

Anni-Marjaana Pekurinen

MAKUJA SAIMAALTA, SAVOSTA JA MANNERHEIMIN JALANJÄLJILTÄ

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Marraskuu 2014




MAMK

University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

	Opinnäytetyön päivämäärä 12.11.2014
Tekijä(t) Anni-Marjaana Pekurinen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen, Restonomi
Nimeke Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä	
Tiivistelmä Opinnäytetyö aiheena oli teemaviikon toteutus Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä. Teemaviikko toteutettiin Mikkelin Ammattikorkeakoulun opetusravintola Ravintola Tallissa vuoden 2013 kesäkuussa. Opinnäytetyöni oli toiminnallinen opinnäytetyö koostuen seuraavista osa-alueista: suunnittelu, toteutus, aineiston kerääminen, analysointi ja raportin tekeminen. Teemaviikkoni toteutettiin viisipäiväisenä lounasviikkona Ravintola Tallissa. Asiakaspalautetta kerättiin kyselylomakkeella. Keräsin tietoa seuraavista asioista: asiakkaiden mielipiteitä järvikalasta, perinneruoista, historiallisista ruoista ja mielipiteet teemaviikkoni onnistumisesta. Aloitin opinnäytetyön tutustumalla Savolaiseen ruokaan, Mannerheimiin ja Saimaaseen. Suunnittelun ja aiheeseen tutustumisen jälkeen oli vuorossa ruokalistan suunnittelu ja reseptien kokeilu sekä vakiointi. Reseptit kirjoitettiin Aromi-ohjelmaan, jota käytetään Ravintola Tallissa. Aromi - ohjelman välityksellä tehtiin tilaukset teemaviikkoleni Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä. Teemaviikkoleni toimin tarjoilijana ja valvoin että teemaviikon toteutus sujui suunnitelmieni mukaan. Ruokien toteutuksesta vastasi Ravintola Tallin keittiöhenkilökunta. Teemaviikkoni ruokalistassa ruoat käsittivät Saimaata ja järvikalaa, Mannerheimin mieliruokia sekä Savolaisia perinneruokia. Mannerheimin mieliruosta tarjolla oli esimerkiksi vorschmackia. Savolaisina perinneruokina valmistettiin esimerkiksi kaalikääryleitä ja Saimaata kuvasti mm. ahvenkeitto. Teemaviikko Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä oli haastava kokonaisuus tuottaa yksin, mutta sen toteutus onnistui hyvin.	
Asiasanat (avainsanat) Saimaa, Savo, ruokakulttuuri	
Sivumäärä 24+liitteet	Kieli Suomi
Huomautus (huomautukset liitteistä)	
Ohjaavan opettajan nimi Eeva Koljonen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Ravintola Talli

DESCRIPTION

	Date of the bachelor's thesis 12.11.2014
Author(s) Anni-Marjaana Pekurinen	Degree programme and option Hospitality management
Name of the bachelor's thesis Tastes of traditional food from Saimaa lake area and the province of Savo combined with Mannerheim 's favorites	
Abstract Tastes of traditional food from the lake Saimaa and Savonian combined with Mannerheim's favorites The subject of my bachelor's thesis was tastes of traditional food from the lake Saimaa and Savonian combined with Mannerheim's favorites. The purpose was to research Savonian traditional food recipes and the food culture at the lake Saimaa area. And also how Mannerheim had a strong interest and impact on the food culture in this area. I used the functional research method to plan my thesis, to collect, execute, and analyze information and to write a report. The commissioner of my thesis was the Restaurant Talli at Mikkeli University of Applied Sciences where I implemented a theme week. I planned and organized a lunch menu for the whole week according to the theme of my thesis. As a method of collecting the information I used a questionnaire for the customers. I collected information about fish dishes, traditional food, historic food and also the opinions about the organizing of my theme week. At first I got familiar with Savonian food, Mannerheim and lake Saimaa. The next phase was to plan the menu and try out the recipes. As a method I used the Aromi program which is used at the Restaurant Talli. During my theme week I worked as a waitress and also supervised in the execution of my theme week. The thesis and the theme week were quite challenging to be implemented on my own but I think that I managed quite well.	
Subject headings, (keywords) Saimaa, Savo, food culture	
Pages 24 + appendices	Language Finnish
Remarks, notes on appendices	
Tutor Eeva Koljonen	Bachelor's thesis assigned by Restaurant Talli

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE JA TYÖNI TILAAJA	2
	2.1 Perustietoa Ravintola Tallista	2
	2.2 Tallin tuotteet ja palvelut	3
3	KÄYTETYT MENETELMÄT	4
4	SAIMAAN JA SAVON ALUEEN RUOKAKULTTUURI.....	5
	4.1 Suomalaiseen ruokaan vaikuttaneet historialliset tekijät.....	5
	4.2 Savolainen keittiö	6
	4.3 Mannerheim ja Mikkelin Klubi	8
	4.4 Saimaa, Suomen suurin järvi	10
5	RUOKALISTASUUNNITTELU	11
6	TEEMAVIIKON TOTEUTUS	12
	6.1 Suunnitteluvaihe	12
	6.2 Entisajan raaka-aineet pohjana ruokalistalleni	13
	6.3 Ruokaohjeiden vakiointi	15
	6.4 Lounasviikko Tallissa	16
	6.5 Ruokalista	18
7	ASIAKASPALAUTE	20
	7.1 Perustietoa.....	20
	7.2 Teemaviikon ajankohtaisuus	21
	7.3 Järvikalan merkitys asiakkaalle	21
	7.4 Ruokaperinteiden merkitys asiakkaille.....	22
	7.5 Maku ja ulkonäkö	22
8	POHDINTAA JA TYÖN ONNISTUMINEN	23
	LÄHTEET	25

LIITTEET

- 1 Kyselylomake
- 2 Kyselylomakkeen vastaukset
- 3 Koristelu-suomen lippu
- 4 Pöytäständi
- 5 Seinäkuvat, Mannerheim ja Saimaa
- 6 Kaneliässät

7 Hannatädin kakut

8 Saimaasalaatti

1 JOHDANTO

Työn tilaaja on Ravintola Talli, joka sijaitsee ammattikorkean kasarmin kampuksella. Talvella 2013 selailin kirjoja suomalaisista perinneruoista ja innostuin niistä opinnäytetyöni aiheeksi. Keväällä 2013 sovin Ravintola Tallin ravintolapäällikön Merja Höltän kanssa opinnäytetyöni toteuttamisesta Ravintola Tallille. Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka päätavoite on tuotekehitys. Tuotekehityksen kohteena on suomalainen ruoka, tarkemmin Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä olevat perinneruokareseptit. Opinnäytetyön teemaviikon toteutuksen ajankohdaksi valittiin kesäkuu 2013. Talli on mukana Saimaa ja järvikala hankkeessa, joten aiheeni oli hyvin ajankohtainen.

Ravintola Tallissa tarjoillaan lounasta asiakkaille viitenä päivänä viikossa. Tämän lisäksi Talli toimii tilausravintola, joten lounas on iso osa sen toimintaa. Opinnäytetyöni toiminnallinen osa oli toteuttaa viiden päivän lounasruokalista Ravintola Tallille. Ruokalistani sisälsi salaattipöydän, lämpimän buffet pöydän (keitto, lämpimät kasvikset, energia lisukkeen, pääruoan ja tarvittaessa kastikkeen), leipävalikoiman ja ruokajuomat sekä jälkiruoan ja kahvin tai teen.

Suunnittelun ja aiheeseen tutustumisen jälkeen oli vuorossa ruokalistan suunnittelu ja reseptien kokeilu sekä vakiointi. Suunnitteluvaiheessa oli otettava huomioon työn tilaajan vaatimukset ja odotukset, jotka omalta osaltaan rajasivat toteutusta. Suunnittelin alustavasti reseptiikan, jonka ravintolan kokki hyväksyi. Reseptiikan tarkemmassa suunnittelussa tärkeää oli myös vakiointi ja samalla reseptiikan viimeistely. Reseptiikan ollessa täysin valmis, kirjoitin sen Aromi – tuotannon ohjausjärjestelmään ja tein tilauslistan. Teemaviikollani toimin lounaalla tarjoilijana. Työtehtävinäni oli koristella tila teeman mukaiseksi, kerätä palautetta ja palvella asiakkaita salissa sekä tarpeen tullen ohjeistaa keittiöhenkilökuntaa.

Teemani ollessa Saimaa, Savo ja Mannerheim, näkyivät ne viikon ruokalistassa. Tarjolla oli paljon kalaa Saimaan hengessä, savolaisuus näkyi savolaisina perinneruokina ja Mannerheim hänen mieliruokinaan.

2 TYÖN TAVOITE JA TYÖN TILAAJA

Opinnäytetyöni tavoitteena oli tuottaa Ravintola Tallille teemaviikko Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä, Tallin arvojen mukaan. Suunnittelussa huomioitiin luomun, Järvikala-hankkeen ja lähiruoan merkitykset, jotka ovat Tallin arkipäivää. Tarkoitukseni oli tuottaa Ravintola Tallin asiakkaille viisipäiväinen teemaviikko, minkä aikana asiakas pääsee kokemaan ja maistamaan makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä. Tarkoitukseni oli myös tuoda esille perinne- ja jälkiruokia, jotka herättäisivät asiakkaissa muistoja lapsuudesta. Tallin järvikala hankkeen ansiosta tunsin tarpeelliseksi tuoda ruokalistaani järvikaloja ja viestittää omalta osaltani Saimaan merkitystä ruokailussa. Mannerheim on yksi historiamme merkittävistä hahmoista, jolle hyvä ruoka ja ruokakulttuuri olivat tärkeitä ja siksi halusin ottaa Mannerheimin osaksi teemaviikkoani. Savolaisuus ja savolainen ruokakulttuuri on oleellinen osa meitä alueellamme asuvia ja siksi halusin avata oman alueeni historiaa ja ruokakulttuuria.

