

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU  
Matkailun koulutusohjelma

Irina Grouzova 0800711

VENÄLÄISEN TEEMAVIIKON SUUNNITTELU JA TOTEUTUS JO-  
ENSUUN TEATTERIRAVINTOLAAN

Opinnäytetyö  
Tammikuu 2013



**OPINNÄYTETYÖ**  
**Tammikuu 2013**  
**Matkailun koulutusohjelma**

Länsikatu 15  
80110 JOENSUU  
p. (013) 260 600

Tekijä  
Irina Grouzova

Nimeke  
Venäläisen teemaviikon suunnittelu ja toteutus Joensuun Teatteriravintolaan

Toimeksiantaja  
Joensuun Teatteriravintola

**Tiivistelmä**

Opinnäytetyössä suunniteltiin ja toteutettiin venäläisen teemaviikko Joensuun Teatteriravintolaan. Teemaviikon tavoitteena oli tehdä venäläistä ruokaa ja ruokakulttuuria tutuksi ravintolan asiakkaille. Opinnäytetyö oli toiminnallinen ja koostui kahdesta eri osasta: toteutuksesta ja kirjallisesta osasta.

Lähdeaineistona käytettiin kirjallisia lähteitä. Suunnittelun ja toteutuksen tueksi saatiin tietoa venäläiseltä tuttavapiiriltä. Työssä keskeisessä asemassa ovat ruokatuotteen tuotekehitys sekä ateria- ja annossuunnittelu. Työskentelyn vaiheet olivat suunnittelu, tuotekehitys, testaus, annoskorttien tekeminen, toteutus ja arviointi. Opinnäytetyön tuloksena olivat venäläiset kala- ja lihamenut ja ruoka-annokset, joita voidaan hyödyntää Joensuun Teatteriravintolassa.

Teemaviikko toteutettiin lokakuussa 2012. Teemaviikon suunnittelussa ja toteutuksessa onnistuttiin hyvin. Asiakkaiden antamat suulliset palautteet olivat positiivisia. Saadun palautteen perustella teemaviikkoja kannattaa järjestää myös jatkossa.

Kieli  
suomi

Sivuja 35  
Liitteet 2  
Liitesivumäärä 12

Asiasanat  
venäläinen ruokakulttuuri, teemaviikko, ruokalistan suunnittelu, tuotekehitys



**THESIS**  
**January 2013**  
**Degree Programme in Tourism**  
Länsikatu 15  
FIN 80100 JOENSUU  
FINLAND  
Tel. 358-13-260600

Author  
Irina Grouzova

Title  
Design and Implementation of Russian Week for Restaurant Joensuu Theatre

Commissioned by  
Theatre Restaurant Joensuu

Abstract

The purpose of my thesis was to plan and implement a Russian Week. The commissioner of my thesis was Theatre Restaurant of Joensuu. The aim of the week was to make Russian cuisine known to the restaurant customers and to implement similar theme weeks in the future. My thesis is functional and was completed in two different parts: the operational part and a report of my project.

Source materials consist of books and Internet sources. In acquiring the recipes, Russian friends also acted as sources. The work required a great deal of knowledge on of menu planning and product development. The working steps are planning, Product Development, testing, making of portion charts, implementation and evaluation. The results of this thesis are a buffet table, Russian fish and meat menus and dishes, which can be utilized at the in the future Joensuu Theatre Restaurant in the future.

The Week was implemented in October 2012. As a result of the thesis, Russian menus where created which can be used later. The design and implementation of the week were very successful. We received positive feedback from customers. The commissioner was satisfied with the organized event. In the future, it is worthwhile to organize more themed weeks.

Language  
Finnish

Pages 35  
Appendices 2  
Pages of Appendices 12

Keywords

Russian cuisine, theme week, menu planning, product development

# Sisältö

Tiivistelmä

Abstract

1	Johdanto .....	5
2	Tausta ja tavoitteet.....	6
2.1	Työn tavoite .....	6
2.2	Joensuun Teatteriravintola.....	6
3	Venäläinen ruokakulttuuri .....	8
3.1	Venäläinen keittiö .....	8
3.2	Vanha moskovalainen keittiö .....	9
3.3	Katarinan ja Pietarin aikakauden keittiö .....	11
3.4	Petersburgin keittiö .....	12
3.5	Venäläinen keittiö neuvostoajana .....	13
3.6	Perinteinen venäläinen ateria .....	14
4	Tuotekehitys .....	15
4.1	Tuotekehityksen työvaiheet .....	15
4.2	Tuotekehitysprojektin käynnistäminen .....	16
4.3	Luonnostelu ja kehittäminen .....	16
4.4	Viimeistely.....	17
5	Toiminnallinen opinnäytetyö .....	18
6	Työn toteutus .....	19
6.1	Työn eteneminen .....	19
6.2	Teemaviikon annosten suunnittelu .....	21
6.3	Annosten testaus .....	22
6.4	Elintarvikkeiden hankkiminen.....	24
6.5	Annoskortti .....	25
6.6	Palaverit ja koulutus.....	27
6.7	Markkinointi.....	27
6.8	Toteutus.....	28
7	Arviointia .....	30
7.1	Tulokset .....	30
7.2	Palautteet.....	31
8	Pohdinta.....	32
	Lähteet.....	35

Liitteet

Liite 1

Kuvalliset annoskortit

Liite 2

Venäläisen viikon menut ja lounaslistat

# 1 Johdanto

Viime aikojen ruokatrendinä ovat olleet kansainväliset keittiöt, ja yksi kiinnostavista on venäläinen keittiö, joka on yksi maailman johtavista keittiöistä. Venäläiset ruoat ovat monipuolisia. Venäläinen keittiö on säilyttänyt identiteettinsä ja omaperäisyytensä sekä kulinaariset erikoisuutensa. Venäläisen keittiön ateriat ovat runsaita, herkullisia ja suussa sulavia.

Opinnäytetyöni aihe oli suunnitella ja toteuttaa venäläinen teemaviikko. Toimeksiantaja oli Joensuun Teatteriravintola. Valitsin tämän aiheen, koska itse olen kotoisin Venäjältä, olen kiinnostunut venäläisestä ruoasta, ruokakulttuurin historiasta ja ruoan valmistamisesta. Teatteriravintolassa on toteutettu aikaisemmin erilaisia teemaviikkoja ja teema-iltoja, esimerkiksi Italian viikko, riistaviikko, irlantilainen viikko ja kreikkalaisia iltoja. Lisäksi on toteutettu näytelmien mukaiset teemamenut, koska samassa rakennuksessa on kaupunginteatteri. Venäläisen teemaviikon toteutus tapahtui lokakuussa 1.–6.10.2012. Samalla viikolla Joensuussa oli suomalais-venäläinen kulttuurifoorumi.

Venäläisen viikon aikana halusin näyttää venäläisen keittiön monipuolisuuden, hienostuneisuuden ja samalla helppouden. Venäläisen viikon aikana ravintolan asiakkaat saivat tutustua venäläiseen ruokakulttuuriin ja mahdollisesti nauttia venäläisiä herkkuja.

Opinnäytetyöni on toiminnallinen ja vaatii tuotekehitystä. Työni koostui suunnittelusta, kehittämisestä ja toteutuksesta. Teemaviikon tuloksena oli kaksi erilaista menua, jotka sisältävät kolme ruokalajia, ja lisäksi suunniteltiin buffetpöydän ruokalajit. Kala- ja lihamenut olivat myytävänä maanantaista lauantaihin ja buffetpöytä katettiin yhtenä iltana kello 17–21. Teemaviikon aikana pidettiin henkilökunnan päiväkirjaa, johon tarjoilijat ja kokit kirjoittivat asiakkaiden suulliset palautteet. Venäläisen viikon jälkeen pidin ravintolapäällikön ja keittiöpäällikön kanssa palautekeskustelun, jossa kuulin heidän mielipiteensä ruoasta ja koko projektista.

Opinnäytetyö sisälsi monta vaihetta: ruoka-annoksien suunnittelun, tuotekehityksen, testauksen, palaverit, markkinoinnin ja toteutuksen. Raportissa on selostettu, miten nämä työvaiheet toteutettiin.

## **2 Tausta ja tavoitteet**

### **2.1 Työn tavoite**

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa Venäläinen teemaviikko Joensuun Teatteriravintolassa. Valitettavasti Joensuussa ei ole yhtään venäläistä ravintolaa, vaikka kiinnostus Venäjää kohtaan Suomessa on suuri ja myös venäjänkielinen väestö kasvaa nopeasti. Joensuun ravintoloissa järjestetään joskus bliniviikkoja, mutta tuskin löytää ravintoloita, joissa on venäläistä ruokaa. Helsingissä on muutamia venäläisiä ravintoloita, mutta siellä on hyvin korkeat hinnat. Opinnäytetyöni tavoitteena oli tuoda venäläistä ruokaa tutuksi ravintolan asiakkaille. Tavoitteena oli myös, että samanlaisia teemaviikkoja voidaan toteuttaa jatkossakin. Halusin myös kehittää omaa ammattitaitoani ja oppia työskentelemään sekä yksin että ryhmässä. Uuden menun avulla pyrittiin myös saamaan lisää uusia asiakkaita. Omana oppimistavoitteenani on myös ymmärtää teemaviikkojen suunnitteluun liittyviä asioita.

### **2.2 Joensuun Teatteriravintola**

Opinnäytteen toimeksiantaja on Joensuun Teatteriravintola. Itse olen ollut jo kymmenen vuotta töissä Teatteriravintolassa. Ravintola on hyvin tuttu minulle. Päätin suunnitella ja toteuttaa venäläisen teemaviikon omalla työpaikalla.

Joensuun Teatteriravintola on yksi kaupungin vanhimmista ravintoloista. Ravintolatoimintaa harjoittaa Tumbling Dice Oy, toimitusjohtajanaan Pekka Lumatjärvi. Yhtiö on perustettu vuonna 1996 toimialanaan ravintola- ja pitopalvelutoiminta sekä konsultointi ja opetus. Yrittäjä aloitti Joensuun Teatteriravintolassa lokakuussa 2002. Ravintolatilat omistaa Joensuun kaupunki. (Könönen 2012a.)

Ravintola koostuu baarista, jossa on 60 asiakaspaikkaa, ravintolasalista, jossa on 80 asiakaspaikkaa, lasiterassista, jossa on 120 asiakaspaikkaa sekä kolmesta kabinetista (Morkku, Varpunen ja neljännessä kerroksessa sijaitseva Torni-kabinetti). Ravintolaan kuuluu myös kellarikerroksessa sijaitseva Teatteriklubi, jossa on 100 asiakaspaikkaa. Talon sisäpiha on myös anniskelualueita ja siellä asiakaspaikkoja on 200. Kesäisin ravintolalla on myös lasiterassin vieressä sijaitseva ulkoterassi, jossa on 60 asiakaspaikkaa. Lasi- ja ulkoterassilta avautuu näkymät Pielisjoelle ja läheiseen Pohjoiseen rantapuistoon. Ravintola on Chaine de Rotisseurs -kilpiravintola. (Könönen 2012a.) Teatteriravintola on auki viikolla maanantaista tiistaihin kello 9.00–22.00, keskiviikkona ja torstaina kello 9.00–23.00, perjantaina kello 9.00–23.00. Lauantaisin ravintola on auki kello 11.30–24.00. Sunnuntaina ravintola on suljettu. (Teatteriravintola 2012.)

