



HUMANISTINEN
AMMATTIKORKEAKOULU

OPINNÄYTETYÖ

Silmänruokaa korville ja keholle

Tapaustutkimus ruoka-annosten kuvailusta kuurosokealle

Johanna Närä

Viittomakielentulkki (240 op)

Huhtikuu / 2014

HUMANISTINEN AMMATTIKORKEAKOULU

Viittomakielentulkin koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Työn tekijä Johanna Närä	Sivumäärä 45 ja 3 liitesivua
Työn nimi Silmänruokaa keholle ja korville – Tapaustutkimus ruoka-annosten kuvailusta kuurosokealle	
Ohjaava(t) opettaja(t) Outi Mäkelä	
Työn tilaaja ja/tai työelämäohjaaja Suomen Kuurosokeat ry, KT Riitta Lahtinen	
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää miten puheella kommunikoivalle kuurosokealle luodaan mielikuva ruoka-annoksesta valokuvista kuvailtuna. Tutkimuksessa tutkittiin miten lautasannoksesta luodaan mielikuva puheen ja selkään piirtämisen keinoin ja mistä osa-alueista ruoka-annosten kuvailu koostuu. Selkään piirtämisestä tutkittiin millaisia haptiiseja ruoka-annosten kuvailussa käytettiin ja lisäksi työssä kartoitettiin gastronomisen esillelaiton perusperiaatteiden hyödyllisyyttä ruoka-annosten kuvailussa. Ruoka-annosten kuvailusta kuurosokealle ei ole tehty aikaisempaa tutkimusta. Työn tilaajana toimii Suomen Kuurosokeat ry ja työelämäohjaajana KT Riitta Lahtinen.</p> <p>Tutkimus toteutettiin tapaustutkimuksena. Tutkimusaineistossa havainnoitiin kolmea tulkkiä, jotka toteuttivat ruoka-annosten kuvailun valokuvista samalle asiakkaalle. Ruoka-annoksia kuvailtiin kolme; alku-, pää- ja jälkiruoka. Tutkimusmenetelminä kuvailutilanteissa käytettiin havainnoinnin lisäksi dokumentointia ja dokumentin laadullista sisällönanalyysia. Sisällönanalyysi toteutettiin teoriaohjaavana analyysinä. Teoreettisena viitekehystenä käytettiin kirjallisuutta kuvailusta, sosiaalishaptisesta kommunikaatiosta ja kuurosokeille tulkkauksesta. Gastronomista ruoan esillelaittoa käsiteltiin kirjallisuuden ja alan ammattilaisten haastatteluiden kautta.</p> <p>Ruoka-annosten kuvailu muodostui aloituksesta, tarjoiluastian ja ruoka-aineiden kuvailusta, kuvailujärjestyksestä, kuvailun laajuudesta ja kuvailun lopetuksesta. Ruoka-annosten mielikuvan muodostumiseen vaikuttivat kuvailussa käytettävät sanat, kuvailun järjestelmällisyys ja ruoka-aineen olemusta kuvailevien haptiisien käyttö. Käytetyt haptiisit ilmensivät ruoka-aineen olemusta käsimuotojen, liikkeen, koon ja painovoiman käytön kautta. Puhe ja selkään piirtäminen tukivat toisiaan mielikuvan hahmottamisessa. Kuvailuissa tuli esiin kellotaulun käyttö ruoka-aineiden paikantamisessa. Kellotaulua käytetään myös ruoka-annosten esillelaiton perustana. Ruoka-annoksen esillelaitossa pyritään korostamaan kalleinta raaka-ainetta, joten annoksen kokoajan näkökulmasta se olisi luontainen ruoka-annoksen kuvailun aloituspiste. Ruoka-annokset ovat yleensä mietittyjä kokonaisuuksia, joilla pyritään visuaaliseen näyttävyyteen ja ruokahalun herättämiseen. Tämä on hyvä tiedostaa annoksia kuvailtaessa.</p> <p>Tapaustutkimuksen tulokset eivät ole yleistettävissä, mutta työstä voidaan hyödyntää tietoa käytännön kuvailutilanteisiin. Tutkimuksestani hyötyvät kuurosokeiden parissa työskentelevät viittomakielen tulkit ja muut työntekijät sekä näkövammaisten kanssa työskentelevät henkilöt. Lisäksi kuurosokeiden ja näkövammaisten läheiset voivat hyödyntää tuloksia. Tuloksia voidaan hyödyntää myös merkityksellisen ruoka-annosten kuvailun elementtejä pohtiessa.</p>	
Asiasanat kuurosokeat, kuvailu, ruoka-annosten kuvailu, esillelaitto, sosiaalishaptinen kommunikaatio	

HUMAK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Degree Programme in Sign Language Interpreting

ABSTRACT

Author Johanna Närä	Number of Pages 48
Title A Case Study of Describing Food Dishes for a Deafblind Person	
Supervisor(s) Outi Mäkelä	
Subscriber and/or Mentor The Finnish Deafblind Association, Riitta Lahtinen, PhD	
Abstract <p>The purpose of this study was to discover how food dishes are described to a deafblind person who communicates with speech. This study traces the categories that are involved in food description and how the image of a dish on a plate is constructed through verbal description and drawing onto the back. The haptices, touch messages that were present when describing food were studied and analysed. Also the basics of food presentation were presented in order to reflect the usefulness of that theory in food description to a deafblind person. Environmental description of food dishes has not been studied before. The subscriber of the thesis is The Finnish Deafblind Association and the mentor is Riitta Lahtinen, PhD.</p> <p>The study was performed as a case study. Three qualified sign language interpreters described three food dishes from pictures to the same deafblind person. There were three pictures to be described, a starter, a main course and a dessert. The main methods used in this study were observation, documentation and qualitative content analysis of the data. The qualitative content analysis was implemented through theory orientated analysis. Literature about environmental description, social-haptic communication and deafblind interpretation were used as the theoretical context of this study. Information on gastronomical food presentation was gathered through literature and interviews of professionals from that field.</p> <p>The categories involved in food description were the beginning and the end of description, describing the plate and food items on it, the order of describing the items and the length of the description. The use of words, systematical description and haptices that present the food item described affect the image that one gets of the dish. The haptices used presented the essence of the item that was described through the use of hand shapes, movement, size and pressure, i.e grammar of touch, haptices. Verbal description and drawing onto the back simultaneously supported each other as methods for creating an image of the presented food. When localising the food items onto the back the use of clock face emerged from the study material which is the very basic element of food presentation too. In a dish, the main ingredient is usually highlighted on purpose so from that point of view the main ingredient is a natural starting point for food description. Dishes are usually well thought entities that strives for visual and appetising impact. This is something that is good to be aware of when describing food.</p> <p>Since the nature of this study is a case study, the results are not universal. Regardless, the results and conclusions benefit interpreters and other people who work with the deafblind. Also the results may be applicable to other groups such as the vision impaired. The close relations of the vision impaired and the deafblind people profit from this study too. The results of this case study can be applied when reflecting upon what makes a meaningful description of food dishes.</p>	
Keywords deafblind, environmental description, describing food, food presentation, social-haptic communication	

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 TYÖN TAUSTAA JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	7
2.1 Aikaisempi tutkimus	8
2.2 Tutkimusmenetelmät	9
3 KUUROSOKEUDESTA	11
4 KUVAILUSTA	12
4.1 Kuvailun menetelmiä	12
4.2 Sosiaalishaptinen kommunikaatio	14
4.2.1 Keholle piirtäminen	15
5 RUOKA-ANNOSTEN ESILLELAITTO	16
6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	18
7 RUOKA-ANNOSTEN KUVAILU	21
7.1 Kuvailun aloitus	22
7.2 Kuvailujärjestys	23
7.3 Tarjoiluastian kuvailu	24
7.4 Ruoka-aineden kuvailu	26
7.4.1 Alkuruoka	26
7.4.2 Pääruoka	30
7.4.3 Jälkiruoka	32
7.5 Kuvailujen laajuus	33
7.6 Kuvailun lopetus	34
8 POHDINTA	34
8.1 Tutkimuskysymyksiin vastaaminen	34
8.2 Tutkimuksen arviointi	39
LÄHTEET	43
LIITTEET	
Liite 1- Lupalomake	46
Liite 2 - Haastattelukysymykset	47
Liite 3 - Menu	48

1 JOHDANTO

Hyväntekeisestä ruoka-annoksesta herauttaa nopeasti vesi kielelle. Ruokaan ja sen esillelaittoon kiinnitetään nykyään entistä enemmän huomiota myös arkiruoassa. Syöminen on tärkeä osa ihmisen elämää ja sen merkitys kokonaisvaltaisena kokemuksena on lisääntynyt. Kuvailu on tärkeä osa kuurosokeille tulkkausta ja ruokailutilanteiden kuvailu on sen yksi osa-alue. Olen itse ravintola-alan ammattilainen ja olen pitänyt ruoan kuvailua helppona aiheena, sillä taustallani tiedän ruoasta ja aterioiden valmistamistavoista paljon sekä tunnistan hyvin erilaisia ruoka-aineita. Tutkimusaiheeni myötä heräsin siihen, että harvalla tulkilla on tällaista taustaa ja aloin pohtia miten ruoka-annoksia kuvaillaan kuurosokeille. Miten heille herautetaan vesi kielelle kun visuaalinen ruoka-annoksen viesti puuttuu?

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tutkia ruoka-annosten kuvailua puheella kommunikoivalle kuurosokeelle. Tutkimusaihe on lähtöisin työn työelämäohjaajalta Riitta Lahtiselta ja työn tilaajana toimii Suomen Kuurosokeat ry. Työssä hahmotetaan tapaustutkimuksella miten kuurosokeelle luodaan mielikuva annoksesta puheen ja selkään piirtämisen keinoin ja millaisista osa-alueista ruoka-annosten kuvailu koostuu. Lisäksi työssä pyritään selvittämään millaisia sosiaalishaptisen kommunikaation keinoja selkään piirtämisessä käytetään ruoka-annoksia kuvaillaessa. Aihe on varsin mielenkiintoinen, sillä kuurosokeille kuvailua on tutkittu taiteiden, reittien ja tilojen osalta, mutta yhtään tutkimusta ruoan kuvailusta ei ole tehty.

Tutkimuksessani käytän teoreettisena viitekehystenä pääasiallisesti tutkimuksia kuurosokeudesta, kuvailusta ja sosiaalishaptisesta kommunikaatiosta. Kartoitan lisäksi tietoa gastronomisesta ruoan esille laitosta ja hahmotan tätä kautta ajatusta siitä, mikä on ruoka-annoksen tekijän tavoite annosta kootessa. Ruoka-annosten kuvailun tutkiminen toteutettiin tapaustutkimuksena havainnoimalla ja dokumentoimalla tulkkien toimintaa opinnäytetyötä varten järjestetyissä kuvailutilanteissa. Tutkimukseni tuottaa uutta tietoa tulkkausosalalle kuurosokeiden kanssa työskenteleville. Tutkimustuloksista voivat hyötyä myös muut kuurosokeiden ja näkövammaisten parissa työskentelevät henkilöt sekä kuurosokeiden ja näkövammaisten läheiset. Työni tavoite on herättää ajatuksia ja tietoisuutta siitä, millaisin keinoin ruoka-annosten kuvailua voi-

daan toteuttaa. Tietoisien kuvailun lisääntyessä tutkimustulokseni hyödyttävät kuvailijoiden lisäksi kuvailun vastaanottajia. Tutkimuksestani tehdään artikkeli Tuntosarvilehteen ja Suomen Kuurosokeat ry:n verkkosivuille.

2 TYÖN TAUSTAA JA TUTKIMUSKYSYMYKSET

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tutkia ruoka-annosten kuvailua valokuvista puheella kommunikoivalle kuurosokealle. Idea tutkimukseen lähti keskustelusta Riitta Lahtisen kanssa. Olen itse aikaisemmalta koulutukseltani ravintolakokki ja minulla on ravintola-alalta yli kahdeksan vuoden kokemus tarjoilijana. Päätimme Lahtisen kanssa yhdistää osaamiseni ravintola-alalta kuurosokeille tulkkaukseen ja lopputuloksena syntyi ajatus tutkia ruoka-annosten kuvailua kuurosokealle. Monet kuurosokeat haluavat, että tarjolla olevia ruokia kuvaillaan (Paasonen 2008, 60). Työlle on siis työelämä- ja asiakaslähtöistä tarvetta.

Tutkimuksessani pyrin selvittämään miten kuurosokealle asiakkaalle luodaan mielikuva lautasannoksesta puheen ja selkään piirtämisen keinoin ja millaisista osa-alueista ruoka-annoksen kuvailu koostuu. Näiden kuvaamisessa ja analysoinnissa käytän hyödykseni kuvailun ja sosiaalishaptisen kommunikaation kieliopin perusteita. Työni tavoitteena on lisäksi tuoda esiin ravintola-alalta lautasannoksen kokoamiseen liittyviä peruseriaatteita, joita tulkit voivat hyödyntää ruoka-annosten kuvailussa. Tutkimuksen tarkoituksena ei ole kartoittaa oikeita tai vääriä tapoja ruoan kuvailuun vaan tutkia millaisin keinoin kuvailua tehdään.

Opinnäytetyö pyrkii vastaamaan kysymyksiin

- Miten asiakkaalle luodaan mielikuva lautasannoksesta puheen ja selkään piirtämisen keinoin?
- Millaisista osa-alueista ruoka-annoksen kuvailu koostuu?
- Millaisia haptiiseja ja hapteemeja ruoka-annosten kuvailussa käytetään ilmentämään kuvailun kohdetta selkään piirtäessä?
- Miten ruoka-annosten esille laiton peruseriaatteita voidaan hyödyntää ruoka-annosten kuvailussa?

