

Katri Kuusinen

**ÄLÄ TULE PAHA KAKKU, TULE HYVÄ KAKKU –
LEIVONTABLOGIT KAKKUBUUMIN TAUSTALLA**

Opinnäytetyö
Kajaanin ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Kevät 2011



Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Katri Kuusinen	
Työn nimi Älä tule paha kakku, tule hyvä kakku – Leivontablogit kakkubuumiin taustalla	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Annamaija Juntunen & Liisa Mikkonen Toimeksiantaja
Aika Kevät 2011	Sivumäärä ja liitteet 66+1
<p>Tämän opinnäytetyön aiheena ovat leivontakulttuuri, kakut ja leivontablogit. Kakkubuumi on vallannut kotileipojat ja leivontablogit, joten tutkimuksessa haluttiin käsitellä ajankohtaista asiaa. Opinnäytetyön tavoitteena on tutkia suomalaista leivontakulttuuria ja selvittää miten leivontablogit ovat vaikuttaneet siihen sekä kakkubuumiin syntymiseen.</p> <p>Teoreettisessa osuudessa tarkastellaan leivontakulttuuria ja leivonnaisten historiaa sekä Euroopassa että Suomessa. Leivonnaisista on perehdytty ensisijaisesti kakkuihin. Teoreettisessa viitekehyksessä selvitetään lisäksi sosiaalisen median käsitettä, siihen liittyviä yhteisöpalveluita sekä blogeja, sillä tutkimus perustuu leivontablogeihin.</p> <p>Opinnäytetyö toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena ja empiirisen työn osuus muodostui kyselytutkimuksesta. Tutkimusaineisto kerättiin leivontablogien kirjoittajilta lähettämällä sähköpostilla avoin kyselylomake tammi-helmikuussa 2011. Leivontabloggaajilta saadut vastaukset toimivat tutkimuksen tekemisen lähtökohtana. Tutkimustuloksia saatiin lisäksi havainnoimalla ja analysoimalla viittä internetistä löytyvää suomalaista leivontablogia. Havainnointia tehtiin pidemmällä aikavälillä, syksyn 2010 ja maaliskuun 2011 välillä.</p> <p>Kyselytutkimusten tuloksista selviää leivontablogien vaikutus leivontakulttuuriin monella tapaa. Leivontablogi määritellään sivustoksi, jossa havainnollistetaan leivontatöitä reseptien ja kuvien avulla. Lukijat ja heidän kommenttinsa vaikuttavat leivontabloggaamisen jatkamiseen. Puolestaan ahkeralla päivityksellä, hyvillä ohjeilla ja kauniilla kuvilla saadaan lisää lukijoita blogeille. Blogien avulla voi kehittää itseään ja oppia tekemään vaikeita leivontatöitä. Blogit vaikuttavat myös uusien trendien leviämiseen nopeasti. Vaikka blogeista haetaan reseptejä ja oppeja, ne eivät ole vaikuttaneet leivontakirjojen suosioon.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	Leivontakulttuuri, leivonnaiset, kakut, sosiaalinen media, blogit
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Verkkokirjasto Theseus <input checked="" type="checkbox"/> Kajaalin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Tourism	Degree Programme Hospitality Management
Author(s) Katri Kuusinen	
Title Baking Blogs Behind the Cake Boom	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Annamaija Juntunen & Liisa Mikkonen
	Commissioned by
Date Spring 2011	Total Number of Pages and Appendices 66+1
<p>The themes of this thesis are baking culture, cakes and baking blogs. Cakes are these days a phenomenon in baking blogs. The objective of this research was to process a topical case. The aim of this thesis was to analyze Finnish baking culture and to clarify how baking blogs affect the baking culture.</p> <p>The theoretical part consists of an introduction to baking culture and history of pastries in Europe and Finland. Particularly, this thesis is oriented to cakes. The theoretical context includes the terms of social media and weblogs. This survey is based on baking blogs. Baking blog is defined as a website that contains baking works with pictures and receipts.</p> <p>This thesis was conducted via qualitative research. The survey data was collected by an open questionnaire. The questionnaires were sent to the bloggers by email between January 2011 – February 2011. The questionnaire was returned by 17 bloggers. The bloggers' responses were based on this thesis' research. In addition, this survey was used as an observation method and was analysed by five Finnish baking blogs between autumn 2010 and March 2011.</p> <p>The results of the research suggested that baking blogs affect the baking culture in many ways. The blog readers and their comments are the reason why bloggers want to carry on their writing. Research shows that everybody can learn difficult baking skills with help of baking blogs. Blogs have not affected the success of baking books, although receipts have been picked up partly from weblogs and internet.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	Baking culture, pastries, cakes, social media, weblog
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Electronic library Theseus <input checked="" type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

SANASTO

Aleksanterin leivos on Venäjän keisarin Aleksanteri I:n mukaan nimetty. Leivoksen reseptin kehittivät sveitsiläiset. Suomeen leivos kulkeutui Pietarin hovin kautta ja leivosta on valmistettu Suomessa 1800-luvun alusta lähtien. Murotaikinal Levyjen välissä on marmeladia ja päällä vaaleanpunainen sokerikuorrute.

Cajsa Warg oli ruotsalainen kirjailija, joka on kirjoittanut kirjan *Hjelpreda I Hushållningen För Unga Fruentimber*. Hänet tunnetaan myös nimellä Kajsa Warg. Keittokirjan ensipainos julkaistiin vuonna 1755 ja kirja on julkaistu myös Suomessa.

Charlotte russe on alkujaan 1700-luvun Venäjältä, keisari Aleksanteri I:n ranskalaiselta kokilta. Jälkiruoka on muunnos ranskalaisesta charlottesta. Se valmistetaan vuoraamalla pyöreä vuoka esimerkiksi kääretorttuväipaleillä ja täyttämällä se kermahyytelöllä, rahkalla tai kermavaahdolla ja hillolla, jonka jälkeen se hyydytetään viileässä ja kumotaan tarjoiluvadille.

