



SAVONIA

Gustaf Raninin ajan ruoka- ja juomakulttuuri – kausimenuja Koivumäen kartanolle

**Heini Koistinen
Niina Lappalainen**

Opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulututkinto

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Heini Koistinen ja Niina Lappalainen	
Työn nimi Gustaf Raninin ajan ruoka- ja juomakulttuuri – Kausimenuja Koivumäen kartanolle	
Päiväys	19.11.2012
Sivumäärä/Liitteet	83/42
Ohjaaja(t) Sinikka Määttä	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Koivumäen kartano Oy	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön aiheena oli suunnitella ruokatuotteita, jotka mukailevat kuopiolaisen kauppaneuvos Gustaf Raninin ajan ruokakulttuuria. Toimeksiantajaksi ryhtyi Koivumäen kartano. Opinnäytetyö on toiminnallinen, jonka konkreettinen tuotos ovat kolme menua. Ruokatuotteiden tuli vastata toimeksiantajan tuotevaatimuksia ja liikeideaa sekä noudattaa teemaa. Menujen teemana käytettiin 1800-luvun ruokakulttuuria kolmen eri vuodenajan näkökulmasta, ranskalaista keittiötä ja kartanomiljöötä. Raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien valinnassa otettiin huomioon toimeksiantajan henkilökunta- ja laiteresurssit sekä tavarantoimitus. Teoreettisessa viitekehyksessä käsiteltiin Gustaf Raninin ajan suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria, ruokalistan suunnitteluprosessia ja opinnäytetyössä käytettyjä menetelmiä.</p> <p>Tuotekehitysprosessin alussa kartoitettiin sopivat ruokalajit ja raaka-aineet huomioiden menujen teema ja toimeksiantajan tuotevaatimukset sekä hinnoittelu. Ruokatuotteiden halutut ominaisuudet saavutettiin koekeittiökokeiluilla. Tuotekehityksen apuvälineenä pidettiin aistinvaraisen arvioinnin päiväkirjaa. Valmiita ruokatuotteita arvioitiin asiantuntijaraadin avulla Koivumäen kartanolla 13.11.2012. Raati koostui ravitsemisalan ammattilaisista, jotka arvioivat yhtä menua. Palaute kerättiin laadulliselle kyselylomakkeelle ja ryhmäkeskusteluna.</p> <p>Opinnäytetyön tuotoksena kehittyi kolme kiinteää neljän ruokalajin menua: kesä-, syksy- ja talvimenut. Ruokalajeista tehtiin annoskortit. Aistinvaraisen arvioinnin tilaisuudessa arvioitiin talvimenut: kylmäsavuhaukikeitto, vasikanpaisti, paikalliset juustot ja hillot sekä suklaakakku. Ruokat olivat onnistuneita ja toimeksiantaja voi hyödyntää niitä.</p> <p>Aistinvaraisen arvioinnin ja saadun palautteen perusteella voidaan jatkokehittää tuotteita. Toimeksiantaja voi hyödyntää menuja ja annoskortteja sellaisenaan tai muuntaa niitä eri tilaisuuksiin sopiviksi. Jatkotutkimusaiheita voivat olla asiakastyytyvyyden mittaaminen, menujen jalostaminen erityisruokavaliolle sopivammiksi ja menujen tuotteistaminen (markkinointi ja myynti).</p>	
Avainsanat	
Ruokakulttuuri, Gustaf Ranin, juomakulttuuri, menusuunnittelu, tuotekehitys, aistinvarainen arviointi	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hospitality and Restaurant Management			
Author(s) Heini Koistinen and Niina Lappalainen			
Title of Thesis Food and drink culture of Gustaf Ranin's time – season menus for Koivumäen kartano			
Date	19.11.2012	Pages/Appendices	83/42
Supervisor(s) Sinikka Määttäälä			
Client Organisation /Partners Koivumäen kartano Ltd.			
<p>Abstract</p> <p>The subject of this thesis was to develop food products for Koivumäen kartano. The food products are inspired by the food culture of the 18th century and commercial counselor Gustaf Ranin. The thesis is functional and the output is three menus. The food products had to answer the requirements of principal, business idea and themes of the menus. Themes are 18th century's food culture, four seasons, French kitchen and environment of manor house. Staff and appliance resources were considered when choosing the cooking methods and ingredients. The theoretical framework of the thesis covers the Finnish food culture and customs Gustaf Ranin's time, as well as menu planning process and the methods used in the thesis.</p> <p>At the beginning of product development process we considered themes, prices and requirements when we planned courses and ingredients of the menus. Desired properties of food products were reached with experiments in a kitchen. The results were written down into a diary of sensory evaluation. The finished food products were evaluated by an expert panel at Koivumäen kartano on 13.11.2012. The expert panel of catering evaluated one of the menus. Input was collected with qualitative questionnaire and conversation session.</p> <p>The output of the thesis was three table d'hôte menus with four courses. An estimate of the cost of the recipes was made. Themes of menus were summer, autumn and winter. The winter menu was evaluated by the expert panel. The winter menu included four courses: cold smoked pike soup, roast of veal, cheeses with jams and chocolate cake. The courses were successful. The principal can use these recipes later.</p> <p>Food products could be developed further with results of sensory evaluation. The principal can use the menus and the recipes as they are or change them for other purpose. Further study subjects could be customer satisfaction measuring, further developing of menus for diets and branding the menus.</p>			
<p>Keywords</p> <p>Menudevelopment, food culture, Gustaf Ranin, product development, sensory evaluation</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO.....	7
1.1	Lähtökohdat.....	7
1.2	Tavoitteet	8
1.3	Toimeksiantajan esittely	8
2	RUOKA- JA JUOMAKULTTUURI 1800-LUVULTA 1900-LUVUN ALKUPUOLELLE ...	10
2.1	Ruokakulttuuri.....	10
2.1.1	Ruokakulttuurin määritelmä	10
2.1.2	Ruokakulttuurin kehitys Suomessa	12
2.1.3	Ruokakulttuuri maan eri osissa	14
2.1.4	Säätyläis- ja työläisperheiden ruokailutottumusten erot	15
2.1.5	Ruokalistat	17
2.1.6	Raaka-aineet	18
2.1.7	Ruokalajit.....	21
2.2	Juomakulttuuri	21
2.3	Tapakulttuuri.....	23
2.3.1	Pöytätavat ja ruokailuajat	23
2.3.2	1800-luvun pitopöytä.....	25
2.3.3	Juhlapyhät 1800-luvulla	26
2.4	Ravintolakulttuuri 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa.....	26
2.4.1	Ranskan ja muun Euroopan sekä Venäjän vaikutus suomalaisen ruokakulttuurin kehitykseen.....	27
2.4.2	1800-luvun ruokakulttuurin vaikutus tähän päivään.....	28
2.5	Kauppaneuvos Gustaf Ranin Pohjois-Savon ruokakulttuurin vaikuttajana	30
2.5.1	Raninin kauppa Pohjois-Savossa	31
2.5.2	Lignell & Piispanen	32
2.5.3	Suomen tuonti ja vienti tuotteet 1800-luvulla.....	32
3	RUOKALISTAN SUUNNITTELU RUOKATUOTANTOPROSESSIN OSAPROSESSINA.	34
3.1	Ruokalistatyypit.....	35
3.2	Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät.....	36
3.3	Annoskortti	40
4	GUSTAF RANININ AJAN RUOKALISTOJEN KEHITTÄMINEN KOIVUMÄEN KARTANOLLE.....	42
4.1	Kehitystyön tavoitteet	42
4.2	Toiminnallinen opinnäytetyö	43

4.3 Käytetyt menetelmät	44
4.3.1 Teemahaastattelu	44
4.3.2 Tuotekehitys	45
4.3.3 Aistinvarainen arviointi	48
4.4 Gustaf Raninin ajan menujen suunnittelu Koivumäen kartanolle	50
4.4.1 Aineiston kerääminen	51
4.4.2 Menujen tuotevaatimukset	53
4.4.3 Menu suunnittelu	54
4.4.4 Koekeittäövaihe	58
4.4.5 Talvimenun aistinvarainen arviointi	61
4.4.6 Menujen hinnoittelu	67
5 POHDINTA	70

LIITTEET

- Liite 1 Aistinvaraisen arvioinnin lomake
- Liite 2 Menu
- Liite 3 Kesämenun hinnoittelupaketti ja annoskortit
- Liite 4 Syksymenun hinnoittelupaketti ja annoskortit
- Liite 5 Talvimenun hinnoittelupaketti ja annoskortit
- Liite 6 Kuvia talvimenun annoksista

1 JOHDANTO

Tällä hetkellä on hyvin trendikästä ja ajankohtaista valmistaa ravintoloissa ruoka-annoksia vanhan ajan tyyllillä. Myös erilaiset perinneruoat ja itse tehdyt säilykkeet ovat ajankohtaisia. Kestävä kehitys ja lähellä tuotetut raaka-aineet huomioidaan jokapäiväisessä ravintolatoiminnassa.

1.1 Lähtökohdat

Halusimme tehdä toiminnallisen opinnäytetyön, joka tukee parhaiten meidän henkilökohtaisia opetussuunnitelmiamme ja antaa valmiuksia tehdä vastaavanlaisia tuotekehitystehtäviä myös työelämässä. Saimme ehdotuksen opinnäytetyönohjaajaltamme tehdä menuja pohjoissavolaisen merkkihenkilön mukaan. Valitsimme merkkihenkilöksi Gustaf Raninin, koska hän oli merkittävä kauppaneuvos ja vaikuttaja Pohjois-Savossa. Hän vaikutti paikallisen ruokakulttuurin kehitykseen tuomalla uusia raaka-aineita Kuopion alueelle. Toimeksiantajaksi ryhtyi Koivumäen kartano. Koivumäen kartano on edelleen Raninin suvun omistuksessa.

Pystyimme yhdistämään kiinnostuksen suomalaiseen ruokakulttuuriin ja historiaan tuotekehitystyössä. Käytimme tuotekehityksen apuna ja aineistonkeruun menetelmänä haastattelua, kirjalähteitä, artikkeleita ja verkkolähteitä. Konkreettisen lopputuotteen laatua mitattiin aistinvaraisella arvioinnilla.

Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys koostuu 1800-luvun ruokakulttuurista, kauppaneuvos Gustaf Raninin merkityksestä paikalliseen ruokakulttuuriin, opinnäytetyössä käytettävien menetelmien teorioista ja ruokalistan suunnittelusta. Ruokakulttuuriosio koostuu teoriasta 1800-luvun ruoanvalmistusmenetelmistä, raaka-aineista ja tapakulttuurista, jotka olivat olennaisia tuotekehitystä tehtäessä. Ruokalistan suunnitteluosiossa esittelimme opinnäytetyöhön valitun ruokalistatyyppin ja aistinvaraisen arvioinnin merkityksen ruokalistan suunnitteluprosessissa. Opinnäytetyön menetelminä käytimme teemahaastattelua, aistinvaraista arviointia ja tuotekehitystä.

Ruokalistan suunnitteluprosessin konkreettinen tuotos ovat kolme menua, joiden teemana ovat vuodenajat 1800-lukua mukaillen, ranskalainen keittiö ja kartanomiljöö. Ruokalistat suunniteltiin toimeksiantaja Koivumäen kartanolle. Ruokalistojen laatua mitattiin aistinvaraisesti asiantuntijaraadin avulla ja tuotekehityksen helpottamiseksi

pidimme säännöllistä päiväkirjaa aistinvaraisista huomioista ruokatuotteen jatkokehitystä varten.

1.2 Tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutustua kauppaneuvos Gustaf Raninin aikaiseen ruoka- ja juomakulttuuriin ja tuoda 1800-luvun suomalaiselle ja pohjoissavolaiselle ruokakulttuurille ominaisia raaka-aineita ja menetelmiä esille ruokalistoissa, jotka suunniteltiin toimeksiantaja Koivumäen kartanolle. Opinnäytetyön tuotoksena ovat kolme tabl  d'h te eli kiinteä neljän ruokalajin menua, joiden suunnittelussa hyödynnettiin tietoa Gustaf Raninista, Koivumäen kartanosta ja 1800-luvun suomalaisesta ruokakulttuurista.

1.3 Toimeksiantajan esittely

Koivum enkartano Oy on osakeyhtiö, jossa osakkaina ovat Kirsti Dunkel, Hanna Eskanen, Sari Mielonen ja Harri Ruutiainen. Liikeideana on tarjota ruoka- ja kokouspalveluita perinteisiä arvoja kunnioittaen kartanomilj oss . Ruokalistalla näkyvät ranskalainen keittiö, perinteiset maut ja lähituottajien raaka-aineet. Hintataso on kohtuullinen verrattuna muihin Suomessa ravintolana toimiviin kartanoihin. Heidän asiakkailleen hinta ei ole p atekij  ravintolaa valitessa, vaan he ovat valmiita maksamaan hyvästä ruoasta ja viihtyisästä milj ost . (Ruutiainen 27.4.2012.) Kartano sijaitsee 12 kilometrin matkan p ess  Kuopion keskustasta Kallaveden rannalla Hiltulanlahdessa (Kahvila-Ravintola Koivumäen kartano 8.10.2012).

Kartanon historia ulottuu vuoteen 1792. Vuonna 1869 Gustaf Ranin osti tilan itselleen pakkohuutokaupasta vaimonsa kuoleman jälkeen (Kahvila-Ravintola Koivumäen Kartano 7.5.2012.) Koivumäen kartanon emäntä Kirsti Dunkel (27.4.2012) kertoi, että Koivumäen kartano toimi kes nviettopaikkana Gust. Raninille ja hänen lapsilleen. Hän kertoi myös, että Gustaf Raninin aikaan Koivumäen tilalla oli itsemyyntitila, sillä Ranin opiskeli myös maanviljelystä Euroopassa. (Dunkel 27.4.2012.) Vuonna 1896 Raninin kuoltua hänen pojastaan Petter Emanuelista tuli kartanon uusi isäntä. Kartano on edelleen saman suvun omistuksessa jo viidennessä sukupolvessa. (Kahvila-Ravintola Koivumäen kartano 7.5.2012.)

Vuonna 1999 Kirsti ja Harry Dunkel aloittivat kartanossa ravintolaliiketoiminnan. Nykyään Koivumäen kartanolla on ravintolan lisäksi pieni kahvila ja puoti. (Dunkel 27.4.2012.) Yhteensä asiakaspaikkoja on noin 200 kahdessa eri kerroksessa. Pöytiintarjoiluna on mahdollista järjestää tilaisuus noin 150 hengelle. (Ruutiainen 27.4.2012.) Asiakaspaikat jakaantuvat kolmeen eri juhlasaliin ja saunakabinettiin. Yleisimpiä juhlatilaisuuksia kartanossa ovat perhejuhlat, esimerkiksi häät ja syntymäpäivät. Myös kokouksia ja yritysten virkistytymisiltoja sekä tyky-toimintaa järjestetään ympäri vuoden. Juhlapalveluiden lisäksi arkisin on tarjolla keittolounas ja à la carte -lounas tilauksesta. (Kahvila-Ravintola Koivumäen kartano [esite], 2012; Ruutiainen 27.4.2012.)

2 RUOKA- JA JUOMAKULTTUURI 1800-LUVULTA 1900-LUVUN ALKUPUOLELLE

Toisessa kappaleessa käsitellään teoriaa 1800-luvun ruokakulttuurista. Luvuissa tutustutaan suomalaisen ruokakulttuurin kehitykseen 1800-luvun loppupuolella ja 1900-luvun alussa. Lisäksi kerrotaan tapakulttuurista, juomakulttuurista ja ravintoloista. Kauppaneuvos Gustaf Raninia ja alkoholituotteiden valmistaja Lignell & Piispasta käsitellään omissa kappaleissaan. Teoriassa on huomioitu erityisesti itäisen Suomen ruokakulttuuri.

2.1 Ruokakulttuuri

Ruokakulttuuri luvussa määritellään ruokakulttuuri käsite ja kerrotaan ruokakulttuurin kehityksestä Suomessa sekä maan eri osissa. Ruokakulttuurin kehitykseen on vaikuttanut 1800-luvulla ihmisten asema yhteiskunnassa, joten luvussa tarkastellaan myös säätyläis- ja työläisperheiden ruokailutottumuksien eroja. Lisäksi luvussa käsitellään 1800-luvun lopulle ja 1900-luvun alulle tyypillisiä raaka-aineita, ruokalajeja ja ruokalistoja omissa kappaleissaan.

2.1.1 Ruokakulttuurin määritelmä

Ruoan määritelmä on ravinto, mutta sanaan ruokakulttuuri liittyy myös sosiaalisia ja kulttuurisia merkityksiä. Ruokavalinnat ovat ravitsemuksellisia, symbolisia ja rituaalisia. Yhdessä syöminen on vuorovaikutusta, vahvistaa identiteettiä ja luo kulttuuriperintöä. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009.) Rauramo (2008) esittää Ruokakulttuuri-kuvassaan ruokakulttuurin ulottuvuuksia. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009) Kuva yksi (1) kertoo, että ruokakulttuuriin voidaan liittää monia eri asioita, kuten raaka-aineet, ruoan historia, ruoan maku ja ruokatarinat.



Kuva 1 Rauramon näkemys ruokakulttuurista. (Ruokatieto Yhdistys Oy 2009)

EkoCentria (2008) määrittelee ruokakulttuurin kestävän kehityksen näkökulmasta kuvassa kaksi (2). EkoCentrian mukaan ruokakulttuuriin vaikuttavat aitous, perinne, kestävyttä edistävyys ja turvallisuus (Ruokatieto Yhdistys Oy 2009).



Kuva 2 EkoCentrian näkemys ruokakulttuurista. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009)

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma määrittelee suomalaisien ruokakulttuurin seuraavasti:

Suomalainen ruokakulttuuri on laaja-alainen, omaleimainen ja elävä kokonaisuus. Se, mitä ja miten Suomessa syödään, kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista. Jokainen suomalainen luo omilla päivittäisillä valinnoillaan ruokakulttuuria. (Mäkelä 2010.)

2.1.2 Ruokakulttuurin kehitys Suomessa

Pohjoismaissa ruokakulttuurin kehittyminen on ollut hitaampaa kuin muissa Euroopan maissa. 1700-luvun jälkeen ruokakulttuuri on monipuolistunut Pohjoismaissa. Säätyläisväestön keskuudessa alettiin ihannoida ranskalaista hovikulttuuria ja etikettiä, joka edelleen laajeni 1800-luvulla porvariston tapakulttuuriin. Kahvi, peruna ja tupakka sekä muut uudet raaka-aineet ja tuotteet yleistyivät maaseudulla vuosina 1770–1880. (Sillanpää 1999, 24–25.)

Koska Suomi oli useiden vuosien ajan Ruotsin vallan alla, sitä kautta tuli Ruotsin ja maailman vaikutteita Ruotsin hovista (Viitasaari 2006, 26). Toisaalta suomalainen ruokakulttuuri on saanut vaikutteita myös naapurimaa Venäjän ruokakulttuurista, koska Suomi on ollut osa Venäjää Suomen sodan jälkeen vuosina 1809–1917. Sodan jälkeen Kuopionkin alueelle muutti venäläisiä sotilaita perheineen, joiden mukana tuli venäläisiä vaikutteita Pohjois-Savon alueen ruokakulttuuriin. Esimerkiksi Venäjältä Suomeen tulleita ruokia ovat blinit ja parsat. (Falkenberg 27.4.2012.)

Vuosina 1860–1870 Suomen taloudellinen kehitys oli merkittävässä vaiheessa. Ennen tätä Suomi oli ollut maatalousvaltainen ja staattinen kehitysmaa. (Sillanpää 1999, 37.) 1800-luvun loppuun asti Suomen ruokatalous perustui varasto- ja omavaraistalouteen (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 15). Metsäteollisuuden ansiosta Suomen elinkeinoelämä monipuolistui ja muualta tulleita keksintöjä ja innovaatioita alettiin hyödyntää. Vuonna 1859 maakaupan vapauduttua myös maaseudulle sai perustaa kauppoja ja 1879 säädettiin laki täydellisestä elinkeinonvapaudesta ja muuttovapaudesta. Näin ihmiset pystyivät muuttamaan työn perässä teollistuville paikkakunnille. (Sillanpää 1999, 37.)

Teollistuminen vaikutti Suomen ruokakulttuurin ja ravintolakulttuurin kehittymiseen 1800-luvun alkupuolella. Jo silloin oli havaittavissa selkeitä eroja ja omia erityispiirteitä Suomen eri maakunnissa. Teollistumisen aikainen muuttoliike toi uusia vaikutteita eri maakuntiin toisista maakunnista. (Viitasaari 2006, 30.)

Vuodenajat ovat määränneet valmistus- ja säilytysmenetelmien sekä raaka-aineiden käyttöä. Varastointitaloutta on harjoitettu Suomessa 1900-luvun alkuun asti. Kesällä ja syksyllä hankittujen raaka-aineiden, esimerkiksi marjat, kala- ja lihatuotteet sekä sienet, on täytynyt säilyä pitkän talven yli. (Sillanpää 1999, 19.) Falkenberg (27.4.2012) kehotti huomioimaan vuodenajan menu suunnittelussa. Syksyisin eläinten teurastuksen aikaan on ollut käytettävissä tuoretta lihaa ja eläimestä on käytetty kaikki ruhonosat ja sisälmykset hyödyksi ruoanvalmistuksessa. Talviaikaan lehmät taas olivat ummessa, jolloin tuoretta maitoa ei ollut käytettävissä. Kalaa käytettiin ravinnoksi avoveden aikaan, keväästä syksyyn. Keväällä lintujen pesiessä ja muniessa telkän munat olivat suurta herkkua. Metsän riistaa taas oli käytettävissä ympäri vuoden, koska silloin ei ollut eläimille säädetty rauhoitusajoja. (Falkenberg 27.4.2012.)

Teurastusaikaan on ollut tarjolla erilaista lihaa ja ruhon osia, myös luita. Lihat ja muut pilkottiin pieneksi hakkelukseksi ja siitä valmistettiin esimerkiksi aladobia eli lihahyytelöä, pateita ja makkaraa. Makkaroita on tehty lihahakkeluksesta suoleen, ei samanlaisesta sileästä massasta kuin nykyään. (Falkenberg 27.4.2012.)

Kun suolattua lihaa käytettiin ruoanvalmistuksessa, täytyi se ensin huuhtoa hyvin lihassa olevan suuren suolamäärän vuoksi (Falkenberg 27.4.2012). Käytettävät kasvikset olivat hyvin säilyviä kuten herne, sipuli, nauris, lanttu, kaali ja peruna. Tekniikan kehittyminen puolestaan paransi ruoan tuotannon, valmistuksen, säilytyksen ja kuljetuksen menetelmiä. Vilkas höyrylaivaliikenne ja rautatieliikenne nopeuttivat tavaroiden kulkua. (Sillanpää 1999, 26, 38.)

Suomen historiaan liittyy niukkoja ajanjaksoja, jolloin lyhyen satokauden tuotteita on pitänyt viljellä ahkerasti (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 15). Tämän seurauksena on täytynyt kehittää erilaisia säilömismenetelmiä (Sillanpää 1999, 19). Kaloja ja lihaa kuivattiin ulkoilmassa tai uunissa 1800-luvun lopulle asti. Kaloja on myös hapatettu. Hevosen ja siipikarjan lihan käyttö ei ollut vielä yleistä. (Sillanpää 1999, 20–21.) 1800-luvulla kaupungeissakin pidettiin kotieläimiä, esimerkiksi lehmiä, sikoja ja kanoja. Heillä joilla oli kotieläimiä, olivat omavaraisia muun muassa kananmunista ja maidosta (Falkenberg 27.4.2012).

Kato- ja nälkävuodet auttoivat muuttamaan yksittäisten ihmisten muutosvistarintaa. Viimeisten katovuosien jälkeen 1867–1868 maatalous muuttui viljan tuotannosta lypsykarjan pitoon. (Sillanpää 1999, 38.) Myös Falkenberg (27.4.2012) kertoi, että torpparien itsenäistyttyä Suomeen tuli torpparilaitos ja siitä alkoi Suomen maatalouden kehitys. Viljan viljelyn ohessa yleistyi maitotaloustuotanto. Hyviä reseptejä vaihtamalla edistettiin ruokakulttuurin kehitystä. Reseptit olivat isoille määrille, esimerkiksi kahdelletoista hengelle. (Falkenberg 27.4.2012.)

2.1.3 Ruokakulttuuri maan eri osissa

1800-luvulla suomalainen ruokakulttuuri jakaantui kolmeen selvään eri alueeseen: pohjoiseen, itään ja länteen. Väestön vähäisen liikkuvuuden vuoksi eri kulttuurialueet säilyttivät omat ominaiset piirteensä, kuten ruoanvalmistusmenetelmät ja uunityypin käytön. Idässä tyypillistä oli valmistaa uuniruokia, kuten kukkoja, kun taas lännessä ruoka valmistettiin liedellä, esimerkiksi keittoruokat. (Sillanpää 1999, 25–26.) Tähän vaikutti uunityyppien erilaisuus ja käyttötarkoitus idän ja lännen välillä. Lännessä asuinhuoneiston uuni oli suunniteltu huoneiston lämmittämistä varten ja leipä leivottiin pakarissa. Idässä puolestaan uunia käytettiin sekä lämmittämiseen että leivontaan. Lännessä käytettiin rautaista jalkapannua keittoruokien valmistuksessa ja idässä savipataa uuniruokien valmistuksessa. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 21.)

Jako näkyi myös esimerkiksi leivän valmistuksessa: idässä valmistettiin useita kertoja vuodessa piirakoita ja pehmeää ruisleipää. Lännessä taas leivottiin leipää harvemmin, muutaman kerran vuodessa ja valmistettiin iso erä, ja valmiit reikäleivät kuivattiin, jotta niitä voitiin syödä pidemmän aikaan. (Viitasaari 2006, 30.) Myös makutottumuksissa oli eroja. Idässä suosittiin happamia makuja kuten rokkaa ja hapanlimppua. Lännessä suosittuja olivat hapanmakeat ja makeat maut kuten mämmissä. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 21.)

Kuopio kuuluu tummanleivän eli ruisleivän alueeseen. Täällä on valmistettu myös ”lättänäleipää” eli rieskaa. Ryyrieska on niistä tunnetuin. Ryyrieskan päällä on tarjottu kananmunahakkkelusta. Myös kalakukkoja on valmistettu ja niitä on käytetty eväsruekana hyvän säilyvyyden takia. (Falkenberg 27.4.2012.)

Savossa käytettyjä ruoan kypsennysmenetelmiä olivat uunissa kypsentäminen ja liedellä pitkään hauduttaminen, joka käy ilmi vanhoista muistiinpanoista (Pojanluoma

2003, 204–205). Näin toteaa myös Falkenberg (26.4.2012). Savolainen kalakukko tunnettiin jo 1700-luvun loppupuolella. Muita tyypillisiä ruokia olivat laatikkoruokat, pitkään kypsytetyt lihapadat, puurot, rokat ja tuhdit keitot. Maitotuotteista piimää käytettiin paljon sekä ruoassa että sellaisenaan. Piimästä valmistettiin esimerkiksi piimävelliä ja siitä säilöttiin kokkelipiimää. (Pojanluoma 2003, 204–205.)

Itäiseen ruokakulttuurin alueelle ominaisia ovat uuni- ja laatikkoruokat (Falkenberg 27.4.2012). Tällaisia ruokia olivat esimerkiksi perunalaatikko eli ”potattilouta”, maksalaatikko eli ”maksalouta” ja erilaiset tuuvingit, kuten ”uuntuuvinki” ja ”naaristuuvinki”. Laatikkoruokien perusraaka-aineena käytettiin usein perunaa, johon sitten lisättiin lihaa sen mukaan mitä oli saatavilla. Myös muita kasviksia ja juureksia käytettiin tuuvinkien ja laatikkoruokien teossa. (Räsänen 1980, 167, 179, 183, 185–186.)

