

**OPINNÄYTETYÖ  
AMK**

**ERJA LEPPIAHO 2013**

**KOSHER-RUOKAOHJEISTUS  
MATKAILUYRITYKSELLE**



**Rovaniemen  
ammattikorkeakoulu**  
University of Applied Sciences  
LUC

**HOTELLI- JA  
RAVINTOLA-ALAN KOULUTUSOHJELMA**

ROVANIEMEN AMMATTIKORKEAKOULU  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma  
Ammattikorkeakoulututkinto

Opinnäytetyö

**KOSHER-RUOKAOHJEISTUS  
MATKAILUYRITYKSELLE**

Erja Leppiaho

2013

Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelu

Marja Tolonen- Martikainen

Hyväksytty \_\_\_\_\_ 2013 \_\_\_\_\_

---

<b>Tekijä</b>	Erja Leppiaho	Vuosi	2013
<b>Toimeksiantaja</b>	Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelu		
<b>Työn nimi</b>	Kosher-ruokaohjeistus matkailuyritykselle		
<b>Sivu- ja liitemäärä</b>	31		

---

Opinnäytetyöni tavoite oli laatia kosher-ruokaohjeistus matkailuyritykselle. Toimeksiantajakseni tälle työn sain samassa aikuisryhmässä opiskelleen Teija Kaaretkosken, joka omistaa pitopalveluyrityksen Sodankylässä.

Tietoperustaa asiaan keräsin eri kirjälähteistä sekä internet-sivustoilta. Lisäksi olin yhteydessä Suomen juutalaisten seurakuntien yllirabbi Simon Livsoniin. Hän on ensimmäinen suomea puhuva rabbi Suomessa ja tekee paljon töitä tuodakseen kosher-ruuan ja kosher-sertifikaatit tutuksi suomalaisille yrityksille ja kuluttajille. Kävin myös tutustumassa Helsingissä kosher-deliikkeeseen, josta voi myös tilata tuotteita ympäri Suomen.

Opinnäytetyöhöni olen kerännyt perustietoa tiivistetysti itse juutalaisuudesta, juutalaisista juhlapyhistä sekä juutalaisesta ruokakulttuurista. Rinnalle olen ottanut suomalaiset elintarvikehygienian vaatimukset, joita olen verrannut kosher-määrityksiin. Raaka-aineiden saatavuuden osalta olen maininnut muutamia erityistuotteita, mutta perusraaka-aineet voi hankkia ihan päivittäistavarakaupoista. Niiden osalta löytyy internetistä sivustot, joilta voi tarkistaa onko elintarvike hyväksytyjen tuotteiden joukossa.

Oma johtopäätökseni tämän opinnäytetyön tekemisen jälkeen on se, että on täysin mahdollista palvella kosher-ruokavaliota noudattavia asiakkaita. Tämä edellyttää kosher-määrityksiin perehtymistä, erittäin hyvää elintarvikehygieniatietämystä sekä näiden asioiden tekemistä käytännössä ajatuksen kanssa. Opinnäytetyöni lopputuotoksena valmistui kosher-ohjeistus matkailuyritykselle.

Avainsanat erikoisruokavaliot, kosher, juutalaisuus, parve, dairy, sertifikaatti

---

<b>Author</b>	Erja Leppiaho	<b>Year</b>	2013
<b>Commissioned by</b>	Kaaretkoski representation and feast service		
<b>Subject of thesis</b>	Kosher Diet Instructions for a Tourism Company		
<b>Number of pages</b>	31		

---

The goal of this thesis was to write kosher diet instructions for a tourism company. The commissioner of this thesis is Kaaretkoski representation and feast service which locates in Sodankylä.

Information on Judaism and the kosher diet was gathered from different sources; literature and various Internet sites. Also Simon Livson, rabbi at the synagogue in Helsinki, was contacted. Livson is the first Finnish speaking rabbi and he has a great ambition to increase knowledge about the kosher diet among ordinary Finnish people and the food industry. Furthermore, the author visited the kosher deli shop in Helsinki which also delivers kosher groceries around our country.

The thesis contains basic information about Jewish holidays and food culture. Kosher regulations were compared with the Finnish food hygiene laws. The list of all the proper groceries which are available in Finland can be found on the Internet. Also a few special ingredients and the stores where they can be bought are mentioned.

In the author's opinion, it is quite possible to serve and cater a tourist who follows the kosher diet. Comprehensive knowledge of the kosher diet and food hygiene is necessary. Furthermore, all this must be done properly and with thought. This thesis includes kosher diet instructions for a tourism company.

**Key words** special diets, kosher, Judaism, parve, dairy certificate

# SISÄLTÖ

<b>1</b>	<b>JOHDANTO</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY</b> .....	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>JUUTALAISUUS</b> .....	<b>4</b>
<b>3.1</b>	<b>YLEISTÄ JUUTALAISUUDESTA</b> .....	<b>4</b>
<b>3.2</b>	<b>JUUTALAISET JUHLAPYHÄT</b> .....	<b>5</b>
3.2.1	JOULU JA <i>HANUKKA</i> .....	5
3.2.2	SAPATTI ELI <i>SHABBAT</i> .....	6
3.2.3	PÄÄSIÄINEN ELI <i>PESAH</i> .....	7
3.2.4	ENSIHEDELMIEN JUHLA SEKÄ <i>SHAVUOT</i> – HELLUNTAI .....	8
3.2.5	UUSI VUOSI- PASUUNANSOITON PÄIVÄ ELI <i>ROSH HASHANA</i> .....	9
3.2.6	<i>JOM KIPPUR</i> – PAASTOPÄIVÄ .....	9
3.2.7	LEHTIMAJANJUHLA ELI <i>SUKKOT</i> .....	10
3.2.8	PURIM .....	11
<b>4</b>	<b>JUUTALAINEN RUOKAKULTTUURI</b> .....	<b>12</b>
<b>4.1</b>	<b>YLEISTÄ RUOKAKULTTUURISTA</b> .....	<b>12</b>
<b>4.2</b>	<b>KOSHER KÄSITTEENÄ JA KOSHER- SERTIFIKAATTI</b> .....	<b>14</b>
<b>4.3</b>	<b>KOSHER RUOKA-AINEET</b> .....	<b>17</b>
4.3.1	<i>BASARI</i> : LIHATUOTTEET, MYÖS SIIPIKARJA .....	17
4.3.2	<i>CHALAVI</i> : MAITOTUOTTEET .....	18
4.3.3	<i>PARVE</i> : NEUTRAALIT TUOTTEET .....	19
4.3.4	LIIVATE JA LISÄAINEET .....	19
4.3.5	<i>KOSHER</i> - JUOMAT .....	20
<b>4.4</b>	<b>KOSHER-RUOKAVALION RAAKA-AINEIDEN SAATAVUUS SUOMESSA</b> .....	<b>21</b>
<b>5</b>	<b>SUOMALAISET HYGIENIAMÄÄRÄYKSET JA SUOSITUKSET</b> .....	<b>22</b>
<b>5.1</b>	<b>YLEISET MÄÄRÄYKSET</b> .....	<b>22</b>
<b>5.2</b>	<b>LÄMPÖTILAVAATIMUKSET JA KULJETUS</b> .....	<b>23</b>
<b>5.3</b>	<b>KOSHER-MÄÄRITYKSET VERRATTUNA SUOMALAIISIIN ELINTARVIKESUOSITUKSIIN</b> .....	<b>24</b>
<b>6</b>	<b>TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ</b> .....	<b>26</b>
<b>6.1</b>	<b>TOIMINNALLISEN OPINNÄYTETYÖN ERITYISPIIRTEITÄ</b> .....	<b>26</b>
<b>6.2</b>	<b>KOSHER-OHJEIDEN TYÖSTÄMINEN MATKAILUYRITYKSELLE</b> .....	<b>26</b>
<b>6.3</b>	<b>TIETOPAKETTI KOSHER-RUOKAVALIOSTA</b> .....	<b>27</b>
6.3.1	RAAKA-AINEET .....	27
6.3.2	ESIKÄSITTELY, RUUANVALMISTUS JA TARJOILU .....	29
6.3.3	RUOKAILUASTIAT JA – VÄLINEET .....	30
<b>7</b>	<b>POHDINTA</b> .....	<b>31</b>

## 1 JOHDANTO

Oman opinnäytetyön aiheeksi valitsin juutalaisen ruokavalion ja sen asettamat haasteet matkailuyrittäjälle. Idea lähti alulle tehtyäni aiheesta raportin ruokakulttuureja käsittelevään opintojaksoon. Vaikka kyseessä on erittäin pieni asiakassegmentti, on sen huomioiminen kuitenkin tärkeää ja erittäin haasteellista verrattuna moniin muihin erityisruokavaliota noudattaviin asiakaisiin. Käytettävät raaka-aineet ovat tarkoin määriteltäviä, koska niiden tulee olla juutalaisen lain mukaan sallittuja eli *kosher*. Myös itse ruuanvalmistus ja tarjoilu on tarkoin määritelty.

Opinnäytetyön teoriaosuuteen olen hakenut tietoja useammasta eri lähdeteoksesta sekä internetsivustoilta. *Kosher*-määritysten tulkinnoissa olen huomannut useita eroavaisuuksia eri lähteiden välillä. Tämä todennäköisesti johtuu juutalaisen keittiön monikulttuurisuudesta. Erittäin suurena apuna ja lähdekriitikkona minulla on toiminut Suomen juutalaisten seurakuntien (Helsinki ja Turku) ylipappi Simon Livson, josta suuri kiitos hänelle.

Tässä työssä toimeksiantajana toimii pitopalveluyritys, Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelu Oy, joka räätälöi laadukkaita tuotepaketteja eri yrityksille. Lähtökohtana yrityksellä on kaikessa toiminnassaan korkealaatuinen ja yksilöllinen palvelu. (Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelu 2012.)

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö jonka lopputuotoksena on ohjeistus Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelulle kosher-ruokavaliosta.

Työn tavoitteena on ollut valmistaa ohjeistus matkailuyrityksen käyttöön ja työssä on selvitetty mitä asioita tulee ottaa huomioon raaka-aine valinnoissa, itse ruuanvalmistuksessa ja tarjoilussa, jotta ruoka pysyy alusta loppuun asti kosherina.

## 2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Opinnäytetyöni toimeksiantajana on edustus- ja juhlapalvelu Kaaretkoski. Yritys toimii Sodankylässä ja yrityksen sielu ja sydän on Teija Kaaretkoski. Teija on syntyjään lappilainen, poroperheen tytär ja hyödyntää työssään kaikkea sitä tietotaitoa ja perinnettä, minkä hän on lapsuudenkodistaan saanut. (Kaaretkoski 2012.)

