



OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

ELÄMYKSELLISEN RUOKAPALVELUTUOTTEEN SUUNNITTELEMISEN SAVONIA-AMMATTI- KORKEAKOULULLE

TEKIJÄT: Oili Komulainen
Tiia Laaksorinne

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijät Oili Komulainen, Tiia Laaksorinne	
Työn nimi Elämyksellisen ruokapalvelutuotteen suunnitteleminen Savonia-ammattikorkeakoululle	
Päiväys 6.4.2020	Sivumäärä/Liitteet 35/2
Ohjaaja(t) Anne-Mari Heikkinen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Savonia-ammattikorkeakoulu	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella pohja ruokapalvelutuotteelle, jota Savonia-ammattikorkeakoulu voi hyödyntää kotimaisten- ja kansainvälisten yritysvieraidensa viihtyvyyden lisäämiseen. Se toimi hyvin verkostoitumiseen sekä yrityssuhteiden vahvistamiseen. Palvelu korostaa Suomen luonnon ja ruokakulttuurin monimuotoisuutta, sekä tuo loistavasti esille juuri kuopiolaista ja savonialaista osaamista sekä ammattitaitoa. Toimeksiantajana opinnäytetyössä toimi Savonia-ammattikorkeakoulu.</p> <p>Opinnäytetyö sisältää tietoa suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen trendeistä, suomalaisesta eräkultuurista sekä ruoanlaitosta luonnossa avotulella. Avaamme työssä myös palvelutuotteen elämyksellistä näkökulmaa.</p> <p>Opinnäytetyön toiminnallinen osuus toteutettiin keräämällämme testiryhmällä, jota varten olimme suunnitelleet valmiiksi luonnossa valmistettavan menukokonaisuuden. Testaajat pääsivät laittamaan ruokaa nuotiopaikalla avotulen äärellä, meidän toimiessa ohjaajina. Testauksen tarkoituksena oli mitata palvelutuotteen toimivuutta käytännössä sekä sen antamaa arvoa osallistujalle.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksena syntyi pohja elämykselliselle ruokapalvelutuotteelle, jonka käytännön toteutuksessa ovat mukana restonomiopiskelijat sekä yhteyshenkilönä toimiva henkilökunnan jäsen. Opinnäytetyö sisältää ohjeistuksen palvelutuotteen suunnittelemiselle ja toteutukselle sekä testiryhmään osallistuneiden opiskelijoiden antaman palautteen palvelun toimivuudesta ja mahdollisista kehityskohteista.</p>	
Avainsanat elämys, ruokapalvelutuote, ruokakulttuuri, eräkultuuri, ruoanlaitto nuotiolla	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Master's Degree Programme in Tourism and Hospitality Management			
Author(s) Oili Komulainen, Tiia Laaksorinne			
Title of Thesis Food service product for Savonia University of Applied Sciences			
Date	6.4.2020	Pages/Appendices	35/2
Supervisor(s) Anne-Mari Heikkinen			
Client Organisation /Partners Savonia UAS			
<p>Abstract</p> <p>The meaning of this functional thesis was to plan a base for a food service product, which Savonia UAS can use to uplift the comfort and enjoyment of their international and national business guests. The product would be perfect for networking and strengthening the connections between business associates. It highlights the diversity of Finnish nature and food culture but also discloses the level of know-how and expertise in Kuopio and Savonia. This thesis was executed as an assignment from Savonia University of Applied Sciences.</p> <p>This thesis includes information about Finnish food culture and trends, Finnish nature-culture and cooking in the nature with open fire. We have also opened the subject from an experience point of view.</p> <p>The functional part of this thesis was executed with a test group we gathered. We planned a menu which the test group prepared on an open flame in nature. We mentored the group throughout the cooking. The meaning of the test was to measure if the product worked in practice and what kind of value it gave to the participant.</p> <p>The result of this thesis is a planned base for a food service product, which can be executed by hospitality management students in the future. The thesis includes instructions for planning and executing the product as well as feedback from the group of students who participated in testing the product.</p>			
<p>Keywords experience, food service product, food culture, nature-culture, cooking with open fire, cooking in nature</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	5
1.1	Työn tavoitteet ja kohderyhmä	6
2	SUOMALAINEN RUOKA- JA ERÄKULTTUURI	7
2.1.	Ruokakulttuurin trendit maailmalta Suomeen	8
2.2.	Suomalainen eräkulttuuri.....	9
2.2.1.	Ruoanvalmistus avotulella.....	10
3	ELÄMYKSELLINEN RUOKAPALVELUTUOTE	13
3.1.	Palvelutuotteen elämyksellisyys	13
3.2.	Toiminnallinen opinnäytetyö	15
3.3.	Validiteetti ja reliabiliteetti	15
3.4.	Elämyksellisen ruokapalvelutuotteen suunnitleminen	16
3.4.1	Ruokapalvelutuotteen toteuttamisen työvaiheet	17
3.4.2	Esimerkkejä menukokonaisuuksista	20
4	RUOKAPALVELUTUOTTEEN TESTAAMINEN	22
4.1	Testipäivän valmistelu ja toteutus	22
4.1.1.	Menu ja reseptit	24
4.2.	Palautekyselyn tulokset	27
4.3.	Johtopäätökset	34
5	OPINNÄYTETYÖPROSESSI JA POHDINTA	36
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	38
	LIITE 1: PALAUTEKYSELY	40
	LIITE 2: TESTIPÄIVÄN RESEPTIIKKA	42

1 JOHDANTO

Maaailma on vihdoin löytänyt Suomen Lapin ja pikkuhiljaa myös muunkin Suomen, suomalaista ruokakulttuuria unohtamatta. Niin matkailu- ja ravintola-alan kuin muidenkin alojen yrityksillä on valtava paine kehittyä, kasvaa ja pysyä trendien aallonharjalla. (Business Finland 2019) Siinä sivussa suomalaisten kiinnostus oman maan nähtävyyksiin, innovaatioihin sekä perinteisiin makumaailmoihin on kasvanut. Haluamme tuoda Savonia-ammattikorkeakoulun kehityksen huipulle, tarjoamalla heille jotain, joka korostaa niin suomalaista kuin kuopiolaistakin osaamista sekä ammattitaitoa.

Koskimiehen sanoin ”Missä valkeat, siellä ihminen. Siellä myös lämmin ruoka ja seura, joka tekee kaltaisekseen”. (Koskimies 2017, 7) Suomalaisen luonnon kauneus ja hiljaisuus, loimuavan nuotion terapeuttisuus, sekä laadukas suomalainen ruoka, ovat asioita, jotka saivat meidät suunnittelemaan Savonia-ammattikorkeakoululle elämyksellisen ruokapalvelutuotteen, jota he voivat hyödyntää sekä kotimaisten että kansainvälisten vieraiden aktiviteettina heidän vieraillessaan Kuopiossa. Suomalainen ja näin ollen myös kuopiolainen lähiluonto tarjoavat loistavan alustan luonnossa kokkaamiseen, raaka-aineiden keräilystä lähtien. Villikeittiö -kirjassa sanotaankin osuvasti, ”Suurimman osan syötävistä villikasveista löytää aivan kulman takaa tai lähimetsästä. Ne kasvavat omaan tahtiinsa siellä missä parhaiten viihtyvät, eikä niiden eteen tarvitse nähdä vaivaa”. (Kalf-Hansen, Sundgren ja Gallowell 2014, 5) Suomalainen luonto on tässäkin suhteessa kultakaivos, sillä metsämme ovat täynnä syötäväksi hyödynnettävää kasvustoa, ja tämä on yksi niistä rikkauksista, jonka haluaisimme palvelutuotteemme kautta tuoda esille.

Palvelun ideana on tutustuttaa niin kotimaiset kuin ulkomaalaisetkin vieraat ruoanlaittoon luonnossa, sekä suomalaisen ruokakulttuurin ja upean luontomme iloihin. Palvelun tarkoituksena on asiakaslähteisesti edistää yhteistyötä Savonian ja sen vierailijoiden välillä sekä tarjota vieraille elämyksellinen kokemus yhteisen, hauskan sekä tietysti maistuvan toiminnan pohjalta. Halusimme luoda jotain, joka erottaa Savonia-ammattikorkeakoulun muiden koulujen toimintatavasta, kun kyseessä on yhteistyön syventäminen ja kontaktien luominen yritysmaailmassa. Palvelu on ylistys Savonian restonomiopiskelijoiden lujalle ammattitaidolle ja samalla oivallinen tapa korvata vanhat tavat viihdyttää yritysvieraita.

Kehitimme yPolku -opinnoissamme teemallisesti samantyylistä liiketoimintaa yksityisasiakkaille, jonka pohjalta lähdimme ideoimaan myös opinnäytetyömme aihetta. Savonia-ammattikorkeakoulu huomioi, että heillä olisi käyttöä tämän tyyppiselle palvelulle liittyen heidän vieraidensa viihtyvyyteen ja sitä kautta lähdimmekin kehittämään toimintaa koulun tarpeita vastaavaksi. Toisena terminä palvelun tarpeelle on lisäarvon luominen ”asiakas- ja yhteistyösuhteiden hallintaan”.

1.1 Työn tavoitteet ja kohderyhmä

Toiminnallisen opinnäytetyömme tavoitteena on suunnitella Savonia-ammattikorkeakoululle edellä käyvä, opiskelijoiden ja Savonian henkilökunnan yhteisellä työpanoksella toimiva pohja palvelukokonaisuudelle, jota pystytään hyötykäyttämään Savonian yritys-suhteiden vahvistamiseen ja vierailijoiden viihtyvyyteen. Tavoitteenamme on tuottaa yritysvieraille perinteistä verkostoitumisillallista käytännönläheisempi ja mielenkiintoisempi elämispalvelu, joka opiskelijoiden kädenjäljen kautta tuo vierailun lähemmäksi ammattikorkeakoulumme käytänteitä ja vahvaa osaamista. Lainaten Maija-Liisa Eskelisen kuvausta elämystaloudesta liiketoiminnan näkökulmasta, haluamme luoda ”-- tavoitteellista toimintaa, jossa yrityksen arvoketjua kasvatetaan ja kilpailukykyä parannetaan elämyksen avulla”. (Eskelinen 2011, 67)

Lisäksi tavoitteenamme on suomalaisen ruokakulttuurin avaaminen uudessa valossa niin, että kansainvälisten vieraiden lisäksi suomalaisetkin pääsevät nauttimaan oivaltavasta ja maukkaasta kokemuksesta uudenlaisessa ympäristössä. Palvelun toteutuessa luonnossa, haluamme samalla mainostaa myös Kuopiota potentiaalisena, kauniina, monipuolisena sekä kasvavana alueena, jossa mahdollisuuksia on rajattomasti. Viettelevät villiyrtilt –kirjan kirjoittajan Jouni Toivasen sanoin, ”-- haluan houkutella ihmiset porukalla puhtaaseen luontoon, tutustumaan omiin lähimetsiin ja kokkaamaan kimpassa. En minä ainakaan keksi, mikä olisi parempi tapa viettää aikaa yhdessä”. (Toivanen 2013, 9)

Elämyksellinen ruokapalvelutuote on suunniteltu Savonia-ammattikorkeakoulun vierailijoita varten. Opinnäytetyön tekoprosessissa kuitenkin tärkeänä osana ovat ammattikorkeakoulumme restonomiopiskelijat, jotka vastaisivat jatkossa palvelun toteuttamisesta yhdessä henkilökunnan jäsenten kanssa.

2 SUOMALAINEN RUOKA- JA ERÄKULTTUURI

Usein ajatellaan, että ranskalaiset arvostavat harmonisia ja hienostuneita makuja, japanilaisille ulkonäkö on puolet ruoasta, intialaiset nauttivat vahvoista aromeista ja Yhdysvalloissa runsaus korvaa joskus maun. Mitä suomalaiset sitten arvostavat? Energiapitoista ja yksinkertaista ruokaa perinteitä kunnioittaen. Suomen rankka ja vaihteleva ilmasto on rajannut suomalaisen ruokakulttuurin kehittymisen sellaiseksi kuin se perinteiltään on. Suomalaisen ruokaperinteen sanotaankin syntyneen metsässä. Juureksia, marjoja, viljaa, maitotuotteita, riistaa ja kalaa. Mausteita ei juurikaan marjojen ja suolan lisäksi ole aikoinaan kasvanut, joten makumaailmaltaan perinteiset ruoat ovat hyvin mietoja. Ruokaa tehtiin, jotta saatiin voimaa työskennellä pelloilla, metsissä ja navetoissa ja raaka-aineina hyödynnettiin usein talven ylitse säilyviä tuotteita. (Joutjärvi & Saine-Laitinen s.a.)

Historiaan tutustuesssa monissa muissa maissa, varsinkin yläluokkaisen kansan keskuudessa, ruokakulttuuri sai vahvoja vaikutteita eri kulttuureista ja oma ruokakulttuuri kehittyi varallisuuden siivittämänä. Suomessa yläluokka on kuitenkin aina ollut kovin pienimuotoinen. Suomalaisessakin ruokakulttuurissa huomaa siitäkin huolimatta vahvoja vaikutteita varsinkin itäisistä ja läntisistä mauista. Makujen ja raaka-aineiden kirjo luonnollisesti laajentui ja kehittyi myös muiden luokkien keskuudessa vienti- ja tuontituotteiden yleistyessä. (Ruokatieto s.a.)

Vaikka maut ovatkin aikojen saatossa muuttuneet, on yksi perinne pysynyt vahvasti juurillaan. Ruokalajien määrä on suomalaisen ruokakulttuurin kehittyessä pysynyt ennallaan. Ruokailu keskittyy enimmäkseen pääruokaan, joskin joskus lisänä on myös jälkiruoka. Ruokalajien vähäisyys onkin yksi syy siihen, miksi suomalaisen ruoan energiapitoisuus on niin tärkeässä roolissa.

Moderni suomalainen ruokakulttuuri kerää vaikutteita ympäri maailmaa, mutta kasvavana trendinä on paluu juurille. Perinteisiä suomalaisia makuyhdistelmiä hyötykäytetään runsaasti moderneissa ravintolakeitteissä, kuin kotikokkienkin maailmassa. Suomessa trendikkäitä ovat esimerkiksi fuusioketiöt, joissa vieraista ruokakulttuureista lainattuja vaikutteita hyödynnetään suomalaisten perinteiden ja kotimaisten raaka-aineiden ”varjolla”. On oletettavaa, että perinteisten makujen paluu pinnalle johtuu osittain myös turismin kasvusta. Turisteille halutaan tarjota aito suomalainen kulinaristinen elämys myös ravintoloissa, jolloin perinteisiin ruokalajeihin, raaka-aineisiin sekä valmistustapoihin nojataan vahvemmin. Vanhoja malleja ei kuitenkaan noudateta sokeasti, vaan niistä luodaan uusia sekä oivaltavia versioita ja näin ollen suomalaista ruokakulttuuria viedään kohti uusia perinteitä niin ammattilaisten kuin kotikokkienkin kädenjäljen kautta. (Niittymaa 2016)

Kotimaiset raaka-aineet tarjoavat pohjan luoda maistuvaa, ravitsevaa ja halutessaan myös erittäin hienostunutta ruokaa. Satokauden ja sen sisältämien tuotteiden seuraamisesta on tullut ennemminkin sääntö kuin poikkeus. Hienona esimerkkinä tästä toimii Satokausikalenteri, joka on trendannut maanlaajuisesti ja onnistuneesti levittänyt aiheeseen liittyvää tietoa niin ravintoloista kotikeittiöihin. Satokauden seuraaminen ja yleinen sesonkiruokailu, tai edes niiden osittainen suosiminen, ovat ympäristöystävällinen teko. Kotimaiset kaupat saavat tuotteita helpommin ja lähempää satokauden

aikana sekä niiden viljelyyn kuluu vähemmän energiaa, jonka ansiosta tuotteiden päästöt pienenevät. Jos ympäristön suojeleminen ei ole itselle tärkeä asia, kannattaa sesonkiruokailua harrastaa raaka-aineiden maun takia. Satokauden aikana ne ovat parhaimmillaan. Tilastojen mukaan jo pelkästään S-ryhmän kaupoissa kasvien menekki on kasvanut miljoonia kiloja, joka vähentää niiden hävikkiä huomattavasti. (Lukkari 2019)

Jo osittain suomalaisten keskuuteen kivijalkaantuneen satokausiajattelun rinnalla ravintolamaailmassa ovat tänäkin vuonna keskeisinä puheenaiheina olleet muun muassa hävikkiruoan minimointi tai hyötykäyttö, kasvisruoka yleisesti, terveysvaikutuksia omaavat tuotteet kuten pinnalla oleva kombucha sekä yhteisöllinen syöminen, jopa tuntemattomien kanssa. Yleinen vastuullisuus sekä ympäristöystävällisyys ovat myös tulleet ravintolamaailmaan jäädäkseen. (Maukonen & Välimäki 2019)

Haluamme työssämme korostaa suomalaisen ruokakulttuurin monimuotoisuutta ja tuoda esille luonnossa kokkaamisen tarjoamat huikeat mahdollisuudet. Palvelumme rakentuu puhtaiden suomalaisten raaka-aineiden ympärille, kunnioittaen meille kaikille perinteisiä makuja. Haluamme, että kuopiolaiset lähimetsät ja niiden antimet pääsisivät ahkeraan käyttöön ja toivomme, että palvelutuotteemme mahdollistaisi esimerkiksi villiyrtytien hyötykäytön osana elämystä. Luonnossa kokataan luonnon asettamin ehdoin. Näemme, että nuotiolla ruoanlaittamiseen käytetty aika antaa enemmän kuin ottaa.