Ohra on ollut yleisempi vilja Savossa kuin vehnä, esimerkiksi perinteisissä muurinpohjaletuissa jauhoina on käytetty ohrajauhoja vehnäjauhojen sijaan. Riisi on ollut harvinaista, joten joulupuuro tehtiin ohraryyneistä. (Falkenberg 27.4.2012.)

Muutos ja kehitys tapahtuivat eri tahtiin maan eri osissa. Lounais- ja Etelä-Suomessa muutokset näkyivät ensimmäisenä ja saattoi kestää jopa 20 vuotta ennen kuin muutos näkyi koko maassa. Itä- ja Pohjois-Suomi tulivat kehityksessä jäljessä. Etelä-Karjala ja Kannas itäisen sijaintinsa vuoksi omaksuivat uutuuksia Pietarista ja Etelä-Suomesta. (Sillanpää 1999, 42.)

2.1.4 Säätyläis- ja työläisperheiden ruokailutottumusten erot

Ruokakulttuuri oli 1800-luvulla riippuvainen siitä, mihin yhteiskuntaluokkaan ihminen kuului, esimerkiksi porvarit, kauppiaat, käsityöläiset, säätyläiset tai kartanonomistajat. Oli tavallista, että ylimystöllä oli varaa järjestää usean ruokalajin hienoja illallisia eri juomineen, esimerkiksi ranskalaiset viinit ja arrakkipunssi, kun samanaikaisesti talonpojat söivät hyvin yksipuolista ravintoa tai kärsivät nälänhädästä vähäisistä varoista johtuen. (Falkenberg 27.4.2012.)

Työläisten oli hankittava ruokansa ansaitsemallaan palkalla, omavaraisuutta heillä ei ollut paljon. Taloudelliset seikat ja käyttäytymismallit määräsivät työläisten ruokavaliota. Vuosisadan vaihteessa käytettyjä ruoka-aineita olivat mustaleipä,

peruna, suolasilakka ja *silava* eli läski. Ruokajuomia olivat kalja, olut, maito ja kahvi. (Sillanpää 1999, 51–52.)

Kahvin käyttö oli runsasta työläisten keskuudessa. Päivälliseksi oli usein leipää ja kahvia ja päivän lämmin ateria syötiin vasta illalla, jolloin oli enemmän aikaa. Päivän lämmin ateria saattoi olla keitettyjä perunoita tai puuroa. (Sillanpää 1999, 53.)

1850-luvulla elettiin ”kädestä-suuhun” -mallin mukaan. Silloin rahaa ei juuri käytetty, vaan elettiin vaihdantataloutta eli ostettiin tavaraa tavaralla tai raaka-aineella, esimerkiksi suutari vaihtoi tekemänsä kengät säkilliseen viljaa tai viljaa vaihdettiin oravannahkoihin. (Fagerlund 1998, 42.)

Jopa säätyläisten ateriointi arkena oli vaatimatonta. Juhlaruoissa käytettiin ranskalaisia reseptejä, jotka sisälsivät silloin tuntemattomia raaka-aineita ja mausteita kuten mantelia, vaniljaa, persiljaa, muskottia ja parmesanjuustoa. 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa herrasväelle tarjottiin voileipäpöytä. Voileipäpöytä kattoi esimerkiksi sillejä ja sardiinia, kinkkua, aladobia, mätejä ja kaviaaria, hanhenmaksaa ja juustoa. Voileipien lisäksi voileipäpöydässä oli viinaryyppyjä, ja lounasaikaan saatettiin tarjota myös lämmin ruoka. (Sillanpää 1999, 48).

Kun toiset kärsivät nälänhädästä, kurjuudesta ja huonoista sadoista, toisaalla mässäiltiin ja syötiin ylellisesti. Mässäilyyn yhdistettiin myös aineellisen omaisuuden ja voiton tavoittelu sekä ahneus, jotka johtivat syömisen ja juomisen ahneuteen. Mässäily korostui erityisesti pidoissa ja juhlissa. (Linnilä 2008, 78.) Mässäily oli tyypillistä linnoissa, pappiloissa ja kartanoissa pidetyissä juhlissa, jolloin käytettiin esimerkiksi hummereita, kaviaareja ja appelsiineja (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 15).

Suomen ollessa keisarivallan alaisena Pietarin ylhäisö suosi Imatraa ja sen lähiseutua kesänviettopaikkanaan. Heillä oli usein mukanaan omat kokit ja muu palveluskunta. Useissa sen ajan imatralaisissa hoveissa ja hotelleissa oli venäläiset kokit, tarjoilijat ja hovimestarit. Tämän seurauksena Imatran seudulla oli hyvin runsas ruokakulttuuri ja käytössä erikoisia raaka-aineita. Kokkien mukana tulivat muun muassa sampi, kaviaari, parsa, ananas sekä juustoja ja juomia. (Lehmusoksa 2008, 8.)

Ruokakulttuuri oli tuolloin Imatralla monipuolinen, koska samanaikaisesti suomalaisissa kartanoissa pidettiin yllä pohjoismaalaista ruokakulttuuria, hoveissa ja

hotelleissa kokattiin ranskalais-venäläisen gastronomian mukaan ja rahvaiden mökeissä valmistettiin perinneruokia, joissa oli vaikutteita idästä ja lännestä. (Lehmusoksa 2008, 8.)

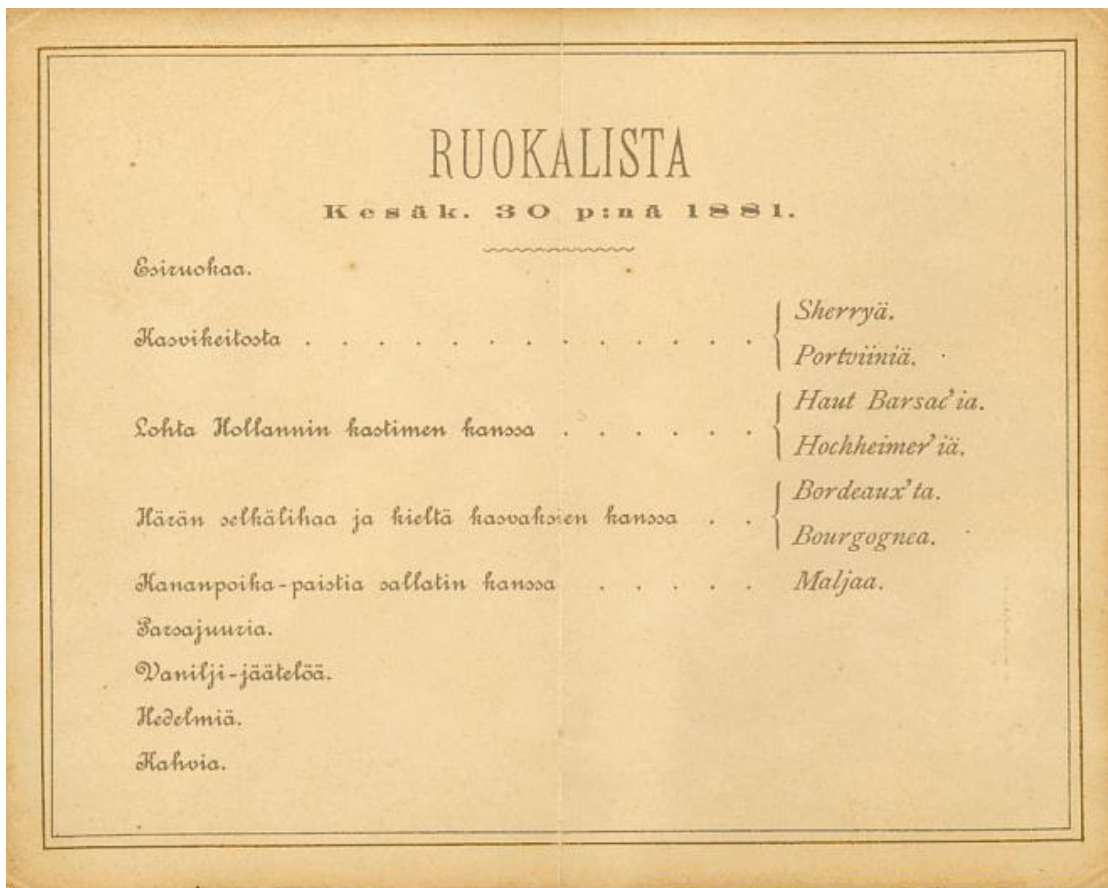
2.1.5 Ruokalistat

Menusta ilmenee aterian, esimerkiksi illallisen, aikana tarjottavat ruokalajit ja juomat. Ennen kuin ruokalistojen käyttö yleistyi, oli kartanoissa ja hoveissa tapana ilmoittaa eri ruokalajit vieraille. Yleensä keittiömestari ilmoitti vieraille juhlallisesti uuden ruokalajin nimen ennen sen tarjoilua. (Viitasaari 2006, 47.)

Menu on kokonaisuus, joka tarjoillaan tiettyinä hetkenä, esimerkiksi illalla tai juhlapäivänä, kuten jouluna. Se sisältää useita ruokalajeja, esimerkiksi alku- ja jälkiruoka, joiden valintaan ei voi yleensä vaikuttaa ruokailutilanteessa. Eri ruokalajit ovat siis ennalta suunniteltuja ja päätettyjä. (Viitasaari 2006, 48.)

Menun laajuus voi vaihdella hyvin suppeasta kahden ruokalajin listasta aina juhlapäivällisillä tarjottavan menun 12 ruokalajin listaan. Usein laajojen menujen listat jakaantuvat eri osiin: kylmät ja lämpimät alkuruoat, keitto, väliruoat, kala- ja lihapääruoat ja jälkiruoat. (Viitasaari 2006, 51.) Ruokalistojen käyttö yleistyi Suomessa 1800-luvun puolivälin jälkeen, ensin juhlapäivällisillä menukortteina (Viitasaari 2006, 48).

Ensimmäinen suomenkielinen Johan Fredrik Granlundin keittokirja *Kokki-Kirja* ilmestyi vuonna 1849. Teos sisältää noin 400 reseptiä ja ehdotuksia lounaiden eli suurusten, päivällisten ja illallisten eli ehtoollisten sisällöstä. Kirjassa esitellään suppeita ja laajoja ruokalistoja. (Linnilä 2008, 60.) Kuvassa kolme (3) on ruokalista vuodelta 1881 (Hotelli- ja ravintolamuseo 2012). Ruokalistalla on sille ajalle tyypillisiä ranskalaisvaikutteisia ruokalajeja ja ruoille sopivat viinit.



Kuva 3 Ruokalista vuodelta 1881. (Hotelli- ja ravintolamuseo 2012)

2.1.6 Raaka-aineet

Maitoa saatiin ainoastaan kesällä, koska talvisin lehmät olivat umnessa. Huonon säilyvyyden vuoksi maito yleensä hapatettiin piimäksi, joka juotiin veteen sekoitettuna. 1870-luvulla maataloudesta siirryttiin lypsykarjan pitoon, joka lisäsi maidon suosiota, mutta vielä 1900-luvun alussa ruokajuomana käytettiin piimää ja rasvatonta maitoa eli *kurria*. (Sillanpää 1999, 41.) Kirnupiimä säilyi sellaisenaan, mutta talvella se jäättyi ja siitä vuoltiin paloja (Falkenberg 27.4.2012).

Maailmansotien välissä maito ruokajuomana sekä ruoanlaitossa yleistyi. Pilaantuvuuden vuoksi maito piti hankkia tuoreena joka päivä. *Kurrista* tuli köyhien juoma, jonka käyttöä salailtiin ja hävettiin. (Sillanpää 1999, 41.) Maidon pastöroinnin kehitti 1860-luvulla Louis Pasteur, jolloin maidon säilyvyys parani. Pastöroinnissa tuore maito kuumennetaan, jolloin siinä olevat mikrobit tuhoutuvat. (Linnilä 2008, 95.)

Suomalainen **voi** oli arvostettua ulkomailla 1800- ja 1900-luvuilla etenkin Pietarissa. Voi oli arvokasta kauppatavaraa. Pietarista Suomeen tuli voin ostajia, jotka ostivat

suuria määriä voita maalaisilta. Voinhakumatkat ylsivät Savoan ja Pohjanmaalle asti. Silloin suomalainen voi kirnuttiin hapatetusta kermasta, jota venäläiset arvostivat. Heidän oma voinsa valmistettiin hapattamattomasta kermasta. (Lehmusoksa 2008, 25.) Voita vietiin Pietariin 1900-luvulle asti. Voin myynnistä saatiin ”voirahoja”. Ja vastaavasti Pietarista tuotiin Suomeen mausteita ja herkkuja. (Falkenberg 27.4.2012.)

Suomessa **puutarhaviljely ja kasvimaat** alkoivat yleistyä 1800-luvulla. Samoja kasviksia, juureksia ja vihanneksia kasvoi niin kartanoiden ja hovien kuin rahvaiden puutarhoissa. Erojakin löytyi, pelkästään säätyläisten tai alan harrastajien puutarhoissa kasvavia kasviksia olivat esimerkiksi retiisi, latva-artisokka (Lounais-Suomi) ja tomaatti. Myös peruna oli ensin sellainen, kunnes se yleistyi 1860-luvun nälkävuosien jälkeen koko Suomessa. (Linnilä 2008, 106–116.) Perunan ja juurikasvien viljely ei ollut vielä yleistä 1860-luvulla eikä niitä osattu hyödyntää ravintona. (Aartomaa 2001, 17). Ympäri Suomen viljeltyjä kasveja tuolloin olivat muun muassa lanttu, nauris, ryvässipuli, pavut, herne, keräkaali, pinaatti, porkkana, palsternakka, maa-artisokka ja parsat. (Linnilä 2008, 106–116.)

Puutarhanhoitoa pidettiin säätyläisen harrastuksena eikä se levinnyt helposti maaseudulle. 1900-luvun alussa alettiin järjestää puutarhanviljely- ja ruoanlaittokursseja, joiden avulla opetettiin kasvisruokien valmistusta, kasvien kasvatusta, mausteiden käyttöä, täytekakkujen valmistusta, kattamista ja säilömismenetelmiä. (Sillanpää 1999, 44–45.) Perunaa käytettiin Länsi-Suomessa keittoihin, laatikkoruokiin, puuroihin, putinkeihin ja leivontaan (Aartomaa 2001, 17).

Suomessa **puutarhanhoito ja hedelmänviljely sekä marjapensaiden** kasvatus yleistyivät jo 1600-luvulla, kun varakkaat ruotsalaiset kokeilivat puutarhaharrastusta suomalaisten kartanoiden pihalla. Puutarhanhoito hiipui kuitenkin jo saman vuosisadan lopulla. Tähän oli useita syitä: suuret kuolonvuodet vuosina 1696–1679, vuoden 1709 kova halla- ja pakkasvuosi ja viimein vuonna 1713 alkanut isoviha tuhosivat omaisuuden ja viljelysmaat. Puutarhanhoitoa ja hedelmänviljelyä alettiin harjoittaa jälleen 1750-luvulta lähtien. (Linnilä 2008, 118.)

1870-luvun jälkeen Suomessa alettiin viljellä myös tomaattia, mutta tomaatin tuotanto ja yleistyminen tapahtuivat vasta myöhemmin 1900-luvulla (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 25). Falkenbergin (27.4.2012) mukaan Suomessa on ollut 1800-luvun lopussa melko runsaasti yrttitarhoja ja puutarhaviljelyä. Mansikkaa on viljelty vähän 1800-

luvun ja 1900-luvun vaihteessa, jolloin siitä käytettiin nimeä tarhamansikka. Metsämansikkaa on kasvanut silloin runsaasti villinä.

Aho- eli metsämansikka on ollut yleisempi 1800-luvun Suomessa kuin nykyään. Sitä on kasvanut runsaammin luonnonvaraisena metsissä jo aiemmin, mutta myös viljelty kartanoiden ja luostarien puutarhoissa. Puutarhamansikan viljely yleistyi vasta 1800-luvulla. Myös musta- ja punaherukkaa on kasvanut koko Suomessa luonnonvaraisena kauan (Linnilä 2008, 124).

Omenapuita kasvatettiin jo 1800-luvulla Suomessa. Linnilä siteeraa teoksessaan *Linnan pidoista pappilan pöytään* (2008, 119) Elias Lönnrotia teoksesta *Flora Fennica - Suomen kasvio* (1866): ”Hedelmä yleiseen tuttu, ruokava ja terveellinen. Metsä-omenain puserretusta mehusta saadaan siiteriä ja etikkaa.”

Sitruuna oli käytössä ravintoloiden keittiössä ja oli tärkeä osa ranskalaista keittiötä, mitä se on nykyäänkin. Erityisesti sitruunaviipale kuului jo 1800-luvulla koristeeksi ja maustajaksi wieninleikkeeseen. Sitä käytettiin myös hillojen, makeisten, jälkiruokien ja juomien valmistuksessa. Erilaisten kala-annosten mausteeksi laitettiin sitruunamehua Välimeren maissa. (Linnilä 2008, 121.) Myös viikunoita on voinut olla rikkaiden hedelmävadeilla Suomessa ja muualla Pohjolassa jo 1300-luvulta lähtien (Linnilä 2008, 123).

Luonnonmarjoja on osattu hyödyntää kauan, niin rahvaan kuin rikkaankin, ruokapöydässä. Rahvas söi kesäaikaan marjoja sellaisenaan tai laittoi niitä maidon ja viilin sekaan. Marjoja käytettiin myös puuroissa ja talkkunan seassa. Marjoja säilöttiin eri tavoin: mustikoita kuivaamalla ja vadelmaa, mansikkaa ja mustikkaa mehustettiin. (Linnilä 2008, 125.) Myös Falkenbergin (27.4.2012) mukaan marjoja säilöttiin kuivaamalla, esimerkiksi mustikkaa. Puolukasta tehtiin survosta. Marjoista tehtiin myös hilloja, sillä ne säilyivät hyvin suuren sokerimäärän ansiosta. (Falkenberg 27.4.2012.)

Luonnossa kasvavia kasveja ja yrtejä hyödynnettiin ruoanvalmistuksessa ja rohdoskasveina. Nokkosta käytettiin monipuolisesti ruoanvalmistuksessa: sitä käytettiin pinaatin asemasta, laitettiin jatkeeksi leipäjauhoihin ja sekoitettiin salaatteihin. Rohdoskasvina siitä hyödynnettiin versot, siemenet sekä keitettiin mehua. Myös käenkaalia on käytetty. (Linnilä 2008, 125).

Sieniä, erityisesti rouskuja ja tatteja, käytettiin ruoanvalmistuksessa ja säilöttiin karjalassa. Venäläiset opettivat sienien käytön karjalaisille. Muualla Suomessa sieniä ravinnoksi hyödynsivät vain säätyläiset ja ylimystö aina 1800-luvun lopulle. (Linnilä 2008,126.)

Sokeri oli 1800-luvun puoliväliin asti harvinaista herkkua sen kalleuden vuoksi, niinpä sen käyttö ei ollut yleistä rahvaan keskuudessa. Myös hunaja oli ylellisyysraaka-aine. Sokerin kulutus kasvoi, kun kahvinjuonti yleistyi 1800-luvun lopussa. Sokerin käyttö vähentyi taas ensimmäisen maailmansodan jälkeen, kun siitä tuli säännöstelty elintarvike. (Linnilä 2008, 92–93 .)

Ruis syrjäytti ohran tärkeimpänä ruokaviljana 1800-luvulla. Kauran viljely yleistyi myös 1800-luvulla karjatalouteen siirtymisen myötä. Speltti oli yleinen leipävilja Etelä- ja Keski-Euroopassa. (Linnilä 2008,100–101.)

2.1.7 Ruokalajit

Laatikot ja rosollit ovat peräisin jo 1700-luvulta, jolloin ne olivat säätyläisten juhlaruokia. 1800-luvun lopussa nämä ruokalajit levisivät koko kansan tietoisuuteen. *Rosolli* eli sallatti valmistettiin alun perin perunasta, sipulista ja suolasilakoita. Vasta myöhemmin rosollissa alettiin käyttää punajuurta, porkkanaa, suolakurkkua, omenaa ja silliä. Aladobia tarjottiin yhdessä rosollin kanssa (Sillanpää 1999, 46–47).

Jälkiruoat olivat keittoja ja kiisseleitä, joissa käytettiin luumua, rusinaa, hedelmiä tai marjoja. Myös puuroja, munajuustoa ja makeaa juustoa tarjottiin pidoissa jälkiruokana. Yksinkertaisimmillaan luumuja keitettiin ja syötiin kermavaahdon kanssa. (Sillanpää 1999, 47.) Myös kuivatuilla hedelmillä on herkuteltu. Kuivattuja rusinoita ja luumuja on tuotu Suomeen jonkin verran. (Falkenberg 27.4.2012.)

Lanttu, mämmi, sahti ja lusikoitava viili ovat suomalaista alkuperää ja esimerkiksi ruisleipä ja graavikala kuuluvat myös naapurimaiden historiaan (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 23). Kalojen lämminsavustaminen alkoi yleistyä 1800-luvulta lähtien (Viitasaari 2006, 79).

2.2 Juomakulttuuri

Suomessa väestön alkoholin kulutuksessa ja juoman määrässä voidaan hahmottaa eri aikakausia. Aikakausten erot johtuvat esimerkiksi maanviljelyn yleisyydestä, elintason noususta ja lainsäädännöstä. Nämä aikakaudet vanhimmasta nuorimpaan ovat:

- 1) viljapohjaisia alkoholijuomia ei valmistettu
- 2) olutvaltainen juomakulttuuri
- 3) paloviinavaltainen juomakulttuuri
- 4) niukan kulutuksen viinavaltainen kulttuuri ja
- 5) alkoholin kasvavan kulutuksen ja monien alkoholijuomalajien kulttuuri. (Apo, S. 2001, 21-22.)

Kohta paloviinavaltainen juomakulttuuri alkaa 1600-luvulta ja päättyy yli 200 vuotta myöhemmin, 1860-luvulla. Sen jälkeen alkoi kohdan niukan kulutuksen viinavaltainen kulttuuri, kun vuonna 1866 Suomessa kiellettiin talonpojilta paloviinankeitto ottaen mallia Ruotsista. Alkoholin kieltolaki sijoittuu myös tälle kaudelle, vuosiin 1919–1931. Tätä aikakautta jatkui 1960-luvulle asti. (Apo 2001, 22, 24.)

Majatalon perustamisoikeus tuli 1600-luvun alkupuoliskolla. 1883 annettiin uudet määräykset kyydinpidosta ja kestikievaritaloista, mutta alkoholin ja oluen anniskelusta ei annettu määräyksiä. Vuonna 1887 alkoholin anniskelu kiellettiin majataloissa sen runsaan käytön ja yleisen piittaamattomuuden vuoksi. Oluen myynnistä tuli luvan varaista vuonna 1895. (Karlstén 2007, 30–31.)

Alkoholin haitat herättivät keskustelua jo ennen maamme itsenäistymistä. Siksi vuonna 1919 tuli voimaan alkoholin kieltolaki. Alkoholin kieltäminen kokonaan ei kuitenkaan onnistunut, sillä ravintoloissa tarjoiltiin ns. tiskin alta alkoholijuomia, esimerkiksi viskiä, viiniä ja konjakkia. Alkoholi saatiin ravintoloihin salakuljettajien toimittamina kauppalaivoista. Kieltolaki kumottiin vuonna 1932. (Viitasaari 2006, 33.)

Säätyläisten juhlapäivällisen juomina tarjottiin sherryä, madeiraa, berncastleria, snapsia ja olutta. Jälkiruoka kahvin kanssa avecina oli konjakkia, munkkilikööriä tai punssia. (Aartomaa 2001, 54.) Kaakaota juotiin jo 1800-luvun lopulla. Kaakao juomana tunnettiin silloin nimellä ”suklaajuoma”. (Falkenberg 27.4.2012.)

Yksi vanhimmista ruokajuomista Suomessa on kalja. Mallasjuomia on valmistettu jo esihistoriallisella ajalla. Olutta pantiin jo 1500-luvulla, mutta sen valmistus koettiin kaljaa monimutkaisemmaksi ja oluen paneminen onkin kehittynyt historian aikana. ”*Kaljalla työt tehdään – oluella pidot pidetään*” sanonta kertoo, että olutta pidettiin kaljaa hienompana juomana. (Sillanpää 1999, 40.)

Olutta valmistettiin 1800-luvun puoliväliin asti pintahiiva-menetelmällä ja olut pilaantui nopeasti. Tämän jälkeen olutta alettiin valmistaa pohjahiiva-menetelmällä ja hiivaa opittiin pastöroimaan säilyvyyden parantamiseksi. (Sillanpää 1999, 40.) Suomalainen sahti on toinen kahdesta maailmassa säilyneestä alkuperäisolutesta (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 25). Sahtia käytettiin janojuomana (Falkenberg 27.4.2012).

Ennen kuin Suomessa yleistyi humalakasvi, käytettiin sen asemasta suopursua oluen ja kaljan valmistuksessa. Nykyään tiedetään, että suopursu on vaarallinen hermomyrkkö, jota ei tulisi nauttia sisäisesti ollenkaan. (Linnilä 2008, 125.)

Falkenberg (27.4.2012) kertoi haastattelussa, että sotaväelle on tarjottu tietty määrä viinaryyppyjä päivässä. Viinaryyppy piti sotilaiden mielialan korkeana ja yksi annos sisältää paljon kilokaloreita. Viina ei myöskään jäänyt talvella, toisin kuin esimerkiksi sahti.

2.3 Tapakulttuuri

Juhlissa ja juhlapyhinä oli tapana tarjota arkiruokaa parempia aterioita. Vuodenajan lisäksi trendit maailmalta vaikuttivat raaka-aineiden ja ruokalajien valintaan etenkin säätyläisten keskuudessa. Myös asuinsijainti ja varallisuus ovat vaikuttaneet tapakulttuurin kehitykseen. Useat 1800-luvun juhlien ruokalajit, perinteet ja tavat järjestää juhlia ovat käytössä edelleen.

2.3.1 Pöytätavat ja ruokailuajat

Ennen 1800-luvun loppupuoliskoa ruokailuvälineenä käytettiin puukkoa ja puulusikkaa, vasta sen jälkeen yleistyivät pöytäveitsi, haarukka ja lusikka. Samaan aikaan tulivat myös kivi-, lasi- ja posliiniastiat, henkilökohtaiset lautaset mukaan lukien. Säätyläisiltä omaksuttiin uusia tapoja, kuten uusien ja hienojen ruokalajien valmistaminen sekä ruokailutavat. Myös koulut, sanomalehdet sekä uudenlaiset yhdistykset ja organisaatiot opettivat ja välittivät uutuuksia. (Sillanpää 1999, 43.)

Kauppiasporvariperheen päivittäinen ruokailu 1800-luvun alussa saattoi olla esimerkiksi seuraavanlainen: Aamiainen syötiin arkena kello 6–7, se sisälsi puuroa, leipää ja maitoa. Jos aamiaisella oli vieraita, aamiaispöytään katettiin myös suolattua,

savustettua ja paistettua lohta, paistettua porsasta, viiliä, olutta ja vohveleita. Puolenpäivän aikaan syötiin *puolinen*, johon kuului kaksi ruokalajia, *alusruoka* ja *päällysruoka*. Alusruokana oli usein liha- tai kalakeittoa ja päällysruokana syötiin ryynipuuroa ja marjaruokia. Päivällinen nautittiin illansuussa ja silloin tarjottiin keittoja ja laatikkoruokia sekä jälkiruoaksi puuroja ja marjakeittoja. (Aartomaa 2001, 17.)