Yrityksen keskeisin ajatus kaikessa tekemisessä on laadukas asiakaspalvelu alusta loppuun asti ja sen Teija tekee yhdessä ammattitaitoisen henkilökuntansa kanssa erinomaisesti. Yritys tarjoaa asiakkailleen valmiita räätälöityjä paketteja, jotka sisältävät kaiken alkaen kuljetuksista lentokentältä ja päättyen kiitoslahjoihin kotimatalla. (Kaaretkoski 2012.)

Paketit sisältävät aterioiden ja majoituksen lisäksi erilaisia viihde- ja retkipalveluja, kuten saamelaisia iltamia, poro- ja kelkkasafareita sekä luontoretkiä. Lisäksi asiakkaille voidaan järjestää myös erityisiä hyvinvointipalveluita, kuten kampaamo-, vyöhyketerapia- ja kuntopalveluita. Saunaillan kruunaavat valmiiksi haudutetut saunavastat. (Kaaretkoski 2012.)

Majoitus voidaan järjestää upeassa ja edustavassa Joki-Luosto-huvilassa (kuva 1 ja kuva 2), joka sijaitsee Luostolla Kitisen rannalla. Vuonna 2000 valmistunut upea 170-neliöinen punahonkamökki soveltuu hyvin yrityksille ja vaikka useamman perheen yhteismajoitukseen. Mökiltä on erinomaiset yhteydet sekä Pyhä- että Luostotuntureille. Mökin välittömässä läheisyydessä on kalastus- ja marjastus mahdollisuudet. Kesällä on mahdollista patikoida mökiltä suoraan vaikka Pyhätunturille saakka. (Jokiluosto 2012.)



Kuva 1. Joki-luosto-huvila Luustolla Kitisen rannalla.



Kuva 2. Joki-luosto huvila sisältä.



### 3 JUUTALAISSUUS

#### 3.1 Yleistä juutalaisuudesta

Juutalaisuuden katsotaan syntyneen n. 3000 vuotta sitten. Alkuperäisesti sana merkitsee Juudean asukasta. Juutalaiset itse käyttävät kansastaan nimitystä Israel. Omasta mielestään juutalaiset katsovat polveutuvansa Abrahamista ja varsinaisen kansan katsotaan syntyneen heimojen lähdettyä Egyptistä. Uskonnon katsotaan syntyneen Siinain vuorella *Tooran* eli viiden Mooseksen kirjan antamisen yhteydessä. *Toora* koostuu sekä kirjoitetusta perinteestä, että suullisesta perinteestä eli *Talmudista*. (Hyry—Pentikäinen 1999, 136–137; Livson 2013.)

Keskeistä juutalaisuudelle on hepreankielinen kristittyjen tuntema vanha testamentti, joka korostaa juutalaisten olevan Jumalan valittu kansa. Tekstiä tulkitaan ja tunnustetaan eri tavoin eri puolilla maailmaa. Tulkintaerot johtuvat juutalaisuuden eri haaroista, tavoista ja rituaaleista. (Clarke 1994, 17–19; Livson 2013.)

Juutalaiset voidaan jakaa *ashkenaseihin* ja *sefardeihin*. *Ashkenaisjuutalaiset* ovat syntyperältään Saksasta, Keski-Euroopasta ja Venäjältä. *Sefardit* puolestaan ovat Espanjan, Portugalin, Pohjois-Afrikan, Kreikan, Italian, Etiopian, Jemenin ja Syyrian juutalaisia. (Clarke 1994, 17–19; Livson 2013.)

Kaikkia maailman juutalaisia yhdistää eettinen monoteismi, vanhat rituaalit ja ryhmäidentiteetti. Palvellaan vain yhtä ainoaa Jumalaa ja kaikessa toiminnassa pyritään hyvään sekä korostetaan kodin ja synagogan asemaa ja merkitystä. Oleellista kaikessa ovat myös tietyt rituaalit, kuten poikien ympärileikkaus, *Bar Mitsva*, jolloin pojasta tulee mies 13-vuotiaana sekä avioliiton solmiminen. (Clarke 1994, 17–19; Livson 2013.)

Juutalaisuuteen liittyy paljon uskomuksia ja mystiikkaa. 1348 Euroopassa riehuneen mustansurman yhteydessä kuoli noin kolmannes Euroopan väestöstä. Juutalaisia syytettiin kyseisestä taudista ja epäiltiin heidän myrkyttäneen kaivot. Juutalaiset itse selvisivät kyseisestä epidemiasta puhtaussään-

nösten avulla verrattain hyvin, joka puolestaan johti useisiin vainoihin heitä kohtaan. (Hyry-Pentikäinen 1999, 141.)

Vaikka juutalaisuus on maailmanuskontojen joukossa pieni, on sen vaikutus myös muihin uskontoihin ollut merkittävä (Arola—Hyry—Kalha—Pentikäinen—Pentikäinen 2003, 27). Ensimmäisenä yksijumalaisena eli monoteistisena uskontona juutalaisuus on myös kristinuskon ja islamin uskon peruskiviä (Clarke 1994, 17).

Juutalaisten osuus kaikista maailman uskonnoista oli vuonna 2012 0,2 prosenttia eli noin 15 miljoonaa koko maailman väestöstä. Suomessa Helsingin ja Turun seurakunnissa oli vuonna 2012 yhteensä 1196 rekisteröitynyttä jäsentä. (Suomen ekumeeninen neuvosto 2013.)

Juutalaisuus jaetaan nykyisin usein kolmeen eri pääsuuntaukseen, joita ovat *konservatiivinen juutalaisuus*, *reformijuutalaisuus* ja *ortodoksijuutalaisuus*. Suomen juutalaiset ovat *ortodoksijuutalaisia*. (Kröger—Junttila 2013, 20; Livson 2013.)

### 3.2 Juutalaiset juhlapyhät

Opinnäytetyössäni olen halunnut myös käydä läpi juutalaiseen kulttuuriin ja elämään liittyvät tärkeät juhlat joita vuoden aikana vietetään. Juhlien ajankohdat vaihtelevat hieman vuosittain, johtuen juutalaisten omasta ajanlaskusta. Tätä kirjoittaessani kesäkuussa 2013, eletään juutalaisessa ajanlaskussa vuotta 5773 ja kuukausi on *Tamus*. (Chabad Lubavitch of Finland 2013.)

#### 3.2.1 Joulukuukausi ja *hanukka*

Yksi kristittyjen juhlista, joulukuukausi, ei kuulu juutalaisten juhliin, vaikka se on kuvattukin tarkasti jo vanhassa testamentissa (Jääskeläinen 2010, 10). Sen sijaan juutalaiset juhlivat *hanukkaa (chanukah)*, joka gregoriaanisen kalenterimme mukaan osuu useimmiten joulukuulle, mutta se voi sattua myös marraskuulle tai tammikuulle. Tämä juhla sekoitetaan useasti etenkin Yhdysvalloissa jou-

luun. Juhla pohjautuu temppelin takaisin valloitukseen, puhdistukseen ja vihkimiseen, joka tapahtui vuonna 165 e.a.a. Temppeleistä löydetty öljy riitti *menoran*, seitsenhaaraisen kynttelikön, joka on yksi vanhimpia juutalaisuuden merkkejä, kynttilöiden polttamiseen kahdeksaksi päiväksi. (Halla 2009, 45; Jääskeläinen 2010, 25–26; Kröger—Junttila 2013, 337; Livson 2013.)

Juhlan jokaisena päivänä sytytetään edelleenkin yksi kynttilä lisää palaamaan, kunnes kaikki yhdeksän kynttilää palavat. Myös ruoka liittyy oleellisenä osana *hanukan* viettoon, kuten kaikkiin muihinkin juutalaisiin juhlapyhiin. Ruuan valmistuksessa käytetään öljyä muistutuksena temppelissä tapahtuneesta ihmeestä. Ruuat ovat makeita ja suolaisia, erikoisuutena ovat perunatut eli *latkes*- ohukaiset. (Halla 2009, 45; Zion´s Gate 2013.)

### 3.2.2 Sapatti eli *Shabbat*

Juutalainen viikko alkaa sunnuntaista ja päättyy lauantaihin ja juutalainen vuorokausi alkaa auringon laskiessa ja päättyy seuraavan auringonlaskun aikaan. Lauantai eli sapatti on yksi tärkeistä pyhäpäivistä, joihin myös ruoka ja juoma oleellisena osana liittyy. Itse ruoka on valmistettu ennen sapattia, koska sapattina ei saa suorittaa määrättyjä ”töitä”, kuten ruuanvalmistusta. Itse sapatti-illallinen on erityisen merkittävä. Perheen äiti sytyttää kynttilät ja kaikki laulavat yhdessä enkeleille *Shalom aleikhem*. Perheen isä siunaa ensin lapset ja lukee äidille osion sananlaskujen kirjasta. Tämän jälkeen hän siunaa viinin ja jokainen perheenjäsen ottaa kulauksen viiniä, joka on kaadettu erityiseen *Kidush*-pikariin. Pikari on tarkoitettu vain *kosher*- viinille. Seuraavaksi pestään kädet ja isä vuorostaan siunaa ja leikkaa letitetyt *challah*-leivät, joita on kaksi, antaen niistä palasen jokaiselle perheenjäsenelle. Tämän jälkeen nautitaan yhdessä herkullista sapattiaateriaa. Sapattiaterialla pyritään nauttimaan arkiruuasta poikkeavia ruokia ja koska työnteko on kiellettyä sapattina, tarjoillaan seuraavana päivänä useimmiten kylmänä syötäviä ruokia, jos ei sitten ole mahdollista pitää ruokaa lämpimänä seuraavaan päivään. (Halla 2009, 38–41; Harviainen—Illman 2003, 416–423; Hyry—Pentikäinen 1999, 150; Livson 2013.)

Sapattiin liittyy myös olennaisena osana sen järjestysnumero ”seitsemäs”, koska kaikki tavat ja toiminta juutalaisessa kulttuurissa perustuu pyhään kirjaan eli *Tooraan*. Raamatun mukaan Jumala loi kaiken kuudessa päivässä ja seitsemännen päivän hän siunasi ja pyhitti lepopäiväksi. Myös muita tärkeitä juutalaisten juhlia liittyy tähän järjestysnumeroon. Vuosittain vietetään viikoittain sapattijuhlia, seitsemän vuoden välein voidaan viettää sapattivuotta ja joka viideskymmenes vuosi on niin kutsuttu riemuvuosi. Näitä kolmea sapattijuhlaa kutsutaankin levon juhliksi; vapautusta työstä, veloista ja alistamisesta. (Jääskeläinen 2010, 27–53; Livson 2013.)