2.1. Ruokakulttuurin trendit maailmalta Suomeen

Ruoan luonnonmukaisuus, eettisyys sekä terveellisyys ovat jo tovin olleet maailmanlaajuinen megatrendi ja sen vaikutus näkyy selvästi myös Suomessa asti. Suomalaiseen ruokakulttuuriin kyseinen trendi istuu hyvin, sillä kotimaiset raaka-aineet edustavat muutenkin puhtautta ja ravintorikkautta. Ne ovat osa suomalaista identiteettiä. Suomi onkin osittain toiminut terveellisten elintarvikkeiden kehityksessä suunnannäyttäjänä, jonka mahdollistaa kotimaiset laadukkaat raaka-aineet. Perinteinen ruokavalio sisältää yleisesti ennalta jo ainakin jollain tasolla ruista sekä muita ravinteikkaita viljoja, marjoja, juureksia ja kasviksia, kalaa sekä lihaa. Liiallinen punaisen lihan kulutus on kuitenkin edelleen prosentuaalisesti korkealla Suomessa. Toisena vahvana trendinä ympäri maailman onkin jo jonkin aikaa ollut kasvis- tai vegaaniruokavalion noudattaminen tai edes lihan syönnin vähentäminen.

Kestävä kehitys ja vastuullisuus ovat myös asioita, joihin nykyään kiinnitetään huomiota ympäri maailmaa. Suomalaisille tämä on aina ollut erittäin tärkeää, ja ruoan tuottamisen täytyy olla sosiaalisesti, taloudellisesti ja ympäristön näkökulmasta kestävä. Ympäristöystävällisyys, eläinten hyvinvointi, tuoteturvallisuus, oikea ravitsemus, työhyvinvointi, paikallinen hyvinvointi ja taloudellinen vastuu ovat suomalaisen ruokaketjun vastuullisuuden seitsemän tärkeintä osa-aluetta. (Tallberg 2013, 81) Ympäristöystävällisyyteen liittyen on tärkeää suosia aina lähellä tuotettua ruokaa, ja se on yleensäkin paljon ravinteikkaampi vaihtoehto sen sisältäessä usein enemmän kasviksia. Ihmiset ovat yhä enemmän kiinnostuneita siitä, mistä heidän ruokansa on peräisin. Ruoan jäljitettävyyden on suuri osa vastuullista tuotantoketjua, ja jäljitettävän ruoan voidaan sanoa olevan myös turvallisempaa, kuin

sellaisen, jonka alkuperää ei pystytä jäljittämään. ”Suomella on osaamista ja teknologiaa, joiden avulla voimme kehittää kestävästä ruuantuotantoa kohti kiertotalouden, hiilineutraaliuden ja hyvän ravitsemuksen tavoitteita.” (Valtioneuvoston kanslia 2019, 20)

Suomalainen ”superfood” on maailmanlaajuisesti huomioitua. Superfood on ruokaa, joka on täynnä vitamiineja, kivennäisaineita ja proteiineja, sekä se on yleensä kevyttä syötävää. Esimerkiksi suomalaiset marjat ja muut luonnonantimet sienistä pakurikäpään ovat suosittuja vientituotteita ympäri maailman. Suomalaiset vientituotteet nauttivat maailmanlaajuisesta kiinnostuksesta juurikin raaka-aineiden puhtauden ja luotettavuuden johdosta. Näiden lisäksi raaka-aineiden maku antaa mahdollisuuden siihen, että niistä voidaan valmistaa upeita tuotteita. Suomessa talvet ovat kylmiä, mikä taas omalla tavallaan suojelee suomalaista viljelyä, sillä kylmyys toimii luonnonmukaisena tuholaistorjuna. Kasvinsuojeluaineita ei Suomessa juuri tarvita ja ilmastomme ollessa suotuisa, saavat muun muassa marjat ja hedelmät kypsyä rauhassa, tuoden niiden voimakkaat maut esille. (Larjavaara s.a.)

Kiireen helpottaminen on koko ajan kasvava ruokatrendi. Ihmisten ollessa koko ajan vain entistä kiireisimpiä, kasvaa myös kysyntä nopeasti valmistuville ruoille. Vaikka halutaankin ruoan olevan nopeasti valmistuvaa, edellytetään siltä silti myös entistä enemmän terveellisyyttä. Nykyisin kiireen helpottamiseksi on kehitetty myös mahdollisuus ostaa ruokaostokset verkkokaupan kautta. Eniten tätä tapahtuu vielä pääkaupunkiseudulla, mutta se on hitaasti rantautumassa myös muualle Suomeen.

2.2. Suomalainen eräkulttuuri

Metsä on suomalaiselle tärkeä paikka. Luomme läheisen suhteen luontoon jo pienestä pitäen. Perinteinen eräkulttuuri on kuitenkin hiipumaan päin asutuksen keskittyessä jatkuvasti enemmän ja enemmän suurkaupunkiseuduille. Nykyään kaupunkien keskustan alueella sijaitsevassa metsässä lenkkeily on monille lähin kosketus perinteiseen suomalaiseen luontoon, jonka he arjen kiireiden keskellä saavat. Suomen Asuntomessujen asukasbarometrissa (2017) selviääkin, että ”Lähiluonnossa liikkuminen on yhtä tärkeää suomalaiselle asuinpaikasta riippumatta.” On kuitenkin hienoa huomata kuinka asutuksen lähistöllä sijaitsevien luontokohteiden lisäksi kotimaiset kansallispuistot sekä esimerkiksi maaseudulla sijaitsevat lomakohteet ovat edelleen suosittuja paikkoja viettää vapaa-aikaa, joka osoittaa suomalaisen arvostavan luontoaan yhä.

Partio on yksi tärkeistä eräkulttuurin säilyttäjästä, varsinkin nuoren sukupolven keskuudessa. Eränkävynnin perinteet ja tärkeät opit tulenteosta yleiseen luonnossa selviytymiseen ovatkin suomalaisen kulttuurin ylpeydenaiheita. Suomalaisille luonto on edelleen sen verran lähellä arkea, että selviytymistaidoista ei olla irtaannuttu niin suurissamäärin kuin monissa muissa kulttuureissa. Suomen Partiolaisten nettisivuilla onkin kehoitettu osallistumaan partiotoimintaan muun muassa seuraavista syistä, ”Partiossa liikutaan paljon luonnossa ja monet asiat tehdään ulkona. -- Telttaretket, vaelluksien evästaot ja illan nuotioringit jäävät monien mieliin niinä parhaimpina partiomuistoina.”

(Suomen Partiolaiset 2019). Partion sosiaalisesti osallistava toiminta suomalaisessa luonnossa onkin mainio keino ylläpitää nuortenkin sukupolvien kiinnostusta luontoamme ja sen tarjoamia mahdollisuuksia kohtaan.

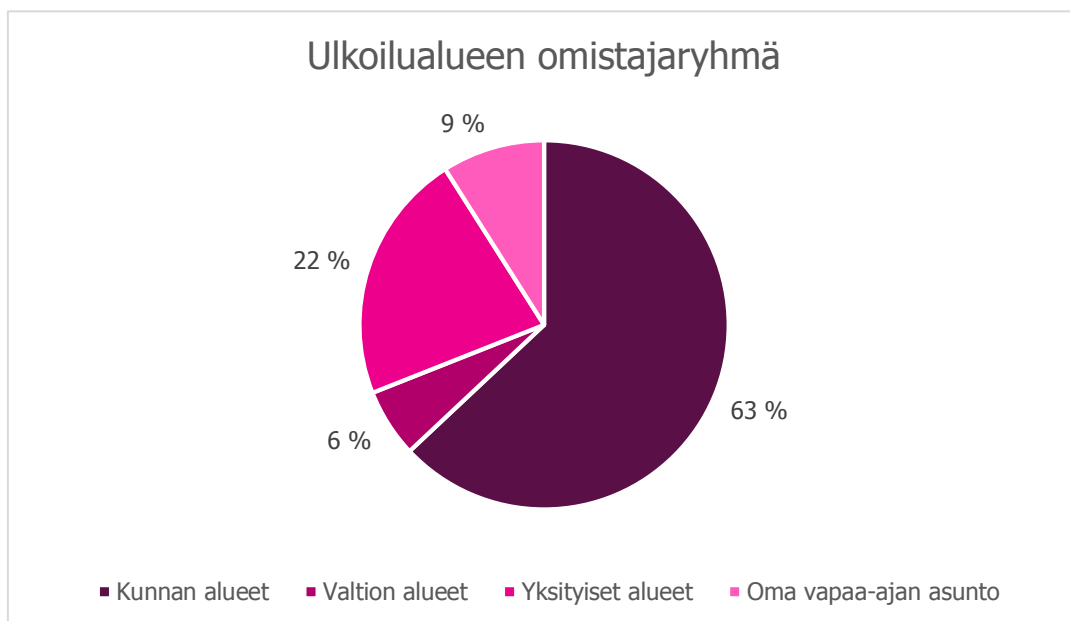
Tuli on aikojen alusta asti ollut kiistattomasti yksi ihmiskunnan kehitykselle tärkeimmistä asioista. Sen avulla on valmistettu ruokaa, nukuttu lämpimästi ja nähty ympärille pimeään saavuttua. Tuli on edelleen ihmisille tärkeä elementti, mutta useimmille ehkä jopa tiedostamattomasti. Koskimies (2017), pohtii osuvasti suhdettamme tuleen sanoin, ”Toisinaan on mahdotonta pitää näppinsä erossa tulesta. On jatkuvasti korjattava takkaan laitettujen puiden asentoa tai tökittävä kynttilän pehmennyttä reunaan. Joskus on pakko kuljettaa sormensa lepattavan liekin läpi hitaasti, niin että noki mustaa sormet”. Monet tunnustavatkin usein jäävänsä vain tuijottamaan lepattavaa liekkiä ajatuksissaan. Tulella on uskomattoman rauhoittava vaikutus ihmiseen kuin ihmiseen. Varsinkin nuotion liikkeen ja rätinän on huomattu toimivan mallikkaasti niin stressin kuin ahdistuneisuudenkin lievittämiseen.

Jyväskylässä on huomioitu stressaavien opiskelijoiden nauttivan hetkittäisistä nuotiohetkistä luonnon helmassa ja ulkoilumahdollisuuksiin on panostettu. Jyväskylän ylioppilaslehti Jylkkärin verkkosivuilla julkaistussa artikkelissa kerrotaan ylioppilaskylän läheisyydestä löytyvistä ulkoilumahdollisuuksista ja nuotiopaikoista sekä valaistaan aiheesta seuraavasti, ”Jo vartti metsäisessä ympäristössä riittää laskemaan verenpainetta, sydämen sykettä ja hengitystiheyttä. Säännöllinen liikkuminen luonnonympäristössä kasvattaa luovuutta ja keskittymiskykyä sekä pidentää elinikää”. (Malminiemi, 2018)

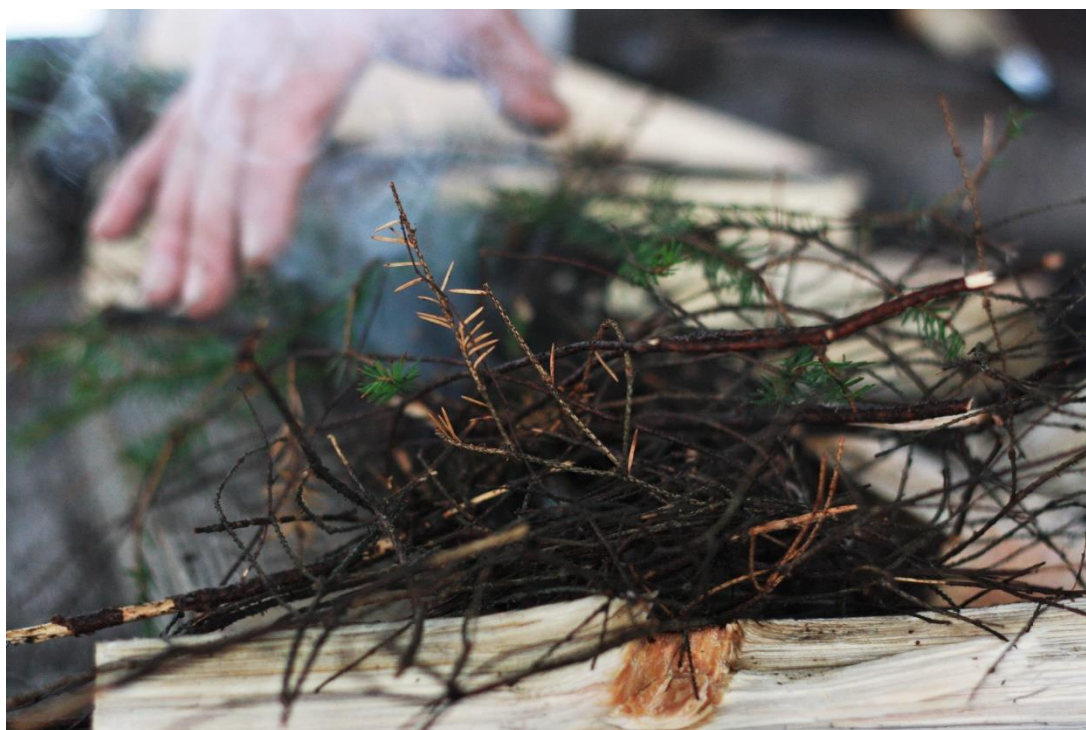
2.2.1. Ruoanvalmistus avotulella

Ruoan valmistaminen avotulella on yhdistelmä ulkoilua, kauniista luonnosta nauttimista, rentoutumista ja upeita makuja. Vaikka ruoanlaitto vie enemmän aikaa kuin kotikeittiössä, kuluneesta ajasta pystyy nauttimaan lämpimän tulen, hyvän seurauksen, kauniiden liekkien ja hitaasti kypsytävän ruoan sekä niistä leviävien tuoksujen lomassa. Ruoan valmistamisen luonnossa tarjoamat hienoudet tuovat mukanaan myös vastuun. On muistettava kohdella ympäröivää luontoa kunnioittavasti ja harjoittaa varovaisuutta tulen kanssa toimiessa. Luonnossa toteutettavan palvelutuotteen järjestäjällä onkin lopullinen vastuu siitä, että palvelua tuotetaan luonnolle ystävällisin menetelmin sekä sitä kuormittamatta.