Kaupunkilaisilta opittiin aterimien, juomalasien ja lautasten käyttöä, sekä tarjoiluvatien koristelua ja kattamista (1870). Uusina tapoina tulivat myös ruoan nauttiminen usealta lautaselta, leivän tarjoilu viipaleina kokonaisen sijaan ja vehnäsen nauttiminen kahvin kanssa. Koulutetut ammattilaiset määrittivät terveellisen ruoan ja hygienian normit. (Sillanpää 1999, 44.)

Ruokailutavat olivat tarkempia säätyläisten kuin rahvaan keskuudessa. Sivistyneistön odotettiin käyttäytyvän hyvin ruokapöydässä. Kahvin ja teen jäähdyttäminen puhaltamalla oli kiellettyä. Leipä syötiin leikkaamalla siivu suupaloksi voitelun jälkeen ja suupalat syötiin haarukalla. Veitsen laittaminen suuhun oli kiellettyä eikä liemiruokaa saanut hörppiä koväänisesti. (Sillanpää 1999, 49–50.)

Ateria-ajat vaihtelivat paikkakunnittain, mutta päivällinen tarjottiin kello 15–18. Kahvikekkerit olivat kutsuista yleisimmät, koska päivällis- ja illalliskutsut sekä tanssiaiset olivat kalliimpia järjestää. (Sillanpää 1999, 50.) 1900-luvun alussa suositeltiin, että jos päivällisillä oli myös naisvieraita, tuli ruokalistan teksti kirjoittaa punaisella tai kullalla ja menukortin tuli olla valkoinen. Menukortin kielenä tuli käyttää ranskaa. (Aartomaa 2001, 65.)

Vuodenajalla ja työn luonteella oli merkitystä ateriointiin. Työskennellessä kotona tai lähellä kotia syötiin lämmin ateria sisällä. Talvella työskennellessä metsässä oli tapana ottaa kylmät eväät mukaan. Vuodenaika vaikutti myös aterioiden määrään päivässä; talvella nautittiin yleensä kolme ja kesällä neljä ateriaa päivässä. Kahvin yleistyttyä lämmin aamiainen alettiin korvata kahvilla ja voileivällä. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 26.)

Kattaus on ollut hyvin tärkeässä osassa ruokaillessa, varsinkin pidoissa. Ruokailuvälineet olivat alumiinisia, mutta säätyläiset käyttivät hopeisia. Kartanoissa oli suuret astiastot käytössä, esimerkiksi 36 hengelle. Lautasliinat olivat valkoisia ja tärkättyjä. Voikin laitettiin kauniisti esille pyörittäen siitä palloja ja koristelemalla persiljalla. (Falkenberg 27.4.2012.)

2.3.2 1800-luvun pitopöytä

Kauppiasporvariperheen juhlaillallisilla Oulussa tarjottiin alkuruoaksi runsaasti salaatteja, liha- ja kalahyytelöitä sekä lohta ja siikaa. Pääruokia tarjottiin kaksi, ensimmäiseksi lohikeittoa, klimppisoppaa tai pasteijoita lihaliemen kera ja toiseksi lihaa esimerkiksi vasikanpaistia, jonka kanssa hernetuuvinkia, porkkanaa ja perunaa. Jälkiruoaksi oli vanukkaita, hyytelöitä, jäätelöä, marjoja, torttua tai luumukräämiä. (Aartomaa 2001, 17–18.)

Pitopöytä oli tapana kattaa ristiäisiin, häihin, hautajaisiin, lukukinkereihin ja vuoden suuriin juhliin. Ennen 1900-lukua pöytään katettiin leipä, voi, juusto, liha sekä juoma. Lämmin ruoka tarjottiin viinaryypyn kanssa ruokapöydässä. Vasta vuosisadan vaihteessa Länsi-Suomeen levisi tapa järjestää pidot *seisovasta pöydästä* eli ruoka katetaan erilliselle pöydälle, josta jokainen saa ottaa haluamaansa. Seisovassa pöydässä oli tarjolla kylmiä alkuruokia, useita lämpimiä ruokia, jälkiruokaa ja kahvia tai teetä. (Sillanpää 1999, 46.)

Itä- ja Länsi-Suomen erot pitojen järjestämisessä näkyivät tapakulttuurissa. Itä-Suomessa ei omaksuttu Länsi-Suomen tapaan *seisovaa pöytää* vaan pidot järjestettiin mieluummin istumapöydässä. Ruoka tarjoiltiin Itä-Suomessa ikäjärjestyksessä kun taas Länsi-Suomessa tarjoilujärjestyksen määräsi varallisuus. Pitoja varten teurastettiin lammas, nauta tai sika, josta sitten valmistettiin paisteja, aladobia ja sylttyjä. Naudanpaisti oli tyypillinen ruokalaji juhlissa ja sen kanssa tarjottiin paputuuvinkia, perunoita, puolukkahilloa tai makaronilaatikkoa. (Sillanpää 1999, 47.)

Toisen kuuluisan savolaisen Kauppaneuvoksen Herman Saastamoisen juhlia varten ostettiin kalkkunaa, kukkakaalia, pyöniä, viinirypäleitä, omenia, päärynöitä, suolaisia cheksejä, tuorekurkkua, sitrooneja, savustettua siikaa ja lohta ja kaviaaria. Näitä raaka-aineita Saastamoinen piti parhaina, mitä voi saada. (Aartomaa 2001, 56.)

Myös kokonaisena kypsennetyt sian, naudan tai lampaan reidet olivat yleisiä 1800-luvun pitopöydässä. Ennen jauhelihan yleistymistä olivat myös lihapullat pito- ja pyhärüokaa. (Sillanpää 1999, 47.) Jo 1800-luvun alkupuolella tunnettiin vuotuisten juhlien perinneruoat kuten laskiaispulla, mämmi, sima, tippaleivät, lipeäkala ja tortut (Aartomaa 2001, 23).

Koska Suomessa ei ollut omaa ravintolakulttuuria, muodostui se muun Euroopan tavoin ranskalaisen ravintolakulttuurin pohjalle. Tämä näkyy esimerkiksi ruoissa ja tavoissa. 1900-luvun alussa ravintoloiden keittiöissä työskenteli useimmiten ulkomaalaista henkilökuntaa, kuten saksalaisia ja ruotsalaisia, jotka toivat mukanaan uutta tietoa ja uusia tapoja toimia ravintolassa. Myös ulkomailla matkustelleet varakkaat suomalaiset toivat muualta Euroopasta tietoa ravintolatyyleistä ja -tavoista. (Viitasaari 2006, 32.)

1800-luvulla ravintolassa kävivät ainoastaan varakkaat. Ruokalistojen kielenä käytettiin ranskaa, koska se oli gastronomian pääkieli (Sillanpää 1999, 49.) Ravintolalalla otettiin paljon oppia maailmalta, mutta erityisesti Ranskasta. (Aartomaa 2001, 65). Myös ruokalistojen sisällössä näkyi Ranskan vaikutus. Ravintolan listalla saattoi olla parsaa voisulalla, lohta hollandaisekastikkeella, paistettua kananpoikaa ja jäätelöä. Ravintolat pystyivät myös hankkimaan appelsiineja, persikoita ja ananasta. (Sillanpää 1999, 49.) Myös Linnilä (2008, 60) kertoo ranskalaisen keittiön olleen 1800-luvulla esikuvana länsimaalaiselle keittotaidolle ja ruokailujärjestykselle.

Hienoimpiin ravintoloihin lukeutuivat Kämppi ja Seurahuone (Sillanpää 1999, 49). Suosittuja kahviloita puolestaan olivat Helsingissä Ekberg, Fazer, Brondini ja Catani. Hotelli Kämppi tunnettiin eurooppalaisena ja tyylikkäänä. (Aartomaa 2001, 62.) Kuopiossa toimi vuosina 1884–1890 ”Bodega Espanola” ravintola. Nykyään samalla paikalla toimii ravintola Isä Camillo. (Kulttuurikolmikko Oy 2012; Ravintolamestarit Oy 2011; Viitasaari 2006, 29.)

Monet tänäkin päivänä arvostetut ja tasokkaat hotellit ja niiden ravintolat maailmalla avasivat ovensa 1800-luvulla. Useat paikat tulivat kuuluisiksi juuri ruoan ja keittiömestareiden takia. Tällaisia paikkoja ovat esimerkiksi Lontoon Savoy ja Pariisiin Ritz, joissa molemmissa keittiötä johti Escoffier. (Talvi 1989, 266–267.)

2.4.1 Ranskan ja muun Euroopan sekä Venäjän vaikutus suomalaisen ruokakulttuurin kehitykseen

1800-luvulla Ranskassa tai ranskalaisten keittiömestareiden toimesta syntyivät monet tämänkin päivän suolaiset ja makeat klassikkoannokset. Jussi Talvi mainitsee teoksessaan Gastronomian historiaa ainakin seuraavat annokset: Tournedos Rossini, Marengon kana, Sole à la Walewska, Filee Wellington, Charlotte russe, Crème

Chantilly ja Pêches Melba. Itävallassa taas syntyi esimerkiksi kuuluisa suklainen Sacher-kakku (Talvi 1989, 236, 241, 244, 248, 255–256, 267, 277).

Monen kuuluisan ranskalaisen keittiömestarin menestys ajoittuu 1800-luvulle: Antonin Carême, Urbain Dubois ja Auguste Escoffier. Usein he myös kiersivät ympäri maailmaa viemässä oppejaan eteenpäin tai vierailivat eri maiden hoveissa kokkeina. Anthèlme Brillat-Savarin (1775–1826) oli kuuluisa gastronomi ja herkuttelija, ei niinkään kokki. Monet heistä julkaisivat nykyäänkin ”kulttimaineessa” olevia teoksia. Ehkä kuuluisin on Brillat-Savarinin kirja Maun fysiologia (La Physiologie du Goût). Escoffier loi Uuden keittiön, minkä ruokafilosofiana oli yksinkertaisuus. Hän antoi raaka-aineiden makujen puhua puolestaan. Hänen edeltäjänsä Carêmen aikaan taas oli valloillaan runsaus ja näyttävyyys niin ruoan maussa kuin esillelaitossakin (Talvi 1989, 230, 244, 251, 254, 263, 266, 277.)

Ranskassa osattiin arvostaa ruokaa, kulttuuria ja kokin ammattia jo 1800-luvulla. ”Kokin vastuuseen ei kuulu asiakkaan terveys, vaan kokin tehtävä on yksinomaan valmistaa herkullisia ruokia, niin hyviä kuin ikinä kykenee.” (Talvi 1989, 526.)

Pariisissa oli 1800-luvun loppupuolella useita ravintoloita, joissa tarjottiin keitettyä lihaa ja lihalientä. Näistä Bouillons Duval -paikoista kehittyi pikkuhiljaa ravintoloita, kun asiakkaat vaativat lihan seuraksi muutakin syötävää ja viiniä. Duval perusti myös lihakauppoja, joissa hän myi keitettyä lihaa ja lihalientä. Keitettyä lihaa hän myi, koska lihan säilyvyys oli huono. (Talvi 1989, 261.)

Aleksanteri ensimmäisen aikana nautittiin Pietarissa runsaita zakuska -pöytiä. Se sisälsi useita kylmiä pieniä syötäviä: suolakurkkuja, kalaa, lihaa, limppua ja piiraita. Joskus se sisälsi myös lämmintä tattaripuuroa tai kaalikeittoa. Skandinaavisempi voileipäpöytä on saanut zakuska -pöydästä vaikutteita. Syömisen lomassa nautittiin vodkaaryppyjä ja vahvaa lämmintä teetä. (Talvi 1989, 292–293.)

2.4.2 1800-luvun ruokakulttuurin vaikutus tähän päivään

Idän ja Lännen vaikutteet ovat rikastuttaneet suomalaista ruokakulttuuria ja edelleen on nähtävissä eroja Itä- ja Länsi-Suomen ruokakulttuureissa. Erityisesti Venäjältä tulleet ruoat ja tavat tekevät Suomen ruokakulttuurista erilaisen verrattuna muihin Pohjoismaihin. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 14.)

Reilussa sadassa vuodessa suomalainen ruokakulttuuri on monipuolistunut ja ruokatuote valikoimat ovat lisääntyneet, mutta joitain samankaltaisuuksia vielä löytyy. Vielä nykyään syötäviä perinneruokia ovat esimerkiksi ruisleipä, karjalanpaisti, vehnäpulla ja monet kalaruoat. Monista sen ajan juhlaruoista on tullut tämän päivän arkiruokaa ja reseptit ovat yksinkertaistuneet. (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 15.)

Vaikka raaka-aineiden kausiluontoisuus ei enää vaikuta yhtä paljon ruokavalintoihimme kuin aiemmin, on joitain perinteitä kausiruoissa joita noudatamme, esimerkiksi rapujuhlat syksyllä sekä mateen ja mädin syöminen talvella (Ruokatieto Yhdistys Ry 2009, 22).

Perinteistä suomalaista ruokakulttuuria pidetään yllä esimerkiksi Aino -ravintolassa Helsingissä. Omistajat pyrkivät säilyttämään suomalaiset perinteiset maut ruoissa, mutta tuovat ne esiin modernilla tavalla, jotta ne sopivat nykypäivään. Hyvä esimerkki heidän ruokalistaltaan on tilliliha, jossa maku on tuttu, mutta valmistustapa ja raaka-aineet eroavat alkuperäisestä. (Honkakumpu 2011, 21.) Mikkeliissä sijaitseva Tertin kartano taas hyödyntää oman maan satoa ja lähiruokaa ruokatuotteissaan. Käytössä ovat edelleen suvun vanhat reseptit ja sata vuotta vanha taikinajuuri. (Honkakumpu 2011, 20–21.)

Elintarviketeollisuusliitto on listannut suomalaisten suosikkiruoat vuodelta 2010 seuraavasti kuvassa neljä (4) (Elintarviketeollisuusliitto 2010).

Suosikkiruoat 2010

- **1. Jauhelihakastike**
- **2. Paistettu kala**
- **3. Pihvi/leike**
- **4. Lihapullat**
- **5. Broileri-/kalkkunakastike tai-pata**
- **6. Pastakastike**
- **7. Makaronilaatikko**
- **8. Pizza**
- **9. Munakas**
- **10. Kreikkalainen salaatti**

Kuva 4 Suomalaisten suosikkiruoat 2010. (Elintarviketeollisuusliitto 2010)

2.5 Kauppaneuvos Gustaf Ranin Pohjois-Savon ruokakulttuurin vaikuttajana

Gustaf Emanuel Ranin syntyi vuonna 1825 Säamingissä, joka on nykyään osa Savonlinnaa ja muutti Kuopioon vuonna 1840. Hän toimi G.W. Roeringin oppipoikana hänen kauppaliikkeessään. (Kauranne 2002, 8.) Oppipoikana ollessa hän opiskeli sunnuntaikoulussa kauppaporvarien ja käsityöläisten koulussa (Hietakari 1952, 22). Jo alle 30-vuotiaana Ranin hankki tarvittavat rakennukset ja tarvikkeet aloittaakseen kauppatoiminnan (Kauranne 2002, 8). Gustaf Ranin sai 49 vuoden iässä kauppaneuvoksen arvonimen 3.5.1875 (Fagerlund 1998, 74). Ranin toimi myös myllärinä. Hän rakensi oman höyrymyllyn Koljonniemelle vuonna 1882 (Fagerlund 1998, 78).

Vähittäis- ja tukkukauppiaana Raninin tulot kertyivät osto- ja myyntihinnan erotuksesta. Myös vaihtokauppa oli hyvin yleistä siihen aikaan, esimerkiksi vastineeksi Ranin saattoi saada voita, tervaa tai lihaa. Saatuaan työkokemusta mylly- ja panimoteollisuudesta Ranin laajensi liiketoimintaansa myllyteollisuuteen, panimotoimintaan ja alkoholijuomien valmistukseen. (Kauranne 2002, 9–10.)

Gust. Ranin haaveili maalaiskartanosta, paikasta joka olisi lähellä kotia, mutta kuitenkin kauempana työympäristöstä. Hän halusi myös paikan, jossa voisi harjoittaa karjanhoitoa ja maanviljelystä. Hän osti vaimonsa kuoleman jälkeen Koivumäen kartanon tilan pakkohuutokaupasta 17.9.1869 perheelleen kesänviettopaikaksi. Myöhemmin hän muutti sinne asumaan vakituisesti. Tilalla hän viljeli monenlaisia tuotteita viimeisimpien trendien mukaisesti, joita hän luki alan kirjallisuudesta ja lehdistä. Tilan tuottamia elintarvikkeita, muun muassa kananmunia, kermaa ja maitoa, myytiin Kuopion kauppatorilla. Hän myös piti navetassa englantilaisia rotulehmiä ja muita tilan eläimiä olivat muun muassa kanat ja hevoset. (Fagerlund 1998, 65–67.)

Viinan salamyynti ja alkoholin suuri kulutus ja käyttö olivat ongelmia jo 1800-luvulla. Ranin halusi puuttua tähän ongelmaan ja rajoittaa väkiviinajuomien käyttöä sekä estää salakapakoiden syntymistä. Vaikka hänellä oli oma tislamo, joka tuotti hyvin, hän lopetti viinan myynnin omalta tehtaaltaan. Kuopioon perustettiin myös Anniskeluyhtiö. Tällä yhtiöllä oli yksinoikeus väkiviinan vähittäismyyntiin, ns. ”tippamyyntiin”. (Fagerlund 1998, 80.)

2.5.1 Raninin kauppa Pohjois-Savossa

Vuonna 2012 Osakeyhtiö Gust. Ranin, perustettu vuonna 1852, vietti 160-vuotisjuhlaansa (Kauranne 2002, 8). Gustaf Ranin aloitti oman liiketoimintansa tuolloin saadessaan kauppaporvarin oikeudet Kuopioon (Hietakari 1997, 51). Oy Gust. Ranin on vielä nykyäänkin toiminnassa oleva Pohjois-Savon vanhin kauppahuone (Kauranne 2002, 8).

Vuonna 1856 maaliskuun 3. päivä Ranin osti pakkohuutokaupasta talon, jossa voisi pitää myymälää, ja jossa olisi asuintilat liikkeen apulaisille ja Raninin sukulaisille. Talo sijaitsi pohjoisen Vuorikadun ja Kuninkaankadun kulmassa. Nykyäänkin samalla paikalla kerrostalossa sijaitsee yhtiön toimisto. (Fagerlund 1998, 39.)

Ranin sai Kuopion viinanpolttimon vastuulleen vuonna 1859 (Fagerlund 1998, 38). Raninin entisen isännän O.W. Roeringin kuoltua hänen täytyi myydä Roeringin kiinteää omaisuutta, jotta välttyttäisiin konkurssilta. Rurik Kellgren osti Roeringin viinanpolttimon irtaimistoineen ja tontteineen. Kellgren otti Raninin yhtiökumppanikseen viinanpolttimoon. Myöhemmin v. 1863 viinanpolttimo siirtyi kokonaan Raninin omistukseen hänen ostettuaan Kellgrenin osan itselleen. (Fagerlund 1998, 68.)

Vuonna 1866 tuli voimaan uusi laki, jonka jälkeen polttimo- ja panimoteollisuus käynnistyivät toden teolla (Fagerlund 1998, 41). Kellgren ja Ranin aloittivat viinanpolton joulukuussa 1867 huudettuaan poltto-oikeuden 20 000 kannulle (1 kannu = 2,6 l). Myöhemmin määrä nousi 79 000 kannuun. (Fagerlund 1998, 68.) Pian Ranin liitti viinatehtaaseensa tislaamon, vuonna 1869 (Fagerlund 1998, 70–71). Tislaamon ensimmäiset tuotteet olivat pomeranssi- ja kuminaviina. Pian tuotevalikoima laajeni punssiin, arrakkiin ja likööriin. (Fagerlund 1998, 71.)

Jo 1850-luvun lopulla Raninin vähittäistavarakaupan valikoima oli monipuolinen. Suurin osa tuotteista oli ns. peruselintarvikkeita, joita tarvittiin jokapäiväisessä elämässä, esimerkiksi suolaa, vehnä jauhoja, voita, viljaa ja kaloja, Oulun lohta ja Norjan silliä. Kaupan hyllyiltä löytyi kuitenkin myös erikoisempia ja harvinaisempia raaka-aineita ja tavaroita, jotka olivat suunnattuja säätyläisasiakkaille. Näitä tavaroita olivat esimerkiksi eksoottiset hedelmät, hienot viini- ja konjakkilaadut sekä makeisrasiat. Kaupassa myytiin myös muun muassa lyijykyniä, kankaita, tapetteja ja rautakauppatavaraa. (Fagerlund 1998, 32–33.)

Gustaf Ranin rakennutti yhdessä liikekumppaninsa C.S. Pawloffin kanssa purjelaivan ulkomaankauppaa varten heti kun Kuopio sai tapuli-kaupunkioikeudet vuonna 1857 (Fagerlund 1998, 33–34). Ensin *Kuopio*-laiva suuntasi kauppamatkansa kaukaisempiin maihin, esimerkiksi Englantiin, Malagaan, Egyptiin ja Kuubaan. Vuoden 1863 jälkeen *Kuopio*-alus ei enää purjehtinut yhtä kauaksi kauppamatkoille, vaan seilasi Viipuriin ja Pietariin sekä Saksaan Lyypekkiin ja Hampuriin. Ranin toi silloin Suomeen muun muassa jauhoja, viljaa ja suolaa sekä siirtomaatavaroita, ja vei Suomesta ulkomaille muun muassa tervaa, vasikan- ja jäniksennahkoja sekä potaskaa. (Fagerlund 1998, 35–37.)

2.5.2 Lignell & Piispanen

Lignell & Piispanen on Oy Gust. Raninin aputoiminimi. Se on perustettu vuonna 1882 (Lakka Joy-lehti 2011, 25) ja tänä vuonna Lignell & Piispanen täyttää 130 vuotta. (Lignell & Piispanen 2012.)

Lignell & Piispanen on tunnettu liköörin valmistaja Kuopiossa. Muu tuotevalikoima koostuu väkevistä alkoholijuomista, viineistä, väkevistä viineistä ja miedoista alkoholijuomista. Alkoholituotannossaan yritys pyrkii tuomaan esiin arktisia makuja arktisten marjojen avulla, kuten mesimarja, lakka ja mustikka. He käyttävät perinteistä uuttamismenetelmää tuotannossaan, minkä taito siirtyy sukupolvelta toiselle. (Lignell & Piispanen 2012; Alko 2012.)

2.5.3 Suomen tuonti ja vienti tuotteet 1800-luvulla

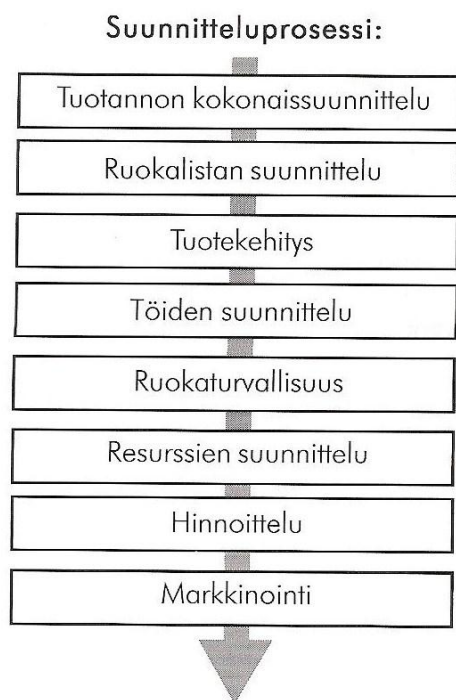
1800-luvun alkupuolen vientituotteita olivat lohi, terva, puutavara, piki, potaska ja tali. Tavara kulki meriteitse Pohjanmeren ja Välimeren rannikkokaupunkeihin sekä Amerikkaan. Suomeen puolestaan tuotiin kahvia, suolaa, sokeria, tupakkaa, mausteita, hedelmiä, puuvillaa ja kankaita. (Aartomaa 2001, 16.)

Metsäteollisuuden rinnalla voi olla merkittävä vientituote erityisesti Venäjälle. Vientituloilla ostettiin viljaa, koska Suomi ei ollut omavarainen viljan suhteen. 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa uudet keksinnöt, kuten tehdasvalmisteiset maatalouskoneet ja keinolannoitteet, vähensivät työmäärää ja lisäsivät sadonmäärää ja tuottoa. (Sillanpää 1999, 38–39.)

3 RUOKALISTAN SUUNNITTELU RUOKATUOTANTOPROSESSIN OSAPROSESSINA

Ruokatuotantoprosessi on yksi osa suurempaa kokonaisuutta, ruokapalvelutoimintaa. Ruokapalvelutoiminta käsittää ruokapalvelutuotannon, tuotteet ja palvelut sekä tukiprosessit (mm. henkilöstö-, talous- ja kiinteistöhallintaprosessit). Ruokapalvelutuotanto jakaantuu ruokatuotannon prosesseihin (ruoanvalmistuksen suunnittelu, toteutus ja seuranta) ja asiakaspalvelun prosesseihin, joita hyödyntäen ruoka tai annos tarjotaan asiakkaalle. (Lampi ym. 2009, 17.)

Ruokatuotantoprosessi voidaan jakaa suunnitteluun, toteutukseen ja seurantaan. Osaprosesseja ovat: suunnitteluprosessi, hankintaprosessi, valmistusprosessi sekä seuranta- ja laskutusprosessi. Huolellisella suunnittelulla voidaan vaikuttaa muun muassa kannattavuuteen ja laatuun. Ruokalistan ja reseptiikan suunnittelu ovat osa suunnitteluprosessia. (Määttä 2010, 346–347.) Määttä jakaa suunnitteluprosessin kahdeksaan eri osaprosessiin (Kuva 5).



Kuva 5 Ruokatuotannon suunnitteluprosessi ja sen osaprosessit. (Määttä 2010, 347)

Menun kehittäminen on ensimmäinen askel ruokien ja juomien operoinnissa. Menun ruokatuotteiden suunnittelun lisäksi on mietittävä menun ulkonäköä ja ruokien tuotantomenetelmiä. (Ninemeier 2001, 13) Suunniteltaessa ruokalistaa kootaan asiakkaille lista ruokatuotteista (Taskinen 2007, 24). Ruokalistasuunnittelussa on

tärkeää huomioida yrityksen toiminta-ajatus ja liikeidea sekä asiakkaiden tarpeet ja toiveet (Lampi ym. 2009, 22).

Lammen ym. (2009, 22) mukaan ruokalista- ja ateriasuunnittelussa voidaan erottaa kolme toisistaan eroavaa vaihetta, vaikkakin ruokalistasuunnittelua ja ateriasuunnittelua tapahtuu sekä yhtäaikaaisesti että peräkkäin. Ensin hahmotellaan ruokalistan pääraaka-aineet ja ruokalajityypit. Seuraavaksi suunnitellaan pääruokalajiin sopivat ateriakokonaisuudet ja valitaan alku- ja jälkiruoat, jos sellaisille on tarve. Viimeiseksi tehdään annossuunnittelua eli valitaan annoksiin sopivat lisäkkeet. Taskinen (2007, 28) taas on yhdistänyt kaksi viimeistä yhdeksi vaiheeksi ja esittää viimeiseksi vaiheeksi ruokalistan kokonaistarkastelua. Silloin arvioidaan pitääkö ruokalistaan tehdä mahdollisesti muutoksia vai voidaanko se toteuttaa suunnitelman mukaisesti. Mahdollisten muutosten tarve voi johtua esimerkiksi resurssien muutoksesta (henkilökunnan lukumäärän muutos) tai tuotantotarpeen muutoksesta (ruokailijamäärän lisääntyminen).

3.1 Ruokalistatyyppit

McVetyn (2001, 51) mukaan on olemassa kolme erilaista menu tyyppiä: *à la carte menu*, *semi à la carte menu* ja *prix fixe menu*. *À la carte* -menun tuotteet hinnoitellaan kaikki erikseen. *Semi à la carte* -menun alkuruoat, keitot ja jälkiruoat hinnoitellaan erikseen, mutta pääruoka voi sisältää myös salaatin, perunan, kasviksen ja alkoholittoman ruokajuoman. *Prix fixe* -menu on kiinteähintainen, sisältäen kaikki ruokalajit.

