja pikkukarpalo ovat hyvin samannäköisiä, mutta niiden koossa on eroja. (Piippo 2005, 50.)

Karpaloita kasvaa laajasti koko Suomessa, ja sitä tavataan yleisimmin erilaisilla soilla, kuten avoimilla nevoilla ja rämeillä, mutta satunnaisesti myös letoilla ja korvissa (Piippo 2005, 50).

Maultaan karpalot ovat kirpeän happamia. Karpaloista voidaan valmistaa hyvin useaa eri tuotetta, kuten makeisia, marmeladia, hilloa, siirappia, kiisseliä, mehua ja hyytelöä (Piippo 2005, 50, 51). Piipon (2005, 50-51) mukaan keväisillä, vielä pehmeillä karpaloilla on oivaa käyttöä simaa ja mehua valmistettaessa. Karpaloa

on käytetty ennen lääkkeeksi useaan vaivaan. Karpalon lehdet soveltuvat myös teen valmistamiseen. (Piippo 2005, 51.)

Karpaloa käytetään hyvin yleisesti long drinkin makuna, ja useilta long drinkin valmistajilta löytyy valikoimastaan karpalon makuinen long drink. Karpalo yhdistetään nykyään myös suuren suosion saavuttaneeseen Napue Gin & Toniciin, missä se koristellaan karpaloilla ja rosmariinilla (Kyrö Distillery Company 2019).

5.4 Luonnon yrtit ja kasvit

Nokkonen

Suomessa yleinen nokkonen on helposti tunnistettavissa oleva ruohokasvi. Yleisin se on etelässä, mutta sitä kasvaa pohjoisemmassakin Suomessa. Kasvi voi kasvaa hyvinkin suureksi, jopa 200 cm korkeaksi. Kauttaaltaan tummanvihreä nokkonen omaa 4–15 cm pitkät sahalaitaiset lehdet, jotka polttavat koskettaessa. Keski- ja Pohjois-Suomessa kasvava nokkosen harvinainen alalaji pohjannokkonen on kielletty kerättäväksi myyntiin. Runsailta kasvupaikoilta, kuten komposteista sekä rakennusten läheisyydestä ei nokkosta suositella keräämään nokkosen saaman nitraatin vuoksi. (Piippo 2005, 88, 89.)

Monikäyttöisestä nokkosesta voi käyttää ravinnoksi kaikki kasvin osat, myös juuret. Ennen kaikkea Piippo (2005, 88) suosittelee kerättäväksi keväiset versot ja myöhemmin versojen latvat. Nokkosta käytetään yleisesti ruoanlaitossa, kuten piirakoissa, muhennoksissa ja keitoissa, ja lehdistä voidaan valmistaa myös teetä, mehua, siirappia, simaa ja olutta. Nokkonen kehoitetaan ryöppäämään ennen käyttöä, sillä tämä vähentää nitraattien määrää.

Puna-apila

Jopa 60 cm pitkäksi kasvava monivuotinen puna-apila on monivartinen ruohokasvi. Puna-apila kasvaa hyvin yleisenä koko Suomessa, yleisimmin tienvarsilla, pihoilla ja niityillä, mutta pohjoisessa kasvu on harvempaa. (Piippo 2005, 34.) Puna-apilan näköislajin; metsäapilan erottaa puna-apilasta parhaiten sen lehdistä. Puna-apilan lehdyköissä on keskellä valkeita laikkuja, kun taas metsäapilalla lehdykät ovat pidempiä ja laikuttomia. Apilaa ei tule kerätä pientareilta tai teiden varsilta, sillä se kerää helposti kadmiumia ja asfalttipölyä. (Luontoportti 2019.)