Ensisijaisen tärkeää on valita nuotiopaikka, jossa tulenteko on sallittua sekä turvallista. Toisin kuin usein luullaan, tulenteko ei ole jokamiehen oikeus ja siihen on aina oltava maanomistajan lupa. Näin ollen esimerkiksi kaupunkialueella kannattaakin käyttää kunnan tai kaupungin omistuksessa olevia virallisia tulentekopaikkoja kuten yleisiä nuotiopaikkoja, nuotikatoksia tai laavuja. Niin yleisesti kuin ruoanlaitonkin kannalta, kannattaa valita nuotiopaikka, joka on edes osittain tuulelta suojassa. Tämä helpottaa niin tulen sytyttämistä, sen ylläpitoa, että ruoanlaiton sujuvuuttakin. Tulen sytyttämiseen on yhtä monta tapaa kuin sytyttäjääkin, mutta kun nuotiota käytetään ruoan valmistukseen, kannattaa tuli sytyttää ylhäältä päin. Näin ollen nuotio palaa puhtaammin ja tasaisemmin, jonka tuloksena saadaan ruoanlaitossa parhaiten toimiva suuri hiillos. (Koskimies 2017, 37 – 45)



Kuvio 1. Lähiulkoilukertojen jakautuminen eri omistajaryhmien alueille, % ulkoilukerroista (Sievänen & Neuvonen 2011, muokattu).



Kuva 1. Nuotion sytyttäminen ylhäältä päin (Komulainen 2019).

Nuotiolla pystyy valmistamaan pääsääntöisesti kaikkia niitä ruokia mitä kotikeittiössäkin. Kaupanpäällisiksi ruoat rikastuvat pehmeän savuisella aromilla ja esimerkiksi hiilloksisella pinnalla. Avotulella ruoan valmistamiseen kannattaa varata ainakin kaksinkertainen aika kuin mihin on kotona tottunut. Jo pelkästään tulen sytyttäminen sekä sen tasainen ylläpito, ruoanlaittoon oivallisen hiilloksen syntymiseksi, vievät oman aikansa. Unohtamatta tietenkään sitä faktaa, että nuotiolla raaka-aineet vaativat hieman pidemmän kypsytysajan. Esimerkiksi juurekset vaativat enemmän aikaa hiljalleen tulen

vierellä kypsyyssään, isoista lihanpalasista puhumattakaan. Harjoittelua vaatiikin ruoan oikeaoppinen sijoittaminen tuleen nähden. Sen täytyy olla tarpeeksi lähellä tulta kypsyykseen, mutta tarpeeksi kaukana, jottei se pala. Nuotiolla ruokaa laittaessa valmistustapoja on monia. Mukaan voi ottaa esimerkiksi valurautapannun ja kattiloita, ruoat voi valmistaa suoraan tulella erilaisten kypsennystelineiden avulla tai vaihtoehtoisesti suoraan hiilloksella, foliota apuna käyttäen.

(Koskimies 2017, 49)

Palvelutuotteemme mahdollisimman sujuvan toiminnan pohjana on tapahtumakohtaisesti etukäteen tarkoin suunnitellun menun lisäksi suunnitelma siitä, kuinka ruoat tulella valmistetaan. Ruoan valmistuksessa tarvittavat välineet voivat vaihdella paljonkin menusta riippuen, mutta yleisiä tarvikkeita ovat muun muassa puiset leikkuulaudat ja kapustat, valurautapannut ja padat, ruokailuvälineet, folio, patalaput sekä tietenkin erilaiset pilkkomiseen ja kuorimiseen tarvittavat välineet. Etukäteen tehtävien valmistelujen lisäksi tärkeää on välineiden jälkihuolto, kuten esimerkiksi valurautaisten pannujen tai patojen putsaaminen noesta sekä rasvaaminen.

Avotulella ruoanlaittoon sopivat monenlaiset raaka-aineet laidasta laitaan. Lihoista varsinkin rasvaiset lihat, kuten porsas, ovat oivallisia sillä ne pysyvät mehukkaampina myös kypsempänä. Myös riista on suosittua nuotioruokaa, mutta sen kypsyyden kanssa täytyy olla tarkempi, ettei maku muutu maksaiseksi. Kala on yksi suosituimmista nuotiolla valmistettavista ruoista. Nuotion tuottama savuinen aromi korostaa kalan pehmeää makumaailmaa ja monesti nautinnon kruunaa se, että kala saattaa olla aiemmin itse pyydystettyä. Kasvien maailmasta juureksista suurin osa on kuin luotu suoraan tulella kypsennettäväksi. Juurekset ovat parhaimmillaan, kun ne palavat hieman pinnalta. Tällöin hiillostunut kuori suojaa kasvin sisustaa, joka pysyy mehevänä ja saa hennon savuisen aromin. Makeanhimoa kannattaa tyydyttää erilaisten hedelmien avulla. Niin nuotiobanaani kuin -omenakin ovat jo melkein klassikon maineen saavuttaneita retkeilyjätkiruokia. Banaaniin yhdistetään usein suklaata, kun taas omena saa makuparikseen usein sokerin ja kanelin. Ei kannata kuitenkaan ajatella rajoituneesti, sillä nuotion tarjoamat ruoanlaittomahdollisuudet ovat paljon laajempia kuin perinteiset ”retkeilyruoat” antavat ilmi.

Myös avotulella ruokaa laitettaessa ruokatrendien seuraaminen on mahdollista, sekä osittain jopa toivottavaa. Esimerkiksi kasvisruokien valmistaminen nuotiolla on helppouden lisäksi käytännöllistä. Se mahdollistaa niin raaka-aineiden keveämmän kuljetuksen kuin lihatuotteita paremman säilyvyyden. Ruoan valmistamiseen kannattaa hyötykäyttää kaikkea mitä ympäristöllä on tarjota sienistä marjoihin ja villiyrtteihin.

3 ELÄMYKSELLINEN RUOKAPALVELUTUOTE

Elämys on ”voimakkaasti vaikuttava kokemus, tapahtuma tai muu sellainen, joka tekee voimakkaan vaikutuksen”. Se on ainutkertainen, mieleenpainuva, tunteita herättävä ja henkilökohtainen kokemus. Elämys itsessään ei ole sellainen, jota voisi tuottaa, vaan sen syntymiseen voidaan tarjota erilaisia edellytyksiä. (Komppula 2002, 27) Elämys on vielä käsityksenä suhteellisen nuori, ja sitä on vaikea määritellä. Tästä johtuenkin ei useasta kielestä löydy edes vastaavaa sanaa elämykselle.

Ruokapalvelu elämyksenä osaa olla haastava, sillä sen kokeminen on moniaistista; siinä yhdistyvät tuoksu, maku, ulkonäkö ja ruoan rakenne. Näiden asioiden lisäksi aistitaan monia muitakin asioita. Esimerkiksi ravintolan miljöö vaikuttaa henkilön kokemukseen. Millainen musiikki siellä soi, millaisia värejä on käytetty ja onko valaistus liian kirkas tai liian vähäinen. Näihin ei välttämättä tietoisesti aina kiinnitetä huomiota, mutta niillä on suuri rooli ravintolakokemuksessa. Myös ruoan merkitys yksilölle voi olla erityisempi, jos siihen liittyy jonkinlaisia muistoja. On olemassa erilaisia ruoanlaitto-kurseja sekä tastingeja, joissa saadaan aina samalla kuulla alan ammattilaisten näkökulmia ja vinkkejä. Yhdeksi maailman parhaimmiksi ruokaelämyksiksi lukeutuva, niin sanottu ”dinner in the sky”, tunnetaan maailmanlaajuisesti. Siinä tarjotaan neljän ruokalajin illallinen, 50 metrin korkeudessa nautittuna. (Hakanen 2007, 32.) Ruokapalvelun elämyksellistäminen osaa olla hyvin haastavaa, sillä sen rakentamisessa täytyy ottaa huomioon niin paljon erilaisia asioita. Toisaalta palvelun eteen nähty vaiva on myös erittäin palkitsevaa, niin tekijälle kuin asiakkaallekin. Palvelun toteuttaja voi olla alan rautainen ammattilainen pitkällä kokemuksella, mutta jokaisen asiakkaan myötä voi aina oppia jotain uutta.

Erilaisia ruokaelämyksiä on yhtä useita, kuin on kokijoitakin, koska jokaisella on eri mieltymyksensä, ja elämys on tosiaan henkilökohtainen kokemus. Asiakas itse vaikuttaa myös paljon siihen, mikä on kokemuksen lopullinen merkitys, eli onko se elämyksellinen. Siihen vaikuttavat hänen itsensä tuoma tunnelma omaan seurueeseensa, käyttäytyminen sekä sitoutuminen itse palveluun mukaan, osallistumalla siihen. Vuorovaikutus asiakkaan ja asiakaspalvelijan, sekä muiden asiakkaiden kanssa on erittäin merkittävää kokemuksen onnistumisen osalta. (Hakanen 2017, 32.)

3.1. Palvelutuotteen elämyksellisyys

”Ruokaelämyspalvelu pyrkii aktivoimaan asiakasta ja jättämään kestäviä muistoja, jonka lisäksi pyritään tarkoituksenmukaisesti mahdollistamaan elämyksen syntyminen tuotteen, palvelukohtaamisen, tilojen, tunnelman ja ohjelmallisten elementtien avulla.” Kotona ruoanlaitto tai ravintolaan syömään meneminen ovat jokaiselle jo arkisia asioita nykypäivänä. Monesti unohdetaan, minkälaisia upeita mahdollisuuksia Suomi tarjoaa luontoineen erilaisille elämyksille. Luontomme tunnetaan maailmallakin yhtenä puhtaimmista mitä on, ja sitä arvostetaan todella paljon. Kansainvälisille vieraille jo pelkästään pieni kävelyretki Suomen metsissä saattaa itsessään olla upea kokemus. Tästä voidaan tehdä kuitenkin unohtumaton elämys lisäämällä siihen jotakin extraa. Luonnon puhtaus ja raaka-aineet. Nämä puhuvat jo itse sen puolesta: ruoanlaitto ulkoilmassa. Mikä olisikaan parempi tapa

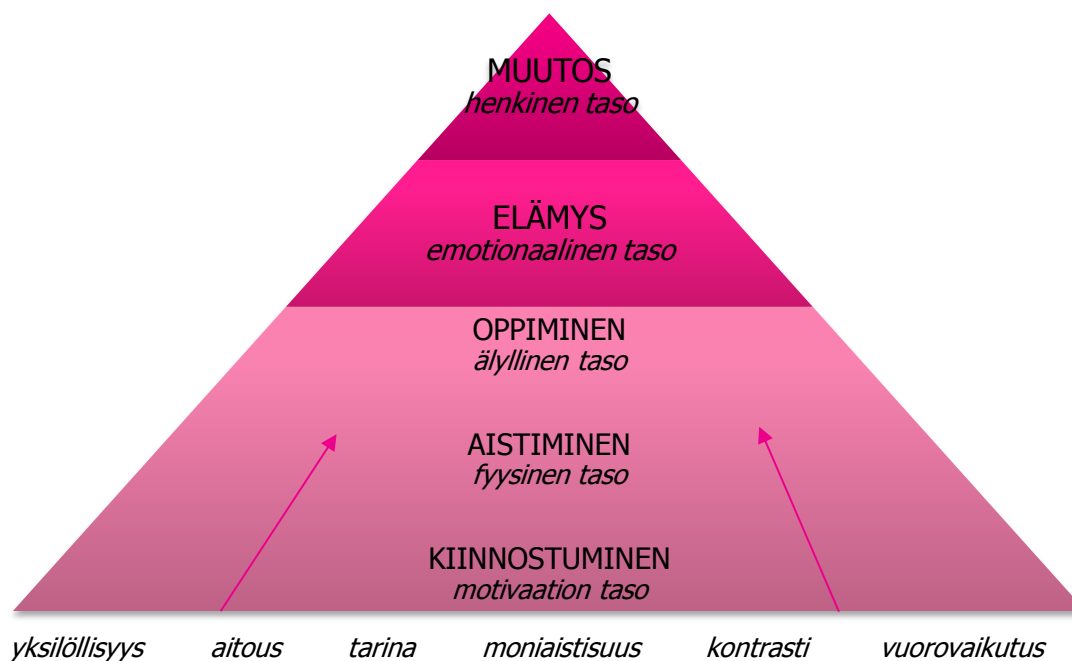
tuoda ihmisiä yhteen. Kehittämämme palvelutuote osallistaa asiakkaita, ja tutustuttaa heidät suomalaiseen ruokakulttuuriin. Kokemus vie ihmisen tavallaan takaisin juurilleen, siihen miten ennen on eletty ja laitettu ruokaa, luonnon ehdoilla. Suomen luonto miljööinä on seesteinen ja monipuolinen, ja sillä on monia tarinoita kerrottavanaan. Tarinoilla on suuri osuus elämyksien synnyssä, sillä ne luovat mielikuvia.

Palvelutuote käy läpi kaikki elämyskolmion tasot aina emotionaaliselle tasolle asti, ja henkilöstä riippuen, varmasti myös henkiselletasolle. Elämyskolmion motivaation tasolla tarkkaillaan sitä, kuinka vieraan mielenkiinto palvelutuotetta kohtaan saadaan heräämään. Palvelutuotetta tulee markkinoida vieraille houkuttelevasti ja sisältörikkaasti. Vieraat kutsutaan osallistumaan osaksi palvelutuotteen toteutusta antaen infoa kokemuksen kulusta sekä sen hetkisestä satokaudesta ja sesongissa olevista raaka-aineista. Näin saamme vieraan mielenkiinnon heräämään ja mahdollisesti pohtimaan tulevan kokemuksen sisältöä etukäteen.

Elämyskolmion fyysisellä tasolla tarkkaillaan mitä kaikkia aisteja osallistuja pääsee hyödyntämään kokemuksen aikana. Palvelutuotteemme muodostuu pääosin aistinnan ympärille yhdistäen kauniin ympäristön ja luonnon nuotion ääniin sekä tietenkin valmistettavien ruokien makuihin ja tuoksuihin. Älyllisellä tasolla palvelutuote tarjoaa mahdollisuuden oppia paljon uutta suomalaisesta ruoka- ja eräkulttuurista sekä ruoanlaitosta luonnossa käytännössä.

Emotionaalisella tasolla tarkkaillaan sitä millaisia tunteita palvelu herättää osallistujassa. Mitä laajemmin osallistuja tuntee positiivisten tunteiden kirjoa, sen elämyksellisempi kokemus on. Monille palvelutuotteemme ensi kertaa kokevalle ruoanlaitto luonnossa on täysin uutta. Myös uutuudenviihätys ja jopa jännitys ovat tekijöitä, jotka vaikuttavat elämyksen syntyyn.

Palvelutuotteen henkisellä tasolla mitataan sitä, kuinka vahvasti ihminen kokee kokemuksen häneen vaikuttaneen. Osallistuja voi kokea muutosta mielenkiinnonkohteissaan tai esimerkiksi osaamisassaan ruoanlaiton suhteen. Myös varmuus luonnossa liikkumiseen saattaa kasvaa. Hän saattaa innostua eräkulttuurista harrastuksen tasolla tai löytää esimerkiksi uusia raaka-aineita tai ruoan valmistamisen keinoja, joita hän haluaa hyödyntää tulevaisuudessa.



Elämyskolmio

Kuvio 2. Elämyskolmio-malli (Tarssanen 2009, muokattu).

3.2. Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallisella opinnäytetyöllä tarkoitetaan tutkimuksellisen opinnäytetyön vaihtoehtona toteutettavaa työtä, jonka tavoitteena on luoda toiminnallinen tuotos hyötykäyttäen opinnoista hankkimaamme ammatillista kypsyttä. Tavoitteena on luoda toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä luova kokonaisuus. Käytännössä toiminnallinen opinnäytetyö voi olla esimerkiksi perehdyttämisopas tai tapahtuman suunnitteleminen ja toteuttaminen. Toteutustapa voi vaihdella työn kohderyhmän mukaisesti verkkosivuista kirjaan tai oppaaseen. Toiminnallista opinnäytetyötä toteuttaessa on tärkeää pitää huoli siitä, että käytännön toteutus ja sen vaiheiden raportointi tutkimusviestinnän keinoin yhdistyvät. Työn tulee osoittaa tekijältään riittävää hallintaa alakohtaisista tiedoista ja taidoista. (Vilkkä 2004, 9-10)

3.3. Validiteetti ja reliabiliteetti

Tutkimuksen pätevyys (validiteetti) ilmaisee sen, kuinka hyvin esimerkiksi tutkimuksessa käytetyt kysymykset mittaavat juuri sitä ominaisuutta, mitä tutkimuksella on tarkoituskin mitata. Jotta tutkimus olisi validi, tulee sovellettavan tutkimusotteen tehdä oikeutta tutkittavan ilmiön olemukselle. (Hiltunen 2009, 3) Näin ollen esimerkiksi kysymyslomakkeen tulee sisältää hyviä ja onnistuneesti kohdennettuja kysymyksiä.

