

SUOMALAINEN TEESEREMONIA

ESINEISTÖÄ TEEN TARJOILUUN

LAHDEN AMMATTIKORKEAKOULU
Muotoiluinstituutti
Muotoilun koulutusohjelma
Taideteollisuuden suuntautumis vaihtoehto
Koru- ja hopeamuotoilu
Opinnäytetyö
Kevät 2006
Minna Pulkkinen

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyössä käytettiin lähdeaineistona teehen liittyvää kirjallisuutta, kyselylomakkeen synnyttämää materiaalia ja itsehavainnointia. Tutkimuksen tavoitteena oli löytää Suomalaisen teekulttuurin luonne ja tarkastella sitä japanilaisen ja venäläisen teekulttuurin rinnalla. Käyttäjäkyselyn avulla kartoitettiin Suomalaisen teekulttuurin puutteita. Muotoiluprosessissa tavoitteena oli löytää ratkaisu ongelmiin ottamalla huomioon kohderyhmän toiveet. Tutkimuksen tuloksena syntyi tee-esineistöä juhlavaan teehetkeen. Muotoiluprosessissa otettiin huomioon teen ominaisuudet ja vaatimukset. Näiden pohjalta valittiin kolme materiaalia: lasi, hopea ja tuohi. Haastetta työlle antoi materiaalien yhdistäminen. Materiaalien ominaisuuksien tunnistaminen ja niiden hyödyntäminen toteutuksessa onnistui.

Asiasanat: tee, lasi, hopea, tuohityöt, teesiivilät

ABSTRACT

As a source for thesis, literature of tea, material from the questionnaire and self-observation were used. A goal for this research was to discover the nature of Finnish tea culture and to observe it in comparison with Japanese and Russian tea culture.

The questionnaire surveyed the lacks of Finnish tea culture and the objective in designing was to find a solution for these problems through target group's wishes.

Teaware for a festive tea moment was a product of this study. Tea's many qualities and requirements were noted during the designing process.

Based on this, three materials were chosen: glass, silver and bark. A real challenge was to combine these materials.

Identification and utilization of all materials succeeded in the final product.

Keywords: tea, glass, silver, bark, infusers

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. Johdanto | |
| 2. Camellia Sinensis | 6 |
| 2.1 Teen syntytarinoita | 7 |
| 2.2 Teehetki | 8 |
| 2.3 Teen koulukunnat | 9 |
| 2.4 Teeismi | 9 |
| 3. Teekulttuurien tarkastelua | 10 |
| 3.1 Venäläinen teekulttuuri | 10 |
| 3.2 Japanilainen teekulttuuri | 11 |
| 4. Tee Suomeen | 12 |
| 4.1 Suomalainen teeseremonia | 12 |
| 5. Suunnittelun metodit | 13 |
| 5.1 Kyselyn vastaukset | 14 |
| 6. Materiaalit | 18 |
| 6.1 Kuumankestävä lasi | 18 |
| 6.2 Suupuhallettu lasi | 18 |
| 6.3 Lasiesineen katkaisu | 19 |
| 7. Teelasit | 20 |
| 7.1 Puumuotin valmistus | 21 |
| 7.2 Vierailu Nuutajärvellä | 22 |
| 7.3 Lasin tuohipidike | 24 |
| 8. Teesihti | 26 |
| 9. Teepurkki | 28 |
| 10. Teen valmistus | 32 |
| 10.1 Teen nauttiminen lasista | 33 |
| 11. Loppusanat | 34 |

Lähteet

Liitteet

1. Kysely
2. Luonnokset
3. Kilpailijakartoitus
4. Teelaadut
5. Otteita teepäiväkirjasta

JOHDANTO

Tee on veden jälkeen toiseksi suosituin juoma maailmassa ja yksi vanhimmista nautintoaineista. Oma suhteeni teehen on läheinen ja siksi aihe kiinnosti. Tee lisää kokoajan suosiotaan kahvin rinnalla ja siksi näin aiheen ajankohtaiseksi. Hopeasepäntyo pääaineenani ohjasi minua myös aiheenvalinnassa. Rajasin aiheen koskemaan teen tarjoilua ja säilytystä. Hyvin aikaisessa vaiheessa minulle oli selvää, että tulisin valmistamaan teelasit. Myöhemmin muotoutui kokonaisuus, johon kuuluivat myös teensäilytykseen soveltuva purkki ja teen lasissa hauduttamiseen tarkoitettu hopeinen sihti. Mielenkiintoisen ja erilaisen työstäni tekee tuohen käyttö esineistössä. Perinteinen suomalainen materiaali saa työssäni arvoisensa kohtelun. Idean käyttää tuohta työssäni sain isoisäni valmistaman puukon tuohikahvasta. Työssäni olen soveltanut puukontekijöiden tekniikkaa uudella tavalla.

Tavoitteeni työssä oli löytää orastavan teekulttuurimme luonne ja sen pohjalta suunnitella kohderyhmälleni räätälöity ehjä tuotekokonaisuus. Kohderyhmäksi valitsin 25–50-vuotiaat teetä pääasiassa juovat ja muotoilua arvostavat aikuiset. Teettämäni kyselyn perusteella paljastui, että naiset ovat innostuneempia teen juonnista, siksi tein työssäni joitain valintoja naiset huomioiden. Käytin työssäni kolmea eri materiaalia: hopeaa, lasia ja tuohta. Materiaalien ominaisuuksien huomioiminen suunnittelussa oli haasteellista. Kolmesta materiaalista vain hopea oli minulle ennestään tuttu. Lasien valmistuksessa tein

yhteistyötä Nuutajärven Lasikoulun kanssa. Yhteistyö oli mielenkiintoista ja antoisaa. Tuohen kanssa työskentely oli haasteellisinta, sillä valmiita vastauksia kysymyksiin ei ollut. Tieto oli hankittava kokeiluilla.

Opinnäytetyö prosessi lähti liikkeelle kirjastosta löytämiini kirjoihin tutustumalla. Läheiseen tarkasteluun otin japanilaisen ja venäläisen teekulttuurin. Nämä kulttuurit kiinnostivat minua eniten; Japanilainen muotokieli on lähellä Suomalaista yksinkertaisuudessaan ja naapuristamme Venäjältä tee tuli suomeen. Seuraavaksi lähdin selvittämään omaa teekulttuuriamme. Laadin kyselyn jonka avulla pyrin kuulemaan teenystävien toiveita. Havaitsin puutteita teen säilytyksessä ja teen tarjoilussa juhlanan. Keskityin työssäni ratkaisemaan näitä ongelmia. Suunnittelun lähtökohtana oli käytettävyys ja käyttäjäkeskeisyys. Pidin myös tärkeänä suunnitella jotain omaan kulttuuriimme sopivaa, sillä useat markkinoilla olevat tuotteet ovat saaneet vaikutteita esim. Japanilaisesta teekulttuurista.

Luonnostelussa käytin apuna kalligrafiamustetta, erilaisia puutikkuja ja mustekynää. Sain aikaiseksi jännittävää jälkeä myös hajottamani leimasimen numerokiekoilla. Juoksevat numerot tuovat symbolisella tavalla prosessin kulun mukaan myös luonnoksiin.





CAMELLIA SINENSIS

Teepensas kuuluu theaceae – kasvisukuun. Luonnonvaraisena se kasvaa suureksi noin 15 metriseksi puuksi, mutta viljelyksillä kasvi pidetään alle kaksimetrisenä pensaana leikkaamalla. Teepensas on ikivihreä ja se voi elää 40–200 vuotta. Teepensas on kotoisin vuoristometsistä Burman, Intian ja Kiinan rajamailta. Teelehtien poiminta tapahtuu käsin. Parhaisiin teelaatuihin kerätään vain nappu ja pari ylintä lehteä. Teelaatu huononee mitä alempia lehtiä kerätään. Poiminnan jälkeen lehtien annetaan lakastua 20–30 asteen lämmössä, vuorokauden ajan. Teelehdet rullataan, jolloin solut hajoavat ja soluneste aloittaa hapettumisreaktion. Vähän aikaa hapetettua teetä kutsutaan oolong- teeksi. Vihreän ja valkoisen teen ei anneta hapettua lainkaan, näin ne säilyttävät luonnollisen koostumuksensa ja värinsä. Mitä kauemmin hapetus kestää, sitä tummempaa teestä tulee. Lopuksi teelehdet kuivataan. (Laaksonen, 26–28.) (Liite 4)

Tee on ennen kaikkea nautintoaine. Nautintoaineiden suosio perustuu niiden tuottamaan henkiseen, aistilliseen ja ruumiilliseen mielihyvään. Teessä on kolmea tärkeää ainesosaa. *Teiini* (vastaa kahvissa olevaa kofeiinia) piristää keskushermostoa, vaikuttaa solujen aineenvaihduntaan, alkaa vaikuttaa elimistössä usean minuutin kuluttua juomisesta. *Teofylliini* ja *teobromiini* ovat lievästi piristäviä ja lihaksia rentouttavia. *Tanniinista* tee saa makunsa, liika hauduttaminen väkevöittää teen maun. Teen sisältämä B1-vitamiini auttaa kestäämään ympäristön ärsytystekijöitä, melua ja kiirettä – tähän perustuu teen rauhoittava ominaisuus. Alkujaan teen suosio perustui sen terveysvaikutuksiin. Nykytiede on pystynyt vahvistamaan tosiksi monia teelle vanhastaan luettuja terveysominaisuuksia. Tee sisältää *flavonoideja*, jotka toimivat elimistössä antioksidanteina suojaten soluja vahingollisilta hapettumisreaktioilta. Tee alentaa kohonnutta verenpainetta ja kolesterolia. Tee ei sisällä juuri lainkaan kaloreita, mutta ehkäisee näläntunnetta ja kiihdyttää aineenvaihduntaa. (Laaksonen 2000, 31; Nihtinen 2004, 293)



Teepensas kukka (1.)

Teen syntytarinoita

Legenda kertoo 2737 eKr. kauniin nuoren prinsessan ja taivaallisen lohikäärmeen pojan, Kiinan keisarin Shen Nungin keittäneen avotulella juomavettä uskoen veden tekevän juojansa elämästä terveempää. Läheisestä thea sinensis- pensaasta lensi lehtiä avoimeen astiaan. Shen havaitsi juomavetensä värjäytyneen kevyesti ja tuoksuvan miellyttävältä. Hän maistoi juomaa: se oli hyvää ja virkistävää. Tämän jälkeen hän julisti juoman olevan elinvoimaa lisäävä, mieltä rauhoittava ja hyväksi sielulle. (Kiinalainen Teekirja, 21.)

Buddhalaisilla on oma teen syntytarina hieman myöhäisemmältä ajalta. Tapahtumapaikkana Intian pohjoisosassa Himalajan juurella noin 520 eKr. Daruma (valkoinen Buddha) istui yhdeksän vuotta nukkumatta. Eräänä yönä hän kuitenkin nukahti, herättyään hän leikkasi suutuksissaan silmäluomensa pois pysyäkseen hereillä. Maahan luomien putoamiskohtaan kasvoi teepensaita. Näiden teepensaiden lehdistä valmistettu juoma vähensi unen tarvetta. Näin syntyi Intiassa kasvava thea assamica. (Teekirja, 18.)



Teenkerääjät työssään (2.)