2.1 Aikaisempi tutkimus

Kuvailusta eri tilanteissa on tehty useampia opinnäytetöitä, samoin kuvailua sivutaan useissa kuurosokeille tulkkausta käsittelevissä teoksissa. Opinnäytetöitä on tehty muun muassa musiikin (Lahtinen & Varjonen 2011), taiteiden (Ritala 2006), kuvien (Niemelä 2011; Murtola 2013) ja reittien kuvailusta (Niemi & Reunanen 2012). Edellä mainituista tutkimuksista voidaan hyödyntää tietoa myös ruoka-annosten kuvailuun, mutta varsinaista pelkkään ruoka-annosten kuvailuun keskittyvää tutkimusta ei ole tehty. Opinnäytetyöt ovat valmistuneet Humanistisesta ja Diakonia-ammattikorkeakouluista. Teoksessa Aisti kuvailu (Lahtinen & Palmer & Lahtinen, 2009) perehdytään kuvailuun perusteellisesti, mutta ruoka-annosten kuvailua käsitellään lyhyesti ruokalistan ja noutopöydän kuvailusta kertovassa osiossa.

Kuvailua sivutaan myös näkövammaisille suunnatuissa kuvailutulkkausta käsittelevissä lähteissä. Kuvailutulkkausta taideteoksista ja veistoksista on tutkinut Aino Yli-Kerttula (2011) Aalto-yliopistosta Taiteen maisterin opinnäytetyössään. Kuvailutulkkauksesta löytyy tietoa lisäksi muun muassa Kulttuurilla kaikille –palvelun julkaiseman Anu Aaltosen (2007) kirjoittamasta Kuvailutulkkauksen tietopakettista ja Näkövammaisten Keskusliitto ry:n verkkosivuilta.

Sosiaalishaptisesta kommunikaatiosta on tehty tutkimusta väitöskirjatasolle asti. Kirjassa Haptiisit ja hapteemit (Lahtinen 2008) käsitellään sosiaalishaptista kommunikaatiota ja siihen liittyvää kielioppia. Tutkimusaineistoni selkään piirtämisen haptiisien analysointi tulee pitkälti perustumaan tähän kirjallisuuteen. Haptiisien käytöstä röntgentutkimuksessa on valmistunut Hottisen (2013) opinnäytetyö Metropolia ammattikorkeakoulusta.

Ruoan esille laitosta ei tämän opinnäytetyön selvitysten puitteissa tullut esiin tieteellisiä tutkimuksia. Yhteydenotoni alan koulutuslaitosten kirjastoihin ja tekemäni lyhyet haastattelut alan ammattilaiselle ja kouluttajalle eivät myöskään tuottaneet tulosta aikaisempien tutkimusten osalta. Lautasannosten sommittelusta on kirjoitettu jonkin

verran kirjallisuutta ja aihetta sivutaan ravintola-alan oppikirjoissa lyhyesti. Aalborgin yliopistossa Tanskassa toimii Rakennustekniikan laitoksen alaisuudessa koulutusohjelma, joka keskittyy muotoiluun ja ruokaan (Division of Food and Design) (Aalborg University 2014). Heidän julkaisemansa tutkimukset ja artikkelit keskittyvät havaintojeni mukaan ruokailun holistiseen kokemukseen ruokailuympäristöstä ruokailukäyttäytymiseen. Varsinaisesti ruoka-annosten esille laitosta en löytänyt tutkimuksia heidänkään julkaisuistaan. Lautasannosten kokoamisessa on kuitenkin tiettyjä estetiikkaan perustuvia perusperiaatteita, joita käsittelen kartoittamani kirjallisuuden, tekemieni ammattilaisten haastatteluiden ja omien kokemuksieni pohjalta tarkemmin luvussa 5.

2.2 Tutkimusmenetelmät

Toteutin tutkimukseni tapaustutkimuksena, jossa tarkastelin pientä joukkoa tapahtumia havainnoinnin, dokumentoinnin ja laadullisen sisällön analyysin avulla. Tapaustutkimukselle tyypillinen piirre on, että sen avulla pyritään selvittämään jotain, mikä ei ole entuudestaan tiedossa, mutta vaatii lisävalaisua. Tavoitteena on lisätä ymmärrystä tutkittavasta tapauksesta ja olosuhteista, joiden lopputuloksena tapauksesta tuli sellainen kuin tuli. Tapaustutkimuksessa tutkimuksen kohde on usein yksi ilmiö, johon pyritään perehtymään perusteellisesti ja antamaan ilmiöstä mahdollisimman hyvä kuvaus. (Laine, Bamberg & Jokinen 2007, 10; Kananen 2013, 28.) Tapaustutkimus määrittellään laadullisen tutkimuksen lajiksi ja sen lähtökohtana on todellisen elämän kuvaaminen ja tutkiminen kokonaisvaltaisesti (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 161-162).

Käytin tutkimuksessani yhtenä tiedonkeruumenetelmänä havainnointia, koska sen avulla saadaan välitöntä tietoa yksilöiden toiminnasta (Hirsjärvi ym. 2009, 213). Havainnointia käytetään perustellusti tiedonkeruumenetelmänä, jos tutkittavasta ilmiöstä tiedetään hyvin vähän (Tuomi & Sarajärvi 2012, 81). Sitä suositellaan käytettäväksi tutkimuksissa, joissa tutkitaan vuorovaikutusta ja vaikeasti ennakoitavia tilanteita (Hirsjärvi ym. 2009, 213), jota ruokien kuvailu usein on (Lahtinen 2004, 89; Lahtinen, Palmer & Lahtinen 2009, 82).

Dokumentointi on yksi laadullisen tutkimuksen tiedonkeruumenetelmistä, jota käytettiin myös tässä tutkimuksessa. Dokumentit ovat tutkijoiden itsensä tuottamaa materiaalia, jolla kuvataan todellisuutta. (Hirsjärvi ym. 2009, 217). Dokumentoin havainnoidut tilanteet videotallenteen muotoon myöhemmin tapahtuvaa sisällönanalyysia varten. Pyysin tutkimukseen osallistujilta suostumuksen kuvatun materiaalin käyttöön tutkimuksessa Lupalomakkeen (LIITE 1) ehdoin. Suostumukset pyydettiin ennen kuvailutilanteita. Valitsin dokumentoinnin tiedonkeruumenetelmäksi, jotta mahdollisimman tarkka analyysi tutkittavasta ilmiöstä olisi mahdollinen.

Tutkimuksen pääasiallisena tutkimusmenetelmänä käytin dokumentin laadullista sisällönanalyysiä. Tutkimusaineiston laadullisessa sisällönanalyysissä aineisto ensin puretaan pieniin osiin, käsitteellistetään ja lopuksi järjestetään uudelleenlaisiksi kokonaisuudeksi. Sisällönanalyysin tavoitteena on pyrkiä muodostamaan tutkittavasta ilmiöstä kuvaus, jolla kytketään tulokset ilmiön laajempaan kontekstiin ja aihetta koskeviin muihin tutkimustuloksiin. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.) Tarkemmaksi analysointimenetelmäksi valikoitui teoriaohjaava analyysi, joka on yksi laadullisen sisällönanalyysin analysointitapa. Teoriaohjaavassa analyysissä edetään aluksi aineistokohtaisesti, mutta teoria ohjaa ja auttaa analysointia. (Tuomi ym. 2012, 96-97.)

Ruoka-annosten esille laiton peruseriaatteiden kartoittamisessa käytän hyödykseni ravintola-alan kirjallisuutta, alan asiantuntijoita ja omia kokemuksiani. Ruoka-annosten esillepanosta oli hyvin vaikea löytää ajankohtaista kirjallista materiaalia, joten päätin käyttää haastattelua tiedonkeruumenetelmänä saadakseni ajankohtaisempaa tietoa aiheesta. Haastattelin alalla pitkään ollutta keittiömestaria ja ravintolakoulun ruokatuotannon lehtoria. Haastattelulajiksi valikoitui puolistrukturoitu haastattelu ja haastattelut olivat lyhyitä, muutaman kysymyksen mittaisia kokonaisuuksia. Puolistrukturoidulle haastattelulle on tyypillistä, että haastattelu kohdennetaan tiettyihin teemoihin, joista keskustellaan (Hirsjärvi & Hurme 2010, 47-48). Haastattelukysymykset löytyvät liitteestä 2.

3 KUUROSOKEUDESTA

Tässä luvussa käsittelen kuurosokeutta lyhyesti. Työn tilaajataho on alan etujärjestö ja työ on pääasiallisesti suunnattu viittomakielentulkeille ja henkilöille, jotka tekevät työtä kuurosokeiden parissa, joten en koe tarkempaa selvitystä asiakasryhmästä tämän työn yhteydessä tarpeelliseksi.

Pohjoismaissa käytetään yhteistä määritelmää kuurosokeudelle, jonka mukaan kuurosokeus on vaikea-asteinen kuulon ja näön toimintarajoitteinen yhdistelmä. Määritelmä keskittyy kuurosokeuteen toiminnallisesti, joten kuurosokeaksi luokiteltu henkilö ei ole välttämättä aina täysin kuuro ja täysin sokea. (Suomen Kuurosokeat ry 2014a; Förbundet Sveriges Dövblinda 2014.) Kuurosokeiden ryhmä on varsin moninainen vamman laadusta, sen etenemisestä ja vammautumisiästään riippuen. Osalla kuurosokeista kuulon ja näön tilanne voi vaihdella jopa päivittäin (Lahtinen 2002, 207.) Suomessa on arviolta noin 850 kuurosokeaa. Kuurosokeutta aiheuttavat monet tekijät, kuten erilaiset oireyhtymät, sairaudet, tapaturmat ja ikääntyminen. Kuurosokeuden yleisimpiä aiheuttajia ovat CHARGE- ja Usherin oireyhtymät. (Suomen Kuurosokeat ry 2014a; Rouvinen 2003,14).

Kuurosokeat jaetaan kahteen ryhmään sen perusteella, onko kuurosokeutuminen tapahtunut ennen kielenkehittymistä vai sen jälkeen. Ennen kielenkehitystä kuurosokeutuneista käytetään nimeä syntymästä kuurosokeat ja kielenkehityksen jälkeen ilmenevästä kuurosokeudesta nimeä kuurosokeutunut. Kuurosokeiden ryhmästä puhuttaessa käytetään termejä kuurosokeat ja kuulonäkövammaiset, jotka molemmat tarkoittavat kuulonäkövammaisen yhdistelmää. (Rouvinen 2003, 13.) Käytän opinnäyte-työssäni ryhmästä termiä kuurosokeat, sillä se on tulkkauslalla yleisesti käytetty termi ja se esiintyy myös Suomen Kuurosokeat ry:n nimessä.

Kuurosokeilla on useita kommunikaatiotapoja vamman laadusta, vammautumisiästään, tilanteesta ja ympäristöstään riippuen (Rouvinen 2003, 18). Kuurosokeat käyttävät

usein yhtä tai useampaa kommunikaatiotapaa samanaikaisesti (Kovanen & Lahtinen 2006, 8). Kuurosokean henkilön käyttämä kieli valikoituu yleensä hänen kuuloasteensa perusteella (Lahtinen 2006, 185). Syntymästä kuurot tai varhaislapsuudessa kuuroutuneet kuurosokeat käyttävät viittomakieltä kukin näkökykynsä mukaan. Kun henkilö ei enää pysty seuraamaan viittomista näkönsä avulla, siirrytään käyttämään taktiilia viittomakieltä. (Rouvinen 2003, 19.)

Kuulevina syntyneet kuurosokeat käyttävät puhuttuun kieleen pohjautuvia kommunikaatiomenetelmiä, kuten puhetta, viitottua puhetta, sormiaakkosviestintää, suuraakkoskirjoitusta ja pistekirjoitusta. He käyttävät usein jotain kuulon apuvälinettä kuten kuulolaitetta tai sisäkorvaistutetta, mutta apuvälineillä ei välttämättä saa puheesta selvää meluisissa tiloissa. Tällöin kommunikaation tukena voidaan käyttää erilaisia kosketukseen perustuvia menetelmiä. (mt., 20.) Tämä opinnäytetyö on tehty näitä kommunikaatiomenetelmiä käyttävien kuurosokeiden näkökulmasta.

Kuurosokealla henkilöllä on oikeus Kelan järjestämään tulkkauspalveluun. Kuurosokealle tulkkaus koostuu viestin välittämisestä, opastuksesta ja kuvailusta. Viestin välittämiseen voidaan käyttää puhetta, viittomakieltä, viitottua puhetta ja kirjoitustulkkausta. Lisäksi voidaan käyttää kosketukseen perustuvia menetelmiä, kuten sosiaalishaptista kommunikaatiota ja taktiileja menetelmiä. Ympäristöä koskeva tieto tulkkaustilanteissa välittyy kuvailun ja opastamisen kautta. (Kela 2013.) Tasavertainen tiedonsaanti on tärkeää, jotta voidaan elää samanvertaisesti muiden ihmisten kanssa (Paasonen 2008, 67).

4 KUVAILUSTA

4.1 Kuvailun menetelmiä

Kuurosokea henkilö ei saa samanlaista tietoa fyysisestä ja sosiaalisesta ympäristöstään kuin näkevät ja kuulevat henkilöt. Ympäristöstä saadut auditiiviset ja visuaaliset viestit auttavat kuulevia ja näkeviä sopeutumaan tilanteisiin ja ohjaavat tilanteissa

käyttäytymistä. Kuvailu muiden aistikanavien kautta mahdollistaa tasavertaisen tiedonsaannin ympäristöstä tai kohteista kuurosokealle. (Raanes 2001; Lahtinen 2008, 22.) Kuvailu jaetaan osa-alueisiin kielen ja menetelmien mukaan. Kielellistä kuvailua tehdään puheella, viittomakielellä ja kirjoitetulla kielellä, ja sitä voidaan tukea erilaisin menetelmin kuten liikkeillä, kohteita osoittaen tai sosiaalishaptisin menetelmin. (Lahtinen 2006, 191). Eri kuvailumenetelmät täydentävät ja tukevat toisiaan, mikä mahdollistaa elämyksen kokemisen kuurosokealle (Ritala 2006).