Ellen Svinhufvudin kakku on 1930-luvulla Suomen tasavallan kolmannen presidentin, P. E. Svinhufvudin vaimon mukaan nimetty kakku. Ellen otti tavakseen järjestää Presidentinlinnassa kahvikutsuja, joissa tarjottiin mantelimarenkikakusta leikattuja leivoksia. Kakussa on usean mantelimarenkileivyn välissä makkakreemiä.

Fondant on leivosmainen jälkiruoka, jossa on voita, sokeria, tummaa suklaata, muniä ja vaahdotettuja valkuaisia, vehnä jauhoja, leivinjauhetta ja kaakaojauhetta. Fondant kypsennetään vuoassa tai annosvuoissa uunissa siten, että sisus jää juoksevaksi ja se koristellaan usein tomusokerilla.

Matilda Langletin keittokirjat *Perheenemännille kaupungissa ja maalla: täydellinen käsikirja perhetalouden kaikilla aloilla, vihot 1 – 4*, on julkaistu vuonna 1885. (Kustannus J. F. Olán, Tampere). Kirjoista on tehty myös näköispainokset. (Kustannus Art House, Helsinki 1991, 2000.)

Mousse on jälkiruokavaahto, jossa on vaahdotettuja keltuaisia ja sokeria sekä erikseen vaahdotettuja valkuaisia tai kermaa. Suklaata lisäämällä saadaan suklaamoussea. Moussesta voidaan valmistaa kakkuja tai kakun täytteitä.

Pavlova on marenkipohjainen täytekakku, joka on nimetty venäläisen balettitaiteilija Anna Pavlovan mukaan. Marenki on muodoltaan pyöreä, se on rapeaa ulkopuolelta ja pehmeää sisältä. Se koristellaan hedelmillä. Jälkiruoka on keksitty Anna Pavlovan vierailun jälkeen Australiassa ja Uudessa-Seelannissa. Se on erityisen suosittua molemmissa maissa ja kuuluu molempien maiden kansallisruokiin. Pavlovaa on tapana syödä joulun tienoilla.

Petit four on suupalan kokoinen makeismainen leivos, joka on kuorrutettu sokerilla, suklaalla tai marsipaanilla. Näitä pieniä leivoksia tarjotaan jälkiruokana kahvin kera.

Prinsessa-kakku syntyi Ruotsissa 1930-luvulla. Kakkupohja täytetään kermavaahdon ja vaniljakreemin sekoituksella. Alkuperäisen ohjeen mukaan kakussa ei käytetä hilloa. Pinnasta muotoillaan kupera kermavaahdon avulla ja kakku päällystetään vihreällä marsipaanilla. Koristeeksi laitetaan vaaleanpunaisesta marsipaanista tehtyjä ruusuja.

Runebergin torttu on 1800-luvulla kehitetty mantelilla ja arrakkipunssilla tai rommilla maustettu lieriön muotoinen murotaikinaleivonnainen. Sen päällä on tavallisesti vadelmahilloa sokerikuorruterenkaan ympäröimänä. Se on saanut nimensä Suomen kansallisrunoilijan Johan Ludvig Runebergin mukaan. Runebergin päivää vietetään 5. helmikuuta.

Sacherkakku on 1800-luvulta peräisin oleva itävaltalainen suklaatäytekakku, jonka välissä on aprikoosihilloa ja kuorrutteena kahvista, tummasta suklaasta ja tomusokerista keitetty seos. Päälle kirjailiaan tummalla suklaalla teksti Sacher. Perinteisesti kakku tarjoillaan kermavaahdon kera.

Systerkakku kuuluu 1600- ja 1700-luvun leivonnaisiin. Sen taikina sekoitettiin maidosta, voista, sokerista, munista ja jauhoista. Kakku muistuttaa nykyistä kuivakakkua.

Tarteletti/tartaletti on voi- tai murotaikinasta valmistettu pieni kuppi, joka paistamisen ja jäähdyttämisen jälkeen täytetään marjoilla, hedelmillä, vaniljakreemillä tai hyytelöllä.

Tarte Tatinin kehittivät 1900-luvun alussa ranskalaiset siskokset. Tarte Tatin on omenakakku, jossa omenaviipaleet paahdetaan voi-sokeri seoksessa, minkä jälkeen omenat peitellään murotaikinakannella ja paistetaan uunissa. Kakku kumotaan tarjoiluvadille ja tarjoillaan vaniljakastikkeen, vaniljajäätelön tai kermavaahdon kanssa.

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 LEIVONTAKULTTUURI JA LEIVONNAISET	2
2.1 Leivontakulttuurin juuret	3
2.2 Leivonnaiskulttuurin kehittyminen Euroopassa	6
2.3 Leivonnaisten historiaa Suomessa	8
2.4 Kakkubuumin kehittyminen	10
2.4.1 Kakkuja joka lähtöön	15
2.4.2 Kakkujen tekemisen helppous nykypäivänä	18
2.5 Keittokirjojen merkitys leivonnassa	22
3 INTERNETIN VAIKUTUSMAHDOLLISUUDET LEIVONTAKULTTUURIIN	25
3.1 Sosiaalisen median maailma	26
3.2 Blogit	28
3.3 Leivontablogit	31
4 TUTKIMUKSEN MENETELMÄ JA TAVOITTEET	33
4.1 Kvalitatiivinen tutkimus	33
4.2 Tiedonkeruu tutkimukseen	34
4.3 Tutkimuksen rajaus	37
4.4 Tutkimuksen tavoitteet	38
5 LEIVONTABLOGIT TUTKIMUKSEN KOHTEENA	39
5.1 Viiden leivontablogin havainnointia	39
5.2 Kysely blogien kirjoittajille	44
5.3 Tutkimuksesta saatuja tuloksia	46
5.3.1 Mikä on leivontablogi?	46
5.3.2 Mitkä asiat vaikuttavat (leivonnasta) blokkauttamiseen?	47
5.3.3 Miten leivontablogit vaikuttavat leivontakulttuuriin?	49
5.4 Johtopäätökset	50
6 POHDINTA	55
LÄHTEET	59