Teatteriravintolan toiminta-ajatuksena on tarjota asiakkailleen korkeatasoista ruokaa ja hyvää palvelua sekä monipuolisia elämyksiä. Teatteriravintolan tuotteita ja palveluita ovat juhlat, kokoukset, ryhmien ruokailut, ohjelmalliset illat, à la carte -menut, lounaat, väliaikatarjoilu, catering sekä monimuotoiset tilat. Ravintolan asiakkaita ovat erilaiset yritykset ja yhteisöt sekä organisaatiot, teatterin asiakkaat ja yksityiset ihmiset Joensuusta ja sen ympäristökunnista. Kesällä on paljon suomalaisia ja ulkomaalaisia turisteja. Yritykset, yhteisöt ja organisaatiot käyttävät pääosin ravintolan ruoka- ja tilapalveluja. Teatterin asiakkaat ja yksityiset ihmiset käyttävät ravintolassa väliaika- ja ruokapalveluja. Yksityiset ihmiset tulevat ravintolaan katsomaan ohjelmallisia iltoja ja ruokailemaan. (Könönen 2012b.)

Teatteriravintolan toimitusjohtaja suunnittelee ja kehittää ravintolan toimintaa, huolehtii yrityksen rahaliikenteestä ja vastaa yrityksen markkinoinnista. Ravintolapäällikkö hoitaa asiakaskontakteja ja vastaa myyntipalveluista. Keittiöstä vastaava keittiöpäällikkö suunnittelee kuuden viikonkiertävän lounaslistan ja à la carte -listan, vastaa raaka-ainehankinnoista ja keittiön työvuorolistoista. Ravintolan keittiössä on seitsemän vakituista työntekijää ja salin puolella on neljä vakituista tarjoilijaa. (Könönen 2012a.)

## 3 Venäläinen ruokakulttuuri

### 3.1 Venäläinen keittiö

Venäläinen keittiö tunnetaan ulkomailla hyvin monista ruokalajeista, joita ovat esimerkiksi keitot, blinit ja piirakat. Venäläinen keittiö on kokenut monia eri vaihteita. Viljam Pohlöbkinin tutkimuksen mukaan venäläisen keittiön kehitysvaiheet ovat

1. vanha venäläinen keittiö (800–1600-luvuilla)
2. vanha moskovalainen keittiö (1600–1700-luvulla)
3. Katariinan ja Pietarin aikakauden keittiö (1700–1800-luvulla)
4. Petersburgin keittiö (1800–1900-luvulla)
5. venäläinen keittiö neuvostoaikana (vuodesta 1917 alkaen).

Vanhan venäläisen pöydän perustana olivat leipä-, jauho- ja viljaruoat. Emännät leipoivat blinejä ja ruispiirakoita ja keittivät jauhoista kiisseliä. Mikään juhlallinen tapahtuma perheessä ei ollut täydellinen ilman maukkaita taikinatuotteita. (Kuking.net 2011)

Hääjuhlaan paistettiin kurnik-piirakoita (kurnik – kanapiirakka), laskiaisena jokaisessa maalaistalossa leivottiin blinejä ja piiraita. Piirakat voitiin täyttää monilla eri täytteillä: kalalla, lihalla, siipikarjalla, sienillä, marjoilla, juustolla, kasviksilla, hedelmillä ja jopa viljalla. (Kuking.net 2011.)

Vanhan venäläisen tavan mukaan läheiset vieraat toivotettiin tervetulleeksi antamalla leipää (karavai) ja suolaa. Leipä oli tärkein elementti juhlassa, joten se sijoitettiin aina pöydän keskelle. (Advantour 2012.) Myös puuro oli tärkeä ja välttämätön ruoka venäläisessä pöydässä. Yleiset puurot olivat tattari-, ohra-, hirssi- ja kaurapuuro. Puuro symboloi perheen hyvinvointia. (Яндекс.Директ 2012.)

Ortodoksisuus vaikutti paljon venäläiseen ruokapöytään. Ortodoksisen kalenterin mukaan paastopäiviä oli 200 päivää vuodessa. Silloin oli kiellettyä käyttää liha- ja maitotuotteita. Tästä tuli luonnollinen toive laajentaa ruokapöytää kasvis-



ruoan avulla. Vihannekset (kaali, nauriit, retiisit, herneet, kurkut) valmistettiin ja käytettiin erillään toisistaan, niitä ei koskaan sekoitettu, joten salaattit eivät ole koskaan tyypillistä klassista venäläistä ruokaa. (Традиция 2011.)

1600-luvulla lihan syönti ja maidon juonti oli erittäin harvinaista. Liha keitettiin kaalikeitossa tai puuroissa ja 1600-luvun alkuun asti lihaa ei paistettu. 1600-luvulla kerman ja voin tuotanto oli tuntematon ja maito juotiin raakana, haudutettuna tai happamana. Silloin kuitenkin osattiin jo tehdä hapanmaitojuustoa ja smetanaa. (Kuking.net 2011.)

Myös hunajaa ja marjoja käytettiin paljon vanhassa venäläisessä keittiössä. Ne olivat samalla sekä makeisia että perusta, joilla luotiin siirapit ja hilloja. Kun hunajan ja marjojen kanssa sekoitettiin jauhoja, voita ja kanamunia, syntyi kansallinen makea tuote, pränik. (Яндекс.Директ 2012.) Pränik on vanha venäläinen herkkuleivonnainen, joka on leivottu piparkakkutaikinasta ja johon on lisätty hunajaa, pähkinöitä, rusinoita, hedelmiä tai marjahilloa. (Академик 2010.)

Keskiajan Venäjän kansallisjuomana olivat juomat hunajasta ja humalasta ja kotikalja tai kvassi. Vuonna 1284 ilmestyi olut ja vuonna 1440 Venäjällä alettiin tehdä ruisviljasta vodkaa. (Kuking.net 2011.) 1600-luvulla venäläiseen keittiöön tulivat sellaiset itämäiset ruoat kuin nuudelit ja pelmenit. Niistä on myöhemmin tullut perinteisiä venäläisiä ruokia. (Advantour 2012.)

### **3.2 Vanha moskovalainen keittiö**

1600-luvulta alkaen ylimystön ja tavallisen kansan ruokailutottumukset alkoivat erota toisistaan (esim. kartanonherrat ja talonpojat). Jos aikaisemmin aateliston ruokapöydän ero oli vain ruoan määrässä, nyt ylimystö toi venäläiseen keittiöön useita ulkomaalaisia elintarvikkeita ja ruoanlaiton teknikoita. Nyt oli tärkeää, että pöydässä on paistettua lihaa, siipikarjaa ja riistaa. (Яндекс.Директ 2012.)

Naudanlihasta tehtiin suolattua lihaa ja porsaansa lihasta kinkkua. Lihaa käytettiin paistettuna ja haudutettuna. Myös paahdettiin lampaan, siipikarjan ja riistan li-

haa. 1600–1700-luvulla keittojen päätyypit olivat seljanka ja rassolnik-keitot (keitot, joissa käytettiin hapankaalia, sitruunaa ja oliiveja). Samaan aikaan pöydän kunniapaikalle tulivat kaviaari, graavilohi ja kalahyytelö. (Яндекс.Директ 2012.)

1500- ja 1600-luvun vaihteessa Venäjän valtioon liittyivät Kazanin ja Astrahanin kunta sekä Bashkiria ja Siperia. Uudet ihmiset toivat venäläiseen keittiöön rusinat, kuivatut aprikoosit, viikunat, melonit, vesimelonit, ulkomaalaiset teet ja sitruunat. Samalla kertaa mukaan tulivat myös uudet makeat tuotteet: erilaiset kakut, kuorrutetut hedelmät, omenapastillit ja useat hillot. (Яндекс.Директ 2012.)

Kun talonpojan ruoka oli yksinkertaista ja vaatimatonta, herrojen keittiöön tuli merkittävästi runsaammin ruokaa. Päivällinen saattoi koostua 50 ruokalajista ja kuninkaalliseen päivälliseen voi kuulua 150–200 ruokalajia. Ruoanvalmistamiseen valittiin suurimmat joutsenet, hanhet, kalkkunat, suurin sampi tai beluga. Joskus annokset olivat niin isoja ja painavia, että niitä kantoi kaksi tai neljä tarjoilijaa. Pyrkimys loistoon vaikutti illallisen keston. Se kesti joskus 6–8 tuntia. (Яндекс.Директ 2012.)

1700-luvulle asti venäläisessä keittiössä oli yhdistelmätuotteiden kielto. Myös tuotteiden murskaaminen ja jauhaminen oli kielletty. Erityisesti tämä kielto koski lihapöytää. Kielteinen asenne hienonnettuun ruokaan perustui pelkoon, että murskattuun ruokaan on mahdollista lisätä huonolaatuisia tuotteita. Siksi 1700-luvulta venäläisen keittiön periaatteet eivät hyväksy ruokia jauhelihasta, erilaisia pateita ja kiusauksia. Tyypillistä oli valmistaa ateria isosta kokonaisesta palasta ja mieluiten se oli koko eläin tai kasvi. Samat kulinaariset ihanteet säilyivät koskemattomana 1800-luvulle asti. Näin 1600–1700-luvulla venäläisessä keittiössä oli jo paljon erilaisia ruokia. Taito yhdistää eri ruokalajeja ja muodostaa eri makuja olivat vielä edelleen hyvin alhaisella tasolla. (Яндекс.Директ 2012.)

### 3.3 Katarinan ja Pietarin aikakauden keittiö

Pietarin aikana aristokraatit lainasivat lännestä kulinaarisia perinteitä ja tapoja. Varakkaat aateliset, jotka vierailivat Länsi-Euroopassa, toivat mukanaan ulkomaalaisia kokkeja. (Яндекс.Директ 2012.) Katariina Suurella oli palveluksessaan myös italialainen kokki, Francesco Leonardi, joka on jäänyt kulinaarian aikakirjoihin 1790 ilmestyneen keittotaitoa käsittelevän kuusiosaisen hakuteoksensa L'Apricio Modernon ansiosta (Lehmusoksa 1999, 75). Siksi tuona aikana venäläiseen menuun tulivat sellaiset ruoat kuin jauhelihapihvit, padat, pateet, murekkeet ja ruotsalaiset, saksalaiset ja ranskalaiset keitot. Oli luonnollista, että ulkomaalaiset kokit eivät tehneet venäläistä ruokaa, vaan omaa kansallista ruokaa. Nämä ulkomaalaiset ruokalajit sekoittuivat sopusoinnussa venäläisen keittiön kanssa. Lännestä tuli myös aikaisemmin tuntemattomia saksalaisia voileipiä, voi, sekä ranskalaiset ja hollantilaiset juustot. (Яндекс.Директ 2012.)