Mielestämme tutkimuksen validiteettia tuki sen käytännönläheisyys ja se, että tutkimukseen osallistuneet henkilöt pääsivät testaamaan palvelun itse. Näin ollen tutkimusmateriaalina toiminut palautekysely mittasi parhaiten sitä miten elämyksellisenä osallistujat kokivat palvelutuotteen. Palautekyselyn

kysymykset oli laadittu niin, että saimme onnistuneesti hyvin kohdennettuja ja käytännönläheisiä vastauksia.

Tutkimuksen luotettavuus (reliabiliteetti) ilmaisee sen, kuinka luotettavasti käytetty tutkimusmenetelmä mittaa haluttua ilmiötä. Jotta tutkimus olisi reliabeeli, tulee tulosten olla tarkkoja ja tutkimuksen helposti toistettavissa. Näin ollen tutkimuksen tulee kyetä antamaan ei-sattumanvaraisia tuloksia. (Hiltunen 2009, 9)

Mielestämme tutkimuksemme reliabiliteettia tukee palautekyselyn anonyyminen ja sen kautta vapaus kertoa rehellinen mielipiteensä palvelutuotteesta. Koemme myös, että palautteen kerääminen heti testauksen loputtua mahdollisesti yksityiskohtaisemman palautteen, kokemuksen ollessa tuoreessa muistissa. Tutkimus on palautekyselyn muodossa myös helposti toistettavissa jokaisen palvelutuotteen toteutuksen jälkeen.

3.4. Elämyksellisen ruokapalvelutuotteen suunnitteleminen

Lähdimme suunnittelemaan elämyksellistä ruokapalvelutuotetta yPolku -opinnoissa ideoimamme yritystoiminnan pohjalta, jossa yksityisasiakkaille tarjottiin räätälöityjä ruoanlaittokursseja elämyksellisessä ympäristössä. Siirsimme alkuperäisen ideamme toimivampaan ympäristöön ja kohdensimme sen yritysmaailmaan soveltuvaksi.

Savonia-ammattikorkeakoulun toimiessa toimeksiantajamme päätimme, että haluamme suunnitella tuotteen niin, että sen toteuttaminen onnistuisi tulevaisuudessa restonomiopiskelijoiden työpanoksella. Halusimme erityisesti korostaa luonnon ja suomalaisen ruokakulttuurin monimuotoisuuden lisäksi kuopiolaista, yksityiskohtaisemmin savonialaista, osaamista sekä ammattitaitoa. Jokaisessa palvelutuotteen suunnitteluvaiheessa on pidetty silmällä yritysvieraiden näkökulmaa ja huomioitu palvelun mahdollisimman matalakynnyksinen toteuttaminen.

Aloitimme palvelutuotteen suunnittelemisen rakentamalla sille yksinkertaisen rungon. Ruokapalvelua tuotettaisiin Savonia-ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoiden sekä henkilökunnan työpanoksella, koulun ammattikeittiötä ja raaka-aineita hyödyntäen. Henkilökunta, joka on vastuussa yritysvieraiden kanssa tehdystä yhteistyöstä, toimisi linkkinä oppilaiden ja vieraiden välillä. Toimeksiannon ja yksityiskohtien ollessa tiedossa, kerättäisiin restonomiopiskelijoista työryhmä, joka hoitaisi palvelutuotteen aina suunnittelusta, toteutukseen asti. Opiskelijat saisivat palvelun tuottamisesta esimerkiksi projektitunteja. Ensimmäisellä toteutuskerralla mukana olevista opiskelijoista valittaisiin mahdollisesti vastuuhenkilö, joka voisi opintojensa aikana toimia palvelun tuottamisessa projektipäällikön roolissa. Opintojensa lähestyessä loppua, hän voisi perehdyttää itselleen seuraajan.

3.4.1. Ruokapalvelutuotteen toteuttamisen työvaiheet

Kun tarve palvelutuotteen toteuttamiselle on syntynyt, restonomiopiskelijoiden kanssa yhteistyötä tekevä ja yritysvieraista vastaava henkilökunnanjäsen toteuttaisi toimeksiannon jakamisen opiskelijoille yhteistyössä esimerkiksi opinto-ohjaajan kanssa. Ajankohdan, erityistoiveiden sekä asiakasmäärän ollessa selvillä, voisi vapaaehtoisista opiskelijoista koottu työryhmä aloittaa palvelun sisällön suunnittelemisen. Suunnitteluprosessissa on otettava huomioon seuraavat asiat:

- Aika ja paikka
- Kohderyhmä (kotimaisia vai kansainvälisiä vieraita)
- Tilaisuuden luonne
- Menukokonaisuuden ajankohtaisuus ja soveltuvuus kyseiselle kohderyhmälle
- Ruokien reseptiikka sekä niiden valmistustapa nuotiolla
- Ruoanlaiton hygieenisuus
- Ruoanlaiton ohjeistuksen suunnitteleminen kohderyhmälle soveltuvaksi
- Esivalmistelujen tarve ja toteutus sekä raaka-aineiden hankinta
- Mahdolliset riskitekijät ja keinot niiden välttämiseen
- Mahdollisten allergioiden selvittäminen ja niiden sovittaminen menukokonaisuuteen
- Palvelutuotteen budjetointi ja lopullinen hinta menukokonaisuudesta riippuen

Valitulla nuotiopaikalla on suuri merkitys palvelutuotteen kokonaisvaltaisen toteuttamisen kannalta. Nuotiopaikan tarjoamat puitteet toimivat raameina sille, millainen menu ympäristössä on mahdollista valmistaa. On kuitenkin pidettävä mielessä, että ruoanvalmistusmenetelmiä on monia. Nuotiopaikkaa valittaessa kannattaa huomioida myös käytettävissä oleva tila. Jo esimerkiksi 6 hengen vierasryhmä tarvitsee tilaa liikkuaan, puhumattakaan leikkuulautojen sijoittelusta ja tarpeeksi isosta hiilloksesta. Pienimmät ja ahtaimmat katokset, laavut ja kodat kannattaakin näin ollen sulkea heti pois, ellei kyseessä ole erittäin pieni vierasryhmä. Vuodenajasta riippuen myös kellonajalla on suuri merkitys elämyksen rakentumisen kannalta. Se, järjestetäänkö elämys päivällä vai illalla, vaikuttaa varsinkin valaistuksen osalta suoraan tilanteen tunnelmallisuuteen.

Kohderyhmä luo pohjan koko palvelutuotteelle. Elämys rakentuu hyvin eri tavalla kotimaiselle kuin kansainväliselle vierasryhmälle. Kansainvälisille vieraille jo pelkkä nuotion äärellä istuminen, suomalaisen luonnon ympäröimänä on elämys itsessään, puhumattakaan sukelluksesta suomalaisen ruokakulttuurin ja nuotiolla ruoan laittamisen maailmaan. Kotimaiset vieraat sen sijaan ovat luultavamin kuitenkin tottuneempia luonnossa liikkumiseen, nuotiolla oleskeluun ja jopa jonkinasteiseen ruoanlaittoon, kuten perinteiseen makkaranpaistoon. Kyseiset kohderyhmät vaativatkin siksi erilaisen lähestymistavan palvelua suunniteltaessa. On kuitenkin otettava huomioon myös kohderyhmän osaamistaso ruoanlaiton suhteen. Jos vieraat koostuvat esimerkiksi ravintola-alan osaajista, voi menun ja sen valmistustapojen vaikeustasoa nostaa hieman.

Menua suunniteltaessa on otettava huomioon vuodenaika, sen hetkiset satokauden tuotteet, mahdollisesti itse vieraiden kanssa kerättävät raaka-aineet, kuten sienet, marjat tai villiyrtyt, kohteen mahdollistamat ruoanlaittomenetelmät sekä haastavuuden taso. Yleisesti ottaen ruokalajit kannattaa

pitää yksinkertaisina, jolloin niiden valmistaminen nuotiolla pysyy kohtuullisen mutkattomana ja raaka-aineiden omat maut pääsevät paremmin esille. Kansainvälisille vieraille kannattaa tarjota perinteisempiä suomalaisia makuelämyksiä, kun taas kotimaiset vieraat nauttivat usein enemmän erikoisemmasta kokonaisuudesta. Esimerkiksi kotimaisista ja tutuista raaka-aineista valmistettu eksoottisempi ruoka voi olla monille, varsinkin nuotiolla kokattuna, uusi kokemus.

Iso osa elämyksestä rakentuu ohjatun ruoanlaiton ympärille. Siinä missä menu ja valmistusmenetelmät on suunniteltava kohderyhmälle istuviksi, tulee ruoanlaiton ohjauksenkin olla valmiiksi hiottu. Sanomattakin on selvää, että kotimaisten vieraiden ohjeistus tapahtuu suomeksi ja elämykseen kannattaa liittää sellaista informaatiota, joka saattaisi tulla vieraille uutena tietona, liittyen esimerkiksi Kuopion luontoon tai nuotiolla ruoan laittamisen maailmaan. Kansainvälisille vieraille kannattaa englanniksi ohjatun ruoanlaiton ohessa kertoa esimerkiksi kiinnostavia faktoja suomalaisesta ruoka- ja eräkultuurista, kotimaisista raaka-aineista ja perinteisistä ruoanvalmistusmenetelmistä. Usein ulkomaalaisia kiinnostaa myös suomalainen mytologia.

Menua suunniteltaessa kannattaa samanaikaisesti hahmottaa se, kuinka ruokalajin valmistus vierasryhmälle käytännössä ohjeistetaan. Ennen varsinaista tapahtumapäivää, kannattaa luoda valmis pohja, josta käy ilmi suuntaa antava aikataulut ruokalajien valmistukseen ja se, kuinka niiden valmistus ohjeistetaan vieraille. Suunnitteluvaiheessa kannatta huomioida myös se, kuinka ruoanlaitto aikataulutetaan ja rytmitetään niin, ettei nuotio ruuhkaannu.

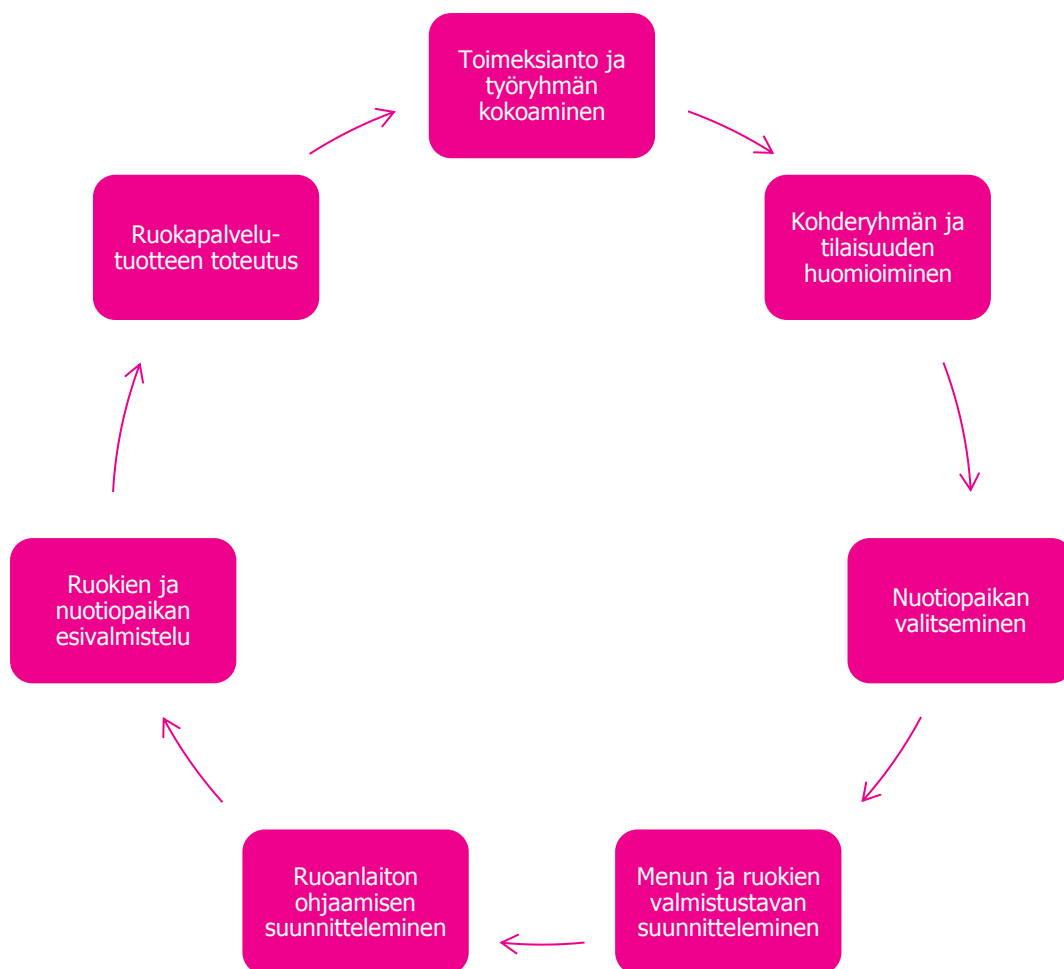
Niin nuotiopaikan kuin ruokienkin esivalmistelu ovat tärkeässä roolissa palvelutuotteen sujuvan toiminnan kannalta. Nuotiopaikan järjestely ruoanlaiton helpottamiseksi kannattaa tehdä hyvissä ajoin ennen vieraiden tuloa. Sama pätee myös tulen sytyttämiseen, sillä ruoanlaittoon soveltuva hiillos kannattaa olla valmiina vieraiden saavuttua, sen nopeuttaessa ruoanlaiton aloittamista huomattavasti. Elämyksen rakentumiseen pystyy vaikuttamaan suoraan nuotiopaikan valmisteluilla. Nuotiopaikan tunnelmaan kannattaa panostaa esimerkiksi seuraavin keinoin:

- Rauhallinen taustamusiikki
- Taljoja joiden päällä istua ja vilttejä joihin kääriytyä (tärkeä varsinkin talvella)
- Ulkotulet, kynttilät
- Ruokailu- ja ruoanlaittovälineiden estetiikka (kuksat, puiset kertakäyttöastiat, puiset leikkulaudat)

Varsinkin talvella ruokien esivalmistelu on hyvin tärkeää, joidenkin työvaiheiden ollessa ikäviä toteuttaa pakkasella. Esimerkiksi kuoriminen on vaihe, jonka voi hyvin toteuttaa etukäteen, kuten myös lihojen mahdollinen marinoiminen tai sienien putsaaminen. Itse nuotiopaikalle tehtäväksi kannattaa jättää suurieleisimmät ja ruoanlaiton kannalta oleelliset työvaiheet, jotta kokemus säilyi elämyksellisyyden lisäksi opettavaisena.

Palvelutuote on suunniteltu toimivaksi noin 3 – 6 hengen työryhmällä, riippuen vierasryhmän koosta. Yhteisen suunnittelun ja esivalmistelun lisäksi tapahtumapäivälle kannattaa jakaa selkeät vastuualueet. Yhden henkilön tulisi olla vastuussa tulen sytyttämisestä, sen tasaisesta palamisesta sekä hiiloksen ylläpidosta. Vierasryhmän koosta riippuen ruoanlaiton ohjeistamiseen tarvitaan kahdesta kolmeen henkilöä. Ryhmä kannattaa jakaa alkupala, pääruoka ja jälkiruoka tiimeihin, joista jokaisella on oma ohjauksesta vastaava henkilö. Ryhmän ollessa pienempi voi sen jakaa kahteen tiimiin, jotka valmistavat alku- tai pääruoan, jonka jälkeen jälkiruoka voidaan valmistaa yhdessä. Tällöin ohjauksesta vastaavia henkilöitä tarvittaisiin vain kaksi. Ylimääräisistä apukäsistä ei kuitenkaan koskaan ole haittaa, varsinkin jos kyseessä on isompi tai kokemattomampi ryhmä.