Teehetki

Muuan kiinalainen Xu Cishu luetteli 24 sopivaa hetkeä teen nauttimiseen kirjassaan Chashu (1500 luvun loppu):

- joutilaina hetkinä
- kun runot pitkästyttävät
- kun ajatukset harhailevat
- laulua kuunnellessa
- kun musiikki on lakannut
- eläessä maailmasta erillään
- qiniä soitettaessa tai maalauksia katsellessa
- keskustelun jatkuessa myöhään yöhön
- aurinkoisena päivänä opiskeltaessa
- miellyttävien ystävien ja sorjien sivuvaimojen seurassa
- kun haluaa viivyttää mieluisten vieraiden lähtöä
- kun vieraina on oppineita miehiä tai kauniita neitoja
- pitkältä matkalta palanneen ystävän luona kyläillessä
- kun taivas on seesteinen ja tuuli lempeä
- kun pilvet peittävät taivaan
- ohitse lipuvia veneitä katsellessa
- puiden ja bambujen katveessa
- kukkia ihaillessaan ja lintujen laulusta nauttiessaan
- suvisena päivänä paviljongissa lootuslammen rannalla
- kun on sytyttänyt suitsukkeen pieneen ateljeehen
- kun juopuneet vieraat ovat poistuneet ja juhlat loppuneet
- kun nuoret ovat menneet ulos
- yksinäisessä, hiljaisessa temppelessä
- kuuluisien lähteiden ja maalauksellisten kallioiden äärellä

Lisäksi hän neuvoi mitä tulee välttää, jos haluaa nauttia teestä: huonolaatuista vettä, kehoja teevälineitä, karkeatapaista palvelijaa, huonontuulista kamarineitoa, nuhjuisia tohveleita, kosteita tiloja, keittiötä, meluisia katuja, räähkyviä lapsia, kiihkoilevia ihmisiä, riiteleviä palvelijoita ja kuumia huoneita. (Kiinalainen Teekirja, 134.) (Liite 5)

Teen koulukunnat

Kuten taiteella myös teellä on aikakautensa ja koulukuntansa. Sen historia voidaan karkeasti jakaa kolmeen vaiheeseen: keitetty tee, vispattu tee ja haudutettu tee. Kuulumme nykyään viimeksi mainittuun koulukuntaan. Kakuzo Okakura nimittää kirjassaan Kirja teestä niitä myös taiteen termein klassiseksi, romanttiseksi ja naturalistiseksi teen koulukunnaksi. Teeideaalit luonnehtivat itämaisen kulttuurin erilaisia tunnelmia. Keitetty teekakku, vispattu teejauhe ja haudutetut teelehdet merkitsevät Kiinan Tang-dynastian (618–907), Song-dynastian (960–1279) ja Ming-dynastian (1368–1644) selvästi erotettavia tunnevirikkeitä.

Teeismi

1400-luvulla Japani aateloii teen estetiimin uskonnoksi -Teeismiksi. Teeismi on kultti, joka perustuu arkipäivän kurjuuden joukossa olevan kauneuden ylistämiselle. Se on oleellisesti epätäydellisen palvelua, sillä se on pyrkimys saavuttaa jotain mahdollista tässä mahdottomassa tilanteessa, jonka tunnemme elämästä. (Okakura 2000,15.)

Charles Lamb on sanonut että: ”Teeismi on kauneuden peittämistä, jotta voisi löytää sen; sen vihjaamista, jota ei uskalla paljastaa. Se on itselleen tyynesti mutta perusteellisesti nauramisen jalo salaisuus ja se on itse huumori – filosofian hymy”. (Kirja Teestä 2000, 25.) Japanilaisessa teeseremoniassa kulmineituvat teehanteet. Teestä tuli enemmän kuin ihanteellinen juomisen muoto: elämäntaiteen uskonto. Juomasta tuli tekosyy puhtauden ja hienostuneisuuden palvelulle ja pyhä tapahtuma, jossa isäntä ja vieras tulivat yhteen tuottaakseen siihen hetkeen maallisen äärimmäisen autuuden. Seremonia on improvisoitu draama, jonka juoni kudotaan teen, kukkien ja maalausten ympärille.(Okakura 2000, 39.)

TEEKULTTUURIEN TARKASTELUA

Venäläinen teekulttuuri

Tee tuli Venäjälle melko myöhään, vasta 1600-luvulla kun Moskovan lähettiläs toi tsaarille lahjan. Mihail Fjodorovits mieltyi juomaan, näin alkoi teen voittokulku Venäjällä. Ensimmäinen teelasti saapui maahan Kiinasta kamelikaravaanin selässä 1638. Matka kesti melkein vuoden.

Venäjällä kehittyi vähitellen omaperäinen teenjuonnin rituaali, jota noudatettiin jokaisessa perheessä. Teen tarjoili joko perheen emäntä tai vanhin tytär, jotka myös pitivät keskustelua yllä teepöydässä. Heidän vieressään olivat teekupit, jotka täytettiin sitä mukaa kun vieraita tuli sisään. Jos joku pyysi toista kupillista, kuppi huuhdottiin pöydässä ja täytettiin uudestaan. Tätä tarkoitusta varten pöydässä oli huuhteluastia. Kuppeja ei teenjuonnin jälkeen viety keittiöön, vaan ne pestiin teepöydässä, kuivattiin ja laitettiin takaisin astiakaappiin. Vain rikkaimmissa taloissa ja suuremmissa juhlissa palvelija kaatoi teen kuppeihin toisessa huoneessa ja tarjoili sen vieraille. (Aksjonova, 8-9.)

Teen juonti ulkosalla oli erityisen suosittua pyhinä ja kansallisina juhlapäivinä. Teetä juotiin huviretkillä ja pitkällä matkoilla sitä keitettiin matkasamovaarissa. Teekupillisen äärellä levähdettiin työn vaihoista ja vietettiin vapaa-aikaa, mutta ennen kaikkea seurusteltiin, keskusteltiin ja kiisteltiin. Venäläinen teepöytä kokosi perheenjäsenet yhteen, sen äärellä otettiin vastaan vieraat ja puhuttiin liikeasioista.

”Neljä jalkaa, kaksi korvaa, yksi nenä vatsan päällä”

Venäjällä samovaari oli teenjuonnin varsinainen tunnusmerkki ja samalla teepöydän tärkein koristus. Sillä oli erikoisasema talon arvoesineiden joukossa: teenjuonnin välillä se hangattiin kiiltäväksi ja asetettiin apupöydälle kaikkein näkyvimmälle paikalle. Samovaarista saattoi päätellä perheen taloudellisen aseman: mitä hienompi samovaari, sitä rikkaampi emäntä.

Samovaarit tehtiin yleensä kuparista tai messingistä. Hapettumisen estämiseksi samovaarin sisäpuoli tinattiin. Tilavuus vaihteli yhdestä teelasillisesta muutamiin ämpärillisiin. Samovaarin vesisäiliön keskellä olevaan torveen laitettiin kuumia hiiliä, jotka lämmittivät veden ja pitivät sen pitkään kuumana. Tee haudutettiin metallisessa tai posliinisessa teekannussa, joka asetettiin samovaarin lämmitystorven päälle. Kannusta kaadettiin teelasiin tilkka vahvaa teetä ja samovaarista kiehuvan kuumaa vettä lasi täyteen. Vahva, hieman kitkerä tee makeutetaan sokerilla, hillolla tai hunajalla.

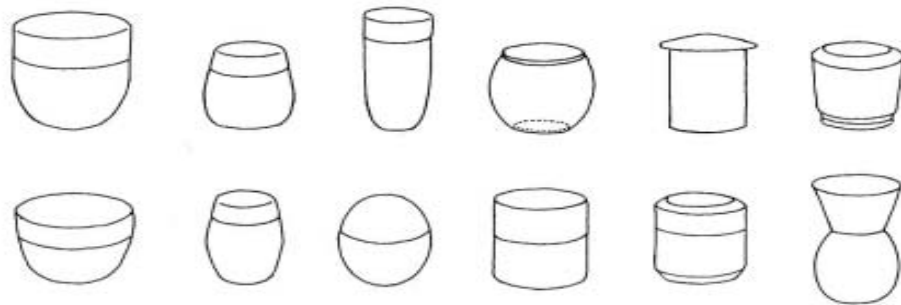
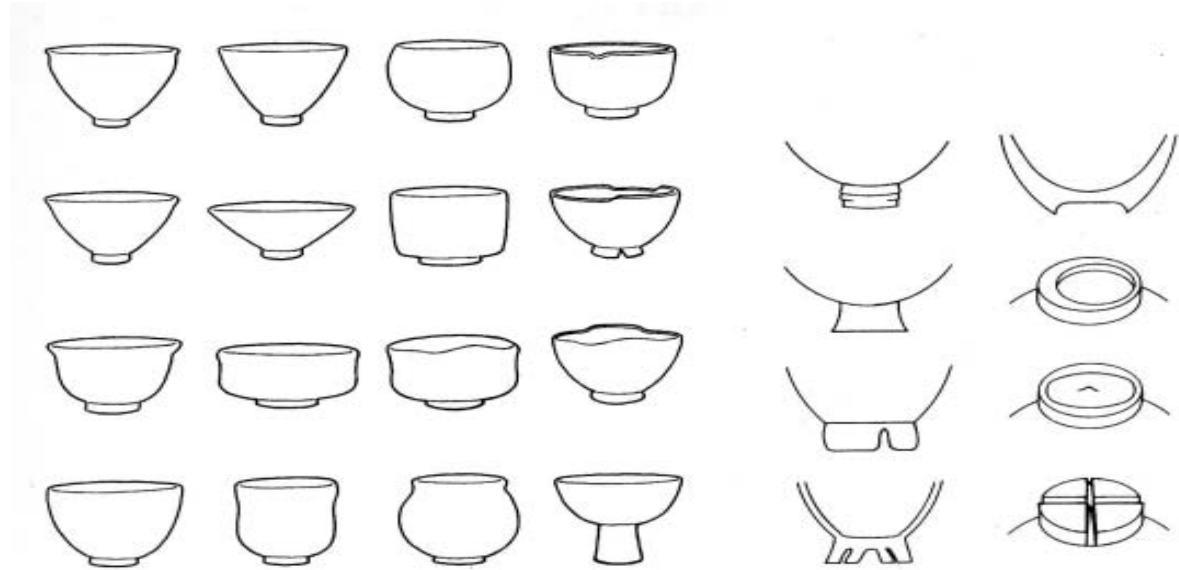
Posliininen teeastiasto koostui kupeista, huuhteluastiasta, sokeriastiasta ja kermakannusta. Naisille tee tarjoiltiin kupista ja miehille lasista, jossa oli lasinpidike. Koristeelliset lasinpidikkeet ovat säilyneet venäläisen teeperinteen funktionaalisenä osana, toisin kuin samovaari. Hillolusikan pesä oli yleensä pisanan muotoinen ja varsi ohut, suora ja usein kierteinen. Hillolusikka oli koristeltu runsaasti kultauksin, koristeellisin yksityiskohdin ja emaloinnein, joten se kuului vain varakkaan perheen pöytään (Aksjonova, 14).

Japanilainen teekulttuuri

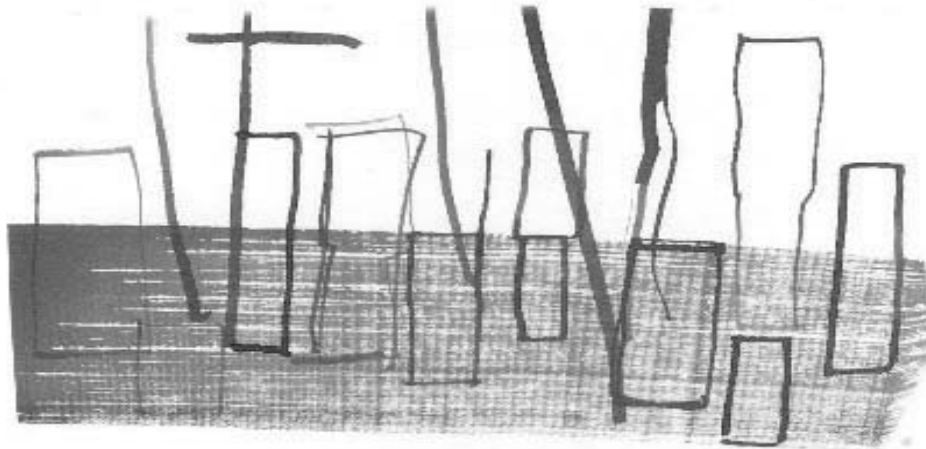
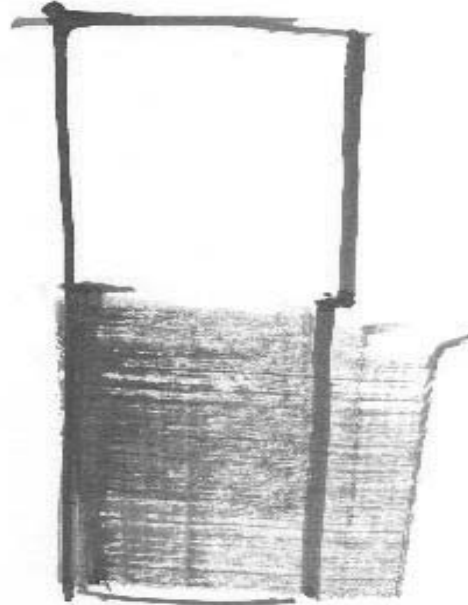
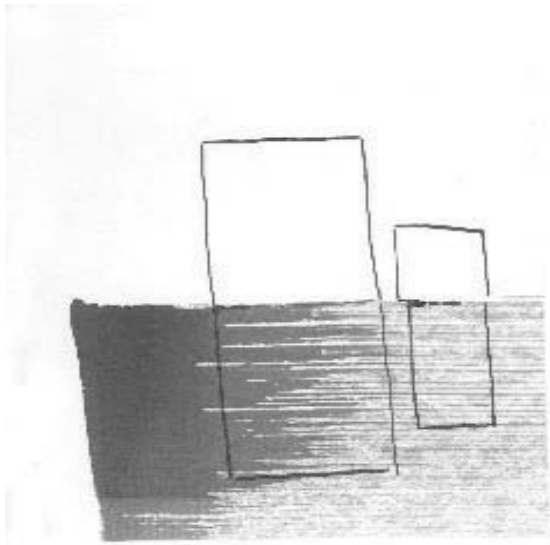
Teeseremoniassa on kolme peruselementtiä: järjestys, puhtaus ja mielen tyyneys. Järjestys viittaa teevälineiden teehuoneeseen kantamiseen ja niiden asetteluun oikealla tavalla. Kun välineet on tuotu huoneeseen yksi kerrallaan, niitä voi ihailta yksilöinä aivan läheltä ja monesta eri suunnasta. Yllätyksen elementti vähentyisi, jos välineet tuotaisiin sisään yhdellä kertaa. (Tanaka 2000,131.)