Teemaviikon aihe on ajankohtainen ja tarpeellinen. Talli haluaa tuoda esille tärkeitä ajankohtaisia asioita, kuten lähiruokaa ja järvikaloja ym. Teemaviikkooni oli kiteytetty nämä kaikki. Halusin työlläni muistuttaa mistä, savolainen ruokakulttuuri on lähtöisin ja mitkä ovat olleet siihen vaikuttavia tekijöitä. Mannerheimin ja entisajan reseptiikka eivät enää kohtaa tämän päivän makutrendien kanssa. Tämän vuoksi resepteissä oli paljon kehitettävää, jotta sain perinneruoista tämän päivän ihmisille maistuvia.

2.1 Perustietoa Ravintola Tallista

Ravintola Talli on osa Kasarmin kampuksen ravintolapalveluita. Kasarmin kampuksen ravintola palveluihin kuuluvat Tallin lisäksi Ravintola Dexi ja Ravintola Kasarmiina. Ravintolat Dexi, Kasarmiina ja Talli tuottavat yhteistyössä kokouspalveluita ja ravintolapalveluita isoista pieniin tapahtumiin. Kaikkia näitä yhdistää lähiruoka, joustava palveluasenne ja räätälöity toteutus. (Kokous- ja tilamyynänti, 2014.)

Ravintola Talli on ensimmäinen Joutsen-merkitty opetusravintola Suomessa ja Etelä-Savossa. Ravintolan koko toiminta on siis ympäristömyönteistä. Ympäristövaatimus-

ten tiukka noudattaminen näkyy Tallin arkipäivässä esimerkiksi raaka-aine ostoissa ja niiden käytössä sekä siinä, että suositaan lähellä tuotettuja raaka-aineita. Ravintola Tallissa on jokainen työntekijöistä suorittanut ympäristöpassin, ravintola on mukana portaat luomuun ohjelmassa ja on siinä tasolla neljä. Portaat luomuun ohjelmassa paras taso on viisi, kyse on siis viisi tasoisesta ohjelmasta. (Lisää meistä - Ravintola Dexi 2014.)

Ravintola Tallissa on 150 asiakaspaikkaa ja A-oikeudet. Tallin ruoka-valikoimasta löytyy a la carte annoksia, lounaspöytä, tilausmenuja, kakkuja, leivonnaisia, suolaisia kahvileipiä ja cocktailbuffet tarjottavia. Tallissa voi syödä arkena lounasta tai järjestää kokouksia. Tila sopii mainiosti juhlien järjestämiseen. Tallilla on myös rikas historia takanaan. (Lisää meistä - Ravintola Dexi 2014.)

Ravintola Tallin historia johtaa jo 1800-luvulle. Vuonna 1902 alkoi punatiilisten talojen rakennus. Tuolloin rakennettiin myös punatiilinen Ravintola Tallin rakennus, joka toimi aikaisemmin hevostallina. Punatiilitalojen rakentamista suosittiin koska tiilet olivat halpoja ja muuraustyö oli edullista. August Boman on suunnitellut alkuperäisen Ravintola Tallin kuten muita Tallin alueen puisia rakennuksia. (Lisää meistä - Ravintola Dexi 2014; Historian havinaa - Ravintola Dexi 2014.)

Talli toimii tänä päivänä restonomien opetusravintolana. Koulutusohjelma on nimeltään palvelujen, tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma, opiskelijoita on noin 250. Talli toimii myös muiden alojen opiskelijoiden harjoittelupaikkana, restonomiopiskelijoiden lisäksi. Talli on viettänyt tänä syksynä 10-vuotis juhlavuotta, Talli kunnostettiin ravintolaksi vuonna 2004. (Lisää meistä - Ravintola Dexi 2014.)

2.2 Tallin tuotteet ja palvelut

Tallin lounas tarjoillaan maanantaista perjantaihin kello 11–14.30 välisenä aikana. Lounas sisältää kolmea erilaista salaattivaihtoehtoa, päivän keiton, pääruoan lisukkeineen, leivät ja levitteen, jälkiruoan sekä kahvin tai teen. Lounaan hinta on 10 euroa, salaattipöytä 6.5 euroa, päivän keitto 5 euroa sekä salaattipöytä ja keitto 7.7 euroa. Lounaspöydän lisäksi löytyy suositusannos hinnaltaan 12–15 euroa. Joka päivä on myös saatavilla kasvisruokavaihtoehto, hinnaltaan 10 euroa.

Lounaan lisäksi Tallista löytyy a la carte menu, joka pitää sisällään hienon kokonaisuuden alkuruoista jälkiruokiin. Voit valita kokonaisen menun tai valita yhden mieluisan annoksen listalta. (Ravintola Talli 2014.).

3 KÄYTETYT MENETELMÄT

Työni on toiminnallinen opinnäytetyö, joka on vaihtoehtona tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Vilkan ja Airaksisen mukaan (2003, 9) toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee ammatillisessa kentässä käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla alasta riippuen esimerkiksi perehdyttämisosas, ammatilliseen käytäntöön suunnattu ohje tai opastus, ympäristöohjelma tai tapahtuman järjestäminen.

Yksi osa toiminnallisen opinnäytetyön toteuttamista on selvityksen tekeminen, aiheesta riippuen. Toiminnallisen opinnäytetyön lopullisena tuloksena on oltava jokin konkreettinen tuote, kuten tapahtuman järjestäminen tai jokin edellä mainitussa kappaleessa olevista esimerkeistä. Toiminnallisissa opinnäytetöissä kaikissa on yksi samanlainen piirre, pyritään viestinnällisin ja visuaalisin keinoin luomaan kokonaisilme, josta voidaan tunnistaa tavoitellut päämäärät. (Vilka & Airaksinen 2003, 51.)

Asiakas kyselyssä käytin määrällistä tutkimusta. Määrällisen tutkimusmenetelmän keinoja on hyvä käyttää silloin, kun toiminnallisen opinnäytetyön tueksi tarvitaan mitattavaa tilastollisesti ilmoitettavaa numeraalista tietoa. Kun kysymykset ovat seuraavissa muodoissa kuinka paljon ja missä määrin, antavat niihin saadut vastaukset käsityksen siitä, että tuloksena halutaan määrällisellä tutkimusmenetelmällä saavutettua tietoa. Tämä edellyttää, että selvitettävä asia on mitattavissa. Toiminnallisen opinnäytetyön idea ei ole selvityksen tutkimusongelma vaan selvityksen ongelma määritetään ideaan liittyvästä asiaongelmasta. Asiaongelma, josta selvitys toteutetaan, voi olla kohderyhmän määrittäminen tai tietyn puuttuvan tiedon kerääminen toiminnallisen osuuden tueksi. Toiminnallisessa opinnäytetyössä usein riittää niin sanotusti suuntaa antava tieto. (Vilka & Airaksinen 2003, 58.)

Määrällinen tutkimus opinnäytetyössäni tarkoittaa kyselylomaketta. Kyselylomakkeella halusin selvittää miten onnistuin Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä - teemaviikkoni ruokaosuudella. Keräsin myös tietoa, miten järvikala ja perinneruoat sekä Mannerheimin aika kiinnostavat asiakkaita. Toiminnallisessa opinnäytetyössäni käytin myös määrällisen tutkimuksen lisäksi dokumenttianalyysia. Dokumentiksi luetaan esimerkiksi tutkittavasta ilmiöstä kirjoitettu materiaali tai puhuttu ja kuvattu materiaali. Historian tutkimus kuuluu myös tähän analyysiin. (Metodix 2014.)

Työssäni tutkin ruoan historiaa ja haastattelin Tallin ravintolapäällikköä työni alkuvaiheessa. Keräsin haastattelullani tietoa Tallin tavoista ja odotuksista Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä teemaviikkoni suhteen. Halusin myös saada tietoa siitä mitä raaka-aineita Tallissa käytetään.

4 SAIMAAN JA SAVON ALUEEN RUOKAKULTTUURI

Savolainen ruokakulttuuri alueellisesti kattaa pohjoissavolaisen ja eteläsavolaisen ruokakulttuurin. Vaikka ollaan yhtä Savoaa, on näiden alueiden ruoissa pieniä eroavaisuuksia. Kun puhutaan savolaisista ruoista, on uuni isona osana ruoanlaittoa. Savolaisia ruokia ovat kalakukko, kokkelipiimä, tappaiskeitto ja talkkuna sekä rieskat ja velit. Tappaiskeitto sisältää sisäelimiä sekä jauhosta ja verestä tehtyjä mykyjä. Savo on järvikala-alue, eli nimensä veroisesti kala on isona osana ruokakulttuuriamme kalakukosta suolasärkeen. Savon alueen tärkein järvi on Saimaa. (Kookas 2014.)

4.1 Suomalaisen ruokaan vaikuttaneet historialliset tekijät

Suomalaisuuden ja sen ruokakulttuurin historia vievät ajassa 1200-luvulle. Silloin Suomessa liikkui keräilijöitä. Nämä esi-isämme harrastivat myös kalastusta ja metsästystä pienissä yhdyskunnissaan. Suomi kuului vuosina 1809–1917 Venäjälle, jolloin venäläiset liikemiehet toivat ruokavaikutteita Venäjältä Suomeen, yhtenä tunnettuna on kaviaari. 1720-luvulla Suomessa alkoi pienimuotoinen perunan viljely, joka yleistyí vuoden 1750 jälkeen. Suomessa on ollut pula-ajan jaksoja useaan otteeseen kuten 1918 sisällissodan aikana, 1942 toisen maailmansodan aikana ja talvisodan aikana. Pula-ajoista johtuen Suomalaiset osaavat kunnioittaa ruokaa keskimääräistä enemmän.

1950-luvulle asti Suomalaiset olivat tottuneet tekemään kaiken itse, silloin melkein kaikki asuivat maaseuduilla. Tähän asti aikakauttamme vilja kasvatettiin itse ja siitä tehtiin leipää sekä siatkin kasvatettiin itse. (Suomenhistoriaa 2014)

Suuren muutoksen Suomeen toi teollistumisen ja kaupungistumisen ajanjakso. Valmiiksi tehdyt ruoat alkoivat yleistyä, esimerkkinä leipä (1970 vuonna leipää oli saatavilla jo kauppoissa). Ihmisten makuelämykset alkoivat myös muuttua suolaisesta ja happamasta makeaan. Tästä alkoi elintason nousu ja ruoasta alkoi olla jo liikatuotantoa. 1950-luvun ihme oli jääkaappi, joka edisti ruoan säilyvyyttä. Yksi merkittävin aito suomalainen ruoka on mämmi, joka on ollut suosiossa jo keskiajalla. Monet muut ruoat ovat saaneet jollain tavalla vaikutteita ulkomailta. Kuten jogurtti, perunalastut, pizza ja erilaiset hedelmät, jotka rantautuivat Suomeen vasta 1960–1970 luvuilla. (Suomenhistoriaa 2014.)