Kuvailu ei ole sama asia kuin selittäminen. Kuvailun tarkoituksena on kertoa ympäristöstä ja tapahtumista sellaisina kuin ne näyttäytyvät, jotta kuurosokea voi muodostaa kuvan ympäristöstään itse omiin taustatietoihinsa perustuen (Raanes 2001.) Kaikkea ympäristöstä saatavaa informaatiota ei ole mahdollista kuvailla vaan kuvailijan on tehtävä tilanteissa valintoja ja poimittava tilanteen kulkuun liittyviä olennaisia asioita johdonmukaisesti. Kuvailun toteuttamiseen ei ole olemassa kirjoitettuja sääntöjä, mutta Raanes (2001) korostaa järjestelmällisyyden ja toiminnallisen ajattelutavan tärkeyttä. Järjestelmällisen kuvailun kautta henkilö saa tukea muille aistihavainnoille saaden näin selkeän kokonaiskuvan ympäröivästä tilanteesta, joka puolestaan mahdollistaa tilanteissa toimimisen (Lahtinen 2006, 193). Kuvailun tarve ja määrä ovat tilannesidonnaisia ja riippuvat henkilöiden tarpeista sekä kiinnostuksen kohteista (Marttila 2006, 19).

Kuvailuun sisältyy yleisen, fyysisen, henkilökohtaisen sekä sosiaalisen tilan ja toiminnan kuvailua (Lahtinen ym. 2009, 12). Ympäristöstä voidaan kuvailla myös yksittäisiä kohteita, kuten taideteoksia tai tarjolla olevaa ruokaa. Raaneksen (2001) mukaan sosiaalisen tilan kuvailuun kuuluu lisäksi kuurosokean henkilökohtaisen tilan kuvailu. (Lahtinen 2006, 191.) Kuvailu mahdollistaa kuurosokealle itsenäisen toiminnan erilaisissa tilanteissa, lisää tilanteiden hallinnan tunnetta sekä tukee kontaktin saamista ja osallistumista ympäristöön. (Lahtinen ym. 2009, 13; Raanes 2001.) Kuurosokealle on kuvailun kautta kerrottava erilaisista vaihtoehtoista, jotta hän tietää mitä on odotettavissa. Hänen tulisi arkielämässä saada itse päättää muun muassa siitä, mitä hän syö. (Paasonen 2008, 67.)

Kuvailtavista kohteista kerrotaan niiden eri ominaisuuksista. Näitä ovat muun muassa koko, korkeus, muoto, määrä, etäisyys, syvyys ja pituus. Kielellisen kuvailun lisäksi

voidaan ominaisuudet myös piirtää keholle. Esineiden kokoa voidaan tunnustella myös käsin. Mikäli tunnusteleminen ei ole mahdollista, kokoa voidaan kuvailla kädestä käteen näyttämällä. (Lahtinen ym. 2009, 102-103.)

Kuvailun sisällön laajuus voidaan jakaa neljään alueeseen. Ne ovat perusominaisuuksien ilmaisu, peruskuvailu, tarkka kuvailu ja laajennettu kuvailu. Perusominaisuuksien ilmaisussa kerrotaan lyhyesti kohteen ominaisuuksista. Peruskuvailussa kohteesta ja toiminnasta kerrotaan perusasiat vastaanottajan tarpeisiin. Tarkkaan kuvailuun kuuluu kohteen yksityiskohtaista kuvailua, jonka kautta vastaanottaja hahmottaa kokonaisuuden kuvailtavasta asiasta. Laajennettuun kuvailuun kuuluu tarkan kuvailun lisäksi taustatietoja kohteesta. Kuvailu voi olla joko spontaania tai etukäteen valmisteltua. (Lahtinen ym. 2009, 22-23.)

Yksi kuvailun menetelmistä on edetä laajasta yksityiskohtaiseen. Kohteesta kerrotaan ensin pääasiat, jonka jälkeen kuvaillaan yksityiskohtia. Käsitteet luovat jo tietoa tilasta tai kohteesta, esimerkiksi torin käsite luo mielikuvan aukeasta tilasta, jossa on toripöytiä. (mt., 46.) Samoin ruoka-annoksissa esimerkiksi alkuruoan käsite luo ajatuksen pienikokoisesta suolaisesta annoksesta.

4.2 Sosiaalishaptinen kommunikaatio

Sosiaalishaptisen kommunikaation lähtökohtana on vuosia tutkittu kosketuskäyttäytyminen. Sen perusajatuksena on kosketuksen ja kehon liikkeisiin perustuvan kielen ja ympäristön jaettu kokeminen. (Lahtinen 2008, 50-51.) Haptinen järjestelmä on monimuotoinen ja sillä ei ole tiettyä aistielintä vaan se sijaitsee lähes koko kehon alueella. Kädet ja muut kehonosat ovat aktiivisia, kokonaisvaltaisia tiedon vastaanottajia. Haptinen järjestelmä pitää sisällään kehon ja objektin vuorovaikutuksellisuuden ja kokemuksellisuuden ympäristön kontakteissa. (mt., 30-32.) Sosiaalis-etuliite laajentaa haptiikan koskemaan ihmisten välistä vuorovaikutuksellisuutta, tunnetiloja, käyttäytymistä ja reaktioita. Sosiaalishaptinen kommunikaatio mahdollistaa kokonaisvaltaisen orientoitumisen tilanteisiin ja toimintaan. Sosiaalishaptisten menetelmien kautta kuurosokea saa kosketukseen perustuvaa reaaliaikaista tietoa ympäristöstä. (mt., 77).

Sosiaalishaptinen kommunikaatio koostuu haptiiseista ja hapteemeista. Haptiisit ovat keholle kosketuksella tehtyjä viestejä, jotka täydentävät aistitietoa, mutta ne voivat toimia myös itsenäisenä kommunikaationa. Haptiisit välittävät visuaalista ja auditiivista tietoa. Hapteemit kuvaavat kosketuksen kehomuuttujia. Haptiisit muodostetaan, tunnistetaan ja erotetaan toisistaan kosketuksen muuttujien, hapteemien avulla. Kosketuksen muuttujia ovat muun muassa kosketuksen kesto, paikka, painovoima, laajuus, toistot, rytmi, liike, haptinen etäisyys ja käsimuodot (Lahtinen 2008, 140; Lahtinen 2013.)

Sosiaalishaptiset viestit ovat syntyneet eri tavoin ja ne perustuvat kehon liikkeisiin, keholle tehtyihin liikkeisiin ja kekokosketuksiin. Osa viesteistä perustuu luonnollisiin liikkeisiin ja kosketuksiin, osa visuaalisiin perusmuotoihin, ja osa viittomiin ja niiden muunnoksiin. Viestit voivat perustua myös käyttäjien välisiin sovittuihin viesteihin. (Lahtinen 2008, 76.)

4.2.1 Keholle piirtäminen

Keholle piirtämisellä jaetaan kuurosokealle ympäristötietoa kosketuksen kautta. Sillä voidaan viestittää tietoa ympäristöstä, ihmisten käyttäytymisestä, toiminnasta ja taiteesta. Piirrettäessä luodaan kuvailtavasta kohteesta mielikuvakartta, joka perustuu keholliseen kokemukseen. Keholle piirtäminen voidaan tehdä kehon neutraaleille alueille eli vastaanottajan käteen, reiteen tai selkään. Vastaanottajan kanssa on tärkeää sopia etukäteen mitä aluetta kehosta saa käyttää kuvailuun. (Lahtinen 2008, 67.) Keholle piirtäminen on kuvailun osa-alue, jolla voidaan helpottaa kohteen ja ympäristön suhteiden hahmottamista (Lahtinen ym. 2009, 123).

Piirtämiseen liittyy kuvailun kohteen paikantaminen suhteessa kehoon. Sillä on suora suhde visuaaliseen ja kosketeltavaan maailmaan. Piirtäessä ilmaistaan muun muassa suuntia. Esineen yksityiskohtaisessa kuvailussa piirretään sen muoto, koko, kaltevuus ja muiden kohteiden suhde tarkasteltavaan objektiin. Jos objekti on pöydällä tai muulla pinnalla, aloitetaan piirtäminen peruspinnasta, jolle objekti sijoitetaan. Piirtä-

mistä hahmottaessaan vastaanottaja kokoaa mielikuvaa, joten on tärkeää, että piirtäminen etenee loogisessa järjestyksessä. (Lahtinen 2008, 127.)

Opinnäytetyöni keskittyy havainnoimaan selkään tehtävää kuvailua. Selkään piirrettäessä vastaanottaja tuntee ja tunnistaa selkään piirretyt kosketustavat ja liikkeet. Selkään on helppoa piirtää suuria kokonaisuuksia. Selkään piirtäminen toteutetaan useimmiten yhdellä tai kahdella kädellä etusormilla, useammalla sormella tai koko kämmenellä. (mt., 68.) Selkään piirrettäessä on hyvä huomioida haptinen etäisyys. Haptinen etäisyys on kahden kosketuspinnan välinen matka. Sormien tulee olla riittävän kaukana toisistaan, jotta vastaanottaja hahmottaa kahden erillisen viivan piirtämisen. Jos sormet ovat liian lähellä toisiaan, vastaanottaja havaitsee vain yhden viivan piirtämisen. Toinen piste voi jäädä paikoilleen orientaatiopisteeksi osoittamaan suuntautumispistettä ja toinen sormi voi jatkaa piirtämistä. Tällöin henkilö hahmottaa piirrettävät suhteet helpommin. (mt., 127-128.)

5 RUOKA-ANNOSTEN ESILLELAITTO

Ruoan esillelaitto on oma taiteenlajinsa, ja kuten ei muissakaan taiteissa, ei lautasannosten kokoamiseenkaan ole olemassa tarkkoja sääntöjä (Avotie 1991, 34). Ruoan esillepanoa voidaan verrata esimerkiksi valokuvaukseen, sillä molemmissa käytetään tiettyjä estetiikkaan perustuvia peruseriaatteita. Ihmissilmää miellyttävät yleensä tietyt perusmuodot ja sommitelmat kulttuuritaustasta riippumatta. Yksi näistä on kultainen leikkauspiste, joka perustuu matemaattisiin suhteisiin. (Digikuvaus 2010). Lautasella tällä tarkoitetaan oikealla, vähän alaviistossa olevaa pistettä. Tähän kohtaan sijoitetaan usein annoksen pääraaka-aine, koska asiakkaan katse kiinnittyy siihen ensimmäisenä (Avotie 1991, 35).

On hyvä muistaa, että ihmiset näkevät asiat lukusuuntansa mukaan, länsimaissa vasemmalta oikealle, ja tämän myötä katselijan silmä usein kiinnittyy ensimmäisenä vasemmalle (Digikuvaus 2010). Annoksen osat ryhmitellään lautaselle, sillä ryhmitely annos on selkeämpi. Yleensä vältetään täysin symmetristä sommittelua, sillä toispuoleisuus mielletään tyylikkäämmäksi. Pariton asetelma miellyttää silmää enemmän

kuin parillinen. (Avotie 1991, 35-37.) Kuvailu on kuurosokeiden mielestä selkeää, kun tulkki kertoo asioista, joihin ihmiset yleensäkin kiinnittävät huomiota (Lahtinen 2006, 193).

Haastattelin ruoka-annosten esillepanoon liittyen kahta ravintola-alan ammattilaista. Avotien kirja on julkaistu vuonna 1991 ja haastatteluiden tavoite oli päivittää edellä mainitun kirjan tietoja. Vastaajilla on työkokemusta alalta molemmilla yli 20 vuotta. Ensimmäinen haastateltava on toiminut alalla pitkään keittiömestarina ja toinen toimii ravintolakoulussa ruokatuotannon lehtorina. Vastausjoukon pienuus ei tee vastauksista yleistettäviä, mutta vastaukset tukevat myös omaa kokemustani alalta.

Värien käyttöä ruokahalun herättäjänä on tutkittu ja annosten värimaailma määrittelee pitkälti yhdessä makujen yhteensopivuuden kanssa mitä lautaselle laitetaan ja missä järjestyksessä (Nikula 2014). Taiteissa värien käyttöä ohjaavat erilaiset väriteoriat, jotka perustuvat tiettyjen perusvärien olemassaoloon, niiden variaatioihin, vastakohtaisuuksiin ja näiden jaottelu kylmiin ja lämpimiin sävyihin. Väriteorioita on olemassa useita erilaisia, ja näiden pohjalta sopivia väriyhdistelmiä käytetään sovelletusti ruoka-annosten kokoamisessa. Klassisia värien yhdistämistapoja ovat vasta-
värien sekä kylmien ja lämpimien sävyjen yhdistäminen. (Avotie 1991, 11-17.) Lämpimät sävyt herättävät ruokahalua paremmin kuin kylmät, joten lautaselle pyritään saamaan näistä tasapainoinen kokonaisuus. (Nikula 2014). Lämpimiä värejä ei saisi olla lautasella kuitenkaan liikaa, sillä ne kilpailevat keskenään, jolloin vaikutelma annoksesta on epätasapainoinen. Tummat värit ovat vaaleita raskaampia, jonka vuoksi ne sijoitetaan lautasella alapuolelle ja vaaleat värit yläpuolelle. (Avotie 1991, 17, 35-37.)

Eurooppalaiseen ruoka- ja ravintolakulttuuriin vaikuttaa suuresti ranskalainen keittiö ja tähän perustuen opetetaan lautasannosten kokoamisen perusteita myös kokkikouluissa. Klassisessa ranskalaisessa esillelaitossa pääraaka-aine sijoitetaan lähimmäs asiakasta ja lautasella käytetään vain muutamaa lisäkettä. (Nikula 2014.) Opiskelijoiden apuna lautasannoksen perusteiden hahmottamiseen käytetään kellotaulua; pääraaka-aine sijoitetaan viiden ja kahdeksan tienoille, päälisäke, jolla tarkoitetaan perunaa tai riisiä on yleensä kello seitsemän ja kymmenen suunnassa ja toinen lisäke, kasvikset, kello kymmenen ja kolmen suuntaan. (Mänttari 2014; Nikula 2014.)