Harmoninen teevälineiden asettelu riippuu erilaisten astioiden muodoista. Toisin kuten länsimaalainen tapamme käyttää yhteensopivia astia sarjoja, Japanilaiset ovat löytäneet moninaisuuden viehätysten eivätkä käytä kahta täysin samanlaista astiaa. Jos korkea teerasia on käytössä, sitä tasapainotetaan matalalla vesiastialla ja pyöreä teepannu on paras suorakaiteen muotoiselle hiilipannulle. (Tanaka 2000, 89.)

Puhtaus on tärkeää teeseremoniassa, jossa teekulho, teen säilytin ja kauha puhdistetaan. Teekulhon lämmittäminen kuumalla vedellä ja sen pyyhkiminen on normaali puhdistus operaatio, mutta tapa ojentaa taiteltu silkkiiliina *fukusa*, teerasian ja kauhan ylitse on muodollisuus, jota on noudatettu jo kauan. Teerasian puhdistaminen *fukusa*lla symbolisoi mielen puhdistamista, jos tämä suoritetaan huolella se lisää tyyneyttä ja rauhan tunnetta vieraisissa. (Tanaka 2000, 131)



Japanilaisten teeastioille tyypillisiä muotoja. (3.)



TEE SUOMEEN

1700-luvun puolivälissä tee löysi tiensä Suomeen. Tee saapui molemmista lähinaapureistamme, niin Ruotsista kuin Venäjältäkin. Teetä käytetään Suomessa noin 150-200g per henki vuodessa, mikä on todella vähän, jos verrataan vaikkapa britteihin, jotka käyttävät teetä 2-3kg per henki. Tähän on tulossa kuitenkin muutos, sillä teestä on tullut samantapainen nautintoaine kuin kahvista erikoissekoituksineen. Nykyään suomalainen teen ystävä osaa vaatia laadukasta haudutettua teetä perinteisen Liptonin pussiteen sijasta. Kahvi- ja teeliikkeistä ympäri maan löytyy laaja valikoima erilaisia teevaihtoehtoja.

Suomalainen teeseremonia

Halusin tavoittaa työssäni tunnelman, joka vallitsee suomalaisessa metsässä leirinuotiolla istuessa, kun hiljaisuus on kaikkialla. Tuijotat lumoutuneena tuleen ja seuraat kipinöiden tanssia. Teelasin tuohipinta tuntuu yhtä hyvältä kädessä kuin puinen kuksa. Teelehtien tanssi lasissa lumoo sinut elävän tulen lailla. Teen hauduttaminen omaan lasiin saa sinut hetkeksi pysähtymään kiireiltäsi, antamaan aikaa itselle. Rentoutuneena nautit teestä sen ansaitsemalla hartaudella. Suomalainen teeseremonia on arjen juhlaa.

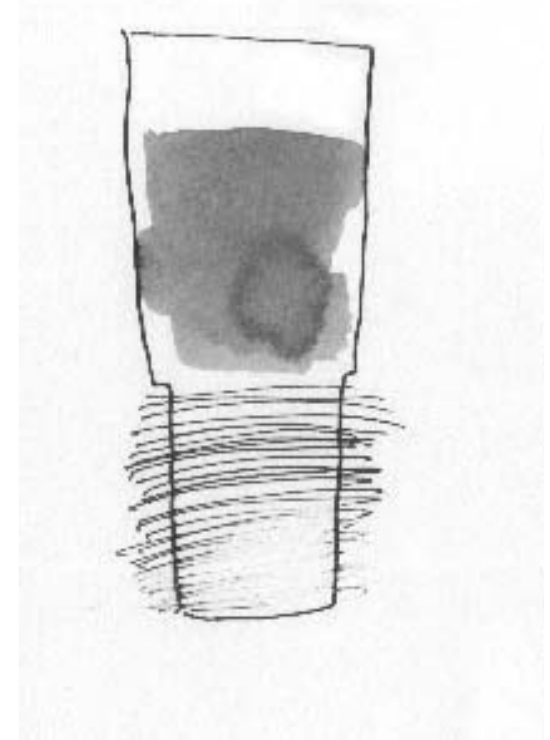
SUUNNITTELUN METODIT

Ennen kuin lähdin luonnostelevaan työtäni, päätin laatia kyselylomakkeen, jolla kartoittaisin suomalaisten teenjuojien tapoja ja toiveita. Listasin ylös kysymyksiä, joiden avulla uskoin saavani arvokasta tietoa mitä teenjuojat haluavat ja tarvitsevat.

Kun nykyiset tuotteet eivät vastaa käyttäjien tarpeisiin, nousee kysymys, miten niitä pitäisi muuttaa tai pitäisikö rakentaa peräti uusi tuote käyttäjäryhmän palvelemiseksi. Käyttäjä tutkimuksen avulla voidaan toki myös ennakoita ongelmia jo silloin, kun käyttäjät ovat vielä tyytyväisiä nykyisiin tuotteisiin. Käyttäjä tutkimus voi tähdätä uusien tarpeiden paikantamiseen ja kuvaamiseen. (Huotari, Laitakari – Svärd, Laakko, Koskinen 2003, 21)

Kyselylomakkeen alkuun kirjoitin lyhyesti kuka olen, mihin kyselyni tähtää ja kuinka tärkeäksi koen vastaajan avun. Ennen lomakkeen jakamista suuremmalle ryhmälle testasin kysymysten toimivuuden kahdella koehenkilöllä. *Kyselytutkimuksen suunnittelussa on otettava huomioon myös vastaajan motivoiminen. Motivaatiota parantaa mm. se, että vastaajalle selvitetään riittävän hyvin tutkimuksen tarkoitus ja hänen tärkeä panoksensa tuotekehityksessä. Kyselylomakkeen on oltava innostava, ja sen on pureuduttava vain tutkimuksen kannalta oleellisiin asioihin. Mikäli kyselylomake esimerkiksi sisältää paljon avoimia kysymyksiä, on siihen vastaaminen raskasta monille ihmisille. (Huotari 2003, 34.)*

Pyrin rakentamaan lomakkeen helposti vastattavaksi, vuorottelemalla avoimia ja suljettuja kysymyksiä, etteivät vastaajat kokisi sitä liian vaikeana tai työläänä vastata. Suljetuissa kysymyksissä vastaaja valitsee annetuista vaihtoehdoista mieleisensä, avoimeen kysymykseen voi vastata omin sanoin. Avoin kysymys vaatii vastaamiselta enemmän aikaa ja asiaan paneutumista. *Suljettujen kysymysten hyvinä puolina voidaan mainita se, että ne helpottavat huomattavasti vastausten käsittelyä ja innostavat paremmin vastaamaan kysymyksiin. Ongelmana voidaan puolestaan nähdä se, että kysymyksiin pakotetaan vastaamaan ilman perustelumahdollisuutta. Tällöin vastausten eri ulottuvuudet jäävät suunnittelijalta saavuttamatta. (Huotari 2003, 35.)*



Kyselyn vastaukset

Verrattuna Japanin ja Venäjän teehistoriaan Suomen teekulttuuri on olematon. Siksi pyrinkin kyselylläni kartoittamaan kohderyhmäni teenjuonti tapoja ja mieltymyksiä. Karsin vastauspapereista harvoin teetä juovat henkilöt, sillä kohdistan tuotteeni teetä pääasiassa juoville henkilöille. Mitään uutta ja yllättävää ei kysely paljastanut, todisti vain omien tapojeni olevan hyvin samankaltaisia vastaajien kanssa. Mikä osoittaa suomalaisten muodostaneen omanlaisensa tyylin juoda teetä, joskin hyvin arkisen ja vähäeleisen. Työlleni on selkeä tilaus, sillä kysyessäni teen tarjoilusta juhvana, kovinkaan monella ei ollut erillistä astiastoa juhlavampaan tarjoiluun. Kaapista tuntui löytyvän vain se kotoisa arkikuppi. Myös teen säilytyksessä oli puutteita, useimmat vastaajista säilyttävät teensä kaupan pakkauksessa. Suunnittelulle hyödyllisintä tietoa sain lempikupin kuvailuista. (Liite 1)

1. Kuinka usein juot teetä?

- Juon päivittäin useamman kupin, kesäkuumalla vähemmän.
- Muutaman kerran päivässä.
- Päivittäin.
- Syksyisin ja talvisin lähes päivittäin, kesällä jääteetä.
- Monta kuppia päivässä.
- Kerran päivässä, yleensä iltaisin.
- Joka päivä n.6-10dl.
- Muutaman kerran viikossa, flunssassa useamman kerran päivässä.

Tee sopii juomana hyvin suomalaisille, sillä talvipakkasilla kaivataan lämmikettä. Innokkaimmat teen ystävät juovat sitä ympäri vuoden ja kesällä sitä tarjoillaan jäähdytettynä. Suunnittelemani teelasit soveltuvat hyvin sekä kuuman että jääteen tarjoiluun.

2. Miksi juot teetä?

- Vaihteluksi kahville, lämmikkeeksi, kun haluan rauhallisen teehetken lehden parissa peiton alla.
- Töissä on pidettävä pieni tauko silloin tällöin. En polta enkä pidä kahvista, joten pidän teetaunon.
- Virkistää ja on hyvä vatsalleni.
- Pidän teen mausta.
- Janoon, viluun, seurustelujuomana, teen himoon.

- Pidän mausta ja sen tunnelmasta, tee rauhoittaa, eri aromit sopivat erilaisiin tunnelmiin ja hetkiin.
- Kahvi on pahaa!

Vastaajilta löytyi useita syitä ja tilanteita tarttua teekuppiin. Nämä tilanteet ovat hyvin läheisesti verrattavissa kahvin juontiin, tee onkin usealle vastaajista vaihtoehto kahville, jonka mausta he eivät pidä. Teetauko tuntuu kuitenkin eroavan kahvitaudesta erityisen tunnelmansa ansiosta.

3. Miten valmistat teetä?

- Joskus valmistan irtoteetä hauduttamalla, mutta yleensä pussiteetä laiskuuttani.
- Suoraan mukiin kaatamalla kuuman veden teen päälle.
- Kuumennan veden sitä varten olevassa pannussa ja yleensä teepussi hautumaan joksikin aikaa. Töissä kaadan kuppiin kuumaa vettä ja pussi siihen.
- Pannulla, vedenkeittimellä, mikrossa.
- En hauduta pussia kovin kauaa, ettei tule kitkerää.

