

Opinnäytetyö

Lahden ammattikorkeakoulu
Muotoilu- ja taideinstituutti
Viestinnän koulutusohjelma
Graafinen suunnittelu

© Taru Lehtonen 05GRA08

Toukokuu 2012

.. RIISTAHERKKUJA ERÄTULILLA

Reseptejä luonnon antimista

RIISTAHERKKUJA ERÄTULLILLA

Graafisen suunnittelu opinnäytetyö
Konsepti ulkona käytettävästä reseptikirjasta

Lahden ammattikorkeakoulu
Muotoilu- ja taideinstituutti
Viestinnän koulutusohjelma

© Taru Lehtonen
Opiskelijanumero 0801087

Toukokuu 2012

Avainsanat: graafinen suunnittelu, keittokirja, ulkoilu,
retkeily

*The graduation project of Graphic Design
Concept of a cookbook to be used outdoors*

*Lahti University of Applied Sciences
Institute of Design
Degree Programme of Communication*

© Taru Lehtonen
Student number 0801087

May 2012

*Keywords: graphic design, cookbook, outdoors,
camping*

Tiivistelmä

Opinnäytetyöni aihe on työnantajani elämyskoulutukseen sisältyvän, retkeily- ja ulkoilukäyttöön tarkoitetun keittokirjan konseptin suunnittelu, erikoisuutena pyyhittävä materiaali. Lähtökohtana oli työnantajani järjestämä aiheeseen liittyvä elämyskoulutus, johon myös itse osallistuin, sekä oma kiinnostukseni ruuanvalmistusta ja keittokirjoja kohtaan.

Koulutustilanteessa huomasin, kuinka epäkiitollisia kouluttajan jakamat A4-paperitulosteet olivat: ne tahroutuivat, kostuivat ja sitten repeilivät. Kun esittelin niitä kotona miehelleni, tuntui kuin olisin pilannut koko hienon kokemuksen ja mahtavat ruuat, jotka itse kodalla ja metsässä valmistimme ja söimme.

Konsepti on toteutettu tavallisimmilla taitto-, piirto- ja kuvankäsittelyohjelmilla, eli Adobe Illustrator, Photoshop ja InDesign CS4-versiolla.

Lopputulos on konsepti, jonka mukaisesti kirja olisi mahdollista toteuttaa ja myös kaupallistaa.

Abstract

The subject of my graduation project is a concept of a cookbook to be used outdoors. The book is included to one of my employees training. What's special in this book is that it has wipeable sheets. The idea hit me as I took part in the training related to the subject. Also my personal interest in cooking and cookbooks affected my choice of the subject.

During the training I realized how impractical the ordinary A4-paperprints given to us were: they were stained, got moist and were torn off. As I showed these fine recipes to my husband at home, I almost felt like those papers ruined the great experience and food we made and ate in the woods by the fire.

I worked with Adobe Illustrator, Photoshop and InDesign CS4-versions.

The result is a concept of a cookbook that could easily be fulfilled and commercialised.

| | | |
|----------------|--|--------------|
| Sisältö | 1. Johdanto | 6 |
| | 2. Suunnittelun lähtökohdat | 8 |
| | 2.1 Yleistä, SWOT | 9–11 |
| | 2.2 Näistä minä pidän | 12–13 |
| | 2.3 Moodboard | 14 |
| | 2.4 Formaatti ja sivukoko | 15 |
| | 2.5 Lopullinen valinta | 16–19 |
| | 2.6 Layout-kokeiluja | 20–21 |
| | 3. Typografia | 22 |
| | 3.1 Yleistä | 23–25 |
| | 3.2 Fonttikokeilut | 26–27 |
| | 3.3 Type Style Sheet | 28 |
| | 4. Tekninen toteutus | 29 |
| | 4.1 Materiaali, painotekniikka ja sidonta | 30–31 |
| | 5. Kuvitus ja värit | 32 |
| | 5.1 Kannet | 33 |
| | 5.2 Käsikirjoitus annoskuviin | 34–35 |
| | 5.3 Käsikirjoitus filiskuviin | 36 |
| | 5.4 Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin | 37 |
| | 5.5 Värit | 38 |
| | 6. Keittokirjan valmiiden sivujen esittely | 39–54 |
| | 7. Lähteet | 55–57 |
| | 8. Yhteenveto | 58–60 |
| | 9. Kiitos | 61 |

1. Johdanto

Johdanto

Idea keittokirjasta, jonka voisin opinnäytetyönäni tehdä, syntyi päästyäni alkusyksystä 2010 työnantajani järjestämän Riistaherkkuja erätulilla -nimisen elämyskoulutuksen testiryhmään. Koulutuksen idea on yksinkertainen: 5-12 henkilön ryhmä vieään kirjaimellisesti metsään, jossa nuotiolla ja kodalla valmistetaan eräruoka-aineista yhteinen ateria alusta loppuun. Päivän kruunaa yhteinen illallinen, jolloin eri ryhmissä valmistetut ruuat nautitaan saman pöydän ääressä. Testipäivänä kokkasimme mm. limemarinointua lohta, riistakaristystä ja rukiista mustikkamaitoa.

Koulutusta tarjottiin yrityksille TYKY- tai kehittämissäpäivien ohjelmaksi periodilla huhtikuu-syyskuu. Tavoitteena oli pienryhmän hengen kohotus tai tiimityön tehostaminen erilaisen elämyksen muodossa. Reseptit oli koottu mustavalkoiseen A4-tulostenippuun, jonka saimme koulutuksen alussa. Kokkauksen aikana nippu seilasi tahraisista käsistä leikkuulautojen ja patojen viereen ja taas takaisin käsiin. Papereja taiteltiin ja niille roiskui tahroja. Kostuneina ne repeilivät helposti. Kotiin päästyäni nippu olikin varsin surullinen näky.

Seuraavana päivänä kysyin kouluttajalta oliko tarkoitus, että ”oikeatkin” asiakkaat saavat reseptit samassa muodossa. Vastaus oli myönteinen. Niinpä tarjouduin opinnäytetyönäni tekemään ko. resepteistä kootun keittokirjan koulutuksen käyttöön. Kouluttaja innostui aiheesta ja puhui esimiehensä kanssa, joka vei asian johtoryhmän käsiteltäväksi.

Lopulta hankkeelle näytettiin vihreää valoa. Kouluttajan ja allekirjoittaneen näkemykset kirjasta kävivät hyvin yhteen. Määrittelimme kirjalle luonteen: uskottava, käytännöllinen, reilu. Myös sana ”kodikas” toistui lauseissa usein. Mieleen tulivat heti myös noen tuoksu ja tulen riitinä.

Kirjan koon pitäisi olla käteen tai taskuun sopiva, eli pieni. Sidonnaksi haluttiin wire- eli kierrelankasidonta, jotta aukeamat pysyisivät auki halutusta kohdasta. Tässä vaiheessa leikimme myös ajatuksella pyyhittävistä sivuista. Kyseinen ominaisuus olisi hyödyksi myös ulko-olosuhteet huomioiden. Päätin ottaa asiasta selvää.

Työn edetessä kirjasin ensimmäiseksi tavoitteeksi pyyhittävät sivut. Toinen tärkeä asia oli mahdollisimman pieni koko, joka ei kuitenkaan vaikeuta lukemista. Kustannustehokkuus ja helppokäyttöisyys ovat tärkeitä asioita. Halusin myös onnistua tavoittamaan kirjalle määritetyt adjektiivit.

Kun keittokirja prosessin aikana muuttui valmiista lopputuotteesta pelkäksi konseptiksi, olin pettynyt ja siinä määrin epätoivoinen, että mietin aiheen vaihtamistakin. Se ei tuntunut kovin järkevältä, koska olin osallistunut ko. aiheen kanssa sekä alku- että väliseminaareihin. Keskusteltuani opettajien kanssa päätin jatkaa ja paneutua keittokirjassa muutamaa aukeamaan, kansiin ja kahteen aloitussivuun. Annos-, fiilis- ja ruuanlaittokuvien puutteen olen korvannut markkeerauskuvilla sekä mahdollisimman seikkaperäisellä kuvakäsikirjoituksella.

Kirjan suunnittelu tuntui ajatuksena helpolta, mutta tarpeeksi kauan tyhjän suunnittelupohjan edessä istuneena huomasin ajatuksen vääräksi. Kaipasin päivittäisessä työssäni noudattamieni graafisten ohjeiden tuomaa helppoutta. Tässä työssä oli kuitenkin tärkeintä oppia tekemään linjaukset itse, luomaan kirjalle ilme, joka vastaa sille määriteltyjä adjektiiveja sekä ottamaan huomioon eri asioita työn eri vaiheissa. Oli huomioitava myös käytettävissä olevat omat voimavarat ja resurssin rajallisuus.

Tiedän hyvin, ettei pyörää voi eikä kannata graafisessa suunnittelussakaan keksiä uudelleen. On lupa lainata ja soveltaa. Tunnustan kuitenkin, että määrällä lähestyessä minulta karkasi mopo käsistä ja sulloin aukeamat täyteen erilaisia taitto-ohjelmien mahdollistamia "hienouksia" ja kikkailuja ikään kuin olisin halunnut tässä työssä osoittaa kaiken, mitä olin koulussa oppinut. Kaikki tuntui liian pliisulta, vaisulta, mitäänsanomattomalta. Eittämättä olin tuijottanut teosta liian kauan.

Onneksi sain aina kysyessäni palautetta niin koulusta, kollegoilta kuin rakkailta opiskelukavereiltakin ja tässä kohtaa myös kaksi kultaakin kalliimpaa muistutusta: "*less is more*" ja "*keep it simple*". Myös Timothy Samaran 20 sääntöä hyvästä suunnittelusta olivat oiva apu, varsinkin kohta kaksi, joka suomennettuna kuuluu: "*Kommunikoi-älä koristele*" (Samaran: Design Elements - A Graphic Style Manual, s. 11).

Tämä kirjallinen osio on kuvaus opinnäytetyöni suunnittelusta ja toteutuksesta. Päätoimisen työn ja sen ohessa suoritettavan opiskelun yhteensovittaminen on ollut ajoittain erittäin hankalaa, osittain omista aikatauluistani, osittain työnantajani liikkeistä johtuen. Tämä projekti osoittautui kuitenkin tuossa mielessä kaikkein haastavimmaksi, sillä vaikka omat suunnitelmani pitivät, osui samalle ajanjaksolle paljon kuormittavia tekijöitä töissä. Oli jälleen kerran asetettava rajat, huomioitava käytettävissä oleva aika molemmille tahoille.

Kuulemani perusteella taidan olla graafisena suunnittelijana tyyppillinen tapaus, sillä viime metreilläkin vielä tuunasin kirjaa, pääsin ikään kuin kunnolla vauhtiin. On kuitenkin tärkeää osata lopettaa ja päästää irti oikeassa kohdassa. Se on tuttua päivittäisessä työssäni ja se oli tehtävä tässäkin tapauksessa.

Kirjallinen osioni ei ole kovin teoriapainotteinen. Se johtuu kenties siitä, että en ole kovinkaan teoreettinen ihminen. Luotan ensireaktioon ja -vaikutukseen, jota mikään teoria ei voi korvata, selittää tai sivuuttaa. En silti missään nimessä teoriaa väheksy, päinvastoin, mutta tavallisesti en lähesty mitään asioita elämässäni teorianäkökulmasta. Minua ohjaavat vaisto ja impulsiivisuus enkä halua teeskennellä - se pais-taisi tästäkin läpi. Joitakin valintojani olen tehnyt vain siksi, että joku on heti näyttänyt hyvältä tai tuntunut oikealta. Toki tiedän, että valinnat pitää pystyä perustelemaan, mutta teen sen omista lähtökohdistani - en siksi, että yrittäisin miellyttää muita.

Tervetuloa mukaan suunnittelumatkalleni!

Turussa, 12.4.2012

Taru Lehtonen

2. Suunnittelun lähtökohdat

Keittokirjalle oli siis tilaus ja tarve. Suunnittelu lähti oletuksesta, että kirja tehdään valmiiksi asti. Alkuhetkestä tähän päivään kului kuitenkin aikaa ja yritysmaailmassa ehtii parissa vuodessa tapahtua paljon. Siitä huolimatta pidin ohjenuorana ja ajatuksena sitä, että teen mahdollisimman valmiin konseptin jo siltäkin varalta, että koulutusta ryhdytään jälleen voimakkaammin tuotteistamaan ja markkinoimaan. Näin kirja saadaan tarpeen vaatiessa nopeasti tuotantoon.