4.2 Savolainen keittiö

Savolainen ruokakulttuuri on saanut vaikutteensa idästä, lännestä, etelästä ja pohjoisesta. Ruokakulttuuriin omanlaisensa vivahteen ovat tuoneet perinnereseptiikka sekä kartanoiden keittiöt. Savolainen ruoka koostuu oman talon antimista, maidosta, viljasta, kalasta ja lihasta. Savolaisen ruoan tärkeimpiin raaka-aineisiin kuuluu kala ja leipä eri muodoissaan. Valmistustavoista uuni on se, millä savolaiset ruoat kuuluvat valmistaa, erityisesti pitkään hauduttamalla. Savolaisista ruoista tunnetuimmat, rieskat ja kalakukot, juontavat juurensa uuniin. Metsänantimia on myös osattu hyödyntää kautta aikojen, niistä suosituimpia ovat sienet ja marjat. Nykyaikana muotiin ovat tulleet myös villiyrtyt ja villivihannekset. (Aitojamakuja 2014; Kookas 2014.)

Savolainen ruoka on myös tunnettu aidoista raaka-aineistaan. Puurot, hutut ja vellit ovat tunnettuja vanhoja savolaisia arkiruokia. Huttuja ja puuroja rikastettiin ennen herneillä tai juureksilla. Vellit saivat makunsa myös useasti kasviksista ohran ja rukiin lisäksi. Tunnetuin savolainen velli on piimävelli, sitä syötiin ennen yleensä lauantai aamupäivisin. Vellit olivat ennen ruokaisa ruoka, jota syötiin ennen töihin lähtöä ja tarjoihtiin leivän sekä särpimen kanssa. Velleissä käytettiin kokonaan tai osittain kurria, sen käyttöä pidettiin nolona. Hutusta sanotaan että, se oli pitkä keitto joka paloi rasvattomuuden vuoksi helposti pohjaan kiinni. Hutut olivat myös sakeita ja syötiin keitettynä heti tai kylmänä seuraavana päivänä. Huttuja, joissa käytettiin herneitä tai

papuja, kutsuttiin rokaksi. Puuroista tunnetuimpia ovat täysjyväreineistä - ja jauhoista hiljalleen haudutetut puurot. Puuroihin lisättiin ennen myös herneitä, palkokasvit ovat hyvä proteiinin lähde. (Ollikainen ym. 2009, 5-23.)

Järvikalat ovat olleet useimmille ihmisille Savossa ennen päivittäistä ruokaa. Jokapäiväistä ruokaa Savossa kaloista olivat tönkkösuolatut muikut, katajan ja lepän savussa ja lämmössä kypsyneet kalat sekä muu suolakala. Ympäri vuoden suolakalaa käytettiin ennen lisukkeena. Arkisena suolakalana pidettiin särkeä, joka oli vähän arvostettu kalalaji. Kalansuolavettä käytettiin kastikkeena perunan kanssa. Savolaisen keittiön hienoimpiin herkkuihin taas kuului muikunmäti. Kalat ovat olleet aina osana terveellistä ruokavaliotamme terveellisten rasvahappojen vuoksi. (Ollikainen ym. 2009, 34.)

Savolaiset ruoat ovat myös tunnettuja uunissa pitkään hauduttamisesta, niin kuin tämän luvun ensimmäisessä kappaleessa mainitsen. Uuniruokat olivat vaivattomia valmistaa, siinä yksi syy sen suosioon. Ennen lämmitettiin tuvan uunia joka päivä ja siinä sivussa paistuivat paistit ja perunat kannen alla lämmössä. Kuuluista savolainen uuniruoka on tuuvinki. Tuuvinki on laatikkoruoka joka koostuu lihasta ja perunasta sekä tarjoillaan kastikkeen kanssa. Omaan ruokalistaani toin kaalikääryleet uuniruosta. Kalalikääryleitä tekivät ensin herrasväki, myöhemmin niitä tehtiin myös maalla, kun syksyisin oli tuoretta kaalia ja lihaa. (Ollikainen ym. 2009, 57.)

Kukot ovat savolaisen keittiön suurta herkkua ja jo vuosisadat tunnettu herkku sekä tunnetuin ruokalaji mistä Savo alueena tunnetaan. Kalakukkoa valmistettiin ennen yleensä pitoihin tai evääksi. Kukko oli myös tavallinen lauantai-iltana syötävä herkku mutta leivottiin sitä arkenakin. Kukon leikkuussa on maakunnallisia eroja. Etelä-Savossa ja Karjalassa kukko avattiin päästä ja Pohjois-Savossa oli tapana leikata päältä kansi pois ja siitä alettiin suurentaa jo syntynyttä reikää. Kalakukosta jäi jäljelle niin sanotut liisteet, jotka sunnuntaiamuna tarjottiin kera riisivellin. Kalakukon täytteenä on yleisesti käytetty kapakaloja tai tuoreita kaloja sekä talvisaikaan myös suolakalaa. Sianliha on myös kalakukoissa korvattu voilla, ei ole olemassa yhtä ainuttakaan kalakukko reseptiä. (Kuopio 2014.)



KUVA 1. Kalakukko kuvattu halkaistuna (Kotikokki , 2014.)

Yllä oleva kukko kuvastaa eteläsavolaista tapaa avata kukko. Kuvassa 1 (Kotikokki, 2014). Kuva kuvastaa hyvin kukon leipomistapaa, kala on sisällä ja ruiskuori päällä.

Kukkoja on leivottu muustakin kuin kalasta. Kalakukon lisäksi yleisiä kukkoja ovat lanttukukko, mustikkakukko, sianlihakukko, kaalikukko (lista kukoille on pitkä). Vuonna 2002 kalakukko sai statuksen Aito Perinteinen Tuote, jonka lyhennelmä on ATP. ATP tarkoittaa, että se suojaa ja vahvistaa kukon alkuperää, valmistustapaa sekä tuotantoa. Se ei sido valmistusta kuitenkaan Kuopioon, joka tunnetaan perinteisenä kalakukkokaupunkina. (Kuopio 2014.)

4.3 Mannerheim ja Mikkelin Klubi

Suomeen ja savolaiseen ruokaan on jalanjälkensä jättänyt yksi historiamme merkittävimmistä oleva ihminen eli Carl Kustav Emil Mannerheim. Hän syntyi Suomessa Louhisaaren kartanossa 4. kesäkuuta 1867. Mannerheim ei ole pitkään aikaan enää vaikuttanut olemassa olollaan, sillä hän kuoli vuonna 1951. Hänet muistetaan presidenttinämme ajanjaksolla 1944–1946. Mannerheim toimi isona vaikuttajana sodan aikoina Suomessa, eli hän toimi esim. monissa komennustehtävissä ja oli ylipäällikkö talvisodassamme sekä talvisodan jälkeenkin. Mikkelin oli tuolloin Suomen toinen pääkaupunki ja toimi päämajana sotien aikana eli Mannerheim johti sotia päämajasta käsin. Näin ollen hän on vaikuttanut alueeseemme ja hänen suosikkiruokansa ja -juomansa muistetaan hyvin alueellamme. Mannerheimin suosikkiruokia olivat esimerkiksi vorschmack, kaalipiirakka, seljanka ja tattaripuuro unohtamatta marskin ryyppyä. (Mannerheim. 2000.)

Mikkelin Klubi on perustettu vuonna 1898, ja sen perusti Johan Martola yhdessä muiden mikkeliäisten herrojen kanssa. Mikkelin Klubi ja sen perinnesali toimi vuosina 1941–1945 Suomen armeijan ylimmän johdon ruokailu- ja edustustilana. Marsalkka Mannerheim tuli vierailemaan työtovereidensa kanssa Mikkelin Klubilla ruokailemas-
sa. (Palin 1997, 3- 44.)

Marskin ruoista yhtenä tunnetuimmista muistetaan vorschmack. Sanotaan, että Mannerheim toi vorschmackin Suomeen 1900-luvun alkupuolella. Tuolloin hän palveli Varsovassa ja ihastui siellä silli- lihamuhennokseen. Mannerheim tarjosi reseptiä Ravintola Kämpiin, missä siitä ei innostuttu. Mannerheim tarjosi reseptiään myös ravintola Savoyihin ja siellä reseptiä käytetään tänä päivänäkin. (Nordicdeli 2014.)

Mannerheim oli kulinaristi eli hyvän ruoan ystävä, mutta kylläkin tarkka syömisistään. Hän toi paljon vaikutteita etiketeistä ja ruokatavoista Venäjältä tai muualta maailmasta, esimerkkinä edellä mainittu Vorschmack. Sota-aikana säännöstelyolosuhteissa ei ollut varaa yhtä monipuoliseen ruokatarjontaan kuin rauhan aikana, joten jouduttiin välillä tyytymään perusruokiin lanttulaatikosta kaalilaatikkoon. Marskin lounas kuitenkin yleisesti alkoi voileipäpöydästä sisältäen sardiineja, juustoa, lampaanpaistia, vasikanpaistia ja silliä sekä Mannerheimin suurinta herkkua eli kuorineen paistettuja perunoita uunissa. Lisukkeina leikkeleiden sijasta tarjoiltiin myös karjalanpiirakoita tai kalakukkoa. Lounasaikaan syötiin aivan tavanomaisia ruokia kuten sipulipihviä, sianlihastiketta, kalaa, pannupihviä ym. Lounas piti myös sisällään hyvin usein puuroa, lukuun ottamatta kaurapuuroa, josta Mannerheim ei pitänyt. Kesäaikaan suosikkina oli viili. Puuro ja viili jäivät lounaasta pois, jos tarjolla oli makea kahvileipä esimerkkinä piimäpiirakka tai kinuskikakku.