Toinen lähde tyypittelee menut kahteen tyyppiin: *à la carte* ja *table d'hôte* -menuihin. *À la carte* -menulla tarkoitetaan ruokalistaa, jossa jokainen ruokalaji on hinnoiteltu erikseen ja ruokalajien valikoima on suurempi. *Table d'hôte* menulla tarkoitetaan ruokalistaa, joka on kiinteä hintainen menu, johon ruokalajit on valmiiksi määritetty. Usein asiakkaalla on kuitenkin mahdollisuus valita alku-, pää-, ja jälkiruoka muutamasta vaihtoehdosta. *Carte du jour* ja *Prix fixe* ruokalistat ovat kiinteähintaisia menuja, jotka sisältävät yhden tai useamman ruokalajin. Joskus nämä menutyypit saattavat sisältää myös viiniä tai muita juomia. (Lillicrap ym. 2003, 66.)

3.2 Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät

Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat useat eri tekijät. Ravintolan ruokalistaa suunniteltaessa lähtökohtana toimivat liikeidea ja asiakkaat. Tuotekehityksessä huomioidaan tuotevaatimukset, joita voivat olla esimerkiksi hinta, keittiötilat ja laitteet sekä sesongit ja trendit. Myös gastronomiset tekijät on otettava huomioon: raaka-aineet, maut, rakenteet, värit ja kypsennysmenetelmät. Kestävä kehitys kannattaa huomioida raaka-aineita valitessa. Kuva 6 havainnollistaa ruokalistan suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä. (Määttä 2010, 347–348.) Muita huomioon otettavia asioita ovat ruoan terveellisyys, erikoisruokavaliot, kulttuurien ja uskontojen vaikutus sekä kasvisruokavaliot (Lillicrap, Cousins & Smith 2003, 70). Myös luomuruoka ja paikallisesti tuotetut ruoat ovat trendikkäitä kuluttajan mielestä (Mill 2007, 112).



Kuva 6 Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät. (Määttä 2010, 347)

Lampi ym. (2009, 24, 27–28) esittävät samoja seikkoja Määttälän ym. (2010) lisäksi, joita ruokalistasuunnittelussa tulee edellisten lisäksi ottaa huomioon. Lampi ym. kehottavat huomioimaan myös palvelutilanteen eli tarjotaanko annos juhla-aterialla vai henkilöstölounaalla. Myös laitekuormitusta, henkilökunnan määrää ja ammattitaitoa sekä työaikoja on hyvä ajatella. (Lampi ym. 2009, 24, 27–28.)

Kustannustekijöiden huomioiminen, raaka-aineiden saatavuus ja raaka-aineiden jalostusaste ovat tärkeä osa suunnittelua. Kustannukset muodostuvat esimerkiksi raaka-ainekustannuksista, työkustannuksista ja kuljetuskustannuksista. Ruokalistaa

ei tulisi suunnitella siten, että sen ruokalajien valmistuksessa ei pystytä joustamaan esimerkiksi raaka-aineiden tai tavarantoimituksien osalta. (Lampi ym. 2009, 29–30.)

Taskinen (2007, 26) kertoo, että ruokalistan suunnittelua ohjaavat myös sopimukset, ”suunnittelutyön yleiset lainalaisuudet” ja asiakkailta saatu palaute sekä asiakkaille annetut lupaukset. Ruokalistalla tulisi olla eri menetelmin ja vaihtelevista raaka-aineista valmistettuja annoksia.

Seuraavissa kappaleissa käsitellään hinnoittelua ja kestävästä kehitystä ruokalistan suunnittelun kannalta. Näitä käsitellään tarkemmin kuin muita ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä, koska opinnäytetyöprosessiin sisältyy myös kehitettävien tuotteiden hinnoittelu ja ammattikeittiöillä on suuri vastuu tänä päivänä kestävästä kehityksen mukaisesta ruoanvalmistuksesta.

Hinnoitteluprosessi sisältää viisi vaihetta: tuotteiston yleissuunnittelun, tuotesuunnittelun tuotekustannusten määrittämisen, hinnan määrittämisen ja seurannan. Oikea hinnoittelu on tärkeää kannattavuuden, kilpailun ja kysynnän kannalta. Yrityksen liikeidean pohjalta aloitetaan tuotteen suunnittelu määrittämällä sen yleisilme, rakenne ja sisältö. Valmiista tuotteista määritellään niistä koituvat kustannukset esimerkiksi raaka-aine- ja työvoimakustannukset. Tuotekustannusten pohjalta tuotteelle määritetään myyntihinta. Tuotteiden menekkiä ja kannattavuutta on syytä seurata aktiivisesti. (Heikkilä & Saranpää 2010, 87.)

Tuotehinnoittelun perusta on muuttuvien kustannusten eli ainekustannusten selvittäminen. Muuttuvat kustannukset lasketaan hinnoiteltaessa ilman arvonlisäveroa. Tuotteen myyntihinnalla tarkoitetaan hintaa, jolla asiakas ostaa tuotteen ja veroton myyntihinta on tuotteen myyntihinta ennen arvonlisäveroa. Verottoman myyntihinnan avulla voidaan laskea tuotteelle myyntikateprosentti vähentämällä siitä muuttuvat kustannukset. (Selander & Valli 2007, 78.)

Ruokatuotetta hinnoiteltaessa käytetään apuna annoskorttia. Annoskortista selviää ruokatuotteen ainekustannukset, joka on tärkeä tieto hinnoittelun kannalta. Ravintolaruokien hinnoittelussa palkkakustannusten määrittäminen on vaikeaa ja usein arvioidaan ainoastaan ruoan valmistusaika tai valmistus- ja tarjoilu-aika. Katteen selvittämiseksi on tiedettävä raaka-aine- ja työkustannukset, jotka vähennetään annoksen verottomasta myyntihinnasta. (Selander & Valli 2007, 85.) Ruoka- ja juomatuotteiden vakioimisella voidaan vaikuttaa kustannuksiin, esimerkiksi reseptit, annoskoot ja annoskustannukset voidaan vakioida (Ninemeier 2001, 53–54).

Tuotekohtaisella laskennalla halutaan selvittää tuotteen valmistuskustannukset yritykselle. Tuotekohtainen kannattavuus on tärkeää kun tuotteita markkinoidaan omina myyntiyksikköinä (Selander & Valli 2007, 180.)

Ennen tuotteiden hinnoittelua on päätettävä hinnoittelumetodi. Menun hinnoittelu edellyttää tietoa sekä markkinoinnista että laskennasta (Mill 2007, 114). Hinnoittelutekniikat voidaan jakaa kolmeen eri tekniikkaan: kokonaishintaan, perushintaan erikoisosilla lisättynä ja täysin pilkottuun hintaan. Kokonaishinnoittelussa eli pakettihinnoittelussa tuotteen eri osat ovat paketoitu yhdeksi kokonaisuudeksi. Paketoidun tuotteen tarkoituksena on herättää ostajassa mielikuva, että tuote on kallis ja laadukas sekä helpottaa ostopäätöksen tekemistä. (Heikkilä & Saranpää 2010, 95.) Myös Mill (2007, 117) kirjoittaa hinnoittelutekniikoista teoksessaan "Restaurant management – Customers, Operations and Employees.

Ravitsemisalan yrityksen suurimmat kustannukset syntyvät muuttuvista kuluista eli ainekustannuksista. Siksi kannattavuutta suunniteltaessa tuotekohtaisen katteen laskeminen on tärkeää ja se helpottaa myös hinnoittelua. Tuotekohtaisiin aine- ja työvoimakustannuksiin voidaan vaikuttaa muuttamalla esimerkiksi tuotantomenetelmää. (Selander & Valli 2007, 107.)

Kestävän kehityksen tavoitteena on turvata tuleville polville hyvät elinolosuhteet. Kestävässä kehityksessä ihminen, talous ja ympäristö otetaan tasavertaisesti huomioon. Kuvasta seitsemän (7) käyvät ilmi kestävän kehityksen neljä ulottuvuutta. Ekologisella kestävyydellä tarkoitetaan ekosysteemin sekä kasvi- ja eläinlajien monimuotoisuuden säilyttämistä tuleville polville. *Ekologinen kestävyys* on kestävän kehityksen pohja. *Taloudellisella kestävyydellä* pyritään estämään velkaantuminen pidemmällä aikavälillä ja *sosiaalisella kestävyydellä* halutaan taata jokaiselle hyvä terveys ja työturvallisuus sekä tasa-arvo. *Kulttuurinen kestävyys* mahdollistaa kulttuurien säilyvyyden ja kehittymisen. (EkoCentria 2012.)



Kuva 7 Kestävän kehityksen neljä ulottuvuutta. (EkoCentria 2012).

Ammattikeittiöillä on tärkeä merkitys kestävään kehitykseen. Ammattikeittiöiden tulee ottaa huomioon kestävä kehitys sekä hankinnoissaan että prosesseissa ja kehittää toimintaansa ympäristöystävällisempään suuntaan. (EkoCentria 2012.)

Raaka-ainevalinnoilla ja eri raaka-aineiden määrillä annoksessa ammattikeittiöissä voidaan vaikuttaa ympäristöön. Ympäristön kannalta suositeltavia raaka-aineita ovat: luomutuotteet, avomaalla tuotetut kasvikset, sesonkituotteet, kasviproteiinit, peruna ja muut helposti säilyvät raaka-aineet sekä lyhyen toimitusketjun raaka-aineet. (EkoCentria 2012.)

Nykyään ravintoloille on tärkeää toimia kestävän kehityksen mukaan. Hyvä esimerkki tästä on ravintola Savoy Helsingissä. Ravintola Savoylle on myönnetty Joutsenmerkki. Se on ensimmäinen pohjoismaalainen fine-dining ravintola, jolle Joutsenmerkki on myönnetty. Savoylla on myös oma puutarha ravintolan terassilla, jossa he viljelevät oman keittiön käyttöön yrtejä ja salaatteja. Hunajaa saadaan ravintolan katolla olevasta mehiläistarhasta. (Lampén 2010, 17–18.)

”Olet mitä syöt, uskottiin jo 1800-luvulla.” (Heikkilä 2001, 29). Ihmiset ovat yhä kiinnostuneempia elintarvikkeiden alkuperästä ja jalostuksesta. Puhtaat perusraaka-aineet ovat entistä tärkeämpiä. Ruoan vaikutus ympäristöön, elimistöön ja hyvinvointiin kiinnostavat kansaa. (Heikkilä 2011, 29.)

Vitriini-lehden (8/2011) kyselyssä ruokatrendeistä Lena Heikkilän artikkelissa ”Ruokamuoteja, trendejä ja ilmiöitä” kohderyhmänä olivat gourmet-kokit, ravintolaketjut, tuotekehittelijät, alan asiantuntijat, ruokatoimittajat ja harrastajakokit. Vastaajien näkemykset erosivat toisistaan paljon. Toisille kestävä kehitys on

itsestäänselvyys ja toiset taas eivät huomioi sen mukaisia työskentelytapoja. Ravintoloissa huomioidaan kestävänsä kehityksen periaatteet. Keskustelua herättivät lähiruoka, elämysellisyys, kasvisruoka ja hiilijalanjälki. Eettisyys ja ekologisuus ovat tärkeitä arvoja esimerkiksi ruokalistansä suunnittelussa ja raaka-aineiden valinnassa. (Heikkilä 2011, 29.)

3.3 Annoskortti

Ruokalistaan suunnitelluista ja valituista tuotteista on hyvä tehdä annoskortit. Annoskortti tarkoittaa hintatietoja sisältävää ruokaohjekorttia. Annoskortti toimii apuvälineenä annoksen kustannusseurannassa ja auttaa sen tasalaatuisuuden ylläpitämistä. Annoskortista käy ilmi annoskoko ja ohjeella valmistettavan ruoan annosmäärä, raaka-aineet ja mittayksiköt, ruoan valmistusohje ja siihen tarvittavat välineet, lisäkkeet, koristeet, esillelaitto, ruoan ainehinta, ruoan myyntihinta ja myyntikate. (Määttä 2010, 348.) Lampi ym. (2009, 128) täydentävät seuraavasti: raaka-aineiden määrät annoskortissa ilmaistaan ostopainoina ja käyttöpainoina. Annoskorttiin voi liittää osion annoksen arvonlisäveron osuuden määrästä yrityksen arvonlisäveroprosenttikannan mukaan.

Annoskorttiin voi sisältyä hinnoittelu- ja kannattavuuslaskelmat, mutta usein annoskorttia käytetään vain raaka-ainekustannusten laskemiseen ja edellä mainitut laskelmat tehdään erikseen. Annoskorttiin kerätään myytävä tuote kokonaisuutena. Mahdollisista kastikkeista ja muista lisäkkeistä on hyvä tehdä omat annoskorttinsa ja liittää ne pääannoskorttiin lisäketaulukkoon. (Selander & Valli 2007, 85.) Kuvassa kahdeksan (8) on esimerkki vaniljavanukkaan annoskortista.

4 GUSTAF RANININ AJAN RUOKALISTOJEN KEHITTÄMINEN KOIVUMÄEN KARTANOLLE

Neljännessä kappaleessa käsittelemme opinnäytetyömme toiminnallista osuutta eli ruokalistan suunnittelua Koivumäen kartanolle. Kappale koostuu opinnäytetyössä käytettyjen menetelmien teoriasta ja lisäksi olemme pohtineet miksi valitsimme nämä menetelmät. Kappale sisältää myös koko tuotekehitysprosessin eri vaiheet ja lopuksi tulokset.

4.1 Kehitystyön tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda kolme neljän ruokalajin kokonaisuutta eli menua Koivumäen kartanolle. Työn konkreettinen tuotos ovat annoskortit, joista käy ilmi valmiiden ruokatuotteiden työohjeet, raaka-aineet, kustannukset ja valmiin menun hinta. Menujen sisällön suunnittelussa huomioitiin 1800-luvun ruokakulttuuri ja raaka-aineet, kuitenkin siten, että menut modernisoitiin vastamaan nykyajan vaatimuksia.

Työssä tutkimme suomalaista ruokakulttuuria 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa paikallisen merkkihenkilön kautta. Merkkihenkilöksi valitsimme pohjoissavolainen kauppaneuvos Gustaf Ranin. Menujen teemaksi päätettiin vuodenaajat, ranskalainen keittiö, paikalliset maut ja kartanomiljö. Teemat tukevat sekä Koivumäen kartanon liikeideaa, että opinnäytetyön aihetta.

Seuraavien kysymysten avulla pyrittiin saamaan tietoa opinnäytetyön kehittämistyön toteuttamiseksi ja tavoitteiden saavuttamiseksi:

- Mitä raaka-aineita, ruoanvalmistus- ja säilömismenetelmiä sekä välineitä Gustaf Raninin aikana on ollut käytössä (1800–1900-lukujen vaihde)?
- Millainen juomakulttuuri silloin on ollut?
- Kuinka Gustaf Ranin on vaikuttanut ruoka- ja juomakulttuuriin? Ja mitä raaka-aineita hän on tuonut Pohjois-Savoon?
- Mitä sisältyy tuotekehitysprosessiin?
- Kuinka valmiit ruokatuotteet (menut) sopivat teemaan ja kartanomiljöeseen?

4.2 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallisen opinnäytetyön tuotoksena on konkreettinen tuote. Tämä konkreettinen tuote voi olla esimerkiksi kirja tai tapahtuma. Tavoiteltujen päämäärien tunnistamiseksi käytetään visuaalisia ja viestinnällisiä keinoja. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 51.) Vilkkä (2010) kertoo, että toiminnallisen opinnäytetyön menetelmiä ovat kehittämistyöt, projektityöt ja toiminnalliset työt. Tutkimustiedolla halutaan täsmentää, kehittää, rajata ja uudistaa sekä tehdä tuotteesta käyttäjää paremmin palveleva. (Vilkkä 2010.)

Toiminnallista opinnäytetyötä suunniteltaessa on tärkeää huomioida ja pohtia työn laajuutta ja kustannuksia. Toimeksiantajan ollessa yritys, on ennen suunnitteluvaihetta selvitettävä yrityksen typografiset ohjeistukset. Oleellista on myös kertoa opinnäytetyön raportissa työn suunnittelu- ja toteutusprosessista. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 53, 55.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei ole välttämätöntä käyttää tutkimusmenetelmiä, mutta niitä voidaan hyödyntää esimerkiksi aineiston ja tiedon keräämisessä. Tutkimusaineistolla voidaan tukea työn tiedonlaatua, jolloin tutkimusaineiston analyysin ei tarvitse olla kovin yksityiskohtainen. Raportissa on noudatettava tutkimusviestinnän piirteitä, kuten argumentointi, lähteidenkäyttö, käsitteet ja termit sekä tekstin asiatyylisyys. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 56–57, 66.) Tutkimuskysymysten avulla voidaan täsmentää omaa työtä. Tutkimusongelman määrittäminen ei ole kuitenkaan välttämätöntä toiminnallisessa opinnäytetyössä (Vilkkä & Airaksinen, 2004, 30).

Toiminnallisen opinnäytetyön raportti poikkeaa empiirisen toiminnantutkimuksen raportista. Työn raportissa kerrotaan kuinka työprosessi etenee, mitä, miksi ja miten tehdään. Raportti sisältää myös tulokset ja päätelmät. Opinnäytetyöprosessin loppuvaiheessa arvioidaan oppimista ja valmista tuotetta. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tuotetaan raportin lisäksi tuotos eli produkti. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 65.) Tässä työssä produkti on kolme kiinteää menua toimeksiantajalle. Menujen kirjallinen tuotos ovat annoskortit.

Opinnäytetyömme on toiminnallinen kehittämistyö. Se täyttää toiminnallisen opinnäytetyön kriteerit eli tutkimustiedon tavoite on kehittää uusi tuote toimeksiantajalle. Uuden tuotteen tarkoituksena oli palvella toimeksiantajan

tuotevaatimuksia ja antaa ideoita ruokalistojen suunnittelua sekä kehittämistä varten jatkossa.

4.3 Käytetyt menetelmät

Opinnäytetyö on luonteeltaan toiminnallinen. Menetelminä aineistonkeruussa, työssä ja tutkimustulosten keräämisessä käytetään kvalitatiivista eli laadullista teemahaastattelua, tuotekehitystä ja aistinvaraista arviointia. Usean menetelmän käyttämistä samassa tutkimuksessa kutsutaan *triangulaatioksi*.

Triangulaatiolla tarkoitetaan yhtä tutkimusta, jossa käytetään eri menetelmiä, aineistoja tai teorioita. Triangulaatiota käyttämällä voidaan saavuttaa kattavampi ja jopa luotettavampi kuva tutkimuskohteesta. (Eskola & Suoranta 1998, 69.) Triangulaatiossa erotetaan neljä päätyyppiä: tutkimusaineistoon, teoriaan, tutkijaan ja metodeihin liittyvään triangulaatioon (Tuomi & Sarajärvi 2002, 141–142). Tässä opinnäytetyössä hyödynnetään metodista triangulaatiota. Metodi eli menetelmä triangulaatiossa tutkimuskohdetta tutkitaan käyttäen useita tutkimus- tai aineistonhankintamenetelmiä (Eskola & Suoranta 1998, 70).

4.3.1 Teemahaastattelu

Yksi laadullisen tutkimuksen aineistonhankinnan menetelmistä on teemahaastattelu. Haastattelu voidaan toteuttaa esimerkiksi kasvotusten tai puhelinhaastatteluna. Haastattelun litteroinnin ei tarvitse olla yhtä täsmällinen kuin laadullisessa opinnäytetyössä, vaan kannattaa keskittyä haettuun ja haluttuun tietoon ja näkökulmaan. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 63–64.)

Hirsjärvi, Remes & Sajavaara kertovat kirjassaan ”Tutki ja kirjoita” (2009, 204–205), että haastattelua voidaan käyttää yhtenä aineistonkeruunmenetelmänä toiminnallisessa opinnäytetyössä. Haastattelun valintaan yhdeksi tutkimusmenetelmäksi on useita syitä. Näitä syitä ovat muun muassa aiheen vähäinen tuntemus ja kartoitus, halu syventää saatavia tietoja ja vastauksia, tuloksen, esimerkiksi puhe, sijoittaminen laajempaan kontekstiin sekä ennakkotieto siitä, että tutkimuksen aihe tuottaa vastauksia laajasti ja useisiin suuntiin. Lisäksi myös joustavuus aineiston keräämisessä ja vuorovaikutteisuus haastateltavan kanssa ovat syitä valintaan.

Haastattelun avulla pyritään saamaan mahdollisimman päteviä ja luotettavia tietoja haastateltavalta, minkä takia haastattelulla täytyy olla tavoitteet. Tutkimushaastatteluja voidaan jaotella ryhmiin niiden ominaisuuksien ja tunnuspiirteiden mukaan. Näitä piirteitä ovat esimerkiksi haastattelun muodollisuus ja kuinka strukturoitu haastattelun runko on. (Hirsjärvi ym. 2009, 207–208.) Haastattelut ryhmitellään kirjassa kolmeen ryhmään:

1. Strukturoitu haastattelu eli lomakehaastattelu
2. Teemahaastattelu
3. Avoin haastattelu (Hirsjärvi ym. 2009, 208.)

Hirsjärvi ym. (2009, 208) luonnehtivat teemahaastattelua lomake- ja avoimen haastattelun välimuodoksi. Tyypillistä teemahaastattelun muodolle on sen vapaamuotoisuus eli haastattelun teema-alueet ovat haastattelijan tiedossa, mutta kysymyksillä ei ole tarkkaa muotoa ja järjestystä.

Teemahaastattelun valitsimme yhdeksi tiedonkeruumenetelmäksi, koska sen avulla saimme suoraan tietoa Gustaf Raninin suvusta, sen vaiheista ja hänen kesäpaikastaan Koivumäen kartanosta. Meillä oli mahdollista haastatella Raninin suvun jälkeläistä. Haastattelun avulla pystyimme saamaan tietoa, jota ei ole kirjoitettu mihinkään tai sitä ei ole mistään muualta saatavissa. Haastattelu on myös joustava aineistonkeräämistapa, sen edetessä syntyy yleensä lisäkysymyksiä. Näin saatiin myös parhaiten selville toimeksiantajan toiveet ja tiedot yrityksestä.

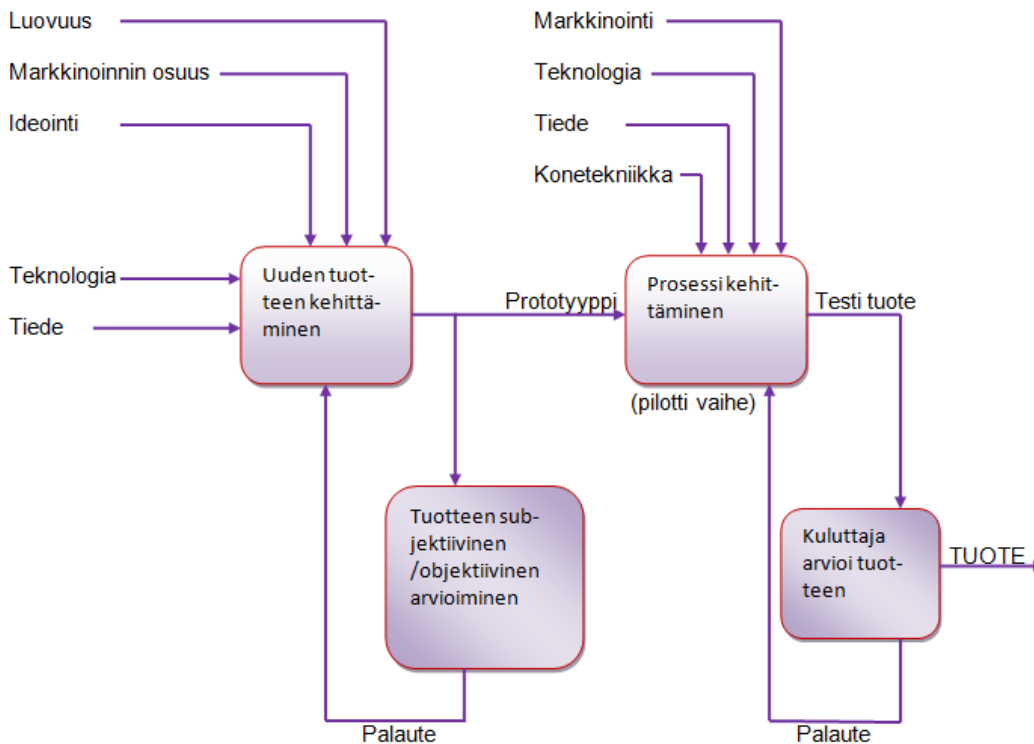
4.3.2 Tuotekehitys

Tuotekehitys-käsitettä voidaan käyttää useissa eri yhteyksissä. Uusien ruokalistoilla olevien ruokien kehittäminen ja annoskorttien vakiointi ovat tuotekehitystä. Sitä on myös käytössä olevien reseptien uudistaminen raaka-aineen hinnan tai ominaisuuden muuttuessa. Ruokien trendikkyys ja kiinnostavuus on huomioitava tuotekehitystä tehdessä. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 19.; Taskinen 2007, 33.) Tuotekehityksessä kehitetään tai muutetaan työtavat ja ruoanvalmistusmenetelmät entistä tehokkaammiksi. Tuotekehityksessä otetaan huomioon myös ruokien hinnoittelu ja kustannusten seuranta. (Lampi ym. 2009, 19.) Tuotekehitysprosessin tuloksena on resepti, ruokaohje tai annoskortti. Ne sisältävät tarkkaa tietoa

ruokalajien valmistuksesta ja tarjoilusta. Tuotekehitysprosessissa voidaan kehittää ruokalajille tarina, joka tukee ja vauhdittaa tuotteen myyntiä. (Taskinen 2007, 33.)

Tuotekehitykselle asetetaan aina tavoitteet, joihin pyritään. Tuotekehityksellä on aina tavoitteet ja tarkoitus. Yleensä ne voivat olla uusien tuotteiden luominen yritykselle, vanhojen tuotteiden parantaminen ja tuotteiden, joilla ei ole enää käyttöä, pois karsiminen. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008, 120.)

Pyne (2000, 259) havainnollistaa kuviossaan (kuva 9) Avaintekijöiden vuorovaikutus uuden tuotteen kehityksessä uuden tuotteen tuotekehitysprosessia ja siihen vaikuttavia tekijöitä.



Kuva 9 Avaintekijöiden vuorovaikutus uuden tuotteen kehityksessä. (mukaillen Pyne A.W. 2000, 259)

Pyne (2000, 259–260) kertoo ruokatuotteen kehityksen olevan vaativaa ja kiivastahtista. Samalla se sisältää suuria riskejä, mutta tuottaa paljon hyötyä. Onnistunut tuotekehitys vaatii omistautumista monilta eri lähteiltä: markkinoinnilta, ruoka-alan asiantuntijoilta, tekniikoilta, ulkopuolisilta toimijoilta sekä rahoituksen ja liiketoiminnan hallintaa. Tuotekehitystiimin täytyy usein työskennellä paineenalaisena ja noudattaa tiukkaa aikataulua. Kaikki työ tähtää oikeaan ajoitukseen saada

kilpailuetua markkinoilla. Onnistunut tuotekehitys edellyttää myös ylimmän johdon kannustusta, tukea ja huolehtimista.

Suunnitelma uuden tuotteen kehitykselle on yleensä tehty määrittämällä päämäärät tai syyt uuden tuotteen kehittämiseksi, odotettu vaikutus liiketoiminnassa ja markkinoinnin ja tekniikan mahdollinen menestys. Uudelle tuotteelle täytyy määrittää huolella ominaisuudet, joilla se eroaa kilpailijoista (Pyne 2000, 261, 263.)