Kohderyhmää on täsmällisesti vaikeaa määrittää, koska emme voi tietää, millaisia ihmisiä yrityksistä elämiskoulutukseen osallistuu. Yleinen määrittely on aikuinen mies tai nainen. Ko. henkilön asema yrityksessä on tuntematon.

Istuimme kouluttajan kanssa saman pöydän ääreen ja alusta asti työnjakomme oli selkeä: kouluttajan tehtävä oli karsia reilusta paristasadasta reseptistä ne, jotka kirjaan parhaiten sopivat, sekä laskea ainesosat uudelleen sellaisten osalta, jotka oli tarkoitettu suurille seurueille (yli 100 henkilöä). Vasta reseptimäärän selvittyä päätimme ryhtyä suunnittelemaan sivumäärää, selvittää painokustannuksia ja suunnitella sivujakoa.

Oma tehtäväni oli suunnitella keittokirjalle ulkoasu. Sen aloitin saatuani kouluttajalta muutamia reseptejä. Sitä ennen määrittelimme kirjalle luonteen ja tavoitteet.

- Uskottava.
- Käytännöllinen.
- Reilu.
- Kodikas.

Luonne ja tavoitteet.

Yllä kirjalle määritelty luonne, oikealla tavoitteet.

- Pyyhittävät sivut.
- Pieni koko, joka ei kuitenkaan haittaa lukemista.
- Kustannustehokkuus ja helppokäyttöisyys.
- Luonne: uskottava, käytännöllinen, reilu ja kodikas.

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

Inspiraation synnyttämiseksi käännyin luonnollisesti ensin keittokirjojen ja aiheeseen liittyvien aikakauslehtien puoleen. Omassa kirjahyllyssäni on molempia melkoinen kokoelma. Bongasin ehdottomia suosikkeja ja täydellisiä floppeja, sekä taitollisesti että reseptien osalta. On huonon reseptin ja ohjeen merkki, jos siihen pitää tehdä omia merkintöjä. Yleensä kyseinen ongelma koskee käännettyjä keittokirjoja.

Kirjoja selatessani mietin miksi olen hankkinut juuri ne kirjat. Yleisin syy oli joko kiinnostus tiettyä raaka-ainetta, suuntausta tai tietyn maan ruokakulttuuria kohtaan tai monipuolinen reseptivalikoima. Joukosta löytyi myös pari todella kaunista kirjaa, joilla ei muuta arvoa ole. Kummastakaan en ole koskaan valmistanut yhtään ruokaa.

Rakenteellisesti pidin eniten niistä kirjoista, joissa aukeamalla on yksi resepti ja kuva annoksesta. Näissä kirjoissa on selkeä rytmi ja ne ovat symmetrisiä. Sivuja ei välttämättä ole paljon. Kirjoilla on kuitenkin erilaisia käyttötarkoituksia ja luonteita. Kirjahyllyssäni on myös *Vuosisadan keittokirja* (Otava 1990, 2. painos), joka on todellinen joka keittiön aarre ja tietopaketti. Sen sisältö on jaettu 18 eri osa-alueeseen ja se sisältää runsaasti kuvia esimerkiksi lihan ja kalan käsittelyn eri vaiheista. Reseptejä juoksutetaan kahdessa palstassa yli 700 sivun verran. Kaikista annoksista ei ole kuvaa eikä se tuollaisella reseptimäärällä olisi mahdollistakaan. Graafisesti kirja ei ole mitenkään erityinen, mutta sen luonne onkin olla puhtaasti informatiivinen ja opastava.

Tämän kirjan tarkoitus on toisenlainen. Siihen kootaan pieni otos reseptejä, joita elämyskoulutuksessa kodalla ja nuotiolla valmistetaan. Pienelle aukeamalle ei voi liiaksi ahtaa tekstiä, kuvia tai muita elementtejä. Kirjan tarkoitus on palvella käyttäjää paitsi itse koulutustilanteessa myös myöhemmin kotona.

Kyselin myös ystäväpiiriltäni heidän keittokirjamieltyyksistään. Kommentit olivat samansuuntaisia. Osa koki kirjat nykypäivänä turhaksi, sillä älypuhelin ja niiden kameroiden yleistyttyä

moni kertoi ottavansa esim. lääkärin vastaanotolla selattujen lehtien sivuilla olevista resepteistä kuvia ja tallentavansa ne tietokoneelle. Toinen yleinen tapa on netissä olevat lukemattomat reseptisivustot. Niitä käytän kyllä itsekin varsinkin nk. sesonkiruokien kohdalla, joita valmistetaan kerran, pari vuodessa (esim. pääsiäislammass, parsas, joulukinkku jne.)

Lehdistä pidin eniten Suomen Kuvalehden Gourmet- sekä Viini-lehdestä. Olin myös säästänyt muutamia Alkon julkaisemia Etiketti-lehtiä, joissa jonkun juoman ympärille koottu teema sisälsi ruokaohjeita. Tästäkin julkaisusta pidin juuri kokonaisuuden vuoksi, tarkoitan ruuan ja siihen sopivan juoman yhdistämistä.

Yksi keittokirjalle asetetuista tavoitteista oli pyyhittävät sivut. Tätä ideaa kaikki "haastattelemani" henkilöt pitivät loistavana ominaisuutena nimenomaan keittokirjalle.

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

SWOT.

Vaikka kirjan suunnittelun lähtökohta ei ollut kaupallinen, päätin kuitenkin tehdä perinteisen SWOT-analyysin.

| Vahvuudet | Heikkoudet |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • helposti pyyhittävät sivut - säilyy siistinä • ulkoilmamihmiset ja retkeilijät arvostavat: ruokaa nuotiolla tai kodassa • kätevä koko • kierresidonta, sivuja helppo kääntää • konsepti hyödynnettävissä useisiin eri teemoihin | <ul style="list-style-type: none"> • maailma on täynnä keittokirjoja - millä erottua? • kiinnostuksen herättäminen • pieni koko saattaa vaikeuttaa lukemista • osa raaka-aineista "vaikeita" (hylje, jänis, majava jne.) |
| Mahdollisuudet | Uhat |
| <ul style="list-style-type: none"> • helposti pyyhittävät sivut - säilyy siistinä • ulkoilmamihmiset ja retkeilijät arvostavat: ruokaa nuotiolla tai kodassa • kätevä koko • kierresidonta, sivuja helppo kääntää • konsepti hyödynnettävissä useisiin eri teemoihin | <ul style="list-style-type: none"> • ei vielä kaupallisessa kunnossa • tekijät tuntemattomia • pieni koko saattaa joidenkin mielestä vaikeuttaa lukemista • keittokirjoja markkinoilla massoittain • osa raaka-aineista kyseenalaisia (rauhoitettuja?) eivätkä herätä herättelemaan (hylje, majava, jänis) |

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

Tein moodboardia typografiasuunnittelun kanssa rinnakkain. Valitsin näkökulmaksi metsän, koska koulutuskin tapahtuu metsässä. Ajalliseksi periodiksi oli suunniteltu huhtikuu-syyskuuta.

Lähdin oletuksesta, että jokaisella suomalaisella on jonkinlainen suhde metsään, hyvä tai huono. Useimmille se on paikka, johon liittyy henkilökohtaisia muistoja ja kokemuksia. Metsä mielletään rauhoittavaksi, puhtaaksi ja positiiviseksi, joidenkin mielestä jopa terapeuttiseksi paikaksi.

Moodboardini lähtökohtana olivat omat mielikuvani metsästä. Konkreettisten asioiden (puut, sienet, marjat jne.) lisäksi metsä on minulle myös aineettomia asioita, kuten hiljaisuutta, rauhoittumista, tuulen huminaa ja lintujen laulua. Suosikkipururatatani kulkee keskellä metsää, siellä minulla on aikaa itselleni ja omille ajatuksilleni. Vaikka olenkin melkoinen musiikifriikki en tuolle kyseiselle pururadalle suunnatessani ota musiikkia mukaan. Metsän äänet riittävät.



Moodboard.

Metsän sävy maailma on tumma, mutta ei synkkä. Värimaailma elää vuodenaikojen ja metsän antimien mukaan. Kuvat on poimittu internetistä.

Vaikka reseptien lopullinen määrä ja siitä syystä myös keittokirjan sivumäärä olivat vielä arvoituksia, oli kouluttajalla tietenkin summittainen käsitys resepteistään ja niiden pääraaka-aineista. Niiden avulla teimme määrittelyn kirjan rakenteeksi ja reseptien jakoperusteiksi. Se osoittautui kenties liian laajaksi ja yksityiskohtaiseksi, mutta päätimme ottaa sen lähtökohdaksi ja tehdä korjausliikkeitä prosessin aikana. Tarkkaa sivujakoa emme voineet tehdä.

Pohdiskelua formaatista

Pitkän markkinointityökokemuksen ansiosta olen harjaantunut toimimaan ja ajattelemaan kustannustehokkaasti. Tavallisesti lähdän suunnittelussa standardikoosta ja niin tein nytkin. Ensimmäisenä syvennyin kokoon A5, josta jatkoin seuraavaksi pienimpään, eli A6-kokoon.

Oma visio kirjjan suunnaksi oli alusta lähtien vaaka, oli koko ja laajuus mikä tahansa.

Omien keittokirjojeni joukosta löysin vain yhden kierresidotun (*Vaihda ja valitse: 1000 erilaista vaihtoehtoa*, julkaisija Painonvartijat 2007). Sen koko on pysty-A4 ja se on painettu paksulle kartongille. Hyvästä ideasta ja melko jämäkästä materiaalista huolimatta kirja kuitenkin painuu kirjahyllyssä avoimesta kulmas-taan kasaan, ellei sen molemmilla puolilla ole tiukasti kiinni kovakantista kirjaa tukemassa. Toteutuksessa on siis ajatusta, mutta se ei ole täysin onnistunut.

- Sisällysluettelo
- Johdanto
- Riistaliha
- Riistalinnut
- Kalat, äyriäiset ja ympyräsuiset
- Sisäelimet
- Juurekset, vihannekset ja sienet
- Viljattuotteet
 - Puurot ja leivät
- Mausteet ja yrtit
- Jälkiruuat
- Hakemistot

Rakenne.

Maaliskuussa 2011 suunniteltu kirjan rakenne.

- 2.1 Yleistä, SWOT
- 2.2 Näistä minä pidän
- 2.3 Moodboard
- 2.4 Formaatti ja sivujen koko**
- 2.5 Lopullinen valinta
- 2.6 Layout hahmotelmia

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

210x148 mm (A5)

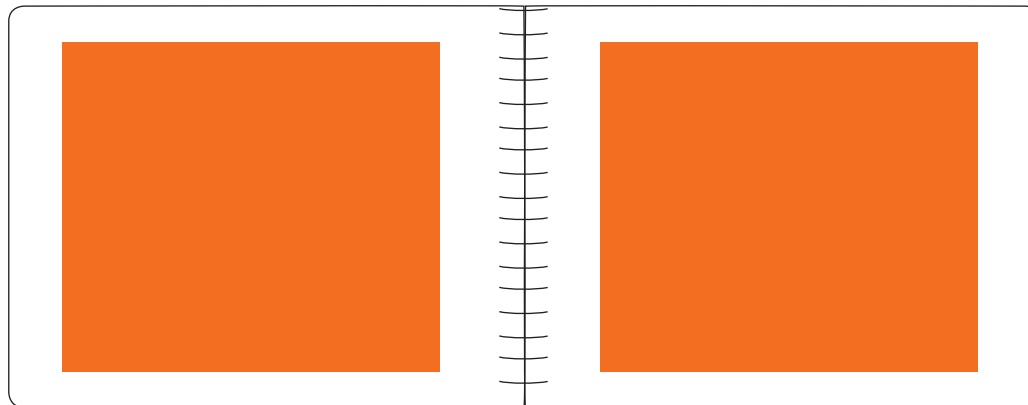
Tämä sivukoko ei miellyttänyt sen paremmin minua kuin kouluttajaakaan. Se oli aavistuksen liian iso ja tuntui käteen kömpelöltä, eikä mahtunut taskuun. Ja vaikka tyhjä tila on yleensä positiivinen asia, tuntui se tässä tapauksessa "huutavan" jotain täytteeksi.

Tässä vaiheessa tein kuitenkin alustavan suunnitelman resepteille ja kuville tarvittavasta alueesta ja marginaaleista. Kierresidonta vaatii sisäreunaan ulkoreunoja reilumman sisennyksen. Päätelin, että sisäreunassa riittäisi 20 mm, ulkoreunoille 10 mm kullekin. Lopullisessa versiossa kuitenkin suurensin sisä- ja ulkomarginaaleja.