Sapattiin hiljentyminen aloitetaan jo perjantaina hyvissä ajoin iltapäivällä ja itse sapatti loppuu lauantai-iltana auringonlaskun jälkeen, kun taivaalla näkyy kolme tähteä. Maailmanlaajuisesti sapatin aloitus- ja lopetusajoista ilmoitetaan tiedotusvälineissä. (Jääskeläinen 2010, 28–31; Livson 2013.)

### 3.2.3 Pääsiäinen eli *Pesah*

Seuraava keskeinen juhla juutalaisille on pääsiäinen eli *Pesah*, jota myös nimitetään kevään, vapautuksen, lunastuksen ja happamattoman leivän juhlaaksi. Juhlan tarkoitus on muistuttaa juutalaisten vapautumisesta orjuudesta ja lähdöstä Egyptistä. Juhla on yksi juutalaisten kolmesta pyhiinvaellusjuhlasta. Juutalaisen kalenterin mukaan juhla alkaa *nisan*-kuun 14. päivän iltana. Juhlan aikana ei nautita mitään happamia leipä- eikä viljatuotteita, koska lähdetessä Egyptistä ei ollut aikaa odottaa leivän kohoamista. Myös koti ja etenkin keittiö tulee siivota kaikista jauhotuotteista niin, ettei siellä ole mitään hapatetta (*hamets*). Kaikki ruuanvalmistusvälineet ja astiat tulee pestä perusteellisesti. Metalliset astiat kuumennetaan joko tulesa tai upotetaan kiehuvaan veteen, jotta kaikki huokosiin imeytyneet aineet saadaan pois. Tällä tavalla astioista saadaan puhtaita. Lasiastioille riittää pesu, koska lasi ei ole huokoinen, eivätkä täten ruoka-aineet imeydy siihen. Keraamiset astiat ovat huokoisia, joten niitä ei voi pestä, vaan ne on vaihdettava ja useissa kodeissa onkin erityisesti pääsiäisen ajaksi tarkoitettu astiasto. Ruuanvalmistukseen käytetään peruna- ja maissijauhoja, pähkinää, kookoshiutaleita ja *matsaa*. *Matsa* on vehnä jauhoista ja vedestä nopeasti leivottu kohottamaton leipä,

jossa ei ole suolaa, sokeria tai rasvaa. (Halla 2009, 50; Jääskeläinen 2010, 54–56; Zion´s Gate 2013.)

Olennaista pääsiäisateriassa oli myös uhraaminen ja uhrieläimenä käytettiin lammasta eli karitsaa. Lisäksi pääsiäisaterialle on tarkoin määritelty tietty järjestys, jonka mukaan asiat esitetään, ruokalajit syödään, rukoillaan ja siunataan viinimalja. Aterian kesto voi olla jopa 5 tuntia ja kaikki mitä aterialla syödään ja kerrotaan, kuvaa Egyptin orjuudesta vapautumisesta. Jurvelinin Raamatun ajan keittokirjasta löytyy myös ruokia, jotka olennaisesti symbolisoivat juutalaisten orjuuteen ja siitä vapautumiseen liittyvistä asioista. Kaupat ja välittäjät myyvät erityisiä *kosher le´pesah* elintarvikkeita. (Harviainen—Illman 2003, 422–423; Jurvelin 2009, 114,144,214; Jääskeläinen 2010, 65–66; Zion´s Gate 2013; Livson 2013.)

#### 3.2.4 Ensihedelmien juhla sekä *Shavuot* – helluntai

Ensihedelmien juhla liittyy sadonkorjuuseen jossa korostetaan elämää Jumalan edessä. Sittenmin juhlan alkuperäinen merkitys on painunut taka-alalle juutalaisessa kulttuurissa. Juhlapäivän merkitys kristinuskossa puolestaan on korostunut sen ajankohdan takia. Juhlapäivää vietetään 7 viikkoa pääsiäisen jälkeen. (Halla 2009, 58; Jääskeläinen 2010, 103–104; Zion´gate 2013; Livson 2013.)

Viikkojen juhlalla eli *shavuotilla* on monia eri nimityksiä. Juhlaa vietetään viidenkymmenen päivän jälkeen ensihedelmien juhlasta. Juhla on yksi kolmesta pyhiinvaellusjuhlasta ja muistuttaa Jumalan ilmestymisestä Moosekselle Siinain vuorella. Kymmenen käskyä, jotka Jumala antoi Moosekselle, ovat koko *Tooran* perusta moraalisine ja eettisine arvoineen. Lisäksi juhlietaan ensimmäistä vehnäsatoa. Tapana on koristella koti kauniiksi ja viedä hedelmiä ja kukkia varattomille. Innokkaimmat tutkivat pyhiä kirjoituksia jopa läpi yön. Maito ja hunaja symbolisoivat Israelin maata ja tämä näkyy myös ruokaperinteissä. *Sefardit* syövät jogurtteikkoja ja *ashkenaasit* juustopannukakkuja (Halla 2009, 58; Jääskeläinen 2010, 114–122.)

### 3.2.5 Uusi vuosi- pasuunansoiton päivä eli *Rosh Hashana*

Länsimaisen kalenterin mukaan juutalaisten uusi vuosi, jota myös pasuunansoiton päiväksi kutsutaan, sijoittuu syys- lokakuulle. Uuden vuoden juhlinta edeltää tulevaa katumuspäivää, *jom kippuria*, joka on kalenterissa kymmenen päivän päästä uudenvuoden juhlasta. Kaikkiaan juutalaisessa kalenterissa on neljä uuden vuoden juhlaa. Ensimmäinen kuukausi eli *nisan-kuu* pääsiäisjuhlineen aloittaa kalenterin kuukausien laskennan, elokuussa aloitetaan eläinten ruokinta ja helmikuussa vietetään puiden uuden vuoden juhlaa. Juhla on kaksipäiväinen ja erittäin uskonnollinen. Itsetutkiskelun ja menneen vuoden virheiden tilinteon kautta pyritään aloittamaan puhtaampi elämä. Kaikille ihmisille toivotaan ymmärrystä, rauhaa ja hyvää uutta vuotta. Kaikki ateriat ovat juhla-aterioita ja ruoka on erittäin makeaa. Ruoka symbolisoi makeudellaan, pyöreydellään ja runsaudellaan tulevaisuutta, vuodenkiertoa ja hedelmällisyyttä. Ensimmäisenä iltana heitetään menneen vuoden synnit symbolisesti pois heittämällä leivänpaloja tai kiviä veteen samalla rukoillen. Perinteisiin kuuluu myös kasta *challa*-leipä hunajaan sekä syödä granaattiomena vertauskuvana *Tooran* sisältämien käskyjen määrään, joka on sama kuin granaattiomenan siementen määrä eli 613. Usein aterioilla myös syödään kieltä tai eläimen muuta päänosaa, kala valmistetaan päineen, joka sitten tarjotaan perheenpäälle. (Halla 2009, 41–42; Harviainen—Illman 2003, 420–421; Jääskeläinen 2010, 131–133; Zion´gate 2013; Livson 2013.)

### 3.2.6 *Jom kippur* – paastopäivä

Vuoden suurin pyhäpäivä juutalaisille, sapattien sapatti eli *shabbat shabaton*. Ajankohta on syyskuun lopulla tai lokakuun alkupuolella gregoriaanisen kalenterimme mukaan. Tämä juhlapäivä pyhitetään paastoamiselle ja samalla kieltäytyään laajemminkin tavallisen elämän asioista. Tämä tarkoittaa käytännössä jopa sitä, ettei peseydytä, käytetä kosmeettisia aineita eikä nahkakenkkiä. Ei myöskään ole soveliasta harjoittaa aviollisia suhteita ja osa pukeutuu valkoisiin vaatteisiin. Suurin osa ajasta vietetään synagogassa ja tehdään tiliä rikkomuksista ja pyydetään anteeksi. Juhla kestää päivän ja sen aikana noudatetaan täydellistä 25 tunnin paastoa, jolloin ei syödä eikä juoda mitään. Edellisen illan aterialla on tarjolla hedelmämehua ja kolmion muotoisia liemi-

piirakoita eli *kreplakheja*. Aterialla vältetään voimakkaasti maustettuja, suolaisia ja paistettuja ruokia, jotta paasto olisi helpompi viedä läpi. Suurin osa juutalaisista viettää *Jom Kippuria*, vaikkei muuten olisi kovin uskonnollinen. Israelissa kaupat ja lentokentät ovat suljettuina, julkinen liikenne ei kulje eikä televisiosta tule lähetyksiä. (Halla 2009, 42–43; Jääskeläinen 2010, 146–147; Zion’s Gate 2013.)

### 3.2.7 Lehtimajanjuhla eli *Sukkot*

Juutalaisen juhlakalenterin viimeinen juhla, *sukkot*, on iloinen juhla. Sadonkorjuukauden päätösjuhla sijoittuu syys-lokakuulle gregoriaanisessa kalenterrissamme. Amerikkalaisten kiitospäivän juhlan arvellaan saaneen vaikutteita juuri tästä juhlasta. Juhla kestää seitsemän päivää ja päättyy *simhat toraan* eli lain ilojuhlaan. Lehtimajanjuhla muistuttaa myös juutalaisia erämaavaelluksesta Egyptistä lähdön jälkeen ja monet juutalaiset rakentavatkin talojensa takapihoille majoja tämän juhlan kunniaksi. Juhla on yksi kolmesta pyhiinvaellusjuhlasta. (Halla 2009, 43–44; Jurvelin 2009, 70–71; Jääskeläinen 2010, 150–153; Zion’s Gate 2013; Livson 2013.)

Jos mahdollista, niin kaikki ateriat nautitaan lehtimajassa ja osa jopa yöpyy niissä. Niissä maissa joissa ilmasto sallii, etenkin ortodoksimuutalaiset noudattavat kirjaimellisesti Tooraa ja nukkuvat koko viikon ajan tässä lehtimajassa. Tämä koskee miehiä ja yli 13-vuotiaita, *bar mitsvan*, suorittaneita poikia. Perinteisesti seitsemäntenä päivän leivotaan *challa*-leipä, avaimen muotoon. Tällä halutaan muistuttaa, että ihmisten elämä on Jumalan kädessä ja rukous avaa portit meille ihmisille Jumalan yhteyteen. Koska kyseessä on sadonkorjuujuhla, nautitaan juhlan aikana runsaasti hedelmiä. Juhlan aikana vierailaan ystävien lehtimajoissa ja ruokaillaan hyvin. Viikon aikana pyritään välttämään myös tarpeetonta työntekoa ja kaupankäyntiä, vaikkei se varsinaisesti ole kiellettyä. (Halla 2009, 43–44; Jurvelin 2009, 70–71; Jääskeläinen 2010, 150–153; Zion’s Gate 2013; Livson 2013.)