Päivällisen alkupalat Mannerheimin aterialla koostuivat keitoista (parsa-, kukkakaali-, rapukeitto) tai lihalientä pasteijan kanssa sekä kylmiä voileipiä. Mannerheimin mieluisimpia pääruokia päivällisellä oli imelähkö kaalipiirakka. Kalaa nähtiin usein päivällisellä samoin lammasta, kaloista kuha oli ykkössuosikki kun taas haukea Mannerheim ei voinut sietää. Jälkiruokina oli päivällisellä yleensä esimerkiksi karpalokiisseliä, paahto- tai riisivanukasta. Edellä mainitut ateriat ovat perusruokia mitä Mannerheim söi sota-aikana Mikkelin Klubilla. Mikkelin klubin juhlapäivällisellä ruokalistaan kuului borsh-keittoa, graavilohta, kaviaaria, linturuokia ym. Edellä olevista ruoista jäi mainitsematta seljanka, joka oli myös Mannerheimin suosikkiruokaa. Kotioloissa

Mannerheimin ruoat koostuivat puuroista, munakkaista, kalasta tai risotoista, hyvin arkisista raaka-aineista. Mannerheimille olivat tärkeitä etiketit ja pöytätavat sekä se että ruoka oli valmistettu moitteettomista aineksista ja että ruoka oli puhdasta. (Palin 1997, 43–51.)

Mannerheim jätti jalanjälkensä myös alueemme juomakulttuuriin. Tämä juoma tunnetaan nimellä Marskin ryyppy. Marskin ryyppy juontaa juurensa Tsaari-venäjälle ja siellä opittuun ruokaryyppyyn. Mannerheim jatkoi tätä ruoan jälkeistä ryyppyperinnettä Suomessa. Mannerheim pyysi ravintoloissa tarjoilijoita tai hovimestareita kaatamaan ryyppylasit piripintaan väkevää viinaa. Marskin ryyppyn koostumuksesta on ristiriitaisia tietoja mutta sanotaan että se koostuisi ½ cl pöytäviinaa, johon sekoitettiin 2cl valkoista vermuttia ja 1 cl giniä. Tämä juoma on edelleen vahva osa Mikkeliä ja Mikkelin Klubi ylläpitää tätä perinteistä ryyppyä. (Palin 1997, 47-48.)

Mikkelin Klubi toimii tänäkin päivänä osoitteessa Maaherrankatu 13. Klubin jäsenet ovat vain miespuolisia jäseniä. Klubilla järjestetään Klubilounas, jäsenilleen esitelmä- ja juhlatilaisuuksia sekä kokoukset, jotka ovat sääntömääräiset. Klubilla järjestetään shakki, biljardi ja korttipeli iltoja. Klubin sisustusta on pyritty pitämään aina Marskin aikojen mukaisena. (Mikkelin klubi 2014.)

4.4 Saimaa, Suomen suurin järvi

Saimaa on Suomen suurin järvi ja Euroopan neljänneksi suurin järvi. Saimaa on sijainniltaan Itä-Suomessa Joensuun ja Lappeenrannan välissä 200 kilometrin pituisena vesistöketjuna. Metsästäjät olivat alueen ensimmäisiä turisteja noin 9000 vuotta sitten, alue houkutteli silloin hyljejahtiin ihmisiä. Kalastajille Saimaa tarkoittaa laajaa vesistö aluetta ja rajattomasti kalapaikkoja sisältäen tuhansia luotoja ja saaria. Saimaan keskeisimpiä osia ovat: Suur-Saimaa, Pihlajavesi, Puruvesi, Haukivesi, Pyhäselkä ja Orivesi. Saimaa on pinta-alaltaan 4 320 km². (Fishingfinlad 2014; GO Saimaa 2014.)

Saimaan tärkeimpiin kalasaalislajeihin kuuluvat hauki, kuha ja ahven; niitä tavataan koko Saimaan vesistöllä. Saimaalta kuitenkin löytää edellä mainittujen kalalajien lisäksi myös seuraavat kalalajit harjus, järvitaimen, järvilohi, lahna, made, nieriä, särki, säyne, siika ja sorva. Saimaalla hauen voi helpoiten kalastaa virran pielistä ja virtaa-

vista kapeikoista sekä näillä paikoilla viihtyy myös ahven. Savonlinnassa Kyrönsalmi, joka sijaitsee Olavinlinnan vieressä, on hyvä kuhapaikka. Jääkauden jäljiltä Saimaaseen jäi elelemään relektinä lohen järvimuoto eli Saimaan lohi. Istutusten avulla pidetään järvilohen kantaa yllä ja järvilohella on hoitostrategia. (Fishingfinland 2014.)

5 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalistasuunnittelussa on tärkeintä alussa huomioida, että ruokalista suunnitellaan asiakkaan tarpeiden mukaan. Ruokalistakierto voi olla esimerkiksi kuudesta kahteentoista viikkoa. Mitä pidempi kierto listassa on, sitä harvemmin on samoja ruokalajeja listassa. Ruokalistasuunnittelussa pitää huomioida budjetti. Ruokalajien ja komponenttien valintaan vaikuttaa siis käytössä oleva rahasumma. Elintarvikelaki ja -asetukset ohjaavat myös ruokalistasuunnittelua ja omavalvonta on iso osa elintarvikeseatuksia. Kansalliset ravintosuositukset on myös hyvä huomioida ruokalistasuunnittelussa. Näin huomioidaan, että asiakkaat saavat riittävästi ravintoaineita. Suosituksia on muokattu sen mukaan, onko kyseessä esim. päiväkotia, koulu, sairaala ym. Ruokapalvelusopimukset ovat myös huomionarvoinen asia eli myyjän ja ostajan välinen sopimus on se joka ohjeistaa ruoan suunnittelijaa. Keittiö on yksi ruokalistasuunnittelun merkittävimpiä tekijöitä edellä olevien tekijöiden lisäksi. Keittiössä huomioitavia asioita ovat, millainen keittiö on kapasiteetiltaan, onko kyseessä valmistuskeittiö vai keuhkumennus-keittiö. Henkilöstön määrä myös ohjaa ruokalistasuunnittelua. Jos henkilökuntaa on vähän, joudutaan hyödyntämään teollisesti kypsennettyjä komponentteja eli kaikkea ei voida tehdä alusta loppuun itse. Huomionarvoisia tekijöitä tärkeimpien lisäksi ovat juhlapyhien huomioiminen ja tavarantoimittajien aikataulut. (Mauno, Lipre 2008, 17–18.)

Kuvan 2 tarkistuslista on hyvä ruokalistan suunnittelija, seuraavat asiat kun huomio saa ruokalistasta toimivan kokonaisuuden.

Asiakastyytyväisyys

- Vaativatko ne toimintojen kehittämistä?
- Miten asiakaspalute sovelletaan uusiin suunnitelmiin?

Tuotanto

- Osaako henkilökunta valmistaa ruokalistalla olevia ruokia?
- Ovatko ruokalajit oikein valittuja

Henkilöstö

- Millaiset työntekijät?
- Oikea työntekijöiden määrä?

Tilat	<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia toimintoja ammattikeittiössä voidaan tehdä? • Onko tiloja raaka-aineiden esikäsittelyyn vai käytetäänkö puolivalmiita?
Laitteet	<ul style="list-style-type: none"> • Millaisia ruokia laitteilla voidaan valmistaa? • Osaako henkilökunta käyttää laitteita?
Elintarvikkeet	<ul style="list-style-type: none"> • Kuinka paljon raaka-aineita pitää varata? • Kuka päättää käytettävistä elintarvikkeista?
Laatu	<ul style="list-style-type: none"> • Kuka ohjaa laadunvalvontaa? • Kuka päättää laadusta? • Syntykö laatu sattumanvaraisesti?
Budjetti	<ul style="list-style-type: none"> • Miten keittiön kuluja ohjataan? • Miten budjetin toteutumista seurataan?

KUVA 2. Tarkistuslista ruokalistasuunnittelijalle (Mauno, Lipre 2008, 19.)

Kuvan 2 tarkistuslista on hyvä apuväline ruokalistan suunnittelijalle. Kun huomioi edellä mainitut asiat, saa ruokalistasta toimivan kokonaisuuden. (Mauno, Lipre 2008, 19.). Itse käytin kuvan 2 listaa ruokalista suunnittelussani.

6 TEEMAVIIKON TOTEUTUS

6.1 Suunnitteluvaihe

Teemaviikon suunnittelua varten luin perinneruokakirjoja ja selailin sukulaisen ke-räämiä vanhoja Savolaisia reseptejä. Opinnäytetyöni aiheesta päättäminen oli tuolloin ajankohtainen, joten silloin syntyi idea ja syttyi kiinnostus Savon ruokakulttuuria koh-taan. Olin nähnyt useita opinnäytetöitä eri maiden ruokakulttuureista, yleisimpinä Ranska, Saksa, Espanja. Tiedän myös paljon ranskalaisen ruoan historiasta ja herkulli-sia ranskalaisia perinneruokia. Tietoni kotimaisesta ruokaperinteestä oli vielä heikko opinnäytetyötä aloittaessani. Tietoa ja herkullisia reseptejä on tällä opinnäytetyötaipa-lellani kertynyt paljon.

Kun olin sopinut teemaviikkoni ajankohdasta ja aiheesta, aloin keräämään tietoa savolaisesta ruoasta. Kävin kirjastossa lainaamassa paljon resepti- ja tietokirjoja tutustuakseni aiheeseen. Tutustuttuani kirjallisuuteen aloin tekemään reseptiikkaa. Reseptiikan teemaviikkoleni loin käyttäen Aromi - ohjelmaa, jota ravintola Talli käyttää. Sain sillä suurennettua reseptit Tallin asiakasmäärään nähden oikeiksi. Aromin avulla sai tehtyä myös raaka-ainetilaukset teemaviikkoani varten. Samalla kun tein reseptiikkaa oli tärkeää, että ruoat täyttivät kaikki kriteerit kuten hyvä maku, sekä houkutteleva ulkonäkö ja koostumus.