148x105 mm (A6)

Tämä koko täytti luettavuutta lukuunottamatta muut määritellyt tavoitteet. Testikäyttöön saamani reseptit olivat ohjeineen melko lyhyitä, mutta oli otettava huomioon myös mahdollinen pitkä ohje.

Tässä koossa aukeama oli täyteen ahdetun oloinen esimerkki-resepteilläkin eikä tavoittelemani rytmiä (yksi ohje + vinkki tai lisäohje + kuva/aukeama) välttämättä voisi toteuttaa. Pitkiä reseptejä en missään nimessä haluaisi jatkaa seuraavalle sivulle.



Käytettävä tila.

Kirjan kuvat ja tekstit sijoitetaan oranssilla merkitylle alueelle. Marginaalit ylä- ja alareunassa 10 mm, sisä- ja ulkoreunoissa 20 mm.

150x120 mm

A6-koko vaikutti varsinkin korkeussuunnassa ahtaalta, joten kasvatin ensin sitä 500 mm. Leveyttä kasvatin 200mm:llä. Muoto lähestyy neliötä, mutta on silti vielä selvästi vaakasuuntainen. Marginaalit pidin ennallaan, ks. kuva viereisellä sivulla.

Grid

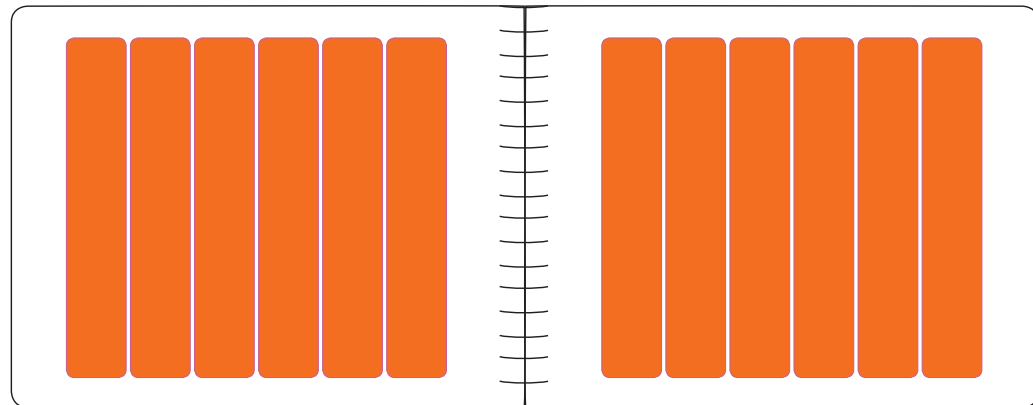
Lasse Rantanen toteaa gridistä: *”Lehden rakenne auttaa lukijaa löytämään etsimänsä ”journalistisesta tavaratalostamme”. Gridin tarkoitus on puolestaan järjestää tavaratalon tavarat tarkoituksenmukaisesti hyllyille. Tavaroiden satunnainen epäjärjestys ei ole kenenkään etu - ei oikeassa tavaratalossa eikä lehdessä.”* (Mistä on hyvät lehdet tehty 2007, s. 183)

Olen samaa mieltä, vaikkakin tämän tyyppisen kirjan ja aikakaus-/sanomalehden ero on suuri. Keittokirjassa tekstisisältöä on vähän ja se vähäkin on valmiiksi jäsenneilty (ainekset, määrät, ohje), joten gridillä ei reseptisivuilla ole suurtakaan merkitystä. Sen avulla on kuitenkin helpompaa määritellä paikat edellä mainituille elementeille. Sen avulla sivuille saa sukunäköä ja rytmiä.

Gridin välistys molemmilla sivuilla on vain 2 mm. Suurempia välejä ei ollut tarpeen jättää, sillä ainesosat ja niiden määrät sijoitin taulukkoon ja itse ohjeen niiden oikealle puolelle.

Grid koossa 150x120 mm.

Tässä vaiheessa olen jo päättänyt, että reseptit sijoitan aina oikealle sivulle.



- 2.1 Yleistä, SWOT
- 2.2 Näistä minä pidän
- 2.3 Moodboard
- 2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

- 2.6 Layout hahmotelmia

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

Viereisellä sivulla esittelen muutamia taittovariaatioita valitsemaani kokoon, jossa yhden sivun koko 150x120mm.

Oranssi alue on varattu tekstile. Kuvat sijoitetaan pääasiassa vasemmalle sivulle tai koko aukeamalle tekstin taustalle. Mikäli kuva vie vain vasemman sivun, sijoitetaan reseptin alle rutistuneen paperin struktuuria.

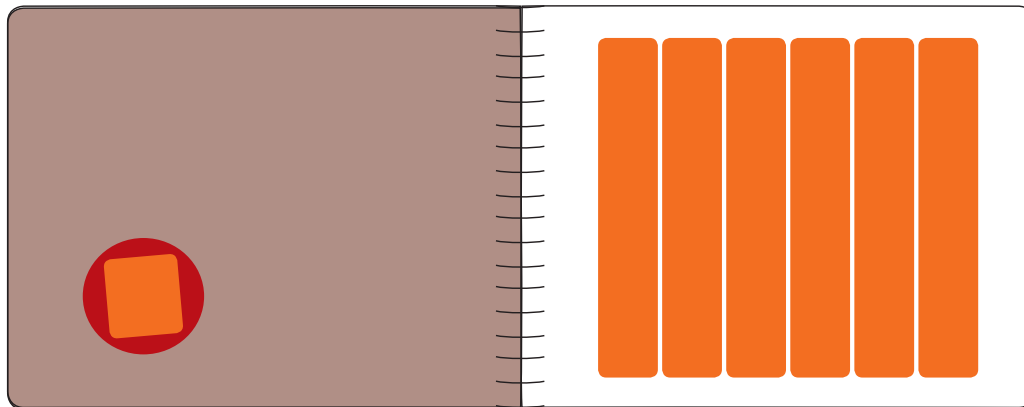
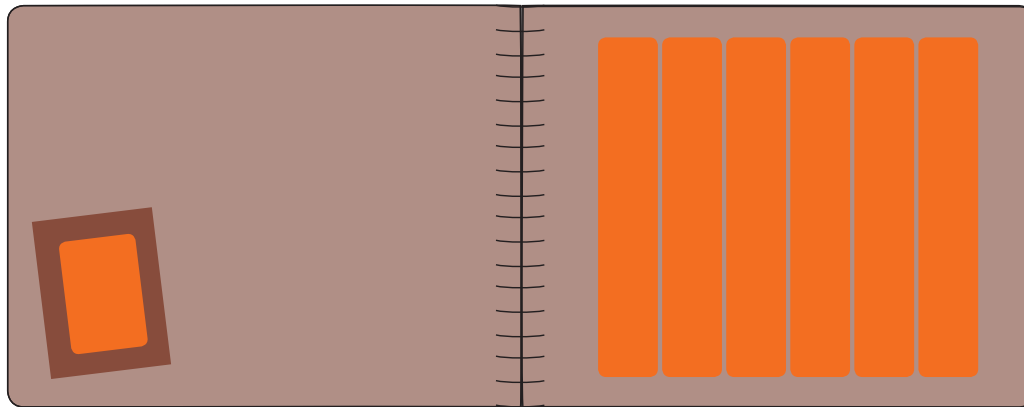
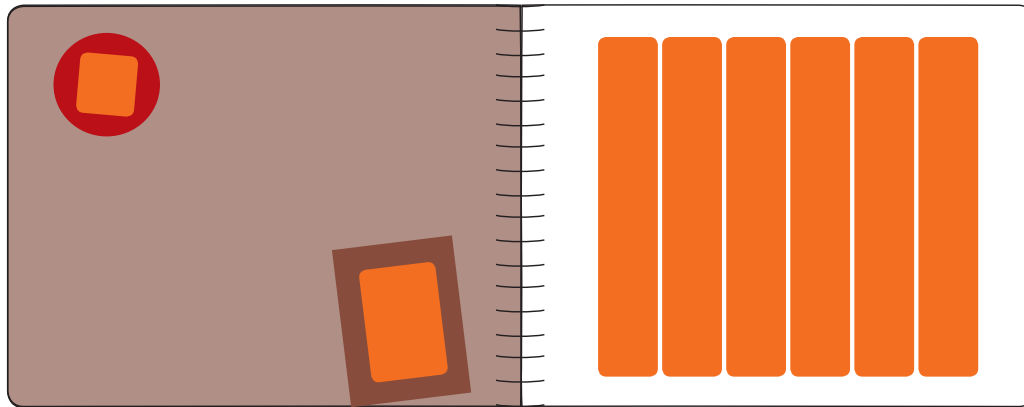
Vinkki-tekstiä ei tarvita jokaisella aukeamalla ja sen paikka vaihtelee. Vinkki-teksti sijoitetaan pallon sisälle, pallon taustaväri riippuu siitä, minkä pääotsakkeen alle ko. resepti kuuluu.

Resepti sijoitetaan pääasiassa oikealle sivulle ja kuva ja muut mahdolliset elementit vasemmalle. Poikkeuksena mahdolliset pitkät reseptit, joille pitäisi varata koko aukeama vinkkeineen ja lisäohjeineen.


Sisä- ja ulkomarginaaleja suurensin alkuperäisestä: ne ovat nyt 20 mm, mutta ylä- ja alamarginaaleiksi jätin 10 mm. Ulkokulmiin halusin pyöristysten.


Kirjan faktat konseptivaiheessa.


- Koko: 150x1200 mm
- Laajuus: konseptissa 28 sivua
- Väri: 4-vöri
- Sidonta: kierresidonta
- Marginaalit:
 - sisä- ja ulkoreunat 20 mm
 - ylä- ja alareuna 10 mm
- Grid: 6 palstaa, 2 mm välit
- Ulkokulmiin pyöristys 2-3 mm



 = tekstille varattu tila

 = kuva tai taustaväri

 = vinkkipallo

 = muistilappu

2.1 Yleistä, SWOT

2.2 Näistä minä pidän

2.3 Moodboard

2.4 Formaatti ja sivujen koko

2.5 Lopullinen valinta

2.6 Layout hahmotelmia

Esittelen tässä yhden aukeaman eri vaiheita ensimmäisestä toiseksi viimeiseen. Alla oleva layout on suurempi kuin vierailla sivulla olevat, koska aivan ensimmäinen idea oli tehdä tästä keittokirjasta asiakaslahja kangaskansineen kaikkineen.

Ajatuksista kuitenkin luovuttiin, kun matkailun koulutuslalla ryhdyttiin ideoimaan ja tuotteistamaan Riistaherkkuja erätulilla -elämuskoulutusta, josta on ns. hienostelu ja hifistely kaukana. Päätettiin, että kirja sisällytetään ko. koulutukseen.

Tavallaan perusajatukseni on koko prosessin ajan ollut sama ja esimerkiksi vaakaasuunta ei ole vaihtunut. Vaikka ensimmäisen ja viimeisen välillä on huima ero, itse näen niissä yhtymäkohtia ainakin mielikuvallisesti. Tosin lopputulos on parempi kuin uskoinkaan.

Kuvia ei näissä leiskoissa ole vielä painokuntoisiksi käsitelty, koska suunnittelu oli varsinkin alla ja yläoikealla alkutekijöissä ja layout vasta hahmottumassa.



4

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
- 4 dl sokeritonta herukkamehua
- 300 gr mustaherukkaa
- 2 dl vettä
- 3 tl suolaa
- 50 gr voita
- 1 dl valkosipulia piikottuna
- 1 dl tuoretta inkiväriä raastettuna
- 1 kpl kanelitanko

Ruskista liha voissa padassa.

Laita kaikki ainekset kiehumään. Anna ruoan kiehua hiljaisella tulella 1,5 h kannen alla.

Ota pata tullelta ja anna lihan vetäytyä liemessään 30 minuuttia ennen tarjoilua.



5





4

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg** luutonta villisian kinkkua
- 4 dl** sokeritonta herukkamehua
- 300 gr** mustaherukkaa
- 2 dl** vettä
- 3 tl** suolaa
- 50 gr** voita
- 1 dl** valkosipulia pilkottuna
- 1 dl** tuoretta inkivääriä raastettuna
- 1 kpl** kanelitanko

Ruskista liha voissa padassa.

Lisää kaikki ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla n. 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa, katso ohje sivulta 9.

5



Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

4-6 hengelle

- 1,5 kg** luutonta villisian kinkkua
- 4 dl** sokeritonta herukkamehua
- 300 gr** mustaherukkaa
- 2 dl** vettä
- 3 tl** suolaa
- 50 gr** voita
- 1 dl** valkosipulia pilkottuna
- 1 dl** tuoretta inkivääriä raastettuna
- 1 kpl** kanelitanko

Ruskista liha voissa padassa.