Puna-apilan käytöllä on paljon variaatioita, ja sitä voi käyttää ravinnoksi sellaisenaan, kukkien vihreitä osia lukuun ottamatta. Lehtiä, jotka ovat kelvollisimpia nuorina, voidaan käyttää esimerkiksi leivontaan, keittoihin, pannukakkuihin sekä muhennoksiin. Kukista kannattaa ennen käyttöä poistaa vihreät osat. Kukat soveltuvat esimerkiksi leivontaan, koristeeksi, mausteeksi, tai sellaisenaan nautittavaksi. (Piippo 2005, 34.) Piipon (2005, 34) mukaan tuoreista, kuivatusta kukista voidaan valmistaa oivallista teetä; joko yksinään tai muiden villiyrttien kanssa.

Puna-apilassa on flavonoideja, jotka alentavat kolesteroliarvoja ja ovat estrogeeniaktiivisia. Lehdet myös sisältävät erittäin runsaasti valkuaisaineita, ja ovat esimerkiksi Kiinassa tärkeä ravinnonlähde. Runsas lehtien ja kukkien käyttö voi toisaalta tuottaa ruoansulatusvaivoja. Jos estrogeenieritykseen liittyviä rintojen tai sukupuolielimien kasvaimia on, ei silloin apilaa tule käyttää. (Piippo 2005, 34, 35.)

Käenkaali

Käenkaali, toiselta nimeltään ketunleipä, on monivuotinen ruohokasvi. Vaalean vihreät lehdet muistuttavat muodoltaan apilan lehtiä, joskin apilan lehdet ovat pidempiä, kapeampia ja vihreämpiä kuin käenkaalin. Yksittäinen kasvi on pienen kokoinen, jossa kolmilehden keskeltä nousee hento valkoinen kukka. Käenkaali suosii kasvupaikoikseen varjoisia kuusimetsiä, korpia ja lehtoja. Käenkaali asuttaa yleisesti Etelä- ja Keski-Suomea. (Hovi 2017, 136.)

Koko kasvi voidaan käyttää ravinnoksi. Lehdet, kukat ja jopa juuretkin voi käyttää ravinnoksi raakana. Siemenkodat ja kukat käyvät hyvin erilaisiin keittoihin ja salaatteihin. Kasvi voidaan myös kypsentää tai keittää ja käyttää ravinnoksi, mutta keittäminen muuttaa käenkaalin makua miedommaksi. Käenkaalilla on hapan, sitruunainen makuprofiili. Käenkaali sisältää oksaalihappoa, jonka vuoksi kasvia ei tule käyttää ravinnoksi suuria määriä. Kihdistä, munuaiskivistä tai munuaisvi-oista kärsiville ei käyttöä suositella. (Hovi 2017, 136.)

Maitohorsma

Maitohorsma on koko maassa yleinen, korkea ruohokasvi, joka suosii kasvupaikakseen esimerkiksi pientareita, joutomaita, hakkuualueita, kivikoita, mutta myös lehto- ja kangasmetsiä. Maitohorsma viihtyy typpipitoisella maalla. (Hovi 2017, 188.)

Lehtien maku on mieto, mutta niitä voidaan hiostaa, jolloin maku voimistuu, ja kukkien makua Hovi (2017, 188) luonnehtii hunajaiseksi. Maitohorsman voi erittäin monipuolisesti käyttää ravinnoksi, ja siitä voidaan käyttää juuret, lehdet, kukat ja nuoret versot. Jos varsi sitä taivuttaessa napsahtaa, ei sitä tule käyttää, mutta taipuisia, nuoria versoja voidaan käyttää parsan tavoin erityisesti ruoanlaitossa, ja niitä voi myös syödä raakana. Vanhemmista versoista käytetään vain latvat. Lehtiä voi käyttää sellaisenaan, kuin myös ruoanlaittoon. Kukkia voi käyttää sellaisenaan ravinnoksi, tai käyttää erilaisiin juomiin, kuten myös esimerkiksi siirappiin ja hyytelöön. Hovi (2017, 190) neuvoo hankkiutumaan eroon kukkien varsista siinä tapauksessa, jos niitä aiotaan uuttaa pitkän aikaa juomaan, sillä ne ovat maultaan karvaita. (Hovi 2017, 190.)