Kun aloin työstämään ruokalistaani eli tekemään ruokalistasuunnittelua, sain Ravintola Tallista keskimääräiset asiakasmäärät tietooni. Otin huomioon minkälaisia raaka-aineita Talli käyttää ja otin nämä huomioon reseptiikan tekemisessä. Reseptiikan suunnittelussa huomioin henkilökunnan määrän. Tarkkaa budjettia ei ollut määritelty, mutta Tallin jo olemassa olevan reseptiikan pohjalta sain apua minkälaisia ruokia voi toteuttaa. Aiheenani oli Makuja Savosta, Saimaalta ja Mannerheimin jalanjäljiltä ja ennen kaikkea halusin herätellä entisajan ruokaperinteitä henkiin. Haasteena oli esimerkiksi, että mikään mykyrokka ei ole tänä päivänä ihmisten makuun. Mykyrokalla tarkoitetaan keittoa, joka sisältää sisäelimiä ja mykyjä jotka on tehty jauhoista ja verestä. Niitä raaka-aineita ja ruokalajeja, joita joskus entisaikaan Suomessa syötiin, oli kehitettävä tämän päivän ihmisten maku mieltymysten mukaisiksi. Reseptejä oli testattava ja tehtävä laadun arviointia, että ne olivat laadullisesti, maullisesti ja ulkonäöllisesti kelpaavia ruokalistalleni. Ruokalista noudatti sisällöllisesti Tallin ruokalistan kaavaa, minkä mukaan lounaalla on oltava keitto, salaattivaihtoehdot, pääruoka ja jälkiruoka

6.2 Entisajan raaka-aineet pohjana ruokalistalleni

Halusin, että Suomen historia näkyy ruokalistassani. Sain työni alkuvaiheessa ohuen kirjan nimeltään Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi, joka on Maarit Knuutilan ja Jutta Julkusen tekemä. Kirjassa oli alla esitetty hyvä taulukko 1 ruoka-aineista, joita käytettiin 1700-luvun suomalaisissa kartanoissa.

TAULUKKO 1. Taulukko raaka-aineista, joita käytettiin jo 1700 luvun kartanoissa (Julkunen, Knuutila 2013, 48–50.)

Juurekset	sipuli, räätikäs, porkkana, punajuuri, peruna, lanttu, nauris
Muut vihannekset ja kasvikset	herneet, pavut, kurkut, retikka, linssit, raparperi, keräkaali, kukkakaali, savoi-jinkaali, sienet, kurkku, tomaatti
Mausteet	suola, pippuri, hunaja, etikka, sokeri, peltominttu, pomeranssi, ruusuvesi, persilja, anisruoho, anis, fenkoli, saksankumina, humala, iisoppi, inkivääri, kaakao, kaneli, kardemumma, korianteri, kumina, kurkuma, manteli, muskotti, neilikka, piparjuuri, rosmariini, sahrami, saksanpähkinä, salvia, sinapinsiemenet, tilli, väinönputki, kapris, laakerinlehti, valkosipuli, katajanmarja
Liha	Sianliha lehmä, vasikka, lammas, sisäelimet, silava, poro
Kala, äyriäiset	Anjovis, kilohaili, turska, silli, lohi, silakka, hauki, kuha, lahna, osterit, kaviaari
Linnut ja munat	Kananmunat, hanhi, kananpoika, kana, kalkkuna
Marjat	Mustat ja punaiset viinimarjat, karviaiset, mustikka, oratuomenmarja, kirsikka, vadelma, puolukka, lakka, ruusunmarja, mesimarja, karpalo
Hedelmät	Rusinat (kuiv.), luumut, kuivatut luumut, omenat, sitruuna, viikuna (kuiv.), appelsiini, ananas, korintit
Vilja, viljatuotteet	Ruis, kaura, ohra, riisi, vehnä Tuonti: mannaryynit, helmiryynit, tattari-ryynit, riisisuurimot, maltaat, saagosuurimot
Maitotaloustuotteet	Maito, piimä, voi, kermamaito, juusto,

	hapankerma
Valmisruoat, leivonnaiset	Ruisleipä, reikäleipä, raspileipä, vehnäsämpylä, vehnäkorppu, rinkilä, sokeririnkilä, sokerileivonnaiset, sahratileipä, leivokset, vohvelit, pannukakut, siansyltty, makkarat
Riista	Jänis, teeri, metso, peltopyy, hirvi
Juomat	Likööri, olut, sima, paloviina, sahti, tee, kahvi, kaakao, viinit, samppanjat,
Muut	Suklaa, konvehdit, siirappi, sitruunamahu, perunajauho, sienet,

Ruokalistaani suunnitellessa pidin taulukon 1 esillä, jonka pohjalta mietin ruokalajieni raaka-aineita. Halusin, että raaka-aineillani on jokin merkitys ja historia. Taulukko kertoo hyvin, mitä raaka-aineita Suomessa on ollut 1700-luvulla. Mausteiden osalta lista on monipuolinen, kun taas vihannekset ja juurekset ovat vähäisiä. Leivonnais- ja valmisruokalista ovat hyvin vaatimattomia verrattuna tämän päivän valmisruokatarjontaan ja leivonnaisreseptien kirjoon.

6.3 Ruokaohjeiden vakiointi

Reseptiikan tekeminen oli monivaiheinen prosessi ja yhtenä merkittävänä osana sitä oli ruokaohjeiden vakiointi. Vakioruokaohjeet ovat ruoan valmistuksen sekä ateria- ja ruokalistasuunnittelun perusta. Vakioruokaohjeella on tarkoitus varmistaa ruoan tasainen laatu sekä saada haluttu määrä ruokaa valmistuskerrasta toiseen. Tässä tapauksessa laatu tarkoittaa hyvää makua, ulkonäköä, hygieenisyyttä ja suositusten mukaista ravintosisältöä. Merkittävää on myös, että on ensiluokkaisia ruokalajiin soveltuvia raaka-aineita ja niiden määrät ovat oikeat. Huolelliset ruoanvalmistustavat sekä ruokahalua herättävä siisti esillepano ja tarjoilu ovat myös tärkeitä. Ruokaohjeiden vakiointi kuuluu keittiön tuotekehitykseen. Vakioiminen voidaan aloittaa jo valmiista ruokaohjeista, joiden tiedetään olevan hyviä. Muutokset vanhaan reseptiin nähden ovat sallittuja, kuten esimerkiksi laitteisiin liittyvät muutokset. (Lampi ym. 2001, 118–119.)

Vakiointi on monivaiheinen toimenpide. Alla on lueteltuna vakioinnin vaiheet kohta kohdalta Lammen ym. mukaan (2001, 120):

1. Sopivaksi todettu ohje suurennetaan keittiössä käytettävän annoskokoon ja ruokailijamäärään mukaan ruokailijalle sopivalla menetelmällä.
2. Kuvataan työmenetelmiä vaiheittain, käytettävät välineet ja laitteet, GN-astioiden koot ja lukumäärä.
3. Kokeillaan ohjetta käytännössä. Valmistuksen aikana tehdään tarpeelliset mitaukset ja muistiinpanot.
4. Kokeilua jatketaan niin kauan, kunnes ohjeen mukaan saadaan haluttu määrä ruokaa ja sille hyväksyttävä laatu. Lopullisen hyväksymisen ohje saa, kun valmistus onnistuu sellaiselta henkilöltä, joka ei ole ollut aikaisemmin kokeilussa mukana,
5. Vakioinnin vaiheet läpikäynyt ohje kirjoitetaan puhtaaksi ja liitetään ohjekortistoon tai tietokoneohjelman tiedostoon. (Lampi ym. 2001, 120.)

Vakioin teemaviikon reseptit. Yllä oleva luettelo vaiheista auttoi minua omassa reseptiikan teossa. Tallin jo vakioiduista ruokaohjeista oli myös apua. Koko reseptiikan luomisprosessi annoskokeilut, aromin käyttö ja vakiointi olivat iso ja opettavaisin osa työtäni.

Kokeiltuani annokset, oli seuraavana vuorossa reseptien kirjoittaminen sekä vakiointi. Reseptiikka vakioitiin Tallissa Aromi - järjestelmään. Aromi - ohjelmassa on seuraavat palvelut: varastotoiminnot, ostotoiminnot, ruokatuotannon, omavalvonnan ja ruokapalvelumyynnin. Reseptiikan tekemiselle oli pohja jo olemassa, sillä Aromista löytyivät valmiit Tallin käytössä olevat raaka-aineet ja tuotteet. Tämä helpotti suuresti reseptiikan tekemisessä Aromiin. Aromi toimi käytännössä niin, että valitsin taulukosta raaka-aineet mitä halusin käyttää ja tämän jälkeen lisäsin käyttö – ja ostopainon. Lopuksi Aromi laski valmistus - ja jakeluhävikin reseptilleni. Tämän jälkeen reseptistä puuttuivat vielä työvaiheet.

6.4 Lounasviikko Tallissa

Lounasviikko Tallissa kesti maanantaista perjantaihin. Ajankohta oli juhannusviikko. Toimin itse pääsääntöisesti saliemäntänä tarjoilemassa, minkä lisäksi annoin keittiöön

ohjeet ja ohjeistuksen resepteistä. Olin mukana myös ruoan valmistuksessa, kuten jälkiruokien valmistuksessa. Toteutusviikolla Ravintola Tallissa toimi apunani ravintolapäällikkö, opiskelija, toinen salityöntekijä ja kokit. Lounasviikon markkinoinnista vastasi ravintolapäällikkö, joka laittoi facebookiin informaatiota teemastani ja lounasviikosta.

Lounasviikkoni ensimmäisenä päivänä tehtiin ruokalistani Tallin verkkosivuille asiakkaille nähtäväksi sekä sama lista tuli saliin suomeksi ja englanniksi. Tein pöytäständit (Liite 4) pöytiin tuomaan informaatiota teemastani. Yhdellä seinällä oli kuva myös Saimaasta, Mannerheimista (Liite 5), salin tiskiä koristi Suomen lippu (Liite 3) sekä taustalla soi vanhoja suomalaisia levyjä, jotka sopivat teemani tunnelmaan. Aamulla annoin keittiöön ohjeistuksen resepteistäni ja päivän toimin salissa tarjoillen ja blokatien astioita sekä annoin asiakkaille informaatiota viikostani. Laitoin pöydille kyselylomakkeita ja keräsin mielipiteitä päivän ruoasta. Ensimmäisenä päivänä oli vielä jännittänyt olotila. Sain asiakkailta palautetta, että olisi voinut olla enemmän teemaani liittyvää rekvisiittaa, kuten kirjallisuutta jossain sivupöydällä. Mielestäni kuitenkin lounasajalla ihmiset ovat kiireisiä eivätkä ehdi pysähtymään lukemaan tai tutkimaan kirjallisuutta aiheesta. Pyrin tuomaan pienin yksityiskohdin teemaviikkoani esille.