Teen valmistuksessa suomalaisilta ei löydy samanlaista rituaalin omaisuutta kuin japanilaisilta. Teen valmistus on hyvin arkista ja koruton.

7. Missä säilytät teetä?

- Omassa pakkauksessaan keittiön kaapissa.
- Kaupasta ostamassa pakkauksessa.
- Kaapissa huoneen lämmössä.
- Omissa pakkauksissaan tai peltipurkeissa kuivakaapissa.
- Kirpputorilta ostetussa 60-luvun peltipurkissa.
- Pelti tai keramiikka purkissa.
- Maustekaapissa umpinaisessa rasiassa.
- Teepusseille minulla on puinen iso rasia, irtoteelle erilaisia metallisia rasioita ja purkkeja.

Teen säilytys tuntuu kaipaavan uusia ratkaisuja, sillä teetä ei suositella säilytettäväksi avatuissa kaupan pakkauksissa.

9. Miten tarjoilet teetä arkena/ juhvana?

- En erityisemmin tarjoile teetä vieraille.
- Teemukeista arkena ja juhvana tarjoilen laseista, joissa on metallinen koristeellinen alaosa ja korva
- Meillä on vedenkeitin, kukin valmistaa haluamansa teen omalla tavallaan mukiin. Juhlissa käytän Arabian Arctica teekuppeja, silloin haudutan irtoteetä erillisessä teekannussa
- Iltaisin teetä, voileipää ja sympatiaa tarjoillen

- Yleensä korkeasta lasista, tee on kauniin väristä (ellei siihen ole lisätty maitoa, yök!) ja se saa mielestäni näkyä
- Arkikannusta/juhlakannusta, juhlassa katan pöydän kauniisti, kynttilät kuuluvat siihen erityisesti
- Juhlana käytän teeni kanssa tilkan kermaa. Joskus maustan teeni esim. kaardemummalla, kanelilla, neilikalla tai minttulla. Usein arkisin teen teetä juodessani samalla erilaisia kotihommia, joskus tee unohtuu jonnekin.
- Ei mitään rituaaleja.

Teen tarjoiluun juhlissa kiinnitetään hieman enemmän huomiota kuin arkena. Tee valmistetaan hauduttamalla ja pöytä katetaan kauniisti juhla-astiasolla.

10. Kuvaile teehetkesi

- Joko kiireinen hörppäys aamulla ennen töihin lähtöä tai rauhallisempi nautinto hetki talvipakkasella ulkoilun jälkeen. Tai teetä termospullosta kalastus- tai metsäretkellä.
- Iltateetä kaikessa rauhassa ennen nukkumaan menoa.
- Menen teemukini kanssa istumaan olohuoneen sohvalle ja samalla katson tv:tä. Jos tulee vieraita, tee nautitaan ruokapöydän ääressä seurustellen.

- Huomaamatta hörppien töiden ääressä, tv:tä katsoen tai hitaasti nauttien kahvilassa. Ulkona termospullosta juominen on ihanaa! Teen täytyy olla kuumaa, haaleaksi jäähtynyt tai liian musta tee pilaa kaiken.
- Kotona keitän yleensä niin paljon, että juon ainakin kaksi kupillista kerralla.
- Arkena se on aika nopea, mutta iltaisin ja aamuisin sillä on päivää kasaava tai orientoiva merkitys. Ulkona retkellä juoden tsaikat.
- Rauhallinen, omaa aikaa, ei mikään seurustelu hetki. Luen lehtiä ja pyörin netissä lempi sivustoilla, hiljaisuus.
- Teehetki kotona on usein pyrkimys rauhoittumaan tai piristymään. Usein tulee kuitenkin puuhailtua kaikenlaista muuta ohella.
- Kun minulle tulee ystäviä kylään, keitän aina ensin kannullisen teetä.

Teehetki on rauhallista aikaa itselle, toisinaan se kokoaa ystävät keskusteluun. Teen juomisella halutaan, joko piristyä tai rentoutua. Tee soveltuu myös mukaan otettavaksi ja luonnon helmassa nautittavaksi.

11. Kuvaile ihanne teekuppisi, koko, muoto, materiaali, korva jne.

- Ei ainakaan matala ja pieni, vaan aika iso ja kunnon korva, johon sormi sopii. Posliini on hyvä materiaali.
- Reilun kokoinen, kunnon korva ja mielellään materiaali, joka ei polta käsiä ja huulia.
- Vähintään 2dl, mukava käteen ja sellaista materiaalista ettei kuuma polta käsiä.
- Vähintään 3dl muki. isompi saattaisi olla jo liian painava ja pienempi liian pieni, kun juon yleensä teetä 2 mukillista kerralla. Korva tietenkin sen mallinen että käsi hyvin sopii ja pysyy ettei tarvitse kaksin käsin kannatella. Muovimuki tuntuisi aika oudolta teen juontiin. Kotona on muutamia lahjaksi saatuja kuppeja, mutta ne jäävät aina sinne kaappiin. Muki tuntuu jostain syystä paremmalta.
- Marimekon muki.
- Iso kuppi (kahvikuppikoosta tulee äkäiseksi). Yksinkertainen muoto. Kahva ei välttämätön, jos korva siitä on saatava tukeva ote. Laakea kuppi pienellä korvalla ei toimi.

– Sileä, valkoinen, vähäeleinen.
– Sitä on mukava pitää käsissä; molemmin käsin. Teen lämpö on merkityksellistä.

– Melko iso, ei saa olla kolho, käsityönä tehty, jotenkin laakea ja pyöreä, keramiikkaa, korvalla ei isoa merkitystä sillä tykkään pitää kupista kaksin käsin kiinni jolloin lämpö tuntuu mukavasti.

Teemuki mielletään isommaksi kuin kahvikuppi sillä teetä nautitaan kerralla enemmän kuin kahvia. Kupin täytyy asettua hyvin käteen, korvan suhteen ollaan kriittisiä. Osa juojista pitää teemukia mielellään kaksin käsin, jolloin korvaa ei kaivata. Teestä johtuva lämpö ihastutti ja vihastutti.

13. Ikä?

– Vastaajien ikä 24–52 vuotta.

Määrittelin kohderyhmäni noin 25–50 vuotiaisiin, joten jaoin kyselylomakkeita ikäisilleni nuorille ja äitini jakoi niitä työkavereilleen. Ikä ei näkynyt merkittävänä erona vastauksissa.

14. Sukupuoli?

– Vastaajat olivat 90 % naisia.

Kyselyyn vastasi 26 henkilöä, joista karsin neljä vastauspaperia kohderyhmääni kuulumattomina. Vastaajien naispainotteisuus ei ollut suunniteltua, jaoin lomakkeita ihmisille joiden tiesin juovan teetä. Miehet tuntuvat valitsevan mieluummin kahvin teen sijasta. Naiset ovat tunnetusti kiinnostuneempia terveydestään, ehkä tämä seikka innoittaa heitä miehiä herkemmin valitsemaan teen kahvin sijasta.

Viereisellä sivulla: Käyttäjärühmäkollaasi

1. Ystävien kesken aamupalalla (4.)
2. Pakkaspäivänä lämmikkeksi (5.)
3. Aamiainen sänkyyn, arjen luksusta (6.)
4. Rauhoittuen hyvän kirjan parissa (7.)
5. Kotona omat ajatukset seurana (8.)
6. Puistossa piknikillä (9.)
7. Kahvilassa ystävättären kanssa (10.)
8. Kotona arkiaskareiden lomassa (11.)



MATERIAALIT

Halusin lähteä kokeilemaan teelasin valmistamista, sillä keraamisia teestioita on saatavilla paljon. Lasin ja hopean yhdistäminen kiinnosti, sillä hopeisten astiastojen suosio ei ole kovin suuri. Teen lämmön johtuminen hopeaan lisäsi haastetta. En halunnut ratkaista ongelmaa glögilasien tapaan korvalla. Valitsin kolmanneksi materiaaliksi perisuomalaisen tuohen. Tuohi on loistava materiaali, sillä se hylkii vettä, mikä on eduksi teelasin materiaalina. Tuohi on miellyttävä kädessä eikä se luista vaan siitä saa tukevan otteen. Tuohi eristää kuumuuden pois käsistä, samalla se myös pitää teen kuumana pidempään. Varmistaakseni lasien ehjänä pysymisen hyödynsin hopean ominaisuutta varastoida lämpöä. Hopeinen teenhaudutin tasaa lasin äkkinäistä lämmönvaihtelua kiehuvan veden kaatohetkellä.

Kuumankestävä lasi

Funktionaalisen keittiön esikuvana 1920-luvun lopulla oli laboratorio. Korostettiin käytännöllisyyttä, ergonomiaa ja hygieniää. Teekannuja ja laseja on valmistettu alun perin laboratoriokäyttöön kehitetystä borosilikaattilasista jo 1920-luvulla. Borosilikaattilasi kestää vähäisen lämpölaajenemisen ansiosta hyvin yhtäkkisiä lämmön vaihteluita. Lasin ei välttämättä tarvitse olla borosilikaattilasia kestääkseen kuumaa, jos vain lämmön johtuminen on huomioitu esim. metallisen pidikkeen avulla. Etelä- ja Itä-Euroopassa kahvia tarjotaan usein tavallisesta juomalasista, jolloin lusikka tasoittaa kiehuvan nesteen vaikutusta lasiin. Hyviä esimerkkejä kuumankestävän lasin käytöstä ovat lasiset uunivuoat, jotka kestävät uunissa jopa parin sadan asteen lämpötiloja. Valitettavasti kuumankestävän lasin käyttö ei ollut mahdollista, sillä sitä valmistetaan vain ulkomailla, Suomessa käytettävä Finn Chrystal on aivan tavallista lasia.

Suupuhallettu lasi

Lasiteollisuus käyttää monia menetelmiä, jotka ovat peruseriaateiltaan pysyneet samoina jo 2000 vuotta. **Suupuhalletun lasin valmistus on edelleen käsityömäistä**, teollinen vallankumous toi lasiteollisuuteenkin vaatimukset nopeudesta ja tehokkuudesta. Sarjatuotannossa muottien käyttö yleistyi. Muotin avulla esineen koko ja muoto pysyivät helpommin samoina. **Kuitenkin** taidelasia, pieniä määriä ja mallikappaleita valmistettaessa se on hyvä työmenetelmä.

Pyörittäin puhallettaessa pilliä pyöritetään puhaltamisen ajan. Muotti on sisäpinnaltaan märkä ja haihtuva vesihöyry muodostaa eristävän kerroksen muotin ja lasin väliin. Näin esine saa kauniin tasaisen pinnan.



Pyörittäenpuhaltaminen puumuottiin

Lasiesineen katkaisu

Puhallettuun esineeseen jää puhalluskappa, joka katkaistaan pois. 1800-luvun loppupuolelle saakka tämä tapahtui driivaamalla, eli lämmittämällä esinettä rautatangon päässä ja leikkaamalla kappi pois saksilla. Kuumakatkaistu reuna jää tavallisesti muuta lasia paksummaksi. Menetelmä on hidas ja taitoa vaativa. Punttelista jää esineen pohjaan jälki, joka tavallisesti hiotaan pois. Kylmäkatkaisu alkoi syrjäyttää driivaamista sarjatuotannossa 1800-luvun loppupuolella. Kylmäkatkaisussa katkaisukohtaan vedetään timanttiterällä naarmu, kohtaa lämmitetään kuumalla liekillä, jolloin kappi katkeaa. Reuna hiotaan tasaiseksi ja lämmitetään pyöreäksi reunanlämmityskoneessa. Menetelmää alettiin käyttää myös suupuhalletuissa esineissä, erityisesti ravintolalaseissa. (European Glass in Use 1994.)