### 3.2.8 Purim

Antiikinaikaan liittyvää vapaudenjuhlaa vietetään keväällä. Juhla on iloinen karnevaalitapahtuma, jossa muistellaan juutalaisten pelastumista muinaisessa *Persiassa*. *Ahashveros* kuninkaan neuvonantaja, paha *Haaman*, päätti arpoa päivän, jolloin juutalaiset tuhottaisiin, mutta kuningatar *Ester* pelasti juutalaiset tuholta vaarantaen oman henkensä. *Purimina* pukeudutaan naamiasasuihin, esitetään vitsikkäitä näytelmiä, leikitään erilaisia leikkejä ja vietetään karnevaalijuhlia. Juhlaruokana syödään unikonsiemenillä, hedelmillä tai suklaalla täytettyjä leivonnaisia, joita kutsutaan *Haamanin* korviksi, kuningatar *Esterin* muistoksi syödään leikkopapuja ja lisäksi juhla-ateriaalla on tarjolla iso letitetty leipä. (Halla 2009, 47–48; Harviainen—Illman 2003, 74; Jurvelin 2009, 206; Livson 2013.)



## 4 JUUTALAINEN RUOKAKULTTUURI

### 4.1 Yleistä ruokakulttuurista

Ruoka on olennainen osa juutalaista kulttuuria. Ruokaa kunnioitetaan ja ruuan alkuperällä on erittäin suuri merkitys. Ruokapöytä on pyhä paikka ja itse ruokailu on seremonia Jumalan kunniaksi. Ruuan tulee olla juutalaisen lain mukaan tehtyä eli täten kosher. *Kosher*-määräykset perustuvat Jumalan antamiin ohjeistuksiin eikä niitä perustella tai pyritä määrittämään vaikkapa terveydellisillä näkökohdilla. *Kosher*-säädöksillä määritellään elintarvikkeiden tuotantoa, ruuan valmistusta, säilyttämistä sekä tarjoilua. Ruuan tulee säilyä alusta loppuun saakka *kosherina*. Juutalaisia suuntauksia on Hallan mukaan seitsemän: *ortodoksisuus*, *konservatismi*, *reformismi*, *rekonstruktionismi*, *liberalismi*, *karaiitit* ja *hasidismi*. Jokainen näistä ryhmistä tulkitsee säädöksiä omalla tavallaan. (Halla 2009, 8-23; Hyry—Pentikäinen 1999, 154–155; Arola ym. 2003,41; Livson 2013.)

Juutalainen monikulttuurisuus näkyy myös keittiössä. Tässä jaottelussa tulee kuitenkin sitten enemmän eroavaisuuksia raaka-aineiden ja valmistustapojen osalta. Halla mainitsee teoksessaan *Ashkenazit*, *Yemenin-* ja *Moroccon-* juutalaiset. Livson puolestaan on sitä mieltä, että jokaisella maalla on oma juutalainen keittiökulttuuri. (Halla 2009, 9; Livson 2013.)

Harviainen ja Illman jakavat myös ruokaperinteen seitsemään eri ryhmään jotka vielä jakaantuvat alaryhmiin. Näitä pääryhmiä heidän mukaansa ovat: *Ashkenasit*, *Sefardiset*, Italian juutalaiset, Pohjois-Afrikkalaiset, Intian juutalaiset, Jemeniläiset ja Lähi-idän juutalaiset. (Harviainen—Illman 2003,418.)

*Sefardien* ja itämaisten juutalaisten ruokaperinteeseen kuuluvat merikala, lampaanliha, oliiviöljy, palkohedelmät, riisi, yrtit ja voimakkaat mausteet. *Ashkenasien* keittiössä käytetään enemmän naudansiiraa, mietoja vihanneksia, sipulia, sokeria ja rasvaa. (Harviainen—Illman 2003, 418.)

Juutalaisten noudattama elintarvikehygienia on ollut aikaansa edellä. Nykyisten EU- direktiivien myötä ammattikeittiöiden tulee varata omat leikkuulaudat

- ja veitset eri elintarvikkeille. Juutalaisessa ruuanvalmistuksessa on selkeästi eroteltu lihaa, kalaa, kasviksia ja maitoa sisältävät tuotteet jo vuosituhansien ajan. Eri raaka-aineet on pidetty erillään valmistusvaiheessa ja raaka-aineiden käsittelyssä on toimittu niin, etteivät mikrobit ja pieneliöt pääse lisääntymään. Tämä toiminta on kylläkin perustunut vain ja ainoastaan Jumalan antamiin ohjeisiin. Tietämättään juutalaiset ovat osanneet noudattaa parasta mahdollista elintarvikehygieniaa jo aikojen alusta. (Halla 2009, 15–19; Harviainen—Illman 2003, 416.)

*Kosher*-säännökset määrittelevät sallittujen elintarvikkeiden osalta vielä lisäksi sen millä tavalla eläin on teurastettava, jotta liha pysyy *kosherina*. Teurastusmenetelmää on kritisoitu, koska se tapahtuu katkaisemalla eläimen kurkku, niin että kaikki veri poistuu kokonaan elimistöstä. Tämäkin kyseinen tapa perustuu täysin Raamattuun ja Mooseksen ohjeisiin, kuten myös se, ettei liharuokia saa tarjoilla yhdessä maitotuotteiden kanssa. Liha- ja maitotuotteita ei saa valmistaa eikä tarjoilla samoista astioista. Eikä niitä myöskään saa nauttia yhtä aikaa samalla aterialla. Liha- ja maitotuotteiden nauttimisen välillä tulee olla väliä 1-6 tuntia ja tämäkin tapa vaihtelee alueittain. (Arola ym. 2003,41; Halla 2009, 8-34; Harviainen—Illman 2003, 416–423;Hyry—Pentikäinen 1999, 154–155; Livson 2013.)

Veri ei ole sallittu elintarvike, koska sen katsotaan sisältävän elämänvoiman, jota myös sieluksi kutsutaan joissakin tulkinnoissa. Ja Mooseksen kirjassa (2. Moos. 23:19) on kielto myös koskien maito- ja lihatuotteiden nauttimisesta yhtä aikaa: ”Älä keitä karitsaa emänsä maidossa”. Näistä ohjeista johtuen myös liha- ja maitoruokien valmistus- ja tarjoiluastiatkin ovat erillisiä. (Hyry—Pentikäinen 1999, 155; Arola ym. 2003, 41; Vanha testamentti 1992, 73.)

Kun keittiöstä halutaan *kosher*, tulee se puhdistaa perusteellisesti. Metalliset ruuanvalmistus- ja tarjoiluastiat sekä ruokailuvälineet tulee kuumentaa joko tulesa tai upottaa kiehuvaan veteen, jotta huokosiin imeytyneet ruoka-aineet saadaan pois. Keraamiset valmistus- ja tarjoiluastiat vaihdetaan yleensä uusiin, koska niitä on mahdoton saada täysin puhtaiksi. Lasiastioiden puhdistukseen riittää upotus kuumaan veteen. (Halla 2009, 34; Livson 2013.)

Liha- ja maitoruokien valmistukseen, tarjoiluun ja ateriointiin tulee olla erilliset astiat ja ruokailuvälineet. Puhtaasta lasista valmistetut astiat käyvät molempiin, koska ruoka-aineet eivät imeydy siihen. Lasiset astiat tulee tietenkin huolellisesti puhdistaa eri ruoka-aineiden valmistuksen ja tarjoilun jälkeen. Ja jos keittiöstä halutaan helposti todella *kosher*, niin sinne hankitaan erilliset uunit, astianpesupisteet sekä astianpesukoneet. Myös astia- ja tarjoiluliinat tulee olla merkittyjä eri väreillä. (Halla 2009, 34; Harviainen—Illman 2003, 417; Livson 2013.)

#### 4.2 Kosher käsitteenä ja kosher- sertifikaatti

*Kosher* on juutalaisille sallittua, sopivaa ja puhdasta ruokaa. *Kosher*-ruoka on valmistettu, tarjoiltu, säilytetty ja nautittu juutalaisten säännösten mukaan. (Halla 2009, 21.) *Kosher*-sertifikaatti todistaa tuotteen täyttävän kaikki ne vaatimukset, jotka ovat kullekin juutalaiselle ryhmälle tärkeitä. Vain ultra- ja tavanomaisten ortodoksijuutalaisten *kosher*-sertifiointi kattaa kaikki ne tavat, jotka juutalaisessa perinteessä on löydettävissä. Muut vapaamielisemmät suuntaukset kuten *konservatiivit* sekä *reformit* tekevät sellaisia myönnytyksiä sertifioinnin suhteen, jotka eivät ole maailmanlaajuisesti juutalaisyhteisöissä välttämättä hyväksytyllä tasolla. (Livson 2013.)

Maailmanlaajuisesti *kosher*-tuotteita löytyy eniten Yhdysvalloista ja Israelista. Pelkästään Yhdysvalloissa oli vuonna 2012 yli kymmenen miljoonaa kosher-sertifioitua tuotetta. Markkinat kasvavat noin kymmenen prosentin vuosivauhtia. (Livson 2012; 2013.) *Kosher*-merkinnät ovat maailmanlaajuisesti tunnettuja. Pelkkä K-merkintä ei vielä itsessään kuitenkaan kerro tuotteesta kaikkea. Se voi sisältää joko lihaa tai maitoa, mutta ei molempia. Kun K-merkin alapuolella lukee *parve* (kuva 4), ei tuote silloin sisällä lihaa eikä maitoa vaan on niin sanotusti neutraali tuote. Näihin tuotteisiin kuuluvat hedelmät, vihannekset, marjat, kanamunat ja kaikki kalat joilla on suomut ja selkäranka. Pieni p-merkki K-merkin vieressä tai sana *pesach* (kuva 5 ja kuva 6) tarkoittaa, että tuote on sopivaa myös pääsiäisenä. D-merkki tai sana *dairy* (kuva 3) tarkoittaa tuotteen sisältävän maitotuotteita tai että tuote on valmistettu samassa linjassa kuin maitotuotteita valmistetaan (esim. suklaa). (Halla 2009, 21; Livson 2013; finland.somefood.org. 2013.)