Keskiviikon ruokalistassa olivat jälkiruokina kaneliässä (Liite 6) ja Hanna-tädin kakut (Liite 7), molemmat perinteisiä vanhoja suomalaisia pikkuleipiä. Leivoin lounasviikkoni tiistaina nämä pikkuleivät. Oli ilo saada tehdä itse omilla käsillä, ja saada iloinen palaute asiakkailta.

Lounasviikon loppupuolella tuli pieniä muutoksia lounaslistaan raaka-aineiden toimitusongelmien vuoksi. Tämä tarkoitti sitä, että kasvislisäkkeisiin tuli muutoksia ja muutamat ruokalajit siirtyivät listassa eri päiville kuin alun perin oli ajatus. Samoin listalla piti olla kuhaa mutta sitä ei ollut saatavilla, joten kuha muuttui ahveneksi. Ruokalistassani ahven näkyi muuten vahvasti keittona ja ahvenpottina, joten olisin toivonut kuhaa vaihtelevuuden saamiseksi. Lounasviikon lopussa ei tarvinnut enää ottaa paineita alkujärjestelyistä, joten osasin rennommin toimia ja keskustella asiakkaiden kanssa työstäni (mitä mieltä teemasta ym.). Lounasviikolla tein muistiinpanoja eli pidin päiväkirjaa viikostani, jotta muistan kaiken raportointivaiheessa. Sain Ravintola Tallista kiitosta ja kommenttina, että Mannerheimin ajan ruoat olivat omanlainen haaste.

6.5 Ruokalista

Ennen ruokalistasuunnittelua sain Tallista ohjeistuksen. Esimerkkeinä salaattit, yhden salaattilajikkeen täytyi olla ruokaisa salaatti. Pääruoan kanssa piti olla tarjolla energialisäke ja lämminlisäke. Energialisäkkeellä tarkoitetaan esimerkiksi perunamuusia ja lämminlisäkkeellä tarkoitetaan esimerkiksi keitettyjä porkkanoita. Sain luvan kuitenkin hieman soveltaa, ettei jokaisen ruoan kanssa tarvinnut olla perinteinen lämminlisäke. Esimerkiksi ruokalistallani oli vorschmackin kanssa kaalipiirakkaa. Alla olevassa taulukossa 2 esitetyssä ruokalistassani on pohjana sivun 13 taulukko, jossa on luetteluna jo 1700-luvun kartanoissa käytössä olleita raaka-aineita.

MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI
Caesar salaattia ja ruiskrutonkeja (VL) Kaali-lanttu raastetta (M,G) Salaattia kananmunan ja anjoviksen kera (M,G)	Vihersalaattia ja appelsiini (M,G) Punajuurisalaattia (M,G) Papu omenasalaattia (M,G)	Hapankaalia ja viinimarjoja (M,G) Yrttisalaattia (M,G) Saimaa salaattia (M,G)	Tillimarinoituja kurkkuja ja lehtisalaattia (M,G) Perunasalaattia (G) Leipäjuustokinkkusalaattia (VL)	Kiinankaali jäävuorisalaattia (M,G) Etikkaisia punajuuria (M,G) Meetwurstsalaattia (M)
Pinaattikeittoa ja keitettyjä kananmunia (L, G)	Sienikeittoa (L,G)	Kesäkeittoa (L,G)	Ahvenkeittoa (L,G)	Kala – kasvisseljankaa (M,G)
Suursaimaan ahvenpottia ja porkkanat (VL)	vorschmack (G) Kaalipiirakka (V,L)	Lohilaatikka (G) Parsakaalia (M,G)	Karjalanpaistia (M,G) Hunajaisia lanttuja ja bataattia (M,G)	Kaalikääryleitä ja perunamuusia (VL,G) Kukkakaali-gratiinia (VL)
Marja omenakiisseliä (M,G) ja kermavaahtoa (L,G)	Piimäkakkua	Pikkuleipävalikoima	Mustikkakukkoa (L) ja vaniljavaahtoa	Pappilan hätävara (VL)

TAULUKKO 2. Ruokalista

Listani salaateissa on yksi ruokaisa vaihtoehto jokaiselle päivälle. Saimaa- salaatti sisälsi muikkuja, josta se on saanut nimensä (Liite 8). Saimaa-salaatti kertoo Mannerheimista, hän vietti paljon aikaa Venäläisissä pitopöytien ääressä ja hapankaali on sieltä tuttu hänelle. Viinimarjat ovat kuitenkin kotimainen raaka-aine. Oman maan tulleilla höystetyt kurkut ovat suomalaista herkkua, sopii kesäiseen Makuja Saimaasta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä teemaviikkooni. Salaattien komponenteista kiinankaalia, lehtisalaattia, yrttejä ja kaalia on viljelty kauan Suomessa.

Keitoissa halusin, että niissä näkyy Saimaa ja Mannerheim sekä Savo. Savolaisuutta keitoista edustaa sienikeitto. Savolaiset metsät täyttyvät sienistä ja niitä on alueellamme paljon käytetty. Mannerheimin oli hyvin tykästynyt seljankaan, joten miellän merkittäväksi tuoda sen esiin ruokalistassani. Savo on järvioluetta, kalastus ja kalaruokat ovat täälläpäin hyvin arvostettua. Ahvenkeitto sai näin paikkansa ruokalistasta. Teemaviikkoni osui kesäkuulle, juhannusviikolle. Kesäkeitto kotimaisista kasviksista sopi mielestäni ajankohtaan ja halusin, että kesä näkyy ruokalistalla. Miellän merkittäväksi hyödyntää kesän sadon antimia kuten suomalaisia kasviksia.

Pääruuista vorschmack yhdistetään usein ensimmäisenä Mannerheimin nimeen. Ihmiset yleensä mieltävät vorschmackin perunan ja suolakurkun kanssa nautittavaksi ruoaksi. Reseptiikkaa ja historiaa tutkiessani ilmeni, että kaalipiirakka oli myös Mannerheimin mieleen. Halusin rikkoa rajoja ja kokeilla jotain erilaista yhdistämällä kaksi ruokalajia, jotka olivat Mannerheimin mieleen. Pääruoista tarjolla on lohilaatikkoa ja Suur-Saimaan ahvenpottia. Suur-Saimaan ahvenpotti nimi voi olla monelle vieras, keittokirjoja selatessa nousee kalapotti nimi usein esille. Suur-Saimaan ahvenpotti piti ruiskuoren lisäksi sisällään ahventa. Savolaisissa keittokirjoissa esiintyy useasti kaalikääryleet. Ne ovat kirjan mukaan enemmän herrasväenruokaa kuin maalaisperheiden. (Räsänen, 1985, 176.). Karjalanpaisti viittaa nimeltään Karjalaan, mutta on myös hyvin yleinen ruokalaji Savossa.

Jälkiruokalistani koostui pääosin pikkuleivistä ja kakuista. Keittokirjassa, jota käytin ennen ruokalistasuunnittelun tekoa Ollikaisen, Määttälän ja Hämäläisen mukaan: Ennen pikkuleivät tehtiin voilla, sokerilla ja mausteilla parannellusta vehnätaikinasta. Mureat serinakakut, kaneliässä ja lusikkaleivät ovat aina kuuluneet pitojen kahvipöytään (Ollikainen, Määttälä, Hämäläinen 2009, 137.). Keskiviikon pikkuleipävalikoi-
masta löytyivät kaneliässä ja hannatädinkakut. Hannatädin kakut ovat pikkuleipiä

(Liite 7). Perjantain jälkiruokana oli pappilanhätävara, millä on pitkät juuret historias-
sa. Sanonta kuuluu: ruoantähteet hyödynnettiin kuivia leipäkannikoita myöten, tehtiin
leipäressua, maitolämmitystä ja pappilanhätävara. (Stenros 2009, 8.). Tallissa jälki-
ruokana ollut pappilahätävara oli tehty pullasta mutta samalla periaatteella kuin ennen
vanhaan. Torstain jälkiruokana oli mustikkakukko, aito Savolainen jälkiruoka. Mus-
tikkakukko pitää sisällään mustikkaa, jonka päällä on ruiskuori.

Ruokalistaani kuuluivat myös suositusannokset ja kasviruoka vaihtoehto. Suositusan-
noksina ruokalistalla toimivat kananpojan confit Mannerheimin tapaan ja ahventa pi-
parjuurivoilla. Kasvisvaihtoehtona olivat kasvispihvit sekä karamellisoituja omenoita
ja bearnaisekastiketta. Nämä vaihtoehdot olivat tilattavissa erikseen keittiöstä. Man-
nerheimin mieluisia reseptejä tutkiessa, hanhi confit esiintyy useissa kirjoissa. Kanan-
pojan confit jäljentelee hanhi confitin reseptiä, kananpoika on edullisempi vaihtoehto
kuin hanhi. Ahvenen tilalla olisi pitänyt olla kuhaa, mutta sitä ei ollut saatavilla. Ah-
ven viestittää Saimaan ja järvikalan merkitystä sekä Mannerheimia. Kala ja piparjuu-
rivoi tulevat myös esille Mannerheimin mieli ruoissa. Kasvispihvit kuvastavat kesän
rikasta kasvissatoa.

7 ASIAKASPALAUTE

Toteutin palautekyselyn, koska halusin tietoa onnistumisesta. Halusin tietää asiakkaan
näkökulman ja kysyin seuraavista aihealueista: järvikalan merkitys asiakkaiden arki-
päiväisissä ruokatottumuksissa, Mannerheimin merkitys ja perinteisen ruoan arvostus.
Halusin myös selvittää työni ajankohtaisuutta ja aiheeni mielenkiintoisuutta. Asiakas-
palautteen saamista varten toteutin kyselylomakkeen, jonka avulla selvitin yllä mainit-
tuja asioita. Vastaajia oli yhteensä 41 ja vastauksia oli jokaiselta teemaviikkoni päiväl-
tä. Selvitin yhdestä viiteen asteikolla tutkimuksellista tietoa ja onnistumistani sekä
esitin avoimia kysymyksiä. (LIITE 1.).