Pynen (2000, 262–263) mielestä uuden ruokatuotteen menestymisen aste on selvästi sidoksissa sopivien tuotekehitysryhmän jäsenien valintaan. Ennen kaikkea ryhmän tulisi työskennellä yhdessä saumattomasti auttaen toisiaan kohti asetettuja tavoitteita.

Pyne (200, 263–264) kertoo, että budjetin rajaaminen auttaa tuotekehitysprosessia pysymään aikataulussa, saavuttamaan välietapit ja lopulta saavuttamaan täydellisen kaupallistumisen. Hän huomauttaa, että usein pienissä yrityksissä tuotekehitysprosessi on nopeampoisempi ja joustavampi kuin suurissa yrityksissä.

Tuotekehitystiimi kehittää prototyypin tuotteesta (tähän sisältyy esimerkiksi kokeittövaihe), jotta saadaan selville vastaako tuote markkinoiden odotuksia. On tärkeää saada myös tiimin ulkopuolinen eli kuluttajien mielipide ja palaute prototyypistä, sillä heille tuotetta kehitetään. Saadun palautteen perusteella tehdään muutoksia tuotteen aistittaviin ominaisuuksiin, kuten maku, suutuntuma, mausteiden määrä tai väri. Samankaltaisten jo markkinoilla olevien tuotteiden heikkouksien ja vahvuuksien määrittäminen auttaa tuotekehityksessä. (Pyne 2000, 264–265.)

Pynen (2000, 266) mukaan on tärkeää antaa kuluttajien kertoa mielipide laboratorio-oloissa kehitetystä tuotteen prototyypistä. Tällä tavalla saadaan selville kohtaavatko tuotekehittäjien ja kuluttajien ajatukset tuotteen konseptista. Paneelitestauksen avulla saadaan palautetta kuluttajilta, sekä selville mitä hyviä ominaisuuksia prototyypissä on ja mitä siinä on vielä kehitettävä ja parannettava. Useammilla kuluttajapaneeleilla saadaan luotettavampia tuloksia.

Kun tuotekehitystiimi on hyväksynyt prototyypin ja kuluttajien mielipiteet on otettu huomioon paneelitestauksessa, jatketaan tuotteen kehittämistä pilottivaiheessa. Tarkoituksena on tehdä, taloudellisuus huomioiden, laadultaan paras mahdollinen tuote. Tämän jälkeen vielä koemarkkinoidaan tuotetta, kirjoitetaan tuotetiedot ja suunnitellaan tuotteelle pakkaus. (Pyne 2000, 267–269, 272.)

Opinnäytetyön tuotoksena ovat kolme täysin uutta menua toimeksiantajalle. Toimeksiantaja ei antanut tarkkoja tai tiukkoja kriteerejä tuotekehitykseen. Tarkoituksena oli kehittää kolme kiinnostavaa menua, eikä jatkokehittää jo olemassa olevia menuja. Ideoiden saamiseksi hyödynsimme valmista reseptiikkaa. Menujen autenttisuuden lisäämiseksi keksimme osalle ruokalajeista nimet, joilla on tarina tai ne liittyvät esimerkiksi Koivumäen kartanon historiaan tai Raninin sukuun.

4.3.3 Aistinvarainen arviointi

Aistinvaraisella arvioinnilla tarkoitetaan tuotteen laadun mittaamista esimerkiksi kuluttajan aisteja apuna käyttäen. Tuotekehitystä tehtäessä aistinvaraisten menetelmien avulla saadaan tietoa esimerkiksi prosessointiolosuhteiden tai raaka-ainevaihdosten vaikutuksesta kehitettävään tuotteeseen. Aistinvaraiset menetelmät jaotellaan kahteen kategoriaan: laboratoriomenetelmiin ja kuluttajamenetelmiin. (Lapveteläinen 2010, 368.)

Aistinvaraista arviota sovelletaan useissa eri tieteenaloissa: psykologian avulla tutkitaan ihmisen aistihavaintoja, kun taas elintarvike- ja ravitsemustieteen avulla tutkitaan ruokaa ja juomaa. Aistinvaraista arviointia ovat myös aistien toiminta, jota tutkii ravintofysiologia, sekä ruoan hyväksyttävyytutkimus, jota tutkii kuluttajatieteet. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008,15.)

Tuotteen laatua voidaan arvioida parivertailuna, jossa arvioija valitsee kahdesta vaihtoehdosta paremman, miellyttävyyden mittaamisella, jossa arvioija vastaa kysymyksiin: ”Kuinka paljon pidät tuotteen rakenteesta/mausta?” ja haastatteluun tai määrälliseen kyselyyn vastaamalla. (Lapveteläinen 2010, 368–369). Kun halutaan arvioida uutta tuotekandidaattia, on luotettavinta valita *kuvaileva* menetelmä. Tällöin saadaan objektiivinen kokonaiskuva tuotteen aistittavista ominaisuuksista. Kuvailevat menetelmät voivat olla joko kvalitatiivisia tai kvantitatiivisia. (Roininen, Heiniö & Vehkalahti 2006, 93.)

Aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä voidaan soveltaa kahdella tavalla:

- Aistinvaraisessa tutkimuksessa
- Ruoan hyväksyttävyytutkimuksessa

Kun aistinvaraista arviointia käytetään tuotekehityksen apuvälineenä, voidaan tuotteen arviointiin ottaa sekä koulutetun raadin edustajia että kuluttajista koostuvaa raatia. Koulutetun raadin jäsenet ovat yleensä alan asiantuntijoita, tässä tapauksessa esimerkiksi kokkeja. (Tuorila ym. 2008, 106,120.) Asiantuntijaraati koostuu osajista, jotka tietävät arvioitavan tuotteen raaka-aineista ja valmistuksesta. Aistinvaraisen arvioinnin raadin eli perusjoukon kartoittaminen aloitetaan valitsemalla käytetäänkö arvioinnissa yhteisön sisäistä vai ulkoista raatia. (Kälviäinen, Roininen & Appelbye 2006, 157–159.) Asiantuntijaraadilla tarkoitetaan 3-5 hengestä koostuvaa ryhmää, joilla on kokemusta tuotteesta, sen raaka-aineista tai sen valmistuksesta (Tuorila yms. 2008, 106).

Aistinvaraisen arvioinnin käytännön toteutusta varten täytyy määrittää tavoitteet eli mitä aistinvaraisella arvioinnilla halutaan selvittää (Mustonen, Appelbye & Tuorila 2006, 175). Ennen kuin aistinvaraista arviointia voidaan tehdä tuotteelle, täytyy tuotteelle asettaa laatuvaatimukset eli laatuspesifikaatio ja kuvailla tuote ja sen käyttötarkoitus eli tuotespesifikaatio. Tuotespesifikaatio sisältää kuvauksen tuotteen valmistusaineista, säilytyksestä, pakkaamisesta ja käyttötavasta. (Tuorila ym. 2008, 120.)

Tulosten keräämisen helpottamiseksi ja tutkimuksen luotettavuuden parantamiseksi on kyselylomake suunniteltava huolellisesti ja tarvittaessa testattava se pienellä kohderyhmällä. (Lapveteläinen 2010, 373.) Opinnäyteyössä toteutettavan aistinvaraisen arvioinnin kohderyhmä on pieni, joten kyselylomakkeen toimivuutta ei ollut välttämätöntä testata ennen varsinaisen tutkimusaineiston keruuta.

Laadullista aineistoa voidaan kvantifioida koodauksen avulla. Yksinkertaisimmillaan se tarkoittaa sanojen tai palstamillimetrien toistumisen laskemista aineistosta. Tällä analyysi menetelmällä voidaan auttaa hahmottamaan aineistoa alustavasti, tuodaan esiin sen ydinsanat ja ehkäistään, ettei mikään tietty aineiston osa painotu liikaa. (Eskola & Suoranta 2001, 169.)

Aistinvaraisen kokeen suunnittelussa on otettava huomioon kokeen tavoite ja sen realismi. Realismilla tarkoitetaan aistinvaraisen arvioinnin järjestämisen aikataulutusta, järjestäjän tietoja ja taitoja sekä taloudellista realismia. Arvioitavat tuotteet eli näytteet tulisi tarjota mieltymystestissä niille tyypillisellä tavalla. Tarjoilutavalla voidaan vaikuttaa tuloksiin. (Mustonen yms. 2006, 178–181.)

Kokeen reliabiliteettia ja validiteettia on syytä myös pohtia. Aistinvaraisen tutkimuksen reliabiliteettia eli luotettavuutta voidaan lisätä keräämällä tutkimusaineisto samalta kohderyhmältä eri menetelmiä hyödyntäen. Validiteetilla tarkoitetaan oikean menetelmän valintaa tavoitellun tuloksen saamiseksi. (Mustonen yms. 2006, 190–191.)

Opinnäytetyössä käytetään aistinvaraista arviointia tuotekehityksen apuna. Aistinvarainen arviointi korostuu kokeiltaessa menujen ruokalajien valmistusta käytännössä. Aistinvaraisen arvioinnin tavoitteena on kerätä kohderyhmän mielipiteitä ja kehitysehdotuksia ruokatuotteiden miellyttävyydestä esimerkiksi mausta, rakenteesta ja ulkonäöstä sekä menuista kokonaisuudessaan.

Aistinvaraisen arvioinnin kohderyhmäksi valittiin asiantuntijaraati, joka koostuu viidestä (5) valitusta ravitsemis-alan ammattilaisesta. Kohderyhmän koostuessa asiantuntijoista, ei ole oleellista valita suurempaa kohderyhmää luotettavan tuloksen saamiseksi. Asiantuntijaraatiin valittiin arvioijia sekä yhteisön sisältä että ulkoa: toimeksiantajayrityksen ja Lignell & Piispasen edustajia, opiskelija sekä ravitsemisalan ammattikorkeakouluopettaja.

Työssä käytetty aistinvaraisen kuluttajatutkimuksen menetelmä on kvalitatiivinen kysely, jossa kohderyhmä vastasi avoimiin kysymyksiin kyselylomakkeelle ja tulokset koottiin sekä analysoitiin. Kvalitatiivisen kyselyn jälkeen asiantuntijaraati keskusteli ruokatuotteista. Keskustelu äänitettiin ja litteroitiin. Näin voitiin parantaa aistinvaraisen arvioinnin luotettavuutta. Tutkimustuloksia voidaan käyttää apuna tuotteiden jatkokehittämisessä.

Opinnäytetyön aistinvaraisen arvioinnin palautteesta koodasimme useaan kertaan toistuvat sanat ruokalajien aistittavista ominaisuuksista. Nämä sanat ja niiden toistuvuuden määrät kokosimme kolmeen ruokalajikohtaiseen taulukkoon. Taulukoiden tarkoituksena on havainnollistaa tutkimustuloksia laadullisen analyysin rinnalla.

4.4 Gustaf Raninin ajan menujen suunnittelu Koivumäen kartanolle

Opinnäytetyössä keskityttiin ruokatuotannon eri prosesseihin, erityisesti suunnitteluun ja toteutukseen. Vaikka asiakaspalveluun liittyvät prosessit ja tukiprosessit liittyvät hyvin olennaisesti ruokatuotantoprosessiin, päätettiin ne rajata tämän opinnäytetyön

ulkopuolelle. Kuva kymmenen (10) havainnollistaa tuotekehitysprosessin eri vaiheita ja sen etenemistä.



Kuva 10 Opinnäytetyön ruokalistan tuotekehitysprosessi

4.4.1 Aineiston kerääminen

Opinnäytetyön suunnitteluprosessin ensimmäinen vaihe oli teoreettisen viitekehityksen kerääminen. Opinnäytetyön aiheen vuoksi oli helpointa aloittaa tuotekehityksen tekeminen etsimällä tietoa 1800-luvun suomalaisesta ruokakulttuurista, koska tietoa historiasta tarvittiin ruokatuotteiden suunnittelussa. Teoriaa kerättiin kirja-, verkko- ja artikkelilähteiden lisäksi temahaastatteluilla.

Viitekehitykseen haimme tietoa 1800-luvun tapakulttuurista, raaka-aineista, ruoanvalmistusmenetelmistä, ruokalistoista ja juomakulttuurista. Tavoitteena oli saada kokonaisvaltainen kuva sen ajan suomalaisesta ruokakulttuurista

mahdollisimman autenttisten ruokatuotteiden kehittämiseksi. Keskityimme erityisesti Gustaf Raninin ajan ja hänen asuinympäristönsä raaka-aineisiin ja Koivumäen kartanon perinteisiin. Lisäksi halusimme ottaa huomioon Ranskan ja muun Euroopan sekä Venäjän ajan ruokakulttuurin ja kuinka ne ovat tuoneet vaikutteita suomalaiseen ruokakulttuuriin.

Toteutimme kolme teemahaastattelua kevään 2012 aikana kolmelle eri lähteelle: Koivumäen kartanon emännälle Kirsti Dunkelille, Lignell & Piispasen Niko Dahlströmille ja Kuopion museon amanuenssi Marianna Falkenbergille. Haastatteluja varten suunnittelimme haastattelurungot niiden teemojen mukaan. Haastatteluista saatua aineistoa hyödynsimme teoreettisen viitekehyksen lähteiden tukena ja ruokalistojen suunnitteluprosessissa. Nauhoitimme haastattelut sanelukoneella ja matkapuhelimella, jonka jälkeen litteroimme haastattelut.

Haastattelurunkoa lähdimme luomaan kirjoittamalla ylös haastattelun teemat. Jätimme tilaa myös mahdollisille lisäkysymyksille, joita haastattelun edetessä tulisi. Kysymyksillä ei ollut tarkkaa järjestystä. Haastattelujen teemana oli kerätä tietoa 1800-luvun Suomen ruokakulttuurista ja kauppaneuvos Gustaf Raninin vaikutuksesta Pohjois-Savon ruokakulttuurin kehitykseen sekä yhteydestä Koivumäen kartanoon ja Lignell & Piispaseen. Emme halunneet ohjata haastatteluja tarkoin määritellyillä kysymyksillä. Kirjoitimme ylös joitakin tarkkoja kysymyksiä, joihin ehdottomasti halusimme tarkan vastauksen, liittyen menujen suunnitteluprosessiin.

Kuopion museon amanuenssi Marianna Falkenbergiä haastattelimme 27.4.2012 ilman ennalta suunniteltua haastattelurunkoa, koska saimme sopivan haastatteluajan yllättäen. Tästä johtuen haastattelusta ei ehkä saatu yhtä paljon tietoa, kuin mitä olisimme hyvillä ennalta suunnitelluilla täsmäkysymyksillä saaneet. Falkenbergin haastattelussa saimme suullista tietoa 1800-luvun paikallisesta Pohjois-Savon ja yleisesti Suomen ruokakulttuurista. Lisäksi saimme runsaasti hyviä lähdevihjeitä, joita pystyimme hyödyntämään teoreettisen viitekehyksen kokoamisessa.

Koivumäen kartanolla 27.4.2012 tehty haastattelu antoi meille paljon hyödyllistä tietoa Koivumäen kartanon historiasta, liikeideasta, ruokatuotteista ja tuotevaatimuksista. Lignell & Piispasen aluepäällikkö Niko Dahlströmin haastattelusta emme saaneet sitä tietoa, mitä haimme, esimerkiksi Raninin yhteydestä Lignell & Piispaseen. Saimme kuitenkin uusia ideoita tuotekehitystä varten ja lähdekirjallisuutta käyttöömme. Lisäksi Lignell & Piispanen lupasi lahjoittaa tuotteitaan käyttöömme ruoanvalmistuksessa.

Otimme opinnäytetyöhön teoriaa myös ruokalistansuunnitteluprosessista ja siihen vaikuttavista tekijöistä. Tässä työssä tärkeimmät tekijät ovat kustannus- ja gastronomiset tekijät sekä väline- ja henkilökuntaresurssit. Gastronomiset tekijät on tärkeä ottaa huomioon table d'hôte -menua eli kiinteää menua suunnitellessa, jotta sama väri, rakenne tai maku ei toistu menussa useaan kertaan. Toimeksiantaja määritteli etukäteen menuille halutun hinnan. Huolellisella menusuunnittelulla voidaan säästää väline- ja henkilökuntaresursseissa.

Raaka-aineiden saatavuus sesongeittain, jalostusaste, erityisruokavaliot ja toimeksiantajan muut tuotevaatimukset oli otettava huomioon ruokalistansuunnitteluprosessissa. Sesongin mukaisten raaka-aineiden huomiointi oli luonnollista, koska menujen teemaksi valitsimme vuodenajat. Vielä 1800-luvulla vuodenaikojen merkitys oli suuri ruoanvalmistuksessa ja raaka-aineiden hankinnassa (Sillanpää 1999, 19; Falgenberg 27.4.2012). Suunnittelussa otimme huomioon Koivumäen kartanon käyttämät raaka-aineet ja niiden jalostusasteet, jotta valmiit ruokatuotteet sopisivat parhaiten heidän ruokatuotantoprosessiin. Nykyään eri ruoka-aineallergiat ja dieetit ovat yleisiä, joten ruokalistansuunnittelussa on tärkeä huomioida erityisruokavaliot, esimerkiksi maidoton, laktoositon tai gluteeniton. Hyvästä ruokatuotteesta voidaan muokata erityisruokavaliion mukainen annos sen laadun tai arvon kärsimättä.

4.4.2 Menujen tuotevaatimukset

Toimeksiantaja ei asettanut jyrkkiä toivomuksia tai rajoituksia menuille. Ruokalistatyyppiksi toimeksiantaja halusi kiinteän menun, joka sisältää neljä ruokalajia. Yhden menun hinnaksi toivottiin 30–50 euroa, mutta ei haitannut, jos hinta ylittyisi tai alittuisi.

Ruokalistaista haluttiin perinteisiä arvoja ja kartanomiljöötä kunnioittavia, ja ne voisivat sisältää esimerkiksi härän sisäfileetä, mesimarjaa, vasikanpaistia, graavilohta ja olutta. Koivumäen kartanon tyyli edustaa ranskalaista keittiötä. Asiakassegmenttiin kuuluvat kokousasiakkaat ja yksityistilaisuuden varanneet asiakkaat, mitä ovat esimerkiksi häät, syntymäpäivät ja karonkkajatkot (Ruutiainen 27.4.2012.)

Kiinteä menu on sopiva menutyyppi Koivumäen kartanolle. Koivumäen kartano tarjoaa kokouspalveluita ja järjestää suuria tilaisuuksia, joissa kiinteä menu on

seisovanpöydän rinnalla helppo toteuttaa. Asiakas valitsee valmiista menukokonaisuuksista mieleisensä jo varausta tehdessään. Tällainen järjestely on yksinkertaista asiakkaalle ja Koivumäen kartanolle.

4.4.3 Menu suunnittelu

Ruokalistojen teemaa lähdimme suunnittelemaan aikakauden eli 1800-luvun pohjalta. Silloin raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien käyttö oli hyvin vuodenaikasadonnaista, johtuen kehittymättömistä säilömismenetelmistä. (Sillanpää 1999, 19.) Tämän vuoksi tuntui luontevalta valita pääteemoiksi menuille vuodenajat. Tarkoituksena oli hyödyntää mahdollisimman paljon raaka-aineita, jotka ovat olleet tyypillisiä Gustaf Raninin ja Savon alueelle. Koska opinnäytetyön toimeksiantaja oli Koivumäen kartano ja menut suunniteltiin heidän käyttöönsä, oli kartanoteema sisällytettävä menuihin. Ranskalainen keittiö oli trendikästä 1800-luvulla ja Koivumäen kartano edustaa ranskalaisia makuja (Sillanpää 1999, 24–25). Tarkoituksena oli myös yhdistää Lignell & Piispasen tuotteita jollakin tavalla jokaiseen menuun.

Kesäsesonkiin sopivat hyvin kevyet ja raikkaat maut ja raaka-aineet. Halusimme kesämenussa kauden raaka-aineina käyttää papuja ja herneitä sekä mustikoita ja mansikoita. Historia ja paikallisuus menussa ilmenevät monessa eri komponentissa, esimerkiksi lohessa ja kananmunassa. Kesämenu sisältää seuraavat ruokalajit:

Maalaissalaattia

Mustikkashotti

Pariloitua lohta ja hummeri-hollandaisekastiketta, peruna-porkkanakakku, parsaa

Jogurttijäätelöä ja tuoreita mansikoita, karamellikastiketta

Maalaissalaatissa halusimme tuoda esille hyviä ja nykyään harvemmin käytettyjä kesän raaka-aineita eli papuja ja herneitä. Paikallisuutta salaattiin saadaan Lihaniekan ilmakeivillä lihalla. Kananmuna oli tyypillinen Raninin ajan raaka-aine, joten valitsimme sen annokseen keitettynä. Koivumäen kartanolla on pidetty kanoja, joten kananmunat olivat omavaraistuote. (Fagerlund 1998, 65-67.) Sitrusvinaigretista halusimme raikkaan kastikkeen muuten melko tuhdille salaatille. Ohrleipäkrutongit

tuovat salaattiin ruokaisuutta ja rakennetta. Hötin leipomon ohraleipä on ollut käytössä Koivumäellä jo pidemmän aikaa ja käytössä hyväksi havaittu tuote.

Mustikkashotin tarkoitus on puhdistaa suu ennen pääruokaan siirtymistä. Mustikkashotin ollessa väliruoka, emme tavoitelleet liian ruokaisaa juomaa, mutta halusimme sen kuitenkin olevan hieman tavallista cocktailia paksumpaa. Shotin raikastamiseen valitsimme Lignell & Piispasen mustikka Poplen. Mustikkashotin kanssa tarjotaan paahdettu ruisleipätanko. Mustikka ja ruis sopivat yhteen raaka-aineina.

Lohta halusimme käyttää yhtenä pääraaka-aineena jossakin menussa, koska Koivumäen kartanolla on viljelty lohia. Kirsti Dunkel in isoisällä oli siellä kalankasvatusaltaita. (Dunkel 27.4.2012.) Miettimään lohelle sopivia lisäkkeitä, jotka sopisivat myös vuodenaikaan. Parsa tuli ensimmäisenä mieleemme ja lisäksi se on Kuopion museon amanuenssi Marianna Falkenbergin (27.4.2012) mukaan tullut Kuopion alueelle 1800-luvulla venäläisten sotilaiden mukana. Parsalle ja lohelle käy hyvin lisäkkeeksi hollandaisekastike. Lisäksi ne kolme ovat klassinen yhdistelmä. Hollandaisekastiketta halusimme kuitenkin jalostaa hieman erilaiseksi hummerifondilla. Peruna-porkkanakakulla halusimme tuoda väriä ja makua sekä rakennetta annokseen. Se sopii hyvin lohen lisäkkeeksi ja on tyyliltään ranskalainen ruoka. Parsa, peruna ja porkkana ovat kauden kasviksia ja sopivat hyvin kesän menuun.

Jäätelö oli hyvin yleinen jälkiruoka 1800-luvulla sen ajan ruokalistojen mukaan (Hotelli- ja ravintolamuseo 2012, Kts. Kuva 3). Halusimme tuoda jäätelön tähän päivään, joten päätimme valita jogurttijäätelön. Saimme kuulla, että Koivumäen kartano on tarjonnut sitä myös aiemmin menuissaan. Koska kesään kuuluvat mansikat ja ne käyvät hyvin yhteen jäätelön kanssa, valitsimme ne yhdeksi komponentiksi jälkiruokaan. Lisäksi mansikoita saa helposti lähituottajilta. Jälkiruoka kaipasi vielä kastiketta, joten päädyimme karamellikastikkeeseen tavallisen kinuskikastikkeen sijasta sen raikkaamman maun ja kauniimman ulkonäön vuoksi.

Syksymenuun halusimme lämpimiä ja pehmeitä makuja ja rakenteita. Syksy on raaka-aineiden kannalta rikasta aikaa, joten se mahdollisti menu suunnittelussa monipuolisen raaka-aineiden ja ruokalajien valinnan. Samoin historia oli helpoin tuoda tässä menussa esille, esimerkiksi jänis ja voileivät ilmentävät paikallista historiaa.

*Voileipäpöytä**Omenasorbetti**Punaviinillä maustettu jänispata, perunasosekakku**Vaniljavanukas, puolukkasiirappi ja rukiinen crumble*

Alkuruoka, voileipäpöytä, mukailee 1800-luvun voileipäpöytää (Talvi 1989, 292–293). Leipien täytteissä halusimme käyttää yksinkertaisia makuja ja raaka-aineita. Leiväksi valikoitui saaristolaisleipä. Täytteiden raaka-aineet valitsimme sen perusteella, että ne sopivat leipien maun kanssa yhteen ja raaka-aineet ovat sesongin mukaisia. Tavoitteenamme oli, että leivissä on erilaisia makuja ja rakenteita. Annos olisi näin mielenkiintoisempi ja muistuttaisi enemmän voileipäpöytää.

Väliruokana tarjottavan omenasorbetin päätimme valita valmiina Peltolan tuotevalikoimasta. Omena on syksyn raaka-aine ja sorbetti sopii hyvin väliruoaksi. Sorbetin kanssa tarjotaan koristeena ja makua antamassa hienonnettua tuoretta basilikaa ja minttua.

Aluksi ajattelimme laittaa pataan jänistä vain yhdellä tavalla, mutta toimeksiantajan kanssa käydyssä palautekeskustelun perusteella lähdimme suunnittelemaan annoksesta arvokkaampaa ja kunnioittaen erikoisempaa raaka-ainetta. Perunasosekakku valikoitui lisäkkeeksi jänispadalle tuotekehityksen seurauksena. Perunasosekakun pehmeä ja kuohkea rakenne sopii jänispadalle joka sisältää enemmän rakennetta. Koska pata sisältää runsaasti juureksia, päätimme, että annos ei tarvitse toista lisäkettä.

Vaniljavanukas oli alun perin puolukkavanukas, mutta päämaku muuttui, kun kehitimme puolukkasiirapin kastikkeeksi vanukkaalle. Tämän jälkiruoan yhtenä komponenttina on rukiinen crumble, modernisoitu pikkuleipä. Crumble tuo myös rakennetta ja suutuntumaa muuten pehmeään jälkiruokaan. Aioimme alun perin maustaa crumblen Lignell & Piispasen Hienolla Konjakilla tai Cafe-Cognagilla, mutta tuotekehitys ei onnistunut. Päätimme kokeilla tehdä rukiista crumblea ja lopputulos miellytti maultaan ja rakenteeltaan. Rukiin käyttö yleistyi 1800-luvulla, joten se sopii hyvin teemaan (Linnilä 2008, 100). Jälkiruoassa halusimme yhdistää makeaa ja hapanta sekä erilaisia rakenteita.

Talvimenun halusimme olevan myös lämmin mutta juhlavampi kuin muiden menujen. Siksi valitsimme siihen arvokkaampia raaka-aineita ja hyödynsimme Lignell & Piispasen tuotteita enemmän kuin kahdessa muussa menussa. Talvimenu oli raaka-aineiden ja historian huomioimisen puolesta vaikein suunnitella, koska silloin oli vähiten käytettävissä tuoreita raaka-aineita (Sillanpää 1999, 19). Historia ja paikallisuus tulevat ilmi pääraaka-aineissa; hauessa, paistissa ja juustoissa.

Kylmäsavuhaukikeittoa

Vasikanpaistia ja tummaa mesimarjakastiketta, palsternakkapyreetä, kaalisalaattia

Paikallisia juustoja ja kauden hilloja

Cafe-Cognac liköörillä maustettu suklaakakku, mustaherukkamelbaa, mustaherukkakermaa, marenkia

Keiton valitsimme alkuruoaksi keventämään menua. Kalaksi valitsimme kylmäsavuhauen, koska se poikkeaa hieman perinteisen kalakeiton kalasta. Halusimme luoda perinteisestä kalakeitosta hieman modernimman version tekemällä liemestä kirkkaan ja laittamalla kalat liemen päälle paloina. Lisäksi se on helpommin sovellettavissa erityisruokavaliioihin kuin kermainen keitto.