Suomessa *kosher*-sertifikaatteja (kuvat 3-6) myöntää Suomen päärabbinain johtaja, ensimmäinen suomea puhuva rabbi, yllirabbi Simon Livson. Hän on omalta osaltaan aktiivisesti toiminut *kosher*-sertifikaatin tunnetuksi tekemisessä. Hän on vahvasti sitä mieltä, että viime vuosien ruokaskandaalien johdosta *kosher*-sertifioinnilla tulee olemaan entistäkin suurempi merkitys elintarviketeollisuudessa ja kuluttajien ostokäyttäytymisessä. (Livson 2012; 2013.)

## SUOMESSA KÄYTETTÄVÄT KOSHER CERTIFIOINTIMERKIT



Kuva 3. Kosher Dairy.



Kuva 4. Kosher Parve.



Kuva 5. Kosher pesach Dairy 2013.



Kuva 6. Kosher pesach Parve 2013.

### 4.3 Kosher ruoka-aineet

Ruoka-aineet jaetaan kolmeen pääryhmään *Tooran* mukaan. *Basari* eli liha- ja siipikarja, *chalavi* eli maitotuotteet ja *parve* eli neutraalit tuotteet joita ovat: kasvikset, hedelmät, kanamuna, kala, hunaja sekä mausteet. Näiden tuoteryhmien vastakohta on *trefa*, joka tarkoittaa epäpuhdasta ja sopimatonta. (Halla 2009, 25; Livson 2013.)

#### 4.3.1 *Basari*: lihatuotteet, myös siipikarja

Syötäväksi sallittuja eläimiä ovat ns. karjaeläimet jotka ovat märehitöitä ja joilla on halkinainen sorkka. Näitä ovat naudat, lampaat, puhvelit, vuohet ja kirahvi, myös poro on sallittu. Käytännössä poroa ei ole vielä saatavilla. Syy- nä tähän on ristiriita teurastustavassa. Hevonen, sika ja petoeläimet eivät ole sallittuja syötäväksi. (Halla 2009, 26–28; Harviainen—Illman 2003,417; Livson 2013; finland.somefood.org. 2013.)

Siipikarjasta sallittuja ovat kana, hanhi, ankka ja kalkkuna. Villi- ja riistalinnut eivät ole sallittuja. Kananmunat saavat olla vain sallittujen lintujen munia, eikä niissä saa olla edes veripilkkuja. (Halla 2009, 28; Livson 2013; finland.somefood.org. 2013.)

Minkään eläimen verta ei saa käyttää ruuanlaitossa ja se pitää saada pois mahdollisimman tarkasti teurastusvaiheessa sekä sen jälkeen käsiteltäessä ja valmistettaessa syötäväksi. Tähän sääntöön poikkeuksena ovat kalat ja heinäsiirrat. Eläimen kudoksiin kuivunut veri on suotuisa kasvualusta bakteereille. (Halla 2009, 26–32; Harviainen—Illman 2003, 416–417.)

Teurastus tulee tapahtua siten, että yhdellä terävällä viillolla katkaistaan yhtä aikaa kaulahermot ja – suonet sekä henki- ja ruokatorvi. Tämä tapa on nopein ja kivuttomin eläimen kannalta. Samalla suurin osa verestä poistuu eläimestä. Ruhosta poistetaan kielletyt rasvat, laskimot ja iskiashermit ja linnuilta avataan vatsa sekä poistetaan sisälmykset. Eläimen sisäelimet tulee tarkastaa, jotta voidaan olla varmoja eläimen terveydentilasta. Sairasta eläin-

tä ei saa syödä, koska se ei ole *kosher* vaan *trefa*. (Halla 2009, 26–27; Harviainen—Illman 2003, 416–417.)

Vasikan ja linnun lihat voidaan suolata yhdessä, mutta kalaa ja lihaa ei saa suolata yhdessä. Sisäelimet tulee suolata erikseen kuten myös siipikarjan sisältä löytyvät munat. Maksa tulee leikata auki ja polttaa tulella/ paistaa ennen kuin siitä saa valmistaa ruokaa. Seuraavaksi lihaa liotetaan puoli tuntia vedessä jonka jälkeen se kuivataan ja suolataan voimakkaasti. Lihan tulee olla suolassa 20 minuutista tuntiin. Tämän jälkeen liha huuhdotaan kahdesta kolmeen kertaan kylmällä vedellä. Sitten liha voidaan valmistaa ruuaksi. (Halla 2009, 26–27; Harviainen—Illman 2003, 416–417.)

Raamatun ajan keittokirjassa mainitaan myös syötäväksi hyväksytyjä heinäsiirkkalajeja, joita olisi peräti 800. Näistä ainakin 4 lajia on syöty Raamatun ajan palestiinalaisten keskuudessa. (Jurvelin 2009, 23–24.)

#### 4.3.2 *Chalavi*: maitotuotteet

*Kosher*- maito ja meijerituotteet eivät saa sisältää lihaa tai muita eläinperäisiä aineita. Maidon tulee olla hyväksytyjen ja terveiden eläinten maitoa. Juustojen valmistuksessa käytetään kuitenkin juoksutteita, jotka voivat olla joko kasvi- tai eläinperäisiä. Jos juoksute on oikein teurastetusta, hyväksytystä eläimestä, voidaan sen käyttö sallia. Tässä tapauksessa kuitenkin täytyy koko tuotantoketjun toimijoiden olla juutalaisia. (Halla 2009, 25–34; Livson 2013.)

Maitoa ei saa käyttää ruokajuomana lihan kanssa. Maidon, voin ja kevyiden juustojen nauttimisen jälkeen tulee huuhdella suu, ennen kuin nautitaan liharuokia. Vastaavasti toisinpäin liharuokien nauttimisen jälkeen suositellaan 1-6 tunnin taukoa ennen maitoruokien nauttimista. Syyksi mainitaan lihan hidas sulaminen elimistössä. Samasta syystä kypsien juustojen nauttimisen jälkeen tulisi olla useamman tunnin tauko ennen lihatuotteiden nauttimista. (Halla 2009, 25–34; Livson 2013.)

#### 4.3.3 *Parve*: neutraalit tuotteet

Tähän ryhmään kuuluvat kasvikset, kasvisvahat, hedelmät, yrtit, mausteet, kala, kananmunat ja hunaja. Tämän ryhmän tuotteita voi vapaasti yhdistellä sekä liha- että maitotuotteiden kanssa. Kalaa ei kuitenkaan yleensä sekoiteta lihan kanssa samaan ruokaan vaikka niitä tarjoihtaisiin samalla aterialla. (Halla 2009, 25.)

Kaloista ja merenelävistä sallittuja ovat vain ne joilla on suomut, evät ja selkäranka. Äyriäiset kuten ravut ja hummeri sekä nilviäiset kuten sinisimpukka, eivät kuulu kosher- ruokavalioon. Myös tässä piilee suuri viisaus, jota ei välttämättä ole tiedetty tuhansia vuosia sitten. Hummerit ja ravut ovat levittäneet lavantautia ja monille ihmisille ne aiheuttavat nokkosihottumaa. Kaikki tuotteet, joita ei ole jalostettu ja jotka kasvavat kasveissa, pensaissa tai puissa ovat sallittuja. Joitakin tuotteita, jotka ovat vaikeasti puhdistettavissa hyönteisistä ja/tai madoista, etenkin *ortodoksijuutalaiset* välttävät ruokavaliossaan. (Halla 2009, 17–34; Livson 2013.)

#### 4.3.4 Liivate ja lisäaineet

Jos liivate on eläinperäistä eikä se ole sallitun oikealla tavalla teurastetun eläimen gelatiinia, on se silloin kielletty eli *trefa*. Makeiset, margariinit, leipätuotteet, jogurtit ja jäätelöt voivat sisältää esimerkiksi sian nahasta tai sisäelimistä tehtyä liivatetta. Tällaiset tuotteet eivät ole sallittuja. Myöskään eläinperäiset glyserolit, kalsiumsteariiti ja magnesium eivät kuulu *kosher*-ruokavalioon. Sallittuja ovat agar-agar, guarkumi ja johanneksenleipäpuujauhe. Lisäaineissa voi myös olla eläinperäisiä rasvoja, jotka eivät ole sallittuja. Erityistä tarkkaavaisuutta tulee noudattaa tuotteiden sisältämien lisäaineiden osalta. Taipale listaa artikkelissaan seuraavat E-merkinnät jotka tekevät tuotteesta epäpuhtaan eli *trefan*: E 120, E 161 g, E 422, E 430, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436, E 470, E 471, E 472 a–c ja e, E 473, E 474, E 475, E 476, E 477, E 481, E 482, E 483, E 491, E 492 ja E 494. (Halla 2009, 33; Taipale 2013.)



#### 4.3.5 *Kosher*-juomat

*Kosher*-juomina mainitaan useimmiten kaikissa lähteissä viini. Raamatun ajan keittokirjassa mainitaan viinin lisäksi kaivo- ja lähdevesi, maito, vedellä laimennettu etikka, hedelmämehu ja ohrasta valmistettu olut (Jurvelin 2009, 59). Maidon osalta löytyy Hallan kirjasta maininta, ettei sitä saa nauttia liharuokien kanssa ja maidon oltava hyväksytyjen eläinten maitoa (Halla 2009, 29–30).

Viini ja viiniköynnös liittyvät oleellisesti uskontoon ja rituaaleihin. Viinillä on tärkeä osa kaikissa juutalaisissa juhlissa. Rypäleviinien lisäksi juutalaiset valmistivat raamatullisena aikana viiniä myös omenoista, granaattimenoista, taateleista, rusinoista ja viikunoista. Vanhassa testamentissa mainitaan lisäksi myös kuohuvia viinejä ja mausteviinejä. Juutalaisten lakikokoelma *Talmud* sisältää vanhaa testamenttia laajemman viinikokoelman. (Bengtsson 1998, 42–54.)

Bengtssonin mielestä viininvalmistus ja siihen liittyvät määräykset ovat yksinkertaisempia, kuin *kosher*-ruokien valmistaminen Livsonin mielestä asia ei kuitenkaan ole ihan näin. Viininvalmistajien tulee olla juutalaisia ja viininviljely sekä -valmistus tulee tapahtua rituaalisesti puhtaasti ja koko prosessi poimimisen jälkeen tulee olla erittäin tarkasti valvottua. (Bengtsson 1998, 53; Harviainen—Illman 2003, 417; Livson 2013.)