LIITTEET

Liite 1

1 JOHDANTO

Erilaiset kakut tuntuvat olevan tämänhetkinen ilmiö leivontamaailmassa. Useat leivontabloggaajat kertovat kakkujen tekemisen olevan suuri intohimo ja monet leivontablogit keskittyvät suurelta osin kakkujen leipomiseen ja koristeluun. Leivontablogit ovat sivustoja, joissa sivustojen kirjoittajat päivittävät kuvin ja tekstein tekemiään leivonnaisia, joita muut käyttäjät voivat kommentoida.

Kakut ovat mielenkiintoinen ilmiö, sillä niistä näkyy muutos sekä kakkujen sisällöissä ja koristeluissa. Ennen valmistettiin kerma-, hedelmä- tai kinuskikakkuja ja kakkujen koristelut olivat vaatimattomampia. Nykyisin kakun ulkonäöllä ja koristeilla on suurin merkitys. Kakut eivät enää ole pelkistettyjä kermakakkuja, vaan ne voivat olla hyydytettyjä tai moussetäytteisiä, joissa koristeet ovat valmistettu kolmiulotteisiksi hahmoiksi tai kuvat voivat olla maalattuna suoraan kakun pinnalle elintarvikeväreillä. Kakut ovat nykypäivän nautinto ja niillä pyritäänkin hakemaan hyvän olon tunnetta.

Työn tavoite on tutkia suomalaista leivontakulttuuria ja selvittää miten leivontablogit ovat vaikuttaneet siihen. Työ on rajattu käsittelemään konditorialeivonnaisia, joista perehdytään tarkemmin kakkuihin. Työllä halutaan tutkia leivontablogien merkitystä kakkubuumin syntymisessä. Lisäksi tarkastellaan syitä blogien kirjoittamiseen eli kirjoitetaanko niitä omaan käyttöön vai lukijoille. Tutkimuksessa kartoitetaan myös leivontakirjojen merkitystä nykyajan leivonnassa.

Opinnäytteessä perehdytään ensin leivontakulttuuriin, leivonnaisiin sekä niiden historiaan. Toisessa osiossa tutustutaan internetin vaikutusmahdollisuuksiin leivontakulttuurissa ja niistä tarkemmin blogeihin ja leivontablogeihin, joiden tutkimiseen opinnäytetyö keskittyy. Tutkimusosiossa tarkastellaan leivontaan keskittyneiden blogien vaikututusta leivontakulttuurin muuttumiseen sekä sitä, miten kakut ovat muuttuneet entisajoista nykypäivään.

Tutkimus on kvalitatiivinen eli laadullinen. Opinnäytetyön aineistona käytettiin kirjallisia ja internetistä löytyviä lähteitä, artikkeleita ja tutkielmia. Tutkimus toteutettiin kyselylomakkeella. Otantaan on otettu vain yksityisten ja harrastelijoiden tekemät blogit, joita kaikki pääsevät lukemaan. Leivontablogien kirjoittajille lähetettiin sähköpostin välityksellä avoin kyselylomake tammi-helmikuun vaihteessa 2011. Kyselyyn osallistuneiden vastauksia analysoidaan tutkimuksessa. Tutkimuksessa käytettiin lisäksi havainnointimenetelmää, jossa viittä julkista

blogia seurattiin aikavälillä syyskuu 2010 ja maaliskuu 2011. Seurattuja blogeja olivat Kinuskissa, Pionilaakso, Sitruunamarengki, Ewelyn´s Cakeheaven ja Pullahiiren leivontanurkka.

Bloggaamista on alettu tutkia nykyaikana yhä enemmän, mutta leivontabloggaamisesta ei tutkimuksia ole juuri tehty. Kaisa Vallin opinnäytetyössä *Ruokablogien pitäjien arvot ja ravitsemusnäkökulmat* (2010) on tutkittu miten ruokablogien kirjoittajat suhtautuvat ravitsemuksellisiin näkökulmiin. Lisäksi on tehty useita opinnäytetöitä, joissa on tutkittu blogeja ja sosiaalista mediaa. Leivontakulttuurin tutkiminen on tutkimuksena harvinaisempi, eikä leivontakulttuurista ole olemassa suoranaista määritelmää tai kirjallisuutta. Ruokakulttuurista sen sijaan löytyy useita tutkimuksia sekä teoriapohjaa. Yhtenä esimerkkinä ruokakulttuurin tutkimisesta on Nevalaisen (2003) Pro Gradu-tutkielma *Keittokirjat suomalaisen ruokakulttuurin peilinä: semioottinen analyysi kuvien kehityksestä vuosina 1945–1999*.

2 LEIVONTAKULTTUURI JA LEIVONNAISET

Tässä luvussa tutustutaan siihen, mitä on leivontakulttuuri ja mitä kaikkea se sisältää. Aikaisemmin leivontaperinteitä on pidetty jokaisen naisen velvollisuutena ja tapana. Nykyisin raaka-pakasteet ja valmistuotteet ovat vähentäneet ihmisten tietoutta leivonnasta ja leivonnan osaamista ei pidetä itsestäänselvyytensä. Toisaalta kädentaidot ovat nostaneet päätään, jolloin taitavia leipureita, niin ammattilaisia kuin harrastelijoitakin, pidetään arvossaan.