Pietarin aikana syntyi sana ”keitto”. Ennen kaikki nestemäiset ruokalajit olivat nimeltään ”pohlöbka”. Se tarkoitti nestemäistä ruokalajia nuudeleista, viljasta tai kasviksista. Keitot tarjoiltiin ruukuissa ja syötiin puulusikoilla. Myös Italian keittotaidon vaikutus oli huomattava. 1700-luvun lopulla Pietarin kautta venäjän kielen sanastoon tulivat uudet sanat makaroni ja vermisel (pastatuotteet) ja pomidor (tomaatti). (Lehmusoksa 1999,75.)

1700-luvun lopulla syntyi uusi kulinaarinen perinne, välipala tai zakuska. Zakuska-pöydässä oli yhdistetty ulkomailta tulleet uudet ruokalajit ja venäläisen keittiön ruokalajit, kuten suolattu liha, liha- ja kalahyytelöt, kinkku, kaviaari ja graavi-lohi. (Яндекс.Директ 2012.) Jo tsaari Pietarin aikana yläluokka ja rahvas olivat syöneet samoja ruokia. Pajarien pöydässä oli kuitenkin enemmän ulkomaalaisia herkkuja kuin perinteistä kansallista ruokaa. (Lehmusoksa 1999, 72.)

### 3.4 Petersburgin keittiö

Petersburgin keittiön erikoisuus johtuu pääasiassa entisen pääkaupungin asemasta ja sen läheisyydestä Eurooppaan. Pietari Suuri toi Euroopasta saksalaisia, ranskalaisia, hollantilaisia ja italialaisia ruokia. Venäläiseen keittiöön tulivat kyljykset, paahtopaistit, pihvit, välikyljykset ja leikkeleet. Venäjällä työskenteli paljon ulkomaalaisia kokkeja ja suurin osa heistä oli ranskalaisia keittiömestareita. He alkoivat käyttää perunaa, joka tuli Venäjälle ulkomailta 1770-luvulla. (Яндекс.Директ 2012.)

Merkittävän jälkensä Petersburgin keittiön historiaan on jättänyt legendaarinen ranskalainen kokki Marie-Antoine Careme. Venäjälle Careme oli saapunut henkilökohtaisesta kutsusta, jonka oli tehnyt venäläinen jalkaväenkenraali Pjotr Bagration. Careme osasi arvioida venäläisen keittiön hyvät ja huonot puolet. Careme teki paljon muutoksia, mutta hän halusi korostaa ja kehittää perinteistä venäläistä keittiötä. Ruuan määrä väheni ja ruokien koot pienenivät. Pöytään tarjottiin jo leikattu valmis lihan pala, enää ei tarjottu kokonaista eläintä tai lintua. (Яндекс.Директ 2012.)

Pietarin peruskeittojen valikoima oli suuri: pohljobka, uha, stsi, borštš, seljanka, rassolnik ja myös kylmät keitot okroshka ja botvinja. Venäläiseen pöytään tulivat myös saksalaiset ja ruotsalaiset kasvis- ja sosekeitot. (Lehmusoksa 1999, 82.) 1800-luvulla Pietarin ruokalistoille ilmestyivät ranskalaiset kastikkeet: sous bearnes, sous besamel, sous remuljad, sous subiz, sous sjupremm ja myös majoneesi. Tsaarin aikana majoneesi tai ranskaksi majonez oli tärkeä keskuste bankettien alkupalapöydällä. Myös ranskalaisen koulun mukaan oli otettu käyttöön yhdistelmäreseptejä: rosolli, salaatit ja lisukkeet. (Lehmusoksa 1999, 83.) 1800–1900-luvulla ranskalaiset kokit Venäjällä laajensivat välipalojen valikoimaa. Pöydässä oli venäläisiä liha-, kala-, sieni- ja kasvisruokia ja myös maustekurkkuja. Zakuska-pöydästä tuli runsas ja monimuotoinen venäläinen ruokapöytä, joka yllättää ulkomaalaiset vieraat edelleen. (Яндекс.Директ 2012.)

### 3.5 Venäläinen keittiö neuvostoaikana

Vallankumous vuonna 1917 ja sisällissota vuosina 1918–1922 vaikuttivat paljon Neuvostoliiton keittiön kehitykseen. Siviiliväestön muuttoliike, pakolaiset Virosta ja Valko-Venäjältä Keski-Venäjälle vuonna 1918, nälkä Volgan alueella, pakolaisten paluu Siperiasta Keski-Venäjälle, kaikki nämä tekijät ovat tuoneet uusia ominaisuuksia venäläiseen keittiöön. Näin Siperiasta ja Uralista tulivat pelmenit, Valko-Venäjältä suolattu silava, Novorossiskista tuli nuudelikanakeitto, Odesasta befstroganov (lihapata), Ukrainasta Kiovan kana, Virosta tuli synniki (rahkapannukakku). Näin venäläiseen keittiöön alkoi tulla eri kansallisuuksien ruokalajeja. Alkoi kehittyä uusia ruokatottumuksia ja tapoja. (Академик 2010.)

Sisällissodan aikana huolimatta vaikeista ruokatilanteista ja elintarvikkeiden säännöstelystä hallituksella oli suuret määrät kiinalaista teetä, joka oli takavarikoitu suurista kauppayrityksistä 1919. Tämä antoi mahdollisuuden säännöllisesti tarjota ilmaista teetä puna-armeijan ja laivaston miehistölle ja myös teollisuustyöntekijöille. Tällä tavoin Venäjällä 1920-luvulla syntyi tapa juoda teetä koko päivän ja teen kanssa myös ottaa ruokaa, sekä suolaista että makeaa. (Академик 2010.)

Merkittävä muutos tapahtui 1921–1931-luvulla, kun kaupunkeihin tulivat pienet yksityiset ruokalot noin 10–15 ihmiselle. Niiden ruokaloiden moninaisuus, kilpailukyky, ammatillinen osaaminen ja haltijoiden hyvät taloudelliset mahdollisuudet toivat erinomaisia tuloksia: ruokien valikoima laajentui huomattavasti, ruoan maku ja laatu paranivat ja ihmisten vaatimukset kasvoivat. Kaikesta huolimatta radikaaleja muutoksia ja innovaatioita ei tullut perusvenäläiseen keittiöön. 1920–1940-luvulla Neuvostoliiton menun yleisimmät ruokalajit olivat kaalikeitto, keitetty naudanliha, tattaripuuro, karpalohyytelö ja tee sitruunan ja hillon kanssa. (Академик 2010.)

Yksi Neuvostoliiton keittiön piirre 1950–1970-luvulla oli liharuokien yleisyys. Kahviloiden ja ruokaloiden menuun tulivat jauhelihapihvit, pihvit, välilyykset, leikkeleet, kotletit ja muut lihatuotteet. Perinteisiä ruokia pöydällä olivat suolatut ja hapattetut ruoat. (Академик 2010.)

1970–1980-luvulla lisääntyi kananmunaruokien kulutus ja siipikarjan käyttö, erityisesti broilerit, kalkkunat ja ankat. Samaan aikaan ruoan teknologia ja ruoan koostumus yksinkertaistui, kun ihmiset kotona olivat haluttomia aikaa vievään ruoanlaittoon. Nyt lintu paistettiin tai keitettiin kokonaisuena, mutta harvoin se täytettiin omenoilla, sipulilla tai rusinoilla, kuten aikaisemmin. Jos pöytään ilmestyi täytetty liha tai kana, se tarkoitti että perheessä oli jokin tapahtuma tai juhla. (Академик 2010.)

1980-luvulta Neuvostoliiton kansan vauraus kasvoi ja tuli uusi trendi Neuvostoliiton keittiön kehityksessä. Ammatillinen kiinnostus vanhaan venäläiseen keittiöön ja kansallisiin perinteisiin kasvoi. Jos lyhyesti kuvaillaan Neuvostoliiton keittiötä 1980-luvulla, siinä näkyivät kansainvälisyys, suvaitsevaisuus ja kaikkien Neuvostoliiton kansojen ruokaperinteiden kunnioitus. (Академик 2010.)

### **3.6 Perinteinen venäläinen ateria**

Perinteinen ateria Venäjällä koostuu kolmesta ruokalajista: kylmistä alkupalloista, keitosta ja liha- tai kalaruoosta lisäkkeen kera. Venäläisen juhlapöydän alkupalojen valikoima on runsas. Kylmät alkupalat valmistetaan lihasta tai kalasta, sienistä ja tuoreista tai säilykevihanneksista. Alkupalojen kanssa tarjotaan tulisia, hapanimeliä tai polttavia kastikkeita ja mausteita. Yleiset lisukkeet alkupalojen kanssa ovat majoneesi, smetana, sinappi, piparjuuri ja erilaiset tomaattikastikkeet.

Alkupalat valitaan tarjottavan keiton tai pääruoan perusteella. Jos pääruoka valmistetaan lihasta, niin alkupalat tehdään kalasta, sienistä ja vihanneksista. Myös raaka-aineet valitaan niin, että ne sopivat hyvin toisiinsa. Yleiset kylmät alkupalat ovat hyytelöity liha tai kala, suolatut vihannekset ja sienet ja erilaiset salaatit. (Zykina 2004, 10.)

Venäläisessä keittiössä on runsaasti leivonnaisia, kaikenlaisia kakkuja ja piirakoita, puuroja ja laatikoita, pikkuleipiä ja pullia. Missään muussa maassa ei käytetä niin paljon leipä- ja pullatuotteita henkeä kohti kuin Venäjällä. (Zykina 2004,

198.) Kuuluisia piirakoita ovat kurnik (kanapiirakka), kuljebjaka (pitkä umpipiirakka) ja rasstegai (avonainen piiras).

Blinit ovat vanha venäläinen perinneruoka. Blinejä paistetaan vehnä-, tattari-, ruis- tai hirssijauhoista. Yleensä blinien kanssa tarjotaan mätiä, smetanaa ja hienonnettua sipulia.

## **4 Tuotekehitys**

### **4.1 Tuotekehityksen työvaiheet**

Tuote voi olla aineellinen tai aineeton hyödyke. Tuote voi olla palvelua, tietoa, raaka-aineita tai tarvikkeita. Tuotteella on tavoitearvo ja myös laatuominaisuudet. (Kookas 2012.)