Vastauksissa esillelaiton perusteena korostettiin estetiikkaa ja visuaalisuutta. Puhuttiin myös vaihtelevista trendeistä ja erimaalaisista ruokakulttuureista ja niiden vaikutuksesta esillelaittoon. Kultaisen leikkauksen olemassaolo tiedostetaan, mutta nykyään se ei enää ole aina lähtökohta annosten esillelaitossa. Tänä päivänä vaikutteita haetaan skandinaavisesta esillelaittotyylisestä, joka eroaa hieman ranskalaisesta maanläheisyydellä, suuremmalla komponenttimäärällä ja niiden sijoittamisella laajemmalle lautasalueelle. Lautasannosten kokoamiseen vaikuttaa paljon niiden esillelaittajan ajatusmaailma ja luovuus. Myös ravintolan liikeidealla on vaikutusta siihen, miten annoksia laitetaan esille. Visuaalisuutta haetaan eri muodoilla, ilmavuudella, väreillä ja erilaisilla tekstuureilla. Myös lautasella on osansa visuaalisessa kokonaisuudessa. (Nikula 2014.) Tärkeintä annoksen esillepanossa on kuitenkin se, että maut ovat kohdillaan ja annos on syötävissä (Mänttari 2014; Nikula 2014). Kuten kuvailussa, myös esillepanossa tärkeänä elementtinä on sen käytännöllisyys ja toimivuus.

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Aineistonkeruumenetelmien määrittelemisen jälkeen aloin kerätä sopivaa tutkimusjoukkoa, jota kartoitettiin yhdessä opinnäytetyön ohjaajien kanssa. Tutkimukseen osallistuvilla henkilöillä on tärkeää olla mahdollisimman paljon tietoa tai kokemusta tutkittavasta asiasta (Tuomi ym. 2012, 85-86). Laadullisessa tutkimuksessa tutkimus perustuu suhteellisen pieneen tapausmäärään, jolloin aineisto on usein harkinnanvaraista ja tarkoituksenmukaisesti poimittu (Eskola & Suoranta 2001, 61). Piirtämällä kuvailu vaatii vastaanottajalta ja piirtäjältä tiettyä harjaantuneisuutta (Lahtinen ym. 2009, 124). Tässä opinnäytetyössä tutkimusjoukko muodostui yhdestä asiakkaasta ja kolmesta tulkista. Tutkimusjoukon tulkit ovat kaikki olleet vähintään kolme vuotta töissä kuurosokeiden parissa ja ovat käyneet Sosiaalishaptinen kommunikaatio -kurssin. Kurssin laajuus on kolme opintopistettä ja kurssilla syvennyttään tietoisien kosketuksen käyttämiseen sosiaalishaptisen kommunikaation avulla (Keskuspuiston ammattikoulu 2013). Tutkimustilanteen asiakas on tottunut kuvailun ja sosiaalishaptisten menetelmien käyttäjä, joten hänelle on muodostunut analyttinen ote kuvailun vastaan-

ottamiseen. Lisäksi osallistuin itse Sosiaalishaptisen kommunikaatio -kurssille tutkimusta tehdessäni, jotta pystyin paremmin analysoimaan tutkimusmateriaaliani.

Opinnäytetyön resurssien puitteissa ruoka-annosten kuvailu päätettiin toteuttaa valokuvista. Ruoka-annoksia kuvailtiin kolme; alku-, pää- ja jälkiruoka (kuva 1). Kuvat otin itse Helsingin eri ravintoloissa omalla kamerallani. Kuvista kuvailtavien annosten esil-elaittotaapojen tuli olla riittävän erilaisia, jotta tutkimuksessa saataisiin mahdollisimman monipuolista tietoa annosten kuvailusta.



KUVA 1. Kuvailtavat ruoka-annokset: alku-, pää- ja jälkiruoka

Yhteydenotot tulkkeihin ja asiakkaaseen tapahtuivat marraskuun 2013 puolivälissä ja tutkimukset tehtiin saman vuoden joulukuun alussa kahtena peräkkäisenä päivänä. Tutkimuspäivinä kävin tutkimuksen kulun läpi ensin asiakkaan kanssa ja sitten kunkin tulkin kanssa ennen kuvailun alkua. Tutkimustilanteessa simuloitiin hetkeä, jolloin asiakas on tulkin kanssa etsimässä ravintolaa, ja he pysähtyvät katsomaan esillä olevaa menua (LIITE 3) ja sen ruoka-annoksia kuvina, jotka tulkit kuvailee asiakkaalle. Tulkit saivat kukin noin minuutin aikaa tutustua kuviin ja ruokalistaan ennen kuvailua. Kuvailut toteutettiin seisten, tulkit olivat asiakkaan takana viistosti vasemmalla puolella. Kuvat oli sijoitettu päälleen korkeudelle, jotta ne eivät näkyisi tallenteella. En halunnut kuvien näkyvän tallenteella, sillä tulisin käyttämään videolta kuvakaappauksia tutkimustulosteni havainnollistamisessa. Videomateriaali toimi apuna aineiston analysoimisessa, sitä ei julkaista missään ja materiaali tuhottiin opinnäytetyön valmis-

tuttua. Kuvailun jälkeen asiakkaalla oli mahdollisuus antaa tulkille palautetta ja tulkki pystyi halutessaan kommentoimaan suoritustaan. Näin päästiin käsiksi mahdollisiin kuvailuissa ilmenneisiin epäselvyyksiin ja saatiin asiakkaan näkökulmaa tutkimukseen mukaan. Tutkimukseni on rajattu koskemaan tulkkien tekemää kuvailua ruoka-annoksista, joten asiakkaan ja tulkkien kommentteja ei käsitellä varsinaisissa tutkimustuloksissa vaan nostan keskustelussa ilmenneitä asioita esiin lyhyesti luvussa 8.

Havainnoinnin ja dokumentoinnin jälkeen siirryin tutkimuksessa kuvatun aineiston käsittelyyn. Tallennettu laadullinen aineisto on usein tarkoituksenmukaista kirjoittaa puhtaaksi sanasanaisesti eli litteroida (Hirsjärvi 2009, 222). Litteroinnissa on tarkkuuden suhteen eri tasoja. Tarkin taso, jolla pyritään mahdollisimman autenttiseen kuvaukseen, huomioi sanojen lisäksi eleet ja äänenpainot taukoineen. (Kananen 2013, 99.) Tutkimukseni tavoitteen kannalta tarkan litteroinnin tekeminen on perusteltua, sillä edellä mainitut eleet voidaan tässä työssä tulkita tarkoittavan selkään piirtämistä. Selkään piirtämisen analysointi on puheen analysoinnin rinnalla keskeisessä osassa tutkimuksessani.

Aloitin litteroinnin kirjaamalla puheen tekstiksi tietokoneella. Tämän jälkeen tulostin tekstin isolla rivinvälillä, jotta saisin käsin kirjattua selkään luodut haptiisit. Kuten viittomakielen kirjoittamiseen (Savolainen 2000, 189), ei myöskään haptiisien ja hapteemien kirjaamiseen ole luotu vakiintunutta yhtenäistä tapaa. Kehitin oman tapani kirjata haptiiseja piirtäen. Piirroksilla pyrin ilmentämään eri hapteemeja, kuten liikettä, käsimuotoja ja suuntia. Kirjaamistapani oli tilannesidonnainen joka luotiin vain tämän tutkimuksen analysointia varten, joten en käsittele sitä tarkemmin tässä työssä.

Litteroidusta tekstistä hapteemeineen analysoin kuvailua ruoka-annoksittain. Analysointimenetelmänä käytin teoriaohjaavaa analyysia, joka on yksi laadullisen sisälönanalyysin analysointitapa. Teoriaohjaavasta analyysistä on tunnistettavissa aikaisemman tiedon vaikutus, mutta sen tavoitteena ei ole testata teoriaa vaan luoda uusia ajatuksia. Tutkijan analysointiprosessissa vaihtelevat aineistolähtöisyys ja valmiit mallit, joita pyritään yhdistelemään toisiinsa. (Tuomi ym. 2012, 96-97.)

Luokittelun apuna käytin sekä teoriaa että tutkimusaineistoa. Kirjasin ylös kuvailun piirteitä, missä järjestyksessä kuvailu tapahtui tilanteessa yleisesti ja yksityiskohtai-

sesti kunkin ruokalajin kohdalla. Tarkastelin, millä tavalla ruoka-annosten raaka-aineita kuvailtiin ja niiden sijoittumista suhteessa toisiinsa lautasella. Koska kuvailu puheella ja selkään piirtäen tapahtuu samanaikaisesti, en katsonut tarpeelliseksi erotella niitä toisistaan analysointivaiheessa vaan käsittelin niitä samanaikaisesti. Puheesta analysoin käytetyt ilmaisut ja hapteemeista käytetyn kehoalueen, käsimuodot, sijainnin, koon, painovoiman ja käden liikkeen sekä liikkeen nopeuden ja toistuvuuden. Keskityin myös tarkastelemaan puheen ja selkään piirtämisen yhteyttä toisiinsa.

Luokittelin aineiston kuvailun etenemisen ja annosten ruoka-aineiden mukaan. Käytin apuna Suomen Kuurosokeat ry:n sivuilta Sosiaalisten pikaviestien selityksiä haptiisien perushapteemeista. (Suomen Kuurosokeat ry 2014b). Hapteemien käsimuotojen ja liikkeiden kirjaamisessa käytin hyväkseni Lahtiselta saamaani tämän työn valmistamiseen mennessä painamatonta versiota hapteemien kuvailusta. Saamassani versiossa hapteemit oli kuvattu sanoin ja piirroksin. Kyseinen materiaali tullaan julkaisemaan Suomen Kuurosokeat ry:n verkkosivuilla.

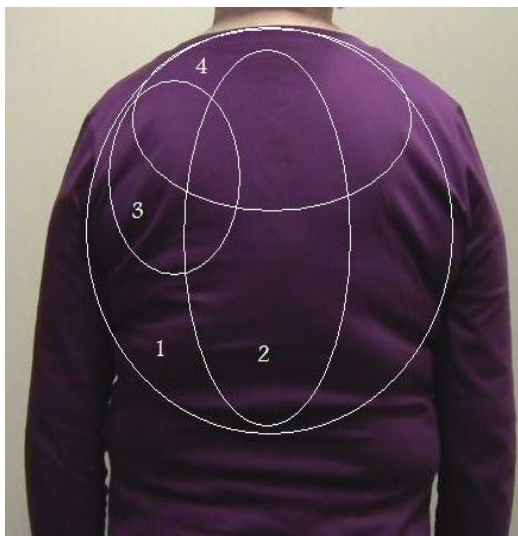
Ravintola-alan ammattilaisten haastatteluiden litterointia en katsonut tarpeelliseksi, sillä niiden tavoite tiedonkeruumenetelmänä erosi havainnoiduista kuvailutilanteista. Haastatteluiden tavoitteena oli päivittää kirjallisuudesta jo löytyvää tietoa ja ne toimivat tutkimuksessani suullisena lähteenä lähdekirjallisuuden tavoin. Haastatteluiden tarkka analysointi ei ollut työn tavoitteiden mukaista.

7 RUOKA-ANNOSTEN KUVAILU

Tässä luvussa pyrin kuvaamaan tutkimustuloksiani ruoka-annosten kuvailusta tarkasti ja järjestelmällisesti. Käsittelen ruoka-annosten kuvailuun liittyviä osa-alueita siinä järjestyksessä kuin ne tutkimusmateriaalissani ilmenivät. Annoksissa, joissa esiintyi ruoka-aineiden kuvailujärjestyksessä hajontaa tulkkien kesken, esittelen ruoka-aineet työssäni pääraaka-aineesta kellotaulun mukaisesti myötapäivään tai vasemmalta oikealle järjestyksessä. Tutkimukseeni osallistui kolme tulkkia, joihin viitataan tässä opinnäytetyössä kirjainkoodeilla A, B ja C. Luettavuuden vuoksi en ole eritellyt kunkin

tulkin kuvailuja yksityiskohtaisesti vaan olen nostanut esiin kuvailuissa ilmenneitä asioita.

Kuvailut toteutettiin selän eri alueille, jotka olen havainnollistanut kuvassa 2. Kuvailuissa käytettiin koko selkää (1), keskiselkää (2), lavan aluetta (3) ja yläselkää (4). Viittaan näihin alueisiin tutkimustuloksissani.



KUVA 2. Kuvailussa käytetyt selän alueet

7.1 Kuvailun aloitus

Kaikki tulkit aloittivat kuvailun tilaan orientoitumisella. Asiakkaalle kuvailtiin paikka, missä ollaan (ravintolan etuovi) sekä ikkunanäkymä ruokalistasta ja kuvista. Ruokalistan kuvailu voidaan aloittaa yleiskuvailulla kertomalla alku-, pää-, ja jälkiruoat. Lisäksi voidaan kertoa menukokonaisuudet. (Lahtinen ym. 2009, 82.) Ruokalistan maininnan yhteydessä kerrottiin kyseessä olevan kolmen ruokalajin menu. Kuvailut tahtuivat pääasiallisesti vain sanallisesti, mutta yksi osoitti lisäksi ohjaavalla kädellä ruokalistan ja kuvien paikkojen sijainnit sekä järjestyksen eteen ilmaan. Yleiskuvailun avulla asiakas orientoituu tulevaan. Kuvailut etenivät yleisestä yksityiskohtaiseen.