Vasikanpaisti oli toimeksiantajan toive. Vasikanpaistille sopii hyvin tummakastike. Valitsimme perinteisen punaviinikastikkeen ja ajatuksenamme oli maustaa kastike hieman poikkeavalla tavalla, joten päädyimme mesimarjaan. Kaalisalaatti on annoksen kasvislisäke. Kaali on talveen sopiva raaka-aine, sitäkin on säilötty hapattamalla (Sillanpää 1999, 20–21). Halusimme kaalisalaatin olevan hieman skandinaavisempi kuin mitä perinteinen amerikkalainen kaalisalaatti (coleslaw) on, joten lisäsimme salaattiin punasipulia ja lanttua. Lihan, raikkaan salaatin ja makeahkon kastikkeen lisäkkeeksi pyree on sopiva lisäke. Se tuo annokseen pehmeyttä, väriä ja makeutta. Juuressipsiä käytettiin koristeena, mutta se toi myös lisää rapeutta annokseen.

Juustojen ja hillojen ajatuksena oli tuoda menuun ruokalaji, joka oli hyvin käytetty 1800-luvulla ranskalaistyyllisissä ruokalistoissa ja säätyläisten juhlissa (Sillanpää 1999, 48; Lehmusoksa 2008, 8). Annoksen nimen ollessa ”Paikallisia juustoja ja kauden hilloja” voi toimeksiantaja halutessaan valita juustot ja hillot itse. Annoskortteja varten valitsimme Peltolan sini- ja valkohomejuuston. Juustoille lisäkkeeksi halusimme kolme erilaista hilloa tai hedelmää. Valitsimme Lignell &

Piispasen mansikka Poplella maustetun mansikkahillon, puolukkasiirapin ja Hienolla Konjakilla marinoidun omenan.

Halusimme käyttää suklaata raaka-aineena jossakin muodossa, esimerkiksi kastikkeen maustajana, suklaajuomana tai jälkiruoan koristelussa. Toimeksiantajan kanssa keskusteltuaamme päädyimme suklaakakkuun, koska se on helppo valmistaa, hyvän makuinen ja myyvä tuote. Mustaherukka sopii erittäin hyvin suklaan kanssa. Ensin ajatuksenamme oli valmistaa kakulle lisäkkeeksi mustaherukkasorbetti, päädyimme kuitenkin mustaherukkakermaan sen pehmeän koostumuksen vuoksi. Halusimme käyttää mustaherukkaa annoksen raikastamisessa, joten päätimme lisäkkeeksi myös mustaherukoista valmistetun kastikkeen. Marenki on sopivan kevyt lisä annokseen, tuo rakennetta ja suutuntumaa pehmeään suklaakakkuun sekä antaa lisää väriä annokseen.

4.4.4 Koekeittövaihe

Koekeittäökokeilujen tarkoituksena oli testata menujen eri ruokalajeja ja ruokakomponentteja niiden kehittämiseksi. Kaikkia ruokakomponentteja ei ehditty kokeilla, joten keskityimme kokeilemaan ja kehittämään ohjeita, jotka vaativat sitä eniten, esimerkiksi kastikkeet ja peruna- sekä kasvislisäkkeet. Kokeilematta jätimme ruoat, jotka eivät mielestämme kokeilua tarvinneet, kuten lohi ja vasikanpaisti. Kokeiltavat ruoat kuvattiin ja arvioitiin aistinvaraisesti ”päiväkirjaan” kirjaten tulokset. Näin pystyimme hyödyntämään aiempia havaintojamme tuotekehityksessä.

Osa kokeiluista onnistui hyvin ja päätimme olla jatkokehittämättä kyseisiä tuotteita. Osa vaati vähintään toisen kokeilukerran ohjeen hiomiseksi halutunlaiseksi. Joitain ruokia jouduimme vaihtamaan tai jättämään kokonaan pois.

Ensimmäinen koekeittäö kertamme tapahtui Savonia-ammattikorkeakoulun opetuskeittiötiloissa Mickrokadulla 4.10.2012. Kokeilimme silloin kuutta (6) eri ruokalajin osaa: suklaakakkua, karamellikastiketta, konjakkicrumblea, siirappia vanukkaalle, sieni-perunakakkua ja juureskakkua. Apuna meillä koekeittäössä oli erilaisia reseptejä. Aloitimme perunalisäkkeiden valmistuksesta. Sieni-perunakakun alkuperäistä ohjetta noudatimme muuten, mutta jätimme pois ohjeessa mainitut sienet ja kananmuna. Kananmunan jätimme pois, koska ohjaajamme mainitsi, että sitä ei välttämättä tarvitse. Kakku pysyi hyvin koossa ja oli rakenteeltaan kuohkea ilman kananmunaa, mutta jälkepäin ajateltuna kananmuna voisi tuoda kakkuun

lisää kiiltoa. Sienet jätimme perunakakusta pois, koska mielestämme lisäke ei kaipaa sieniä. Perunakakkua maistettuamme, päätimme laittaa sen lisäkkeeksi jänispadalle, koska siinä oli pehmeä ja muusimainen rakenne. Se on myös melko neutraalin makuinen ja sopii näin tukemaan maukasta jänispataa makumaailmaltaan. Vaihdoin perunakakun nimeksi perunasosekakku sen ulkonäön ja valmistustavan vuoksi.

Juuresperunapaistokseen valitsimme raaka-aineiksi perunan, porkkanan ja punajuuren. Kasvisten maut sopivat hyvin yhteen ja ne täydentävät toisiaan. Käytimme pohjana kahta erilaista perunakakun ohjetta ja sovelsimme niistä tuotevaatimuksia vastaava juureskakun. Juureskakku tuo väriä vaaleaan lohiannokseen.

Karamellikastike epäonnistui, kun lisäsimme valmiiseen kastikkeeseen maun antajaksi metsämansikkalikööriä. Luultavasti liköörin alkoholi aiheutti rasvan erottumisen muusta kastikkeesta. Kastikkeen maku oli kuitenkin hyvä ja ulkonäkö muuten kaunis ja kiiltävä. Kastikkeen läpikuultavuus teki siitä kesäisen näköisen, joten se sopii hyvin kesämenun jälkiruokaan. Rakenteessa ilmeni muutenkin parannettavaa: kastikkeesta täytyisi saada juoksevampi, jotta se toimisi hyvin jäätelön kanssa ja olisi miellyttävämpi syödä annoksessa. Tämän sai korjattua sillä, että keitimme karamellikastiketta seuraavalla kerralla hieman lyhyemmän aikaa.

Konjakkicrumblessa käytimme Akseli Herlevin (2011, 36) mantelicrumblen ohjetta apuna. Noudatimme muuten ohjetta, mutta lisäsimme mausteeksi kaksi senttilitraa jaloviinaa. Lopputulos oli muuten odotettu, mutta jaloviina ei tuonut toivottua makulisää crumbleen. Tuote vaati vielä jatkokehitystä.

Suklaakakun teimme ohjeen mukaan muuten, mutta vaihdoin muscovadosokerin ruokokidesokeriin, koska muscovadosokeria ei ollut saatavilla kokeittiossani. Ohje on hyvä perusohje mutakakulle, jota pystymme hyödyntämään pienin muutoksin tuotekehityksessä. Aiomme korvata ohjeessa käytetyn kahviliköörin Lignell & Piispasen Cafe-Cognac kahvikonjakkiliköörillä. Rakenteesta ja mausta tuli toivotunlainen.

Puolukkasiirappi onnistui yli odotusten. Maku ja rakenne miellyttivät meitä. Siirappi on maultaan hieman hapan, joten se täydentäisi hyvin makean vanukkaan makua. Ensin ajatuksenamme oli valmistaa vaniljasiirappi puolukkavanukkaalle, mutta

valmistusvaiheessa päätimmekin tehdä päinvastoin eli valmistaa puolukkasiirapin vaniljavanukkaalle.

Toinen koekeittiö kerta toteutui 9.10.2012. Silloin kokeilimme viittä (5) eri ruokakomponenttia eri menuista: coleslawta, punajuuritäytettä kasvisleivälle, konjakki crumblea uudestaan, kinuskikastiketta ja jogurttijäätelöä. Toisen koekeittiökerran perusteella jatkokehitystä tarvitsi vielä coleslaw sen karkean rakenteen ja valuvan majoneesikastikkeen vuoksi. Punajuurisalaatti onnistui hyvin ja olisi sopiva täyte syksymenun alkuruoan kasvisleivässä. Kinuskikastike ei ollut sopiva lisäke kesämenun jälkiruokaan sen kermaisuuden ja tuhtiuden vuoksi.

Konjakkicrumblea uudestaan kokeiltuamme emme olleet tulokseen edelleenkään tyytyväisiä. Päätimme hylätä konjakilla maustetun crumblen yhtenä komponenttina syysmenun jälkiruokaan. Emme jatkaneet enää sen jatkokehitystä. Kokeilimme myös rukiista crumblea, joka yllätti maullaan, rakenteellaan ja ulkonäöllään. Mielestämme se sopisi hyvin syysmenun jälkiruokaan, joten päätimme, että ehdotamme muutosta toimeksiantajalle.

Jogurttijäätelöä kokeilimme lähinnä maun ja rakenteen takia, eli olisiko se sopiva komponentti kesämenun jälkiruokaan yhdessä mansikoiden ja karamellikastikkeen kanssa. Tuoreen jäätelön maku, rakenne ja ulkonäkö olivat hyviä ja halutunlaisia. Seuraavana päivänä jäätelö oli aivan liian kovaa ja suutuntuma rakeinen, mutta maku kuitenkin edelleen hyvä. Mietimme, että resepti kaipaisi vielä jatkokehitystä, jotta sitä voisi käyttää Koivumäellä. Toisaalta Koivumäki on aiemmin tarjonnut menuissaan jogurttijäätelöä, joka on tilattu valmiina Peltolan juustolalta. Lisäksi heillä ei ole sellaista jäätelökonetta käytössään, joka mahdollistaisi jäätelön valmistuksen suurelle joukolla. Päätimme, että jäätelön tilaaminen valmiina olisi helpointa ja varmintä.

Kolmannella koekeittiökerralla 22.10. kokeilimme valmistaa coleslawista suomalaisemman kaalisalaatin lisäämällä siihen naurista ja lanttua. Olimme tyytyväisiä lopputulokseen sillä nauris ja lanttu toivat halutun suomalaisemman vivahteen salaattiin. Valmistimme myös juureskakun uudestaan, mutta tuloksesta ei tullut toivotunlainen, joten tuote vaatii vielä jatkokehitystä. Kokeilimme myös punaviinikastiketta pohjaksi mesimarjakastikkeelle ja puolukkasiirappia jälkiruokakastikkeeksi vaniljavanukkaalle, mutta nämä tuotteet vaativat vielä jatkokehitystä. Tällä kerralla kokeilemistamme tuotteista suklaakakku, mustaherukkamelba ja karamellikastike eivät vaatineet enää jatkokehitystä.

Neljäs koekeittiökerta tapahtui toimeksiantajan keittiötiloissa Koivumäen kartanolla 24.10. Tuotteiden valmistusta ja kehittämistä oli tarpeellista kokeilla toimeksiantajan tiloissa, koska tuleva opinnäytetyön toteutus eli yhden menun aistinvarainen arviointi järjestettäisiin Koivumäen kartanolla. Samalla tutustuimme keittiön laitteisiin ja niiden toimintaan, jonka seurauksena pystyi vertaamaan koulun opetuskeittiön ja toimeksiantajan laitteiden toimintoja. Esimerkiksi uuni voi paistaa hyvin eri tavalla eri lämpötiloissa riippuen laitteen mallista ja toiminnoista. Saimme myös toimeksiantajalta arvokkaita kommentteja jatkokehitystä varten. Jatkokehitykseen joutuivat vielä voileipien täytteet, mesimarjakastike ja juureskakku. Maalaissalaatti tarvitsi enää ainoastaan pientä hiomista. Tarkoituksena oli kokeilla myös jänispataa, mutta jänistä ei ollut saatavissa.

Viidennellä koekeittiökerralla teimme enää pieniä muutoksia ja viimeistä hiomista moniin aiemmin kokeiltuihin ruokatuotteisiin. Valmiiksi saimme coleslawin, puolukkasiirapin, juureskakun ja punaviinikastike pohjan mesimarjakastikkeelle. Coleslawia kokeilimme vielä kerran, jotta saisimme salaattiin toimeksiantajan toivomaa mehukkuutta. Kokeilimme myös vaniljavanukasta, juurespyreetä ja hilloja juustoille ensimmäistä kertaa ja mitään niistä ei tarvinnut enää jatkokehittää. Ainoastaan jänispata vaati vielä jatkokehitystä.

Kuudennella koekeittiökerralla kokeilimme voileipien täytteitä: hapokasta pikkelssiä ja sinihomejuustomoussea. Tuotteet onnistuivat eivätkä vaatineet enää jatkokehitystä. Kehitimme myös kesämenun väliruokaa, mustikkashottia ruisleipätikulla. Saimme tuotteeseen halutut väliruoan ominaisuudet, eikä sitä tarvinnut enää jatkokehittää. Kokeilimme valmistaa juustoille vielä yhden lisäkkeen hillojen lisäksi, Lignell & Piispasen Hienossa Konjakissa marinoitua omenaa. Tuote onnistui hyvin, joten päätimme tarjota sitä juustojen kanssa toteutuksessa. Valmistimme myös maultaan ja rakenteeltaan onnistuneen karamellikastikkeen. Valmistimme myös marengin toteutusta varten, koska rakenteeltaan hyvän marengin kypsymisaika on pitkä.

4.4.5 Talvimenun aistinvarainen arviointi

Valitsimme toteutettavaksi talvimenun 13.11.2012 Koivumäen kartanolla. Toteutus ajankohdan ollessa marraskuussa, se sopi hyvin sesonkiin. Esimerkiksi, jos olisimme valinneet toteutettavaksi kesämenun, olisi ollut vaikea saada tuoreita kotimaisia mansikoita ja parsaa. Talvimenue sisälsi neljä ruokalajia: kylmäsavuhaukikeittoa, vasikan paistia, paikallisia juustoja ja hilloja sekä suklaakakkua.

Aistinvaraisen arvioinnin raadissa oli viisi (5) jäsentä. Tilaisuutta varten pöydälle oli jaettu jokaiselle raadin jäsenelle laadullinen kyselylomake (Kts. Liite 1) ja tulostettu kaikki kolme menua luettavaksi. Raati vastasi kysymyksiin arvioitavien ruokien ulkonäöstä, rakenteesta, mausta ja kokonaisuudesta. Lisäksi he arvioivat talvimenua kokonaisuudessaan ja pohtivat kesä- ja syksymenun kiinnostavuutta ja houkuttelevuutta. Ruokalajit tarjottiin yksitellen annoksina ja raadille annettiin aikaa ruokalajien välissä vastata kysymyksiin lomakkeelle.

Lopuksi annoksista ja menuista käytiin vapaata keskustelua raadin ja opinnäytetyön tekijöiden kesken. Näin raadin jäsenillä oli myös mahdollisuus ilmaista mielipiteitään, jotka heräsivät keskustelun aikana ja joita ei ehkä osattu huomioida kyselylomakkeen kysymyksiä luodessa. Keskustelu äänitimme matkapuhelimella. Ennen aistinvaraista arviointia esittelimme raadille menun: kerroimme heille pääraaka-aineet ja ruokalajin komponentit. Emme perustelleet ruokalajien ja komponenttien valintaa etukäteen tai avanneet opinnäytetyön viitekehystä asiantuntijaraadille, koska emme halunneet asettaa heille ennako-odotuksia menuista. Aistinvaraisesta arvioinnista saadut tulokset kokosimme ja äänitetyn keskustelun litteroimme. Aistinvaraisen arvioinnin kyselyn tulokset koodattiin. Toistuvat ominaisuutta kuvaavat sanat ulkonäöstä, mausta, rakenteesta ja kokonaisuudesta koottiin taulukoiksi. Toimeksiantajayritys voi hyödyntää tuloksia ruokatuotteiden jatkokehittämisessä halutessaan.

Opinnäytetyön valmis produkti ovat kolme Table d'hôte eli kiinteää menua. Jokainen menu sisältää neljä ruokalajia: alku-, pää-, jälki- ja väliruoan. Onnistuimme säilyttämään tuotevaatimuksissa määritellyt teemat menuissa. Teimme valmiista annoksista annoskortit, jotka sisältävät työohjeet ja raaka-aineet. (Kts. Liitteet 3–5). Talvimenun valmiit annokset kuvattiin ja kuvat ovat Liitteessä 6.

Pääasiassa menusta saatu palaute oli myönteistä. Ruoista saatiin rakentavaa palautetta, jonka avulla tuotteita voidaan kehittää paremmiksi. Vaikka kyseessä ei ollut asiakastytyväisyyskysely, saatiin hieman viitettä siitä, mitkä tuotteet ovat myyviä raadin mielestä.

Alkuruokana tarjotun kylmäsavuhaukikeiton ulkonäköä pidettiin hieman värittömänä, mutta kauniina liemen kirkkauden ja perunan leikkausmuodon ja koon vuoksi. Ehdotuksena tuli, että väriä voisi lisätä esimerkiksi porkkanalla, ruohosipulilla tai laittamalla enemmän tilliä. Kalapalan kokoa annoksessa pidettiin liian suurena, joka vaikeutti syömistä. Kalan kokoa arvioitiin seuraavasti: ”Kalapalat vähän hankalia

pieniä lusikalla”. Keiton makua pidettiin suolaisena kylmäsavuhauen liikasuoalaisuuden takia. Liemen makua luonnehdittiin voimakkaaksi, mutta hyväksi. Yksi vastaajista piti keittoa liian pippurisena. Kokonaisuutena keitto oli raadin mielestä toimiva ja hyvä sekä kauteen ja ajan henkeen sopiva. Keiton kanssa tarjottu tuorejuusto ehdotettiin korvattavan smetanalla. Keskustelussa nousi esille perunan määrä alkuruokakeitossa, sitä pidettiin hieman liian suurena. Keiton lisänä toivottiin tarjottavan leipää.

Taulukko 1 Asiantuntijaraadin (n=5) esittämiä ominaisuuksia alkuruoasta

Ruokalajin arvioitava ominaisuus (ominaisuuksien lkm yhteensä)	Ruokalajin ominaisuuteen liittyvät maininnat (lkm)
Ulkonäkö (8)	lisää väriä annokseen (2), miellyttävä (1), herkullinen (1), maukkaan oloinen (1), selkeä (1), hyvä väri (1), nätti asettelu (1)
Rakenne (10)	kalapalojen pitäisi olla pienempiä (2), kalapaloja hankala leikata lusikalla (2), hyvä (2), kala sitkeää (1), onnistunut rakenne (1), perunan määrä reiluhko (1), ruotoinen kala (1)
Maku (9)	kala liian suolaista (3), maittava (1), liemi vahvan makuista (1), liemi liian pippurinen (1), maukas liemi (1), hyvä (1)
Kokonaisuus (4)	Hyvä (1), aikansa henkinen (1), toimiva (1), annoskoko sopiva alkukeitoksi (1)

Pääruokana talvimenussa oli vasikanpaistia, tummaa mesimarjakastiketta, palsternakkapyreetä ja kaalisalaattia. Annos oli koristeltu juuressipseillä. Annoksen ulkonäköä pidettiin kauniina, sopusuhtaisena ja hyvän värisenä. Kaalisalaatti herätti eriäviä mielipiteitä. Sitä pidettiin sekä väriä antavana ruokakomponenttina että annokseen sopimattomana. Pyreen suutuntuma miellytti, se oli mukavan pehmeää raadun mielestä. Kaalisalaatin ja kastikkeen rakenteita pidettiin hyvinä. Juuressipsit antoivat rapeutta.

Kastikkeen makua pidettiin hyvänä ja maukkaana, mutta myös paahteisena. Mesimarjan maku jäi raadin mielestä vähäiseksi kastikkeessa. Palsternakkapyreen maku oli maukas ja pehmeä. Kaalisalaattia pidettiin raikkaana lisänä annoksessa, mutta hieman sipulisena. Kokonaisuutta kuvailtiin erinomaiseksi, toimivaksi ja annoskooltaan sopivaksi. Keskustelussa ehdotettiin yrttien käyttöä annoksen koristelussa. Annosta luonnehdittiin ajan henkeen ja teemaan sopivaksi. Yksi raadin jäsen tilaisi annoksen toisenkin kerran.

Taulukko 2 Asiantuntijaraadin (n=5) esittämiä ominaisuuksia pääruoasta

Ruokalajin arvioitava ominaisuus (ominaisuuksien lkm yhteenä)	Ruokalajin ominaisuuteen liittyvät maininnat (lkm)
Ulkonäkö (10)	sopusuhtainen/tasapainoinen (2), kaunis (2), hyvät värit annoksessa (2), miellyttävä (1), kaalisalaatti ulkopuolinen (1), nätti asettelu (1), vasikanpaisti maukkaan näköinen (1)
Rakenne (9)	pyreen suutuntuma miellyttävä/ hyvä (2), hyvä rakenne kastikkeessa (1), liha ylikypsä/liian kiinteä (1), paisti ok (1) salaatin rakenne hyvä (1), rakenne helppo (1), hyvä suutuntuma (1), juuressipseistä kiva rapeus (1)
Maku (18)	pyreessä hyvä maku (3), maut sopivat toisiinsa (2), maukas mesimerjakastike (2) erinomainen (1), maittava (1) kastikkeessa paahtunut maku (1), liian vähäinen mesimarjan maku kastikkeessa (1), kastikkeessa hyvä maku (1), pyre pehmeän makuinen (1), palsternakan maku vähäinen pyreessä (1), salaatisissa hyvä maku (1), salaatin raikas maku (1), sipuli maistui salaatisissa liikaa (1), salaatti ok (1).
Kokonaisuus (8)	Todella / erittäin hyvä (2), toimiva (2), hyvä (1), maukas (1), aikaan kuuluva (1), annoskoko ok (1)

Menun väliruokana tarjottiin juustoja, valko- ja sinihomejuustoa, ja mansikkahilloa, puolukkasiirappia ja konjakissa marinoitua omenaa. Annoksen ulkonäköä kuvailtiin värikkääksi ja herkulliseksi, mutta keskustelussa nousi esille, että annoksessa oli liian samanvärisiä hilloja (punaisia). Siirapin ja hillon rakenteita pidettiin hyvinä, erityisesti mansikkahillon. Sitä kuvailtiin samettiseksi. Annoksen rakenteet käyvät hyvin yhteen. Raati pohti sekä keskustelussa että lomakkeissa, että omenakuutioiden koko olisi

voinut olla suurempi. Raadin mielestä maut olivat tasapainossa, ja juustojen ja lisäkkeiden yhdistelmä toimi hyvin yhteen. Omena jäi maultaan hillon ja siirapin varjoon, ja raati kysenalaisti omenalisäkkeen tarpeellisuuden annoksessa. Kokonaisuudessaan annosta luonnehdittiin toimivaksi ja yhtenäiseksi.

Taulukko 3 Asiantuntijaraadin (n=5) esittämiä ominaisuuksia väliruoasta

Ruokalajin arvioitava ominaisuus (ominaisuuksien lkm yhteensä)	Ruokalajin ominaisuuteen liittyvät maininnat (lkm)
Ulkonäkö (10)	kivan/ mukavan näköinen (3), annoksessa kauniit värit (2), värikäs (1), annos kaipaa enemmän väriä (1), hillo ja siirappi kauniinnäköisiä (1), kaunis asettelu (1), herkullinen (1)
Rakenne (5)	normaali (1), siirapin ja hillon rakenne hyvä (1), suuhun sopiva (1), toisiinsa sopivat rakenteet (1), mansikkahillo samettinen (1)
Maku (7)	maut täydentävät toisiaan (3), hyvänmakuinen (2), hyvänmakuiset omenat (1), puolukkasiirapin hyvä maku (1)
Kokonaisuus (7)	hyvä (2), yhtenäinen (1), miellyttävä (1), maukas (1), omena jäi varjoon (1), omena ei ole välttämätön (1)

Jälkiruoka eli suklaakakku mustaherukkamelban, -vaahdon ja marengin kanssa oli suosikkiannos. Annoksen ulkonäköä kuvailtiin näyttäväksi, kauniiksi, houkuttelevaksi ja sopusointuisen näköiseksi. Rakenne oli raadin mielestä pehmeä, suussa sulava, mehukas, kuohkea ja ilmava. Keskustelussa korostettiin kakun kevyen oloista koostumusta, vaikka se sisältääkin rasvaa. Yhden raatilaisen mielestä kerma ja melba lunastivat ulkonäköodotukset. Marengi toi rapeutta annokseen ja kerma taas pehmeyttä. Maun sanottiin olevan tasapainoinen, ”aivan ihana” ja sopivan suklainen. Mustaherukan ja suklaan yhdistelmästä pidettiin. Kokonaisuudessaan annos oli näyttävä, erittäin hyvä ja myyntivalmis tuote, mutta annoskoko olisi voinut olla pienempi. Yksi raadin jäsen voisi kuvitella syövänsä annoksen ravintolassa. Keskustelua herätti kakun positio annoksessa, pääkomponenttina suklaakakun toivottiin olevan lähempänä ruokailijaa.

Taulukko 4 Asiantuntijaraadin (n=5) esittämiä ominaisuuksia jälkiruoosta

Ruokalajin arvioitava ominaisuus (ominaisuuksien lkm yhteenä)	Ruokalajin ominaisuuteen liittyvät maininnat (lkm)
Ulkonäkö (9)	houkutteleva (2), kaunis (2), hyvännäköinen (1), näyttävä (1), kauniin väriäinen (1), värit sopuoinnussa (1), ok (1)
Rakenne (16)	kakku keveä/kuohkea (4), hyvä (2), erinomainen (2), pehmeä kakku (2), mehukas kakku (1), suussa sulava (1), erittäin onnistunut (1), kakku helppo pienentää (1), rapea marenki (1), mustaherukkamelba ok (1)
Maku (11)	maut sopivat keskenään (3), mustaherukka käy suklaan kanssa (2), todella hyvä (1), hyvä (1), suklainen (1), sopivan makea (1), tasapainoinen (1), konjakkia sopivasti (1)
Kokonaisuus (11)	näyttävä (2), hyvä (2), annoskoko voisi olla pienempi (2), erittäin hyvä (1), kaunis (1), herkullinen (1), kakun position väärä (1), sopiva myyntiin sellaisenaan (1)

Kokonaisuutena talvimenü oli raadin mielestä loistava ja miljööseen (Koivumäen kartano) sopiva, mutta menü vaatii pieniä korjauksia. Menüä pidettiin tasapainoisena ja ei liian raskaana. Yksi raadin jäsenistä kirjoitti menun toimivan esimerkiksi palaverien välissä. Menüstä keskusteltaessa esiin nousivat sen ajankohtaan (talvi) sopivuus ja menun miellyttävyys monen makuun. Lisäksi pohdittiin menun autenttisuutta eli kuinka menussa toteutui vanha aika. Raati piti hyvänä sitä, että menusta löytyi entisajan elementtejä, mutta silti menü on nykypäiväinen. Keskustelussa yksi raadin jäsen kertoi voivansa ostaa talvimenun esimerkiksi vierailleen.

Taulukko 5 Asiantuntijaraadin (n=5) mielipide talvimenusta kokonaisuutena

Talvimenü kokonaisuutena (9)	tasapainoinen / ei liian raskas (2), miljööseen sopiva (2), loistava (1), toimiva (1), maukas (1), lämmin (1), nykyihmisten makuun sopiva (1)
-------------------------------------	---

Asiantuntijaraati arvioi myös kesä- ja syksymenuja. Kesämenu herätti kiinnostusta: sitä pidettiin mielenkiintoisena, ja se oli yhden raadin jäsenen suosikki. Maalaissalaatista pidettiin ja moni olisi halunnut maistaa mustikkashottia. Jogurttijäätelö ja mansikat olivat raadin mielestä hyvä yhdistelmä ja sopivat aikakauteen. Syksyn menu kuulosti raadin mielestä lämpimältä ja ruokalajit miljööseen sopivilta. Jänispadasta sanottiin, että ”kiva kun ei ole niin tavanomainen ruokalaji” ja siinä tulisi esiin oma lähiseudun arvo. Vaniljavanukkaasta sanottiin sen olevan sen ajan tyypillinen jälkiruoka.