Työryhmässä kannattaa olla mukana joku, jolla on kokemusta luonnossa liikkumisesta ja esimerkiksi tulenteko onnistuu harmittomasti. Jos tällaista henkilöä ei opiskelijoiden joukosta löydy, joka palvelutuotetta haluaisi lähteä mukaan toteuttamaan, kannattaa työryhmän suunnitella pari testikertaa ja harjoitella palvelutuotteen toteuttamista käytännössä. Testaaminen on kannattavaa myös silloin, vaikka mukana olisikin kokenut eränkävijä.



Kuvio 3. Ruokapalvelutuotteen toteuttamisen runko (Komulainen 2019).

3.4.2. Esimerkkejä menukokonaisuuksista

Loimme esimerkkejä menukokonaisuuksista, jotka olisi helppo toteuttaa luonnon äärellä. Niihin kuuluu alku-, pää- ja jälkiruoka. Halusimme suunnitella joka vuodenajalle oman menun, vielä sen lisäksi, jonka toteutimme testauspäivänämme. Sen takia joka vuodenajalle on oma menunsa, sillä mahdollisuuksia on rajattomasti, ja nämä ovat vain antamassa suuntaa sille, mitä voisi tehdä. Ruoanlaitto ei ikinä ole rajoittunutta, mutta koska se tapahtuu tässä tapauksessa luonnossa, ja palvelun käyttäjinä on todennäköisesti henkilöitä, jolle se ei ole entuudestaan tuttua, halusimme pitää menut mahdollisimman yksinkertaisina. Täytyy kuitenkin muistaa, että vaikka asia pidetäänkin yksinkertaisena, ei se tarkoita sitä, etteikö sen tulisi olla myös mielenkiintoa herättävä.

Luonto herää keväisin talven jälkeen henkiin ja silloin kannattaakin suosia esimerkiksi kepeämpiä juureksia, sillä niiden maut ovat silloin parhaimmillaan. Lisäksi kevät on itsekasvattamisen aikaa. Keväällä sesongissa ovat muun muassa varhaiskaalit, parsat, retiisi, melonit ja greippi. Keväällä suositaan myös esimerkiksi kanaa ja lammasta.

Kevään esimerkkimenu:

- Hiillosparsaa & hollandaisekastike
- Yrttikana, porkkanapyree & retiisisalaatti
- Letut mansikka- ja raparpericremellä
- Juomaehdotus: Raikas ja kuiva Riesling (Saksa)

Kesän maut kannattaa pitää raikkaina ja kevyinä. Nuotiolla valmistettuna savu tuo oman arominsa myös kevyisiin ruokiin, tuoden niihin runsautta. Kesä on myös muutenkin ulkona syömisen aikaa, jolloin kannattaakin pohtia perinteisen grillauksen vaihtamista välillä eräkokkailuun. Sesongissa keksällä ovat esimerkiksi mansikka, raparperi, tuoreet yrtit, itsekasvattamina tomaatit, chilit ja ravut.

Kesän esimerkkimenu:

- Raikas salaatti nuotiolla paistetuilla yrttiravuilla
- Paistetut kuhafileet & hiillosperunat yrttituorejuustolla, broccoliini
- Ketunleipäinen marjamousse (jos ketunleipiä ei löydy, minttu käy oikein hyvin)
- Juomaehdotus: Sauvignon Blanc (Uusi-Seelanti)

Syksy on metsien makujen kulta-aikaa. Metsistä saatavat raaka-aineet toimivat loistavana pohjana muun muassa kasvisruokien valmistukseen. Sienet tarjoavat maukkaan vaihtoehdoisen proteiininlähteen lihalle. Syksyllä sesongissa ovat erityisesti sienet, marjat sekä riista ja kyseisiä raaka-aineita kannattaakin suosia silloin, kun ne ovat parhaimmillaan.

Syksyn esimerkkimenu:

- Savuporojuustokeitto & paahdettu rukiinen leipä
- Sienipihvit & raikas kaalisalaatti
- Kermassa haudutettua leipäjuustoa & lakkoja
- Juomaehdotus: Vahva Lager tai Ale, Pinot Noir

Talven sesonkiin kuuluu ruoan tuhtius ja lämpö. Talvisin kulutetaan enemmän juureksia, jotka on aiemmin säilötty talteen. Myös erityisesti kalat ja sitrushedelmät ovat sesongille ominaisia.

Talven esimerkkimenu:

- Nuotioblinit sokerisuolatulla lohella
- Kurpitsarisotto & timjamiranskankerma
- Luumukiisseli
- Juomaehdotus: Kuohuviini, kuiva prosecco

4 RUOKAPALVELUTUOTTEEN TESTAAMINEN

Ennen palvelutuotteen käyttöönottoa, tuote tulee testata. Testausvaiheessa löytyy usein kehityskohdeita, joihin on helppo vielä jälkikäteen paneutua. Testausta varten täytyy miettiä ensin, miten tuotetta lähdetään käytännössä testaamaan, ja minkälaisia eri vaiheita siihen kuuluu. Täytyy suunnitella, mikä olisi järkevin ja luotettavin tapa saada tuloksia. Testaukseen tulee koota myös testiryhmä, joka kokeilee tuotteen toimivuutta, sekä kehitellä jonkinlainen tapa kerätä heiltä palautetta. Palautteen saannin jälkeen, ne käydään analysoiden läpi. Testaustavaksi valitsimme tämän tyylin, jota käytimme sillä, ajattelimme sen olevan paras tähän tapaukseen.

Testasimme palvelutuottemme toteutumista käytännössä Kuopion Pölhössä sijaitsevalla kodalla torstaina 28.11.2019. Paikan valitsimme sillä perusteella, että olemme todenneet sen hyväksi ja toimivaksi ympäristöksi jo aiempien kokemuksiemme perusteella. Testausta varten keräsimme kokoon testiryhmän, johon kuului kuusi henkilöä. Testiryhmän kooksi valitsimme kuusi henkilöä siksi, että palvelutuotetta toteuttaessa testiryhmä jaettiin 2 osaan, jolloin osa pääsi vastuuseen alkuruoasta ja osa pääruoasta. Näin ollen myös ryhmien ohjaaminen helpottui. Koehenkilöiksi halusimme henkilöitä, jotka joko opiskelevat restonomiksi, tai ovat juuri valmistuneet. Tämä sen takia, että palvelu tulitaisiin toteuttamaan jatkossa restonomiopiskelijoiden työpanoksella, joten ajattelimme tämän olevan hyvä tapa testata, toimiiko konsepti kokonaisuutena. Näin ollen saamme kehitysideoita myös muiden opiskelijoiden näkökulmasta, mikä auttaa kehittämään tuotteen toteutuspuolta. Testaukseen osallistuneet opiskelijat pyydettiin osalliseksi testipäivään henkilökohtaisella kutsulla.

4.1 Testipäivän valmistelu ja toteutus

Suunnittelemamme menu koostuu tämänhetkisen sesongin mukaisista suomalaisista raaka-aineista, ja se on myös helppo toteuttaa nuotion äärellä. Sesongissa kasviksien suhteen näin marraskuussa ovat muun muassa palsternakka, suppilovahvero ja maa-artisokka. Marraskuussa kaamosaika alkaa olla pahimmillaan, joten ruoasta olisi tärkeää saada energiaa, ja värillinen annos tuo piristystä ruokapöytään.

Menun laadittuamme teimme listan tarvittavista raaka-aineista ja muista hankinnoista, joita tuli testausta varten hankkia. Päivää varten teimme myös testaajille sähköisen palautekyselyn, jossa halusimme kuulla sen, kuinka hyvin ideamme toteutus onnistui käytännössä. Halusimme kehitysideoita palvelulle myös testaajien näkökulmasta. Kävimme jo edeltävänä päivänä hakemassa kaikki tarvittavat raaka-aineet ja tavarat. Ruoanlaittovälineet löytyivät meiltä entuudestaan. Selvitimme myös osallistujien erityisruokavaliot ja ruoka-aine allergiat etukäteen.

Testauspäivänä menimme itse kohteeseen jo ennen muiden paikalle tuloa tekemään valmisteluita. Valmisteluihin kuului nuotion ja ulkotulien sytyttäminen, paikkojen siistiminen ja musiikin laittaminen edesauttamaan elämyksen synnyssä, eli toisin sanoen yleistä tunnelman luomista. Testaajat ja oimme paikan päällä kahteen eri tiimiin, eli alku- ja pääruokatiimiin toteutusta varten. Jälkiruoka toteutettiin niin, että jokainen pääsi valmistamaan sen itselleen. Itse toimimme testauksen aikana

vain ohjeistavina henkilöinä, ja Oili Komulainen otti myös kuvamateriaalia, jota voimme hyötykäyttää tässä opinnäytetyössä. Kuvista saa esimerkkiä siitä, miten palvelusta voi saada elämyksellisen, ja ne auttavat myös luomaan mielikuvia.

Tietysti ennen Pöhlöstä poistumista huolehdimme myös siitä, että paikat jäävät sellaiseen siistiin kuntoon, missä ne olivatkin ennen meidän saapumistamme paikalle. Tulen sammumisesta meidän ei tällä kertaa tarvinnut huolehtia, sillä meidän jälkeemme nuotiopaikalle tuli ulkopuolisia paistamaan makkaraa. Annoimme heidän maistella valmistamaamme jälkiruokaa, sillä sitä oli jäänyt jäljelle. He olivat yllättyneitä siitä, että valmistimme nuotiolla kokonaisen menun.



Kuva 2. Nuotiopaikan valmisteleminen (Komulainen 2019).



Kuva 3. Nuotiopaikan valmisteleminen (Komulainen 2019).



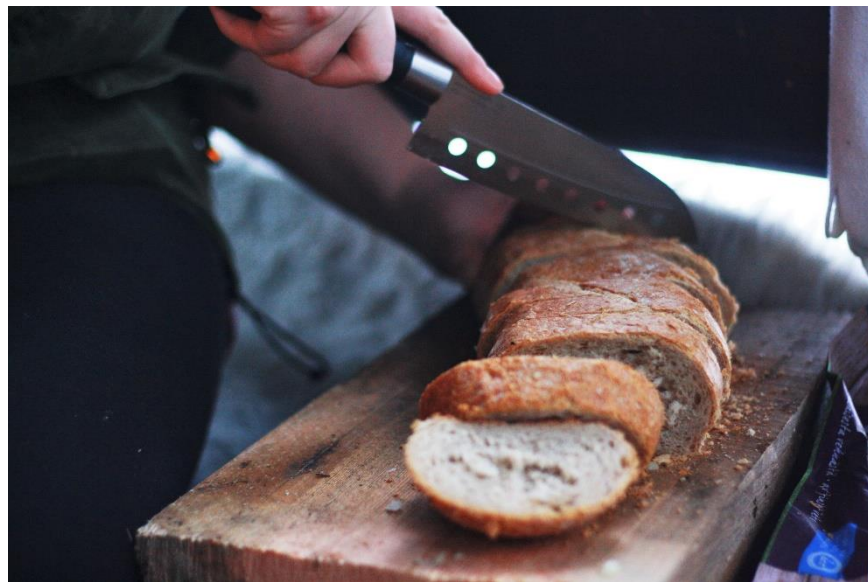
Kuva 4. Nuotiopaikan valmisteleminen (Komulainen 2019)

4.1.1. Menu ja reseptit

Testipäivänä valmistimme kolmiosaisen menun, joka koostui alku-, pää- ja jälkiruoasta. Alkuruoaksi suunnittelimme kermaisen ja juustaisen metsäsienikeiton, jonka kanssa oli tarjolla yrttivoissa paahdettua leipää. Pääruokana oli mausteinen lihapata pannujuureksien kera ja jälkiruokana hiilloksessa valmistettuja kaneliomenoita. Halusimme tuoda menussamme esille sesongin eri makuja, ja tutkimme, minkälaiset raaka-aineet sopisivat hyvin yhteen, ja olisivat myöskin helposti lähestyttäviä sekä käsiteltäviä. Testipäivän reseptiikka löytyy liitteistä.

Me molemmat olemme erittäin ruoanlaittohenkisiä, joten reseptien keksiminen itse oli helppoa. Reseptien suunnittelussa pääsimme hyötykäyttämään sekä opinnoista, että oman kokemuksen kautta tullutta tietoa ja taitoa. Reseptit halusimme pitää yksinkertaisina ja helppoina, sillä ruoan valmistus nuotiolla sisältää myös omia haasteitaan, jos siitä, tai ruoanlaitosta ylipäätään, ei ole aiempaa kokemusta. Jos ruoanlaitto pidetään yksinkertaisena, on se helposti lähestyttävämpää, jolloin useampi voi uskaltaa lähteä kokeilemaan itselleen uusia asioita.

Pääruoan kanssa tarjosimme myös Quinta das Setencostas viiniä, jonka arvelimme sopivan hyvin juurikin lihaisan pataruoan kanssa. Se on viininä täyteläinen ja keskitanniininen, ja aromeina siitä löytyy punaisia marjoja, kuten karhunvatukkaa, kirsikkaa ja mustaherukkaa. Se on kotoisin Portugalista, ja se on valmistettu Castela-, Camarate- Tinta Miuda- ja Preto Martinhorypäleistä. Viinin tarjoilulämpötila ei ollut nyt meidän testitilaisuudessamme ihanteellinen, mikä on valitettavaa, koska se on oleellinen osa elämystä, mutta vieraidemme mielestä asialla ei ollut niin merkittävää haittavaikutusta elämykselle.



Kuva 5. Ruoanvalmistus nuotiolla testipäivänä (Komulainen 2019)



Kuva 6. Ruoanvalmistus nuotiolla testipäivänä (Komulainen 2019)



Kuva 7. Ruoanvalmistus nuotiolla testipäivänä (Komulainen 2019)



Kuva 8. Testipäivänä valmistettu alkuruoka (Komulainen 2019)



Kuva 9. Testipäivän viini, Quinta das Setencostas (Komulainen 2019)



Kuva 10. Testipäivänä valmistettu pääruoka (Komulainen 2019)



Kuva 11. Ruoanvalmistus nuotiolla testipäivänä (Komulainen 2019)



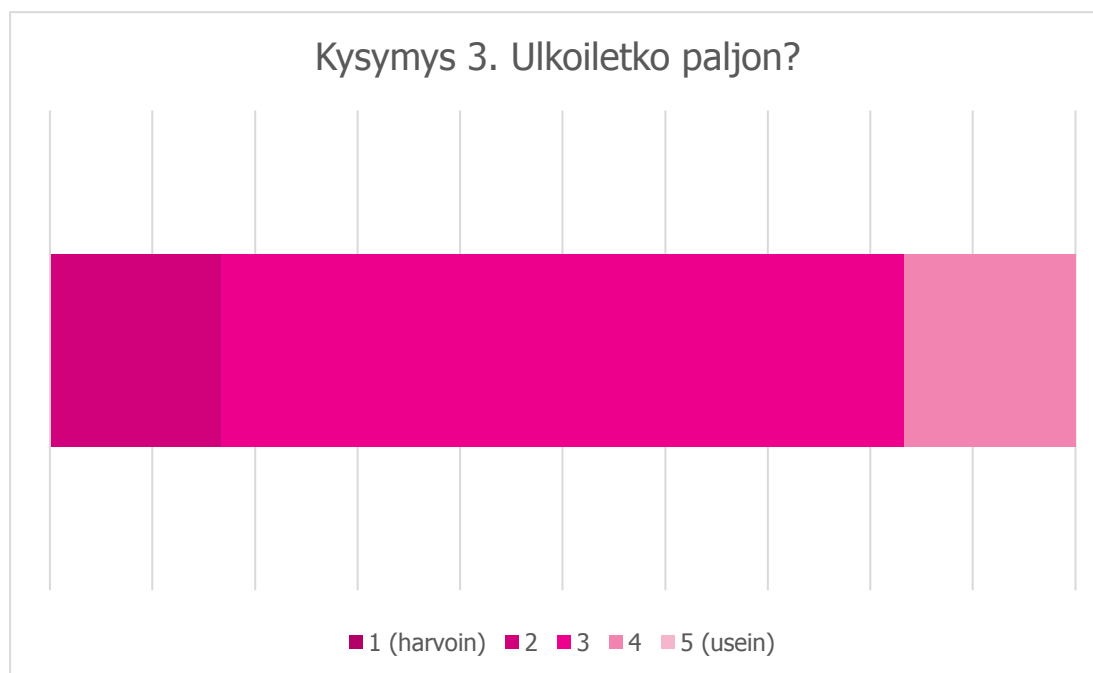
Kuva 12. Ruoanvalmistus nuotiolla testipäivänä (Komulainen 2019)

4.2. Palautekyselyn tulokset

Testipäivään valikoimme ryhmän restonomiopiskelijoita henkilökohtaisella kutsulla. Testauksen loputtua keräsimme testipäivään osallistuneelta ryhmältä palautetta anonyymillä, sähköisellä Webropol -kyselyllä. Kyselyyn vastasi jokainen testipäivään osallistunut henkilö, eli palautteita kertyi 6 kappaletta.