Luvussa on perehdytty leivonnaisiin ja niiden historiaan ensin Euroopassa ja myöhemmin Suomessa, kun leivonnaiset rantautuivat myös meille. Tarkemmin työssä perehdytään leivonnaisista kakkuihin, niiden historiaan ja nyky maailman muoti-ilmiöihin kakkubuumin saralla. Kakut ovat tämän aikakauden ilmiö leivontamaailmassa. Luvussa selvitetään lisäksi keitokirjallisuuden merkitystä leivontakulttuuriin.

Leivonnainen on useimmiten leivottu, makea ruokalaji. Perinteisesti niitä on nautittu juhlatilaisuuksissa tai jälkiruokana, mutta nykyisin leivonnaisia syödään jopa arkisin. Toisaalta kaikki leivonnaiset eivät ole makeanmakuisia, kuten esimerkiksi liha- tai karjalanpiirakat. Tietyt leivonnaiset liittyvät kiinteästi johonkin ajankohtaan tai juhlaan. Syntymäpäivillä tarjoillaan täytekakua, laskiaisena syödään laskiaispullia, vappuna munkkeja ja jouluna piparkakkuja sekä luumutorttuja. Juhannuksen mansikkakakku kruunaa monien suomalaisten kesäpöydän.

Gastronomian sanakirjan mukaan leivonnainen on leivottu tuote, joka voi olla joko kotitekoinen tai leipomossa valmistettu pulla, kakku tai pikkuleipä. Täytekakku kuuluu leivonnaisiin ja se on määritelty tavallisimmin sokerikakkupohjaisena, useimmiten pyöreänä, vaakasuunnassa halkaistuina levyinä, jotka voivat olla myös paistettu erillisinä. Levyjen välit ovat täytetty hilloilla, hedelmillä, marjoilla, kreemillä tai kermavaahdolla. Täytekakut ovat kuorrutettu ja koristeltu eri tavoin ja niihin voidaan käyttää kreemiä, kermavaahtoa, marjoja, hedelmiä, marsipaania, kinuskia tai suklaata. Täytekakkuja tarjotaan kahvin kera etenkin juhlatilaisuuksissa. (Turtia 2009, 294, 600.)

2.1 Leivontakulttuurin juuret

Leivonnaisten synnyssä leivontakulttuurilla on ollut oma merkityksensä. Sanalle leivontakulttuuri ei löytynyt suoranaista määritelmää. Myöskään materiaalia, jossa keskityttäisiin vain leivontakulttuuriin, ei juuri löytynyt. Leivontakulttuuria voitaisiin lähteä käsittelemään kulttuurin kautta eli mitä kulttuuri on ja mitä se sisältää. Seuraavissa kappaleissa on tutustuttu kulttuurin käsitteeseen sekä suomalaisen ruokakulttuurin sisältöön ja leivontakulttuurin kehittymiseen.

Kulttuuri tarkoittaa henkisten ja aineellisten saavutusten kokonaisuutta yhteisössä tai koko ihmiskunnassa, jolloin voidaan käyttää sanaa sivistys. Kulttuuria on kaikki se tieto, joka siirtyy sukupolvelta toiselle muutoin kuin geenien välityksellä. Kulttuuri on kokonaisuus eli yhdistelmä ajattelua, kieltä, historiaa ja perinteitä, joiden myötä nykyiset käytännöt ovat sitten syntyneet. Sosiologisesta näkökulmasta kulttuuri on järjestelmä, jonka avulla voimme luokitella ympäristöä, arvottaa itseämme ja muita sekä rakentaa omaa identiteettiämme. Kulttuuria pidetään uskomusten ja tapojen yhdistelmänä, jonka ihmiset ovat omaksuneet oman yhteisönsä jäseninä. (Honkala & Tuominen 2011; Internetix opinnot 2010.)

Kulttuuria voidaan jaotella monin eri perustein. Ensimmäisen jaotelman mukaan kulttuuri voidaan jakaa kolmeen tasoon. Kulttuurin arkitaso tarkastelee yleisiä kulttuurisia piirteitä, kuten esimerkiksi ruokaa, kulkuvälineitä ja vaatteita sekä leivontaa. Kulttuuriset sovellukset ovat ilmiöitä, jotka voivat olla arkielämäämme tai taiteeseen ja tieteeseen liittyviä, kuten koulutus, media ja muoti. Puhtaaksiviljeltyyn kulttuuriin kuuluvat taide itsessään ja osa tieteistä, kuten näytelmät ja näyttelyt. Toisen jaotelman mukaan kulttuuri voidaan jakaa eri piireihin ja ne vielä alakulttuureihin. Ruokakulttuuri kuuluu olennaisena osana kulttuuria. Leivontakulttuuria voitaisiin pitää ruokakulttuurin alakulttuurina. (Honkala ym. 2011; Internetix opinnot 2010.)

Koska leivontakulttuurille ei ole olemassa suoranaista määritelmää, voidaan pohtia onko leivontakulttuuri uusi käsite. Leivontakulttuuri koostuu lähinnä jokaisen mielipiteistä, tavoista ja perinteistä. Leivontakulttuuri voitaisiin määritellä osana ruokakulttuuria. Ruokakulttuuri on yleiskäsite, joka tarkoittaa sitä, mitä jollakin seudulla tai jonkin ryhmän parissa on tavallisesti syöty tai edelleen syödään. Ruokakulttuuria voidaan pitää osana kansallista identiteettiä. Omilla päivittäisillä valinnoillamme luomme ruokakulttuuriamme. ”*Suomalainen ruokakulttuuri*

on laaja-alainen, omaleimainen ja elävä kokonaisuus. Se, mitä ja miten Suomessa syödään, kertoo suomalaisesta luonnosta, yhteiskunnasta, historiasta, identiteetistä ja kulttuurista.” (Ruokatieto Yhdistys ry.)