Lasin kylmäkatkaisu liekillä



TEELASIT

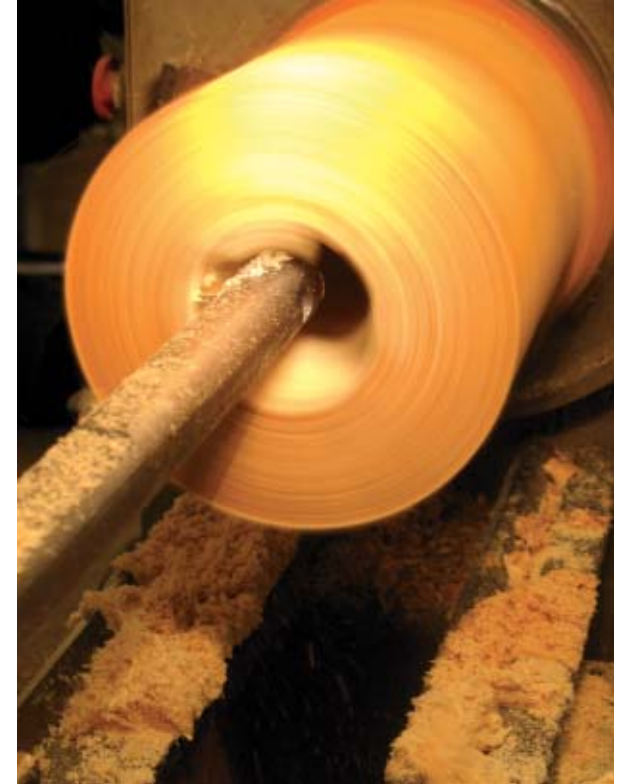
Vierailulla Riihimäen lasimuseolla Kaisa Koivisto opasti minua alkuun lasien suunnittelussa. Hän neuvoi pyörittäen puhaltamisen puumuottiin olevan järkevin tapa valmistaa lasini. Hän kertoi, että kuumalle juomalle tarkoitetun lasin tulisi olla mahdollisimman ohut ja tasapaksu, jotta sen lämmönkestävyys olisi mahdollisimman hyvä. Hän selitti myös kuinka jyrkät kulmat hieman pyöristyvät menetelmässä ja luonnollisesti lasin tulisi olla pyörähdyskappale. Minulle selvisi myös puristelasin ja puhalletun lasin erot. Puristelasien pinnassa on yleensä muotin mahdollistamaa kohokuviointia. Puristelasi ei olisi soveltunut minun työhöni, sillä menetelmässä lasiseinästä tulee liian vahva kuumalle nesteelle. Marimekon Mariskoolit ovat hyvä esimerkki puristelasista. (Koivisto, 12.12.2005.)

Suunnittelin laseista yksinkertaiset, ettei kolmen materiaalin kokonaisuudesta tulisi rauhaton. Lasissa on kapeampi alaosa, jonka ympärille tuohirengas sopii. Näin tuohirenkaan ja lasin muodostama linja säilyy suorana. Lasin koko on mitoitettu sen vetoisuus huomioiden. Teetä juodaan yleensä kerralla enemmän kuin kahvia. Teemukeina käyttämäni Teeman tilavuus on 2,5dl ja KoKo sarjan iso muki 3,5dl. Teelasiin mahtuu noin 3,5dl teetä, minkä pitäisi riittää janoisimmillekin.

Puumuotin valmistus

Ensimmäinen vaihe lasien valmistuksessa oli puhallusmuotin teko. Käytössäni ollut puu oli seisonut ulkona koko talven ja hyvän puupalan löytäminen oli hankalaa, puun tulisi olla tuoretta eikä siinä saisi olla halkeamia. Liotin puuta vedessä yön yli, myöhemmin sain kuulla Kari Alakoskelta sen olevan aivan liian lyhyt aika. Puun tulisi liota vedessä vähintään kolme päivää, mitä kauemmin sen parempi. Leppä on puumuotin valmistukseen paras puulaji, sillä puhallettaessa puuhun syntyvä hiili on sileää ja lasi pyörii hyvin eikä siihen jää jälkiä. Leppä on myös kiitollinen puu työstää.

Sorvaaminen sujui hyvin ensikertalaiselta ja muotit valmistuivat nopeasti. Muotin halkaisun jälkeen viimeistelin sorvauspinnan karvaisuuden taltalla ja kaiversin oksakohdat matalammiksi, jotta ne eivät jättäisi jälkeä lasiin. Muottiin porataan 5mm poranterällä ilmareikiä, jotta kuuman lasin ja märän muotin muodostama höyry pääsisi muotista ulos. Muotti kastellaan jokaisen puhalluskerran jälkeen vesisaaviin. Muotin halkaisureunoille kaiversin urat, jotta liika vesi pääsisi valumaan pois muotista. Saranoiksi taivuttelin messinkilangasta yksinkertaiset aspit, joilla muotti saadaan asettumaan tarkasti oikeaan asentoon puhalluksen ajaksi. Lopuksi muottiin kiinnitettiin vielä kahvat joilla sen saa puhallustilanteessa kätevästi auki ja kiinni.



Vierailu Nuutajärvellä

Lasit puhallettiin Nuutajärven lasikoulussa Kari Alakosken ja opiskelijoiden avustuksella. Toimin avustajana puhalluksen aikana muotin kanssa. Oli todella mielenkiintoista seurata heidän työskentelyään. Varmuuden vuoksi olin valmistanut mukaan kaksi samanlaista puumuottia. Ensimmäinen muotti toimi kuitenkin hyvin, joten puhalsimme kaikki lasit samaan muottiin. Karin mukaan muotti kuluu niin vähän puhalluksen aikana, ettei laseihin tule suurta kokoeroa näin pientä määrää valmistettaessa. Haasteellisimmaksi puhalluksessa osoittautui lasin seinämän ja pohjan pysyminen ohkaisina. Myös etukäteen arveluttanut jyrkkä porras lasissa onnistui Karin mukaan niin hyvin kuin mahdollista, pieni kulman pyöristyminenhan olikin jo tiedossa. Lasit jätettiin puhalluksen jälkeen uuniin yöksi jäähtymään.

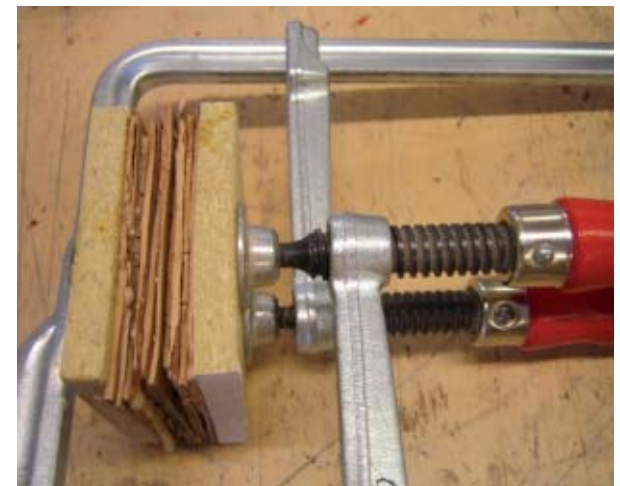
Seuraavana aamuna palasin jälkikäsittelemään laseja. Uunin aukaisu oli jännittävää, vihdoin näin mitä laseista oli syntynyt. Lasien kylmäkatkaisu oli tarkkaa puuhaa, mutta muutaman lasin rikottuani työ alkoi sujua. Hiontavaiheessa huomasin jättäneeni katkaisuvaraa hieman liikaa, sillä mänkiksi kutsuttu hionta aine oli kertaalleen käytettyä eikä syönyt kovin nopeasti. Hionta oli hidasta ja laseista oli vaikea saada suoria. Karkean hiontavaiheen jälkeen keskityin 5 parhaaseen yksilöön ja jatkoin hiomista vesinauhahiomakoneella. Ensin hieman karkeammalla paperilla ja sen jälkeen korkki paperilla, joka jätti lasiin kauniin kiiltävän pinnan. Lasin reunan sisäviisteet hioin kartion muotoisella hiontakivellä. Ulkoviisteet hioin myöhemmin koululla pyörivällä hionta-alustalla vesihiomapaperia apuna käyttäen, kiillotinviisteet lopuksi tinatuhkalla ja huopalaikalla.



Lasin tuohipidike

Ensimmäisten suunnitelmien mukaan oli tarkoitus käyttää lasin pidikkeenä koristeellisen hopeaosan ja puun yhdistelmää. Hopeaosaa ei tuntunut löytävän mieluista muotoa, sillä en halunnut sen muistuttavan liiaksi Venäläisiä lasinpidikkeitä. Puuosa arvelutti, sillä kokopuisena pelkäsin sen olevan liian raskastekoinen. Rakensin hahmomalleja viilusta, mitkä miellyttivät silmää, tosin muistuttivat liiaksi Tonfisk designin Warm tuotepohjettä. Onnekseni keskusteltuani ohjaavan opettajani Essi Sikasen kanssa päätin lähteä kokeilemaan tuohen soveltumista työhöni. Samalla jäi koristeellinen hopeaosaa kokonaan pois työstä, sillä tuohi on tarpeeksi näyttävä yksinäänkin. Tuohen valitseminen materiaaliksi toi työlle lisähaastetta, sillä en tuntenut materiaalia entuudestaan. Tietoa tuohesta ja sen työstömenetelmistä löytyi niukasti. Tuohi kiskotaan kesä-heinäkuussa tuohikuun aikaan, jolloin se irtoaa helpoiten. Tuohen saatavuus talviaikaan askarrutti, mutta lopulta löysin puukkotuotteita internetissä myyvän firman, mistä tilasin tuohilevyä. Ihan halpaa materiaalia tuohi ei ole. Onnekseni isäni sai tutulta puukontekijältä minulle lisää tuohia, mikä mahdollisti kokeilut. (Liite 3)

Ensin tuohet oli puhdistettava, kuorin ohuen pintakerroksen pois, jolloin sain liimalle sileän tartunta pinnan. Tuohirenkaiden seinämä on vain 8mm vahva, jolloin puukoista tuttua ruoti, jolla kahva kiristetään, ei pystynyt hyödyntämään työssäni. Uskoin pelkän tiukkaan puristuksessa olevan liimauksen riittävän. Puukontekijät käyttävät kahvan niittauksessa Super Epoxy liimaa varmistaakseen tuohien paikallaan pysymisen. Tein ensimmäisen liimauksekokeiluni sillä, mutta se olisi käynyt kalliiksi, sillä liimaa kului yllättävän paljon. Super Epoxy kuivui todella nopeasti, eikä työskentelylle jäänyt tarpeeksi aikaa. Seuraavan kokeilun tein kontakti liimalla, mikä osoittautui hyväksi. Liima jätti tuohen joustavaksi ja kesti vedessä liottamisen ilman turpoamista tai saumojen repeilyä. Ikävä liimanhaju haihtui onneksi pois ajan kuluessa. Aikataulun kiristymisen vuoksi en uhrannut enempää aikaa muille kokeiluille. Päätin käyttää kontaktiliimaa lopullisessa työssä, sillä se kestää teelasissa vaadittavan lämmön ja kosteuden.



Tuohiosien työstömenetelmää pohdittiin pitkään ja piruja maalailtiin seinille, onnistuminen arvelutti. Pohdittiin erilaisten niittausten ja tukirakenteiden tarpeellisuutta. Lopulta jyrsin tuohirenkaat 8mm terällä kahdessa osassa, sillä terä oli hieman liian lyhyt 6cm korkealle tuohipakalle. Olin erittäin tyytyväinen jyrsimen tekemään jälkeen, sillä tuohen pinnan sai nopeasti viimeistelyä hiekkapaperilla. Valmiiden renkaiden kohdistaminen viimeisessä liimauksessa oli hieman konstikasta, ja tuottikin vaikeuksia toisen renkaan kohdalla. Iloiseksi yllätykseksi tuohirengas osoittautui hyvin kestäväksi ja joustavaksi rakenteeltaan. Se selviytyi hyvin poikien voimankoetuksista. Lopuksi käsittelin tuohen pinnan mehiläisvahan ja tärpätin seoksella. Kokeilin myös parafiniöljyä, mutta mehiläisvahasta tuli miellyttävämpi lopputulos. Lasinpidikkeiden päihin liimasin hopeiset renkaat, jotka viimeistelevät lopputuloksen.