Pihasaunio

Pihasaunio on Etelä- ja Keski-Suomessa yleinen, pohjoisessa harvinaisempi ruohokasvi. Pihasaunio voi kasvaa hyvinkin monenlaisilla kasvupaikoilla, muun muassa sekä kadunraoissa, poluilla, tienvarsilla, pihossa, pelloilla että joutomailla. Kasvin voi monipuolisesti käyttää ravinnoksi, ja kukat, nuoret versot, lehdet sekä nuput ovat syömäkelpoisia. Kasvi saattaa aiheuttaa allergioita erityisesti pitkällä käytöllä, ja suuren määrän kerralla nauttimiseen voi liittyä pahoinvointia. (Hovi 2017, 264, 266.) Hovin (2017, 264) mukaan nämä sopivat hyvin yhteen mansikoiden ja vadelmien kanssa. Aiemmin jo mainittuna Killström (2019) kertoi haastattelussa, että pihasauniota on infusioitu rommiin, ja pihasaunion makua Killström (2019) luonnehtii ananaksiseksi ja raikkaaksi.

5.5 Puut

Pihlaja

Pihlaja on monikäyttöinen, hyvin yleinen puu koko Suomessa, jota tavataan kaikenlaisissa maastoissa. Pihlajan sato on runsas, ja hyvän kokoiseen puuhun muodostuu kymmeniä kiloja marjaterttuja. (Piippo 2005, 109-111.)

Karvaita pihlajanmarjoja voi syödä sellaisenaan, joskin niistä voidaan valmistaa useita eri tuotteita, kuten mehuja, siirappeja, hilloja, marmeladeja, viinaa ja viiniä. Marjojen karvautta voidaan Piipon (2005, 110) mukaan vähentää liottamalla marjoja suolavedessä.

Pihlajanmarjat ovat erinomainen C-vitamiinin lähde. Piippo (2005, 111) huomauttaa, että marjojen pitkäaikaisella käytöllä on ärsyttäviä vaikutuksia ruoansulatuskanavan limakalvoille. Pihlajan lehtien runsasta käyttöä kannattaa välttää, mutta lehtiä voidaan hyödyntää teeksi, sekä nuoria lehtiä ja silmuja voidaan nauttia salaattissa (Piippo 2005, 111).

Kuusi

Suomessa hyvin yleinen havupuu tunnetaan gastronomiassa ensisijaisesti kuusenkerkistään, mutta myös vanhemmatkin neulaset ovat täysin käyttökelpoisia. Toisin kuin kuusenkerkät, joita voi sellaisenaan syödä, vanhempia neulasia täytyy Piipon (2005, 63) mukaan keittää runsaasti pidempään. Tee ja siirappi ovat yleisemmin jotain, mitä kuusenkerkistä ja havuista voidaan valmistaa. (Piippo 2005, 63.) Neulasten ja kerkkien lisäksi ravinnoksi sopivat hyvin myös kuusen kukat, ja käpyjä voi käyttää juomien valmistuksessa. Kuusen pihkakin soveltuu käyttöön. (Hovi 2017, 160, 162.) Kaikki kuusilajit, paitsi marjakuusi ja pihdat kelpaavat ravinnoksi. Hovi (2017, 160) neuvoo haistamaan ja maistamaan kuusilajeja, sillä niiden mauissa voi olla eroja, ja kehottaa olemaan keräämättä niitä, joiden tuoksu ja maku on liian vahva. Kuusta ei tule käyttää, jos on astmaa tai hinkuvaa yskää, ja myös koivuallergisille saattaa aiheutua oireita. Kuusi on koko Suomessa yleinen pohjoisinta Lappia lukuun ottamatta. Kuusta tavataan lehto, kangas ja korpimetsissä. (Hovi 2017, 160.)