Lisää kaikki ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla n. 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden sekä hunajalla ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa, katso ohje sivulta 9.

Vinkki

Voit korvata lihan tavallisella possun kinkulla.

7

3. Typografia

3.1 Yleistä

3.2 Fonttikokeiluja

3.3 Type Style Sheet

Aloitin typografian suunnittelun Jürgen Sanidesin loppuvuodesta 2008 Information Design –jaksolla esittelemällä ”teknikalla”, jota pidän oivallisena oppimisen prosessina. Tehtävä aloitetaan tyhjästä vaakasuuntaisesta A4-arkista, johon tehdään viisi palstaa. Kaikkiin palstoihin kopioidaan sama, sattumanvarainen teksti. Sen jälkeen jokaiseen palstaan valitaan eri tekstityyppi muuttamatta pistekokoa, välistystä tai riviväliä tai muotoilematta tekstiä mitenkään.

Ero oli huomattava. Siinä, missä toinen vei puolet palstan korkeudesta, toisessa palsta ei edes riittänyt. Seuraava tehtävä oli vaihdella palstojen rivi-, kappale- ja kirjainvälistyksiä. Tämän jälkeen pudotettiin valikoimasta pois kaksi vähiten miellyttävää tekstityyppiä ja jatkettiin jäljelle jääneiden kanssa, kunnes taas pudotettiin pari pois jne. Tämä jatkui, kunnes haluttu leipätekstityyli oli ”syntynyt”. Sen pohjalta luotiin muut tekstityylit (otsikko, ingressi, kuvatestit ja vinjetit). Lopputuloksena oli Type Style Sheet, jossa valinnat esiteltiin. Kyseistä työkalua käytettiin ko. opintojaksoilla tehtävässä esitteessä. Suhteeni fontteihin oli saanut uuden mielenkiintoisen vivahteen.

Type Style Sheet 2008.

Ohessa v. 2008 Jürgenin kurssilla tekemäni type style sheet.

Mokkiasukas haaveilee aurinkoisista eläkepäivistä & rauhasta

AISTI MERELLISEN TAIVASSALON TAIKA

TAIVASSALO ON VANHA KULTTUURIPITÄJÄ, JOSTA SUOMEN HISTORIA ALKAA: VUONNA 2005 TULI KULUNEENSI 850 VUOTTA SIITÄ, KUN PIISPA HENRIK KASTOI VÄKEÄ KRISTINUSKOON. TAIVASSALO ON PUNAISEN GRANIITIN KOTI, SILLÄ KIVI-LAJIMME ON MAAILMAN SUOSITUIMPIA KIVILAJEJA.

Yleistä

Taivassalon kunta sijaitsee Värsänsaaren, Turun saaristossa. Tosi paal jokke + yks tuant Turun Linete. Taivassaloon on hyvät yhteydet myös muualta: Tampereeltä 200 km ja Helsingistä 215 km.

"Parasta on hiljaisuus" Taru Lehtonen

Meri-ilmeinen kunta. Taivassalo on meri-ilmeinen kunta. Meillä on saaristoa, merta ja maa- ja metsätaloutta, kalastus mukana. Taivassalo kuuluu Turun työväliin ja asuinalueeseen. Lähes 55 % kunnan ulkopuolella työssä käyvästi työvoimasta käy päivittäin töissä Turun seudulla. Työmarkkinamme Turun seudulla on kasvussa.

Kotiluonokas Taivassalo elvyttävyyden kunnallista ja päivämääräisiä.

Meri on lähellä Taivassalosta on monenkielisiä, mutta runsaasti kunnalle ovat elinvoimainen saaristo.

- yksi Suomen pöytäkirjoista
- vuonna 1982 valmistunut Kaitaisen silta. Silta yhdistää kaksi taivassalolaista saarta: Lehtisten ja Kaitaisen;
- ryykkälästä. Taivassalossa on eniten ammattikalastajia koko Saariston alueella. Taivassalolaisten kalastajien saalit ovat vuosittain yli kaksi miljoonaa kiloa; ja
- maailmankuulu punainen graniitti. Punaista graniittia on kolmea eri kivilajia: Balmoral Red, Järppää Red ja Esko Brown.

Taivassalossa kuulijain suosittavat kirkot kertomukset korvata elämästä saariston laeilla, merenkulusta, tarinat suurista kalasaaliista, muuttavista asutuksesta, laivojen rakentamisesta ja laivastovärvöylyisyydestä sekä lukemattomat tarinat sodasta ja rakkaudesta. Taivassalossa sinulla on hyvä tilaisuus löytää paikalliset saariston auringossa, vaikkapa auringon lämmittämissä rantakalliolla tai hyvän kala-apajan päällä keikkuvassa veneessä. Tervetuloa Taivassaloon!

Taivassaloon on helppo tulla, ellei ole aiemmin ollut.

voimassa 30.5. - 31.12.09 välisenä aikana.

| FROM MONDAY TO FRIDAY | | SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS | |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|-----------|
| New York | New Haven | New York | New Haven |
| 12:35 am | 2:18 | 12:35 am | 2:18 |
| 5:40 am | 7:44 | 5:40 am | 7:27 am |
| 7:05 | 8:45 | | |
| 8:05 | 9:45 | 8:05 | 9:45 |
| 9:05 | 10:45 | | |
| 10:05 | 11:45 | 10:05 | 11:47 |
| 11:05 | 12:45 am | | |
| 12:05 am | 1:45 | 12:05 | 1:45 |
| 1:05 | 2:45 | | |
| 2:05 | 3:45 | 2:05 | 3:45 |
| 3:05 | 4:45 | 3:05 | 4:45 |
| 4:05 | 5:45 | 4:05 | 5:45 |
| 4:41 | 6:25 | | |
| 4:59 | 6:53 | 4:59 | 6:53 |
| 5:02 | 6:53 | 5:05 | 6:48 |
| 5:20 | 7:08 | 5:20 | 7:08 |
| 5:42 | 7:36 | 5:42 | 7:36 |
| 6:07 | 7:46 | 6:05 | 7:46 |
| 6:21 | 8:19 | | |
| 7:00 | 8:58 | 7:00 | 8:40 |
| 8:05 | 9:45 | 8:05 | 9:45 |
| 9:05 | 10:30 | 9:05 | 10:45 |
| 10:00 | 11:45 | 10:00 | 11:45 |
| 11:20 | 1:05 am | 11:20 | 1:00 am |

Express Stock and Beverage service. Please see map on 1236 Street.

Holidays: New Year's Day, Washington Birthday, Memorial Day, Independence Day, Labor Day, Thanksgiving, Christmas.

* Saturday and Thanksgiving's Birthday only. † Saturday and Holiday only.

3.1 Yleistä

3.2 Fonttikokeiluja

3.3 Type Style Sheet

Lähdin tässä projektissa liikkelle samalla tekniikalla. Työstäminen alkoi sattumanvaraisesti valitsemastani reseptistä. Tarvitsin viisi tekstityyliä: reseptin nimelle, ainesosien määrälle ja nimille, valmistusohjeelle sekä vinkki-tekstille.

Ensimmäisistä vaihtoehdoista yksikään ei välittömästi miellyttänyt silmääni eikä mielestäni sopinut sellaisenaan kirjan luonteeseen. Siitä huolimatta oli pidettävä mielessä luettavuus ja ohjeiden selkeys. En myöskään halunnut sekoittaa keskenään liian montaa tekstityyppiä. Muistin yhden Timothy Samaran hyvän suunnittelun ohjeista: *”Käytä maksimissaan kahta tekstityyliä—okei, ehkä kolmea”* (Timothy Samara, *Design Elements, A Graphic Style Manual* 2007, s. 13).

Ainesosat, määrät ja ohjeteksti

Vertailin ensin satunnaisesti valitsemaani reseptiä rinnakkain eri tekstityyleillä ja melko nopeasti päädyin sekä ainesosien määrässä että nimissä Futuraan. Ei ole salaisuus, että olen ”Futura-fani”. Yleensäkin silmäni lepäivät groteskeissa fontteissa.

Itkonen kirjoittaa Futurasta näin: *”1920-luvun modernismin tavoitteet toteutuvat tyylikkäämmin Paul Rennerin piirtämässä Futurassa, jonka Bauer Foundry julkaisi 1927. Sen geometriset muodot liittyvät vahvasti saman ajan funktionalistiseen arkkitehtuuriin ja Bauhaus-koulun opettamaan typografian modernismiin. Mutta sen lisäksi Futuran pohjana ovat roomalaisten capitalis monumentalis*

-kirjainten muodot, nyt vain lähes tasavahvoiksi piirrettyinä. Tämä luo pohjaa paremmalle luettavuudelle kuin tinkimätön geometria.” (Itkonen *Typografian käsikirja*, 2003, s. 46).

Kokeilin myös Gil Sansin eri leikkauksia, mutta palasin jälleen Futuraan. Yksinkertainen on kaunista, joten päätin käyttää sitä ja sen leikkauksia hyödyksi reseptin osissa. Vaikka Futuran x-korkeus on melko matala ja yläpidennykset korkeat, toimii se mielestäni hyvin ainesosien tekstinä. Tähän tosin vaikuttaa myös se, että sijoitin ruoka-ainesten määrät ja nimet taulukkoon saadakseni niille selkeyttä ja rytmia. Lukuja tosin pienensin yhden pistekoon, sillä ne ovat Futurassa isoja.

Leka ehdotti Futuran pariaksi jotakin antikvaa. Selatessani keittokirjojani huomasin kyseisen yhdistelmän eli groteskin ja antikvan yhdistämisen olevan melko yleistä. Miellyttävän antikvan löytäminen ei ollut helppoa - kaikki näyttivät minusta samalta ja melko tylsiltä. Helpottaakseni tehtävää palasin Itkosen *Typografian käsikirjaan* (2003, 1. painos) ja etsin sen avulla muutamia tekstityyppejä vertailuun.

Päädyin vertailemaan rinnakkain kahta klassikkoa, Adobe Caslon Pro:ta ja Bodonia sekä melko uutta tuttavuutta Cambriaa samassa koossa ja nimenomaan ohjetekstissä. Testasin luettavuutta myös värillisellä pohjalla valkoisena, sillä taustossa osa tekstistä sijoittuisi värillisen taustan tai kuvan päälle.

Typografian etsintää.

Oikealla s. 23 kuvailun prosessin ensimmäinen vaihe, josta otin käyttöön oikeasta sarakkeesta Berlin Sansin ja Futuran. ”Perhe” täydentyi myöhemmin Cambrialla.

1 Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 2 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
4 dl sokeritonta herukkamehua
300 gr mustaherukkaa
2 dl vettä
3 tl suolaa
50 gr voita
1 dl valkosipulia pilkottuna
1 dl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 kpl kanelitanko

4 Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.

Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. loh-koperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
4 dl sokeritonta herukkamehua
300 gr mustaherukkaa
2 dl vettä
3 tl suolaa
50 gr voita
1 dl valkosipulia pilkottuna
1 dl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 kpl kanelitanko

Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.

Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. loh-koperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
4 dl sokeritonta herukkamehua
300 gr mustaherukkaa
2 dl vettä
3 tl suolaa
50 gr voita
1 dl valkosipulia pilkottuna
1 dl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 kpl kanelitanko

Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.

Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. loh-koperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
4 dl sokeritonta herukkamehua
300 gr mustaherukkaa
2 dl vettä
3 tl suolaa
50 gr voita
1 dl valkosipulia pilkottuna
1 dl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 kpl kanelitanko

Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.

Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. loh-koperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

- 1,5 kg luutonta villisian kinkkua
4 dl sokeritonta herukkamehua
300 gr mustaherukkaa
2 dl vettä
3 tl suolaa
50 gr voita
1 dl valkosipulia pilkottuna
1 dl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 kpl kanelitanko

Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.

Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. loh-koperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.

1 Reseptin nimi Gil Sans MT Bold Italic 15 pt

2 Ainesosien määrä Gil Sans MT Bold Italic 9 pt

3 Ainesosien nimet Gil Sans Regular 9 pt

4 Valmistusohje Gil Sans Regular 9 pt

Reseptin nimi Bodoni MT Bold Italic 14 pt

Ainesosien määrä Bodoni MT Bold Italic 9 pt

Ainesosien nimet Bodoni MT Regular 9 pt

Valmistusohje Bodoni MT Regular 9 pt

Reseptin nimi Adobe Caslon Pro Semibold 15 pt

Ainesosien määrä Adobe Caslon Pro Bold 8 pt

Ainesosat Adobe Caslon Pro Regular 8 pt

Valmistusohje Adobe Caslon Pro Regular 9 pt

Reseptin nimi Rockwell Bold 13pt

Ainesosien määrä Rockwell Bold 8 pt

Ainesosat Futura Medium 8 pt

Valmistusohje Futura Medium 8,8 pt

Reseptin nimi Berlin Sans FB 14 pt

Ainesosien määrä Futura Heavy 8 pt

Ainesosat Futura Medium 8 pt

Valmistusohje Chapparral Pro 8,8 pt

3.1 Yleistä

3.2 Fonttikokeiluja

3.3 Type Style Sheet

Tässä vertailussa Bodoni putosi pois matalan x-korkeutensa ja heikon luettavuutensa vuoksi juuri värillisellä pohjalla käytettynä, ks. s. 27.