Suomessa ruoka- ja leivontakulttuuriin on suuresti vaikuttanut maantieteellinen sijainti idän ja lännen välissä ja molemmista kulttuuripiireistä on otettu vaikutteita. Perinteisesti suomalaista ruokaa on käsitelty alueittain tai maakunnittain. Maa on jaettu itäiseen ja läntiseen kulttuurialueeseen. Näiden sisällä vielä eri maakunnilla ja pitäjillä on omaa ruokakulttuuria ja ruokalajejaan. Maantieteellisten erojen lisäksi eri säätyjen ja yhteiskuntaluokkien erot ovat olleet merkittäviä. (Ruokatieto Yhdistys ry.)

Suomalaisen leivontakulttuurin ydin on rikas ja monipuolinen leipäkulttuuri, joka on syntynyt jo esihistoriallisella ajalla. Leivällä on aina ollut tärkeä rooli suomalaisessa leivontakulttuurissa ja makeat leivät ja leivonnaiset ovat syntyneet hapanleipien ja muiden leipien ja piirakoiden seurauksena. Maahamme mahtuu monenlaisia leipiä ja alueellisia leipärajoja, kuten idän ja lännen välisiä kovan ja pehmeän hapanleivän rajoja ja pohjoisen ja etelän välisiä rieska- ja limppurajoja. Leipäkulttuurissa on selkeimmin havaittavissa jako itäiseen ja läntiseen kulttuuripiiriin. Keskiajalla uunityyppien erilaisuus vaikutti ruokakulttuurin erilaistumiseen ja läntisen ja itäisen kulttuuripiirin erot johtuivat näiden uunityyppien käytöstä. Itä-Suomessa leivinuunilla lämmitettiin koko pirtti. Lähes jokapäiväinen lämmittäminen johti monipuoliseen leipomiseen ja leipää leivottiin useamman kerran viikossa tarpeen mukaan. Idässä syötiin pehmeää ruislimppua ja valmistettiin erilaisia piirakoita. Myös hapattamista hyödynnettiin leivän teossa. Länsisuomalainen leipä oli kuivaa hapanleipää. Lännessä ei leivottu eikä tehty ruokaa asuinhuoneistossa vaan leivinuuni rakennettiin ulos tai erilliseen leivintupaan eli pakariin. Leipää leivottiin vain muutaman kerran vuodessa ja leivät kuivattiin ja varastoitettiin joko erillisiin leipäaittoihin tai pirtin katon rajassa oleviin vartaisiin. Tämän itä-länsi jaon lisäksi löytyy vielä alueellisia, maakunnallisia ja paikallisia erikoisuuksia. Alueelliset erot ovat pienentyneet vuosien saatossa ja monet maakuntaruokat ovat levinneet koko Suomeen. Kuitenkin alueelliset leipäkulttuurit elävät yhä paikallisten leipomoiden ansiosta. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 68 – 69; Uusivirta 1998, 6 – 9; Ruokatieto Yhdistys ry.)

Ruoanvalmistus on aina ollut tärkeä tehtävä länsimaisessa kotitaloudessa. Perinteisesti mies on ollut perheen elättäjä ja nainen on vastannut kodista, ruoasta ja perheestä. Naisten siirtyminen työelämään ei poistanut tätä kirjoittamatonta sääntöä, vaikka nykyaikana myös miehet valmistavat ruokaa kotona. Ruoanvalmistuksen tehtävä ja arvostus on jakautunut kahtia. Niin sanotussa yksityisyyden maailmassa naisten rooli on edelleen suurimmilta määrin vasta-

ta kotona ruoanvalmistuksesta ja kodinhoidosta, mutta julkisuuden maailmassa miehet ovat vallanneet ravintoloiden keittiöt. Tunnetuimmat keittiömestarit sekä Suomessa että ulkomailta ovat miehiä. Julkisuudessa esiintyvät naiset ovat usein ruokatoimittajia, joiden yleisönä toimivat toiset naiset. Nämä naiset esiintyvät joko TV:ssä tai kirjoittavat keittokirjoja. Vaikka nykyajan kokkiohjelmat ovatkin enemmän viihteellisiä kuin opettavaisia, oli varhaisten ruokaohjelmien tärkein työ valistaa oikeaoppisesta ruoanvalmistuksesta. (Mäkelä ym. 2003, 48 – 50.)

Ruokakulttuuri on kehitettävä asia, johon halutaan tietoisesti muutosta. Ruokakulttuurin tärkein tunnusmerkki on muutos ja uusia ideoita saadaan koko ajan maailmalta. Yhdessä kehitämme ruokakulttuuria. Muutosta suomalaiselle ruokakulttuurille ajaa suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, joka on hallituksen käynnistämä, maa- ja metsätalousministeriön toimeenpanema ohjelma. Sen tavoitteena on ruoan arvostuksen kohottaminen ja nostaa esille ruoan merkitys hyvinvoinnin lähteenä. (Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma 2010.)

On tärkeää huomata, että yksittäinen henkilökkin voi muokata ja kehittää suomalaista leivontakulttuuria. Kaarina Roininen on tunnettu leipuri, joka on julkaissut useita leivonta- ja keittokirjoja. Roininen on ohjeistanut suomalaisia kotikokkeja tv-ohjelmissa Huomenta Suomi ja Ihana aamu. Lisäksi hän kehittää jatkuvasti reseptejä lehdille ja elintarvikeyrityksille. Roininen on saanut lukuisia tunnustuksia työstään, muun muassa Alfred Kordelinin säätiön palkinnon ansiokkaasta suomalaisen leivontakulttuurin hyväksi tehdystä työstä. Säätiö jakaa palkintoja henkilöille, jotka ovat työllään edistäneet suomalaista kulttuuria tieteen, taiteen, kirjallisuuden tai yleisen sivistystyön alalla. (Tyyli & koti kirjakerho 2010; Alfred Kordelinin Säätiö 2010.)