TEESIHTI

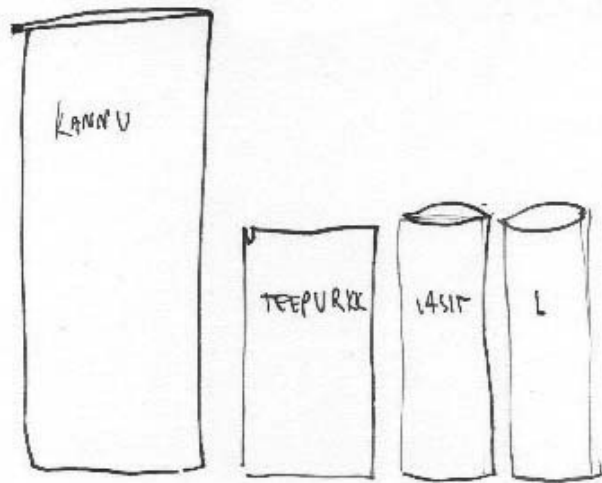
Teesihdin suunnittelu lähti ideasta, jossa teepallo olisi roikkunut pitkästä ohuesta tikusta, joka olisi samalla toiminut sekoitustikkuna. Aluksi pidin ideasta, sillä tikkuun olisi voinut yhdistää myös teepussin. Teepussi tuottaa usein ongelmia livahtamalla mukiin lappuineen pävineen kaadettaessa kiehuva vesi kuppiin. Laseissa olisi ollut paikka tikulle, jossa se olisi levännyt tukevasti. Suunniteltuani teepurkin kannen alkoi tikku kuitenkin tuntua irralliselta osalta, joten lähdin kehittämään sihtiä, joka olisi muotokieleltään lähellä kantta. Melko nopeasti päädyin sihtiin, joka lepäisi lasin suuaukossa oman reunansa varassa. (Liite 2)

Pohdintaa sai myös osakseen sihdin toiminto. Olisiko se vain sihti, jonka läpi jo haudutettu tee kaadetaan kuppiin. Vai haudutin, jonka avulla kukin juoja saa hauduttaa mieleisensä teejuoman omassa lasissaan. Päädyin valitsemaan hauduttimen sen monipuolisuuden takia, sillä sitä voi käyttää myös teesihtinä. Teen hauduttaminen omassa lasissa tuo teehetkeen kaipaamaani seremoniallisuutta. Kiireetön hetki jolloin katselet kuinka teeledet kelluvat teelasissa. Hauduttimen riittävä syvyys takaa teeledille tarpeeksi tilaa turvota ja luovuttaa aromejaan. Koska lasin yleisilme on yksinkertainen, halusin

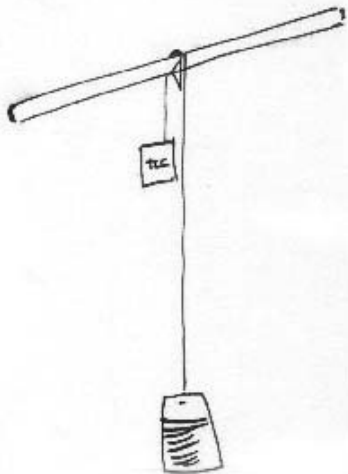
teenhauduttimeen koristeellisuutta. Toteutin fotoetsauksella kukkakuvion hauduttimen pohjaan. Kuvio on runsas ja romanttinen, minkä luulisi ilahduttavan kohderyhmää. Kuvio ei ole kuitenkaan liian hallitseva, sillä se peittyy käytössä teelehtiin. Kuvion on tarkoitus olla pieni ilahduttava yksityiskohta. Alkuperäinen idea oli käyttää kuviota, jota rei'itys mukailee. Se osoittautui vaikeaksi, enkä onnistunut löytämään tarpeeksi yksinkertaista kuvaa. Kukkakuvio on turhan pikkutarkka ja rei'itys tekee siitä entistä epäselvemmän. Reikien koot päätin Valle J. Oikarisen kirjaa tutkittuani, siinä useimpien teesihtien reiät ovat 1mm suuruisia. Reikiä on kolmessa kehässä kussakin 12 kpl ja ne muodostavat säteitä. Kahden sisemmän kehän reiät ovat 1mm ja uloimmalla kehällä reiät ovat 1,4mm. Reikien tulee olla tarpeeksi pieniä, etteivät ne päästäsi teen murusia lävitseen, toisaalta veden tulee valua tehokkaasti hauduttimen läpi sitä pois nostettaessa. Lopulta vasta käytössä paljastuu onko rei'itys riittävä. Hauduttimen sisäosa on kullattu, sillä tee tummuttaa hopeaa. Kultaus sopii hyvin tuohen väriin ja tuo lisää juhlavuutta. Mihin vettä tiputtava haudutin, sijoitetaan käytön jälkeen? Tippakulhona voisi toimia lasin mallin mukainen, haudutinta vain hiukan korkeampi yksinkertainen lasiastia.

Teesihdillä on tärkeä tehtävä teelasissa lämmöntasaajana. Jotta lasit kestäisivät äkillisen kiehuvan veden kaatamisen, tarvitaan jokin metallinen osa keräämään lämpöä itseensä. Yleensä jo pelkkä lusikka riittää tähän tarkoitukseen. Glögilaseissa se on koristeellinen lasinpidin, teelaseissa hopeinen haudutin. Lämmön kerääntyminen teesihtiin tuottaa kuitenkin uuden ongelman, sillä hopea johtaa lämmön ikävästi myös sormiin sihtiä pois nostettaessa. Tämän ongelman ratkaisin käyttämällä tuohta myös sihdissä. Sijoitin ohuen kerroksen tuohta sihdin reunan alapuolelle, missä se on suojassa vedeltä. Tuohirengas estää sihtiä naarmuttamasta lasia.

Hauduttimen valmistusta miettiessä pohdin vaihtoehtoisia työskentelymenetelmiä. Painosorvauksella on hieman hankalaa saada onnistumaan niin jyrkkiä kulmia, kuin mallini vaatii. Painosorvauspatruunoiden valmistus olisi voinut myös kallisarvoista aikaa. Pienelle sarjalle painosorvaus olisi kuitenkin ollut edullinen vaihtoehto syvävetoon verrattuna. Jos lasini päätyisivät teolliseen valmistukseen, syväveto olisi ehdottomasti paras vaihtoehto, sillä se on sarjatuotantona nopeaa. Sen hyviä puolia ovat mm. jäykkyys, keveys, tarkkuus ja hyvä pinnanlaatu. Päädyin valmistamaan sihdit (2kpl) levytavarasta käsityömenetelmin, sillä teollisuudessakin mallit tehdään yleensä käsin. Samalla tavoin menettelin myös lasien valmistuksessa käyttäessäni puumuottia enkä grafiittimuottia.



sekeritus tikku
tee - pussin pidike

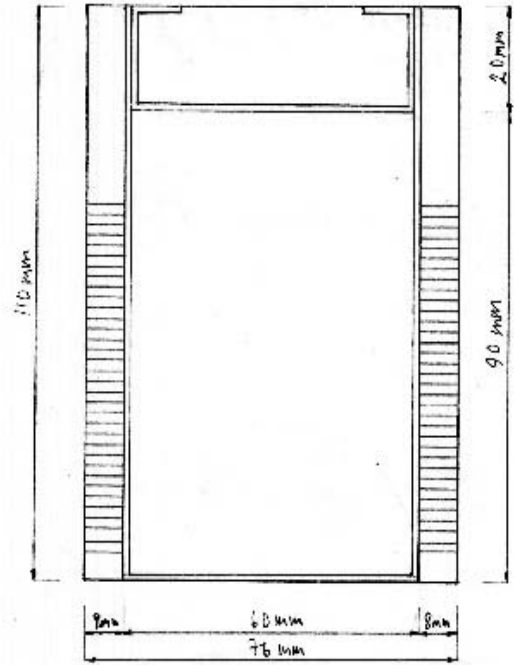


Teenhausduttimen ja teepurkin kannen kukkakuvi (12.)

TEEPURKKI

Teen säilytys asettaa astialle vaatimuksia, jotka on otettava huomioon materiaaleja valitessa ja kannen suunnittelussa. Teetä tulisi säilyttää huoneen lämmössä valolta ja kosteudelta suojattuna. Teelehdet imevät itseensä herkästi tuoksuja, minkä vuoksi teetä ei suositella säilytettäväksi maustekaapissa tai ruokakomerossa. Teettämäni kyselyn perusteella suurin osa vastaajista säilyttää teensä ruokakomerossa kaupan pakkauksessa, mikä ei avaamisen jälkeen sovellu teen pitkäaikaiseen säilytykseen. Pehmeä rasia päästää lävitseen hajuja ja makuja, jotka heikentävät teen omaa aromia. Asianmukaisesti säilytettynä vihreä tee säilyy n. vuoden valmistuksensa jälkeen, mustat teet säilyvät jopa 2-3 vuotta (Nihtinen 2004, 255).

Kannen täytyy olla tiivis, etteivät kosteus, vieraat hajut ja maut pääsisi sekoittumaan teehen. Tarkastelemissani teepurkeissa on usein kaksiosainen kansi. Materiaalina lasi olisi muutoin hyvä, mutta sen läpipäästämät valonsäteet heikentävät teen laatua. Muovi taas ei sovellu materiaaliksi laisinkaan, sillä se luovuttaa hajuja ja makuja. Puiset ja metalliset rasiat sen sijaan soveltuvat teen säilytykseen hyvin. Päädyin valitsemaan hopean materiaaliksi, sillä arvokkuutensa puolesta se soveltuu juhlavampiin tehetkiin. Näin teepurkki on tarpeeksi edustava otettavaksi mukaan kattaukseen. Noudattaakseen samaa linjaa lasien kanssa, tulee hopeisen purkin ympärille tuohesta ulkopinta. Purkin tilavuutta laskiessani mittasin tavallisimpien irtoteepussien sisällön, mikä vaihtelee 60-100g eli 2-3dl välillä. Päädyin mittoihin, joista kannen viemän tilan jälkeen, teelehdille jää säilytystilaa 2,5dl. Kansi uppoaa tiiviisti purkin sisälle, josta se on helppo nostaa reunansa ansiosta. Kannen sisäpuolella toistuu teesihdin kukkakuvio.



Irtoteen säilytysastian luonnos leikkauksesta ja mitat

Viereisellä sivulla: Mallinnettu kuva tuoteperheestä, teen-säilytysastia, teelasit ja teenhaututin



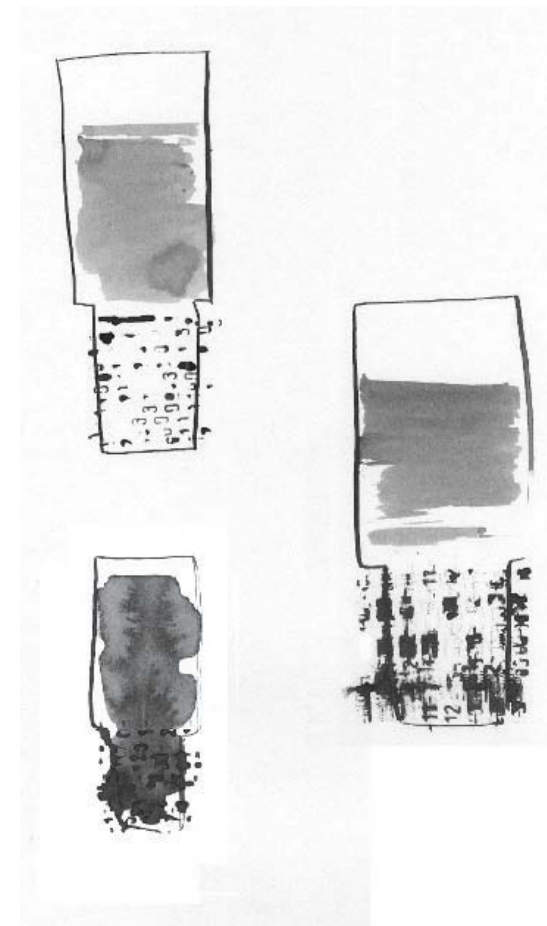




TEEN VALMISTUS

Kiinalaiset kutsuvat vettä teen ystäväksi, sillä hyvälaatuinen tee vaatii vähintään yhtä hyvää vettä. Ihanteellisen teeveden tulee olla raikasta, pehmeää, pH-arvoltaan noin 6,8–7,5 ja tietenkin hiilihapotonta, hajutonta, väritöntä ja mautonta. Teevesi tulee osata keittää myös oikein. Ming-kaudella muuan Tian Yiheng kirjoitti tutkielman teeveden keittämisestä. Tutkielmassaan hän jakaa veden kiehumisen kolmeen vaiheeseen, joista ensimmäisen tunnistaa siitä, että vedestä kohoavat kuplat ovat pienten kalansilmien kokoisia ja kattila kohisee vaimeasti. Toisessa vaiheessa kattila rupattaa kuin hiljakseen pulputtava lähde, ja kuplat kohoavat pintaan yhtenäisenä helminauhana. Lakipisteensä eli kolmannen vaiheen kiehuminen saavuttaa silloin, kun vesi kuohuu ja ryöppyää kattilassa hyökynä. Tärkeintä on nostaa vesi tulelta juuri oikealla hetkellä, eli silloin kun toinen vaihe on juuri vaihtumassa kolmanneksi. Verbi kiehahtaa määrittää erinomaisen tarkasti mistä on kyse. Jos veden annetaan kiehua liikaa, se menettää ”elävyytensä” ja muuttuu teen kannalta käyttökelttomaksi, vedestä häviää tällöin sen *qi* eli ”elävä voima”. Toisella tavalla ilmaistuna veden happipitoisuus laskee ja teestä tulee haudutettaessa elotonta ja latteaa. (Nihtinen 2004, 254.)