Ruoka-annosten kuvailu aloitettiin nimeämällä annos alku-, pää- tai jälkiruoaksi. Kielellisessä kuvailussa käsitteet sisältävät kohteeseen liittyvää tietoa ja perusolemuk-

sen oivaltamisen (Lahtinen 2008, 68). Tämän jälkeen ruoka-annoksesta kerrottiin annoskokonaisuus sanallisesti ruokalistalta ennen tarkemman kuvailun aloittamista.

7.2 Kuvailujärjestys

Alkuruoan kuvailujärjestyksessä tapahtui suurin hajonta. Alkuruoassa oli myös eniten kuvailtavia komponentteja. Kuvailut aloitettiin joko lautasesta tai leivästä. Tämän jälkeen tapahtui jo eroavaisuuksia, osa aloitti kuvailun lohiviipaleista ja osa majoneesista. Kuvailut etenivät aloituskohdasta loogisesti vasemmalta oikealle, päättyen tilliin, kananmunaan tai lohiviipaleisiin. Kurkkukuutioiden, majoneesin, kananmunaviipaleiden ja tillin kuvailujärjestys oli vaihtelevin. Tuotteet näkyvät kuvassa limittäin.

Pääruoan kuvailussa kaikki tulkit käyttivät kellotaulua. Pääruoka itsessään edustaa klassista ranskalaista esillelaittotapaa, jossa käytetään myös kellotaulua asettelun pohjana. Tehdyissä kuvailuissa aloituskohdat vaihtelivat, mutta aloitetusta kellonajasta edettiin kellotaulun mukaisesti myötäpäivään järjestyksessä. Kuvailut aloitettiin kello kuudesta (erikoisuus), yhdeksästä (pääraaka-aine) ja kahdestatoista (kellotaulun aloituskohta). Kellotaulun aluetta selvennettiin piirtäen kämmensyrjällä osoittaen kellonajan paikka edestakaisella sivuttaisliikkeellä, paikantamalla tuotteet suoraan kellonaikaan tai pyyhkäisemällä kämmensyrjällä alueen alkamiskohdasta loppumiskohtaan siten, että kosketus kämmenen ulkosyrjältä vaihtuu pyyhkäisyn aikana avoimen käsimuodon kautta kämmenen sisäsyrylle (kuva 3).



KUVA 3. Kellotaulun alueen kuvailu kämmensyrjällä pyyhkäisten

Eniten yhteneväisyyksiä kuvailujärjestyksessä ilmeni jälkiruoan kuvailussa, kaikki aloittivat kuvailun alhaalta ylöspäin edeten. Jälkiruoan kohdalla haasteena vaikutti olevan ruoka-aineiden tunnistaminen. Kaikissa jälkiruoan kuvailuissa tuli ilmi raaka-aineiden kerroksellisuus lasissa. Tieto kerroksien vinoudesta tuli ilmi kuvailuissa hie- man eri kohdissa, useimmiten ylintä kerrosta kuvailtaessa sanallisesti ja selkään piir- täen.

Ruoka-aineiden suhde toisiinsa nähden tarjoiluastiassa ilmeni paikantamalla ruoka- aineita selkään piirrettyyn tarjoiluastiaan, järjestelmällisesti etenevällä kuvailulla ja sanallisesti.

” --hapankorppu, jossa on päällä lohiviipaleita” Tulkki B

”tällä kulmalla on majoneesi ja -- päälle on aseteltu kurkkua ja tilliä ja sit- ten kaksi neljäsosaa kananmunaa” Tulkki C

”Lisäksi salaatin vierellä ja lihapullien välissä -- näkyy lautasen pohjalla kastiketta.” Tulkki A

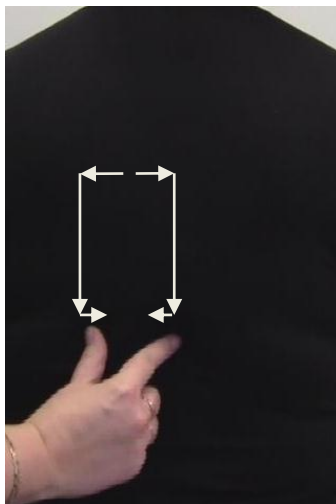
7.3 Tarjoiluastian kuvailu

Tarjoiluastian ollessa lautanen sen muodot piirrettiin aina yhdellä tai kahdella etu- sormella. Osa tulkeista käytti kahta kättä jättäen vasemman käden etusormen orien- taatiopisteeksi joko ylä- tai alavasemmalle. Itse muoto piirrettiin yhdellä kädellä myö- täpäivään. Astioista neliön ja ympyrän muoto kuvattiin koko selän alueella. Alkuruo- kalautasen ristikkokuvio piirrettiin selkään neljällä sormella vetäen ensin ylhäältä alas ja sitten vasemmalta oikealle tai tuotettiin vastaavalla tavalla kädestä käteen. Alku- ruokalautasen todettiin olevan lasilautanen. Pääruoka-annoksen lautanen kuvailtiin sanallisesti pyöreäksi ja ravintolalautaseksi. Kaikki eivät kuvailleet alkuruokalautasta.

Jälkiruoan tarjoiluastia piirrettiin keskiselkään. Astiaa kuvailtaessa kaksi kolmasosaa tulkeista käytti kuvailussa puoliavointa kättä, jossa peukalo ja kämmensyrjä koskevat selkää (kuva 4). Samaa käsimuotoa käytetään myös viittoman ”juomalasi” pohjana. Yksi käytti lisänä molempien käsien kämmensyrjiä keskiselässä kuvaamaan lasin alku- ja loppukohtaa pituussuunnassa. Käsien kämmenet olivat vastatusten toisiinsa nähden. Yksi tulkki piirsi kahta etusormea käyttäen lasin suorakulmaisen muodon ylhäältä alaspäin keskikohdasta ulospäin symmetrisesti (kuva 5). Lisäksi hän havainnollisti muotoa piirtämällä ylhäältä leveään, alaspäin kapenevan maljan muodon ylhäältä alaspäin kahdella etusormella samalla todeten sanallisesti, että astian muoto ei ole tällainen. Jälkiruoan tarjoiluastian, lasin todettiin olevan pitkä, korkeahko ja tavallisen juomalasin kokoinen. Kuvan todettiin olevan suurennettu.



KUVA 4. Puoliavoin käsimuoto jälkiruoan tarjoiluastiaa kuvailtaessa



KUVA 5. Muodon piirtäminen ylhäältä alaspäin ja keskeltä ulospäin symmetrisesti

7.4 Ruoka-aineet

7.4.1 Alkuruoka

Alkuruoan leivän suorakulmainen muoto toteutettiin selkään vaihtelevasti yksi- tai kaksikäteisesti, joko etusormella ja peukalolla tai kahdella etusormella piirtäen. Paikana käytettiin keskiselkää tai vasemman lavan aluetta. Leivät piirrettiin aina ylhäältä alaspäin ja keskeltä ulospäin symmetrisesti (kuva 5). Leivän muoto toistui osassa kuvailuista useampaan kertaan kuvailun aikana. Useimmiten muodon piirtämisen jälkeen vasemman käden etusormi ja peukalo jätettiin selän yläosaan orientaatiopisteiksi kuvaamaan leivän leveyttä (kuva 6). Sormien haptinen etäisyys vaikuttaa olevan seitsemisen senttiä. Vähemmistö kuvailijoista ei käyttänyt orientaatiopistettä lainkaan. Leivän suunta lautasella ilmeni piirtämisen kautta. Yksi tulkki käytti havainnollistamiseen myös kellotaulua ilmaisten sanallisesti leivän olevan kello 12 ja 6 suuntaisesti. Kaikki kuvailijat totesivat leivän olevan hapankorppu tai jokin muu ohut leipä.



KUVA 6. Orientaatiopiste etusormi-peukalo käsimuodolla ja lohiviipaleiden kuvailu kahdella sormella

Lohiviipaleiden sijainti leivällä ilmeni paikantamalla viipaleet leivän vasempaan reunaan. Puheella sijainti paikannettiin vasempaan reunaan tai ”tälle reunalle”. Viipaleet joko piirrettiin suoraan paikalleen tai leivän vasenta reunaa pyyhkäistiin ylhäältä alas paikan osoittamiseksi. Käsimuotona käytettiin joko kahta (etusormi-keskisormi, kuva 6) tai neljää sormea. Viipaleita piirrettäessä kuvailija pysäytti liikkeen hetkeksi jokaisen viipaleen kohdalla ja painoi sormiaan kevyesti asiakkaan selkään. Liike toistettiin neljästä kuuteen kertaa edeten ylhäältä alaspäin tai alhaalta ylöspäin. Piirtämisen ja sanallisen kuvailun lisäksi yksi tulkki havainnollisti viipaleiden limittäisyyttä asiakkaan käteen kuvan 7 tavoin ja vertasi sitä tapaan, jolla omenaviipaleet asetellaan omenapiirakkaan. Lohiviipaleista todettiin sanallisesti niiden sijainti, muoto ja määrä. Kokoa verrattiin sormen paksuuteen.



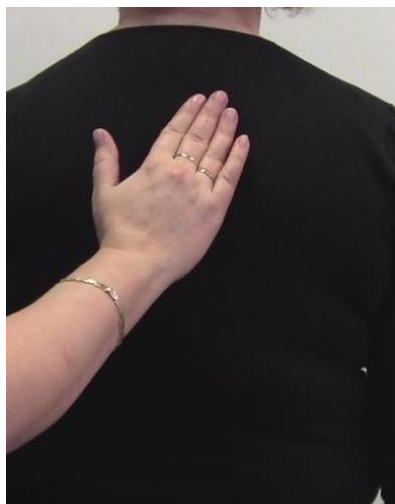
KUVA 7. Limittäisyyden ilmaiseminen kädestä käteen

Majoneesi piirrettiin suhteutettuna leivän leveyttä ilmaiseviin orientaatiopisteisiin tai edellä kuvattuihin muihin ruokatuotteisiin. Sijainti ilmaistiin myös sanallisesti. Piirretäessä selkään käsimuotona käytettiin joko etusormea, neljää sormenpäätä tai puoliavoimaa kättä. Liike on joko alhaalta ylöspäin kiemurteleva, ylhäältä alaspäin sormien väristelyä tai puoliavoimen käsimuodon sulkeutuminen keskiselän oikeasta keskireunasta alas keskelle. Sanallisesti majoneesin kuvailtiin pujottelevan. Majoneesin määrä ilmenee liikkeen ja käsimuodon kautta.

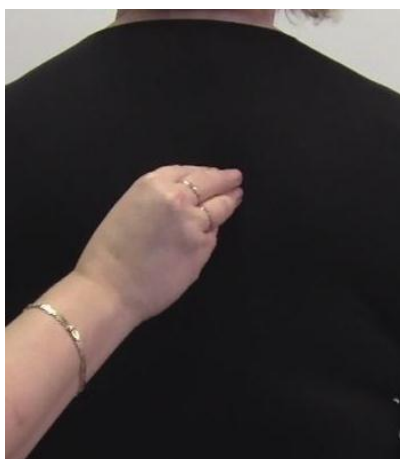
Kananmunan sijainti ilmeni suhteuttamalla sijainti orientaatiopisteisiin ja edellä kuvattuihin ruoka-aineisiin. Sanallisesti kananmunan kuvattiin olevan kurkun tai majoneesin päällä. Kananmunan muoto ilmeni sekä sanallisesti käyttäen sanoja viipale ja puolitettu puolikas että käsimuodosta ja liikkeestä. Käsimuotona käytettiin kahta sormea tai peukaloa ja etusormea. Liike tehtiin joko ylhäältä alas kuten lohiviipaleet, vasemmalta oikealle viistosti alas tai oikealta vasemmalle viistosti ylös. Liike toistettiin kaksi kertaa allekkain, josta kävi ilmi viipaleiden määrä. Määrä ilmaistiin myös sanallisesti numeroin.

Kurkun sijainti määräytyi samoin kuin majoneesin. Sanallisesti kurkku sijoitetaan oikeaan laitaan ja majoneesin päälle. Käsimuotona käytettiin pieniä muotoja, kuten avoimen käden (kuva 8) sormenpäitä ja suppukättä (kuva 9). Liike tehtiin kevyellä

painovoimalla ylhäältä alaspäin värisyttäen tai töpötellen. Sanallisesti kurkun muotoa kuvattiin hakkelukseksi tai kuutioksi.



KUVA 8. Avoin käsimuoto



KUVA 9. Suppukäsimuoto

Tillin kuvailussa käytettiin samoja elementtejä kuin kurkun kuvailussa. Käsimuotona käytettiin avoimen käden sormenpäitä ja liikkeenä kevyttä hipaisua ylhäältä alas joko töpötellen tai väristellen. Kaikki eivät kuvailleet tiliä.

7.4.2 Pääruoka

Pääruoan ruoka-aineet kuvailtiin koko selän alueelle. Pääruoassa paikantamiseen käytettiin lähes poikkeuksetta kellotaulua, joten käytän sitä myös tässä selän alueiden jaottelun sijaan.

Lihapyörökät sijoitettiin kello kahdeksan ja yhdentoista välille vaihtelevasti. Käsimuotona käytettiin puoliavointa kättä, jossa sormet ovat harallaan ja sormenpäät koskettavat selkää (kuva 10). Käsimuoto toistettiin kolme kertaa edeten joko ylhäältä alaspäin tai alhaalta ylöspäin. Pyörököitä todettiin sanallisesti olevan kolme kappaletta. Yksi kuvailija näytti pyörököiden paksuuden ja muodon asiakkaan käteen ja toteamalla niiden olevan kämmenen levyisiä. Pyörököiden koko tuli muilla tavoin ilmi käsimuodossa ja sanallisesti ilmaisten pyörököiden olevan aika kookkaita ja reilun kokoisia.