Sesonkien merkitys on pienentynyt ruokavuotemme ateriatavoissa, koska kaupoista saa melkein mitä vain ympäri vuoden. Siitä huolimatta suomalaiset hyödyntävät yhä kaikkia sesonkeja herkuttelemalla ajankohtaisilla tuotteilla, kuten marjoilla ja hedelmillä. Ruokavuoteemme sisältäyty monenlaisia juhlia, joista suurimmat vuotuisjuhlat ovat kirkollisia juhlapyyhiä, joiden tarjoilut noudattavat perinteistä kaavaa. Vuoteen mahtuvat myös monet muut kiinteät juhlat, kuten Runebergin päivä, vappu ja itsenäisyyspäivä. Ihmisen elämänkaareen kuuluvia juhlia ovat esimerkiksi ristiäiset ja häät. Näissä juhlissa tarjoilu on melko vakiintunutta, mutta yksittäiset ruuat poikkeavat toisistaan eri talouksissa enemmän kuin vuotuisjuhlissa. (Ruokatieto Yhdistys ry.)

2.2 Leivonnaiskulttuurin kehittyminen Euroopassa

Ensimmäiset kakkuja muistuttavat leivonnaiset leivottiin sen jälkeen, kun jauhot oli keksitty. Varhaisimmat esimerkit kakuista on löydetty neoliittisten kylien raunioilta, mistä arkeologit löysivät yksinkertaisten, jauhoista ja jyvistä valmistettujen kakkujen fossiileita. Näitä ensimmäisiä kakkuja tehtiin yksinkertaisista aineista muinaisten uskontojen ja taikavoimien symboleiksi ja lahjoiksi jumalille. Ennen ajanlaskun alkua Antiikin Kreikassa ilmaantui ensimmäinen kakkua merkitsevä sana *plakous*, joka tarkoittaa tasaista tai litteää. Nämä kakut olivat tavallisesti valmistettu pähkinöistä ja hunajasta. Kreikkalaisilla oli myös toinen kakkua merkitsevä sana, *satura*. Antiikin Roomassa puolestaan kehittyi sana *placenta* merkitsemään kakkua, joka muistuttaa nykyistä juustokakkua. Roomalaisten toinen sana kakulle oli *libum*. Keskiaikaisessa Englannissa kakut olivat kuvattu jauhopohjaisina makeina syötävinä vastakohtana leiville, jotka olivat jauhopohjaisia ilman makeutusta. (Stradley 2004.)

Eksoottiset mausteet, pähkinät, kukkaisvedet, sitrushedelmät, sokeriruoko, taatelit ja viikunat levisivät Eurooppaan kauppareittejä pitkin Kaukoidästä. Varhaiskeskiaikana, 400 – 800-luvuilla, näitä kalliita raaka-aineita pystyivät Euroopassa hankkimaan vain rikas yläluokka ja luostarit. Rikkaan yläluokan kokit ja luostareiden munkit kehittivät niistä yhdessä vehnä-jauhojen kanssa erilaisia leivonnaisia kuten inkivääri- ja hunajaleipiä ja piparkakkuja. Koska mausteet olivat yksi kalleimmista asioista muinaisina aikoina ja keskiajalla, niitä käytettiin vaihdon välineinä. Mausteiden käyttö ja Lähi-idästä peräisin olevat leivontaohjeet levisivät kauppiaiden ja ristiretkiltä palaavien sotilaiden mukana Keski-Eurooppaan. Keski-Euroopan tärkeimmissä kauppakaupungeissa, kuten Kölnissä ja Baselissa, leipurit alkoivat perustaa omia kiltojaan, joissa kehiteltiin yhä monipuolisempia leivonnaisia. Keskiajan loppupuolella, 1200 – 1500-luvuilla, käytettiin rikkaissa taloissa jo koko Euroopan alueella laajalti mausteita ja leivonta kehittyi ja monipuolistui. Pähkinät ja sokeri olivat arvostettuja raaka-aineita keskiajalla. Marsipaani kehitettiin sekoittamalla sokeria ja mantelijauhoa keskenään. Tärkeimmät ja upeimmat kakut leivottiin uskonnollisiin juhliin ja kalliisiin tuontitavaroihin yhdistettiin paikallisia meijerituotteita ja raaka-aineita. Leivontamenetelmät ovat siirtyneet ajan saatossa kiertävien matkaajien, kauppiaiden ja maahanmuuttajien mukana maasta toiseen heijastaen erilaisia kulttuureja, kansanperinteitä ja eri kansojen elämäntapoja. (Maher 1996, 6 – 7.)

Hääkakun juuret juontavat muinaiseen Roomaan, jolloin kakkuja leivottiin uskonnollisiin juhliin ja siirtymäriitteihin kuten häihin. Häissä sulhanen mursi viljasta tehdyn hääkakun

morsiamen pään päällä hedelmällisyyden takaamiseksi. Samaa rituaalia käytettiin myös keskiajan Englannissa. Ranskassa monikerroksisille kakuille tehtiin kuorrutuksia jo keskiajalla, mutta kakkuja ei edelleenkään syöty vaan niitä valmistettiin uskonnollisiksi symboleiksi. 1500-luvulla valkoista, puhdistettua sokeria alkoi olla Englannissa jo ylenpalttisesti. Englannin kuningas Charles II:n (1630 – 1685) ranskalainen kokki aloitti 1660-luvulla varsinaisen muoti-ilmion, jossa kakku kuorrutettiin sokerilla ja se oli tarkoitettu myös nautittaviksi. Kakkun valkoisuus ei viitannut pelkästään morsiamen neitseellisyyteen, vaan se oli statussymboli, joka osoitti perheen vaurautta. (Tucker 2009; Rapelje.)