7.1 Perustietoa

Teemaviikkoni oli kestoaltaan viisipäiväinen ja jokaiselle päivälle oli oma ruokakoko-
naisuutensa. Selvitin sukupuolta tietääkseni onko vastaaja mies vai nainen sillä lähtö-

oletuksena oli että sukupuolellakin on merkitystä ruokatottumuksiin. Vanhemman sukupolven ihmisillä on näkemystä ajasta, joka on meille nyt historiaa. Halusin tutkia heidän näkemystään, oliko teemaviikkoni ruoat historiallisia klassikoita vai ei. Tallin vakioasiakkailta on oma käsitys siitä mitä Tallissa tarjotaan ja sen tasosta. Uudelle kävijälle kaikki elämykset ruoan ja tunnelman suhteen ovat avoinna. Kysyin siis vastaajilta, ovatko he vakioasiakkaita vai eivät, jotta saisin palautetta eri näkökulmista. Kyselylomakkeessa vastausasteikko oli asteikolla 1-5, 1= todella huono ja 5=todella hyvä. Kyselylomakkeen tulokset ovat liitetiedostona (Liite 1). Vastaajia oli 41, kaikki eivät vastanneet kaikkiin kysymyksiin (Liite 2).

7.2 Teemaviikon ajankohtaisuus

Avoimilla kysymyksillä hain ihmisten omaa mielipidettä työni ajankohtaisuudesta ja teemasta. Asiakkaat kommentoivat teemaani ajankohtaiseksi perustellen sitä seuraavin mielipitein: kesän takia, kalan osalta ajankohtainen muuten ei, hyvä ajankohta, perinne ruoat unohtuvat, joten ajankohtainen. Asiakkaat mieltivät eri syistä aiheen ajankohtaiseksi, joten olin onnistunut opinnäytetyöni aiheen vallinnassa asiakkaan näkökulmasta. Avoin kysymykseni; Mitä mieltä olit teemasta, näkyikö se Talliin tullessa ja oliko sitä mielestäsi markkinoitu, jakoi mielipiteitä seuraavasti:

- osa ei noteerannut mitenkään, näkyi osittain
- näkyi mutta teema jäi avonaiseksi Saimaa vai Mannerheim
- teema hyvä (markkinointia tehostettava enemmän)
- näkyi ruokalistalla, suomalainen musiikki oli hyvä, teema näkyi hyvin (jonkin verran markkinoitu)

Päätelmäksi edellisestä luettelosta sain että, markkinoinnissa olisi kehitettävää. Asiakkaat olisivat halunneet pöydille erilaisia kirjoja, videotykitä näkymään elokuvan aiheeseen liittyen.

7.3 Järvikalan merkitys asiakkaalle

Koska Ravintola Talli osallistui järvikala hankkeeseen, tiedustelin asiakkailta kalan näkyvyyttä ruokalistassani, miten usein järvikalaa syöt ja miten paljon oman alueen järvikala merkitsee sinulle. Kalan näkyvyydelle ruokalistassani sain keskiarvoksi 3,3; onnistuin tuomaan kalan näkyvyyttä hyvin esille. Suurin osa asiakkaista oli sitä miel-

tä, että kala näkyi listalla. 41 vastaajasta järvikalaa kerran kuukaudessa syö 14 ja kerran viikossa 12. Loput asiakkaista syövät harvemmin. Tästä voi kuitenkin päätellä, että isolla osalla asiakkaista löytyy ruokapöydästä järvikalaa suhteellisen usein. Neljästäkymmenestäyhdestä asiakkaasta 35 asiakasta kokee, että järvikalalla on jonkin verran tai paljon merkitystä itselle. Lopuille vastaajista järvikala merkitsi todella vähän tai vähän. Positiivista oli, että suurimmalle osalle asiakkaista oman alueen järvikalalla oli merkitystä. Tarkemmat tulokset ovat liitteestä kaksi.

7.4 Ruokaperinteiden merkitys asiakkaille

Halusin kyselylomakkeessani kysyä asiakkailta, mitä historialliset ruoat merkitsevät asiakkaille. Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä teemaviikkoni yksi merkittävistä osioista on historiallinen näkökulma alueemme ruokakulttuurissa. Halusin saada tietoa onko historiassamme merkittävillä ruoilla kuten Mannerheimin mieli ruoilla merkitystä asiakkaille, kiinnostaako aihe yhtään. Kysymykseni keskiarvoksi tuli 3,54. Tästä voi päätellä että, kiinnostusta historiallisiin ruokiin löytyy eli historiallinen lähtökohta teemaviikossani Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä kosketti asiakkaita.

Arvostatko perinteisiä Suomalaisia ruokia? Tällä kysymyksellä hain tietoa, arvostavatko ihmiset oman maamme ruokia, jotka ovat säilyneet ruokakulttuurissamme jo kauan, kuten karjalanpaisti ja kaalikääryleet. Kysymykseen keskiarvoksi tuli 4,17. Mielestäni luku on suuri ja 41 vastaajasta iso osa arvostaa paljon perinteisiä Suomalaisia ruokia.

7.5 Maku ja ulkonäkö

Kysyin kyselylomakkeeni viimeisessä osiossa mielipidettä pääruoan ja jälkiruoan mausta sekä ulkonäöstä. Pääruokien makujen keskiarvoksi tuli viikolta 4,02. Maullisesti ruoat ovat onnistuneet. Ulkonäöistä keskiarvoksi tuli 3,97. Tämä luku kertoo, että ruoat ovat ulkonäöllisesti miellyttäneet suurintaosaa asiakkaista teemaviikollani. Jälkiruoan maun osalta keskiarvoksi tuli 4,1. Neljä oli jättänyt kohtaan vastaamatta. Jälkiruokien maku on myös tyydyttänyt asiakkaita. Jälkiruoan ulkonäön osalta keskiarvoksi tuli 4,46, kysymykseen 4 oli jättänyt tyhjäksi tämän kohdan. Voin todeta, että teemaviikkoni ruoat olivat maullisesti ja ulkonäöllisesti hyvin onnistuneet. Kysyin vielä

yleisesti mitä asiakkaat olivat kokonaisuudessaan mieltä resepteistäni ja tähän keskiarvoksi sain 3,81. Tähän kysymykseen vastaamatta jätti 41:stä 3 asiakasta.

8 POHDINTAA JA TYÖN ONNISTUMINEN

Kokonaisuudessaan olen tyytyväinen Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä teemaviikkoon. Toteutin viikon yksin ja toteutin sen onnistuneesti alusta loppuun. Jälkikäteen, olen havainnut useita asioita mitkä olisi voinut toteuttaa eri tavoin. Olisin voinut enemmän koristella Ravintola Tallin salia teemani mukaisesti. Tämä tuli esille kyselylomakkeessa, avoimessa kysymyksessä. Toteutusviikolla Tallissa soi suomalainen musiikki, Suomen lippu oli koristeena, pöydillä oli pöytä ständejä ja seinällä muutamia kuvia. Kirjoja aiheeseen liittyen olisi voinut olla pöydillä. Työtä tehdessä olen koko ajan oppinut uutta. Olen tutustunut paljon reseptiikkaan ja Suomalaisen ruoan historiaan ja asioihin, joita en tiennyt opinnäytetyötäni aloittaessa. Jos nyt aloittaisin opinnäytetyön tekemisen ja ruokalistan teon, olisin poistanut muutamien reseptien ja vaihtanut tilalle eri reseptejä. Muikut ja rieska olisi pitänyt vaihtaa ruokalistalle. Rieskan, koska toteutushetki osui juhannusviikolle ja muikut olisivat olleet silloin myös ajankohtaisia.

Kannattavuus jäi avonaiseksi opinnäytetyössäni. Syöjiä teemaviikollani Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljiltä viikolla oli paljon, sillä ruokaa tarjoiltiin lounasaikaan, jolloin Tallissa on paljon asiakkaita. Jäi kuitenkin avonaiseksi miten paljon ruokaa myytiin ja mikä oli hävikin määrä sekä paljonko viikko tuotti rahaa. Silmämääräisesti katsottuna, asiakkaita viikolla kävi ja hyvää palautetta tuli. Syynä tähän tarkemman analysoinnin puutteeseen oli ajan vähyys koska tein kaiken yksin.

Teemaviikkoni alueellinen rajaaminen on ollut suurin haasteeni eli käsittelenkö erikseen Etelä-Savo ja Pohjois-Savo. Toinen haaste oli, kerronko jokaisesta Saimaan kunnasta vai yleisellä tasolla Saimaan alueen ruokakulttuurista. Ruokaperinteiden rajaaminen työssäni oli myös haasteellista, koska Mannerheimista on tietoa todella paljon ja lähteitä on paljon. Lopullinen rajaus muotoutui työn edetessä.

Kannattavuutta ajatellen pohdin, kannattaisiko samanlaista teemaviikkoa järjestää uudelleen ja mikä oli hyötysuhde. Ravintola Tallin näkökulmasta ajatellen suurin osa resepteistä on perinteisiä Suomalaisia reseptejä, jotka kokit jo tunsivat ennestään ja reseptiikkaa löytyi myös ennestään aromista. Esimerkkinä suursaimaan ahvenpotti, joka on katoavainen ruokalaji ja jonka nostin uudelleen esille minkä koen hyvänä asiana. Ravintola Tallille merkittäviä ovat esimerkiksi järvikala, luomu ja lähiruoka. Järvikalan nostin esille ruokalistallani ja osa tuotteista oli luomua sekä kalat lähituotajalta. Nämä koen positiivisina asioina. Jos samanlaisen teemaviikon toteuttaisi nyt uudelleen, markkinoisin työtäni enemmän esimerkiksi mainoksilla, jotta se olisi kannattavampi. Nyt markkinointi kanavana työssäni toimii Tallin internet-sivut ja Facebook sekä ”puskaradio”.