Koivu

Hieskoivu ja rauduskoivu ovat Suomessa yleisiä puita, jotka liitetään vaistomaisesti suomalaiseen luontoon. Hies- ja rauduskoivu ovat yleisiä koko Suomessa, joskin rauduskoivua kasvaa vähemmän kuin hieskoivua. Hies- ja rauduskoivua kasvaa monenlaisissa kasvuympäristöissä metsissä, soilla, teiden reunoilla, pelloilla, ojissa, lehdoissa ja rannoilla. Hieskoivu on kasvupaikoistaan vähemmän riippuvainen, ja se voi menestyä myös karuissa, märissä ja tulvaisissa maastoissa. Vaivaiskoivu, joka on enemmän pensas- tai varpumainen, kasvaa yleisimmin Itä- ja Pohjois-Suomessa, mutta sitä tavataan vähän myös Etelä-Suomessa, joskin vain soilla. (Hovi 2017, 148.)

Kaikki koivut soveltuvat ravinnoksi käytettäväksi. Silmuja ja nuoria lehtiä voidaan nauttia raakana, ja ne soveltuvat hyvin esimerkiksi teehen ja salaattiin. Lehdet muuttuvat kovemmiksi kasvaessaan, ja nuoret lehdet ovat vahvoja maultaan. Täysikasvuisia lehtiä voidaan myös käyttää, mutta rakenne on kova. Koivun mahlaa voidaan käyttää monissa käyttötarkoituksissa, kuten siirapissa, terveysjuomana, pakasteena tai mehuna sekä viininä, joskin Hovi (2017) mainitsee mahlan huonosta säilytysajasta: jääkaapissa se säilyy enimmäkseen vain muutaman päivän. Myös norkot ja vihreät siemenet sopivat ravintokäyttöön. Oksista voidaan hauduttaa esimerkiksi teetä, kunhan käyttää ohuita oksia. (Hovi 2017, 148-149.) Killström (2019) totesi haastattelussa olevansa kiinnostunut koivun lehtien uuttamista kombuchaksi. ja mainitsee myös siitä, että koivun lehdet kannattaa aina kerätä ennen juhannusta, sillä ne muuttuvat kesän edetessä kitkerämmiksi.

Koivuallergikoille ja salisiini allergisille ei koivun tai sen osien käyttö sovi. Lehtien käyttöön voi liittyä verensokerin laskua ja astman pahentumista. Lehdet eivät myöskään sovi käytettäväksi ravinnoksi, jos sydän- tai munuaissairaudesta johtuvaa turvotusta esiintyy. Myös mahla saattaa aiheuttaa allergiaa, ja mahla voi kerätä raskasmetalleja. (Hovi 2017, 151.)

6 POHDINTA

Työn tavoitteena oli hankkia tietoa Suomen juomatrendeistä menneisyydestä nykypäivään, sekä hankkia tietoa luonnon antimista ja niiden käytöstä suomalaisessa cocktailkulttuurissa sekä kotibaarin että cocktailbaarin näkökulmasta. Työssä käyttämäni luonnon antimet valitsin seuraavien kriteereiden perusteella: saatavuus, monipuolisuus ja oma kiinnostus. Luonnon antimiin työ johdatteli ensin jokamiehenoikeuksien ja keräämiseen ja käyttöön liittyvien huomioiden kautta. Tavoitteena oli myös auttaa itseäni tulevaisuutta ajatellen, sillä olen työn aiheista erittäin kiinnostunut. Työssä luonnon antimien tarkoitus oli kertoa tietyistä marjoista, luonnonyrteistä ja puista niiden yleisyys ja kasvupaikat, ravinnoksi kelpaavat osat ja niiden käyttö. Todettava kuitenkin on, että vastuu luonnosta hankittavien villiyrttien ja luonnon antimien käytöstä on kuluttajalla itsellään.