Viini on *kosher*, jos viljelmät ja valmistus noudattaa *kosher*-säädöksiä. Tämä säädös ei koske marjoista ja hedelmistä tehtyä viiniä. Viinin valmistuksessa saa käyttää bakteereita ja entsyymejä, kaseiini ja liivate eivät ole sallittuja. Tiukan ortodoksi näkemyksen mukaan ainoastaan *kosher* merkityt viinit ovat sallittuja. Tässä samassa yhteydessä mainitaan myös, ettei viinirypälemehu ja sitä sisältävä sekamehu eikä väriaine E 163 (viinirypäleen kuoresta saatava väriaine) ole myöskään sallittuja. Erikseen valmistetaan myös pääsiäisenä nautittava viini, *kosher le'pesah*, joka ei saa joutua kosketuksiin hapatteen kanssa. Tällaisilla viinitiloilla myös henkilökunnan taukotilat sijaitsevat eri rakennuksessa, jottei viiniin pääse kiellettyä hapatetta. Käytännössä suurin osa

viineistä on nykyään *kosher le' pesah*. (Halla 2009, 29–31, 153–155; Harviainen—Illman 2003, 417; Bengtsson 1998, 42–54; Livson 2013.)

Yhdysvalloissa *konservatiiviset* ja *reformi* rabbit ovat antaneet luvan käyttää myös muita kuin *kosher*-viinejä lukuun ottamatta seremonioita, joissa voidaan käyttää vain ja ainoastaan *kosher*-viiniä. (Bengtsson 1998, 53; Livson 2013.)

#### 4.4 Kosher-ruokavalion raaka-aineiden saatavuus Suomessa

*Kosher* tuotteiden määrä kasvaa suomessa koko ajan. Tätä kirjoittaessani päivittyvät [finland.somefood.org](http://finland.somefood.org). sivut koko ajan. Tällä hetkellä sieltä löytyy *kosher-dairy* tuotteita 332 kappaletta ja *kosher-parve* tuotteita 980 kappaletta. Listoilla olevia tuotteita löytyy ihan päivittäistavarakaupoista. ([finland.somefood.org](http://finland.somefood.org). 2013.)

Helsingistä löytyy juutalaisen seurakunnan vierestä suomen ainoa juutalaisiin *kosher*-tuotteisiin erikoistunut herkkuliike Zaafranco (Malminkatu 24), jolla löytyy myös nettisivustot, joiden kautta tuotteita voi tilata ympäri suomen. *Parve* ja *dairy* tuotteiden lisäksi heidän valikoimistaan löytyvät myös liha- ja siipikarjatuotteet, joita he tuovat maahan Hollannista ja Ranskasta. ([zaafranco.com](http://zaafranco.com) 2013; Livson 2013.)

Alkon tilausvalikoimista löytyvät *kosher*-viinit sekä Koskenkorva että Finlandia vodkat, joilla molemmilla on *kosher*-sertifikaatti (Alko 2013; Kauppalehti 2008; Livson 2013).

Global Drinks Finland valmistaa Oulussa *kosher*-sertifioitua Moses vodkaa, joka on sopivaa pääsiäisen aikaan käytettäväksi, koska se ei sisällä viljaa. Tuotetta ei saa toistaiseksi suomesta, mutta sitä pitäisi saada tällä hetkellä Viking Linen laivoilta. Tuotteen valmistaja Global Drinks Finland toimii Helsingistä käsin ja vie tuotteitaan Israeliin ja Yhdysvaltoihin. (Global Drinks Finland 2013; Livson 2013.)

## 5 SUOMALAISET HYGIENIAMÄÄRÄYKSET JA SUOSITUKSET

### 5.1 Yleiset määräykset

Maailman terveysjärjestö, WHO, määrittelee elintarvikehygienian sarjaksi toimenpiteitä, joita tulee noudattaa kaikissa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, kuljetus- ja myyntiketjun eri vaiheissa, jotta elintarvike säilyy alusta loppuun asti turvallisena. (Hatakka—Pakkala—Siivonen—Turja 2004, 5.)

Suomessa ammattikeittiöiden elintarvikehygieniaa ohjeistaa ja valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Eviran sivustoilta internetistä löytyy kattavasti tietoa eri elintarvikkeiden käsittelystä ja säilyttämisestä sekä ohjeita turvalliseen ruuanvalmistukseen. (Evira 2013.)

Elintarvikehygienia tulee olla korkealaatuista koko ketjun osalta pellolta pöytään. Näitä asioita valvotaan elintarvikelain ((23/2006) ja elintarvikehygieniaasetuksen (EY/852/2004) avulla. Jokaisen elintarvikealalla toimivan tulee huolehtia, että kaikilla työntekijöillä joka osa-alueella on ajan tasalla oleva elintarvikehygieeninen koulutus ja osaaminen. Suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu puutteellisesta elintarvikehygieniasta. (Evira 2013; Hatakka ym. 2004, 116.)

Elintarvikehygieenisten vaatimusten tulee toteutua joka paikassa koko elintarvikeketjun aikana. Elintarvikkeiden saastuminen voi tapahtua huonon käsihygienian takia, likaisten työvälineiden ja – pintojen kautta, tuhoeläinten tai likaisen kasteluveden välityksellä. Työntekijä voi myös levittää sairauksia pisaratartunnan välityksellä, aivastamalla ja yskimällä. Elintarvikkeiden pilaantuminen voi tapahtua myös suoraan elintarvikkeesta toiseen. (Evira 2013; Hatakka ym. 2004, 34.)

Jokaisen elintarvikkeiden kanssa tekemisessä olevan tulee osata huolehtia omasta hygieniastaan ja käsihygieniastaan, oikeasta työvaatetuksesta sekä työympäristön siisteydestä. Elintarvikkeiden käsittelyssä tulee olla tietoinen eri raaka-aineisiin ja tuotteisiin liittyvistä riskitekijöistä sekä siitä, kuinka eri

raaka-aineita tulee käsitellä, valmistaa, kuumentaa ja jäähdyttää oikealla tavalla. (Evira 2013.)

Elintarvikkeiden käsittelyssä ja ruuan valmistuksessa tulee kiinnittää erityistä huomiota elintarvikehygieniaan. Ristikontaminaation välttämiseksi tulee eri elintarvikkeille olla omat erilliset leikkuualustat ja leikkuuvälineet. Raaka liha, raaka kana, kala, vihannekset ja kypsät elintarvikkeet vaativat jokainen omat erilliset valmistusalustat ja valmistusvälineet. (Evira 2013; Hatakka ym. 2004, 34.)

Erityisesti tulee huomioida, etteivät raaka liha ja siipikarjanliha pääse kosketuksiin toistensa kanssa suoraan eikä valmistuspintojen välityksellä. Pakastettujen tuotteiden sulatus tulee tapahtua erillään ja sulamisnesteet tulee kaataa pois siten, etteivät ne pääse roiskumaan toisiin elintarvikkeisiin, kuten vaikka valmiiseen salaattiin. Multaiset juurekset ja kasvikset tulee käsitellä kaukana muista elintarvikkeista, koska useimmat ruokamyrkytyksiä aiheuttavat mikrobit leviävät juuri näiden elintarvikkeiden kautta. (Evira 2013; Hatakka ym. 2004, 31-32.)

Eri elintarvikkeita käsiteltäessä tulee muistaa hyvä käsihygienia joka vaiheessa ja etenkin eri valmistusvaiheiden välillä. Valmistusvälineet tulee vaihtaa ja pinnat puhdistaa. Elintarvikkeiden tarpeetonta käsittelyä tulee välttää ja etenkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittely tulisi tapahtua viileässä. (Evira 2013; Hatakka ym. 2004, 33-34.)

## **5.2 Lämpötilavaatimukset ja kuljetus**

Elintarvikkeiden vastaanotossa tulee huolehtia, ettei ristisaastumista tapahdu eri elintarvikkeiden välillä. Eri tuotteille tulee olla erilliset varastointitilat. Pakkaamattomat ja pakatut elintarvikkeet tulee säilyttää erillisissä varastoissa. Kuiva-aineille, pakkastuotteille ja eri lämpötiloissa säilytettäville elintarvikkeille tulee kaikille olla omat varastointitilat. Lisäksi tuoreelle kalalle, lihalle ja siipikarjanlihalle tulee jokaiselle olla oma erillinen kylmäsäilytystila. (Evira 2013.)

Huoneenlämmössä voidaan säilyttää kaikki kuiva-aineet sekä avaamattomat iskukuumennetut maitovalmisteet ja avaamattomat täyssäilykkeet. Hedelmistä banaani voidaan säilyttää huoneenlämmössä sekä mausteyrteistä sitruunamelissa ja basilika. Kylmäkaappilämpötilassa (+10–+14) suositellaan säilytettäväksi ananas, mango, melonit, papaija, paprika, tomaatti, kurkku sekä ruokaöljy. Jääkaappilämpötiloissa (+2–+5) tulee säilyttää maitovalmisteet, voi, margariini, kalapuolisäilykkeet, lämminsavukala, salaattit, kaalit, pinaatti, peruna, sipuli, sitrushedelmät, omena, rypäleet, kirsikka, kiivi ja useimmat mausteyrtit. Tuore kala ja liha sekä tyhjiöpakatut kylmäsavu- ja graavisuolatut kalat tulee säilyttää alle +3 asteessa. (Evira 2013.)

Ruuanvalmistuksessa ja tarjoilussa tulee huomioida myös hyvän elintarvikehygienian lisäksi riittävät kuumennus ja tarjoilulämpötilat. Valmistettavan ruuan sisälämpötilan on noustava vähintään +70 asteeseen, siipikarjanlihan sisälämpötila tulee olla yli +75 astetta. Tarjoilu-, säilytys- ja kuljetuslämpötilan tulee olla vähintään +60 astetta. (Evira 2013.)

Jos ruokaa ei tarjoilla välittömästi valmistuksen jälkeen eikä sitä säilytetä kuumana, tulee se jäähdyttää välittömästi. Ruuan lämpötila tulee saada alle +6 asteen enintään neljän tunnin aikana. Kaikessa ruuanvalmistuksessa, kuljetuksessa ja säilytyksessä tulee välttää +6–+60 asteen vaaravyöhykettä, joka on edullisin lämpötila mikrobien lisääntymiselle. (Evira 2013.)