Leivotut jälkiruoat tulivat muotiin 1600-luvulla Ranskan hovissa. Tällöin suosittuja leivonnaisia olivat mausteiset piparkakut, vohvelit, rinkelit ja tortut. Piparkakku on ollut alkujaankin mausteinen leivonnainen, mutta 1600-luvulla sen mausteeksi käytettiin pippuria. Mauste-pippuri tuli Euroopan markkinoille 1600-luvulla ja oli suosituimmillaan 1700-luvulla. (Viitasaari 2006, 175; Puranen 2000.)

Leivokset ovat osa eurooppalaista kulttuuria ja sosiaalishistoriaa, joilla on oma roolinsa naisten vapautumisessa. Leivostahvittelusta tuli naisille hyväksyty julkinen seurustelumuoto, sillä ravintolapiireissä naisia yhä oudoksuttiin. Leivosten asemaa vahvisti myös kahvin juonnin yleistyminen 1600-luvun jälkipuoliskolla. Sveitsiläiset sokerileipurit omistivat suurimman osan venetsialaisista kahviloista. Venetsiasta heidät karkotettiin 1764 ja leivostakulttuuri lähti vauhdilla leviämään ympäri Eurooppaa, 1700-luvulla leivokset rantautuivat myös Suomeen. (Rask 2011.)

Euroopassa kahvila- ja konditoriakulttuuri kehittyi 1800-luvulla, joka oli täytekakkujen ja leivosten kulta-aikaa. 1800-luvulta on peräisin monia leivonnaisia, jotka ovat tunnettuja ja suosittuja yhä nykypäivänä. Tuolta ajalta on peräisin esimerkiksi Sacherkakku. Sacherkakkua voidaan kutsua aiheellisesti maailman kuuluisimmaksi kakuksi ja se tunnetaan ympäri maailmaa. Sacherkakku syntyi Wienissä kesällä 1832. Franz Sacher oli nuori keittiöharjoittelija, joka joutui valmistamaan juhla-aterian ruhtinas Metternichin vieraille. Sacherin suklaakakku oli menestys ja hän alkoi kulkea juhlista toiseen valmistamassa suklaakakkuaan. (Viitasaari 2006, 178.)

1800- ja 1900-lukujen vaihteessa ranskalaiset Tatinin sisarukset saivat käsiinsä orleansilaisen jälkiruokapiiraan ohjeen, josta he muokkasivat uuden version. Näin syntyi Tarte Tatin, klassinen leivonnainen, joka on levinnyt Ranskasta kaikkialle maailmaan. Tämä kumottava

omenapiiras valmistetaan omenoista ja murotaikinasta. Alkuperäinen nimi tälle jälkiruoalle oli *Tarte des demoiselles Tatin* eli Tatinin ikäneitojen torttu. Tämän jälkiruoan synnystä liikkuu myös muita versioita. (Viitasaari 2006, 176.)

2.3 Leivonnaisten historiaa Suomessa

Makeita kakkuja on leivottu Suomessa jo 1600-luvulla, mutta niistä sai 1600-luvulla nauttia vain kartanoiden herrasväki. Tässä tapauksessa herrasväellä tarkoitetaan aatelistoa, joka oli sääty-yhteiskunnan yläluokkaa. Vuosien saatossa leivonnaisohjeet eivät olleet enää kartanoiden yksinoikeutta, vaan reseptit levisivät tavallisen kansan käyttöön. Ensimmäiset kakut olivat kuivia kakkuja. Vanhoihin 1600- ja 1700-luvun leivonnaisiin kuuluivat raskas systerkakku ja sitruunakakku. Systerkakun taikina sekoitettiin maidosta, voista, sokerista, munista ja jauhoista. Sen valmistus on levinnyt läntisiin osiin maattamme, kuten Hämeeseen, kartanoiden kautta. Sitruunakakun taikinaan käytettiin viiliä, sokeria, vehnä jauhoja ja sitruunaöljyä. Sitruunakakun reseptejä on löydetty monien pitokokkien reseptivihkoista, joiden ohjeet ovat poikenneet vain vähän toisistaan. Sitruunakakkua tarjottiin pidoissa kahvin kera ja joskus sitä saatettiin tarjota sekahedelmäkeiton lisänä. Myös mantelileivonnaiset olivat yleisiä herrasväen jälkiruokia. Suosittuun mantelitorttuun tarvittiin ainoastaan jauhettuja manteleita, sokeria ja munia. (Uusivirta 1998, 214; Törmä 2006.)

Vanhin Ruotsi-Suomesta löydetty tieto piparkakkujen käytöstä on vuodelta 1444, jolloin luostarin nunnia kiellettiin myymästä ruokaansa, piparkakkuja. Perinteisissä 1700-luvun juhlissa tarjottiin erilaisia pikkuleipiä, kuten sokeri- ja mantelileipiä, väkevän viinin kera. Edulliset ja hyvin säilyvät rinkelit olivat arkileivonnaisia ja erilaisia reseptejä ja rinkelimalleja oli runsaasti. 1700-luvulla suomalaisen herrasväen suosikiksi nousi kahvi. Kahvin lisäksi tee oli uutuus 1700-luvulla. Näiden uutuusjuomien kanssa haluttiin nauttia leivonnaisista. Erilaiset kakut ja leivokset tulivat muotiin, mutta koska näiden valmistaminen oli vaikeaa käsityötä, jäi se yleensä Sveitsistä tulleiden sokerileipureiden tehtäväksi. Uudet herkut olivat yhä vain yläluokan käytettävissä juhlia varten. Säätyläiskotien kahvipöytiin ilmestyi korppujen ja rinkelien rinnalle uudenlaisia herkkuja, kuten piiraita, palakakkuja ja voitaikinaleivoksia. 1700-luvulla Turussa avattiin ensimmäiset sveitseriat eli niin sanotut kahvilat, joissa tarjottiin kahvia, leivonnaisia ja virvokkeita. (Viitasaari 2006, 175 – 176; Mäkelä ym. 2003, 17 – 18; Palmia 2009.)