Hankin työhön käytettäväksi viisi haastattelua cocktailalan ammattilaisilta, sekä hotellin että pienemmän yrityksen näkökulmasta. Nämä haastattelut toimivat työn tutkimusosuuksina, ja työssä teoriaviitekehys sekä tutkimusosuus ovat liitettyinä toisiinsa. Haastattelut toteutettiin puolistrukturoituina haastatteluina, ja kaikki haastattelut litteroitiin peruslitterointiperiaatteella. Haastatteluiden teemana oli luonnon antimien näkyminen ja käyttö suomalaisessa cocktailkulttuurissa, ja haastattelukysymykset ovat esillä liitetiedoissa (liite 1). Haastattelut sujuivat mainiosti ja tuottivat erittäin kattavasti tietoa eri näkökulmista, ja mielestäni oli hyvä saada runsaasti luonnon antimia käyttäville yrityksille kontrastiksi vähemmän luonnon antimia käyttävän hotellin näkökulma.

Työssä käytettiin lähteinä kirjallisia lähteitä, internetlähteitä sekä haastatteluita. Käytetyt lähteet olivat suurimmaksi osaksi hyvin uusia ja relevantteja, kuitenkin kaikkien lähteiden ollen vähintään 2000-luvun puolelta. Lähteinä toimi luotettavia tahoja, kuten Ruokatietoyhdistys, Metsähallitus, Ruokavirasto, sekä useita työn aiheeseen relevantteja kirjallisuuslähteitä.

Suomalaisia juomatrendejä menneisyydestä nykypäivään avattiin usean luvun nojalta, ja niissä avattiin kyseisille aikajaksoille tyypillisiä juomatrendejä ja ta-

pahtumia Suomessa. Vaikka luonnon antimien ja villiyrttien käyttöön cocktailbaareissa ei liity paljoa lainsäädäntöä, oli silti tärkeää mainita uuselintarvikeasetuksesta, sekä ruoka- että terveysväiteasetuksesta. Jokamiehenoikeudet ja luonnon antimien keräämiseen ja käyttämiseen liittyvät huomiot oli myös syytä mainita tekstissä, ja näistä löytyi kattavasti mutta ytimekkäästi tietoa luotettavista lähteistä. Kuinka drinkki syntyy -luvussa tekstiä veivät loogisesti eteenpäin haastatteluteemat ja haastatteluista saadut vastaukset, jotta saatiin tietoa siitä, millainen ideologia juoman kehittämisessä on sekä kotona, että cocktailbaarin näkökulmasta, kuin myös erilaisten luonnon antimien käyttämisestä.

Työ onnistui mielestäni hyvin, ja niihin tavoitteisiin päästiin, mitä olin työlle asettanut. Työn kohderyhmänä toimivat kaikki ne, jotka ovat Suomen luonnosta ja sen monipuolisuudesta kiinnostuneita, sekä luonnon antimien keräämisestä ja käyttämisestä. Suomen luonnosta löytyy paljon sellaisia luonnon antimia, joita ei ole kokeiltu tai hyödynnetty cocktaileissa. Mahdollisuudet ovat loputtomat, kun kaikkea voi periaatteessa käyttää, mikä ei ole käyttökelvotonta. Ties minkälaisia innovaatioita tulevaisuudessa tulee syntymään. Innostan muita aiheesta kiinnostuneita lähtemään luontoon ja keräämään kaikkea Suomen monipuolisesta luonnosta. Kannattaa kuitenkin kerätä ja käyttää luonnosta kerättyjä tuotteita vain silloin, kun pystytään todentamaan niiden olevan käyttökelvollisia. Mitään ei tule käytettävän, mitä ei tunne.

Uskon hyvin vahvasti, että cocktailalan suosio tulee tulevaisuudessa kasvamaan, ja erityisesti sekä Suomessa että muualla maailmalla, lähituotteiden ja autenttisten kokemuksien ja raaka-aineiden suosio nousee. Tuntuu vähän siltä, että kaikesta syömäkelpoisesta yritetään valmistaa jotain uutta, jotta oltaisiin uusia tai ennennäkemättömiä. Uskon että muuallakin kuin Suomessa cocktailbaarit pyrkivät tuomaan listoilleen omasta ympäristöstä, maasta, kulttuurista ja tarinasta tuttuja raaka-aineita sekä uusia juomasekoituksia. Suomessa cocktailkulttuurin historia on ollut suhteellisen hiljainen, mutta se tulee hyvin todennäköisesti muuttamaan aktiivisempaan suuntaan tulevaisuudessa.