Cambrian ja Caslon Pron välinen ero sen sijaan oli pieni. Molemmat myös toimivat hyvin Futuran parina. Vaikka Caslon Pron etuna oli useat leikkaukset, valitsin kuitenkin Cambrian, joka on suunniteltu näyttämään hyvältä pienessä koossa.

Otsikkofontti

Enää piti löytää otsikkofontti. Sen löytämiseen minulla meni eniten aikaa ja vaihdoin sen vielä kalkkiviivoilla.

Koska kyseessä on ulko-olosuhteissa käytettävä keittokirja, ajattelin sen luonteen sopivan "paksun" ja voimakkaan,

tietyllä tavalla maskuliinisen fontin. Ensimmäisenä testasin mm. Stencilia ja Rockwellia ja olin varma niiden sopivan luomaani ympäristöön. Olin kuitenkin väärässä. Kokeilin uudelleen jo kerran hylkäämäni Berlin Sansia. Pyöreystään ja lievästä leikkisyydestään se miellytti silmääni siinä määrin, että valitsin sen reseptien otsikkofontiksi.

Viime hetkillä kuitenkin luovuin Berlin Sansista jo toista kertaa ja korvasin sen ohjetekstissäni käyttämällä Cambrialla. Reseptien nimiin hain elävyyttä kirjoittamalla sanat eri kokoisina.

| | |
|-------------------------------|---|
| Cambria 10 pt | ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖ abcdefghijklmnopqrstuvwxyzääö 1234567890 |
| Futura Book 10 pt | ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖ abcdefghijklmnopqrstuvwxyzääö 1234567890 |
| Futura Medium 10 pt | ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZÄÖ abcdefghijklmnopqrstuvwxyzääö 1234567890 |

Kirjasintyyli.
Kirjaan valitut fontit.

| | | |
|---|---|---|
| <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> | <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> | <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> |
| <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> | <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> | <p>Sulata voi padassa ja ruskista liha kauttaaltaan.</p> <p>Lisää loput ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla noin 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.</p> <p>Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoperunoiden ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa.</p> |

Vertailu luettavuudesta.

Vasemmalla hylkäämäni Bodoni, keskellä valitsemani Cambria, oikealla Adobe Caslon Pro, kaikki pistekoossa 9.

3.3 Type Style Sheet

① Suolalintu **Gillwell/Fält**

② 4–6 hengelle

① **Ennakkovalmistelut**

Tee avotuli sopivaan hiekkapohjaiseen paikkaan. Kun hiillosta on tarpeeksi, tee avotulen keskelle vuoan kokoinen vapaa-alue siirtäen hiilet esim. lapiolla alueen reunoille.

⑥

⑥ **Muista avotulta tehdessäsi maanomistajan lupa ja metsäpalovaroitus!**

③ ④

③ ④ **1** kynitty ja suolistettu sorsa

2 kg merisuolaa

3 kpl munanvalkuaista vettä
sitruunaa
suolaa

⑤

Sekoita merisuola ja valkuaiset sitovaksi seokseksi. Lisää tarvittaessa hieman vettä. Mausta sorsa sitruunalla ja suolalla sekä sisä- että ulkopuolelta.

Lusikoi n. 1/3 merisuola-munanvalkuaisseoksesta teräsvuoan pohjalle. Aseta lintu rinta ylöspäin seoksen päälle ja peitä kokonaan jäljelle jääneellä seoksella.

Aseta vuoka uunin keskelle (ks. ennakkovalmistelut) ja aseta päälle teräspata. Kokoa hiillos vuoan reunan tasalle. Huolehdi, että ympärillä on jatkuva avotuli, ei kuitenkaan liian kova. Anna hautua tulen ympäröimänä n. 2–2,5 tuntia.

Nosta vuoka tulelta. Naputtele linnun peittävä suolakerrok puukolla rikki ja tarkista kypsyyt. Viipaloi ja tarjoile puiselta leikkuulaudalta.

- | | | |
|---|--|--------------------------------------|
| ① | Reseptin nimi + Vinkki + muu teksti erillisessä nostossa | Cambria Bold, koko vaihtelee 8-24 pt |
| ② | Annoksen riittävyys | Cambria Italic 8 pt |
| ③ | Ainesten määrät | Futura Book Bold 7,7 pt |
| ④ | Ainesosan nimi | Futura Book 8,7 pt |
| ⑤ | Ohjeen teksti | Cambria 8,8 pt |
| ⑥ | Vinkin teksti | Cambria (Bold) 8 pt |

4. Tekninen toteutus

4.1 Materiaali, painotekniikka ja sidonta

Ajatus pyyhittävistä materiaalista oli esillä alusta asti. Kirjan käyttöolosuhteita ja -tarkoitusta silmälläpitäen totesin tämän olevan toteutuksessa olennainen asia. Luonnollisesti käännyin Turussa toimivien luotettujen yhteistyökumppaneiden puoleen.

Ilkka Mäki Finepressistä kertoi, että heidän tuotannossaan sivut pitäisi ensin painaa tuotannossa paksuimmalle mahdolliselle eli 300 g kartongille ja sen jälkeen suojata ne joko nestemäisellä uv-lakalla tai laminoinnilla. Molemmista vaihtoehdoista saa sekä mattaa että kiiltävää, mutta matta on jonkun verran kalliimpaa. Kumpaakaan työtä ei kuitenkaan Turussa enää tee mikään taho, joten työ pitäisi teettää alihankintana Helsingissä. Se kuulosti kalliilta enkä edes kysynyt hintaa. Lisäksi laminoituissa sivuissa on kestävyysongelma: taittuessaan paperi murtuu ”yttimeensä” asti ja ajan kuluessa pala irta toaa kokonaan.

KMG Printworksin Walter Bertoft ehdotti kääntymään seripainojen puoleen. Sain entiseltä opiskelijaltamme vinkin Liedossa toimivasta Seriman Oy:stä. Yritys on pitkät perinteet omaava silkki-/tampo- ja offsetpaino.

Vaihdettuani pari sähköpostia toimitusjohtaja Ari Metsätähden kanssa kävin tapaamassa häntä. Hän otti ideani inostuneesti vastaan varsinkin materiaalin osalta ja piti konseptia muutenkin toteutuskelpoisena.

Saadakseni vielä lisää materiaalivaihtoehtoja käännyin Kaarinassa toimivan Lightpressin puoleen. Toimitusjohtaja Sami Lujala esitteli toisen materiaalin, joka soveltuisi kirjaan ja jota käytetään jo nyt ulko-olosuhteissa.

Materiaalivaihtoehdot

Serimanin Ari Metsätähti esitteli materiaalin nimeltä **Priplak®**. Se on kierrätettävää polypropyleeniä ja maailmalla erittäin suosittua. Materiaalia saa useissa väreissä, ja Seriman Oy on painattanut ko. materiaalille mm. käynti-, henkilö- ja VIP-kortteja. Kaikissa näkemissäni materiaaleissa oli pyöristetyt kulmat ja samaa Metsätähti ehdotti tämänkin työn ulkokulmiin.

Metsätähden mukaan materiaali toimisi kirjassa sellaisenaankin, mutta paras kestävyys saavutettaisiin jälkikäsitellyssä, jossa sivut ensin lakataan ja sen jälkeen vielä laminoidaan. Taittuessaan Priplakiinkin jää kyllä jälki, mutta se ei paperin tapaan murru ”yttimeensä” asti. Priplakin ainoa miinus on pitkä kuivumisaika, joka parhaan tuloksen saavuttamiseksi on jopa kaksi viikkoa.

Toinen saamani vaihtoehto on **Xeroxin Never Tear** -materiaali, josta kertoi Lightpressin Lujala. Myös sitä saa eri vahvuuksissa. Lujala kertoi heidän painaneen sille esimerkiksi ravintola Roccan terassimenut ja -juomalistat. Materiaalin kestävyys on huippuluokkaa ja se säilyttää ja toistaa värit hyvin. Mikäli ko.



materiaalin haluaa rikki, on käytettävä veistä tai saksia, sillä nimensä mukaisesti se ei repeydy.

Paksuus

Priplakin paksuudeksi Metsätähti ehdotti 0,5 mm paksua valkoista materiaalia/sivu. Näin vältettäisiin sivujen läpinäkyvyys. Koko kirjan kokonaispaksuudeksi hän suositteli alle 100 mm korkeutta käytön helpottamiseksi.

Never Tearin kanssa mahdollisuudet ovat suuremmat. Periaatteessa kirjalle ei ole tarvetta määritellä maksimipaksuutta kummassakaan arkkipaksuudessa.

Taloudellisuus

Pyysin molemmista painoista tarjouksen esimerkkikirjalle, jonka laajuudeksi määriteltiin 30 sivua + kannet.

Sekä Lujala että Metsätähti olivat sitä mieltä, että vaikka kirjan koko ei ole standardi, on se molemmissa materiaalivaihtoehtoissa taloudellinen koko. Pienissä tuotannoissa stanssimallin tekeminen on kallista, mutta suuremmissa määrissä kustannus "sulautuu" kappalehintaan.

Serimanissa yhden Priplak-arkin koko on 650x1000 mm. Yhdestä arkista saisi näin 11 kirjan sivua ($4 \times 156\text{mm} = 624\text{ mm}$, $4 \times 126\text{ mm} = 882\text{ mm}$). Hukkaan menisi siis mahdollisimman vähän materiaalia ja sekin kierrätettävää.

Never Tear -arkki on pienempi; yhdestä arkista saa 6 kpl 150x120mm kokoista sivua, mutta siitä huolimatta kustannus ei karkaa ja hukkaprosentti on myös pieni.

Sidonta

Kirjan sidonnaksi haluttiin kierresidonta ja se sopi myös omasta mielestäni tähän kirjaan erinomaisesti. Samaa mieltä olivat Lujala ja Metsätähti. Nuotiolla tai kodalla ei ole kodeissa yleistyneitä kirjatelineitä, tämän kirjan on pysyttävä auki ilman, että nurkkiin laitetaan suolapurkkeja tai veitsiä painoksi.

5. Kuvitus ja värit



Kuten otsikoiden keksiminen tekstiin, on kansien tekeminenkin aina hankalaa. Esimerkiksi työssäni toteuttamiini vuosikertomuksiin ja koulutuskalentereihin työstän kannet aina viimeisenä.

Tässäkin tapauksessa kannet aiheuttivat päänvaivaa. Minulla ei ollut edes ideaa, en tiennyt mitä niihin halusin. Kouluttaja ehdotti ”vain jotain mustaa tai tummaa”. Itse en osannut päättää kuvan ja pelkän tekstin välillä. Testasin metsässä ottamiani kuvia, kuvapankin kuvia, testikoulutuksessa ottamiani kuvia, mutta joko en osannut asetella niitä riittävän kiinnostavasti tai ne eivät sopineet kansiin lainkaan.



Huomasin omia keittokirjoja tutkiskellessani, että en suoranaisesti hurmaantunut minkään kannesta. Tosin tajusin myös, että en ollut aiemmin kansia juuri edes katsellut, en ainakaan arvostelumielessä. Kirjaston tarjontakaan ei tuonut asiaan muutosta tai sitten aloin vain olla ”sokea” koko aiheelle.

Kuvakollaasi toimi muutaman keittokirjan kanssa, kokeilin siis sellaista. En ollut tyytyväinen. Sitten sain vinkin kokeilla kirjan nimeä graafisena elementtinä tai kuvana. Sitä lähdin kehittämään ja kun asetin tekstin taustaksi kuvan nuotiosta, totesin jääkiekko-termin sen olevan siinä.

Takakannen jätin ensin mustaksi, mutta huomasin, että valkoinen teksti erottuisi riittävästi samaisen nuotiokuvan päältä.



Kehitys.

Kannet kehittyivät pikkuhiljaa lopulliseen muotoonsa.