Tuotekehityksellä tarkoitetaan kaikkia toimintoja ja prosesseja, jotka tähtäävät tuotevalikoiman uudistamiseen. Myös tuotekehitys yrityksessä tarkoittaa yrityksen pyrkimystä saada uusia tuotteita markkinoille tai kehittää uusi tai parannettu tuote. Tuotekehityksen avulla ruokapalveluyritys voi parantaa yrityksen markkina-asemaa, lisätä kannattavuutta, vaikuttaa asiakastyytyväisyyteen ja varmistaa yrityksen toiminnan jatkossa niin, että yrityksellä on jatkuvasti kilpailukykyinen tuote tai palveluvalikoima. Tuotekehitys on merkittävä prosessi yrityksissä, koska sen avulla voi parantaa nykyisiä tuotteita ja myös saada uusia tuotteita. (Jokinen 2001, 9.)

Tuotekehityksen yleisvaiheet ovat tuotekehitysprojektin käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely (Jokinen 2001, 14). Tuotekehityksen työvaiheet ravitsemisalalla voidaan jakaa viiteen toimintavaiheeseen: ideoiden etsiminen, ideoiden arviointi, laskelmien laatiminen, ideoiden kehitystyö ja testaaminen ja valmiin tuotteen käyttöönotto. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

## 4.2 Tuotekehitysprojektin käynnistäminen

Tuotekehityksen käynnistymisessä on tärkeää, että tuotteelle on tarve ja toteuttamismahdollisuudet. Tuotekehitystyössä ideoiden etsimiseen tarvitaan tietoa yrityksen ulkopuolelta ja yrityksen sisältä. Ideoiden etsimisessä auttavat asiakkaiden toiveet, asiakkaiden erilaiset kyselyt ja tarjouspyynnöt. Myös markkina-analyysit ja kilpailijoiden tuotteiden analyysit voivat antaa paljon tietoa tuotekehityksen tarpeesta. (Jokinen 2001, 19.)

Tuotekehityksen käynnistämisessä ravitsemisalalla on tärkeää

- kiinnittää huomiota kohderyhmään
- tehdä kannattavuuslaskelma
- arvioida hävikit, jotka voivat tapahtua ruoanvalmistuksessa
- arvioida raaka-aineen saatavuus
- huomioida yrityksen keittiön ja salin laitevarustus ja henkilökunnan ammattitaito
- kiinnittää huomiota ravitsemukselliseen tekijöihin ja erityisruokavalioihin.

Kun edellä mainitut seikat on selvitetty, laaditaan kehitettävästä tuotteesta tai palvelusta kannattavuuslaskelma. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

## 4.3 Luonnostelu ja kehittäminen

Luonnosteluvaiheessa kehitetään tuotetta tai palvelua eteenpäin. Luonnostelu koostuu monesta vaiheesta, jotka ovat kehitystehtävän analysointi, tavoitteiden asettaminen, ratkaisujen etsiminen, ratkaisujen arviointi ja testaus, ja sitten lopputestaus ja loppuvalinta. (Jokinen 2001, 22.)

Ravitsemisalalla tuotekehityksessä on hyvä testata uutta tuotetta kohderyhmällä. Kyselyn jälkeen on mahdollista tehdä korjauksia (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005). Luonnostelu päättyy idean hyväksyttämiseen.



seen. Tässä vaiheessa on tärkeää tuoda tasapuolisesti esiin idean hyvät ja huonot puolet. (Jokinen 2001, 88.)

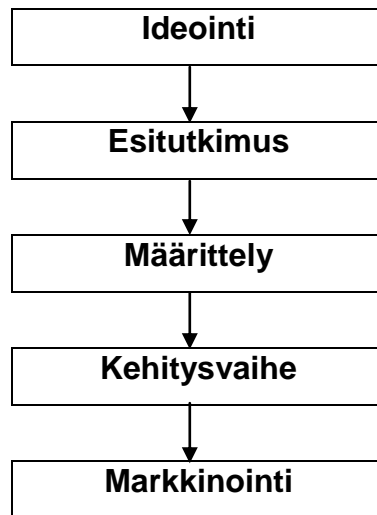
Kehittelyvaiheessa jatketaan tuotteen tai palvelun yksityiskohtien suunnittelua. Tässä vaiheessa tehdään tuotteen tekninen ja taloudellinen arviointi, arvoanalyysi ja tavoitetutkimus. (Jokinen 2001, 90.) Arvioinnissa käytetään erityyppisiä menetelmiä ja se päättyy kustannuslaskentaan. Lisäksi etsitään erilaisia vaihtoehtoja, joilla voidaan parantaa tuotteen arvoa, ja samalla etsitään tuotteen tai palvelun heikkoudet tai hyödyttömät osat. (Jokinen 2001, 90–95.)

#### **4.4 Viimeistely**

Viimeistely on viimeinen vaihe ennen tuotteen tai palvelun valmistamista ja käyttämistä. Viimeistelyvaihe koostuu monesta vaiheesta, jotka ovat yksityiskohtien viimeistely, työselitykset, prototyypin suunnittelu ja valmistelu, suunnitelmien tarkistus ja päätös valmistuksen aloittamisesta. Tässä vaiheessa on tärkeää käynnistää myynti- ja markkinointityö. (Jokinen 2001, 96–97.)

Ravitsemisalalla uuden tuotteen käyttöönotto vaatii keittiön henkilökunnan hyväksymisen. Uudet ohjeet vaativat myös uuden oppimista ja riittävästi aikaa siihen. Sen jälkeen kun tuote on valmis, sitä saa markkinoida asiakkaalle. (Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto 2005.)

Tuotekehitysprosessissa kehitysvaihe on yksi osa kokonaisprosessia. Kuviossa 1 on esitelty tuotekehitysprosessin vaiheet.



Kuvio 1. Tuotekehitysprosessin vaiheet.

## 5 Toiminnallinen opinnäytetyö

Opinnäytetyö voi olla tutkimuksellinen tai toiminnallinen kehittämistyö. Kehittämistehtävässä opiskelija soveltaa tietonsa käytäntöön kokemuksen kautta tai tutkimuksen tuloksena. (Tilastokeskus 2008.) Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista ja myös sen järjestämistä ja järjeistämistä ammatillisessa kentässä (Vilka & Airaksinen 2003, 9). Työni toiminnallinen osuus on Venäläisen teemaviikon suunnittelu ja toteuttaminen.

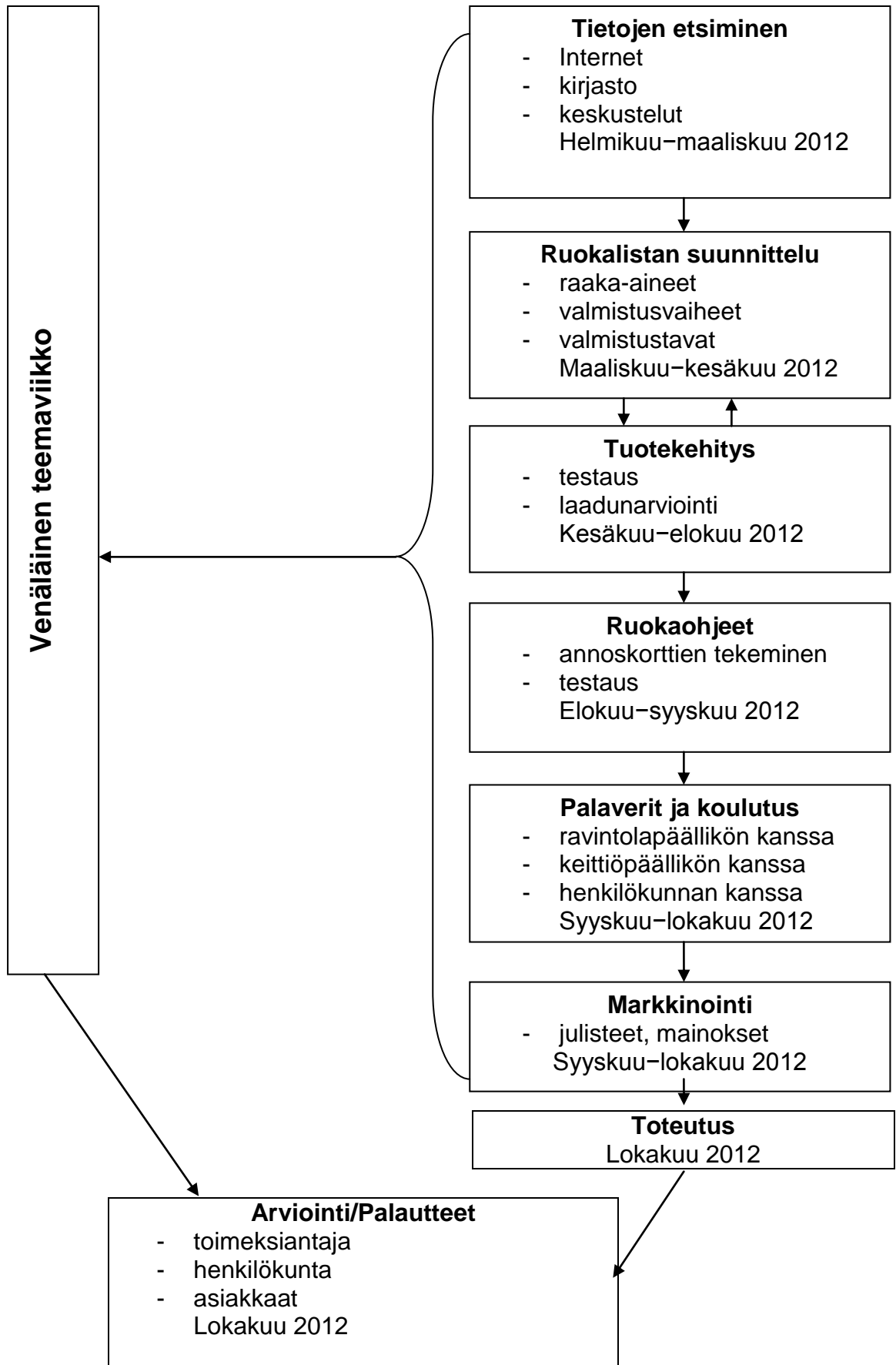
Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla ohje tai opastus tai jonkin tapahtuman toteutus. Opinnäytetyö voidaan tehdä myös projektina, johon kuuluu portfolio ja raportti. Toiminnallisen opinnäytetyön toteutustapoja on paljon. Se voi olla esimerkiksi kirja, opas, verkkosivusto, markkinointi- tai viestintäsuunnitelma, näytelmä, tapahtuma tai tilaisuus. (Vilka & Airaksinen 2003, 9–10.)

Toiminnallinen opinnäytetyö koostuu kahdesta osasta, jotka ovat toiminnallinen osuus ja kirjallinen dokumentointi. Opinnäytetyön työprosessi vaatii paljon kirjoittamista. Tärkeät tekstit ovat aiheanalyysi, työsuunnitelma, työpäiväkirja ja muistinpanot. (Airaksinen 2012.)