LÄHTEET

Market Business News. 2019. What Is A Trend? Definition And Example. Luettu 7.9.2019. <https://marketbusinessnews.com/financial-glossary/trend/>

Luontoon.fi. 2019. Jokamiehen oikeudet ja -velvollisuudet. Metsähallitus. Luettu 9.9.2019. <https://www.luontoon.fi/jokamiehenoikeudet>

Ruokatieto Yhdistys ry. 2019. Luonnonkasvien käyttö ravintona. Luettu 9.9.2019 <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/luonto/marjat-ja-muut-luonnonkasvit/luonnonkasvien-kaytto-ravintona>

Issukka, J & Koskinen, M. 2017. Suomalainen Drinkki. Helsinki: Kustannusosa-
keyhtiö Tammi.

Kauta, J. Kieltolaki – susi jo syntyessään. Julkaistu 8.11.2017. Luettu 15.9.2019. <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2017/11/08/kieltolaki-susi-jo-syntyessaan>

Piippo, S. 2005. Luonnonyrtilt – villivihannekset ja marjat. Helsinki: Werner Söderström Oy.

Aarre. 2019. Ahomansikassa on rutkasti rautaa – myös kannat ja lehdet sopivat ruuanlaittoon. Luettu 17.9.2019 <https://www.aarrelehti.fi/jutut/artikkeli-1.453829>

Lehmuskallio, J. N.d. Viitattu 21.9.2019. <http://www.luontoportti.com/suomi/fi/kukkakasvit/puolukka>

Karlstén, J. 2007. Juomista Jaloimmat – Väkevien alkoholijuomien historia ja valmistus. Helsinki: Art House Oy.

Kuusisalo, H. 2018. Puolukka on supermarja – tiesitkö nämä puolukan terveysvaikutukset? Otavamedia.fi. Luettu 21.9.2019. <https://kotiliesi.fi/ruoka/ruokase-songit/puolukka-on-supermarja-tiesitko-nama-puolukan-terveysvaikutukset/>

Gin Foundry. 2015. Martini Twists. Luettu 20.9.2019. <https://www.ginfoundry.com/cocktail/martini-twists/>

Asuma, M. Palvelupäällikkö. Solo Sokos Hotels Tornio Moro Sky Bar. 2019. Haastattelu 22.10.2019. Haastattelija Hirsivuori, A. Tampere. Litteroitu.

Viita, J. Palvelupäällikkö. Solo Sokos Hotels Tornio Paja Bar. 2019. Haastattelu 22.10.2019. Haastattelija Hirsivuori, A. Tampere. Litteroitu.

Suomalainen, L. 2018. Villikasvien elintarvikekäyttö ja niiden prosessointi. Viitattu 23.10.2019. <https://blogs.helsinki.fi/hnfb124-2017/2018/12/03/villikasvien-elintarvikekaytto-ja-niiden-prosessointi/>

Ruokavirasto. N.d. Suomalaisen luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttö. Viitattu 23.10.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/suomalaisen-luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto/>

Ruokavirasto. N.d. Uuselintarvikkeet. Viitattu 23.10.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/>

Saaranen-Kauppinen, A & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV – Menetelmäopetuksen tietovaranto [2.3.1 Tutkimusongelmat]. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoaarkisto. Viitattu 23.10.2019. https://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L2_3_1.html

Ruokavirasto. N.d. Ravitsemusväitteet. Viitattu 26.10. 2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/ravitsemus--ja-terveysvaatteet/ravitsemusvaatteet/>

Ruokavirasto. N.d. Terveysväitteet. Viitattu 26.10.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/ravitsemus--ja-terveysvaatteet/terveysvaatteet/>

Luontoportti. N.d. Puna-apila. Viitattu 26.10.2019. <http://www.luontoportti.com/suomi/fi/kukkakasvit/puna-apila>

Killström, J. Vuoropäällikkö. Ravintola Kajo. Villit ja Viinit. 2019. Haastattelu 29.10.2019. Haastattelija Hirsivuori, A. Tampere. Litteroitu.