5.1 Kannet

5.2 Käsikirjoitus annoskuviin

5.3 Käsikirjoitus fiiliskuviin

5.4 Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin

5.5 Värät

5.1 Kannot

5.2 Käsikirjoitus annoskuviin

5.3 Käsikirjoitus fiiliskuviin

5.4 Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin

5.5 Värit

Kappaleessa 6 esittelen keittokirjan valmiina olevat sivut. Valittavasti ne eivät kuitenkaan ole kuvien osalta valmiita. Kesälle 2011 suunnitellut kuvaukset eivät toteutuneet eikä syksyllä ollut aikaa. Meillä ei myöskään ollut enää kuvaajaa kahden lupaa-
van opiskelijan vetäytyttyä hankkeesta.

Autenttisten kuvien sijaan olen käyttänyt internetistä sekä googlettamalla löytämiäni että kuvapankkien julkaisuvapaita kuvapankin kuvia. Ne olen käsitellyt painokelpoisiksi Photoshopilla.

Niiden lisäksi yritän seuraavalla kolmella sivulla mahdollisimman seikkaperäisesti sekä tekstin että esimerkkikuvien avulla havainnollistaa tavoittelemani kuvamaailman sekä annos-, fiilis- että ruuanlaittokuvien osalta. Koska olen itse osallistunut elämyskoulutukseen, tiedän, millaisissa olosuhteissa kuvat otetaan. Testiryhmä kokkasi valoisaan aikaan toukokuussa, mutta kouluksia järjestetään vielä syyskuussakin, kun iltasella jo hämärtää.

Elämyskoulutuksessa ruuat asetellaan pitkälle pöydälle buffettyyliin eli jokainen kerää lautaselle oman annoksensa. Kuvissa en kuitenkaan halua näyttää kyseistä mallia, mutta myöskään mihinkään "hifistelyyn" en halua kirjassa sortua. Siitä huolimatta annokset esitellään lautasilla, tai esim. koskemattomassa padassa tai ruuanlaittotilanteessa nuotiolla.

Annoskuvat.

Oikealla esimerkkejä onnistuneista ja kirjan henkeen sopivista annoskuvista.

Kuvat on ladattu internetistä.



Käsikirjoitus annoskuviin

Valaistus

- Epäsuora salama tai tasovalo ylhäältä ja/tai sivulta.
- Annoksessa valaistaan joku kohta, joka korostuu ja erottuu, esim. pääruoka-aine (liha, kala, kasvikset jne).
- Testattava erilaisten sabluunoiden vaikutus (esim. lehdet, ovenrako tms.).

Annokset

- Annoksesta pitää nousta höyryä.
- Lautasen reunat pyyhitään tahroista.
- Annokset ovat koskemattomia.
- Annoksen pitää ”kiiltää” houkuttelevasti.
- Annoksen kaikkien osien tulee erottua selkeästi toisistaan.

Kuvasuunta

- Annokset kuvataan viistosti yläoikealta/-vasemmalta.
- Voidaan kuvata myös annoksen tasolta esim. järvimaisemaa tms. vasten.

Muu rekvisiitta

- Taustalla voi näkyä metsää, nuotio tai pöydän ääressä seurue, jotka häivytetään (tarkennetaan annokseen).
- Pöydällä voi näkyä myös muiden astioita, yrttikimppuja, mutta ne ovat häivytettyjä.
- Sini- tai punavalkoruudullinen pöytäliina.
- Lautanen voidaan asetella esim. lankkupöydälle, jossa ei ole liinaa. Lautasen viereen ruudullinen liina tai servetti. Myös juomalasi ja muu tarpeisto mukaan.
- Lautanen voidaan asettaa myös esim. kiven päälle tai kannon nokkaan. Tällöinkin servetti mukaan kuvaan.
- Astioina esim. peltilautaset ja mukit (kuten ennen vanhaan koulujen ruokaloissa), tummanruskeat savilautaset (esim. Arabian Ruska-sarja), sinivalikoiset lautaset-tee- mana kodinomaisuus.

5.1 Kannet

5.2 Käsikirjoitus annoskuviin

5.3 Käsikirjoitus fiiliskuviin

5.4 Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin

5.5 Värit

5.1 Kannet

5.2 Käsikirjoitus
annoskuviin

5.3 Käsikirjoitus fiiliskuviin

5.4 Käsikirjoitus
ruuanlaittokuviin

5.5 Värit

Käsikirjoitus fiiliskuviin

Valaistus

- Ulkona luonnonvalo, sisätiloissa epäsuora salama tai tasovalo ylhäältä ja/tai sivulta.
- Kokeiltava jonkun yksityiskohdan korostamista kohdevalolla.
- Testattava erilaisten sabluunoiden vaikutus (esim. lehdet, ovenrako tms.).

Aiheet

- Maisemakuvia metsästä, taivaasta, mahdollisesti järvestä tai merestä.
- Auringon ei tarvitse paistaa, mutta sadetta ei saa olla.
- Lähikuvia erilaisista yksityiskohdista, esimerkiksi musti-kanvarpu, höyhen, kuintuneet lehdet, valko- tai sinivuokot, leppäkerttu tai muut pieneläimet, nuotio ja sen tuli jne.

Fiiliskuvat.

Tässä kuvakollaasissa on monia kirjaan sellaisenaan sopivia fiiliskuvia.

Kuvat: internet, Rami Heinälüoto, Taru Lehtonen.



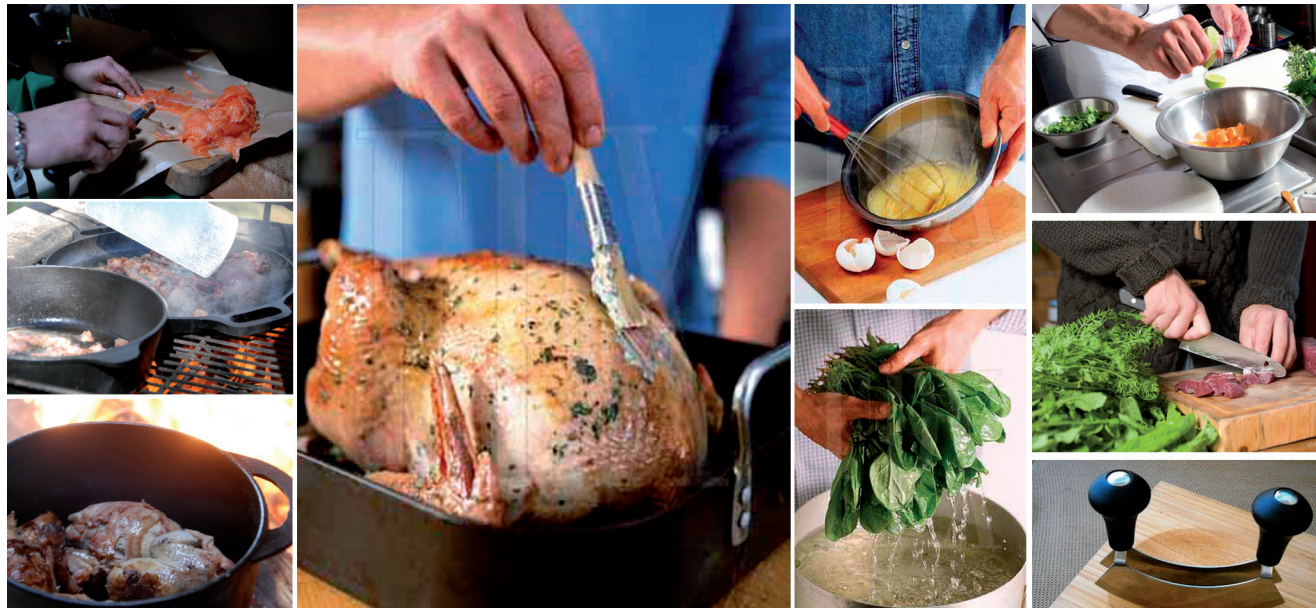
Ruuanlaittokuvat.

Näissä kuvissa on ruuanlaittotilanteisiin sopivaa meininkiä.

Kuvat: internet, Rami Heinäluoto, Taru Lehtonen.

Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin

- Kuvia voidaan ottaa sekä sisällä että ulkona nuotiolla. Ulkona luonnonvalo, sisällä muiden kuvien tapaan epäsuora salama tai tasovalo ylhäältä ja/tai sivulta.
- Myös näissä kuvissa voidaan testata erilaisten sabluunoiden vaikutus (esim. lehdet, ovenrako tms.).
- Ihmisten kasvot voidaan häivyttää, mutta ei ole välttämätöntä.
- Tilanteina esim. lohen/leivän siivutus, lihan leikkuu tai yrttien pilkkominen tai ruokien hämmettäminen.
- Jos kyseinen työvaihe on olennainen osa, lähikuva ja yksityiskohdat selkeitä.
- Kuvissa saa olla myös "vauhtia" esim. sekoittamistilanteissa kädessä saa näkyä liike.
- Turvallisuus huomioitava, jos ilmenee seikkoja, että pitää olla erilliset turvavarusteet (esim. veitsen teroitus: suojava-lineet jne.).



5.1 Kannet

5.2 Käsikirjoitus
annoskuviin

5.3 Käsikirjoitus
fiiliskuviin

**5.4 Käsikirjoitus
ruuanlaittokuviin**

5.5 Värit

5.1 Kannot

5.2 Käsikirjoitus an- noskuviin

5.3 Käsikirjoitus fiilis- kuviin

5.4 Käsikirjoitus ruuanlaittokuviin

5.5 Värit

Sivulla 15 esittelin kirjan alustavan rakenteen, jonka teimme kouluttajan kanssa. Molemmat totesimme, että nk. pääotsakkeita eli pääraaka-aineita oli paljon. Koska mitään ei kuitenkaan tässä vaiheessa suljettu pois, mietin miten havainnollistaisin ne keittokirjassa.

Kehittelin ensin piirroksia ja symboleita kullekin osiolle, uskoin jopa ehtiväni piirtämään ne itse. Hyvin varhaisessa vaiheessa totesin työn mahdolliseksi ja ryhdyin miettimään valmiita kuvia esim. kuhunkin pääotsikkoon kuuluvista eläimistä, juureksista ja sienistä.

Moodboardissa olevaa kuvakollaasia tutkiessani päätin yrittää jakoa värien avulla. Pipetillä Photoshopissa valitsemani värit nimesin inspiraationi mukaan, eli mustikka, puolukka, kanttarelli, kanerva, lohi ja niin edelleen. Joidenkin mielestä valitut värit ovat raaka-aineeseen sopimattomia ja "kaukaisia", mutta nämä ovat makukysymyksiä. Omasta mielestäni valitut värit ovat onnistuneita ja maltillisesti käytettyinä elävöittävät keittokirjan sivuja. Näillä väreillä lisäsin kirjaan myös välisivut, jotka selkeästi erottavat eri pääraaka-aineet ja niiden alle kuuluvat reseptit toisistaan.

Riistaliha
C0 M100 Y100 K25

Riistalinnut
C0 M25 Y20 K35

*Kalat, äyriäiset ja
ympyräsuiset*
C100 M70 Y0 K40

Sisäelimet
C0 M83 Y80 K0

Mausteet ja yrtit
C0 M70 Y100 K0

Viljatuotteet
C0 M70 Y50 K90

*Juurekset, vihannekset
ja sienet*
C50 M2 Y90 K0

Jälkiruuat
C0 M70 Y0 K20

6. Valmiiden sivujen esittely

Valmiiden sivujen esittely

Esittelen tässä keittokirjani valmiita sivuja 28 kpl. Niissä esitellyt reseptit ovat aivan oikeita ja suosittelen lämpimästi niiden testaamista.

Onnistuin lopulta löytämään taittooni halutun rytmien ja pienen yllätyksellisyyden.

Esittelyssä ovat

- kannet,
- sisäkannet,
- riistalinturesepti,
- kaksi riistalihareseptiä,
- vihannesresepti,
- kaksi kalareseptiä,
- jälkiruokaresepti,
- värilliset välisivut, joilla osiot erotetaan toisistaan.

Reseptejä on esitelty kahdella eri tavalla: kuva on vasemmalla sivulla ja ohje oikealla. Ohjeen alle on sijoitettu hieman ruttuista paperia muistuttava struktuuri, jolla hain aukeamille ilmettä ja hieman "nokista fiilistä". Jotta tämä näkyisi paremmin, esittelen kyseiset sivut mustalla pohjalla.