### **5.3 Kosher-määritykset verrattuna suomalaisiin elintarvikesuositukseen**

Juutalaisessa ruokakulttuurissa on toimittu hyvien elintarvikehygieenisten tapojen mukaan jo vuosituhansien ajan. Ruuanvalmistuksessa on selkeästi eroteltu kalaa, kasviksia, maitoa ja lihaa sisältävät tuotteet. Raaka-aineet on pidetty erillään ja pyritty valmistamaan siten, etteivät haitalliset pieneliöt ja mikrobit pääse lisääntymään. Liha- ja siipikarjan teurastus on suoritettu sellaisella tavalla, että kaikki veri saadaan mahdollisimman hyvin pois elimistöstä. Näin on hidastettu lihan pilaantumista, koska eläimen kudoksiin kuivunut veri on suotuisa kasvualusta bakteereille. Vastaavat suositukset löytyvät myös suomalaisista elintarvikemääräyksistä. Raaka liha, raaka kana, kala, vihannekset ja kypsät elintarvikkeet vaativat jokainen omat erilliset valmis-

tusalustat ja valmistusvälineet. (Arola ym. 2003,41; Halla 2009, 8-34; Harvianen—Illman 2003, 416–423; Hatakka ym. 2004, 34; Hyry—Pentikäinen 1999, 154–155; Livson 2013; Evira 2013.)

Hevonen, sika ja petoeläimet eivät ole sallittuja juutalaisessa ruokakulttuurissa. Tämän päivän elintarviketietämyksen mukaan tässäkin on suuri viisaus. Kaikki nämä eläimet voivat olla *Trichinella spiralis* eli Trikiinimadon kantajia. Ihminen voi saada tartunnan näiden eläinten lihasta, jos lihaa ei ole kypsennetty kunnolla. Lihan sisälämpötilan tulee olla vähintään +70 astetta, mutta suositus on tämän loisen osalta +77 astetta. (Halla 2009, 26–28; Harvianen—Illman 2003,417; Livson 2013; finland.somefood.org. 2013; Evira 2013.)

## 6 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

### 6.1 Toiminnallisen opinnäytetyön erityispiirteitä

Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään teoria ja käytäntö konkreettiseksi tuotokseksi. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että lopputuotoksena voi olla toimeksiantajalle tehty ohjeistus tai opas tai vaikka tapahtuman tai näyttelyn toteuttaminen. (Vilkkä—Airaksinen 2003, 9.)

Aiheen valinnassa tärkeintä on oma kiinnostus, mutta toisaalta myös ajan-kohtaisuus ja oman asiantuntemuksen lisääminen. Opinnäytetyö on hyvä aloittaa tekemällä toimintasuunnitelma, jonka avulla selvitetään mitä ollaan tekemässä, miten ja miksi (Vilkkä—Airaksinen 2003, 23–26). Käytännössä hän tämä tarkoittaa ideapaperia, jonka jokainen opiskelija hyväksyttää tutor-opettajallaan.

Toiminnallisen opinnäytetyön tuotos ei vielä itsessään riitä, vaan opiskelijan on kyettävä yhdistämään teoreettinen tieto käytännön ratkaisuihin kriittisesti ja omaa ammattitaitoaan edistävästi (Vilkkä—Airaksinen 2003, 41–42).

Toiminnallisen opinnäytetyön lopputuotos on aina jotain konkreettista. Se voi olla vaikka näyttely, cd-levy, kansio tai sähköisessä muodossa oleva ohjeistus. Tuote tulisi erottua joukosta mutta samalla pitää ottaa huomioon toimeksiantajan asettamat ehdot esimerkiksi värimaailman tai vaikkapa fontin suhteen. (Vilkkä—Airaksinen 2003, 51–53.)

### 6.2 Kosher-ohjeiden työstäminen matkailuyritykselle

Oma opinnäytetyöni, kosher-ohjeistus matkailuyritykselle, lähti alun perin liikkeelle omasta kiinnostuksestani kosher-ruokavaliota kohtaan. Aiheesta olin myös keskustellut erään tuttavani kanssa, joka työskenteli pitopalveluyrityksessä kokkina. Hän kertoi kuinka haastavaa on palvella kosher-ruokavaliota noudattavia matkailijoita.

Tuotokseni eli tiivistetty tietopaketti kosher-ruokavaliosta koostuu sekä kirjallisuuteen että internet lähteisiin perustuvasta tiedosta. Näiden lähteiden lisäksi olen ollut yhteydessä Suomen juutalaiseen seurakuntaan ja siellä yli-

rabbi Simon Livsoniin. Hänen kanssaan olen käynyt keskusteluita sekä sähköpostitse että puhelimitse. Lähdeaineistossa olen käyttänyt myös hänen artikkeleitaan kosher-ruuasta ja kosher- sertifikaateista. Opinnäytetyössäni käyttämäni kuvat ovat peräisin toimeksiantajaltani, Teija Kaaretkoskelta.

### **6.3 Tietopaketti kosher-ruokavaliosta**

#### **6.3.1 Raaka-aineet**

Syötäväksi sallittuja eläimiä ovat ns. karjaeläimet jotka ovat märehitöitä ja joilla on halkinainen sorkka. Näitä ovat naudat, lampaat, puhvelit, vuohet ja kirahvi, myös poro on sallittu. Käytännössä poroa ei ole vielä saatavilla. Syyinä on ristiriita teurastustavasta. Hevonen, sika ja petoeläimet eivät ole sallittuja syötäväiksi.

Siipikarjasta sallittuja ovat kana, hanhi, ankka ja kalkkuna. Villi- ja riistalinnut eivät ole sallittuja. Kananmunat saavat olla vain sallittujen lintujen munia, eikä niissä saa olla edes veripiilkkuja. Minkään eläimen verta ei saa käyttää ruuanlaitossa. Tähän sääntöön poikkeuksena ovat kalat ja heinäsiirikka.

Maito ja meijerituotteet eivät saa sisältää lihaa tai muita eläinperäisiä aineita. Maitoa ei saa käyttää ruokajuomana lihan kanssa. Maidon, voin ja kevyiden juustojen nauttimisen jälkeen tulee huuhdella suu, ennen kuin nautitaan liharuokia. Vastaavasti toisinpäin liharuokien nauttimisen jälkeen suositellaan 1-6 tunnin taukoa ennen maitoruokien nauttimista. Syyksi mainitaan lihan hidas sulaminen elimistössä. Samasta syystä kypsien juustojen nauttimisen jälkeen tulisi olla useamman tunnin tauko ennen lihatuotteiden nauttimista.

Parve eli neutraalit tuotteet, joita ovat kasvikset, kasvisvahat, hedelmät, yrtit, mausteet, kala, kananmunat ja hunaja. Tämän ryhmän tuotteita voi vapaasti yhdistellä sekä liha- että maitotuotteiden kanssa. Kalaa ei kuitenkaan yleensä sekoiteta lihan kanssa samaan ruokaan vaikka niitä tarjoiltaisiin samalla aterialla. Kaloista ja merenelävistä sallittuja ovat vain ne joilla on suomut, evät ja selkäranka. Äyriäiset kuten ravut ja hummeri sekä nilviäiset kuten sinisimpukka, eivät kuulu *kosher*-ruokavaliioon.



Kaikki tuotteet, joita ei ole jalostettu ja jotka kasvavat kasveissa, pensaissa tai puissa ovat sallittuja. Joitakin tuotteita, jotka ovat vaikeasti puhdistettavissa hyönteisistä ja/tai madoista, etenkin *ortodoksijuutalaiset* välttävät ruokavaliossaan.

Jos liivate on eläinperäistä eikä se ole sallitun oikealla tavalla teurastetun eläimen gelatiinia, on se silloin kielletty eli *trefa*. Makeiset, margariinit, leipätuotteet, jogurtit ja jäätelöt voivat sisältää esimerkiksi sian nahasta tai sisäelimistä tehtyä liivatetta. Tällaiset tuotteet eivät ole sallittuja. Myöskään eläinperäiset glyserolit, kalsiumsteariiti ja magnesium eivät kuulu *kosher*-ruokavalioon. Sallittuja ovat agar-agar, guarkumi ja johanneksenleipäpuujauhe. Lisäaineissa voi myös olla eläinperäisiä rasvoja, jotka eivät ole sallittuja. Lisäaineista seuraavat tekevät yleensä elintarvikkeesta kielletyn: E 120, E 161 g, E 422, E 430, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436, E 470, E 471, E 472 a–c ja e, E 473, E 474, E 475, E 476, E 477, E 481, E 482, E 483, E 491, E 492 ja E 494.

Ruokajuomana voi olla vettä, mehua, virvoitusjuomia, olutta, viiniä tai maitoa. Maitoa ei saa tarjota liha-aterioiden yhteydessä ja rypäleviinien tulee olla *kosher*. Poikkeuksena tähän ovat marja- ja hedelmäviinit. Viinirypälemehu ja viinirypälettä sisältävä sekamehu eikä viinirypäleen kuoresta saatava väriaine E 163 ole myöskään sallittuja.

Ruuanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet, liha- ja siipikarjaa lukuun ottamatta löytyvät ihan päivittäistavarakaupoista. Sallittujen tuotteiden osalta löytyy internetistä reaaliajassa päivittyvät listat joilta löytyvät *kosher-dairy* eli maitotuotteet (332 kpl) sekä *kosher-parve* eli neutraalit tuotteet (980 kpl) tuotteet ([finland.somefood.org](http://finland.somefood.org)).

Helsingistä löytyy *kosher*-tuotteisiin erikoistunut liike Zaafranco.com (Malminkatu 24), jonka nettikaupasta voi tilata sallittuja liha- ja siipikarjatuotteita. Tuotteet toimitetaan matkahuollon kautta ympäri Suomen. Pakastetuotteiden osalta toimitus on tällä hetkellä kerran viikossa torstaina.

*Kosher*-viinit sekä väkevät juomat kuuluvat Alkon tilausvalikoimaan ja niiden saatavuus kannattaa varmistaa aina hyvissä ajoin.

Jos käytettävä elintarvike ei löydy sallittujen tuotteiden listalta on asia syytä tarkistaa.

### 6.3.2 Esikäsittely, ruuanvalmistus ja tarjoilu

Koska liha- ja maitotuotteiden nauttiminen yhtä aikaa on ehdottomasti kielletty, tulee liha- ja maitotuotteet pitää täysin erillään koko valmistus- ja tarjoilu-prosessin ajan. Raaka liha, raaka kala, raaka kana, kasvikset, maitotuotteet, leipä ja kypsät ruuat vaativat kaikki omat käsittely- ja leikkuualustat. Eri elintarvikkeille tulee myös olla omat leikkuuveitset ja etenkin liha- ja maitotuotteille.

Jos liha- ja maitotuotteiden esikäsittelyastiat eivät varmuudella ole erilliset (muovi tai teräsastiat) on syytä käyttää joko kertakäyttöisiä muovi- tai alumiinistöistä. Poikkeuksena tähän ovat lasiastiat joihin ruoka-aineet eivät imeydy. Edellytyksenä on kuitenkin huolellinen puhdistus eri ruoka-aineiden valmistuksen ja tarjoilun jälkeen.