## **6 Työn toteutus**

### **6.1 Työn eteneminen**

Aloitin Venäläisen teemaviikon suunnittelun heti kun opinnäytetyöni aihe oli hyväksytty. Tapasin toimeksiantajan ja keskustelin hänen kanssa opinnäytetyöstäni ja sen tavoitteista. Aloitin opinnäytetyöni tekemisen tutustumalla venäläiseen ruokakulttuuriin sekä sen historiaan. Tutustuin kirjallisuuteen, joka koskee aihetta. Paljon tietoja aiheesta sain sukulaisista ja ystäviltä, jotka asuvat Venäjällä. Hain myös paljon kirjoja Joensuun kirjastosta. Työni vaati paljon tietoutta ruokalistan suunnittelusta ja tuotekehitystä. Kuviossa 2 on havainnollistettu työni eteneminen.



Kuvio 2. Työni eteneminen.

## 6.2 Teemaviikon annosten suunnittelu

Ruokalistan suunnittelussa tarvitaan paljon tietoa. Ensimmäiseksi tarvitaan tietoa kohderyhmästä eli asiakkaista, joille ateria suunnitellaan. On tärkeää tietää asiakkaiden tarpeet ja toiveet. Asiakkaiden ikä, sukupuoli, dieetit, allergiat ja uskonto ovat tärkeitä. Lisäksi pitää ottaa huomioon ravintolan fyysiset mahdollisuudet, eli ravintolan laitteet, olosuhteet ja henkilökunnan ammattitaito. Ruokalistan suunnittelussa pitää vielä tietää ravintolan budjetti. Toiminta- ja raaka-ainekulut on katettava. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2003, 87–88.)

Teatteriravintolassa on laaja asiakasryhmä, ja suunnittelin kaksi erilaista menua. Toisen menun pääraaka-aineena oli liha ja toisen oli kala. Molemmat menut sisältävät alkuruokaa, pääruokaa ja jälkiruokaa. Lisäksi suunnittelin buffetpöydän. Buffetpöydässä tarjoillaan perinteisiä venäläisiä salaatteja, venäläistä borssikeittoa, tilliperunoita ja tattaripuuroa sipulin kanssa ja jälkiruokaksi rastegai-piirakoita (avonaiset piirakkaat), kartoshka-leivoksia (kaakao-leivoksia) ja teetä samovaarista. Juomaksi tarjotaan venäläistä kotikaljaa eli kvassia.

Annosten suunnittelussa minua auttoi Teatteriravintolan keittiöpäällikkö. Ruoan suunnittelussa otettiin huomioon myös sesonkituotteet. Kun teemaviikko järjestetään lokakuussa, silloin voi käyttää ruoan valmistuksessa sieniä, marjoja ja sesonkivihanneksia. Suunnittelimme annoksia, joissa käytetään mätää, tatteja, karpaloita ja puolukoita. Annoksen suunnittelussa oli huomioitava myös ravintolan määrittelemä budjetti ja työvoiman määrä. Oli päätetty, että emme käytä kalliita tuotteita ja että annokseen tekemiseen ei mene paljon aikaa.

Suunnitelman mukaan oli niin, että kala- ja lihamenut on tarjolla joka päivä maanantaista perjantaihin viikolla 40. Venäläiset menut pyritään myymään myös tilaustarjoiluihin. Samalla viikolla oli suunniteltu järjestää Venäläinen ilta, jolloin tarjoilla olisi buffetpöytä ja venäläistä ohjelmaa. Olin sopinut, että kulttuurikeskus Suvenlahdesta tulee lasten tanssiryhmä esittämään venäläisiä tansseja. Iltaan tuli myös kaksi laulajaa ja yksi pianisti, jotka esittivät venäläisiä lauluja ja musiikkia.

Kesän aikana tein koeannokset kotona ja arvioin niitä itse ja mahdollisuuksien mukaan annoin myös ystävien arvioida niitä. Otin valokuvat annoksista ja sen jälkeen pidin palaverin ravintolan keittiöpäällikön kanssa. Palaverissa näytin reseptit, valokuvat annoksista, jotka olen tehnyt itse kotona ja kerroin ideani esivalmisteluista ja esillepanosta.

### 6.3 Annosten testaus

Ensimmäinen testauspäivä järjestettiin elokuun lopussa. Silloin tein itse kaikki annokset, jotka oli suunniteltu venäläistä teemaviikkoa varten. Mutta Teatteriravintolan keittiön työntekijät auttoivat minua paljon keittiön laitteiden ohjaamisessa ja käyttämisessä.

Testauspäivänä tein olivje-kanasalaatin, blinit tattaripuuron kanssa, kuhaa ruistaikinassa, Petrovskin lihaa ruukussa, solozenikin smetanasta, uuniomenaa karpalon kanssa, rastagai-piirakat ja kartoshka-leivokset. Annoksien tekemisessä huomasin heti, että ravintolan uunien lämpö on korkeampi kuin minulla kotona. Sen tähden korjasin ohjeet niin, että uunin lämmön piti olla pienempi ja paistojen lyhyempi kuin alkuperäisessä reseptissä. Annoksien maistelemiseen osallistuivat keittiöpäällikkö ja kokit, jotka olivat silloin työvuorossa. Maistelun jälkeen tein muistiinpanoja kehitysideoista.

Olivje-kanasalaatti (liite 1) oli maukas ja ulkonäöltään hyvä. Halusimme kuitenkin, että se näyttää enemmän à la carte -salaatilta. Mietimme salaatin esillepanoa ja päätimme koristella sitä enemmän ja laittaa sen esille isolle lautaselle.

Blini-annoksessa (liite1) muutettiin blinien määrä. Ensin suunnittelin laittaa lautaselle kaksi pientä bliniä. Päätettiin kuitenkin, että laitetaan yksi blini, joka on vähän isompi. Alkuruoaksi se olisi sopiva annoskoko ja myös sen annoksen valmistaminen olisi nopeampaa. Blinin kanssa tarjotaan mätiä, smetanaa, sipulia ja tilliä. Suunnitelmani mukaan nämä lisäkkeet tarjoiltaisiin pienissä kupissa. Päätimme kuitenkin laittaa nämä lisäkkeet samalle lautaselle blinin kanssa ja se vaikutti hyvältä.

Annosta kuhasta (liite1) päätettiin vähän muokata. Ohjeeni mukaan ruistaikina laitetaan kalan reunoille ja sitten vielä kalan päälle. Päätettiin, että emme laita reunoja taikinasta ollenkaan, vain ristikkokoristeen kalan päälle. Sovittiin myös, että kalan koristepyrstöt taikinasta voidaan tehdä etukäteen. Se myös helpottaa valmistamista ja annoksen ulkonäkö ei kärsi. Muuten kuha-annos oli hyvämaakuinen ja valkoviinikastike kasvisjuliennen kanssa oli hyvä yhdistelmä.

Petrovskin lihan valmistaminen vei paljon aikaa. Keittiöpäällikön kanssa oli sovittu, että tehdään iso määrä etukäteen ja laitetaan annokset pakastimeen. Esivalmisteet tehdään ilman smetanaa ja suurustetta ja sitten kun kokki laittaa annoksen esille, hän suurustaa ruoan ja lisää smetanaa. Minulla ei ollut paljon kokemusta keittiötyöstä ja sen tähden vähän epäilin voisiko näin tehdä. Mutta keittiöpäällikkö totesi, että nykyaikana esivalmisteen pakastaminen on normaali asia. Myöhemmin ymmärsin, että keittiöpäällikkö oli oikeassa, kun Venäjän viikolla jo tiistaina tuli 12 henkilön ryhmä. He tilasivat menun 2 ja siihen pääruoaksi kuuluu Petrovskin liha. Tulisi iso ongelma ja kiire laittaa kahdelletoista syöjälle liha-annos, jonka valmistaminen vei noin tunnin aikaa. Petrovskin lihan (liite1) esillepano päätettiin samana päivänä. Liha tulee ruukussa ja ruukut laitetaan puualustalle. Sen lisäksi tulee smetana, valkosipuli ja ruisleipää.

Kokeiluannoksen solozenikin smetanasta (liite 1) tein kaksi kertaa. Ensimmäinen yritys ei onnistunut, koska uunin lämpötila oli liian korkea ja solozenikista tuli liian paksu. Päätettiin myös lisätä vähän appelsiiniraastetta taikinaan, että tulisi vähän lisämakua. Tein vielä kerran solozenikin, muokatun version. Siitä tuli raikas ja hyvänmakuinen jälkiruoka, joka päätettiin laittaa pieneen kuppiin ja koristeeksi tulee mustikkahilloa.

Uuniomena karpalon kanssa (liite 1) vaikutti helpolta ja hyvältä annokselta. Suunniteltiin vain esillepanon ja koristeet. Raaka-aineena käytettiin kotimaisia omenoita.

Maistelun jälkeen myös rastegai-piirakan ja kartoshka-leivoksen ohjetta kehitettiin. Piirakan kokoa päätettiin pienentää ja myös leivoksen pallosta tuli pienempi. Sovittiin lisäksi, että piirakat tehdään etukäteen ja laitetaan pakastimeen.

Torstaina buffetpöytä vaati paljon esivalmisteluita ja on hyvä, jos piirakat ovat jo valmiita.

Seuraava testitilaisuus järjestettiin syyskuussa viikolla 39 keskiviikkona. Silloin tehtiin taas kaikki Venäläisen viikon annokset, joita oli kehitetty ja muokattu. Sen jälkeen pidettiin palaveri, johon oli kutsuttu kaikki Teatteriravintolan työntekijät. Palaverissa maistettiin ruokia. Lisäksi minä kerroin ruoasta ja esillepanosta ja samalla otettiin annoksista valokuvat. Sen jälkeen valokuvia käytettiin kuvallisten annoskorttien tekemiseen.

#### **6.4. Elintarvikkeiden hankkiminen**

Teatteriravintolan ruoan valmistuksessa käytetään paikallisia tuotteita. Ravintolan keittiöpäällikön kanssa päätettiin, että myös venäläisen viikon ruoissa käytetään paikallisia tuotteita ja hankitaan elintarvikkeita suoraan paikallisilta tuottajilta ja Joensuun tukusta. Poikkeus oli tattaripuuron kanssa, koska Joensuusta ei löydy tattarirynejä, joita tarvitsin. Siksi olen ostanut tattaripuuroa Petroskoin kaupasta ja toin työpaikalle. Taulukossa 1 on esitelty elintarvikkeiden hankintapaikat.



Taulukko 1. Elintarvikehankinnat.

<b>Raaka-aine</b>	<b>Toimittaja</b>
Kala (lohi, kuha)	Nurmeksen kala
Liha, kanarinta, kananmunat, maitotuotteet, saksanpähkinä	Kespro
Sillisäilykkeet, mäti	Chips Foods
Sienet (tattia)	Dalla Valle Oy
Marjat (karpalo)	Paikallinen toimittaja
Ruisleipä	Porokylä
Kasvikset	Liperin Juurespakkaamo
Vehnä ja ruisjauhot	Kespro/Liperin Mylly
Kotimaiset omenat	Paikallinen toimittaja
Hunaja	Paikallinen toimittaja

## 6.5 Annoskortti

Annoskortti tarkoittaa ruokaohjekorttia, joka sisältää työohjeet ja hintatiedot. Annoskortti koostuu laskentakortista, reseptikortista ja esillepanokortista. Laskentakortti näyttää ostopainot, käyttöpainot, painohäviöt ja annoksen hinnan. Reseptikortissa on valmistusohje. Esillepanokortti näyttää annoksen valokuvan, esillepano-ohjeen ja myyntihinnan. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2003, 82–83.)