Nissinen, L. 2017. Tuo luonto lasiin villiyrtilien kautta. Shaker. 2019. Viitattu 30.10.2019. <https://shakerlehti.fi/artikkelit/tuo-luonto-lasiin-villiyrtilien-kautta/>

Mettovaara, J. 2016. Eri litterointityyppien käyttötarkoitukset. Spoken Oy. 2019. Viitattu 4.11.2019. <https://www.spoken.fi/eri-litterointityyppien-kayttotarkoitukset/>

Hovi, S. 2017. Luonnonyrtit – Tunnistaminen – Terveysvaikutukset – Reseptit. Readme.fi. 2017.

Intonen, M. Baarimestari. Tiima. 2019. Haastattelu 7.11.2019. Haastattelija Hirsivuori, A. Tampere. Litteroitu.

Ronkainen, J. Vuoropäällikkö. Tiima. 2019. Haastattelu 7.11.2019. Haastattelija Hirsivuori, A. Tampere. Litteroitu

Kyrö Distillery Company. 2019. Napue Gin & Tonic. Viitattu 10.11.2019. <https://kyrodistillery.com/recipes/napue-gin-tonic/#>

Tiilikainen, S. 2019. Mikä ihmeen sous vide eli tyhjiökypsennys? Alko Oy. Viitattu 11.11.2019. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-maailma/ruoka-trendit/sous-vide-tyhjiokypsennys>

Strum, Jacqueline. 2018. The History of the Old-Fashioned. ThirstyNest. Viitattu 11.11.2019. <https://www.thirstynest.com/blogs/news/the-history-of-the-old-fashioned>

LIITTEET

LIITE 1. Haastattelukysymykset

Miten uskot villiyrттien ja luonnonantimien näkyvän suomalaisessa cocktailkulttuurissa tulevaisuudessa? Onko näille kysyntää?

Mitä villiyrттejä ja luonnonantimia itse käytätte ravintoloidenne cocktaileissa? Millaista palautetta asiakkaat ovat antaneet?

Onko villiyrттien/luonnonantimien trendi ohimenevä vai pysyvä ilmiö mielestäsi?

Jos käytätte jotain villiyrттejä/luonnonantimia, niin mistä niitä hankitte?

Mitkä villiyrттit ja luonnonantimet sinua kiinnostavat eniten, ja miten niitä käyttäisit?

Uskotko, että jäkälää, sammalta ja tervaa voisi käyttää cocktaileissa? Miten itse käyttäisit?

Mitä kriteereitä käydään läpi, kun cocktaileihin valitaan raaka-aineita? Saatavuus, eksoottisuus, monimuotoisuus, maku, haju, tekstuuri?

Miten uudet cocktailbaarit voivat mielestäsi tuoda näkyvyyttä cocktailalalla? Kuinka erottua joukosta edukseen?

Millaisia asiakasryhmiä luonnon antimet kiinnostavat eniten? Ulkomaalaisia, Suomalaisia, ikäryhmiä, etnisiä taustoja.

Miten uudenlainen cocktail kehitetään? Kuinka se päätyy drinkkilistalle?

Valmistatteko itse joitain tuotteita, kuten siirappeja, bittereitä, infusioituja alkoholeja? Kuinka tämä prosessi tapahtuu?

Mikä on villiyrттien elinkaari keräämisestä drinkkiin? Kuinka käsittelette ne?

Millainen on mielestäsi hyvä cocktailbaari? Mitkä ovat tärkeimmät asiat cocktailbaarissa asiakkaan näkökulmasta?

Kun uutta cocktailia kehitellään listalle, niin onko se pelkkää tuntumaa ja kokemusta, vai testaletteko niitä?

Mitä lainsäädäntöä kuuluu ravintolalla villiyrттien hankintaan ja käyttöön?