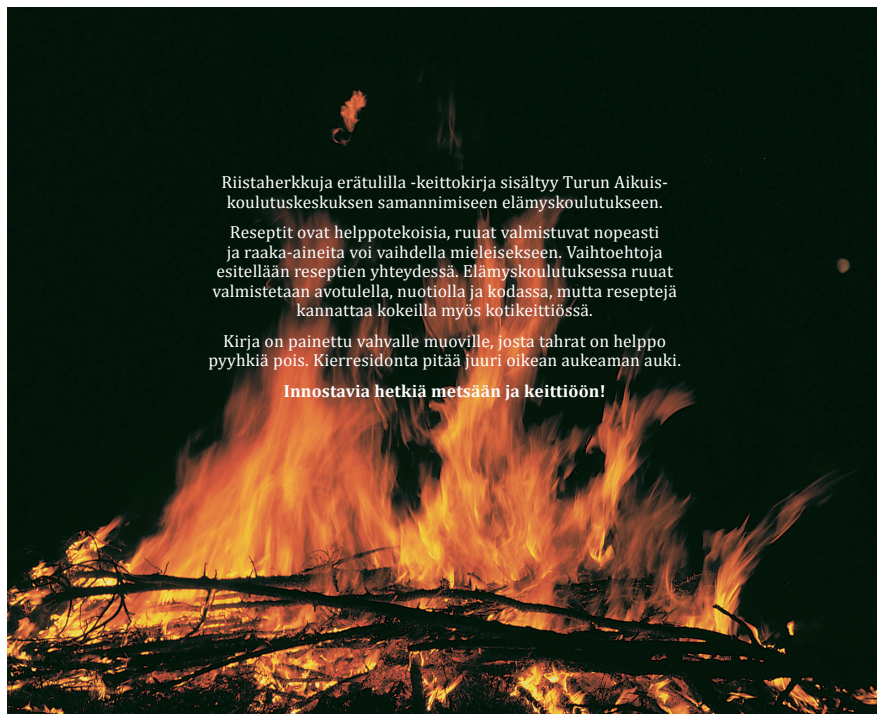
Resepti on mahdollista sijoittaa myös kuvan päälle, kuten olen tehnyt sivuilla 10–11 ja 22–23. Kyseisissä tapauksissa paransin valkoisen tekstin näkyvyyttä kuvan päällä tekemällä molempiin kyseessä oleviin kuviin musta gradientin eli liukuvärin.

Sivuilla 6 ja 16 olen käyttänyt myös muistilehtiöstä repäistyä paperilappusta, jonka päälle olen sijoittanut tekstiä. Sivulla 6 kyse on ennakkovalmisteluista liittyen ruuan valmistukseen ja sivulla 16 sen päälle on sijoitettu lisäresepti liittyen varsinaiseen pääreseptiin.

Olen tarkoituksella jättänyt sivujen väliin gridin mentävän välin. Se markkeeraa kierresidontaa; sivut eivät ole varsinaissakaan kirjassa kiinni toisissaan..

Kirjan faktat konseptivaiheessa.

- Koko: 150x1200 mm
- Laajuus: konseptissa 28 sivua
- Väri: 4-vöri
- Sidonta: kierresidonta
- Marginaalit:
 - sisä- ja ulkoreunat 20 mm
 - ylä- ja alareuna 10 mm
- Grid: 6 palstaa, 2 mm välit
- Ulkokulmiin pyöristys 2-3 mm



Riistaherkkuja erätulilla -keittokirja sisältyy Turun Aikuis-
koulutuskeskuksen samannimiseen elämyskoulutukseen.

Reseptit ovat helppotekoisia, ruuat valmistuvat nopeasti
ja raaka-aineita voi vaihdella mieleisekseen. Vaihtoehtoja
esitellään reseptien yhteydessä. Elämyskoulutuksessa ruuat
valmistetaan avotulella, nuotiolla ja kodassa, mutta reseptejä
kannattaa kokeilla myös kotikeittiössä.

Kirja on painettu vahvalle muoville, josta tahrat on helppo
pyyhkiä pois. Kierresidonta pitää juuri oikean aukeaman auki.

Innostavia hetkiä metsään ja keittiöön!

RIISTAHERKKUJA ERÄTULILLA

Reseptejä luonnon antimista

Sisältö

| | |
|--|----|
| Esipuhe | 3 |
| Riistalinnut | 5 |
| Riistaliha | 9 |
| Kalat, äyriäiset ja ympyräsuiset | 15 |
| Juurekset, vihannekset ja sienet | 21 |
| Jälkiruuat | 25 |

2

Riistaherkkuja erätulilla
2012, 1. painos © Taru Lehtonen
Reseptit: © Rami Heinäluoto
Painopaikka: Seriman Oy
Painomateriaali: Priplak
Painosmäärä: 500 kpl

Tervetuloa Riistaherkkuja erätulilla -elämyskoulutukseen!

Koulutuksen aikana valmistamme tässä keittokirjassa olevia ruokia avotulella, kodassa ja nuotiolla. Vaikka osa raaka-aineista saattaa vaikuttaa vieraalta ja osoittautua myöhemmin vaikeaksi hankkia, kannattaa näitä ruokia valmistaa myöhemmin kotikeittiössäänkin. Korvaavat raaka-aineet on esitetty reseptin vinkissä.

Toivotamme nautinnollisia hetkiä ruuanlaiton parissa.

3

Riistalinnut



Ennakovalmistelut

Tee avotuli sopivaan hiekkapohjaiseen paikkaan. Kun hiillosta on tarpeeksi, tee tulen keskelle vuolan kokoinen vapaa-alue eli "uuni" siirtämällä hiilet esim. lapiolla alueen reunoille.

Muista avotulta tehdessäsi maanomistajan lupa ja mahdollinen metsäpalovaroitus!

Suolalintu Gillwell/Fält

4-6 hengelle

- 1 kynitty ja suolistettu sorsa
- 2 kg merisuolaa
- 3 munanvalkuaista vettä
- sitruunaa
- suolaa

Sekoita merisuola ja valkuaiset sitovaksi seokseksi. Lisää tarvittaessa hieman vettä. Mausta sorsa sitruunalla ja suolalla sekä sisä- että ulkopuolelta.

Lusikoi n. 1/3 merisuola-munanvalkuaisseoksesta teräsvuolan pohjalle. Aseta lintu rinta ylöspäin seoksen päälle ja peitä kokonaan jäljelle jääneellä seoksella.

Aseta vuoka "uunin" keskelle (ks. ennakovalmistelut) ja aseta päälle teräspata. Kokoa hiillos vuolan reunan tasalle. Huolehdi, että ympärillä on jatkuva avotuli, ei kuitenkaan liian kova. Anna hautua tulen ympäröimänä n. 2-2,5 tuntia.

Nosta vuoka tulelta. Naputtele linnun peittävä suolakerros puukolla rikki ja tarkista kypsyyt. Viipaloi ja tarjoile puiselta leikkuulaudalta.



Riistaliha



Vinkki

Voit korvata lihan tavallisella possun kinkulla.

Herukkamehussa keitetty villisian kinkku

4–6 hengelle

| | |
|---------------|----------------------------|
| 1,5 kg | luutonta villisian kinkkua |
| 4 dl | sokeritonta herukkamehua |
| 300 gr | mustaherukkaa |
| 2 dl | vettä |
| 3 tl | suolaa |
| 50 gr | voita |
| 1 dl | pilkottua valkosipulia |
| 1 dl | raastettua inkivääriä |
| 1 kpl | kanelitanko |

Ruskista liha voissa padassa.

Lisää kaikki ainekset ja anna kiehua hiljaisella tulella kannen alla n. 1,5 tuntia. Ota pata tulelta ja anna ruuan vetäytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua.

Leikkaa liha viipaleiksi ja tarjoile esim. lohkoiperunoiden sekä hunajalla ja ruohosipulilla maustettujen porkkanoiden kanssa, ks. ohje sivulta 19.

11



Vinkki

Korvaa osa perunamuusin perunoista lantulla ja porkkanoilla. Saat väriä ja uusia makuja.

Hirvenmetsästäjän käristys

6 hengelle

800 g hirven käristyslihaa
3 pkt pekonia
2-3 tlk olutta
suolaa, mustapippuria

Ruskista ensin silputtu pekoni ja lisää sen jälkeen käristysliha pataan.

Paista koko ajan käännellen, kunnes lihasta alkaa irrota nestettä. Lisää joukkoon olut ja anna hautua kannen alla kypsäksi. Tarkista välillä neste ja lisää olutta tarvittaessa.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile puolukkasurvoksen ja perunamuhennoksen kera.

13

Kalat,
äyriäiset
ja ympyräsuiset



Smetanatäyte

- 1 punasipuli silputtuna
- 1 nippu tilliä silputtuna
- 1 purkki smetanaa
suolaa
rouhittua mustapippuria

Sekoita ainekset keskenään.

Nauti saaristolaisleivän tai ruisnappien päällä pikagraavatus lohien kanssa.

Maittavan täytteen uuniperunalle saat lisäämällä seokseen 150 g katkarapuja.

Pikagraavattu lohi

4–6 hengelle

- 300 g ruodotonta lohta fileenä
- 3 limen mehu
hienoa merisuolaa
tilliisilppua

Leikkaa lohifileestä ohuita siivuja.

Asettele siivut laakealle vadille ja purista päälle limemehu sekä merisuola.

Anna maustua ja kypsyä noin 10 minuuttia. Sekoita tänä aikana pari kertaa kevyesti. Kaada ylimääräinen neste pois, asettele siivut uudelleen vadille ja ripottele päälle tillisilppu.

Tarjoo saaristolaisleivän päällä.

Extralisukkeeksi voit tehdä smetanätäytteen, ks. ohje viereiseltä sivulta.

17



Vinkki

Huuhtelee tyhjä oluttölkki.
Leikkaa tölkki ensin peltisaksilla puoliksi, poista sen jälkeä kansi ja pohja.
Varo tehtäviä reunoja sekä tölkkejä leikatessasi että täyttäessäsi!!!

Sandelsin lohi Pietarin tapaan

6 hengelle

- 1 lohifilee
- 2 prk herkkusienituorejuustoa
- 15 kpl tuoreita herkkusieniä
- 2 sipulia
- raastettua inkivääriä
- suolaa, pippuria, voita

Paista raastettua inkivääriä voissa ja lisää sitten sipulit ja herkkusienet.

Kun seos on hieman kypsytynyt, lisää tuorejuustoa. Tavoitteena saada suhteellisen kiinteä muhennos.

Leikkaa lohesta ohuita siivuja ja laita puolitettujen ja huuhdeltujen tölkkien sisään kerroksittain lohisiivuja, sienisipuliseosta ja mausteita. Varo teräviä reunoja täyttäessäsi!

Ruskista laakealla pannulla (esim. muurinpohjapannu) molemmilta puolilta.

Haarukoi suoraan tölkkistä tai tyhjennä sisältö lautaselle.

**Juurekset,
vihannekset
ja sienet**



Vinkki

Vaihda ruohosipuli ranskalaiseen rakuunaan – saat hienostuneen maun.



Hunajalla ja ruohosipulilla maustetut porkkanat

4–6 hengelle

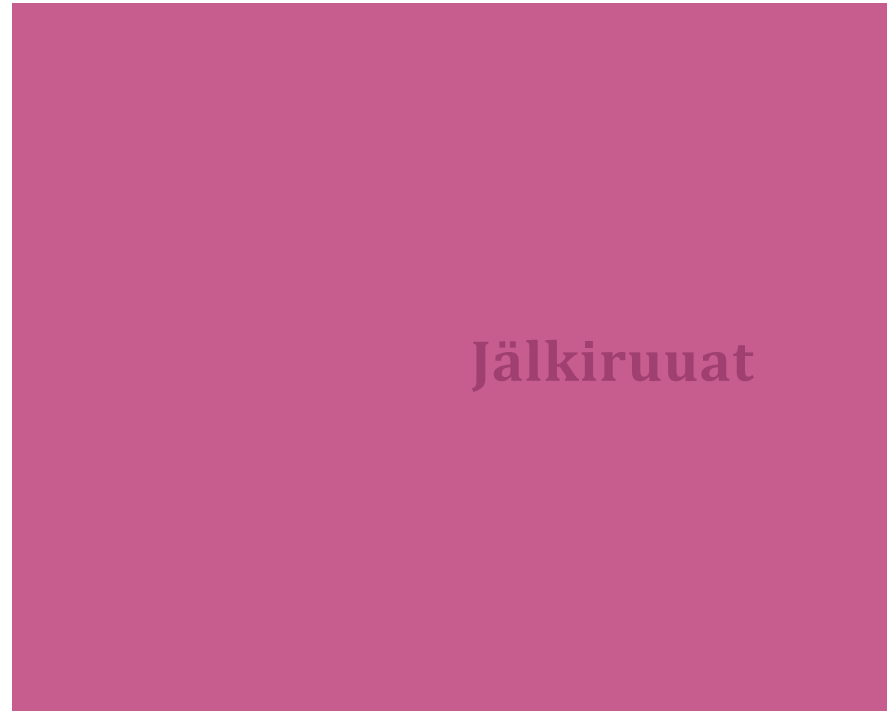
- 4–5 porkkanaa
- 1 nippu ruohosipulia silputtuna
- hunajaa
- vettä
- suolaa

Keitä porkkanat reiluina paloina suolalla maustetussa vedessä. Älä keitä liikaa, jätä hampaalle töitä!