Annoskortti on hyödyllinen apuväline, monesta syystä. Sen avulla ruoasta tulee värikkäämpää, maukkaampaa, ulkonäöltään ja rakenteeltaan samanlaista. Annoskorttien avulla myös tilapäiset työntekijät osaavat tehdä tasalaatuaista ruokaa. Annoskortti antaa tiedot raaka-ainekustannuksista. Se auttaa valmistamaan sopivan määrän ruokaa eri tilaisuuksiin. Ravintolan keittiössä on oltava annoskortit. Ne voivat olla myös tietokoneella helposti tulostettavissa. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 64.)

Kun venäläisen temaviikon ruoka-annokset olivat valmiita, tein kuvalliset annoskortit, joissa oli tarkat ruokaohjeet ja myös valokuvat annoksista. Sen lisäksi

minulla oli kansio, jossa olivat kaikki ohjeet, esivalmisteet ja muut tiedot Venäläisen teemaviikon annoksista. Kansiot ja kuvalliset annoskortit oli laitettu keittiön hyllyyn ja kaikki keittiön ja salin työntekijät voisivat katsoa tarvittaessa. Kuvassa 1 on esitetty olivje-kanasalaatin kuvallinen annoskortti. Kaikki muut kuvalliset annoskortit ovat liitteessä 1.

<b>Olivje-kanasalaatti</b>	1 ann. 200 g	10 ann. kg	Valmistus
Broilerin rintafileetä	0,075	0,750	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Höyrytä fileetä uunissa noin 18 min.</li> <li>2. Laita myös porkkana, peruna ja kananmunat kypsymään höyryyn.</li> <li>3. Jäähdytä filee, kananmuna ja vihannekset.</li> <li>4. Leikkaa kaikki raaka-aineet kuutioiksi.</li> <li>5. Sekoita kaikki ainekset.</li> <li>6. Lisää joukkoon suolaa ja mustapippuria.</li> <li>7. Sekoita hyvin majoneesin kanssa.</li> </ol> Koristeeksi tulee marinoitu punasipuli ja herneenverso.
Porkkana	0,020	0,200	
Kananmuna	0,030	0,300	
Peruna	0,045	0,450	
Suolakurkku	0,010	0,100	
Sipuli	0,010	0,100	
Herne	0,010	0,100	
Mustapippuri, suola			
Majoneesi			
Yhteensä	0,200	2,0	



Kuva 1. Olivje-kanasalaatti. (Kuva: Irina Grouzova.)

## 6.6 Palaverit ja koulutus

Ensimmäinen palaveri keittiöpäällikön kanssa viikon suunnittelusta käytiin keväällä. Elokuussa tapasimme uudestaan ja suunnittelimme palaverien päivät ja ajat. Sen jälkeen tapasin hänen kanssaan vielä kerran, silloin kerroin loput suunnitelmani ja näytin ruokaohjeet ja valokuvat annoksista, jotka olin tehnyt kotona. Elokuun lopussa ja syyskuun alussa tapasimme vielä kolme kertaa. Silloin kokeilimme tehdä ruoka-annoksia, jotka olin suunnitellut. Teimme tuotekehitystä, jolloin korjasimme ja parantelimme annoksia. Samalla tein valmiiksi kaikki reseptit, annoskortit ja valokuvat.

Syyskuussa viikolla 39 pidimme Teatteriravintolassa palaverin, johon osallistui sekä ravintolan kokit että ravintolan tarjoilijat. Minä järjestin heille koulutusta. Silloin tehtiin taas kaikki annokset, maistettiin niitä ja puhuttiin siitä mistä ja millä tavalla ne tehdään. Palaverissa näytin myös astiat, lautaset ja apuvälineet, joita käytetään teemaviikolla. Kerroin myös ruokien esille laitosta ja koristelusta. Teemaviikko järjestettiin viikolla 40. Kaksi päivää ennen tapahtumaa keittiötyöntekijöiden kanssa tehtiin kaikki esivalmistelut.

Syyskuun alkupuolella oli myös palaveri ravintolapäällikön kanssa. Silloin puhuttiin markkinoinnista, teemaviikon mainoksesta ja somistuksesta. Palaverissa myös hinnoiteltiin annokset. Toimeksiantaja määritteli hinnat itse.

## 6.7 Markkinointi

Ruokapalvelujen markkinoinnin tavoitteena on tehdä yritys tunnetuksi, herättää positiivinen mielikuva ruokapalvelusta, luoda kanta-asiakassuhteita ja parantaa myyntiä ja kannattavuutta. Ruokapalvelujen markkinoinnissa on monta osa-aluetta. Ruokapalvelujen markkinoinnin osa-alueet ovat ruoan ja palvelun laatu, ruokalistan monipuolisuus, teemat ja kampanjat, mainonta, julisteet, asiakaspalvelu ja asiakaspalautteen kerääminen, kannattavuus ja sisäinen ja ulkoinen markkinointi. (Liikala 1996, 5–7.)

Kun tuote on valmis ja hinta on päätetty, voidaan aloittaa markkinointiviestintä. Markkinointiviestintään kuuluu mainonta, tiedottaminen, myynninedistäminen, suhdetoiminta, tapahtumamarkkinointi, henkilökohtainen myyntityö, vuorovaikutusmarkkinointi ja asiakkaiden tekemä markkinointi. (Korkeamäki, Lindström, Ryhänen, Saukkonen & Selinheimo 2002, 93.)

Tulevasta venäläisestä viikosta ilmoitimme internetissä. Internetissä on ravintolan oma kotisivu. Kotisivulla kohdassa ajankohtaista on tapahtumakalenteri, jossa meillä oli etukäteen ilmoitettu venäläisestä viikosta ja ruoista, jotka ovat saatavilla. Myös Facebookiin Teatteriravintolan sivuille tehtiin tapahtuma. Lisäksi teetimme Mainostoimisto Fabrikissa julisteet ja mainoksen lehteen. Karjalaisessa oli yksi ilmoitus tulevasta venäläisestä viikosta ennen tapahtumaa. Toinen ilmoitus oli lehdessä samalla viikolla kun venäläinen viikko järjestettiin. Julisteita tapahtumasta laitoin kaupungille moniin paikkoihin (kaupungin kirjastoon, oppilaitoksiin, yliopistoihin). Tulevasta teemaviikosta ilmoitettiin sähköpostitse Joensuun kaupungin kulttuuritoimeen ja Suomi -Venäjä-seuraan sekä kanta-asiakkaille ja Teatteriravintolan yhteistyö-kumppaneille.

## 6.8 Toteutus

Ennen tapahtumaa viikolla 39 lauantaina aamulla tulin töihin. Aamulla ravintolapäällikön kanssa somistimme ravintolan. Kaikki somistukset ja koristelut olivat venäläisen aiheen mukaisia (maatuskat, samovaarit, venäläiset huivit, venäläiset astiat ja niin edelleen). Sain somistukseen tarvittavat tavarat ystäviltä ja tuttaviltani. Laitoimme salin puolella koristeet ja julisteet teemaviikosta. Koristelimme myös lasiterassin. Sen jälkeen tein Petrovskin lihan esivalmisteet. Sitten tein rastegai-piirakat, jotka oli tarkoitettu torstaisiksi buffetpöytään. Apunani oli harjoittelija. Teimme sata piirakkaa, jotka sitten laitettiin pakastimeen. Lauantaina ehdin tehdä myös pyrstöjä, jotka oli tarkoitettu kuha-annokseen koristeeksi.

Viikolla 40 Venäläisen teemaviikon aikana olin töissä joka päivä. Koko viikon taustamusiikkina oli venäläinen musiikki ja minä hoidin levyjen vaihdon. Joka aamu tein esivalmisteet ja tarkistin onko kaikki tarvittavat raaka-aineet. Päivällä kävin kotona ja kolmelta olin taas töissä, koska venäläisten menujen myynti

aloitettiin kello 15. Maanantaina iltapäivällä tein hapaankaalin, joka oli tarkoitettu Venäläisen illan buffetpöytään. Tiistaina oli iso ryhmä, joka tilasi menun 2. Keittiössä oli kaksi työntekijää. Venäläiset ruoat laitettiin heidän kanssaan ja kaikki sujui hyvin. Tiistaina iltapäivällä laitettiin kotikalja käymään, torstain buffetpöytää varten. Keskiviikkona iltapäivällä laitettiin valmiiksi kaikki salaattit, jotka myös menivät buffetpöytään. Ennakkovarausten perusteella päätimme, että buffetpöytä tehdään 50 henkilölle. Torstaina kello 14 oli keitetty borssikeitto, tehty tattaripuuro sipulin kanssa ja tilliperunat ja kello 15 lasiterassille laitettiin buffetpöytä (kuva 2). Kello 16.45 laitettiin ruoat esille ja ensimmäiset asiakkaat tulivat kello 17. Ohjelmallisena iltana minä huolehdin buffetpöydän kunnosta sekä toimin illan emäntänä. Kerroin asiakkaille ruoasta ja myös esittelin laulajat. Venäläiset menut, jotka oli tilattu salin puolella, kokit laittoivat jo itse ilman minua. Ilta meni oikein hyvin. Oli paljon syöjiä sekä lasiterassilla että salin puolella. Asiakkaat kehuivat ruokaa, jälkiruokaa (kuva 3) ja lasiterassin esitystä. Koko illan lasiterassilla kaksi laulajaa lauloi venäläisiä lauluja, myös pianisti soitti venäläistä musiikkia. Lisäksi oli lasten tanssiesitys.



Kuva 2. Buffetpöytä lasiterassilla. (Kuva: Irina Grouzova.)



Kuva 3. Jälkiruokapöytä. (Kuva: Irina Grouzova.)

Mielestäni Venäläinen ilta meni hyvin. Asiakkailla oli hauskaa. He viihtyivät ja koko illan oli venäläinen tunnelma. Perjantaina ja lauantaina oli myös venäläisen ruoan syöjiä. Vasta seuraavan viikon maanantaina otettiin kaikki somistukset ja koristelut pois.

Toimeksiantaja eli Teatteriravintola korvasi kaikki kulut, jotka tulivat venäläisen viikon suunnittelusta ja toteutuksesta. Olen vastannut itse somistuksesta ja koristelusta.