Kävimme testauksen jälkeen palautteet yhdessä läpi. Kyselyssä oli yhteensä 22 kysymystä, joista ensimmäiset, 1 – 8, liittyivät henkilön taustatietoihin ja kokemuksiin luonnossa liikkumisesta sekä nuotion käytöstä. Kysymykset 9 – 20 liittyivät testipäivään ja sen sisältöön. Kysymykset 21 – 23 avasivat testaajien näkemystä elämyksen toimivuudesta yritysasiakkaille, sekä mahdollisuuden antaa vapaata palautetta.

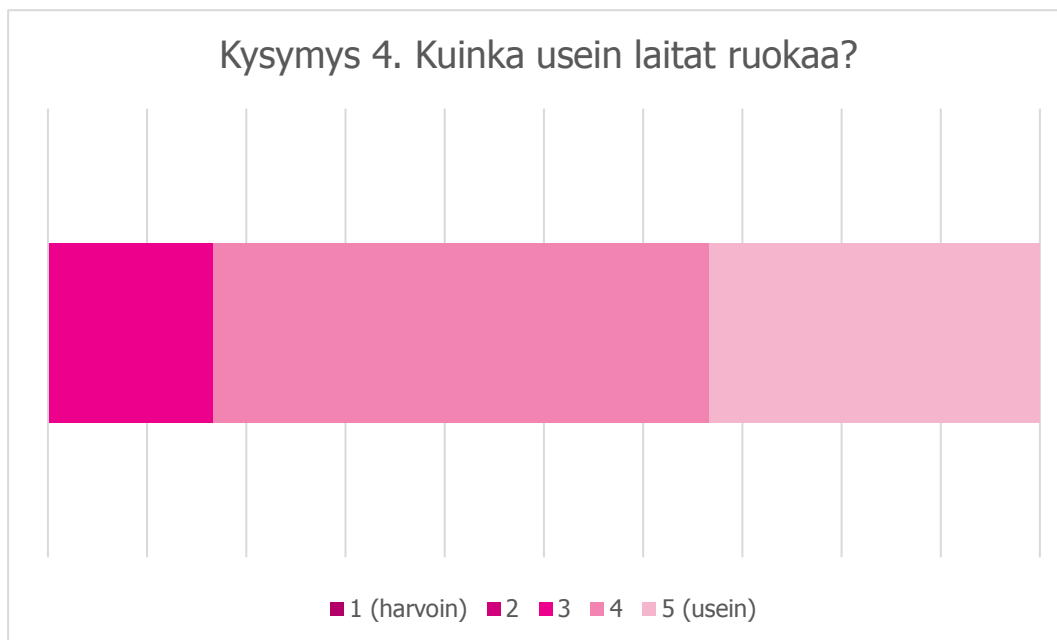
Palautekyselyn 1. ja 2. kysymys liittyivät osallistujien sukupuoleen ja ikään. Vastanneiden ja testipäivään osallistuneiden henkilöiden sukupuolijakauma oli naispainotteinen. Osallistujista 67 % oli naisia ja 33% miehiä. Suurin osa osallistujista sijoittui iältään 20 – 25 vuoden välille. Kyselyyn vastanneista 20 – 25 vuotiaita oli 83% ja 26 – 30 vuotiaita 17%.



Kuvio 4. Vastaajien ulkoilutottumukset. (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliltä, 1 tarkoittaen "harvoin" ja 5 tarkoittaen "usein".

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 17 % kertoi ulkoilevansa hieman useammin kuin harvoin, 67 % keskiverroksi sekä toiset 17 % hieman harvemmin kuin usein.

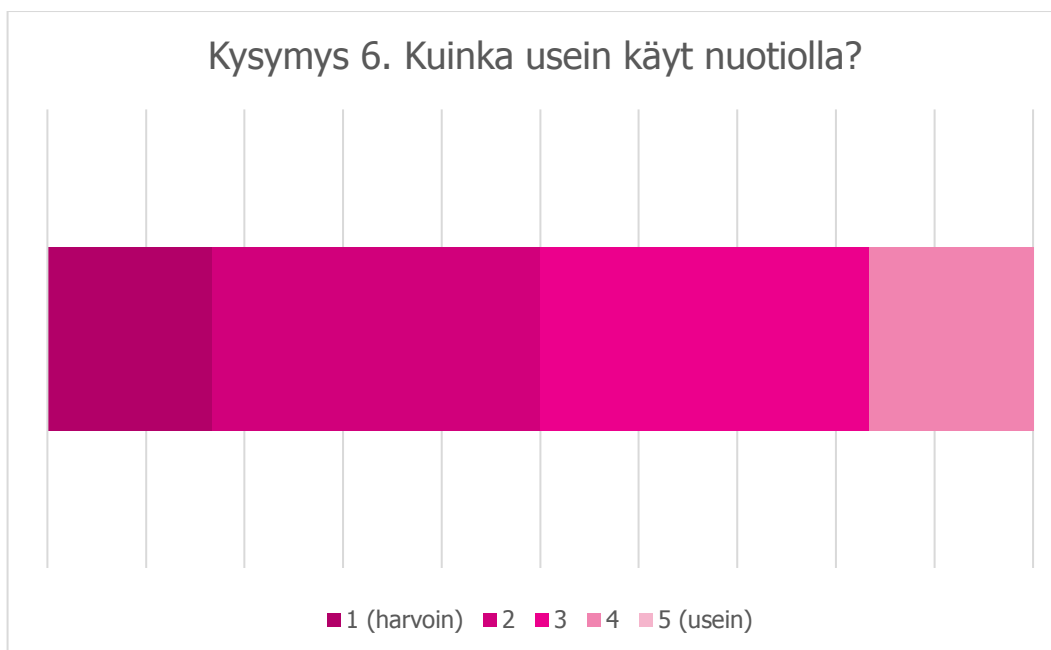


Kuvio 5. Vastaajien ruoanlaittotottumukset. (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliltä, 1 tarkoittaen "harvoin" ja 5 tarkoittaen "usein".

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 17 % kertoi laittavansa ruokaa keskiverroksi, 50 % hieman harvemmin kuin usein sekä 33 % usein.

Kysymys numero 5. liittyi ruoanlaittoon ja sen nautinnollisuuteen. Jokainen kyselyyn vastanneista henkilöistä kertoi nauttivansa ruoanlaitosta.



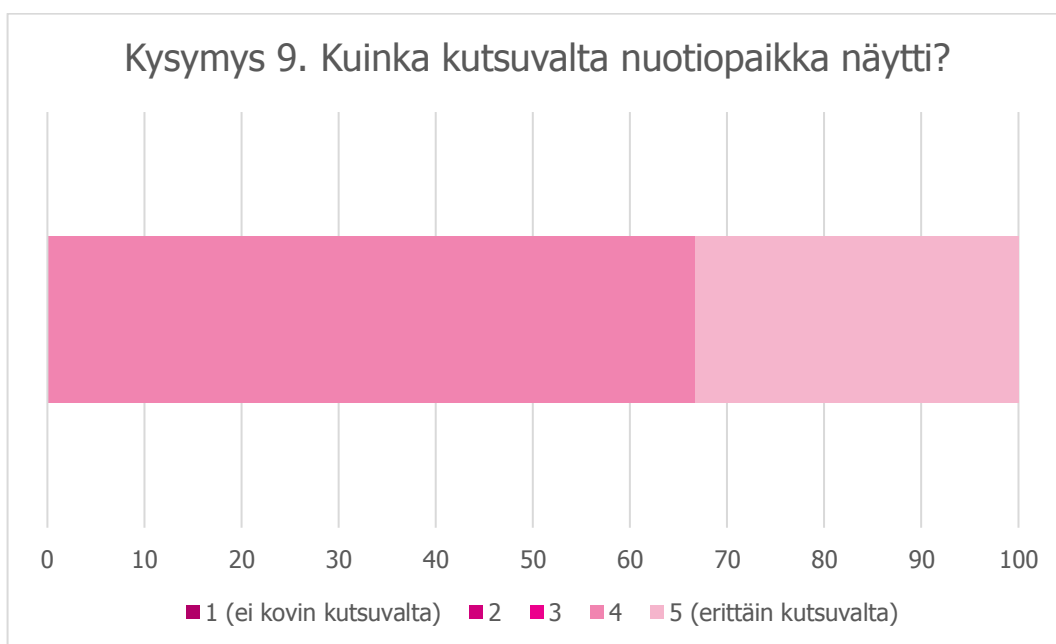
Kuvio 6. Vastaajien nuotion käyttö. (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliltä, 1 tarkoittaen "harvoin" ja 5 tarkoittaen "usein".

Kyselyyn vastanneista 17 % kertoi käyvänsä nuotiolla harvoin, 33 % prosenttia hieman useammin kuin harvoin, 33 % keskiwerrosta sekä 17 % hieman harvemmin kuin usein.

Kysymyksessä 7. selvitimme, oliko osallistujilla aiempaa kokemusta ruoanlaitosta nuotiolla. Vain 33 % oli laittanut ruokaa nuotiolla aiemmin, jos makkaranpaistoa ei lasketa mukaan. 67 prosentille testiryhmästä kokemus oli ensimmäinen laatuaan.

Kysymyksessä 8. selvitimme, olivatko osallistujat kokeneet nuotiopaikan sijainnin toimivaksi. Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että nuotiopaikalle oli helppo löytää sekä päästä.



Kuvio 7. Vastaajien näkemys nuotiopaikan kutsuvuudesta. (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliltä, 1 tarkoittaen "ei kovin kutsuvalta" ja 5 tarkoittaen "erittäin kutsuvalta".

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 67 % oli sitä mieltä, että nuotiopaikka näytti melkein erittäin kutsuvalta, kun taas 33 % oli sitä mieltä, että se näytti erittäin kutsuvalta.

Kysymyksessä 10. selvitimme, millaiseksi osallistujat kokivat nuotiopaikan tunnelman. Kysymykseen pystyi vastaamaan 1 – 5 väliltä, 1. tarkoittaen tunnelman olleen "ei kummoinen" ja 5. tarkoittaen "ihanaa tunnelmaa". Kyselyyn vastanneista henkilöistä 17 % oli sitä mieltä, että nuotiolla oli melkein ihana tunnelma (4.) kun taas 83 % näki tunnelman ihanana (5.).

Kysymyksessä 11. selvitimme, sitä kuinka onnistunut menu oli osallistujien mielestä. Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että menu oli onnistunut.

Kysymys numero 12. oli vapaaehtoinen ja sillä halusimme selvittää mitä parannettavaa vastaajat näkivät, mitä menussa olisi mahdollisesti ollut. Kysymykseen vastasi yhteensä 4 henkilöä.

Alla kertyneet vastaukset:

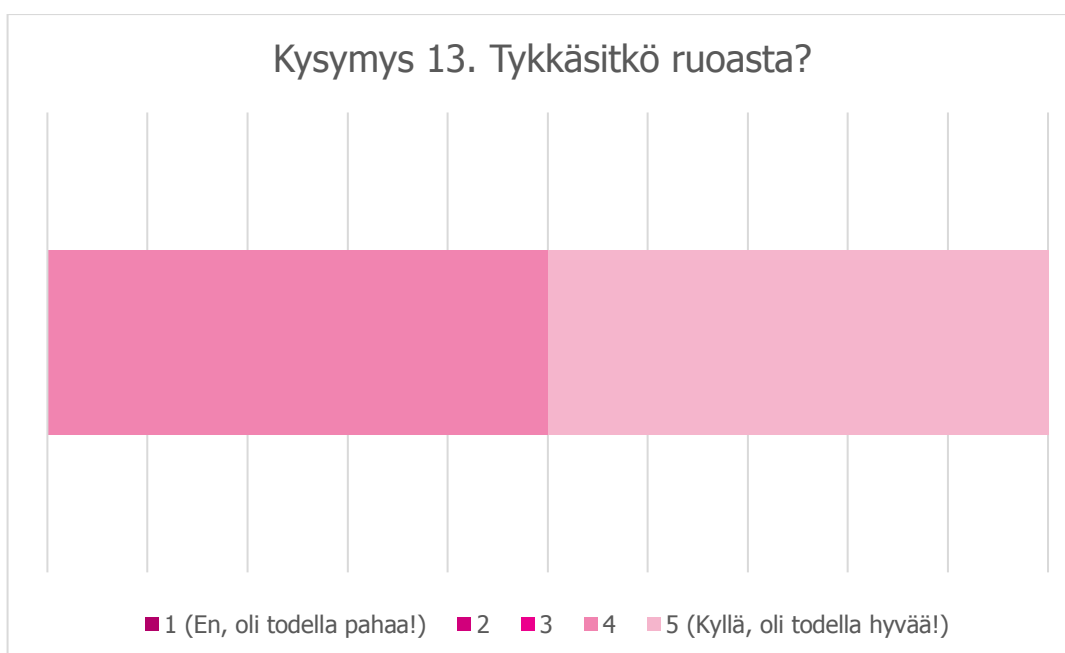
”En oikeastaan mitään, vaikka menu oli helppo ja yksinkertainen valmistaa, oli sitä mukava valmistaa ulkona yhdessä. Uskoisin, että varsinkin mahdolliset ulkomaalaiset vieraat nauttivat menusta, koska menu ja itse tilanne on heille erilainen. Kotimaisetkin vieraat voivat nauttia tutuista mauista erilaisessa ruoanlaittoympäristössä, mikä antaa uuden kokemuksen.” (Vastaaja 1)

”Juurekset aiemmin tulille. Hieman pitempään olisivat päässeet kypsymään.” (Vastaaja 2)

”Pidempi valmistusaika ehken ainakin juureksille. Olivat hieman kovia. Valurautaiset pannut olisi voinut laittaa aiemmin esilämpeämään tulelle.” (Vastaaja 3)

”Ei tule mieleen parannettavaa, toimi.” (Vastaaja 4)

Kysymykseen vastanneista henkilöistä puolet näkivät, ettei menussa ollut juurikaan parannettavaa. Menukokonaisuus nähtiin yhden vastaajan mielestä toimivaksi varsinkin ulkomaalaisille vierailijoille. Osan vastaajista palautteena oli, että juureksien kypsennysajan olisi pitänyt olla pidempi ja ennakointia olisi voitu hyödyntää paremmin.