Valuta vesi pois ja kaada porkkanat tarjoilukulhoon. Sekoita joukkoon ensin hunaja ja sen jälkeen ruohosipulisilppu.

Nauti heti lämpimänä.

23



Jälkiruuat



Vinkki

Voit tehdä annoksen myös emalimukiin tai korkeaan lasiin. Kaada lasiin/mukiin ensin maito ja sekoita muut ainekset joukkoon.

Rukiinen mustikkamaito

2 hengelle

2 dl mustikoita
maitoa
sokeria
ruisleipäkuutioita

Survo haarukalla mustikoiden rakenne rikki esim. lautasella. Lisää sokeri, maito ja ruisleipäkuutiot ja sekoita.

Nauti heti kylmänä.

Pyyhi suupielet syömisen jälkeen.

27

7. Lähteet

Ammattikirjat ja inspiraation lähteet

Robert Bringhurst: The elements of typographic style

Timothy Samara: Typography workbook:
a real-world guide to using type in graphic design
(2004, ISBN-13: 978-1-159253-301-5, ISBN-10: 1-59253-301-9)

Timothy Samara: Making and breaking the grid:
a graphic design layout workshop
(2005, ISBN 978-1-59253-125-7)

Timothy Samara: Design Elements - a Graphic Style Manual
(2007, ISBN 978-1-59253-261-2)

Lasse Rantanen: Mistä on hyvät lehdet tehty:

Visuaalisen journalismin keittokirja
(2007, ISBN 978-952-92-1799-1)

Kaj Johansson, Peter Lundberg, Robert Ryberg:
Grafisk kokbok 2.0
(1998, ISBN 91-7843-161-1)

Markus Itkonen: Typografian käsikirja
(2003, ISBN 952-5001-03-3)

Keittokirjat

Antti Vahtera, Visa Nurmi: Sekametelisoppaa
(2005 2. painos, ISBN 951-1-18584-5)

Antti Vahtera, Visa Nurmi: Hyvän maun rajoilla
(1998 2. painos, ISBN 951-1-15595-4)

Vähällä vaivalla salaatteja, kesän makuja ympäri vuoden
(suomenkos Big Sur Oy 2008, ISBN 978-1-4075-4236-2)

Marianne Kiskola, Sanna Miettunen: HOT-chiliä ja muita
mauste-elämyksiä
(2006, ISBN 951-31-3597-7)

Vuosisadan keittokirja
(suomentanut Anita Patala 1993, ISBN 951-1-10811-5)

Muut lähteet

Ilkka Mäki, Finepress

Sähköpostikirjeenvaihtoa liittyen tiedusteluuni pyyhittävästä kirjan sivuista.

Walter Bertoft, KMG Printworks Oy

Sähköpostiviesti liittyen tiedusteluuni pyyhittävästä kirjan sivuista.

Ari Metsätähti, Seriman Oy

Sähköpostiviestit, puhelu ja tapaaminen liittyen tiedusteluuni pyyhittävästä kirjan sivuista.

Sami Lujala ja Jani Turunen, Lightpress Oy

Tapaaminen Lightpressin tiloissa ja keskustelu mahdollisesta materiaalista + myöhemmät sähköpostit.

Elektroniset lähteet

Esimerkkikuvien haku liitteeksi kuvakäsikirjoituksen havainnollistamiseen:

- <http://ammattilaiset.valio.fi/portal/pls/portal/docs/1/816003.JPG> (viitattu 25.2.12)
- <http://lihapullataivas.com/tag/porkkana/> (viitattu 25.2.12)
- http://www.yhteishyva-ruoka.fi/reseptit/paaruoka_r_fi_Fl/ranskalainen_lihapata_0205/ (viitattu 25.2.12)
- http://3.bp.blogspot.com/-yW68svPUH7k/TdJzUHUOnOI/AAAAAAAAAiM/y9OJmbaVTPs/s1600/DSC_0005.jpg (viitattu 15.4.12)
- <http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/66004/Paistetut%20Silakat%20%28uunissa%29/> (viitattu 3.4.12)
- http://www.paliskunnat.fi/pororeseptit/Muita_pororuokia_veriohukaiset.htm (viitattu 3.4.12)
- http://files.kotisivukone.com/jarikarppinen.kotisivukone.com/album/1269017205624_1_large.jpg (viitattu 27.2.12)

Cambria-fontin luonnehdinta: <http://www.myfonts.com/fonts/ascender/cambria/> (viitattu 27.2.12)

Tutustuminen painomateriaaliin <http://www.priplak.co.uk> (viitattu 15.2.12)

Tutustuminen painomateriaaliin http://www.xerox.com/Static_HTML/never_tear/environmental.shtml (viitattu 8.4.12)

8. Yhteenveto

Opinnäytetyöprosessin aikana kävin läpi kaikenlaisia tunteita. Vastoinkäymisiä riitti ja jossain vaiheessa olin jo heittäähanskat tiskiinkin, mutta tässä vaiheessa voin helpotuksen vallassa todeta, että onneksi en heittänyt. Vaikka kirjaa ei valmiiksi alku-suunnitelmista huolimatta tehtykään, on se kuitenkin opinnäytetyönä valmis. Ja se on tehty sisulla ja sydämellä!

Jaksaminen on ajoittain ollut ääriarajoilla ja resurssin jakaminen työn, vapaa-ajan ja opinnäytetyön välillä ollut haastavaa. Täytyy sanoa, että katson entistä enemmän ylöspäin ihmisiä, jotka suoriutuvat vastaavasta samalla, kun käyvät töissä, kasvattavat lapsia ja hoitavat kotia.

Tässä yhteenvedossa on syytä ottaa kantaa myös konkreettisiin tavoitteisiin, joita kirjalle asetettiin. Ensisijainen tavoite oli pyyhittävät sivut ja se täytyi löydettyäni parikin yhteistyökumppania. Molemmat pitivät konseptia myös täysin toteuttamiskelpoisena ja kustannustehokkaana. Nyt kirjalla on "aihio" ja hinnat, mikäli työnantajani lämpenee kirjalle myöhemmin uudelleen.

Typografian parissa käytin paljon aikaa ja tekemilläni valinnoilla varmistin, että pienestä sivukoosta huolimatta tekstit ovat luettavissa ja selkeitä. Itse olin yllättynyt, että Cambria toimii niin hyvin pienessä pistekoossa. Näin ollen annan itselleni typografian suhteen lähes täydet pisteet. Loppuvaiheessa sain paljon palautetta Berlin Sansin sopimattomuudesta ja luo-

vuin siitä. Olen itsekkin tyytyväinen kyseiseen ratkaisuun ja iloinen, etten jää-räpäisesti pitänyt jo pitkään "varmana valintana" olleesta fontista kiinni. Luopuminen oli oikea valinta!

Ulkoasun suhteen olin eniten hukassa ja idea/ideat aukesivat minulle vasta todella myöhään saamani palautteen jälkeen. Mutta kun sain flow'n päälle, kaikki loksahti paikoilleen. Kirja aukesi kokonaan toisella tavalla ja suostuin poistamaan silmälaput silmiltäni. Melkoisen väännön, kannattavan sellaisen, jälkeen sain mielestäni aikaan määriteltyjen tavoitteiden mukaisen ulkoasun eli uskottavan, käytännöllisen, reilun ja jossain määrin kodikkaan.

Eniten annan itselleni kritiikkiä minulle niin tyypillisestä tavasta tehdä töitä. Alussa innostuin projektista ja paneuduin siihen täysillä. Olen vain niin olemattomalla kärsivällisyydellä varustettu ihminen, että asioiden mutkistuttua mielenkiintoni lopahti välillä lähes kokonaan. Naiivisti myös kuvittelin selvittäväni projektin parissa kuukaudessa, mutta aikaa kului huomattavasti enemmän. Alku- ja väliseminaarin aikaan työ näytti kuitenkin kaukaiselta ja tuntui, ettei mitään kiirettä ollut. Aliarvioin projektin vievän ja yliarvioin puolestaan käytettävissä olevan ajan. Oli vaikeaa "oikean" työpäivän jälkeen – jonka siis vietän taukoja lukuun ottamatta päätteen ääressä – tulla kotiin ja asettua taas päätteen ääreen aloittamaan "toista työpäivää".

Vaikka toteutan työssäni saman mittaluokan projekteja, on minulla kuitenkin käytössä työtä helpottavat ja suunnitellua keventävät graafiset ohjeet, joiden puitteissa toimin. Tässä työssä suurimman ajan vei juuri niiden määrittäminen ja sen jälkeen arvuuttelu tuliko tehtyä oikein. Se kuuluisa usko horjui välillä kunnolla ja tuli tunne, että en osaa, en ole riittävän taitava tai kekseliäs. Olen kuitenkin tyytyväinen itseeni ja siihen, millaiseksi keittokirja lopulta kehittyi. Matkana opinnäytetyöprosessi oli silmiä avaava ja antoisa kokemus. En ole näin laajaa työtä tehnyt mihinkään opiskeluuni liittyen aiemmin. Hyvä kokemus myös mahdollisia jatko-opintoja silmällä pitäen. Koska vain minä itse tiedän, mitä prosessi on minulta vaatinut, annan itselleni erittäin hyvän arvosanan tämän suorittamisesta.

Koko opiskelu on ollut kiinnostava ja mielenkiintoinen matka. Olen aina mielelläni opiskellut, olen luonteeltani utelias ja pidän itseni kehittämistä. Tämän puristuksen jälkeen kuitenkin ainakin hetken harjoittelen olotilaa, jossa "olen vaan".

Elokuusta 2008 näihin päiviin asti olen kuluttanut Turun ja Lahden väliä kulkevien junien ja bussien sekä omien autojemme

penkkejä välillä hengästyttävällä tahdilla. Matkustamisesta ja sen raskaudesta huolimatta en ole kokenut yhtään opiskelulle uhraamaani perjantaita ja lauantaita turhaksi. Aina Turkuun on palannut vähän viisaampi ja onneksi myös taitavampi Taru. Olen onnekas, sillä kaikkia oppijani olen voinut hyödyntää jokapäiväisessä työssäni ja myös huomannut niiden positiivisen vaikutuksen "käsialaani". Se on huomattu myös työpaikallani.

Kaikkein onnellisin olen kuitenkin ihmisistä, joita opiskelu on tuonut elämäni. Minun on täytyntä tehdä elämässäni jotain oikein, koska ympärilläni on niin mahtavia tyyppejä! Asuinpaikkakuntien välinen etäisyys on ryhmällemme vain hidaste!

Kuten mainoksessakin sanotaan, kaiken voi tehdä paremmin. Kun katson opinäytetyötäni vaikka puolen vuoden tai vuoden päästä, muuttaisin kenties jotakin. Graafinen suunnittelu ilmentää aina jollain tavalla aikaansa ja suunnittelijaansa, ja molemmat muuttuvat ja kehittyvät jatkuvasti.

Aika kuluu eikä paikalleen voi eikä kannata jäädä, joten nyt pitää jatkaa matkaa.

... Rikulle, jota ilman tämä ei olisi ollut mahdollista.

... isälle ja edesmenneelle äidille sisukkaan naisen luomisesta.

... rakkaalle, inspiroivalle, mahtavalle O5GRA08-ryhmälle, eli Akille, Annalle, Arille, Hannelelle, Jonille, Jussille, Karille, Kiialle, Kirsikalle ja Sadulle yhteisestä matkasta: ilojen tuplaamisesta, surujen puolittamisesta, tuesta, kannustuksesta ja neuvoista. Ja h*****n hyvistä bileistä!

... Aulille vertaistuesta, majoituksesta, aamupuurosta, lukemattomista viinilasillisista ja maailmanparannusseurasta.

... työkavereilleni Hannelelle ja Maijukalle tuesta, kannustuksesta ja poissaolojeni paikkaamisesta.

... kaikille rakkaille ystäväilleni tuesta ja ymmärryksestä.

... LAMKin henkilökunnalle opastuksesta ja tuesta. Ja myös mahtavista aikuisviihdebileistä!

9. Kiitos

**”Sun pitää varoo,
mitä sä haluat,
koska sä saat sen.”**

Andy McCoy