Teemaviikko oli laaja kokonaisuus tuottaa yksin. Palautteesta päätellen onnistuin hyvin. Aina on parannettavaa ja tämän hetkiselällä tietämyksellä tekisin monia asioita toisin. Olen tyytyväinen siihen että sain toteuttaa teemaviikkoni Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin jalanjäljillä ravintola Tallissa, jossa osaava henkilökunta oli tärkeä osa toteutukseni onnistumisessa.

Opinnäytetyö opetti minulle laajan kokonaisuuden hallintaa. Opin toteuttamaan käytännössä jo koulussa teoria tunneilla opittua tietoa. Sain näyttää Makuja Saimaalta, Savosta ja Mannerheimin teemaviikolla mitä olen oppinut koulussa kolmen vuoden aikana. Sain työntilaaajalta opinnäytetyön loppuprosessin aikana palautetta toteutusviikosta. työntilaaaja toivoo, että vastaavanlaisia töitä toteutetaan Tallissa myös jatkossa.

LÄHTEET

Aitojamakuja 2014. WWW-dokumentti.

http://www.aitojamakuja.fi/rm_esavo.php?v=ruokamatkailu. Päivitetty 1.10.2014.

Luettu 1.10.2014

Fishingfinland 2014.WWW-dokumentti. <http://www.fishinginfinland.fi/saimaa>. Päivitetty 11.10.2014.Luettu 11.10.2014

GO Saimaa.2014. WWW-dokumentti. <http://www.gosaimaa.com/fi/Tietoa-alueesta/Luonto/Saimaa>. Päivitetty 20.9.2014. Luettu 20.9.2014

Historian havinaa - Ravintola Dexi 2014. WWW-dokumentti.

http://www.kasarmiravintolat.fi/etusivu/prime103_fi/prime102_fi/prime101_fi.aspx.

Päivitetty 3.11.2014. Luettu 3.11.2014

Julkunen, Jutta, Knuuttila, Maarit 2013. Dostojevskin anoppi ja savustettu hanhi. Ete-
lä-Savon kirjapaino Oy.

Kokous- ja tilamyynä. 2014. WWW-dokumentti. . Päivitetty 14.10.2014. Luettu
14.10.2014

Kookas.2014. WWW-dokumentti. <http://www.kookas.fi/articles/read/6124>. Päivitetty
27.8.2014. Luettu 27.8.2014.

Kotikokki.2014. WWW-dokumentti.

[http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/220213/Aito%20savolainen%20Kalakukko%
20%28muikkukukko%29/](http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/220213/Aito%20savolainen%20Kalakukko%20%28muikkukukko%29/). Päivitetty 15.10. Luettu 15.10.

Kuopio 2014. WWW-dokumentti.

[http://www.kuopio.fi/c/document_library/get_file?uuid=a22f8aa3-0f32-4c0e-86dd-
9931a2d64159&groupId=31210](http://www.kuopio.fi/c/document_library/get_file?uuid=a22f8aa3-0f32-4c0e-86dd-9931a2d64159&groupId=31210). Päivitetty 28.10.2014. Luettu 28.10.2014.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma & Pekkala, Marja-Leena 2001. Ruokapalvelut työnä.
Helsinki: WSOY.

Lisää meistä-Ravintola Dexi 2014. WWW-dokumentti.

<http://www.kasarmiravintolat.fi/lis%C3%A4%C3%A4%20meist%C3%A4>. Päivitetty 14.10.2014. Luettu 14.10.2014

Mauno, Sisko, Lipre, Endla, 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. WSOY oppimateriaali Oy

Mannerheim 2000. WWW-dokumentti. http://www.mannerheim.fi/navis/01_keh.htm. Päivitetty 5.12.2000. Luettu 27.8.2014

Mauno Sisko, Lipre, Endla 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. WSOY oppimateriaali Oy

Metodix 2014. WWW-dokumentti.

http://www.metodix.com/fi/sisallys/01_menetelmat/01_tutkimusprosessi/02_tutkimisen_taito_ja_tiedon_hankinta/09_tutkimusmenetelmat/40_dokumenttianalyysi. Päivitetty 15.10.2014. Luettu 15.10.2014.

Mikkelin klubi. 2014. WWW-dokumentti. <http://www.mikkelinklubi.fi/historiaa.htm>. Päivitetty 5.2.2014. Luettu 14.9.2014.

Nordic deli 2014. WWW-dokumentti. <http://www.nordicdeli.fi/mannerheim>. Päivitetty 27.8.2014. Luettu 27.8.2014.

Ollikainen, Eila, Määttä, Sinikka, Hämäläinen, Mauno. 2009. Savolainen syömislysti. Gummerus kirjapaino Oy, Jyväskylä

Palin, Pentti, 1997. Marskin Klubi. Gummerus Kirjapaino Oy, Jyväskylä.

Ravintola Talli. 2014. WWW-

dokumentti. <http://www.kasarmiravintolat.fi/ravintolatalli>. Päivitetty 26.8.2014. Luettu 26.8.2014

Räsänen, Bertta, 1985. Savolainen keittokirja. Savon Sanomain Kirjapaino Oy.

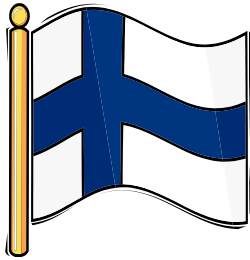
Suomen historiaa. 2014. WWW-dokumentti.

<http://suomenhistoriaa.wikispaces.com/5.+Suomalainen+ruokakulttuuri>. Päivitetty 27.8.2014. Luettu 27.8.2014

Stenros, Manne, 2009. Savo a la carte. A la carte kirjat.

Vilka, Hanna, Airaksinen, Tiina. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Gummerus kirjapaino Oy, Jyväskylä

KYSELYLOMAKE



Opinnäytetyö - Saimaan alueen ruokaviikko vko 24

Tekijä: Anni Pekurinen (Restonomi opiskelija/MAMK)

- Kerään palautettani opinnäytetyötäni varten tutkimus osioon, vastauksellasi on suuri merkitys! 😊

Päivä jolloin kävit syömässä_____

Vastaaja: Mies__ Nainen__

Ikä: alle 20__ 20-30__ 30-40__ 40-50__ 50-60__ 60-70__ yli 70__

Tallin ”vakioasiakas”: kyllä__ Ei__

1. Mitä mieltä olet aiheesta, onko ajankohtainen ym.?_____

2. Mitä mieltä olit teemasta, näkyikö se Talliin tullessa ja oliko sitä mielestäsi markkinoitu?_____

3. Näkyikö kala joka on iso osa teemaviikkoa tarpeeksi ruokalistassa? (1=vähän,....., 5=Näkyi todella hyvin) Ympyröi.

① ② ③ ④ ⑤

4. Syötkö järvikalaa miten usein? Ympyröi.

joka päivä
joka vko
kerran kk

kerran vuodessa
pari kertaa vuodessa
Muulloin, Miten usein? _____

5. Miten paljon oman alueen järvikala merkitsee sinulle? (1=todella vähän,....5=todella paljon)

1 2 3 4 5

6. Osana teemaviikkoa näkyy myös alueen historiallinen henkilö Mannerheim, pe pvän ruokalistassa. Kiinnostaako historiallisesti merkittävät ruuat sinua? (1=todella vähän,....5=todella paljon)

1 2 3 4 5

7. Arvostatko perinteisiä suomalaisia ruokia? (1=todella vähän,....5=todella paljon)

1 2 3 4 5

8. Mitä mieltä olit valitsemistani resepteistä? (1= todella epäonnistuneet valinnat,....5= todella hyvin onnistuneet valinnat)

1 2 3 4 5

9. Mielipiteet ruuista? (1=todella huono,...5=todella hyvä)

Maku? **1 2 3 4 5**

Ulkonäkö? **1 2 3 4 5**

10. Mielipiteet jälkiruuasta? (1=todella huono,...5=todella hyvä)

Maku? **1 2 3 4 5**

Ulkonäkö? **1 2 3 4 5**

Kiitos vastauksestasi 😊

Monisivuinen liite-kyselylomakkeen vastaukset

				Asteikko	1	2	3	4	5
Arvostatko perinteisiä suomalaisia ruokia?					1	1	6	15	18

		Asteikko	1	2	3	4	5
Mitä mieltä olit resepteistäni?			0	0	12	21	5

Pääruoka (Asteikko)	1	2	3	4	5
Maku	0	0	7	26	8

Ulkonäkö (Asteikko)	1	2	3	4	5
	0	2	8	20	11

Jälkiruoka (Asteikko)	1	2	3	4	5
Maku	1	2	6	12	16

Jälkiruoka (Asteikko)	1	2	3	4	5
Ulkonäkö	1	3	10	12	11

LIITE 3.
Koristelu-suomen lippu



LIITE 4.

Pöytästädi



LIITE 5.

Seinäkuvat, Mannerheim ja Saimaa



LIITE 6.
Kaneliässä





OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		10.6.2013	
						SMU: 1	
Anni oppari saimaa salaatti ke							
80 annosta à 100 g							
Saanto yht.:		8,000 KG					
Hinta:		0,95 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		OPISKELI	
Pvm:		29.5.2013		Muutospvm:		10.6.2013	
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
*	4,000 KG	4,000 KG	Peruna, annosperuna kuorittu raaka	KEITÄ PERUNAT JA PILKO. SAMOIN KEITÄ KANANMUNAT JA PILKO. LEIKKAA SALAATTI JOHON LISÄÄT PERUNAT JA MUIKUT SEKA KANANMUNAT. LISÄÄ MAUSTEET ÖLJYN SEKAAN JA KAADA SALAATTIN SEKAAN JA SEKOITA.			
	0,008 KG	0,008 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,016 KG	0,016 KG	Suola				
	1,200 KG	1,200 KG	Muikku, tomaattikastike, säilyke				
	0,053 KG	0,040 KG	Tilli, tuore				
	0,800 KG	0,800 KG	Kananmuna keitetty, kuorittu				
			Salaatti, lehtisalaatti				
			Öljy, oliivi				
Raakapaino yht.:		6,064 KG		Valmistushävikki:		-31,93 %	
Saanto yht.:		8,000 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1