KUVA 10. Puoliavoin käsimuoto, jossa sormet harallaan ja sormenpäät koskevat selkään

Perunat paikannettiin poikkeuksetta kello kahdentoista kohdalle sekä sanallisesti että selän kellotauluun. Perunat kuvailtiin pieniksi, lohkoperunoiksi ja paistinperunoiksi. Yksi totesi perunoiden olevan valmiiksi kuorittuja. Määrästä todettiin perunoita olevan pieni keko, joka piirrettiin selkään saman käden sisäkämmensyrjältä ulkokämmensyrjälle kekomaisena liikkeenä vuoroittaisella kosketuksella selkään, jossa peukalo jäi koskettamaan selkää liikkeen ajaksi, tai avoimella käsimuodolla kello kahdessatoista

pyörivällä liikkeellä. Lisäksi määrän ilmaisussa käytettiin suppuksimuotoa töpötellen ja kapeaa puoliavoimaa kättä, jossa sormet ovat harallaan pysäytettynä keholle. Yksi tulkki kuvaili omalla kädellään perunakeon koon asiakkaan kämmenpohjaan.

Salaatti sijoitettiin vaihtelevasti kello yhden ja kuuden välille. Aloituskohta vaihteli, mutta kaikki lopettivat salaatin sijoittamisen kello kuuteen. Salaattia kuvattiin alueena kellonaikojen välillä ja avoimen käden pysähdyksellä tai pyöreällä liikkeellä kuvatulla alueella. Sanallisesti kuvailtiin salaatin olevan vihersalaattia, joka sisältää kurkkuvii-paleita, tomaattilohkoja, paprikasiivuja ja erilaisia salaatinlehtiä. Yksi tulkki vertasi salaatin vievän hieman suuremman osan lautasesta kuin muut ruoka-aineet paikantamalla pyörökät ja perunat puoliavoimella kädellä, jossa sormet koskettavat selkää, uudelleen suhteessa salaattiin. Lisäksi hän näytti salaattikukkurallisen vastaanottajan kämmenen pohjaan.

”--annoksessa ruoka-aineiden suhde on suurin piirtein kolmasosa jokais-ta ruoka-ainetta. Salaattia, vihersalaattia on hieman enemmän.” Tulkki C

Kastikkeen sijainti ilmennettiin niin ikään kellotaulun avulla, mutta myös suhteutettu-na muihin lautasen ainesosiin. Samanaikaisesti selkään paikannetaan uudestaan salaatin ja lihapyörököiden paikat koskettamalla edellä kuvattuja paikkoja. Kellotaulu ilmenee epätyypillisesti vastapäivään yhdessä kuvauksessa.

”--lautasen melkein koko alueella, että käytännössä tuolta kello yhdestä-toista takaisinpäin niin kellotaulua aina kello kolmeen asti” Tulkki C

Kastikkeen todettiin olevan keltaista sitruuna-oliiviöljykastiketta lautasen pohjalla. Kaikki käyttivät kastikealueen kuvaamisessa avoimella kädellä tapahtuvaa edesta-kaista kaariliikettä koko selän alueen alaosissa.

Persilja kuvailtiin joko pelkällä puheella tai puheella sekä piirtäen. Selkään piirrettä-essä persiljasilppu ilmeni samoin tavoin kuin alkuruoan tilli, käsimuotona käytettiin avointa kättä ja liikkeenä sormien väristelyä. Persiljasilppu paikannettiin aikaisemmin

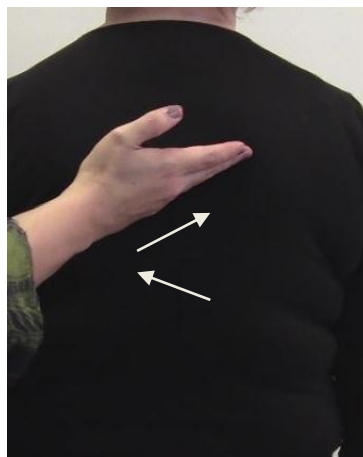
piirretyn lautasen reunoja mukaillen ympyrän muotoisesti koko selän alueella. Persiljan määrää kuvasivat lisäksi sanat silppu, pikkusen ja koristeena. Kaikki eivät kuvailleet persiljaa.

7.4.3 Jälkiruoka

Jälkiruoan kuvailu aloitettiin lasin alaosasta. Se kävi ilmi sijoittamalla mustikkahilloke keskiselän alaosaan ja toteamalla tämän sijaitsevan lasin alaosassa tai pohjalla. Paikan ilmaisemiseen selässä käytettiin joko avointa käsimuotoa, etusormi-peukaloa tai puolittain avointa kättä kapealla muodolla, jossa sormet koskevat selkään. Etusormen ja peukalon välinen haptinen etäisyys oli muutaman sentin ja puoliavoimen käden peukalon ja sormien välillä etäisyys näytti olevan nelisen senttiä. Määrästä mainittiin sanallisesti hillokkeen olevan pieni kaistale pohjalla. Mustikkahilloketta kuvailtiin lisäksi sanoilla tumma kastike, ihan tumman ruskea ja mustikkahilloke.

Marja-kookoskreemin sijainti ilmaistiin siirtämällä kuvailtavaa paikkaa keskiselässä hieman ylemmäksi suhteessa alempaan kerrokseen. Sanallisesti siirtymistä ilmaistiin siirtymällä kakkoskerrokseen, keskelle tai väliin. Käsimuodot pysyivät muuten samoina kuin edellä, mutta etusormi-peukalon haptinen etäisyys leveni hieman kuvaamaan kreemin suurempaa määrää suhteessa mustikkahillokkeeseen. Sanallisesti ilmaistiin kerroksen punaisuus ja kerrosta kuvailtiin täytteeksi, kreemiksi ja sorbettimaiseksi.

Seuraavaksi lasissa siirryttiin keskiselän yläselkään kuvaamaan uutta kerrosta. Käsimuodot pysyivät samoina kuin edellä. Lisänä kuvailuun lisättiin tieto kerroksien rajapintojen vinoudesta lasin pintaan nähden, joka ilmaistiin eri tavoin selkään piirrettäessä. Vinoutta kuvattiin joko piirtämällä selkään kämmensyrjällä vinot viivat (kuva 11) tai puolittain avoimella käsimuodolla, jossa kämmensyrjä ja peukalo koskettavat selkää ja käsimuoto sulkeutuu suppukäsimuodoksi liikkuen samalla alaspäin aloituskohdasta. Kaikki eivät ilmaisseet vinoutta selkään piirrettäessä. Sanallisesti kuvailtiin siirtyneen ylimpään kerrokseen ja todettiin kerroksien olevan vinoja tai moussen valuneen lasin reunaa pitkin. Kerrosta kuvailtiin lisäksi suklaiseksi, vaalean ruskeaksi ja huokoisen, ilmavan näköiseksi.



KUVA 11. Jälkiruoan kerroksien vinouden kuvailu kämmensyrjällä

Strösseliä kuvatessa käsi siirtyi jälleen hieman ylemmäksi suhteessa edellisiin kerroksiin, yläselkään. Sanallisesti strösselin kerrottiin olevan annoksen päällä ja lasin yläreunassa. Käsimuotona käytettiin avointa kättä, jossa sormet ovat hieman koukussa ja suppuu. Sormia väräyteltiin avoimessa käsimuodossa hitaasti ja suppu-käsimuodossa käsi pysyi joko paikallaan tai liikkui pyöreää liikerataa vastapäivään nopeana liikkeenä. Liikerata molemmissa käsimuodoissa mukaili pyöreää lasin yläreunaa ja liikettä toistettiin useita kertoja. Strösseliä kuvailtiin koristekeoksi, tummanruskeiksi papanoiksi, kököiksi, irrallisiksi klönteiksi, rikotuiksi muodoiksi ja isoiksi loh-kareiksi. Strösselin kuvattiin myös muistuttavan tavanomaista riisisuklaalevyä.

7.5 Kuvailujen laajuus

Tutkimustilanteen kuvailut olivat pääasiallisesti sisällölliseltä laajuudeltaan tarkkoja, mutta muutamia laajennettuja kuvailujakin esiintyi. Jos kuvailijalla on tarkempaa yksityiskohtaista tietoa tai asiantuntemusta kuvailtavasta kohteesta, kuvailusta tulee tarkempi (Lahtinen ym. 2009, 24-27).

”Karitsan liihapyörökät näyttää olevan tehty täyslihasta ja melko vähärasvaisia. Siinä ei muuta sidosainetta näytä olevan kuin pelkkää täyttä lihaa.” Tulkki C

Aina kuvailijalla ei ole tällaista tietoa kohteesta ja silloin kuvailu tapahtuu yleiskäsitteillä. (mt., 24-27).

”--kolme aika kookasta lihapullaa” Tulkki A

7.6 Kuvailun lopetus

Lähes puolet kuvailuista lopetettiin lyhyehköön sanalliseen yhteenvetoon annoksesta kuten sellainen alkuruoka, pääruoka tai jälkiruoka. Kerran alkuruoan kuvailu lopetettiin kertaamalla annoksen sisältö sanallisesti kuvailun päätteeksi ja toistamalla leivän muoto selkään. Jälkiruoassa toistettiin sanallisesti myös tarjoiluastia. Ruokalajista toiseen siirryttäessä havainnollistettiin lyhyen sanallisen yhteenvedon lisäksi pyyhkäisemällä selkä puhtaaksi avoimella käsimuodolla ylhäältä alas tai irrottamalla ote hetkeksi asiakkaasta. Puheessa ilmeni lyhyt tauko. Yksi tulkki paikansi kuvat kämmenen reunalla selkään painamalla oikealle, keskelle ja vasemmalle, ja siirtyi näin merkitsemällä kuvasta toiseen.

Menukokonaisuuden kuvailun lopuksi kosketus siirtyi joko asiakkaan olalle tai irti asiakkaasta. Puheella todettiin kootusti menun olleen tämän ravintolan kolmen ruokalajin menu tai kertomalla, että nyt on alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka kuvailtu. Lopuksi toivoteltiin hyvää ruokahalua ja asiakkaalle ilmaistiin mahdollisuus tehdä tarkentavia kysymyksiä.

8 POHDINTA

8.1 Tutkimuskysymyksiin vastaaminen

Tutkimukseni tavoitteena oli tutkia ruoka-annosten kuvailua puheella kommunikoivalle kuurosokealle. Tutkimukseni kohteena olivat puheen ja selkään piirtämisen keinot, joilla annoksista luodaan mielikuva asiakkaalle sekä ruoka-annosten kuvailun osa-

alueet. Lisäksi työssä haluttiin löytää vastaus kysymyksiin, millaisia sosiaalishaptisen kommunikaation kieliopillisia seikkoja eli hapteemeja ruoka-annosten kuvailussa selkään piirrettäessä käytetään ja miten ruoka-annosten esillelaiton peruseriaatteita voidaan hyödyntää ruoka-annosten kuvailussa. Tutkimuskysymysten vastauksissa on osittain päällekkäisyyksiä, mutta olen pyrkinyt vastaamaan kysymyksiini mahdollisimman tarkasti kysymyskohtaisesti.

Ensimmäinen tutkimuskysymykseni tutki, miten asiakkaalle luodaan mielikuva lautasannoksesta puheen ja selkään piirtämisen keinoin. Tutkimusmateriaalia analysoidessani huomasin, että sanavalinnoilla oli suuri merkitys siihen, millainen mielikuva annoksesta muodostuu. Erityisesti adjektiivien ja substantiivien käyttöön on hyvä kiinnittää tietoisesti huomiota, mikäli haluaa antaa annoksesta herkullisen mielikuvan. Kuvailussa jälkiruoan kohdalla esiin tulleet sanat kökkäre, klöntti ja papana eivät luo samanlaista mielikuvaa kuin riisisuklaalevyyn vertaaminen. Havaintojeni mukaan kielellisellä kuvailulla annoksesta luotiin herkullisuuden mielikuvaa kun taas selkään piirretyt haptiset elementit tukivat kielellisen kuvailun hahmottamista ja selkeyttivät ruokien sijainnin, suuntien ja suhteiden hahmottamista. Useamman menetelmän käyttö kuvailussa tukee mielikuvan muodostumista ja elämyksen kokemista, myös ruoka-annosten kuvailussa.

Värien käyttö esillelaitossa on tärkeä elementti ruoka-annoksia kootessa ja ruokahallun herättäjänä (Nikula 2014). Värejä käytettiin kuvailuissa vähän, lähinnä pääruoan kastikkeen ja salaatin yhteydessä sekä jälkiruoan eri kerroksia kuvailtaessa. Värien käyttö kuvailussa nousi esiin kuvailutilanteiden jälkeisissä asiakkaan kommentteissa kin pohdittaessa kuvailun keinoja, mikäli kuvailija ei tunnista ruoka-aineita. Tietyt värit luovat tietynlaisia mielikuvia kontekstissaan, esimerkiksi vaaleanpunainen jälkiruoassa luo mielikuvan punaisista marjoista ja vihreä pääruoassa ajatuksen salaatista. Monet ruoka-aineet sanallisesti ilmaistuna pitävät sisällään tiettyjä ominaisuuksia, joista yksi on väri. Tomaattilohkoja kuvailtaessa ei tarvitse välttämättä mainita erikseen, että lohkot ovat punaisia. Oletan tämän vaikuttaneen värien käytön vähyyteen sanallisessa kuvailuissa.