## 7 Arviointia

### 7.1 Tulokset

Teatteriravintolan kassajärjestelmän avulla voidaan seurata ruoan menekkiä. Seurasimme kaikkien venäläisten annosten myyntiä teemaviikolla. Samalla järjestelmällä saimme buffetpöydän syöjien määrän. Buffetpöytä oli vain yhtenä päivänä torstaina ja silloin tuli syömään 36 syöjää. Alussa suunnittelimme ohjelmallista iltaa ja buffetpöytää perjantaille, mutta lasiterassille tulleen varauksen

vuoksi jouduimme vaihtamaan päivän torstaiksi. Jos päivä olisi ollut perjantai, ruokailijoita ehkä ollut vielä enemmän. Kala- ja lihamenujen myynti oli myös onnistunut. Menut oli myytävänä yhden viikon maanantaista perjantaihin kello 15–21. Kalamenua myytiin yhteensä 12 kappaletta ja lihamenua myytiin 22 kappaletta. Toimeksiantajan toivomuksesta myyntiä sekä raaka-ainekustannuksia ei eritellä tässä opinnäytetyössä.

Ravintoloitsijan ja ravintolapäällikön mielestä myyntimäärä oli riittävä ja asiakkaita oli paljon. Venäläisen viikon toteutus tapahtui henkilökunnan muiden töiden ohella. Lisäksi ravintolan à la carte -menut ja omat menut olivat listalla, joten venäläisien annoksien myynti toi lisää haasteita. Teemaviikon annosten myyntimäärä saavutti asetetut tavoitteet. Teemaviikon aikana osa lounasruoista oli venäläisiä ruokalajeja. Osallistuin myös näiden suunnitteluun. Venäläisen teemaviikon lounaslistat ovat liitteessä 2.

## 7.2 Palautteet

En tehnyt asiakkaille varsinaista kyselyä, koska asiakkaat tulevat ravintolaan nauttimaan ruoasta ja viettämään vapaa-aikaa. Tapahtuman aikana pidimme Venäjän viikon päiväkirjaa. Tarjoilijoiden saama suullinen palaute dokumentoitiin päiväkirjaan. Koko Venäjän viikosta sain positiivista palautetta asiakkailta. Ohessa on muutama esimerkki palautteista:

*”Venäläishenkisen buffetpöydän ruoat olivat loistavia, samoin jälkiruoat. Varsinkin borssikeitto oli maukasta.”*

*”Rekvisiitta ja esitykset olivat loistavia. Lisää samoja iltoja.”*

*”Tätä oli odotettu, söimme menu1 antaumuksella. Kala oli loistavan makuista ja jälkiruoka yllätti. Myös salin koristelu oli kiva. Lisää samanlaisia teemaviikkoja.*

*Venäjä-menuista pidettiin, ruoka oli todella hyvä.”*

*”On hyvä venäläinen tunnelma.”*

Venäjän viikon jälkeen kysyin myös kokkien mielipidettä ja he antoivat suullista palautetta. Heidän mielestään Venäjän viikko oli mukavaa vaihtelua. Ruoat oli helppo tehdä, ohjeet olivat hyvät. Yksi kokki myös lisäsi, että huonoa oli ajan puute, koska esimerkiksi kuhan esille laitto vei pitkän ajan ja ehkä kuha-annosta

olisi voinut vielä esivalmistella pidemmälle. Menujen alkuruoat oli helppo laittaa esille. Niistä tuli helposti kauniita ja hyviä. Ruoka oli herkullista ja asiakkaat olivat tyytyväisiä.

Myös ravintoloitsijan, ravintolapäällikön ja keittiöpäällikön kanssa pidettiin palauttekeskustelu 12. lokakuuta Venäläisen viikon jälkeen. Toimeksiantajan mielestä menut olivat onnistuneet. Ruoka oli maukasta ja helppoa toteuttaa. Myös koko Venäläisen viikon somistus oli todella hyvä. Toimeksiantaja korosti lisäksi, että ihmiset huomasivat salin koristelun ja kommentoivat sitä myönteisesti. Buffet-pöydän iltaan toimeksiantaja myös oli tyytyväinen, kun asiakkaat pitivät ruoasta, esityksestä ja tunnelmasta.

Ravintolapäällikön mielestä jatkossa ohjelmallinen ilta voisi olla perjantaina tai lauantaina, koska silloin ehkä tulisi enemmän asiakkaita. Myös ravintolapäällikön mielestä olisi hyvä tulevaisuudessa tarkemmin miettiä kohderyhmää: kenelle teemaviikko on tarkoitettu ja miten venäläistä teemaviikkoa markkinoidaan. Keittiöpäällikön mielestä Venäjän viikon järjestäminen oli hyvä idea.

## 8 Pohdinta

Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä venäläistä ruokaa tutuksi ravintolan asiakkaille. Tavoitteena on myös toteuttaa samanlaisia teemaviikkoja ja teemailtoja jatkossakin. Halusin myös kehittää omaa ammattitaitoani ja oppia työskentelemään sekä yksin että ryhmässä. Lisäksi oppimistavoitteenani oli ymmärtää teemaviikkojen suunnitteluun liittyviä asioita.

Mielestäni tavoitteissa onnistuttiin hyvin, koska Venäläinen teemaviikko toteutettiin ja se meni hyvin. Oli paljon ruokailijoita, ihmiset olivat kiinnostuneet venäläisestä ruoasta ja monet asiakkaat kysivät, millä tavalla tehdään venäläistä ruokaa. Myös positiiviset palautteet teemaviikon jälkeen tarkoittivat, että kokonaisuudessa Venäläinen teemaviikko onnistui. Toimeksiantaja myös oli tyytyväinen opinnäytetyöni tuloksiin.



Opinnäytetyöni tekeminen oli mielenkiintoista ja haastavaa, koska aikaisemmin en ole järjestänyt samanlaisia tapahtumia ja se oli uutta. Myös toimeksiantaja antoi minulle paljon vastuuta, koska alusta loppuun suunnittelin omatoimisesti Venäläisen teemaviikon ruoat, buffetpöydän ja illan esityksen.

Teemaviikon suunnittelussa sain paljon uutta tietoa venäläisestä ruokakulttuurista ja ruokahistoriasta. Vaikka olen itse kotoisin Venäjältä, en ole paljon tiennyt aikaisemmin venäläisen keittiön eri kehitysvaiheista. Sain myös paljon tietoa tuotekehityksestä ja ruokalistan suunnittelusta. Ruokalistan suunnittelu ja tuotekehitysprosessi olivat minusta haastavia. Löysin paljon mielenkiintoisia venäläisiä reseptejä ja reseptien muokkaamiseen ja tuotekehitykseen meni valtavasti aikaa. Sain kuitenkin paljon kokemusta ruokien suunnittelusta ja valmistuksesta.

Opinnäytetyö antoi minulle myös paljon kokemusta yhteistyön tekemisestä. Keittiössä minun piti osata toimia kokkien kanssa, ohjata työssä ja myös itse olla työntekijänä. Yhteistyö tarjoilijoiden kanssa oli myös tärkeä kohta työn toteutuksessa. Buffetpöydän esityksen suunnittelussa tein yhteistyötä esittäjien kanssa. Pidin heidän kanssaan palavereita, jossain sovittiin harjoittelupäivät ja suunniteltiin illan ohjelma yhdessä. Tietysti paljon oli yhteistyötä ravintolapäällikön ja keittiöpäällikön kanssa ja yhteinen työ sujui mutkattomasti. Kaikki nämä kokemukset ovat arvokkaita ja tärkeitä tulevaisuuden työelämässä.

Minusta kaikkein haastavinta oli Venäläisen teemaviikon toteutus. Minua jännitti paljon ruokien esivalmistaminen ja laittaminen esille. Yritin käyttää kaikkia taitoja, joita olin opiskellut koulussa. Kiitän ravintolan henkilökuntaa, joka auttoi minua paljon. Työni jälkeen ymmärsin, että tiedän paljon enemmän teemaviikkojen järjestämisessä kuin aikaisemmin. Työn tekemisessä huomasin, että minun pitää vielä enemmän kehittää osaamista toimia esimiesasemassa. Toivottavasti nämä taidot vielä kehittyvät uusien kokemusten mukaan.

Tulevaisuudessa teemaviikkojen suunnittelussa olisi hyvä varata enemmän aikaa tuotekehitykseen. Minusta olisi myös hyvä luoda ryhmä, joka vastaa tästä projektista. Minun työni toteutuksessa henkilökunnalla oli myös muut työt ja tuli

tunne, että heillä on aina kiire. Kokonaisuutena venäläinen teemaviikko onnistui kuitenkin hyvin, ja tulevaisuudessa jatketaan teemaviikkojen ja teemailtojen järjestämistä.

## Lähteet

- Advantur. 2012. Древнерусская кухня, история русской кухни. <http://www.advantour.com/rus/russia/cuisine/old-russian-cuisine.htm>. 22.5.2012.
- Airaksinen, T. 2012. Toiminnallisen opinnäytetyön kirjoittaminen. <http://www.slideshare.net/TiinaMarjatta/toiminnallinen-opinnytetytekstin>. 20.7.2012.
- Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Helsinki: Hakapaino Oy.
- Kookas. 2012. Mitä tuotteen laatu tarkoittaa. <http://www.kookas.fi/articles/read/6559>. 15.07.2012.
- Korkeamäki, A., Lindström P., Ryhänen, T., Saukkonen, M. & Selinheimo, R. 2002. Asiakasmarkkinointi. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Kuking.net. 2011. [http://kuking.net/11\\_122.htm](http://kuking.net/11_122.htm). 10.07.2012.
- Könönen, S. 2012a. Henkilökohtainen tiedonanto.
- Könönen, S. 2012b. Opas: Tervetuloa töihin Teatteriravintolaan. 15.7.2012.
- Lehmusoksa, R. & Lehmusoksa, R. 1999. Keisarillisen Pietarin keittiö. Helsinki: Otava.
- Lehtinen, M., Peltonen H. & Talvinen, P. 2003. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki: WSOY.
- Liikala, J. 1996. Ruoka-palvelujen markkinointi. Keuruu: Otava.
- Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlapalvelu. Porvoo: WSOY.
- Pölonen, P., Tiainen, M. & Turto, P. 2005. Tuotekehitys. Tampereen kaupunki/Tampereen ammattiopisto. <http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/>. 20.7.2012.
- Teatteriravintola. 2012. <http://www.jns.fi/teatteriravintola/>. 18.7.2012.
- Tilastokeskus. 2008. Tutkimus ja kehittäminen vuonna 2008. Täyttöohjeet. Lomake TK 694.03 08 300.
- Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus.
- Zykina, O. 2004. Venäläinen keittiö. Helsinki: Alfamer Oy.
- Академик. 2010. Пряники. <http://dic.academic.ru/dic.nsf/koizp/882/Пряники>. 10.05.2012.
- Академик. 2010. [http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_pohlebkin/179/Советская](http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/179/Советская). 17.05.2012.
- Традиция. 2011. Русская кухня. [http://traditio-ru.org/wiki/Русская\\_кухня](http://traditio-ru.org/wiki/Русская_кухня). 22.5.2012.
- Яндекс.Директ. 2012. Похлёбкин, В. Кухни наших народов. <http://vkus.narod.ru/knn/rus/rus00.htm>. 22.5.2012.