Keskustelua käytiin myös ruokalajien nimistä. Raati ehdotti, että teema voisi näkyä ruokalajien nimissäkin. Talvimenun todettiin olevan myyntikelpoinen toimeksiantajalle.

4.4.6 Menujen hinnoittelu

Tässä kappaleessa esittelemme esimerkin menun hinnoittelusta tuotepakettina. Hinnoittelu metodina käytimme kokonaishinnoittelua eli tuotepakettihinnoittelua (Heikkilä & Saranpää 2010, 95). Tuotepaketissa olemme huomioineet tuotteiden raaka-ainekustannukset, verottoman ja verollisen myyntihinnan. Näiden pohjalta teimme suuntaa-antavan katelaskelman. Työvoimakustannukset ovat arvioitu, kun menu valmistetaan kymmenelle hengelle. Yrityksen kiinteitä kustannuksia, kuten sähkö ja vesi, emme pystyneet huomioimaan tässä laskelmassa. Toimeksiantaja toivoi menujen hintojen olevan 30 ja 50 euron välillä.

Talvimenulle laskimme myyntihinnaksi 30 euroa, mutta menun voisi myydä kalliimmallakin. Lopulliseen myyntihintaan vaikuttavat vielä kiinteät kulut (mm. vuokra, energia) ja todelliset työvoimakustannukset, joita emme tähän pystyneet arvioimaan totuuden mukaisiksi toimeksiantajan näkökulmasta. Menu ei sisällä kovin kalliita raaka-aineita, ainekustannukset olivat 4,53 euroa. Koska ruokakomponentit ovat yksinkertaisia valmistaa, ei niiden tekemiseen kulu paljon työtunteja. Menun raaka-ainekustannuksissa täytyy huomioida, että mesimarjan ja jäniksen raaka-ainehinnat arvioimme, koska hintatietoja ei ollut saatavissa. Kuvassa 11 näkyy tuotelaskelma ja kuvassa 12 näkyy kannattavuuslaskelma talvimenulle.

Talvimenu

Tuote-ryhmä	Myynti-hinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myynti-kate	Myynti-kate%	Kpl-määrä	Myynti veroll.
Kylmäsavuhaukikeitto	5,00	13	4,42	0,52	3,90	88,2	10	50
Vasikanpaisti	15,00	13	13,27	3,24	10,03	75,6	10	150
Juustot ja hillot	4,00	13	3,54	0,43	3,11	87,9	10	40
Suklaakakku	6,00	13	5,31	0,34	4,97	93,6	10	60
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
Yht/ ka	30,00		26,55	4,53			40	300

Kuva 11 Talvimenuun tuotelaskelma

Kannattavuuslaskelma

	€	%
Myyntituotot	300	113,0 %
-Alv	35	13,0 %
Liikevaihto	265	100 %
- Muuttuvat kulut	51	
Myyntikate	215	80,8 %
- Henkilöstökulut	100	37,7 %
Palkkakate	115	43,2 %

Työkustannukset:

Tuntipalkka €/h

~~€15,800~~

	Tunnit
Esivalmistus	h
Valmistus:	h
Pakkaus:	h
Tarjoilu:	h
Majoitus	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
Yht	5,0 h

Kuva 12 Talvimenuun kannattavuuslaskelma

Laskennallisten seikkojen lisäksi hinnoittelussa tulee ottaa huomioon markkinoinnin näkökulma (Mill 2007, 114). Esimerkiksi menu voidaan saada kuulostamaan arvokkaalta, jos sillä on hieman korkeampi myyntihinta, vaikka se olisi mahdollista myydä edullisemminkin. Tässä opinnäytetyössä emme kuitenkaan ole tarkastelleet hinnoittelua markkinoinnin näkökulmasta. Hinnoitteluprosessiin sisältyy myös seurantavaihe, jossa tarkastellaan menun kannattavuutta (Heikkilä & Saranpää 2010, 87). Näin myyntihintaa voidaan muuttaa tarvittaessa.

Hinnoittelimme myös kesä- ja syksymenusta tuotepaketit ja ne löytyvät liitteistä 3 ja 4. Kesämenun raaka-ainekustannukset olivat 5,09 euroa ja syksymenun 6,45 euroa. Näihin raaka-ainekustannuksiin vaikuttavat esimerkiksi se, että tilataanko jogurttijäätelö ja omenasorbetti valmiina vai valmistetaanko ne itse. Molemmat menut hinnoittelimme 30 ja 35 euron välille.

5 POHDINTA

Opinnäytetyön viimeinen luku käsittää pohdinnan koko työstä. Luvussa pohditaan kriittisesti tavoitteiden täyttymistä, työssä käytettyjä lähteitä, menetelmiä ja tuloksia. Pohdinta-osiossa on arvioitu myös opinnäytetyön hyödyllisyyttä toimeksiantajayritykselle ja mitä mahdollisesti tehtäisiin toisin sekä arvioidaan opinnäytetyön luotettavuutta.

Rajasimme aiheen ruokatuotteen kehitykseen, jossa otimme huomioon sen käytettävyyden toimeksiantajayrityksessä ja hinnoittelun. Aiheen ulkopuolelle jätimme esimerkiksi ruokatuotteen markkinoinnin ja myynnin sekä tarjoilun ja esillepanon ajan rajallisuuden vuoksi. Opinnäytetyöprosessin aikana saimme vastaukset tutkimuskysymyksiimme. Teoreettista viitekehystä kootessamme syvensimme tietoamme Gustaf Raninin aikaisesta 1800-luvun ruokakulttuurista, juomakulttuurista ja hänen vaikutuksestaan paikalliseen ruoka- ja juomakulttuuriin. Löysimme tietoa mitä haimme, pysyimme rajatussa aiheessa.

Teoreettinen viitekehys sisältää laajasti tietoa 1800-luvun ruokakulttuurista. Tietoa aiheesta löytyi vaihtelevasti, esimerkiksi tapakulttuurista ja yleisesti ruokakulttuurin kehityksestä. Vähemmän tietoa löytyi esimerkiksi ravintolakulttuurista ja ravintoloista, varsinkin Pohjois-Savon alueelta. Tämä johtuu siitä, että kehitys ja uusien tapojen omaksuminen oli hitaampaa Itä-Suomen alueella, kuin rannikolla ja Etelä-Suomessa (Sillanpää 1999, 42). Opinnäytetyön kannalta tärkeää oli, että tietoa löytyi paljon raaka-aineista ja ruokalajeista. Näiden tietojen pohjalta pystyimme hyvin hahmottamaan minkälaisia ruokatuotteita haluamme kehittää.

Gustaf Raninista löytyi runsaasti tietoa, mutta suppeasti lähteitä. Oli vaikea rajata opinnäytetyön kannalta oleellinen tieto teoreettiseen viitekehukseen, koska lähteet aiheesta käsittelivät Gustaf Raninin elämää ja pohjautuivat yhteen teokseen. Kehitys oli 1800-luvulla nopeampaa rannikolla sijaitsevissa kaupungeissa ja uudet trendit ja vaikutukset ovat tulleet hitaasti sisämaassa sijaitseviin kaupunkeihin (Sillanpää 1999, 42). Gustaf Ranin teki rikkaammaksi sisämaassa sijaitsevan Kuopion ruoka- ja juomakulttuuria tuomalla raaka-aineita ja tavaroita Venäjältä ja Euroopasta (Fagerlund 1998, 32–33, 35–37).

Juomakulttuuri-osio on suppeampi, kuin ruokakulttuuri-osio, koska suomalaisesta juomakulttuurista löytyi vähän tietoa. Lähteet käsittelivät esimerkiksi alkoholin haittoja, mikä ei ollut opinnäytetyön kannalta oleellista. Juomakulttuuri kappale

täydensi muuta teoriaa laadullisesti. Koska juomakulttuurin teoriolla ei ollut suurta vaikutusta tuotekehitykseen, emme aktiivisesti hakeneet siitä yhtä paljon tietoa, kuin ruokakulttuurista. Lignell & Piispanen liittyy olennaisesti Gustaf Raniniin ja hän on ollut olennainen osa kuopiolaista alkoholikulttuurin kehitystä. Emme halunneet rajata opinnäytetyön teoreettisesta viitekehiksestä pois juomakulttuuria tämän takia, joten päätimme käyttää Lignell & Piispanen tuotteita tuotekehityksessä.

Opinnäytetyössä on käytetty melko laajasti lähteitä, myös muutamaa kansainvälistä. Lähdeyypit ovat erilaisia: kirjoja, haastatteluja, verkkosivuja, alan lehtiä ja verkkodokumentteja. Lähdeviitteet ja -merkinnät on tehty selkeästi, jotta lukija pystyy hahmottamaan mistä tieto on peräisin ja hankkimaan itse tietoa samasta lähteestä. Pyrimme käyttämään mahdollisimman uusia lähteitä opinnäytetyössämme. Suurin osa lähteistä on uusia, etenkin Internet-lähteet. Internetistä löytyi helposti tuoreita ja ajantasaisia lähteitä, mutta niihin täytyi suhtautua kriittisesti. Pidimme luotettavina Internet-lähteinä yhdistysten ja yritysten verkkosivuja. Suomenkielisistä lähteistä löytyi niukasti tietoa erilaisista ruokalistoista ja niiden ominaisuuksista ja suunnittelusta. Tietoa täydensimme kansainvälisistä lähteistä.

Koska 1800-luvulla ei tehty nykypäivän kaltaisia gallupeja tai tutkimuksia esimerkiksi ruokakulttuurista tai ihmisten mieliruoista, teoria ei voi olla täysin luotettavaa. Samat asiat toistuivat, esimerkiksi raaka-aineiden käytöstä 1800-luvulla, eri lähteissä, joten se parantaa lähteiden ja tiedon luotettavuutta. Vaikka olemme käyttäneet vanhojakin lähteitä 1980–1990 -luvuilta, ei niissä oleva tieto ole vanhaa opinnäytetyön historiallisen aiheen vuoksi.

Koska opinnäytetyön konkreettinen tuotos ovat menut, pidimme tarpeellisena kirjoittaa opinnäytetyöhön teoriaa ruokalistasuunnitteluprosessista ja siihen vaikuttavista tekijöistä. Kokosimme teoriaa myös ruokalistatyypeistä, jonka pohjalta määritimme ruokalistatyyppin opinnäytetyössä suunnitelluille menuille. Opinnäytetyön ruokalistasuunnittelun teoriakappaleessa käytetyt lähteet ovat pääasiassa kirjalähteitä. Toiseen teoria kappaleeseen oli helpompi sisällyttää kansainvälisiä lähteitä, kuin ruokakulttuuri kappaleeseen.

Tuotekehityksen rinnalla käytimme menetelminä laadullista haastattelua ja aistinvaraista arviota. Päädyimme näihin menetelmiin, koska halusimme tuotekehityksestä laadukkaamman sekä taustatutkimuksen että tulosten kannalta. Näin opinnäytetyön tuloksista saatiin luotettavampia, koska tutkimustulokset eivät perustuneet pelkästään omiin havaintoihin ja arvioihin. Valitut menetelmät olivat

sopivia opinnäytetyön aiheeseen ja laajuuteen nähden. Koska tekijöitä oli kaksi, se mahdollisti myös useamman menetelmän käytön tutkimuksessa. Tuotekehitystä parhaiten tukivat laadullisilla menetelmillä kerätty aineisto, esimerkiksi rakentava palaute menuista ja tuotekehitysideat haastatteluista. Opinnäytetyön toistettavuutta osoittavat monet seikat. Ruoista on tehty annoskortit, joita toimeksiantajan on helppo hyödyntää toiminnassaan.

Haastatteluihin olisimme voineet valmistautua paremmin tekemällä huolellisempaa taustaselvitystä aiheesta eli ruokakulttuurista. Oman tiedonpuutteen vuoksi emme osanneet luoda riittävän kattavaa haastattelurunkoa. Vaikka tarkoituksena ei ollut ohjalla tarkoin asetelluin kysymyksiin haastatteluista, olisi ollut tutkimuksen kannalta antoisampaa, jos olisimme asettaneet edes muutaman täsmällisemmän kysymyksen.

Opinnäytetyön toiminnallinen osuus koostuu tuotekehityksestä ja jatkuvasta aistinvaraisesta arvioinnista. Apuna aineiston keruussa käytimme teemahaastattelua. Teemahaastattelun avulla pyrimme saamaan tietoa, joka tukee laadullisesti muita lähteitä ja antaa lähtökohtia tuotekehitykseen. Valmista ruokatuotetta arvioitiin myös laadullisesti aistinvaraisen arviointi lomakkeen ja äänitettävän ryhmäkeskustelun avulla.

Lomakekyselyllä kerätyn aineiston koodasimme ja usein toistuvat sanat kokosimme ruokalajikohtaisiin ja kokonaisuutta kuvaaviin taulukoihin. Aineiston koodaaminen ja taulukoiden laatiminen eivät olleet välttämättömiä opinnäytetyön tulosten analysoinnin kannalta. Taulukot kuitenkin päätettiin tehdä aistinvaraisen arvioinnin tulosten havainnollistamiseksi opinnäytetyön lukijalle.

Suunnittelimme menut siten, että niitä olisi helppo muunnella eri tilaisuuksiin ja eri ihmismäärille sopiviksi toimeksiantajan kannalta. Ruokalajit ovat yksinkertaisia, eivätkä sisällä kovin erikoisia raaka-aineita. Laadukkailla raaka-aineilla ja maustamisella saadaan aikaan hyviä ruokatuotteita, ilman että menut sisältävät erikoisia ja kalliita raaka-aineita.

Ruokalistansuunnittelussa otimme hyvin huomioon historian, esimerkiksi raaka-ainevalinnoissa. Pystyimme hyödyntämään teoreettista viitekehystä ja teemahaastattelujen tuloksia ruokalistasuunnittelussa. Myös toimeksiantajan tuotevaatimukset otimme huomioon. Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat useat eri tekijät (Määttä 2010, 347-348, Kts. Kuva 4). Opinnäytetyössä huomioimme erityisesti sesongin, gastronomiset tekijät, hinnoittelun, kestävän kehityksen ja

liikeidean sekä laite- ja henkilöresurssit. Gastronomisilla tekijöillä tarkoitetaan esimerkiksi ruokalajien eri ruokakomponenttien yhteensopivuutta maussa, värissä ja rakenteessa sekä sitä, etteivät samat koostumukset ja raaka-aineet pääse toistumaan samassa menussa.

Opinnäytetyön laajuuden ja ajan vähyyden vuoksi emme pystyneet tarkastelemaan ruokalistan suunnittelua kaikista näkökulmista. Teorian rajaamisella varmistimme, että pystyimme keskittymään tuotekehitykseen, jotta saatiin halutunlainen ruokatuote, joka vastasi toimeksiantajan tuotevaatimuksia ja odotuksia.

Valitut teemat menuille tukivat hyvin Koivumäen kartanon liikeideaa ja opinnäytetyön aihetta. Ruokalistasuunnittelulle jäi hyvin vähän aikaa. Jos aikaa olisi ollut enemmän, olisimme pystyneet huomioimaan paremmin ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät useammasta eri näkökulmasta. Vaikka ruokalajeja ja raaka-aineita on perusteltu hyvin aiheen (historian) näkökulmasta, jäi muiden vaikuttavien asioiden huomioon ottaminen suppeammaksi, kuten hinnoittelun.

Syksyn menu oli helpoin hahmottaa ja ideoida. Silloin käytettävissä on runsaasti tuoreita ja hyvälaatuisia raaka-aineita, kuten juureksia, riistaa ja marjoja. Vaikeinta oli saada yhtenäinen talvimenü, koska talvella on taas vähiten käytettävissä tuoreita raaka-aineita. Hankalimpia tuotekehittäviä olivat jänispata, kaalisalaatti, juureskakku, karamellikastike ja puolukkasiirappi. Hankalaa oli myös arvioida annoskortteja tehdessä raaka-aineiden painohäviöitä keitetessä, esimerkiksi puolukkasiirapissa tai mustaherukkamelbassa.

Erityisruokavaliot olisimme voineet huomioida paremmin ruokalistan suunnittelussa. Kaikki ruoka-annokset ovat helppo valmistaa esimerkiksi vähälaktoosisena tai laktoosittomana. Osa annoksista käy jopa maidottomaan ja gluteenittomaan ruokavalioon tai pienillä muutoksilla niistä voidaan tehdä sellaisia.

Pyrimme huomioimaan kestävästä kehityksen menusuunnittelussamme. Suunnittelimme eri sesonkien mukaiset menut (kesä, syksy ja talvi) ja käytimme niissä vuodenajalle tyypillisiä raaka-aineita ja mitä kyseisenä vuodenaikana on saatavissa tuoreena, esimerkiksi kesällä tuoreet mansikat tai keväällä tuore parsat. Raaka-ainehankintoihin kiinnitimme myös huomiota, sillä halusimme käyttää mahdollisimman paljon paikallisia ja lähellä tuotettuja raaka-aineita ja tuotteita. Näistä esimerkkinä Lignell & Piispasen alkoholituotteet, Peltolan Juustolan juustot ja paikallisen leipomon ohraleipä.

Ruokalajit eivät sisällä liikaa ruokakomponentteja ja ne eivät vaadi pitkiä valmistusaikoja, joten se vähentää työaikaa ja samalla vaikuttaa työvoimakustannuksiin alentavasti. Koivumäen kartano on pienyritys, joten ei ole taloudellista kannattavaa tehdä valmistaa ruokalajeja, jotka vaativat enemmän työvoimaa tai -aikaa. Useimpia ruokakomponentteja voi esivalmistaa etukäteen, esimerkiksi mansikkahilloa.

Ruokalajit halusimme nimetä siten, että niissä esiintyisi Koivumäen kartanon historiaan tai henkilöihin liittyviä nimiä tai titteleitä, esimerkiksi Pikku Ainon omenasorbetti. Nimistä keskusteltiin aistinvaraisen arvioinnin tilaisuudessa. Kaikille ruokalajeille emme keksineet tällaisia nimiä, mutta jokaisessa menussa on kaksi ruokalajia nimetty Koivumäen kartanoon liittyvien henkilöiden mukaan (Kts. Liite 2).

Halusimme ottaa juomakulttuurin osaksi opinnäytetyön teoriaa ja toteutusta, koska Gustaf Ranin on vaikuttanut aikansa paikallisen juomakulttuurin kehitykseen alkoholiteollisuuden kautta (Fagerlund 1998, 68, 71). Lignell & Piispasen tuotteista esimerkiksi Mesimarjalikööri on perinteikäs, jonka hyödyntäminen ruoanvalmistuksessa toi annoksille sekä lisäarvoa että paikallisuuden tunnetta. Gustaf Raninin kuoleman jälkeen juomateollisuus jatkuu yhä Lignell & Piispasen juomatehtaalla, jossa valmistetaan laadukkaita ja kotimaisia tuotteita.

Ruokatuotteiden kehittämisen olisimme voineet aloittaa aikaisemmin, jolloin olisi jäänyt enemmän aikaa kokeilla kaikkia ruokakomponentteja, ja menujen hyöty toimeksiantajalle olisi ollut vieläkin parempi. Tuotekehityksessä yllätti se, että yksinkertaistenkin komponenttien, esimerkiksi karamellikastikkeen, kehittäminen vaati useamman kehityskerran, jotta saavutimme halutut ominaisuudet. Suunnitteluvaiheessa emme osanneet huomioida, että useiden ruokakomponenttien tuotekehittäminen on hidasta. Tuotekehittämistä helpotti kuitenkin se, että valitsimme yksinkertaisia ruokalajeja, jotka eivät teknisesti olleet liian haastavia. Hyötyä tuotekehitystyötä tehdessä olisi paremmista elintarvikekemian tiedoista ja ymmärtämisestä.

Kehitetyt tuotteet ovat ajankohtaisia ja trendikkäitä. On yhä tärkeämpää, että raaka-aine valinnoissa ja annoksia suunniteltaessa huomioidaan paikallisuus ja yksinkertaisuus. Etnisiä ravintoloita, esimerkiksi itämaiset ravintolat, on paljon ja niissä käytetyt erikoisemmat raaka-aineet sekä menetelmät näkyvät suomalaisissa ravintoloissa ja kotitalouksissa. Tämän trendin myötä kotimaisten ruokien ja raaka-

aineiden arvostus on taas kasvamassa. Kotimaisia perinneruokia modernisoimalla saadaan näyttävää ja tasokasta ravintolaruokaa. (Honkakumpu 2011, 20–21.) Siksi opinnäytetyön aihe ja menujen teemat ovat ajankohtaisia.

Mielestämme saavutimme tuotteille asetetut tuotevaatimukset ja teeman hyvin. Ruokalistojen suunnittelussa onnistuimme yhdistämään 1800-luvun vaikutteet, ranskalaisen keittiön ja kartanomiljöön nykyaikaisella ja toimeksiantajan liikeideaan sopivalla tavalla. Ajan vähäisyyden vuoksi emme kuitenkaan ehtineet kehittää jokaista ruokalajia täysin myyntivalmiiksi. Tuotekehityksessä keskityimme ruokakomponentteihin joiden arvelimme vaativan enemmän kehittämistä. Myös erikoisempien raaka-aineiden huono saanti, kuten jäniksen, vaikeutti tuotekehitystä.

Opinnäytetyön ollessa toiminnallinen oli tärkeää ottaa huomioon työstä kertyvät kustannukset. Tuotekehityksessä kokeiltiin ainoastaan annosten eri osia, jotka vaativat kokeilua tai kehittämistä. Annosten osat, kuten paistettu lohi ja vasikanpaisti jätettiin kokeilematta, koska niitä varten ei tarvittu erityistä reseptiikkaa. Menun raaka-aineita valitessamme pyrimme pitämään menun tasapainossa siten, että yhteen menuun ei valittu liikaa kalliita raaka-aineita. Samalla se tekee oikeutta niille yhdelle tai kahdelle kalliimmalle raaka-aineelle menussa. Pysyimme toimeksiantajan asettamassa hintatasossa.

Tarkoituksenamme oli laittaa annoskortteihin mahdollisimman tarkasti raaka-aineiden hinnat toimeksiantajan tavarantoimittajien mukaan. Kaikkia raaka-aineiden hintoja ei ollut saatavissa, esimerkiksi jäniksen. Tästä syystä päädyimme käyttämään ruokatuotannon kurseillakin käytettyä tukkuliikkeen hinnastoa raaka-aineiden hinnoista. Hintojen ja raaka-aineiden suhteen jouduimme tekemään myös kompromisseja annoskorteissa. Esimerkiksi raaka-aineluettelosta ei löytynyt muscovadosokeria ollenkaan, joten päätimme laittaa sen tilalle annoskorttiin ruokokidesokerin. Pääraaka-ainesiin ja kalleimpiin raaka-aineisiin, esimerkiksi vasikanpaisti ja kylmäsavustettu hauki, meillä oli käytössä toimeksiantajan tavarantoimittajien hinnat. Nämä hinnat ovat menujen hinnoittelun ja katelaskennan kannalta tärkeimmät.

Annoskorttien laatiminen oli haastavaa. Annosten määrällisesti pienten ruokakomponenttien annoskoon hahmottaminen oli vaikeaa. Koska meiltä puuttui osa raaka-aineiden hinnoista, eivät kaikkien annosten raaka-ainekustannukset ole totuudenmukaiset. Laadittujen annoskorttien perusteella toimeksiantaja saa suuntaa-antavat hintatiedot annoksista ja ruokakomponenteista. Annoskortit antavat myös tietoa kustannuksista menukokonaisuuksia hinnoitellessa.

Menuille asettamamme hinnat perustuvat ruokalajien ainekustannuksiin ja toimeksiantajan asettamaan hintaehdotukseen. Menujen hinnoissa emme ole huomioineet perusteellisesti työvoimakustannuksia tai kiinteitä kuluja. Menujen oikeanlainen hinnoittelu on tärkeää ja siksi halusimme tässä opinnäytetyössä tehdä esimerkin tuotepakettilaskelmasta. Se havainnollistaa opinnäytetyön lukijalle ja toimeksiantajalle valmiin menun valmistuksesta kertyviä kustannuksia ja menukokonaisuuden hintaa.

Aistinvaraisen arvioinnin asiantuntijaraatiin osallistui viisi ravitsemisalalan asiantuntijaa. Kyselyn kohderyhmän pohdittiin olevan riittävä sen asiantuntijuuden vuoksi. Raatiin valittiin ravintola-alan ammattilaisten lisäksi myös alan opiskelija ja Lignell & Piispasen edustaja, jotta saataisiin mielipiteitä useasta näkökulmasta. Raadin jäsenet olivat kaikki meille tuttuja, joten vastausten luotettavuutta on syytä pohtia, sievistelivätkö raadin jäsenet vastauksia?

Aistinvaraisen arvioinnin tilaisuus oli onnistunut, koska saimme tutkimuksen kannalta oleellisen tiedon raadilta eli kuinka olimme onnistuneet tuotekehityksessä ja tietoa ruokatuotteiden laadusta. Vaikka vastaajia ja vastauksia olisi ollut määrällisesti enemmän, todennäköisesti samat asiat ja teemat vastauksissa olisivat toistuneet ja laadullisesti vastausten sisältö ei olisi tuonut lisäarvoa tutkimukseen.

Jäimme pohtimaan, olisivatko tulokset olleet erilaiset, jos olisimme tilaisuuden alussa avanneet 1800-luvun ruokakulttuuria ja teemoja tai olisimme perustelleet ruokalajien ja raaka-aineiden valintoja. Olisiko tuloksissa kenties näkynyt enemmän pohdintaa 1800-luvun ruokakulttuurin näkyvyydestä menuissa? Olisiko ennalta kerrottu tieto ohjannut asiantuntijaraadin mielipiteitä?

Toimeksiantaja oli tyytyväinen menuihin ja pystyy hyödyntämään niitä tai yksittäisiä ruokalajeja tulevilla ruokalistoillaan. Myös aistinvaraisen arvioinnin asiantuntijaraati arvioi menujen olevan toimivia ja osa olisi valmis ostamaan menun. Asiantuntijaraadin avulla saimme mielipiteitä ja kehittämissuhteita menuista, mikä on hyvä tuotteiden jatkokehittämisen kannalta. Asiakastyytyväisyyskyselyn avulla voitaisiin selvittää myös maksavien asiakkaiden mielipiteitä menuista ja ruokalajeista, jonka avulla tuotteista voitaisiin kehittää entistä asiakaslähtöisempiä.

Asiantuntijaraadin tekemä aistinvarainen arviointi ruokatuotteista lisää opinnäytetyön luotettavuutta. Suunnittelemiemme ruokatuotteiden sopivuutta toimeksiantajalle kuvaa se, että olemme kokeilleet valmistaa osaa ruoista heidän keittiötiloissaan ja

heidän laitteillaan. Menut on myös hinnoiteltu heidän tavarantoimittajien raaka-aineiden hintojen mukaan. Noudatimme myös menusuunnittelussa toimeksiantajan tuotevaatimuksia ja liikeideaa.

Dokumentoimme opinnäytetyön eri vaiheita, mikä lisää sen luotettavuutta ja teki opinnäytetyöprosessin hahmottamisesta helpompaa. Prosessin aikana dokumentoimme esimerkiksi haastattelut nauhoittamalla ja litteroimalla, annoksien ruokaohjeet annoskorteiksi ja valokuvasimme tuotekehitettyjä ruokia sekä kirjoitimme työn eri vaiheet raporttiin. Ammattitermien käyttö lisää työn autenttisuutta. Lisäksi olemme noudattaneet Savonia-ammattikorkeakoulun mukaista raportointiohjetta.