Kiehuvan kuuma vesi ei sovi useimmille teelaaduille, ja siksi on odotettava, että kerran jo kiehahtanut vesi jäähtyy kyseiselle teelle soveliaaksi. Mustaa ja tummaa teetä varten veden tulee olla noin 95–98-asteista, sillä muuten näistä voimakkaista teelaaduista ei erity tarpeeksi makuaineita. Vihreille ja valkoisille teelaaduille suositellaan noin 70–80-asteista vettä, sillä liian kuuma vesi turmelisi niiden aromit. (Liite 4) Hauduttaminen on teenvalmistuksen kriittisin vaihe, sillä lopputulos riippuu teelehtien määrästä suhteessa veden määrään, veden lämpötilasta, haudutusajan pituudesta ja jossakin määrin myös haudutusastian materiaalista ja mallista. Oheisen taulukon arvot perustuvat teemattilaisten suosituksiin. (Nihtinen 2004, 262.)



| Teeluokka | Määrä/1dl | Lämpötila | Haudutusaika |
|-----------|-----------|-----------|--------------|
| Vihreä | 2,5g | 70-80° | 3-4min |
| Valkoinen | 2,5g | 70° | 7-15min |
| Keltainen | 2,5g | 70° | 5-15min |
| Wulong | 2-2,5g | 95° | 5-7min |
| Baozhong | 2-2,5g | 90-95° | 3-4min |
| Musta | 2g | 95-98° | 4-6min |
| Tumma | 2g | 95-100° | 3-7min |

Teen nauttiminen lasista

Teen hauduttaminen ja juominen lasista on 1900-luvun alun perintöä. Nykyään esim. *Longjing*-teen kohdalla sitä pidetään jopa oikeaoppisena juomatapana. Lasi tuo uuden visuaalisen ulottuvuuden teehteken estetiikkaan, sillä lasissa on mahdollista seurata teehtien hidasta avautumista ja niiden liikkeitä vedessä. Teehtien tarkkailu luo teehteken tietynlaista meditatiivista tunnelmaa. Jotkut teehtet laskeutuvat ensin alas, nousevat sitten pintaan ja laskeutuvat lopulta lasin pohjalle. Tätä kutsutaan ”teen tanssiksi”. Erityisen hyvin lasissa haudutettaviksi soveltuvat pallojen ja kukkien muotoon sidotut teehtet, jotka avautuessaan muodostavat lasin pohjalle kauniin kukan. (Nihtinen 2004, 258–259.)

Venäjällä halpojen juomalasien käyttö teetä juotaessa yleistyi tavallisen kansan keskuudessa 1800-luvulla. Rahvaan ei ylhäisön tapaan ollut varaa hankkia kalliita posliiniastiastoja, toisaalta votkalasiin tottuneet musikat pitivät haurasta posliinikuppia jotenkin ”naismaisena”. (Nihtinen 2004, 258)



LOPPUSANAT

Työ eteni suunnitellusti ilman suurempia vastoinkäymisiä. Prosessin alkuvaiheessa puun vaihtaminen tuoheen oli hyvä ratkaisu. Tuohesta tuli lopulta työn yksi tärkeimmistä pääelementeistä. Tuohi yhdistää suunnitellut tuotteet kokonaisuudeksi ja antaa niille tavoittelemani suomalaisuuden leiman. Työ oli rohkea tutustuminen vieraisiin materiaaleihin ja riskinotto kannatti.

Toivon työn edistävän suomalaista teekulttuuria, tarjoamalla uudella tavalla valmistaa ja nauttia teestä. Tee lisää suosiotaan kahvin rinnalla ja työni kaltaisille tuotteille on tulevaisuudessa kysyntää. Näen työssä paljon mahdollisuuksia jatkokehittelylle. Tuoteperhettä voi kasvattaa uusilla tuotteilla esim. teekannulla, pitkällä teelusikalla ja sokeriastialla. Valmistusmenetelmät on helppo vaihtaa sarjatuotantoon sopiviksi, ilman että malleja tarvitsisi muuttaa radikaalisti.

Työ poikkeaa olemassa olevista teeastioista käytettyjen materiaalien ansiosta. Tuohi on pitkään unohduksissa ollut hieno materiaali, jonka testausta ja mahdollisuuksien tutkimista aion jatkaa. Lasin ja hopean yhdistäminen tuo hopeasepäntyön tähän päivään. Eri alojen ammattitaidon yhdistäminen luo työskentelyyn uusia haasteita ja mahdollisuuksia.

Työ on vielä niin uusi, ettei sitä ole ehditty kokeilla käytössä. Tulevaisuus näyttää kuinka hyvin tuotteet toimivat lopullisessa käyttötilanteessa. Prosessi jatkuu havainnoimalla kuinka tuohi käyttäytyy uudessa tehtävässään. Kerätyn tiedon perusteella, tuotteelle täytyy laatia hoito-ohjeet mukaan annettavaksi. Seuraavaksi on tiedossa helpoin ja odotetuin vaihe työssä, teen nauttiminen.

*Ensimmäinen malja kostutti huuleni ja kurkkuni.
Toinen karkotti yksinäisyyden tunteeni.
Kolmas terävöitti mieleni,
Jolloin ymmärsin kaikkien lukemienei teosten merkitykset.
Neljäs malja avasi huokoseni ja Elämäni huolet haihtuivat ruumiistani.
Viides malja puhdisti koko olemukseni.
Kuudes teki minusta kuolemattomien kaltaisen.
...Seitsemättä maljaa en pysty juomaan...
puhdas tuuli suhisee jo käsivarsieni alla liittäessäni kohti Penglai-vuorta.
(Nihtinen 2004, 84; Teerunoilija Lu Tong ja ”Seitsemän maljaa teetä”)*

LÄHTEET

Kirjalähteet:

Kakuzo Okakura

Kirja Teestä

Alkuteos: The Book of Tea (1906)

Kustannusosakeyhtiö Taide, Helsinki

Tammer-Paino Oy

Tampere 2000

Marjo-Riitta Saloniemi

Tsaiju

Venäläisen teen tarina

Tampereen Museoiden julkaisuja 37

Keskisuomen museo

Kirjapaino Hermes 1996

Tee Venäjällä artikkeli: L.A. Aksjonova

Nina Laaksonen

Teekirja

Ekin Taittotupa Oy

Lahti 2000

Pekka Nihtinen

Kiinalainen Teekirja

Memfis Books

Gummerus

Jyväskylä 2004

Petteri Huotari, Ira Laitakari – Svärd, Johanna

Laakko, Ippo Koskinen

Käyttäjäkeskeinen Tuotesuunnittelu

käyttäjätiedon keruu, mallittaminen ja arviointi

Taideteollisen korkeakoulun julkaisu

Gummerus Kirjapaino Oy

Saarijärvi 2003

Sen`Ōtanaka, Sendō Tanaka

The Tea Ceremony

Kodansha International

Tokyo, New York, London 2000

Valle j. Oikarinen

Suomalaisia hopeisia Teesiivilöitä 1700-luvun

lopulta nykypäivään

Ekenäs Tryckeri Ab, Tammisaari

Helsinki 1999

Suulliset lähteet:

Kaisa Koivisto

Riihimäki 12.12.2005

Vierailu Riihimäen Lasimuseossa

Kuvalähteet:

1. www.sino-arts.com/images/PapercutG

Artist: Yong Shou Zhang

2. The Book of Tea 2000, 31

3. The Tea Ceremony 2000, 31

4. Muoto 2005 # 01

5. Plaza 2003 # 05

6. Muoto 2005 # 05

7. Flair 2005 # 09

8. Avotakka 2005 # 09b

9. Muoto 2004 # 4+5

10. Flair 2005 # 09

11. Avotakka 2005 # 11

12. www.sino-arts.com/images/PapercutG

Artist: Yong Shou Zhang

13. www.uncrate.com

14. Glorian Koti 2005 kesäkuu

15. www.hrglass-teapot.com

16. www.designaddict.com

17. www.cueche-kochen.de

18. www.q-point.fi

19. www.teacentre.ca/loosetea.htm

(Internet lähteet, viitattu 9.5.2006)

LIITTEET

Liite 1

TEE KYSELY

Hei, olen hopea- ja korumuotoilun opiskelija Lahden Muotoiluinstituutista. Opinnäytetyöni aihe on tee ja aion suunnitella teen tarjoiluun soveltuvan astiaston. Tarvitsen apuasi ymmärtääkseni suomalaisten teenjuontikulttuuria. Vastaustesi avulla pystyn suunnittelussa ottamaan huomioon juuri sinun tarpeesi. Minna Pulkkinen

1. Kuinka usein juot teetä? -----

2. Miksi juot teetä? -----

3. Millaista teetä juot? irtoteetä pussiteetä vihreää teetä mustaa teetä yrttiteetä
4. Miten valmistat teesi? -----

5. Mistä juot teesi? teemuki kahvikuppi lasi joku muu mikä? -----
6. Käytätkö teen kanssa... maitoa sokeria hunajaa sitruunaa hilloa en mitään
7. Missä säilytät teetä? -----

8. Käytätkö... teepalloa teesihtiä suodatinpussia
9. Miten tarjoilet teetä arkena/ juhvana? -----

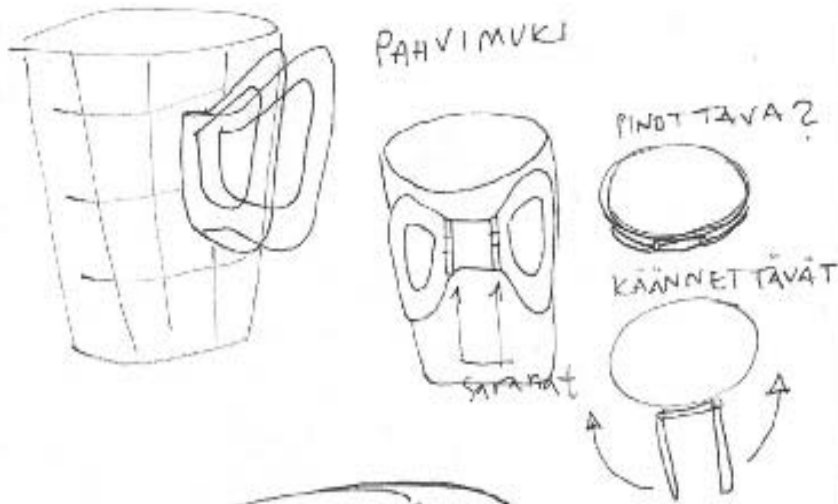
10. Kuvaile teehetkesi -----

11. Kuvaile ihanne teekuppisi, koko, muoto, materiaali, korva jne. -----

12. Juotko kahvia? kyllä en
13. Ikä? -----
14. Sukupuoli? nainen mies
15. Mitä jäi kysymättä? -----

Kiitos avustasi!

LUONNOKSIA

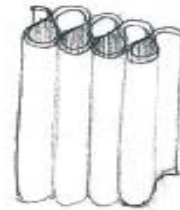


voisiko sen kiinnittää erikoisiin lasihin → säädettävä?!