Toiseen tutkimuskysymykseeni, millaisista osa-alueista ruoka-annosten kuvailu koostuu, sain vastauksen tutkimusmateriaalini luokittelusta. Tutkimusmateriaalia käsitel-

lessäni ja luokitellessani huomasin ruoka-annosten kuvailussa yhteneväisyyksiä taideteoksen ja tilan kuvailun keinoihin. Ruoka-annosten kuvailu koostuu havaintojeni mukaan aloituksesta, kuvailujärjestyksestä, tarjoiluastian ja ruoka-aineiden kuvailusta, kuvailun laajuudesta sekä kuvailun lopetuksesta. Kuvailut aloitettiin yleiskuvailulla tilanteesta, jonka jälkeen siirryttiin annosten yksityiskohtaiseen kuvailuun. Näin toimitaan myös taideteosten kohdalla. Taideteoksen kuvailuun liittyy paikan ilmaiseminen ja missä suhteessa se on muuhun ympärillä olevaan ja vastaanottajaan. Lisäksi kuvailuun on hyvä liittää tarkentava kohteen perusolemuksesta kertova määre. (Lahtinen ym. 2009, 87-92.) Ruoka-annoksen eteen kerrottiin sitä kuvaava määre, josta mielikuvan muodostuminen jo alkaa. Ennen yksityiskohtaisempaa kuvailua annoksesta kerrottiin kunkin annoksen kohdalla ruokalistan mukainen kuvaus sanallisesti.

Tarkempaan kuvailuun liittyy kuvailujärjestys ja yksityiskohtien kertominen. (mt., 87-92.) Ruoka-annosten kuvailujärjestys aloitettiin usein tarjoiluastian kuvailusta, josta kerrottiin sen muoto, koko, materiaali ja mahdolliset kuviot. Tiloja kuvailtaessa alussa määritellään suuntautumispiste (mt., 74). Tämä soveltuu ruoka-annosten kuvailuunkin, sillä suuntautumispisteen voidaan ajatella olevan lautanen tai ensimmäisenä kuvailtu ruokatuote, jonka ympärille muut komponentit luodaan. Myös orientaatiopistettä käytettiin suuntautumispisteenä.

Kuvailu voidaan aloittaa läheltä tai kaukaa. Monet vastaanottajat toivovat ainakin tilan kuvailun etenevän läheltä ulospäin. (mt., 75.) Tutkimusmateriaalissa kuvailuja toteutettiin tämän lisäksi myös kaukaa lähelle tai erikoisuudesta aloittaen. Vaikka aloituskohdat vaihtelivat, tehdyt kuvailut etenivät poikkeuksetta kaikkien annosten kohdalla loogisessa järjestyksessä aloituskohdastaan. Kuten Lahtinen (2008, 127) ja Raanes (2001) painottavat, järjestelmällisesti etenevällä kuvailulla on vastaanottajalle merkittävä vaikutus mielikuvan hahmottamisessa. Tämä pätee myös ruoka-annosten kuvailussa.

Tarkempaan kuvailuun kuuluu ruoka-annosten kohdalla tarjoiluastian kuvailun lisäksi ruoka-aineiden kuvailu. Ruoka-aineita kuvailtiin pääasiallisesti ruokalistan määritelmien mukaisesti, mutta joitain eriäviäkin tulkintoja tapahtui. Lahtisen ym. (2009, 83) mukaan ruoka-annosten yksityiskohtaisessa kuvailussa kannattaakin hyödyntää ravintolan ruokalistaa.

Ruoka-aineiden kuvailuun liittyy oleellisesti määrien ilmaisu sekä muotojen ja kokojen kuvailu (Lahtinen ym. 2009, 83). Määrää ilmaistaan yleisesti numeroilla ja se voidaan ilmaista tarkasti tai arvioidusti. Ruoka-aineiden määrää voidaan verrata mittoihin tai mittalukuihin. Myös kehon tuttuja mittoja, kuten sormen paksuutta, voidaan käyttää vertailukohteena. (mt., 102-104.) Tutkimuksessa määriä ilmaistiin sanallisesti sekä selkään piirtäen haptisiin liikkeen toiston avulla. Muodot ja koot ilmenivät sanallisesti, mutta myös selkään piirrettäessä. Selkään piirtämisen kautta ilmeneviä ruoka-aineiden koko ja muoto seikkoja käsittelemme tarkemmin kolmannen tutkimuskysymyksen vastaamisen kohdalla. Kolmiulotteisuutta kokojen kuvailuun saatiin näyttämällä kädestä käteen ruoka-aineen kokoa, asettelua, muotoa ja paksuutta. Jälkiruoan todennäköistä tilavuutta kuvailtiin mittayksiköin sanallisesti.

Kuvailun laajuuden voidaan ajatella olevan osa ruoka-annosten kuvailua, koska sillä on merkitystä ruoka-annoksesta saatavaan mielikuvaan. Kuvailun laajuuteen vaikuttavat kuvailijan taustatiedot kuvailtavasta kohteesta, mutta myös käytettävissä oleva aika. Tutkimuksessani ruoka-annokset kuvailtiin valokuvista, jotta tarkkojen kuvailujen tekeminen oli mahdollista. Ravintolassa kuvailtavien annosten kuvailussa on hyvä ottaa huomioon, että ruoka ei saa jäähtyä tai sulaa kuvailun laajuuden ja keston vuoksi.

Kuvailun lopetus koostui kahdesta osasta, annoskohtaisesta lopetuksesta ja menukokonaisuuden lopetuksesta. Annoskohtainen lopetus koostui pääasiallisesti lyhyehköstä sanallisesta yhteenvedosta, selän pyyhkäisystä, käden irrottamisesta keholta ja pienestä tauosta puheessa annosten kuvailujen välillä. Menukokonaisuuden kuvailun lopetus koostui lähes samoista osa-alueista. Lopetuksessa oli lyhyt sanallinen yhteenvedo, kosketus irtosi vastaanottajan keholta tai siirtyi hänen olkapäälleen. Lopuksi ilmaistiin mahdollisuus tarkentavien kysymysten tekemiseen.

Kolmas tutkimuskysymykseni oli, millaisia sosiaalishaptisen kommunikaation kieliopillisia seikkoja eli hapteemeja ruoka-annosten kuvailun selkään piirtämisessä käytetään. Annosten kuvailusta ensimmäinen tekemäni huomio oli, että selkään piirretyt haptiset elementit jäljittelivät raaka-aineiden ja tarjoiluastian kokoa, muotoa ja määrää sekä osittain myös ruoka-aineiden rakennetta.

Pieniä muotoja kuvailtaessa käytettiin pääasiallisesti avoimen käden sormenpäitä, kevyttä painovoimaa ja liikkeenä sormien väristelyä. Myös suppukäsimuotoa käytettiin yhdistettynä töpöttelevään liikkeeseen. Liikkeet olivat useimmiten nopeita, mutta hitaampiakin versioita esiintyi hieman suurempien pienien elementtien kohdalla. Liikkeen nopeudesta näyttäisi muodostuvan mielikuva kohteen määrästä, muodosta, rakenteesta ja irrallisuudesta.

Viipalemuotoja alkupalaleivällä ilmaistiin etusormella ja peukalolla sekä kahdella, kolmella tai neljällä sormella viipaleiden koosta riippuen. Isommat viipaleet kuvailtiin aina useammalla sormella ja pienemmät etusormella ja peukalolla tai kahdella sormella. Liike tehtiin usein painalluksena, mutta pienempien muotojen kohdalla myös lyhyellä viistottaisella liikkeellä kuvassa ilmenevän suunnan mukaisesti. Liike toistui viipaleiden määrän mukaisesti. Asiakas saa näin mielikuvan viipaleiden koosta ja niiden sijainnin leivällä sekä tiedon, että viipaleita on useampi.

Suurempia ruoka-aineiden muotoja kuvailtiin usein puoliavoimella käsimuodolla, jossa sormet ovat harallaan ja koskettavat selkää. Suuria muotoja kuvattiin myös kämmensyrjällä selkään pyyhkäisten kellotaulun avulla määritettyä aluetta. Lisäksi suurien muotojen kuvailussa käytettiin avointa käsimuotoa pyörivällä tai sivuttaisella edestakaisella liikkeellä merkitsemään aluetta, jossa ruoka-aine sijaitsi. Pienemmissä määrissä liike oli nopeampi ja toistuva, kun taas suurempia määriä kuvailtiin hitaammilla liikkeillä ja pysähdyksillä yhdistettynä painovoiman käyttöön. Kokoeroja ilmaistiin käyttämällä suhteutettuna suurempaa käsimuotoa kuin edellä kuvatussa tuotteessa käytettiin.

Ruoka-aineiden suunnat ja sijainnit ilmenivät paikantamalla kuvailualueelle suhteessa jo piirrettyyn. Selkään sommittelemalla ilmaistiin missä suhteessa ja millä tavalla annoksen raaka-aineet ovat sijoitettuna toisiinsa nähden tarjoiluastiassa. Ruoka-aineiden suunnat ilmenivät piirrettäessä erilaisilla liikkeillä, jotka kuvasi ruoka-aineen suuntaa yhdistettynä käsimuotoon, joka kuvasi ruoka-aineen olemusta.

Viimeisenä halusin työssäni hahmottaa, miten ruoka-annosten esillelaiton perusperiaatteita voidaan hyödyntää ruoka-annosten kuvailussa. Olen kuvannut ruoka-

annosten esillelaittoa luvussa 5 ja yksi selkeä yhteneväisyys lautasannosten kuvailussa ja esillelaitossa on havaittavissa: molemmissa käytetään kellotaulua perustana. Ruoka-annoksia kootessa kellonaikoja käytetään ruoka-aineiden sijoittamisessa tiettyyn kohtaan lautasta. Ruoka-annosten kuvailussa kellonaikojen käyttö selkeyttää suunnan hahmottamista (Lahtinen ym. 2009, 132). Kellotaulun käyttö selkeytti havaintojeni mukaan ruoka-aineiden suuntien lisäksi niiden paikkojen suhdetta toisiinsa lautasella. Kellotaulua käytettiin hyödyksi myös kuvailun järjestelmällisessä etenemisessä. Kellotaulun käytössä ilmaistaan kellonaika ja kohde (mt.,133).

Annoksen kuvailussa on hyvä huomioida, että usein annokset ovat mietittyjä kokonaisuuksia, joilla pyritään visuaaliseen vaikuttavuuteen ja ruokahalun herättämiseen. Pääraaka-aine on usein annoksen arvokkain tuote ja sitä halutaan korostaa. Yleensä kallein raaka-aine sijoitetaan lautasella lähimmäs asiakasta, jotta hänen katseensa kiinnittyisi siihen ensimmäisenä. (Nikula 2014.) Ruoka-annoksissa kuvailun aloittaminen on sen kokoajan näkökulmasta perusteltua aloittaa siis läheltä tai sieltä, minne pääraaka-aine on sijoitettu. Annoksissa ruoka-aineiden muodot ja värit ovat harkitun erilaisia, jonka lisäksi erilaiset suutuntumat ovat tärkeitä annosta kootessa (Nikula 2014). Ruoka-annoksia kuvailtaessa on hyvä tiedostaa, että jokaisella annoksen osalla on merkityksensä kokonaisvaikutelmaan.

8.2 Tutkimuksen arviointi

Työ on mielestäni onnistunut tavoitteissaan, sillä olen tutkimuksessani tuonut esiin monipuolisesti ruoka-annosten kuvailuun liittyviä elementtejä tutkimuksen ja teorian avulla. Annoskuvat olivat harkitun erilaisia ja koin saavani tutkimuksesta monipuolista tietoa ruoka-annosten kuvailusta. Aineistosta nousi vastauksia tutkimuskysymyksiin. Ruoka-annosten kuvailusta kuurosokealle ei ole aikaisemmin tehty tutkimusta, joten työni tuottaa uutta tietoa alalle ja luo pohjan uusien tutkimusten tekemiselle. Tutkimukseni toteutettiin tapaustutkimuksena, joten tulokset eivät ole sellaisenaan yleistettäviä. Koen kuitenkin, että työn tutkimustulokset ovat hyödynnettävissä ja sovellettavissa käytännön kuvailutilanteisiin.

Yhtenä aineistonkeruumenetelmänä tutkimuksessani käytettiin havainnointia. Havainnoinnissa tutkijan osallisuuden aste tutkimukseen vaihtelee. Raja osallistuvan havainnoinnin ja osallistumattoman havainnoinnin välillä on häilyvä. Tutkimuksen tiedonantajat tietävät osallistuvansa tutkimukseen ja havainnointiin on saatu lupa. (Tuomi ym. 2012, 81-82.) Roolini tutkimuksessa oli pääpiirteissään osallistumaton. Olin fyysisesti läsnä tilanteissa, mutta kuvailutilanteissa en osallistunut havainnoitavaan toimintaan. Havainnoinnin jälkeen käytyä palautekeskustelua ohjailin hieman, mutta pääpiirteissään sekin sujui omalla painollaan asiakkaan ja tulkin välisenä vuorovaikutuksena.

Havainnointia menetelmänä kritisoidaan siitä, että tutkijan läsnäolo voi vaikuttaa tilanteen kulkuun (Hirsjärvi ym. 2009, 213). Havainnoitava tilanne itsessään oli järjestetty, joten tilanteesta saatu tutkimusmateriaali ei ollut lähtökohtaisesti täysin autenttista. Simuloitu tilanne ja sen havainnointi ja kuvaaminen varmasti vaikuttivat hieman tilanteessa tuotettuihin kuvailuihin. Tämä näkyi esimerkiksi siinä, että osalta kuvailijoista jäi alkuruokalautasen muoto kuvailematta. Toisaalta lautanen ei ole kuvassa kovin selvästi havaittavissa, joten unohdus voi johtua myös tästä. Kokonaisuudessaan kuvailut sujuivat luontevasti ja asiantuntevasti, joten materiaalin käyttö tutkimuksessani on perusteltua. Tutkimusjoukon valinta oli tarkoituksenmukainen ja onnistunut.

Dokumentointi tutkimusmenetelmänä oli onnistunut valinta. Kuvailutilanteet kestivät kukin noin 10 minuuttia, joten olisi ollut mahdotonta kuvata toimintaa tarkasti pelkän havainnoinnin keinoin. Videoituun dokumenttiin voi palata myöhemmin, sillä se on autenttinen tallenne tutkimustilanteesta (Kananen 2013, 99). Olin sijoittanut kameran kohtisuorasti asiakkaan selän taakse, sillä en ollut osannut kuvailuissa varautua siihen, että kohdetta kuvailtaisiin kädestä käteen. Nämä kohdat näkyvät huonosti tallenteella. Olin kuitenkin tilanteissa itse paikalla havainnoimassa, joten pystyin pääpiirteissään muistamaan tehdyt kuvailut. Valitut tutkimusmenetelmät siis tukivat toisiaan.