Ruokaohjeiden vakioimisella eli tekemällä annoskortit ruoka-annoksista pystyy vaikuttamaan moneen asiaan ravintolan keittiössä (Määttä 2010, 348), kuten ruokahävikin määrään. Vakioimalla annoskoon ja ruoan raaka-aineiden määrän esimerkiksi 10 hengelle on helppo tilata oikea määrä raaka-aineita ja valmistaa samankokoisia annoksia, jolloin hävikin määrä jää pieneksi ja tuotteiden laatu pysyy tasaisena.

Opinnäytetyö on työelämäläheinen, koska toimeksiantajaksi ryhtyi paikallinen yritys. Saimme kokeilla ruokia heidän tiloissaan ja opinnäytetyön toteutus ja yhden menun aistinvarainen arviointi järjestettiin heidän tiloissaan. Tuotekehitysprosessi oli haastava, mutta samalla hyvin antoisa ja opettavainen jatkoa ja työelämää ajatellen. Työelämässä opittuja taitoja voi hyödyntää esimerkiksi ruokalistasuunnittelussa, tuotekehityksessä ja suorittavassa työssä. Prosessi kehitti erityisesti ammatillisen ruoanvalmistuksen perustaitoja. Verkostoiduimme myös yritysten kanssa. Asiantuntijuus on kehittynyt opinnäytetyöprosessin aikana.

Opinnäytetyössämme ei ole käytetty lähteenä tutkimusta, koska tarpeeksi aihetta tukevaa tutkimusta ei löytynyt. Lisäksi monet tutkimukset olivat maksullisia. Tutkimus olisi voinut parantaa teorian laatua. Kansainvälistä merkitystä opinnäytetyöllä ei ole, mutta paikalliselle pienyrittäjälle opinnäytetyön tuotos on hyödyllinen liiketoiminnan kannalta. Koska menujen teemassa on hyödynnetty paikallista historiaa ja raaka-aineita, opinnäytetyö edistää suomalaisen ruokakulttuurin ylläpitämistä ja tuo kuluttajille tietoa ruoan kautta paikallisesta historiasta ja ruokakulttuurista.

LÄHTEET

Aartomaa, U., Grönholm, K., Tamminen, M. 2001. *Kulttuurihistoriallinen keittokirja*. Hollola: Salpausselän kirjapaino.

Alko Oy. 2007. *Tuotteet. Tuotehaku* [verkkosivu]. Alko Oy. [viitattu 8.10.2012]. Saatavissa: <http://alko.fi/>.

Apo, S. 2001. *Viinan voima. Näkökulmia suomalaisten kansanomaiseen alkoholiajatteluun ja -kulttuuriin*. Vammala: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.

Dunkel, K. 2012. Yrittäjä. Koivumäen kartano Oy, Kuopio 27.4.2012. Haastattelu.

EkoCentria. 2012. *Kestävä kehitys jaotellaan usein neljään eri ulottuvuuteen;* [verkkosivu]. EkoCentria [viitattu 18.10.2012]. Saatavissa: http://www.ekocentria.fi/nelja_ulottuvuutta.

Elintarviketeollisuusliitto. 2011. *Suomalaisten suosikkiruokat 2011* [verkkosivu]. Elintarviketeollisuusliitto [viitattu 19.11.2012]. Saatavissa: <http://www.etl.fi>.

Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. 3.painos. Jyväskylä: Gummerus.

Eskola, J. & Suoranta, J. 2001. *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. 5.painos. Jyväskylä: Gummerus.

Fagerlund, B. 1999. *Kuopion legendaariset kauppaneuvokset 1998*. 2. painos. Tallinna: Kuopion Isänmaallinen Seura.

Falgenberg, M. 2012. Amanuenssi. Kuopion museo 27.4.2012. Haastattelu.

Heikkilä, L. 2011. Ruokamuoteja, trendejä ja ilmiöitä. *Vitriini*. 2011 nro 8, 21.

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2010. *Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi*. Vantaa: Hansaprint Oy.

Hervlevi, A. 2011. *Täydellä sydämellä*. Mantelicrumble Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Hietakari, E. 1997. *Osakeyhtiö Gust. Ranin. Savon vanhin kauppahuone 1852–1952*. Uusintapainos. Savonlinna: Painolinna Oy.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. *Tutki ja kirjoita. 15. uudistettu painos*. Hämeenlinna: Tammi.

Hollo, R. 2010. Uusivuosi aasialaiseen tyyliin. Vaniljainen jogurttijäätelö. *Maku*. 2010 nro 6, 56.

Hotelli- ja ravintolamuseo. 2012. *Ruokalistoja/Menyer/Menus 1860-1890* [verkkosivu]. Hotelli- ja ravintolamuseo [viitattu 6.11.2012]. Saatavissa: <http://www.hotellijaravintolamuseo.fi/15>.

Honkakumpu, I. 2011. Carita Antell ja Markku Peltola-Antell: Suomalaisesta ruoasta salonkikelpoista. *Vitriini*. 2011 nro 6, 20-21.

Hämäläinen, J. 2012. *Kotona keittiössä*. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Jippis. 2012. *Perunapaistos* [verkkosivu]. Kotikokki.net. [Viitattu: 26.9.2012]. Saatavissa: <http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/5874/Perunapaistos/>.

Kahvila-Ravintola Koivumäen kartano Oy. 2012. *Koivumäen kartano – Historiaa uudessa valossa* [verkkosivu]. Kahvila-Ravintola Koivumäen kartano Oy [viitattu 7.5.2012]. Saatavissa: (http://www.koivumaenkartano.com/fi/historia_koivumaen_kartano_kuopio_gust_ran_in_lign/).

Kantanen, P. & Mäntyniemi, M. 2010. *Aikamatka Kuopioon*. Kuopio: Offsetpaino Tuovinen.

Karlstén, J. 2007. *Juomista jaloimmat – väkevien alkoholijuomien historia ja valmistus*. Tallinna: WSOY.

Kas mitä kaikkea kummaa. 2012. *Päärynöitä vadelmasiirapissa* [verkkosivu]. Kas mitä kaikkea kummaa. [Viitattu 26.9.2012]. Saatavissa: <http://www.kaskummaa.net/Puutarha/vadelma.htm>.

Kauranne, J. 2002. *Oy Gust. Ranin 150 vuotta*. Jyväskylä: Gummerus.

Kotiliesi. 2012. *Syksyinen jänispata* [verkkosivu]. Kotiliesi. [Viitattu 6.10.2012]. Saatavissa: <http://kotiliesi.fi/ruoka/reseptit/syksyinen-janisjata>.

Kulttuurikolmikko Oy. 2012. Satamatorilta Kustaantorille [verkkosivu]. Pohjois-Savon muisti [viitattu 2.10.2012]. Saatavissa: <http://www.pohjois-savonmuisti.fi/askeleita/alku.html>.

Kälviäinen, N., Roininen, K. & Appelbye, U. 2006. Raadin valinta, harjaannuttaminen ja seuranta. Teoksessa Tuorila, H. & Appelbye, U. (toim.) *Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät*. Helsinki: Yliopistopaino, 157-174.

Lakka-Joy. 2011. Lignell & Piispasen historia, osa 1. *Lakka-Joy*. 2011 nro 1, 25.

Lampén, J.F. 2010. Herrojen Savoy. *Aromi*. 2010 nro 9, 17-18.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. *Ruokapalvelut työnä*. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Lapveteläinen, A. 2010. Aistinvarainen arviointi. Teoksessa Saarela, A-M. ym. (toim.) *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu, 367-375.

Lehmusoksa, R. & Lehmusoksa, R. 2008. *Vuoksen lohta ja Pietarin kaviaaria*. Imatran seudun gastronomiaa ja kartanoelämää. Keuruu: Otava.

Lillicrap, D. Cousins, J. & Smith, R. 1998. *Food and beverage service*. 5. painos. London: Hodder & Stoughton.

Lignell & Piispanen. 2012. *Yritys & Yhteys* [verkkosivu]. Lignell & Piispanen. [Viitattu 8.10.2012]. Saatavissa: <http://www.lignellpiispanen.fi/fi/domestic/contact/>.

Linnilä K. 2008. *Linnan pidoista pappilan pöytään – Kaari Utrion romaanien herkut*. Slovenia: Tammi.

McVety, P., Ware, B.J. & Lévesque, C. 2001. *Fundamentals of menu planning*. 2. painos. New York: Wiley.

Maistuis varmaan sullekin. Grillatut nektariinit hunajaisella karamellikastikkeella. Maistuis varmaan sullekin [blogi]. 19.8.2012 [viitattu 29.9.2012]. Saatavissa:

<http://maistuisvarmaansullekin.blogspot.fi/2012/08/grillatut-nektariinit-hunajaisella.html>.

Mill, R-C. 2007. Restaurant management – customers, operations and employees. 3. painos. New Jersey: Pearson Education

Mustonen, S., Appelbye, U. & Tuorila, H. 2006. Aistinvaraisen kokeen suunnittelu ja toteutus. Teoksessa Tuorila, H. & Appelbye, U. (toim.) *Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät*. Helsinki: Yliopistopaino, 175-191.

Mäkelä, J. 2010. *Ruoka on kulttuuria* [verkkodokumentti]. Kuluttajatutkimuskeskus. [viitattu 28.9.2012]. Saatavissa: http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/liitetiedostot/Ruoka_on_kulttuuria_Makela_120210.pdf.

Määttä, S. 2010. Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Saarela, A-M. ym. (toim.) *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu, 343-366.

Ninemeier, J.D. 2001. Planning and control for food and beverage operations. 5. painos. Michigan: Educational Institute of the American Hotel & Lodging Association.

Pelliccioni, S. & Kagas, L. 2012. *Punajuuri. Ruokaohjeita ja ideoita*. Porvoo: Gummerus.

Pojanluoma, R. 2003. *Perinnemakuja maakunnista*. Hämeenlinna: Tammi.

Pyne, A.W. 2000. Innovative New Food Products: Technical Development in the Laboratory. Teoksessa Brody, A.L. & Lord, J.B. (toim.) *Developing new food products for a changing marketplace*. U.S.A.: CRC Press, 259–275.

Ravintolamestarit Oy. 2011. *Historiaa* [verkkosivu]. Isä Camillo [viitattu 2.10.2012]. Saatavissa: <http://www.ravintolamestarit.net/isacamillo/taustat.htm>.

Ruutiainen, H. 2012. Keittiömestari. Koivumäen kartano Oy, Kuopio 27.4.2012. Haastattelu.

Roininen, K., Heiniö, R-L. & Vehkalahti, K. 2006. Kuvailevat menetelmät. Teoksessa Tuorila, H. & Appelbye, U. (toim.) *Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät*. Helsinki: Yliopistopaino, 93–105.

Ruokatieto Yhdistys Ry. 2009. *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia* -katsaus [verkkodokumentti]. Ruokatieto Yhdistys Ry. [viitattu 3.10.2012]. Saatavissa: <http://www.ruokatieto.fi/Link.aspx?id=1103971>.

Räsänen, B. 1980. Savolainen keittokirja. Kuopio: Kustannuskiila Oy. Savon Sanomain Kirjapaino Oy 1980. Toim. Eila Ollikainen.

Rüster S. 2012. *Muheva coleslaw* [verkkosivu]. Olivia. [Viitattu 26.9.2012]. Saatavissa: <http://www.olivialehti.fi/reseptit/muheva-coleslaw/>.

Rüster S. 2012. *Täydellinen mud cake eli mutakakku* [verkkosivu]. Olivia. [Viitattu 26.9.2012]. Saatavissa: <http://www.olivialehti.fi/reseptit/taydellinen-mud-cake-eli-mutakakku/>.

Selander, K. & Valli, V. 2007. *Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla*. Helsinki: Wsoy Oppimateriaalit Oy.

Sillanpää, M. 1999. *Happamasta makeaan – Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys*. Jyväskylä: Gummerus.

Tallberg, S. & Anttonen, T. 2011. Perusvinaigrette. *Glorian ruoka & viini*. 2011, nro 6.

Taskinen, T. 2007. *Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit*. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A: tutkimuksia ja raportteja – Research Reports 22. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Kahvila-ravintola Koivumäen kartano. 2012. *Tervetuloa Koivumäen kartanoon. Historiaa uudessa valossa* [esite].

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2002. *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. Jyväskylä: Gummerus.

Tuorila, H., Parkkinen, K. & Tolonen, K. 2008. *Aistit ammattikäyttöön*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Vilka, H. 2010. Toiminnallinen opinnäytetyö [verkkodokumentti]. Hanna Vilka. [viitattu 9.12.2012]. Saatavissa: http://vilka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf.

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Helsinki: Tammi.

Viitasaari, A. 2006. *À la carte – Ravintolaruokien historiaa*. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Aistinvaraisen arvioinnin lomake

Arvioi sanallisesti jokaisen ruokalajin kohdalla seuraavat asiat:

1. Ulkonäkö (esimerkiksi väri, annoksen asettelu)
2. Rakenne (esimerkiksi suutuntuma, eri rakenteiden vaihtelevuus)
3. Maku
4. Annoksen miellyttävyys kokonaisuutena (esimerkiksi annoskoko)

Kylmäsavuhaukikeittoa

- Ulkonäkö:
- Rakenne:
- Maku:
- Kokonaisuus:

Vasikanpaistia ja tummaa mesimarjakastiketta sekä palsternakkapyree ja kaalisalaatti

- Ulkonäkö:
- Rakenne:
- Maku:
- Kokonaisuus:

Paikallisia juustoja ja kauden hilloja

- Ulkonäkö:
- Rakenne:
- Maku:
- Kokonaisuus:

Cafe-Cognac liköörillä maustettua suklaakakkua, mustaherukkamelbaa ja -vaahtoa sekä marenkia

- Ulkonäkö:

- Rakenne:

- Maku:

- Kokonaisuus:

5. Arvioi kokonaisuudessaan talvimenua (esimerkiksi sopivuus miljööseen ja teemaan).

6. Arvioi myös kesä- ja syksymenua kokonaisuutena (esimerkiksi herättääkö kiinnostusta/ onko houkutteleva/ ostaisitko menun).

7. Muita kommentteja ja kehitysideoita?

Kiitos paljon palautteesta!

Kesämenu

Maalaissalaattia

ilmakuivattu liha, soseeriherne, vihreäpapu, krutonki



Kieltolainaikainen mustikkashotti

L & P Mustikka Pöple, karpalomehua, mustikkakeittoa,

paahdettua ruisleipää



Kalastaja Veikon pariloitua lohta ja hummeri-

hollandaisekastiketta

perunakakku, pariloitua parsaa



Jogurttijäätelöä ja tuoreita mansikoita

karamellikastiketta

Syksymenu

Herrasväen voileipäpöytä

keuhkasavuhautki, ilmakuivattu liha, marinoitu

punajuurisalaatti



Pikku Ainan omenasorbetti

minttua ja basilikaa



Punaviinillä höyrytetty jänispata

perunasosekakku



Vaniljavanukas

puolukkasirappi ja rukiinen keksicrumble

Talvimenü

Pektoirin kylmäsavuhaukikeitto



Vasikanpaistia ja tummaa mesimarjakastiketta

palsternakkapyree, kaalisalaatti



Paikallisia juustoja ja kauden hilloja

Puolukkasirappi, mansikka Pöple-hillo,

konjakkimarinoitu omena



Tirehtööri Biecen suklaakakku

Cafe-Cognaclikööri, mustaherukkamelba ja —kerma,

marenki

Kesämenun hinnoitelupaketti

Kesämenu

versio10: Ohjeita tekstisoluissa

Tuote-ryhmä	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myyntikate	Myyntikate%	Kpl-määrä	Myyntiveroll.
Maalaissalaatti	6,00	13	5,31	1,07	4,24	79,8	10	60
Mustikkashotti	4,00	13	3,54	0,55	2,99	84,5	10	40
Pariloitua lohta	14,00	13	12,39	2,61	9,78	78,9	10	140
Jogurttijäätelö	6,00	13	5,31	0,86	4,45	83,8	10	60
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
Yht/ ka	30,00		26,55	5,09			40	300

Kannattavuuslaskelma

	€	%
Myyntituotot	300	113,0 %
-Alv	35	13,0 %
Liikevaihto	265	100 %
- Muuttuvat kulut	51	
Myyntikate	215	80,8 %
- Henkilöstökulut	100	37,7 %
Palkkakate	115	43,2 %

Työkustannukset:

Tuntipalkka €/h
sis.sotu

	Tunnit
Esivalmistus	h
Valmistus:	h
Pakkaus:	h
Tarjoilu:	h
Majoitus	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
Yht	5,0 h

Annos: **Pariloitu lohi**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **2,11**

Verollinen

MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 10,57

Verollinen

MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
1,667	10	1,500	Merilohi	9,98	11,09	16,63
0,556	10	0,500	Tuore parsaa	8,12	9,02	4,51
Yht		2	kg	Yht		21,14

Annoskoko: **0,200**Annosmäärä: **10*****Valmistusohje:***

Pariloi lohi ja parsaa.

Kokoa annos esimerkiksi seuraavalla tavalla:

Laita kastike alimmaiseksi ja peruna-porkkanakakku kastikkeeseen päälle. Laita lohi peruna-porkkanakakun päälle ja lisää myös parsat annokseen. Koristele tillillä ja sitruuna/limelohkolla.

Syksymenun hinnoittelupaketti

Syksymenu

Tuote-ryhmä	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myyntikate	Myyntikate%	Kpl-määrä	Myyntiveroll.
Voileipäpöytä	6,00	13	5,31	0,94	4,37	82,3	10	60
Omenasorbetti	4,00	13	3,54	0,75	2,79	78,8	10	40
Jänispata	20,00	13	17,70	4,25	13,45	76,0	10	200
Vaniljavanukas	5,00	13	4,42	0,51	3,91	88,5	10	50
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
			0,00		0,00			0
Yht/ ka	35,00		30,97	6,45			40	350

Kannattavuuslaskelma

	€	%
Myyntituotot	350	113,0 %
-Alv	40	13,0 %
Liikevaihto	310	100 %
- Muuttuvat kulut	65	
Myyntikate	245	79,2 %
- Henkilöstökulut	100	32,3 %
Palkkakate	145	46,9 %

Työkustannukset:

Tuntipalkka €/h
sis.sotu

	Tunnit
Esivalmistus	h
Valmistus:	h
Pakkaus:	h
Tarjoilu:	h
Majoitus	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
Yht	5,0 h

Annos: Punajuurileipä

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,17** _____

Kate % : _____

Verollinen

MH: _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 4,30

Verollinen

MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,100		0,100	saaristolaisleipä	5,00	5,00	0,50
0,100		0,100	sinihomejuustomousse	7,20	7,20	0,72
0,200		0,200	marinoitu punajuurisalaatti	2,50	2,50	0,50
Yht		0,4	kg	Yht		1,72

Annoskoko: **0,040**

Annosmäärä: **10**

Valmistusohje:

1. Levitä saaristolaisleivälle sinihomejuustomoussea.
2. laita moussen päälle punajuurisalaattia.
3. Tarjoa kala- ja lihaleivän kanssa.

Annos: Sinihomejuustomousse

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,07Verollinen
MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 7,18Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,050		0,050	Sinihomejuusto	8,97	8,97	0,45
0,100		0,100	Creme fraiche	6,28	6,28	0,63
		Yht	0,15 kg		Yht	1,08

Annoskoko: 0,010Annosmäärä: **15****Valmistusohje:**

1. Murena sinihomejuusto pieniksi paloiksi.
2. Sekoita sinihomejuustomuru ja creme fraiche keskenään.

Käytä punajuurileivän levitteenä.

Annos: Jänispata

Nro: _____

Ainehinta / ann: 4,09

Verollinen

MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 17,35

Verollinen

MH/kg: _____

Ostoa- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
1,875	20	1,500	jänis (fileet + reisilihat)	25,00	31,25	46,88
0,010		0,010	öljy	1,67	1,67	0,02
0,010		0,010	voi	5,18	5,18	0,05
0,267	10	0,240	sipuli	0,58	0,64	0,15
0,200	10	0,180	porkkana	1,82	2,02	0,36
0,094	10	0,085	palsternakka	2,23	2,48	0,21
0,111	10	0,100	selleri	1,11	1,23	0,12
0,011	5	0,010	valkosipuli	2,65	2,79	0,03
0,003		0,003	mustapippuri	11,18	11,18	0,03
0,005		0,005	katajanmarja	15,97	15,97	0,08
		0,001	laakerinlehti	53,56	53,56	0,05
			suola	0,48	0,48	
0,444	10	0,400	vesi			
0,111	10	0,100	punaviini	4,41	4,90	0,49
		0,001	kuivattu timjami	25,60	25,60	0,03
0,010		0,010	pihlajanmarjahyytelö	6,64	6,64	0,07
0,070		0,070	Maizena Snowflakes	6,40	6,40	0,45
		0,100	riistafondi	14,06		
	Yht	2,825	kg		Yht	49,02

Annoskoko: 0,220Annosmäärä: **12****Valmistusohje:**

1. Irrota jäniksen lihat luista ja paloittele lihat.
2. Kuori juurekset ja sipuli. Paloittele kasvikset, freesaa niitä hetki padassa.
3. Ruskista lihapalat padassa. Ota fileet syrjään ja jätä reisilihat pataan.
4. Lisää vesi, punaviini ja mausteet pataan. Anna padan hautua, kunnes liha on kypsää, noin yksi - kaksi tuntia. Lisää pihlajanmarjahyytelö ja riistafondi.
- Suurusta pata.
5. Laita pata lautaselle ja nosta padan päälle viipaloidut jänisfileet.
- Tarjoa pata perunasosekakun kanssa.

Talvimenun hinnoittelupaketti

Talvimenü

Tuote-ryhmä	Myyntihinta	Alv %	Veroton hinta	Muuttuvat kulut	Myyntikate	Myyntikate%	Kpl-määrä	Myyntiveroll.
Kylmäsavuhaukikeitto	5,00	13	4,42	0,52	3,90	88,2	10	50
Vasikanpaisti	15,00	13	13,27	3,24	10,03	75,6	10	150
Juustot ja hillot	4,00	13	3,54	0,43	3,11	87,9	10	40
Suklaakakku	6,00	13	5,31	0,34	4,97	93,6	10	60
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
		13	0,00		0,00			0
Yht/ ka	30,00		26,55	4,53			40	300

Kannattavuuslaskelma

	€	%
Myyntituotot	300	113,0 %
-Alv	35	13,0 %
Liikevaihto	265	100 %
- Muuttuvat kulut	45	
Myyntikate	220	82,9 %
- Henkilöstökulut	100	37,7 %
Palkkakate	120	45,3 %

Työkustannukset:

Tuntipalkka €/h
sis.sotu

	Tunnit
Esivalmistus	h
Valmistus:	h
Pakkaus:	h
Tarjoilu:	h
Majoitus	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
	h
Yht	5,0 h

Annos: Vasikanpaisti

Nro: _____

Ainehinta / ann: 2,57Verollinen
MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 21,43Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
1,714	30	1,200	vasikanpaisti	15,000	21,43	25,71
	Yht	1,2	kg		Yht	25,71

Annoskoko:

0,120

Annosmäärä:

10**Valmistusohje:**

Kuivaa vasikanpaisti ja mausta pinta halutessa esim. pippurilla ja timjamilla.

Kypsennä paistia n. 100 asteessa (uunissa/alto shaamissa) kunnes lihan sisälämpötila on 55 astetta. Anna paistin vetäytyä 20-30 min.

Kokoa annos esimerkiksi seuraavalla tavalla:

Laita kastike alimmaiseksi keskelle lautasta, levitä hieman.

Nosta kastikkeen päälle palsternakkapyree ja kaalisalaatti.

Nosta viipaloitu ja suolalla maustettu paisti pyreen ja salaatin päälle.

Koristele juuressipsillä ja tuoreilla yrteillä.

Annos: Paikallisia juustoja ja kauden hilloja

Nro: _____

Ainehinta / ann: 0,32

Verollinen

MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: 7,91

Verollinen

MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,200		0,200	Sinihomejuusto	9,940	9,94	1,99
0,200		0,200	Valkohomejuusto	5,880	5,88	1,18
Yht		0,4	kg	Yht		3,16

Annoskoko: **0,040**Annosmäärä: **10****Valmistusohje:**Leikkaa juustot annokseen sopivan kokoisiksi paloiksi.
_____Kokoa annos esimerkiksi seuraavalla tavalla:
_____Laita juustot keskelle lautasta virekkäin.
_____Laita mansikkahillo, puolukkasiirappi ja marinoitu omena juustojen ympärille
omina komponentteinaan.

Annos: **Konjakkimarinoitu omena**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,01**

Kate % : _____

Verollinen

MH: _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: **1,39**

Verollinen

MH/kg: _____

Ostoa- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,100		0,100	Omena	1,190	1,19	0,12
0,118	15	0,100	Vesi			
0,040		0,040	Sokeri	1,099	1,10	0,04
0,004		0,004	L&P Hienoa Konjakkia	42,20	42,20	0,17
0,010		0,010	Sitruuna	2,179	2,18	0,02
	Yht	0,254	kg		Yht	0,35

Annoskoko: **0,010**

Annosmäärä: **25**

Valmistusohje:

Laita vesi, sokeri, sitruunamehu ja konjakki kattilaan. Keitä lientä muutama minuutti.

Leikkaa omenasta tasaisen kokoista kuutioita ja kaada kuutioiden päälle.

Anna marinoitua ainakin muutama tunti.

Annos: **Musta herukkavaahto**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,03** _____

Verollinen

MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: **2,91** _____

Verollinen

MH/kg: _____

Ostopaino	PH %	Käyttöpaino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttöhinta	Ainehinta
0,050		0,050	musta herukkamelba	1,45	1,45	0,07
0,150		0,150	kerma	3,53	3,53	0,53
0,010		0,010	sokeri	0,85	0,85	0,01
	Yht	0,21	kg		Yht	0,61

Annoskoko: **0,010**Annosmäärä: **21****Valmistusohje:**

1. Vaahdota kerma.
2. Sekoita kermavaahdon joukkoon musta herukkamelbaa.
3. Makeuta tarvittaessa sokerilla.
4. Tarjoa musta herukkavaahto suklaakakun lisänä.

Annos: **Marenki**

Nro: _____

Ainehinta / ann: **0,01**Verollinen
MH: _____

Kate % : _____

Myyntikate: _____

Ainehinta / kg: **1,68**Verollinen
MH/kg: _____

Osto- paino	PH %	Käyttö- paino	Raaka- aine	Ostohinta (veroton)	Käyttö- hinta	Aine- hinta
0,080		0,080	kananmunan valkuainen 2kpl	2,20	2,20	0,18
0,050		0,050	sokeri	0,85	0,85	0,04
		Yht	0,13 kg		Yht	0,22

Annoskoko: **0,005**Annosmäärä: **26****Valmistusohje:**

1. Vatkaa kananmunanvalkuaiset vaahdoksi. Lisää sokeri pikkuhiljaa sekaan samalla kokoajan vatkaton. Marenki on valmis, kunnes se on kuohkeaa ja pysyy astiassa sitä ylösalaisin käännettäessä.
2. Purstoa marengista pieniä "kekoja" leivinpaperille ja paista 80-100 asteessa
kaksi tuntia.

Talvimenun ruokalajit kuvina



Alkuruoka: Pehtoorin kylmäsavuhaukikeittoa



Pääruoka: Vasikanpaistia ja tummaa mesimarjakastiketta, palsternakkapyreetä
kaalisalaattia



Väliruoka: Paikallisia juustoja ja kauden hilloja



Jälkiruoka: Tirettöri Biecen suklaakakkua, mustaherukkamelbaa, mustaherukkakermaa ja marenkia