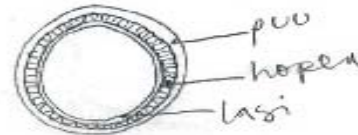
Käytänkö suunnittelun pohjana valmistaa juomalasia, vai teetänkö suunnitelman mukaan kokonaan uudet lasiorat?



LABORATORIO LASI?
KOEPUTKET JA PULLOT
löytyisikö niiltä muista muotoa?



filter
insulatin
eriste termos
vaikea puhdistaa?



KILPAILIJAKARTOITUS



- 1. Crinkle-cup (13.)
- 2. Puunkuorilasit (14.)
- 3. Double wall glass cups (15.)
- 4. Tonfisk Design Warm teekannu (16.)
- 5. Iittalan Hot Cool lasit (17.)
- 6. Kuksa (18.)

TEELAADUT

Teelaatuja on tuhansia. Lännessä keskeisin luokitteluperuste on teelehtien hapettumisaste, jonka mukaan teet jaotellaan täysin hapetettuun mustaan teehen, puoliiksi hapetettuun oolong-teehen ja vihreään teehen, jossa hapettumisreaktiota ei ole tapahtunut. 99,9 prosenttia länsimaissa myydystä teestä kuuluu johonkin näistä kolmesta luokasta. Nykyisin 95 prosenttia lännessä juodusta teestä on mustaa teetä. (Nihtinen 2004, 218–219.)



Teekukkia (19.)

Vihreä tee

Kuivattamisen jälkeen teelehdet höyry kuumennetaan tai paahdetaan hapettumisen välttämiseksi. Ne rullataan kevyesti ja kuivataan välittömästi. Höyrytys on vanhempi menetelmä, joka säilyttää teelehden vihreyden ja ”ruohomaisen” tuoreen tuoksun. Näin valmistettu tee voi olla jonkin verran kitkerämpää, kuin hieman makeahko paahdettu tee. Japanissa tuotetaan ainoastaan vihreää teetä.

Yleisimmät vihreät teet:

| | |
|---|--|
| Kiinasta: Chungmee: voimakkaan makuinen kierretty arkitee | Japanista: Gēnmaicha: pannussa kuumennettuja kierrettyjä teelehtiä ja paahdettua riisiä |
| Sencha: voimakkaan aromikas maultaan | Gyokuro: helmitteetä, hienoin ja kallein Japanin vientitee |
| Gunpowder: Vaalea ja kevyt, teelehdet on rullattu helmen muotoiseksi | Sencha: Japanin suosituin tee, hieman kirpeämpi maultaan kuin kiinalainen sencha |

Oolong tee

Oolong tee on viereän ja mustan teen välimuoto, puolifermentoitua vaaleaa, kellanpunaista teetä. Kutsutaan myös punaiseksi teeksi. Kuivattamisen jälkeen hapettuminen käynnistetään, mutta pysäytetään hetken kuluttua, jolloin vain jotkut lehtien osat hapettuvat.

Yleisimmät oolong-teet:

| |
|---|
| Kiinasta: Black Dragon: |
| Kiinasta Amoy, Foochovin ja Kantonin alueelta kotoisin oleva Formosan Oolong: |
| Vähän teiniä sisältävä, kaikkein kallein oolonglaatu, persikankukilla maustettua teetä |

Musta tee

Teelehdet ovat kokonaan hapettuneet ja tee on tummanruskeaa. Hapettumisreaktiota kutsutaan usein erheellisesti fermentoitumiseksi eli käymiseksi. Musta tee on kofeiinipitoisempaa kuin vihreä tee.

Yleisimmät mustat teet:

| | | |
|---|--|--------------------------|
| Kiinasta: Keemun: | Intiasta: Assam: | Sri Lankasta: Ceylon: |
| Aito perinteinen kiinalainen tee | Vahva, maltainen tee | Kevyt ja täyteläinen tee |
| Yunnan: Yksi vahvimmista kiinalaisista mustista teelaaduista | Darjeeling: Himalajan rinteiden juurella kasvavaa teetä | |

Pu-Erh

Punaisen teen valmistus on tarkoin varjeltu salaisuus. Tee luokitellaan postfermentoituneeksi. Tee on jälkikäsiteltyä vihreää teetä. Mitä kauemmin teetä varastoidaan, sitä tehokkaampi on teen vaikutus, kalleimmat Pu-Erh – teet saattavat olla 50 vuotta vanhoja. Kiinalaiset pitävät punaista teetä varsinaisena terveysjuomana sillä sen sanotaan alentavan mm. kolesterolin arvoja sekä kohonnutta verenpainetta, parantavan ruuansulatusvaivoja ja krapulaa. Joihinkin teelaatuuihin annetaan tarkoituksellisesti kehittyä hometta, sen antibioottisten ominaisuuksien vuoksi.

Valkoinen tee

Valkoinen tee on vähiten käsiteltyä teetä, sitä ei rullata eikä paahdeta. Poiminnan jälkeen teen annetaan vain lakastua ja kuivua. Luonnollisen ja usein ulkona tapahtuvan kuivumisen aikana teelehdet hapettuvat kevyesti. Korkein valkoinen teelaatu kerätään juuri kun ylimmät lehtisilmut ovat aukeamassa, näin mukaan saadaan valkoisia hiuksia muistuttavaa teetä. Sato jää pieneksi, ja hintakin on tästä syystä melko korkea.

TEEPÄIVÄKIRJA

Opinnäytetyöprosessin aikana pidin kuukauden ajan teepäiväkirjaa, johon kirjasin ylös jokaisen juomani teekupin. Tarkkailin millaisissa tilanteissa, paikoissa ja kenen seurassa join teetä. Tarkkailemalla omaa käytöstäni ja vertaamalla sitä kyselyyn vastanneiden tapoihin löysin paljon yhtäläisyyksiä, jolloin pystyin asettamaan myös itseni käyttäjäryhmään.

Kun muotoilijat kohtelevat itseään käyttäjänä ja yleistävät yhdestä havainnosta, suunnittelevat he tuotteita helposti vain itselleen. Muotoilijat eivät kuitenkaan ole tavallisia käyttäjiä, vaan tuotekehityksen ammattilaisia. He eivät ajattele tuotteita samalla tavalla kuin lopullinen käyttäjä. (Huotari 2003, 17 ks. Keinonen 1998).

Muotoilijakeskeinen työtapo toimii silloin, kun suunnittelijan kokemus on käytännössä sama kuin käyttäjän kokemus (Huotari 2003, 17).

Otteita teepäiväkirjasta

Ma 13.2.06

- Aamulla herättyäni, kupillinen Liptonin valkoista teetä paahtoleipien kera
- Ennen kouluun lähtöä teekupillinen samasta pussista kurkkukipuun, flunssainen olo
- Koulussa pussiteetä kahvitauolla murunurkassa, luin samalla päivän Hesarin
- Koulun jälkeen kotosalla sähköpostien ääressä
- Iltatee kotona

Ke 15.2

- Vadelmateetä aamukarhean kurkun hätälievitykseksi
- Teetä aamupalan kanssa
- Kirjoitin tietokoneella, vähän kylmä ja nälkä
- tee lämmittää ja vie nälän siksi kunnes maltan syödä
- Pullot kauppaan – talousrahoilla domestosta ja pakastepullia, kyytipojaksi 2 kuppia teetä
- Iltatee

To 16.2

- Aamutee nopeasti seisaaltaan, ei aamupalaa, kiireesti kouluun
- Luennon alkua odotellessa sammiollinen teetä korvattomasta sinisestä (koulukuppini josta on korva rikki)
- Kotona teetä ja spider pasianssia
- Äiti kylässä, teetä ja äidin leipomia sämpylöitä, nam! Keitin veden hienossa valkoisessa emalipannussani, jolla valmistan teetä kun on enemmän juojia kylässä.

Pe 17.2

- Aamutee
- Töissä kahvitauolla, tee täytyy lämmittää kahvinkeitinissä ja se maistuu pahalle
- Ruokatunnilla kiireessä voileipien kanssa
- Kahvitauolla teetä, jouduin välillä keskeyttämään ja palvelemaan asiakasta
- Kaverilla kylässä, teetarjoilu pelaa

La 18.2

- Aamutee voileipien kanssa, kerrankin ei kiire.
- Töissä hiljaista, Mervi tarjosi voirinkilän teetauolla
- Töistä suoraan bussiin ja Tampereelle, kamala nälkä sisko tarjosi teetä ja sämpylöitä ensiavuksi
- Yöllä baarista kotiuduttua teekuppi ennen nukkumaanmenoa, samalla illan tapahtumien puintia

Su 19.2

- Myöhäinen aamupala, rooibos teen pussinpohjat-murusia suu täynnä
- Teetä ja suklaata paimentolaismatolla
- Cafe European kotoisilla sohvilla lehden seurassa vihreää haudutettua teetä
- Illalla sunnuntaisarjoja ja pari kupillista teetä

Ma 20.2

- Aamutee meikkaillessa
- Terhillä kylässä, lopputyön opponointia ja vauvakuulumisia teekupin ääressä
- Teetä ja voileipiä
- Piirtelin=suttasin musteella, teetä inspiraatioksi
- Pihistin Päivin leivontasuklaata pari palaa teen kaveriksi, pahis!
- Yötee

Ke 22.2

- Kamala kurkkukipu herätessä, kupillinen marjaista yrttiteetä
- Teetauolla koulussa, samalla palaveri Kuikan kanssa
- Teetä & televisio-ohjelmia
- Iltateetä mahan täytteeksi, nälkä eikä mitään syötävää

To 23.2

- Aamupala piknik lattialla (meillä ei ole keittiöpöytää)
- Juorukerho kokoontuu murunurkassa, kimppateet samasta pussista
- Kotiin vasta illalla, nälkään ensiavuksi ruoanlaittoteetä
- Teetä ja kuulumisia kämppiksen kanssa
- Yötee ennen nukkumaanmenoa

La 25.2

- Aamutee ja kaurapuuroa
- Toinen aamutee suihkun jälkeen
- Teetä ja tuparijärjestelyjä
- Cafe Europassa, teetä lasista tarjoiltuna, auts poltti käsiä!

Ma 27.2

- Russian Earl Grey teetä, minun ja isin yhteinen lemppari
- Teetauko töissä, ihana Mervi oli leiponut laskiaispullia
- Ruokatunnilla teetä ja eväitä
- Teetä ja inventaarion tekoa töissä
- 2 kuppia iltasella kotona, askartelin samalla töihin ulkomainosta

To 2.3

- Aamutee
- Join teetä ”varastoon”, ennen junaan lähtöä
- Helsingissä Anun ja Akselin kanssa, Roberts Coffeen vihreää haudutettua teetä. Lasin ympärillä hankala pahvinen rengas, täytyy tehdä itse parempi.
- Iltateetä Anun kämpillä, katseltiin samalla ulkomaanreissun kuvia

Pe 3.3

- Aamupalaa ja kuulumisia
- Shoppailun lomassa teetauko kahvilassa
- Junalta kotiin ja muki mikroon
- iltatee, mukava päivä!

Ma 6.3

- Aamuteetä ja Martan suklaapipareita
- Leppoisa aamu, toinen aamupala
- Kotona kirjoittamassa, työskentelyteetä pari mukillista

To 9.3

- Aamutee sängyssä
- Ulkona aurinkoinen pakkassää, kävelyllä radiomastoilla. Lenkin jälkeen teetä lämmikkeeksi
- Tein kotona mittapiirustuksia ja hahmomalleja, teetä teelasin suunnittelun innoittamiseksi

Pe 10.3

- Kiireaamu, pikaisesti kupillien seisaaltaan hörppien
- Laiskamato juo teetä ja suunnittelee töihin ryhtymistä, vielä toinen kupillinen ja sitten...
- Leivoin pitsaa ja sen kanssa tee maistuu hyvälle
- Illalla teetä ja huonoa seuraa, kiukku!

La 11.3

- Yövieraille karjalanpiirakoita ja kahvia aamupalaksi, itselle keitin teetä.
- Kävelyllä satamassa, kotimatalla poikkesin taidepanimolla teellä
- Ikkunoista vetää, tee lämmittää



Lahden Roberts Coffee, vihreää haudutettua teetä