Tutkimustulosten kirjaaminen ja analysointi oli haastavaa anonyymiuden turvaamiseksi, sillä tutkittava ryhmä oli pieni. Olen mielestäni onnistunut säilyttämään tutkimusjoukon anonyymiuden käsittelemällä materiaalia nostamalla esiin kuvailuissa ilmenneitä asioita tulkkikohtaisen yksityiskohtaisen analysoinnin sijaan. Viittaan tulk-

keihin kirjainkoodeilla eikä kenenkään nimiä mainita tutkimuksessa. Kuvakaappaukset olen pyrkinyt rajaamaan siten, etteivät tulkit ja asiakas ole tunnistettavissa. Tutkimustulosten analysointi kokonaisuudessaan on ollut mielestäni onnistunutta ja monipuolista.

Ensikertalaisuuteni tutkijana näkyi työssä ja tutkimuksen toteuttamisessa. Kuvailutilanteiden jälkeen tapahtunut palautekeskustelu olisi voinut olla strukturoidumpi laadukkaamman palautteen saamiseksi. Toisaalta työ oli rajattu kuvailuun eikä asiakkaan kokemukseen, joten palautteen käsittely pohdinnassa on mielestäni perusteltua. Lupalomakkeessa en kysynyt lupaa suorien lainausten käyttöön kuvailusta, mutta kysyin niistä erikseen luvat tulkeilta jälkikäteen. Olin kartoittanut, mitä sitaatteja halusin käyttää ja lähetin ne konteksteineen tulkeille hyväksyttäväksi ennen niiden käyttöä. Yksikään tulkki ei kieltänyt sitaattien käyttöä.

Kuvien käyttö ruoka-annosten kuvailussa sulki yhden hyvin oleellisen elementin ruoasta pois, tuoksun. Tuoksut tuovat nopeasti mielikuvan annoksesta kuurosokealle ja niitä hyödynnetään Nikulan (2014) mukaan myös ruoan esillelaitossa kasvavassa määrin. Kuvia käytettiin tutkimuksessa perustellusti, sillä työssä haluttiin keskittyä tarkkailemaan puhtaasti kuvailun keinoja.

Valokuvan kaksiulotteisuus ei tuonut parhaiten esiin annosten kolmiulotteisuutta ja valokuvassa kohteet ovat juuri siinä, missä ne kuvanottohetkellä ovat. Pyrin käyttämään ravintola-alan asiantuntijuuttani kuvien ottamisessa, mutta kuvat olisivat voineet olla selkeämmät. Alkuruoassa lautanen ei tule esiin selkeästi ja pääruoassa kuvakulma ei ole paras mahdollinen. Jälkiruoan suurennos on liioiteltu ja koon hahmotamisen avuksi viereen olisi kuvaan voinut asettaa esimerkiksi jälkiruokalusikan. Jälkiruoan suurennettu kuva luo väärän mielikuvan annoksen koosta ja se aiheuttikin hämmennystä asiakkaassa. Jälkiruoan tarjoiluastian kohdalla asiakas toivoi lasin suuaukon koon kuvaamista, mikä on mielestäni tärkeä huomio, mutta mikä kuvailijan oli mahdotonta kuvailla kuvan perusteella. Kuvan tavoitteena oli tuoda kerroksellisuus selkeästi esiin, enkä osannut ottaa annoksen koon merkitystä huomioon kuvaessani.

Työn työelämäohjaajan kanssa keskusteluissa tuli esiin muutamia näkökulmia ruoka-annosten kuvailuun, joita tutkimuksessani ei tullut ilmi, mutta jotka olisi mielestäni hyvä tiedostaa. Tutkimusmateriaalissa kaikki kuvailivat jälkiruoan alhaalta ylös. Kerroksellisia ruoka-annoksia voidaan kuvailla myös ylhäältä alas, jolloin asiakkaan on helpompi muistaa, mikä maku tulee lusikasta ensin suuhun.(Lahtinen 2014.) Tässä työssä kuvat oli aseteltu silmätason yläpuolelle, joten kuvakulma varmastikin vaikutti tehtyyn kuvailusuuntaan. Jos annos olisi ollut pöydällä, kuvailusuunta olisi voinut olla luontaisestikin eri.

Yksi kuvista kuvailun mahdollisuus on annoksen näyttäminen ohjaavalla kädellä. Ohjaavalla kädellä kerrotaan kohteesta liikkeiden ja viittomien avulla, ikään kuin piirrettään ääriviivat kuvasta ilmaan (Lahtinen ym. 2009, 131). Tässä tutkimuksessa menetelmän käyttäminen ei ollut mahdollista, sillä kuvat oli sijoitettu liian korkealle. Kuva-kaappauksia rajatessani huomasin, että ruoka-annoksien kuvat eivät olisi niissä näkyneet, joten kuvia ei olisi ollut tarpeellista sijoittaa niin ylhäälle.

Jatkotutkimuksena olisi mielenkiintoista tutkia ruoka-annosten kuvailua taktiilisti kommunikoivalle. Miten taktiilisti viittoen luodaan mielikuva ruoka-annoksista? Olisi mielenkiintoista tutkia myös miten asiakkaat kokevat ruoka-annosten kuvailun. Aiheita voisi tutkia samoin menetelmin kuin oman tutkimukseni, mutta keskittyisi tutkimuksessa asiakkaan näkökulmaan. Lisäksi aiheesta olisi mielenkiintoista tutkia tulkkien näkökulmaa, millaisena he kokevat ruoka-annosten kuvailun ja olisiko heidän mielestään hyödyllistä järjestää koulutusta aiheesta. Tämä tutkimus voitaisiin toteuttaa kyselynä tai järjestämällä koulutus ja keräämällä palautetta siitä.

LÄHTEET

- Aalborg University 2014. Division of Food and Design. Viitattu 29.3.2014.
<http://vbn.aau.dk/en/organisations/sektionen-for-food--design%2899688004-9007-4ec2-972a-4a3f069bfd3e%29.html>
- Avotie, Annikki 1991. Värioppia ja sommittelua ruokaan. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Digikuvaus 2010. Termit. Sommittelusta. Viitattu 4.3.2014.
<http://digikuvaus.medianurkka.com/?p=159>
- Eskola, Jari & Suoranta, Juha 2001. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. 5. painos. Tampere: Vastapaino.
- Förbundet Svenska Dövblind 2014. Fakta. Dövblindhet. Nordisk Definition. Viitattu 2.3.2014. <http://www.fsd.org/sida1.html>
- Hirsjärvi, Sirkka & Hurme, Helena 2010. Tutkimushaastattelu. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.
- Hirsjärvi, Sirkka & Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula 2009. Tutki ja kirjoita. 15. painos. Helsinki: Tammi.
- Kananen, Jorma 2013. Case-tutkimus opinnäytetyönä. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Ammattikorkeakoulun perustutkinnon opinnäytetyö.
- Kela 2013. Hankittavan palvelun kuvaus: kuulo- ja kuulonäkövammaisten ja puhevammaisten henkilöiden tulkkau palvelu. Viitattu 31.3.2014.
<http://www.kela.fi/documents/10180/0/Liite+1+Hankittavan+palvelun+kuvaus.pdf/21466fd9-f3cb-40de-a9c5-c93b369022c6>
- Keskuspuiston ammattiopisto 2013. Sosiaalishaptinen kommunikaatio - Kosketuksen tietoinen käyttö arjessa eri asiakasryhmien kanssa, 3 op. Kurssiesite.
- Kovanen, Merja & Lahtinen, Riitta 2006. Kohdataan ja kommunikoidaan. Tietoa taktiiviliittomisesta ja sen opettamisesta. Suomen Kuurosokeat ry. Julkaisuja A5.

- Lahtinen, Riitta 2002. Tuntoaistin ja kosketuksen käyttö aikuisten kuurosokeiden kommunikoinnissa. Teoksessa Marjatta Takala & Elina Lehtomäki (toim.) Kieli, kuulo ja oppiminen –kuurojen ja huonokuuloisten lasten opetus. Helsinki: Finn Lectura, 207-213.
- Lahtinen, Riitta 2006. Kuurosokeille tulkkaus – haasteellista ja vaihtelevaa. Teoksessa Niina Hytönen & Terhi Rissanen (toim.) Käden käännteessä. Helsinki: Finn Lectura, 182-198.
- Lahtinen, Riitta 2008. Haptiisit ja hapteemit. Tapaustutkimus kuurosokean henkilön kosketukseen perustuvan kommunikaation kehityksestä. Soveltavan kasvatustieteen laitos, Helsingin yliopisto. Väitöskirja.
- Lahtinen, Riitta 2013. Sosiaalishaptisen kommunikaation luento 14.10.2013. Espoo: Keskuspuiston ammattiopisto.
- Lahtinen, Riitta 2014. Henkilökohtainen tiedonanto 17.3.2014. Helsinki: Suomen Kuurosokeat ry Keskustoimisto.
- Lahtinen, Riitta & Palmer, Russ & Lahtinen, Merja 2009. Aisti kuvailu. Helsinki.
- Laine, Markus & Bamberg, Jarkko & Jokinen, Pekka 2007. Tapaustutkimuksen käytäntö ja teoria. Teoksessa Markus Laine, Jarkko Bamberg & Pekka Jokinen (toim.) Tapaustutkimuksen taito. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press, 9-38.
- Marttila, Jaana 2006. Kuurosokeiden tulkkipalveluopas – Tietoa tulkkipalvelusta ja tulkkauksesta. Suomen Kuurosokeat ry. Julkaisuja C4 / 2006.
- Mänttari, Samuli 2014. Henkilökohtainen tiedonanto 4.3.2014. Helsinki.
- Nikula, Aki 2014. Henkilökohtainen tiedonanto 13.3.2014. Helsinki: Ravintolakoulu Perho.
- Paasonen, Sanna 2008. 10 KULTAISTA SÄÄNTÖÄ – näin kohtaat kuurosokean. Erimaalaisten kuurosokeiden näkemyksiä omasta toimintakulttuuristaan. Opettajankoulutuslaitos, Jyväskylän yliopisto. Pro gradu -tutkielma.
- Raanes, Eli 2001. Beskrivelse. NUD Arbeidstekst nr.37. Nordisk Uddannelsescenter for Døvblindepersonale julkaisuja. Viitattu 5.3.2014.

<http://www.nordicwelfare.org/PageFiles/6899/Beskrivelse%20-%20a37%20-%20Eli%20Raanes.pdf>

Ritala, Anu 2006. Taiteen kuvailu kuurosokealle. Tuntosarvi (12) 5/2006, 18-19.

Rouvinen, Ritva 2003. Aistit avoinna – elämässä mukana. Matka kuurosokeiden kulttuuriin. Helsinki: Stakesin monistamo.

Saaranen-Kauppinen, Anita & Puusniekka, Anna 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Sisällönanalyysi. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 17.11.2013. http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L7_3_2.html

Saarela-Kinnunen, Maria & Eskola, Jari 2001. Tapaus ja tutkimus = Tapaustutkimus?. Teoksessa Juhani Aaltola & Raine Valli (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Jyväskylä: PS-kustannus, 158-168.

Savolainen, Leena 2000. Viittomakielen erilaiset muistiinmerkitsemistavat. Teoksessa Anja Malm (toim.) Viittomakieliset Suomessa. Helsinki: Finn Lectura, 189-200.

Suomen Kuurosokeat ry 2014a. Tietoa kuurosokeudesta. Viitattu 23.4.2014. <http://www.kuurosokeat.fi/tietoa/index.php>

Suomen Kuurosokeat ry 2014b. Pikaviestit. Viitattu 23.4.2014. <http://www.kuurosokeat.fi/pikaviestit/video.php?video=1730>

Tuomi, Jouni & Sarajärvi, Anneli 2012. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 9. painos. Helsinki: Tammi.

LIITE 1
Lupalomake

LUPA

Annan luvan Humanistisen ammattikorkeakoulun opiskelija Johanna Närälle nauhoittaa ja havainnoida toimintaani hänen opinnäytetyön-
sä tutkimuksessa. Tutkimuksessa kuvaillaan ruoka-annoksia puheen
ja selkään piirtämisen keinoin ennalta sovittuna päivänä. Luvan eh-
dot ovat seuraavat:

Nauhoitteita käytetään Johanna Närän opinnäytetyön aineistona.
Tutkimukseen osallistuvien tietosuoja turvataan kuvaamalla ainoas-
taan asiakkaan selkää ja tulkin kättä. Tutkimukseen osallistujien ni-
miä tai nauhoitetta sellaisenaan ei julkisteta.

Saako nauhoitteesta näyttää katkelmia opinnäytetyöseminaarissa?

Kyllä

Ei

Helsingissä__ / __ 2013

Allekirjoitus ja nimen selvennys

Yhteystiedot

LIITE 2

Haastattelukysymykset

Kuinka pitkään olet ollut alalla töissä? Kuinka pitkään siitä opettajana?

Mitä kokkiopiskelijoille opetetaan lautasannoksen kokoamisesta? Miten?

Mihin lautaselle asettelu tietyllä tavalla perustuu?

- Onko jotain teoriaa?
- Onko asiaa tutkittu?

Mitä kultainen leikkauspiste tarkoittaa lautasannoksessa?

LIITE 3

Menu

Kylmäsavulohileipä, kananmunaa, sitruunamajoneesia

Karitsan lihapyöryköitä, lohkottuja herkkuperunoita, vihersalaattia ja sitruuna-oliiviöljykastiketta

Marja-kookos kreemi, tummasuklaa-kookosmousse, mustikkahilloketta, vadelma-riisi-suklaa strösseliä