**Kuvalliset annoskortit**

<b>Blini tatarinpuuron kanssa</b>	1 ann.	10 ann. kg	Valmistus
Maito	0,075	0,750	1. Vatkaa kananmunat. 2. Lisää jauhot, öljy, sokeri ja suolaa. 3. Kun blinitaikina on valmis, paista blinejä. 4. Keitä tattariryynettä vedessä noin 7 min. Kun puuro on valmis, lisää voita. 5. Yhteen bliniin tulee 1 ruokalusikka puuroa. 6. Koristeeksi smetana, mäti, sipuli ja tilli.
Vehnäjauhot	0,03	0,300	
Kananmuna	0,006	0,060	
Sokeri	0,002	0,020	
Suola	0,001	0,010	
Oliiviöljy	0,001	0,015	
Tattaripuuro	0,015	0,15	
Mäti	0,015	0,15	
Smetana	0,015	0,15	
Sipuli	0,010	0,10	
Tilli	0,005	0,05	



## Kuvalliset annoskortit

Kuha ruistaikinassa	1 ann. kg	Valmistus
Kuhafilee	0,110	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laita kuhafilee lautasen keskelle ja mausta suolalla ja sitruunapippurilla.</li> <li>2. Tee julienne porkkanasta ja sipulista. Lisää tilli, persilja, sitruunamehu ja öljy.</li> <li>3. Laita valmis julienne kalan päälle.</li> <li>4. Laita perunat kalan reunoille (pyöreitä viipaleita).</li> <li>5. Laita kalan keskelle julienne ja valkoviiniä.</li> <li>6. Laita kalan päälle ristikko ruistaikinasta ja pyrstö.</li> <li>7. Paista uunissa 170°C noin 15 minuuttia.</li> <li>8. Koristeeksi sitruunapalat ja persilja.</li> </ol>
Porkkana	0,030	
Sipuli	0,020	
Peruna	0,060	
Tilli	0,010	
Persilja	0,010	
Suola	0,005	
Voi	0,010	
Sitruuna	3 viipale	
Sitruunapippuri	0,002	
Valkoviini	0,030	
<b>Ruistaikina</b>		
Ruisjauho	0,075	
Vehnäjauho	0,025	
Vesi	0,040	
Suola	0,001	



## Kuvalliset annoskortit

Petrovskin liha ruukussa	1 annos kg	Valmistus
Naudanliha	0,150	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leikkaa liha ohuiksi paloiksi ja hakkaa molemmin puolin.</li> <li>2. Lisää suola ja pippuri ja paista liha</li> <li>3. Keitä sieniä ensin 20 min., leikkaa paloiksi ja paista.</li> <li>4. Paista hienonnettu sipuli erikseen.</li> <li>5. Lisää jauhot, lihaliemi ja tomaattisose. Sekoita seokseen smetanaa ja keitä seos paksuksi.</li> <li>6. Laita ruukkuun vähän voita. Sitten laita sinne lihapalat ja sienet. Pälle kaadetaan smetana-sipulikastike.</li> <li>7. Paista 180–200 asteessa noin 25 minuutin ajan.</li> <li>8. Kun liha on valmis, se tarjotaan smetanan ja hienotetun valkosipulin kanssa.</li> </ol>
Tattia	0,100	
Öljy	0,030	
Maissijauho	0,008	
Tomaattisoseetta	0,0016	
Smetana	0,040	
Sipuli	0,050	
Valkosipuli	0,0010	
Lihaliemijauhetta	0,0010	
Suola	0,0005	
Pippuri	0,0002	



**Kuvalliset annoskortit**

<b>Solozenik smetanasta</b>	10 annosta kg	Valmistus
Kananmuna	6 kpl	1. Vatkaa smetana hyvin. 2. Lisää kanamunat, vatkaa ja lisää vehnä jauhoa, sokeria ja vaniljasokeria. 3. Laita taikinaa kuppiin ja lisää raastetta päälle. 4. Paista uunissa 140 asteessa noin 10 min. 5. Koristeeaksi mustikka ja mintunlehti.
Smetana	0,350	
Vehnäjauho	0,030	
Sokeri	0,100	
Vaniljasokeri	0,002	
Appelsiiniraaste	0,004	



**Kuvalliset annoskortit**

<b>Uuniomena karpalon kanssa</b>	1 ann. kg	Valmistus
Kotimainen omena	1 kpl	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leikkaa omenan yläpuoli ja poista ydin.</li><li>2. Sekoita karpalot, hunaja, pähkinät, kaneli, sokeri ja voi.</li><li>3. Täytä omena täytteellä.</li><li>4. Paista 10 min. 180 asteessa.</li><li>5. Tarjoile kuumana jäätelön kanssa.</li></ol>
Karpalo	0,015	
Pähkinäseos	0,010	
Kaneli	0,010	
Hunaja	0,015	
Voi	0,005	
Vaniljajäätelöä	1 pallo	





**Buffetpöydän ruokaohjeet**

<b>Borssikeitto</b>	<b>10 annosta</b>	<b>Valmistus</b>
Naudanliha	1250 g	1. Keitä liha 1,5 tuntia.
Peruna	625 g	2. Leikkaa keitetty liha
Kaali	625 g	pieniksi paloiksi.
Punajuuri	500 g	3. Lisää lihapalat liemeen.
Porkkana	250 g	4. Leikkaa sipuli, raasta
Sipuli	250 g	porkkana keskipitkällä raastimella,
Tomaattipyree	5 rkl	silppua kaali ohuiksi suikaleiksi
Sitruuna	2,5 kpl	leikkaa punajuuri ohuiksi
Laakerilehti	5 kpl	suikaleiksi.
Suola		5. Paista öljyssä punajuuri, lisää etikka ja tomaattipyree ja anna hautua 5-7 min.
Pippuri		6. Paistaa sipuli öljyssä, lisää porkkana ja paista
Persilja		7. Leikkaa perunat kuutioksi ja lisää ne kiehuvaan liemeen. Lisää suolaa.
Tilli		8. Kun liemi kiehuu, lisää kaali ja punajuuret ja keitä 10 min. Lisää sipulit ja porkkanat, laakerilehdet ja pippuria.
Rypsiöljy		9. Lisää valkosipuli.
Valkosipuli		10 Keiton kanssa tarjotaan smetanaa ja yrttejä.

## Buffetpöydän ruokaohjeet

Rastegai-piirakat	noin 20 kpl	Valmistus
<u>Kuoritaikina:</u>		1. Liota haaleaan veteen hiiva ja alusta joukkoon muut kuoritaikinan aineet, viimeisenä pehmeä voi. Anna taikinan kohota.
Vettä	2 dl	2. Täytettä varten kypsennä lohifileet. Sen jälkeen paloittele ne ja nypi ruodot pois.
Suola	1 tl	3. Sekoita yhteen kala, tilli, suolaa, pippuri ja voi.
Hiiva	15 g	4. Kaulitse taikinasta pyörylöitä ja pane lusikallinen täytettä rastegain keskelle.
Vehnäjauho	6 dl	5. Ota piirakka kämmenellesi ja nypi se kiinni molemmista päistä siten, että se jää keskeltä auki.
Kananmuna	1	6. Paista 180 asteessa 18 min.
Voita	100 g	7. Tarjoa piirakat kuuman liemen kanssa. Valele lusikallinen kuuma
<u>Täyte:</u>		lientä piirakan aukkoon.
Lohifileetä	300 g	
Voita	1 rkl	
Kalaliemi	10 g	
Tilli		
Suola		
Valkopippuri		

**Buffetpöydän ruokaohjeet**

<b>Kartoshka-leivos</b>	<b>50 kpl</b>	<b>Valmistus</b>
Digestive-keksi	600 g	1. Lisää maitoon sokeria, sekoita kunnes sokeri on liennut.
Maito	200 g	2. Lisää voi.
Sokeri	100 g	3. Murskaa keksit.
Voi	160 g	4. Laita astiaan murskatut keksit, lisää lämmin maito ja konjakki. Tee taikinasta pieniä palloja.
Kaakao	6 rkl	5. Laita valmiit leivokset jääkaappiin 2–3 tunniksi.
Konjakki	2 rkl	6. Tarjoa tomusokerin kanssa.



**Joensuun Teatteriravintolassa**  
**venäläisen keittiön viikko 1.-6.10.2012**

**Menu 1**

*Olivje-salaatti kanasta*

\*\*\*

*Kuhaa ruistaikinassa*

\*\*\*

*Solozenik smetanasta*

**30 €/hlö**

**Menu 2**

*Blinit tattaripuuron kanssa*

\*\*\*

*Petrovskin lihaa ruukussa*

\*\*\*

*Uniomenaa karpalon ja jäätelön kanssa*

**36 €/hlö**



**Torstaina 4.10 tarjolla buffetpöytä klo 17-22**

***Illassa venäläisiä lauluja, Suvenlahden kulttuurikeskuksen kerholasten tanssiesitys, vapaa pääsy!***

*Borssikeittoa smetanan ja tillin kanssa  
Tattaripuuro sipulin kanssa, Tilliperunaa  
Olivje-salaattia, Silliä turkin alla  
Punajuuri-saksanpähkinäsalaatti  
Porkkana-valkosipulimajoneesi  
Hapankaalia  
Suolakurkkuja  
Ruisleipää*

*Teetä samovaarista, Rastegai-piirakkaa lohen kanssa, kartoshka-leivos  
Ruokajuomana kvassia ja jäävettä*

**23 €/hlö**

## Venäläisen teemaviikon lounaat

### Maanantai

Kalaseljanka

Flotskin makaroonit

Lihavarras

Karpalokiisseli

### Tiistai

Sienivelli

Kaalikääryleet smetanan kanssa

Leivitetty kananpihvi ja tattaripuuro

Rahkapiirakat

### Keskiviikko

Kasvisborssi

Jauhelihapihvit ohran kanssa

Paistettua lohta ja sienikastiketta

Letut ja hillo

### Torstai

Hernekeitto ja savulihaa

Stroganoffia ja perunamuusi

Sianliha sinappikastikkeessa ja ranskalaiset

Omenakiisseli

### Perjantai

Rassolnik-keitto

Broileri riisin kanssa

Haudutettu naudanliha sipulin ja smetanan kanssa

Rahka marjojen kanssa

## Неделя русской кухни

### Понедельник

Рыбная солянка  
Макароны по-флотски  
Мясной шашлык  
Клюквенный кисель

### Вторник

Грибной суп-пюре  
Голубцы  
Куриное филе в сухарях  
Творожные пирожки

### Среда

Овощной борщ  
Котлеты с перловкой  
Жареный лосось и грибной соус  
Блинчики с вареньем

### Четверг

Гороховый суп с копченостями  
Мясо Строганов  
Свинина в горчичном соусе  
Яблочный кисель

### Пятница

Рассольник  
Бройлер с рисом  
Тушеное мясо в сметане с луком  
Творожный десерт