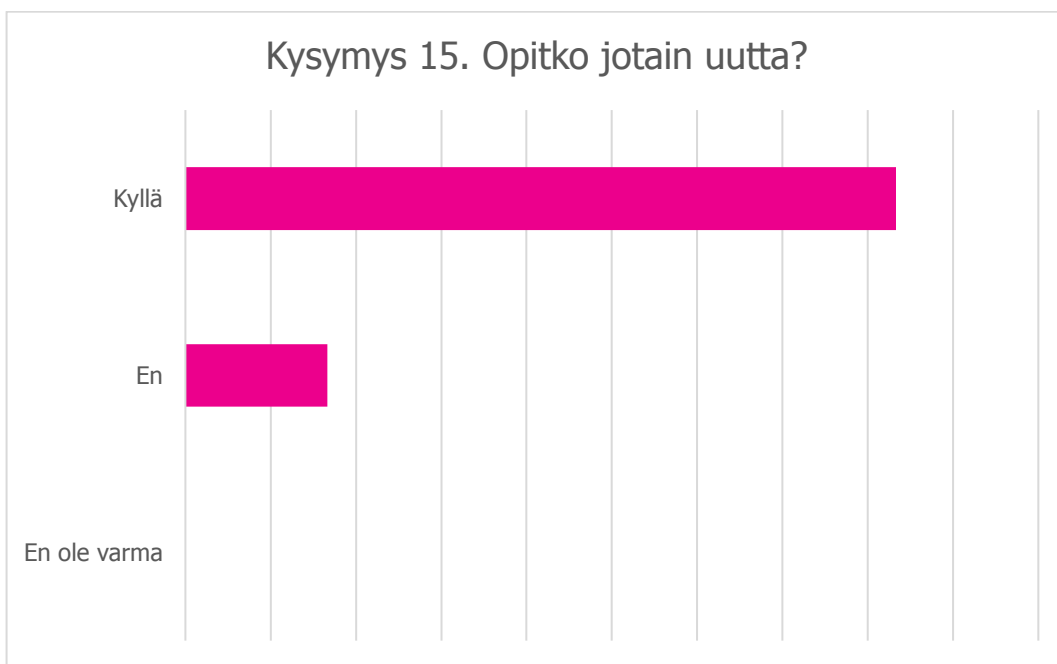
Kuvio 8. Vastaajien näkemys ruoasta. (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliä, 1 tarkoittaen ”en, oli todella pahaa!” ja 5 tarkoittaen ”kyllä, oli todella hyvää!”.

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 50 % tykkäsi menusta melkein täysien pisteiden verran ja toiset 50 % näki, että ruoka oli todella hyvää.

Kysymyksessä 14. selvitettiin, kuinka osallistujat kokivat ruoanlaiton ohjauksen ja oliko se heidän mielestään toiminut moitteettomasti.

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 17 % oli sitä mieltä, että ruoanlaiton ohjauksessa onnistuttiin kesiverrosti, 67 % sitä mieltä, että se onnistui hieman huonommin kuin hyvin ja toiset 7 % oli sitä mieltä, että siinä onnistuttiin hyvin.



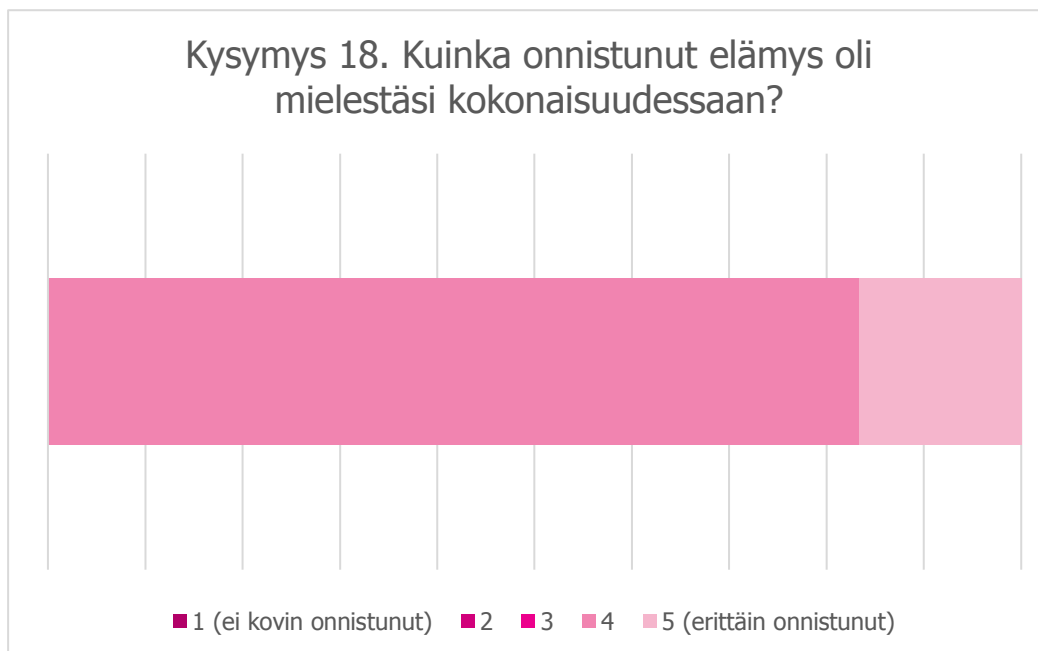
Kuvio 9. Vastaajien näkemys siitä, oppivatko he kokemuksesta uutta. (n=6)

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 83 % oli sitä mieltä, että he oppivat jotain uutta, kun taas 17% koki, ettei kokemus opettanut mitään.

Kysymyksessä numero 16. selvitettiin, kokivatko osallistujat elämyksen helposti lähestyttävänä. Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että elämispalvelu oli helposti lähestyttävä.

Kysymys numero 17. liittyi palvelun keston pituuteen.

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että palvelun kesto oli sopiva.



Kuvio 10. Vastaaajien näkemys elämyksen kokonaisvaltaisesta onnistumisesta (n=6)

Kysymyksessä oli mahdollisuus valita 1 – 5 väliltä, 1 tarkoittaen "ei kovin onnistunut" ja 5 tarkoittaen "erittäin onnistunut".

Kyselyyn vastanneista 83 % oli sitä mieltä, että elämys oli hieman huonommin kuin erittäin onnistunut ja 17 % sitä mieltä, että se oli erittäin onnistunut.

Kysymys numero 19. oli vapaaehtoinen ja sillä haluttiin selvittää mitkä asiat vaikuttivat vastanneilla henkilöillä mahdollisen elämyksen syntyyn? Kysymykseen vastasi 5 henkilöä.

Alla kertyneet vastaukset:

"Hyvä seura, tunnelma ja hyvä ruoka."

"Luonto ja maisemat, sää, sijainti, ihmiset, ruoan valmistelu, seurustelu."

"Hyvä ilmapiiri. Yhdessä tekeminen luo hyvän ja tuttavallisen tunnelman."

"Nuotiopaikka oli tehty kauniiksi ulkotulilla, taljoilla ja vilteillä. Oli mukavampi istuskellakin niiden ansiosta. Siellä soi myös kiva musiikki. Ruoka oli hyvää ja oli kiva oppia avotulella valmistamista. Elämys oli onnistunut."

"Elämys on ehkä vähän vahva sana, kokemus lähempänä. Hyvä ruoka ja tunnelma."

Kysymykseen vastanneet henkilöt olivat sitä mieltä, että suurimmat elämykseen vaikuttavat tekijät olivat hyvä seura, ruoka ja sen valmistaminen sekä yleinen tunnelma.



Kuvio 11. Vastaajien näkemys palvelun toimivuudesta yritysvieraiden viihdyttämiseen. (n=6)

Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että se olisi toimiva Savonian kansainvälisten sekä kotimaisten yritysvieraiden viihdyttämiseen.

Kysymyksellä numero 21. halusimme selvittää kuinka toimivana ympäristönä luonto ja nuotio koettiin yritysvieraiden kanssa toimiessa. Kyselyyn vastanneista henkilöistä 100 % oli sitä mieltä, että luonto ja nuotio ovat toimivia paikkoja yhteistyösuhteiden kehittämiseksi ja vahvistamiselle.

Kysymys numero 22. oli vapaaehtoinen ja se mahdollisti vapaan palautteen antamisen ja kehitysehdotuksien kertomisen. Kysymykseen vastasi 5 henkilöä.

Alla kertyneet palautteet:

"Ohjeistus ruoanlaittoon oli mielestäni hyvää. Menu oli juuri sopiva tällaiseen nuotiolla kokkailuun. Tunnelma oli rento ja kaikille riitti puuhaa."

"- Nuotiolla ruokaa laittaessa sään huomiointi. Vaikka tänään (28.11) sää oli noin 0 astetta, alkoi loppupuolella silti varpaita ja sormia paleltaa. Olisiko mahdollista järjestää esim. kodassa tai laavulla, jossa voisi olla hiukan lämpimämpi? Etenkin ulkomaalaisten asiakkaiden huomiointi, sillä he eivät ehkä osaa varautua kylmään säähän pitkäksi aikaa.

- Raaka-aineiden esivalmistelu, sillä ulkona kylmässä juureksien kuoriminen ja pilkkominen kyllä onnistui, mutta vei aikaa ja palelutti sormia. Misaus etukäteen yhdessä sisällä, josta matka ulos laittamaan ruokaa?

- Musiikilla pystyi luomaan paljon tunnelmaa

- Lämmin juoma lopussa voisi olla hyvä, kahvi, tee, glögi..

- Viinistä plussaa, sopi hyvin lihan ja juureksien kanssa

- Selkeämpi ruoanlaittojärjestys, esim. milloin minkäkin ruoan komponentteja aletaan valmistamaan, jotta kerkeävät kypsyä tarpeeksi kauan aikaa.

- Ruokien helppoudesta plussaa, kaikkien on näin helpompi osallistua kun uskaltaa kokeilla.”

”Alkuvalmistelut, kuten juuresten kuoriminen yms. voisi olla etukäteen tehty. Elävällä tulella kokatessa aikaa kuluu paljon muuhunkin kuin punajuurien pilkkamiseen.”

”Ruokienlaiton ohjaus voisi olla hieman järjestelmällisempää. Ihanaa oli kuitenkin, että päästiin oikeasti itse tekemään ruoat! Ruoat olivat oikein maistuvia. Varsinkin sienikeitto, leipä ja lihapata. Nuotiopaikka oli toimiva katoksen ansiosta, muuten olisi ollut märkää. Ihana elämys!”

”Kokonaisuus hyvä, toinen ohjaaja olisi voinut olla paremmin mukana. Valmisteluissa aina parannettavaa.”

Kysymykseen vastanneista henkilöistä suurin osa oli sitä mieltä, että menu oli sopiva nuotiolla kokattavaksi. Hyvää palautetta tuli myös ruokien mausta, musiikista, viinin yhteensopivuudesta ruoan kanssa sekä siitä, kuinka kaikille riitti tekemistä.

Kehitysehdotuksia saimme ruokien esivalmistelun tarpeesta, varsinkin talvisella säällä. Myös ruoanlaiton ohjeistukseen toivottiin järjestelmällisempää otetta ja selkeämpää järjestystä ruokien valmistuksen etenemiseen. Kansainvälisten vieraiden näkökulmasta palautetta tuli nuotion sijaitsemisesta avokatoksessa, joka on varsinkin talvisäällä vilpoinen tulesta huolimatta. Ehdotuksia tuli esimerkiksi palvelutuotteen järjestämisestä laavulla tai kodassa.

4.3. Johtopäätökset

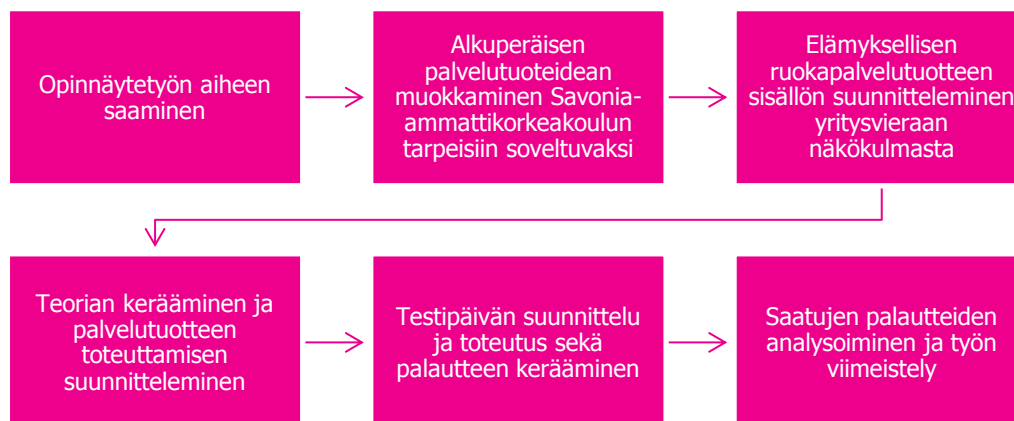
Koemme testipäivän sekä sieltä saamamme palautteen tuottavan yhdessä monipuolisen kuvan palvelutuotteen sisällöstä. Vaikka testipäivään ja palautteen antoon osallistui vain 6 henkilöä, oli se palvelun realistisen testaamisen kannalta juuri oikea henkilömäärä, jotta näimme, toimisiko palvelun tuottaminen jatkossa suunnitelmamme pohjalta tietyllä henkilömäärällä.

Testipäivään osallistuneiden henkilöiden antaman palautteen pohjalta voimme todeta palvelutuotteen toimivan käytännössä. Palvelutuotteen toteuttaminen ei vaadi resursseja tai esimerkiksi erityistaitoja, joita restonomiopiskelijat eivät jo entuudestaan omaisi. Ruokapalvelutuote on mahdollista suunnitella ja toteuttaa luomamme pohjan avulla, projektimuotoisena oppimissisältönä vapaaehtoisten restonomiopiskelijoiden työpanoksella, silloin kun palvelulle on tarvetta.

Luonto ja nuotio ovat palvelutuotteelle oikein toimiva ympäristö, varsinkin kun kyseessä ovat kansainväliset vieraat, joille jo luonto itsessään on elämys. Stressiä lieventävä ympäristö, rento yhdessä tekeminen ja maukkaat kokemukset yhdistettäessä yritysmaailman kommunikointiin saavat aikaan uuden tavan lähestyä vieraanvaraisuutta yritys ympäristössä.

Testipäivästä keräämämme palautteen pohjalta palvelutuotetta on mahdollista kehittää ja parantaa restonomiopiskelijoiden sekä yritysvieraiden näkökulmasta toimivammaksi, sisältörikkaammaksi ja elämyksellisemmäksi.

5 OPINNÄYTETYÖPROSESSI JA POHDINTA



Kuvio 12. Opinnäytetyöprosessin eteneminen (Komulainen 2019)

5.1. Oman oppimisen pohdinta

Opinnäytetyön aloittaminen oli kohtalaisen helppoa, sillä olimme molemmat erittäin innostuneita aiheestamme sekä olimme hioneet ideaa yPolku -opintojen aikana paljon. Opinnäytetyöprosessi kuitenkin osoittautui meille molemmille haastavaksi. Aloitimme työn tekemisen syksyllä 2018 ja saimme ensimmäiset 5 opintopistettä vuoden vaihteessa. Opinnäytetyöprosessimme eteni työsuunnitelmastamme poiketen, erittäin erilaisella aikataululla.

Vuoden 2019 kevättalvi oli opinnäytetyön tekemisen osalta meille aktiivista aikaa, sillä työstimme pohjaa työn kyselytutkimukselle. Alkuperäisenä ideana oli haastatella Savonia-ammattikorkeakoulun henkilökuntaa liittyen elämispalvelutuotteen tarpeeseen ja sen sisältöön. Saimme kyselyn valmiiksi Webropolia apuna käyttäen kahden kuukauden työn ja viimeistelemisen jälkeen, jolloin lähetimme kyselytutkimuksen eteenpäin henkilökunnan jäsenille. Heillä oli vastausaikaa kaksi viikkoa. Harmiksemme vastauksia kertyi vain yksi (1) kappale, vaikka kysely lähetettiin yhdeksälle (9) henkilölle. Tuloksena vastauksien vähäisyydestä jouduimme luovuttamaan valmistelemamme kyselytutkimuksen osalta ja aloitimme harkitsemaan haastattelua tutkimuksen toteutusmuotona.

Kyselytutkimuksen epäonnistuttua motivaatiomme opinnäytetyön tekemistä kohtaan hiipui hieman ja kiireet ottivat arjestamme vallan töiden, matkustelun ja yhdistystoiminnan osalta. Näin ollen yhteisen ajan löytäminen oli haastavaa ja opinnäytetyöprosessi keskeytyikin melkein puoleksi vuodeksi.

Haastavinta aikataulutuksen lisäksi prosessissa on ollut luotettavien lähteiden löytäminen, sekä niistä oikeiden asioiden poimiminen. Opinnäytetyö kokemuksena onkin opettanut vain lisää aikataulutuksen tärkeydestä sekä kärsivällisyydestä. Myös kriittisempi suhtautuminen lähteisiin ja niiden sisällön luotettavuuteen kehittyi opinnäytetyöprosessin aikana.