Ruuan valmistuksessa tulee olla erilliset valmistusastiat lihalle ja maitotuotteille. Jos tämä ei käytännössä ole mahdollista, niin on syytä käyttää vaikka kertakäyttöisiä alumiinivuokia ruuan kypsentämiseen. Poikkeuksena tähän ovat lasiset astiat, kuten jo edellä mainittiin. Samat astiat on huomioitava ruuan tarjoilussa. Lihaa ei tarjoilla samalla aterialla maitotuotteiden kanssa eikä samoista tarjoiluastioista.

Käytännössä siis lihaa ei koskaan paisteta voissa eikä lihakastikkeeseen saa laittaa kermaa. Liha-aterialla ei leivän päälle voi sivellä voita eikä vaikka lihamakaronilaatikkoon saa laittaa muna-maitoa. Liha-aterialla ei saa tarjota maitoa ruokajuomaksi. Liha-aterian jälkiruokana ei voi tarjoilla maitosuklaata eikä kermajäätelöä. Aterian jälkeen tulee pitää tauko, joka vaihtelee 1–6 tuntiin. Vastaavasti jos ensin syödään maitotuotteita, voita tai kevyitä juustoja, niin suun huuhtelu vedellä riittää. Tämän jälkeen voi nauttia liharuokia. Jos aterialla on tarjolla kypsiä juustoja, tulee pitää tauko ennen liharuokien nauttimis-

ta. Kalaa voidaan tarjota samalla aterialla lihan kanssa, mutta sitä ei tarjoilla eikä nautita samoilta astioilta.

### 6.3.3 Ruokailuastiat ja – välineet

Ruokailuastioiden ja – välineiden osalta tulee muistaa samat perusasiat kuin itse ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa. Liha- ja maitotuotteille tulee olla eriliset ruokailuastiat ja – välineet. Ainoastaan lasiset astiat ovat mahdollista puhdistaa ja käyttää sekä liha- että maitotuotteiden ruokailussa. Vaihtoehtoisesti tulisi joko olla uudet käyttämättömät ruokailuastiat ja – välineet tai sitten käytetään ihan kertakäyttöisiä astioita. Tavallisia kertakäyttöastioita löytyy ihan päivittäistavarakaupoista. Ekologisesti ajateltuna olisi kuitenkin järkevämpää hankkia biohajoavia kertakäyttöastioita. Tähän löytyy tuotesarja *BioWare*, joka voidaan hävittää kompostoimalla. Tuotesarja sisältää lautasia, mukeja, kulhoja, rasioita, kupin pidikkeitä sekä aterimia. Tuotetta valmistaa ja markkinoi Huhtamäki.

## 7 POHDINTA

Opinnäytetyö tehtynä ja takki tyhjä.

Tässä vaiheessa pitäisi olla pää täynnä uusia viisaita ajatuksia ja reppu täynnä uutta tietoa. Jostakin syystä tunne on päin vastainen.

Aloitin opinnäytetyöni syksyllä 2010 ja ajattelemattomuuttani jätin työni ”kypsymään” päästessäni töihin keväällä 2011. Työntäyteinen aika vierähti turhankin nopeaan mutta onnekseni tutor-opettajani Marja Tolonen-Martikainen sattui asiakkaaksi ravintolaan, jossa työskentelen. Hänen myötävaikutuksella tartuin työhöni uudelleen ja nyt ollaan onnellisesti jännittämässä valmiin työn seminaari esitystä, joka siis on huomenna.

Opinnäytetyöni tavoitteena oli *kosher*-ruokaohjeistuksen laatiminen matkailuyritykselle ja tavoite saavutettiin. Nyt vain tuntuu, etten kuitenkaan ole tehnyt tarpeeksi. Olisihan sitä voinut kirjoittaa vaikka edes vähäsen joka päivä, mutta jostain syystä en osaa toimia sillä tavalla. Toimintani tehostuu deadline lähestyessä ja nämä viimeiset päivät ennen seminaaria ovatkin olleet kaikkein tuottoisimpia.

Opinnäytetyöhöni, joka on toiminnallinen opinnäytetyö ja lopputuotoksena on *kosher*-ruokaohjeistus matkailuyritykselle, olisin voinut lisätä ateriakokonaisuuksia eri tilanteita ajatellen sekä *kosher*-ruokaohjeita. Toisaalta voin kyllä ajatella asian niin, että nyt minulla on tavoitetta jatkaa opintojani eteenpäin ja syventää tietämystäni *kosher*-ruuan suhteen. Paljon olen oppinut tässä vuosien varrella ja kieltämättä juutalaisuus itsessään oli jo viedä mukanaan. Vaikka olen aina suhtautunut kunnioittavasti juutalaisiin ja heidän kulttuuriinsa, olen huomannut kunnioitukseni ja nöyryyteni heidän viisautensa edessä kasvaneen entisestään. Tällä hetkellä suunnitelmissa siintää lomamatka Israeliin mahdollisesti jo ensi keväänä. Ja täytyyhän niitä *kosher*-ruokia käydä maistelemassa ihan paikan päällä, jotta niistä osaa sitten tehdä vaikka ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyön, jonain päivänä.

***"Šhalom aleichem"***

(suom. rauha kanssasi)

## LÄHTEET

Alko.2013. Osoitteessa <http://www.alko.fi/kosher/&expand=7>. 28.5.2013

Arola, P. – Hyry, K. – Kalha, U. – Pentikäinen, A. – Pentikäinen, E. 2003. Uskonnon matkakirja. Uskonnot tänään. 2.painos. Helsinki: Kirjapaja.

Bengtsson, N. 1999. Viini ja uskonnot. Helsinki: Yliopistopaino.

Chabad Lubavitch of Finland. Jewish life in Finland. 2013. Osoitteessa <http://www.lubavitch.fi/calendar>. 6.2.2013.

Clarke, P. 1994. Maailman uskonnot. Elävän uskon perusteet. Helsinki: WSOY.

Elintarvikelaki. 13.1.2006./23. Osoitteessa [http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search\[type\]=pika&search\[pika\]=elintarvikelaki](http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search[type]=pika&search[pika]=elintarvikelaki). 22.8.2013.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, elintarvikehygieniasta. Osoitteessa <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:FI:PDF>. 22.8.2013.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013. Osoitteessa <http://www.evira.fi/portal/fi/etusivu/>. 25.2.2013.

Global Drinks Finland. 2013. Osoitteessa <http://globaldrinksfinland.com/>. 13.5.2013.

Halla, P. 2009. Kosher on enemmän kuin ruoka: Eedenin anti omassa keittiössä. 1.painos. Helsinki: FFY Forever For You.

Harviainen, T. – Illman, K-J. 2003. Juutalainen kulttuuri. 3.painos. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy.

Hatakka, M. – Pakkala, P. – Siivonen, P. – Turja, M. 2004. Elintarvikehygieniä, hygieniaosaaminen ja omavalvonta. 1.painos. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Huhtamäki. 2013. BioWare. Biohajoavat tuotteet. Osoitteessa <http://www.foodservice.huhtamaki.fi/products/sectors/root?nodeId=478&rootId=450>. 29.8.2013.

Hyry, K. – Pentikäinen, J. (toim.) 1999. Uskonnot maailmassa. 4.uudistettu painos. Helsinki: WSOY.

Jokiluosto- upea loma-asunto Luostolla Lapissa. 2013. Osoitteessa <http://www.jokiluosto.com>. 25.2.2013.

Jurvelin, P. 2009. Raamatun ajan keittokirja. Helsinki: Art House Oy.

- Jääskeläinen, J. 2010. Juhlien juhlat. Ryttylä: Kustannus Oy Uusi Tie.
- Kauppalehti. 2013. STT:n uutinen 30.6 2008. Koskenkorva sai kosherleiman. Osoitteessa <http://www.kauppalehti.fi/>. 28.5.2013.
- Kaaretkoski edustus- ja juhlapalvelu. 2012. Osoitteessa <http://www.kaaretkoski.fi/?kieli=fi>. 29.10.2012.
- Kosher cheese. 2013. Osoitteessa <http://oukosher.org/blog/consumer-kosher/kosher-cheese/>. 14.8.2013.
- Kosher dairy tuotteet.2013. Osoitteessa [http://finland.somefood.org/?page\\_id=24282](http://finland.somefood.org/?page_id=24282). 6.8.2013.
- Kosher parve tuotteet. Osoitteessa [http://finland.somefood.org/?page\\_id=28726](http://finland.somefood.org/?page_id=28726). 6.8.2013.
- Kröger, H. – Junttila, P. 2013. Euroopan juutalaisten kutsu. Keuruu: Otavan kirjapaino.
- Livson, S. 2013. Suomen Juutalaisten seurakuntien (Helsinki ja Turku) yllirabbiinin kanssa käymäni sähköpostiviestittely 14.–18.5.2013 sekä puhelinkeskustelut 11.- 15.8.2013.
- Livson, S. 2012. Kosher- sertifiointista monenlaista hyötyä. Artikkelit Ruokasuomi tiedotelehdessä 3/2012, 14. Osoitteessa <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/lehti/tiedote-3-2012.pdf>. 6.8.2013.
- Livson, S. 2013. Kosher ruoka kiinnostaa yhä enemmän teollisuutta ja kuluttajia. Kehittyvä elintarvike 2/2013, 54. Osoitteessa <http://kehittyvaelintarvike.fi/lehtiarkisto/nro-2-2013>. 6.8.2013.
- Pyhä Raamattu. 1993. Vanha testamentti. Suomen evankelis-luterilaisen kirkon kirkolliskokouksen vuonna 1992 käyttöön ottama suomennos. Jyväskylä:Gummerus.
- Suomen ekumeeninen neuvosto. Uskonnot maailmalla 2012. Osoitteessa [http://www.ekumenia.fi/ekumenian\\_tietopankki/tilastoja/uskonnot\\_maailmalla\\_2012/](http://www.ekumenia.fi/ekumenian_tietopankki/tilastoja/uskonnot_maailmalla_2012/). 6.2.2013.
- Taipale, U. 2013. Juutalainen ruokakulttuuri. Osoitteessa [http://www.srk-opisto.fi/tiedoston\\_katsominen.php?dok\\_id=1551](http://www.srk-opisto.fi/tiedoston_katsominen.php?dok_id=1551). 28.8.2013.
- Vilka, H. – Airaksinen, T.2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Zaafranco & Co.2013. Osoitteessa <http://www.zaafranco.com/v1/>. 13.5.2013.
- Zion´s gate.2013. Juutalainen elämä. Osoitteessa [http://zionsgate.info/?page\\_id=544](http://zionsgate.info/?page_id=544). 5.2.2013.