Aiheemme osalta opimme paljon uutta suomalaisesta ruokakulttuurista, ruokakulttuuria mullistavista trendeistä, suomalaisesta luonnosta sekä luontoa hyödyntävistä keinoista valmistaa ruokaa. Suomalainen eräkulttuuri sekä sen monipuolisuus avasi silmiämme sen tarjoamista mahdollisuuksista liike- ja palvelutoiminnan pohjana. Opinnäytetyömme aihe sai meidät myös paneutumaan matkailuun yrityskaupunkin näkökulmasta ja punnitsemaan sen eroavaisuutta normaaliin matkailuun. Satokausiajattelu sekä sesonkiruokailu olivat meille jollakin tasolla entuudestaan tuttuja aihealueita mutta pääsimme syventämään tietouttamme silläkin osa-alueella.

Opinnäytetyön toiminnallisen osuuden suunnitteleminen ja toteuttaminen olivat yksi opinnäytetyöprosessin mielenkiintoisemmista ja vaativimmista osa-alueista. Tutkimusmenetelmän valitseminen ja testipäivän toteuttaminen vaativat teorian sujuvaa yhdistämistä käytännön toimintaan. Testauksen sisältyessä monta eri osa-aluetta palvelutuotteen toteutuksen sijainnista niin ruokiin ja tunnelmaan, osallistujien viihtyvyyttä unohtamatta, oli suunnitelman täsmällisyys välttämätöntä. Testiryhmältämme saama palaute yllätti meidät positiivisesti. Palautteet sisälsivät paljon hyviä kehityskohteita ja keinoja niiden parantamiseksi. Saamamme palautteen pohjalta pystyimme toteamaan palvelun toimivan käytännössä hyvin.

Olemme opinnäytetyömme lopputulokseen kokonaisuutena hyvin tyytyväisiä. Se on käytännönläheinen ja toimiva pohja palvelutuotteen toteuttamiselle tulevaisuudessa. Opinnäytetyöprosessi ja lopullinen työ vahvistivat restonomikoulutuksesta vuosien varrella saamaamme tietotaitoa ja käytännön osaamista.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

BUSINESS FINLAND. 2019. Matkailu tuo suomeen isot rahat. [verkkajulkaisu]. [Viitattu 2019-11-25]. Saatavissa: <https://www.businessfinland.fi/ajankohtaista/uutiset/2019/visit-finland/matkailu-tuo-suomeen-isot-rahahat/>

ESKELINEN, Maija-Liisa. 2011. Elämysteemaisen liiketoiminnan luominen: elämyksellistä lisäarvoa ja tuloa yritykselle. Kopijyvä Oy, Mikkeli.

HAKANEN, Eveliina. 2017. Mikä ihmeen elämys? Käsitteen kehittyminen & sen toteutuminen erilaisissa matkailupalvelutuotteissa. [verkkajulkaisu]. [Viitattu 2019-11-25.] Saatavissa: https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/131291/Hakanen_Eveliina.pdf?sequence=1&isAllowed=y

HILTUNEN, Leena. 2009. Validiteetti ja reliabiliteetti. Jyväskylän Yliopisto. [Viitattu 2019-12-28]. Saatavissa: http://www.mit.jyu.fi/ope/kurssit/Graduryhma/PDFt/validius_ja_reliabiliteetti.pdf

JOUTJÄRVI, Maritta, SAINÉ-LAITINEN, Helena. Ruokakulttuuri 1500 - 1700-luvuilla. Ruokatieto. [Viitattu 2019-11-23]. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakulttuuri/vieraasta-omaksi/ruokakulttuuri-1500-1700-luvuilla>

KALF-HANSEN, Rune, SUNDGREN, Lisen ja GAWELL, Charlotte. 2014. Villikeittiö. Metsäkustannus Oy, Helsinki.

KOMPPULA, Raija ja BOXBERG, Matti. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Edita Prima Oy, Helsinki.

KOSKIMIES, Matias. 2017. Tulilla: avotulen tunnelmia ja herkkuhetkiä. Minerva Kustannus, Helsinki.

VILKKA, Hanna. 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

LARJAVAARA, Hanna. 2019. Kotimaiset superfoodit syntyvät puhtaasta luonnosta. Hyvää Suomesta. [verkkajulkaisu]. [viitattu 2019-11-20.] Saatavissa: <https://www.hyvaasuomesta.fi/suomalainen-ruoka/suomalaiset-ruokaketjut/kasvikset/marjat-ja-hedelmat>

LUKKARI, Leena. 2017. Samuli Karjula: "Satokausiajattelu on trendikästä". [verkkajulkaisu]. [Viitattu 2019-11-26]. Saatavissa: <https://yhteishyva.fi/artikkeli/samuli-karjula-satokausiajattelu-on-trendikasta/article-913471>

MALMINIEMI, Sini. Lievitystä stressiin luonnosta – Haukanniemen ulkoilualue tarjoaa opiskelijoille pakopaikan arjesta. Jylkkäri – Jyväskylän Ylioppilaslehti. [Viitattu 2019-11-22]. Saatavissa: <https://www.jylkkari.fi/2018/03/lievitysta-stressiin-luonnosta-haukanniemen-ulkoilualue-tarjoaa-opiskelijoille-pakopaikan-arjesta/>

MAUKONEN, Suvi, VÄLIMÄKI, Teresa. 2019. Ravintolatrendejä ja puheenaiheita marraskuussa 2019. Kespro. [Viitattu 2019-12-4]. Saatavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ravintolatrendeja-ja-puheenaiheita-marraskuussa-2019>

MTV UUTISET. Suomalainen on ahkera harrastaja, mutta kaikkein kiinnostavin vapaa-ajanviete löytyy luonnon helmasta. 2017. [verkkajulkaisu]. [Viitattu 2019-11-22]. Saatavissa: <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/suomalainen-vetaytyy-vapaa-ajallaan-mieluiten-luonnon-rauhaan-nama-harrastukset-ovat-kaikkein-suosituimpia/6442946#gs.i4j43f>

NIITTYMAA, Veikko. 2016. Turisti haluaa lähiruokaa ja suosii aitoja makuja. Maaseudun tulevaisuus. [Viitattu 2019-11-22]. Saatavissa: <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/turisti-haluaa-l%C3%A4hiruokaa-ja-suosii-aitoja-makuja-1.153135>

SIEVÄNEN, Tuija, NEUVONEN, Marjo. 2011. Luonnon virkistyskäyttö 2010 - Kuinka suomalaiset ulkoilevat? [Viitattu 2019-11-23]. Saatavissa: https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/539245/Sievanen-Neuvonen-2011_Kuinka-suomalaiset-ulkoilevat.pdf?sequence=1&isAllowed=y

RUOKATIETO. Vaikutteita idästä ja lännestä. [Verkkoaineisto]. [Viitattu 2019-12-5]. Saatavissa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/hyva-tavaton-ruoka-ja-tapakulttuuri/mista-ruokakulttuuri-koostuu/vai-kutteita-idasta-ja-lannesta>

SUOMEN PARTIOLAISET. 10 Syytä liittyä partioon. [Viitattu 2019-11-20]. Saatavissa: <https://www.partio.fi/tulemukaan/10-syyta-liittya-partioon/>

TALLBERG, Sami. 2013. Villiä & valloittavaa: suomalaisen nykykeittiön helmiä. Kirjakaari, Jyväskylä.

TARSSANEN, Sanna. 2009. Elämystuottajan käsikirja. [Viitattu 2019-11-22.]. Saatavissa: <http://www.kulmat.fi/images/tiedostot/Artikkelit/elmystuottaja%20ksikirja.pdf>

TOIVANEN, Jouni. 2013. Viettelevät villiyrtilt – Luonnon herkkuja arkeen ja juhlaan. Kustannusosakeyhtiö Teos, Helsinki.

Valtioneuvoston kanslia. 2019. Kohti kestävä suomalaista ruokakulttuuria: Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön. [Verkoaineisto]. [Viitattu 2019-11-20.] Saatavissa: http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161707/VNK_16_2019_Kohti%20kestavaa%20suomalaista%20ruokakulttuuria_net.pdf

LIITE 1: PALAUTEKYSELY

1. Sukupuoli

- Mies
 Nainen
 En halua kertoa

2. Ikä

- Alle 20
 20-25
 26-30
 31-35
 yli 35

3. Ulkoiletko paljon?

- 1 2 3 4 5
 Harvoin Usein

4. Kuinka usein laitat ruokaa?

- 1 2 3 4 5
 Harvoin Usein

5. Nautitko ruoanlaitosta?

- Kyllä
 En
 En ole varma

6. Kuinka usein käytät nuotiolla?

- 1 2 3 4 5
 Harvoin Usein

7. Oletko koskaan laittanut ruokaa nuotiolla? (Makkaranpaistoa ei lasketa)

- Kyllä
 En
 En ole varma

8. Oliko nuotiopaikalle helppo löytää/päästä?

- Kyllä
 Ei

9. Kuinka kutsuvalta nuotiopaikka näytti?

- 1 2 3 4 5
 Ei kovin kutsuvalta Erittäin kutsuvalta

10. Millainen tunnelma nuotiolla oli?

- 1 2 3 4 5
 Ei kummoinen Ihana tunnelma

11. Oliko menu mielestäsi hyvä?

- Kyllä
 Ei
 En ole varma

12. Mitä parantaisit menussa?

13. Tykkäsitkö ruoasta?

- 1 2 3 4 5
 En, oli todella paha! Kyllä, oli todella hyvää!

14. Kuinka ruoanlaiton ohjauksessa onnistuttiin?

- 1 2 3 4 5
 Huonosti Hyvin

15. Opitko jotain uutta?

- Kyllä
 En
 En ole varma

16. Koitko elämispalvelun helposti lähetettävänä?

- Kyllä
 En
 En ole varma

17. Oliko elämispalvelun kesto mielestäsi...?

- Sopiva
 Liian pitkä
 Liian lyhyt

18. Kuinka onnistunut elämys oli mielestäsi kokonaisuudessaan?

1 2 3 4 5
Ei kovin onnistunut Erittäin onnistunut

19. Mitkä asiat vaikuttivat elämyksesi syntyyn?

20. Koetko palvelun toimivana Savonian kansainvälisten sekä kotimaisten yritysvieraiden viihdyttämiseen?

- Kyllä
 En
 En ole varma

21. Koetko luonnon ja nuotion olevan hyvä paikka yhteistyösuhteiden kehittämiseen ja vahvistamiseen?

- Kyllä
 En
 En ole varma

22. Anna vapaasti palautetta! Mitä kannattaisi tehdä toisin? Mikä oli hyvää? Mitä jäit kaipaamaan?

Edellinen

Lähetä

LIITE 2: TESTIPÄIVÄN RESEPTIIKKA

Kermainen sienikeitto

annoskoko 206 g annoksia 6 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivihuomaus
1 Metsäsieni		0,250 kg		0,250 kg	
Kuohukerma, laktoositon		0,200 kg		0,200 kg	
Valkosipuli kynsi	1,0 kpl	0,004 kg		0,004 kg	
Sipuli	1 dl	0,100 kg	10 %	0,111 kg	
Vesi	6 dl	0,600 kg		0,600 kg	
Vehnäjauho	½ dl	0,033 kg		0,033 kg	
Sulatejuusto Koskenlaskija perinteinen		0,050 kg		0,050 kg	
Suola					
Mustapippuri rouhe					

Valmistus nuotiolla

Silppua sipuli ja valkosipuli.

Aseta kattila lämpiämään tulen päälle.

Kuullota sipulit ja sienet voissa. Lisää sen jälkeen kattilaan kylmään veteen sekoitetut jauhot. Lisää vettä ja kuumenna keittoa pienellä tulella jatkuvasti sekoittaen, kunnes keitto alkaa kiehua. Jatka hidasta kiehattamista noin 10 minuuttia, kunnes keitto suurustuu.

Lisää keittoon 2dl kermaa ja 50g Koskenlaskijajuustoa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Pannujuurekset

annoskoko 127 g annoksia 6 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivihuomaus
1 Palsternakka		0,240 kg	20 %	0,300 kg	
Punajuuri		0,240 kg	20 %	0,300 kg	
Peruna	3,4 kpl	0,240 kg	20 %	0,300 kg	
Hunaja	1 rkl	0,023 kg		0,023 kg	
Suola					
Mustapippuri rouhe					
Rosmariini, tuore					
Voi	1 rkl	0,016 kg		0,016 kg	

Valmistus nuotiolla

Kuori ja pilko pestyt juurekset.

Lämmitä pannu pienellä tulella. Sulata voi pannussa ja lisää juurekset. Lisää myös hunaja, mausteet ja rosmariini.

Kypsennä pienellä tulella kunnes kypsä.

Punaviini-lihapata

annoskoko 338 g annoksia 6 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivi huomautus
1 Porsas suikale, vähärasvainen		0,300 kg		0,300 kg	
Nauta paisti kuutio raaka		0,300 kg		0,300 kg	
Porkkana kuorittu		0,250 kg		0,250 kg	
Sipuli	2 dl	0,180 kg	10 %	0,200 kg	
Valkosipuli kynsi	2,0 kpl	0,008 kg		0,008 kg	
Punaviini	4 dl	0,400 kg		0,400 kg	
Tomaattimurska	2 dl	0,200 kg		0,200 kg	
Rosmariini, tuore					
Vesi	3 ½ dl	0,350 kg		0,350 kg	
Voi	1 rkl	0,016 kg		0,016 kg	
Hunaja	1 rkl	0,023 kg		0,023 kg	
Suola					
Mustapippuri rouhe					

Valmistus nuotiolla

Kuutioi porkkanat ja lihat pieniksi kuutioiksi. Lohko sipulit, silppua valkosipuli sekä yrtit.

Kuumenna pata liekin päällä.

Laita pataan voita ja ruskista lihat sekä sipuli.

Tämän jälkeen lisää porkkanat, mausteet, yrtit ja hunaja. Lisää tomaattimurska, ja punaviiniä ja vettä sen verran, että ne peittävät ainekset. Hauduta nuotiossa miedolla lämmöllä kypsäksi.

Kaneliomenat hiilloksella

annoskoko 136 g annoksia 6 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivi huomautus
1 Omena		0,810 kg	20 %	1,013 kg	
Kaneli jauhettu	1 rkl	0,006 kg		0,006 kg	
Sokeri					

Valmistus nuotiolla

Leikkaa omenat kodan ympäriltä n. 1cm paksuisiksi lohkoiksi.

Laita lohkot foliopalan keskelle ja lisää yhteen nyyttiin noin ½ tl kanelia ja hiukan sokeria, kiedo nyytti kiinni. Ei kannata tehdä palloa, sillä se on vaikeampi avata. Ei kannata lisätä myöskään liikaa sokeria, koska sen valuessa nyytin pohjalle se palaa helposti.

Aseta nyytti hiillokselle ja odota hiilloksen kuumuudesta riippuen 8 - 12min.

Kypsytyden näkee omenoiden muuttuneesta väristä, kun nyyttiä raottaa.

Avaa nyytti, kumoa päälle vaniljakastiketta ja nauti.

Vaniljakastike

annoskoko
84 g annoksia
6 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivi huomautus
1 Maito laktoositon		0,400 kg		0,400 kg	
Kananmuna	1,0 kpl	0,060 kg	10 %	0,067 kg	
Sokeri	2 rkl	0,028 kg		0,028 kg	
Perunajauho	1 rkl	0,012 kg		0,012 kg	
Vaniljasokeri	2 tl	0,007 kg		0,007 kg	

Valmistus nuotiolla*Ennen retkeä:*

Sekoita pieneen pulloon maito ja muna.

Tämän jälkeen yhdistä toiseen pieneen purkkiin kuivat aineet.

Retkellä:

Laita kattilaan maito-muna seos. Sekoita joukkoon kuivat aineet.

Kuumenna seosta tulen vierellä kunnes kastikkeen pinta pulpahtaa.

Kastikkeen pitäisi selkeästi paksuuntua.