Ajan suosituin keittokirja Helsingissä ja koko Ruotsin valtakunnassa oli Cajsa Wargin Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber. Ruotsalaisen Wargin keittokirjan ensipainos 1700-luvun puolivälistä sisälsi 70 sivua leivosreseptejä. 1700-luvun leivonnaiset muistuttavat nykypäivän leivonnaisia, koska useiden nykyajan kahvipöydän tuotteiden juuret ulottuvat sinne asti. Leivonnaiset valmistettiin yksinkertaisista raaka-aineista ja aikakaudelle tyypillisistä mausteista. Tyypillisiä mausteita olivat sitruuna ja inkivääri sekä rusinat. Wargin ohjeessa pienet voitaikinaleivokset täytettiin puutarhan sadolla piristäen omenasosetta sitruunalla ja valdelmahillolla. Luumusoseen maustamiseen ehdotettiin käytettäväksi kanelia ja kardemummaa. Mantelinmakuisen puuterikakun kuohkeuttamiseen käytettiin kasvojen ja peruukkien koristamiseen tarkoitettua puuteria eli riisi- tai perunajauhoa. Omenakakun rukiinen maku syntyi omenasoseesta ja raastetusta hapanleivästä. Tähteet käytettiin ennen vanhaan tarkoin hyväksi ja raastettu kuiva leipä ja korput olivat tärkeitä ruoanlaiton ja leivonnan aineksia. (Rask 2011; Palmia 2009.)

Leivokset kertovat aina omasta ajastaan ja ne ovat osa yhteiskunnan kehitystä. Sen huomaa siitä, että sekalainen joukko valtiomiehiä ja heidän puolisoitaan, tanssijoita ja runoilijoita on saanut omia nimikkoleivoksiaan. Muun muassa Anna Pavlova, Aleksanteri I:stä, Runebergia ja Ellen Svinhufvudia on muistettu omalla leivoksella. Suomessa ensimmäisen nimikkoleivoksen 1800-luvun alussa sai Keisari Aleksanteri I. Aleksanterinleivos on yhä yksi suosituimmista leivoksista. Viimeisin kansallinen nimikkoleivos on valmistettu Alvar Aallolle. (Rask 2011.)

1900-luvun alkupuolella kahvileipiä ei juurikaan käytetty. Kahvi juotiin paljaana eikä sen kanssa tarjottu syötävää. Vehnästä eli nykyisin paremmin tunnettua pullaa leivottiin suuriin juhliin, kuten pitoihin ja jouluksi. Aluksi kahvileipiä tarjoihtiin vain kaupungeissa, joista tapalevisi maaseudulle hiljalleen. Kun keittotaito alkoi leviää maaseudulle, alettiin siellä leipoa pikkuleipiä eli ”hipleitä”. Reseptit olivat aluksi hyvin yksinkertaisia. Monimutkaisemmat reseptit levisivät lehtien, keittokirjojen ja kotitalousopetuksen välityksellä, jolloin naisten tehtävänä oli opettaa muita keittotaidon saloihin. (Ollikainen, Määttä, Hämäläinen 2000, 165.)

1920-luvulla kakkujen välissä ja kuorrutteena käytettiin voivaahtoa. Kun kahvikutsujen pitäminen tuli muotiin 1930-luvulla, yleistyivät silloin pikkuleivät ja kuivakakut. Täytekakut alkoivat ilmestyä kahvipöytään 1930-luvulla. 1930-luvun hyvät vuodet muuttuivat kuitenkin pian sota- ja pulavuosiksi, jotka vaikuttivat leivonnaisten käytön merkittävään vähentymiseen.

seen. Sotavuosien jälkeen kermaiset marja- ja hedelmätäytekakut nousivat suosioon. (Viitasaari 2006, 176, 178; Sillanpää 1999, 33 – 34.)

Leivotut jälkiruoat eli tortut, piiraat, leivokset ja kakut ovat monipuolinen jälkiruokaryhmä. 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun juhla-aterioilla tarjottiin jälkiruokia, kuten jäätelöitä, hyytelöitä, hedelmiä ja juustoja. Yhdet vanhimmista jälkiruokaleivonnaisista olivat tartaletit. Tunnetuimpia jälkiruokaleivonnaisista olivat pienet koristeelliset leivonnaiset eli *petit fours*, joita tarjottiin aterian päätteeksi sekä erilaiset kakut, juustotorttu ja Charlotte russe. Ravintoloiden à la carte-listoilla on ollut leivottuja jälkiruokia 1900-luvun alusta lähtien, mutta 1970-luvulle asti niitä tarjottiin varsin vähän. 1980-luvulla leivottujen jälkiruokien, kuten kakkujen, torttujen ja leivosten osuus alkoi kasvaa jäätelöiden, sorbettien, jäädäkkeiden ja juustojen rinnalla. Leivotut jälkiruoat ovat yleistyneet siitä lähtien ja nykyisin ne ovat suurin jälkiruokaryhmä à la carte-listoilla. 1990-luvulta lähtien on tarjottu runsaasti muun muassa suklaasta ja pähkinöistä valmistettuja kakkuja, torttuja ja fondantia. 2000-luvulla suosikeiksi jälkiruokien listalle nousivat erilaiset leivokset ja kakut. Leivottujen jälkiruokien osuus on entisestään kasvanut. (Viitasaari 2006, 158 – 160, 176, 178.)

Nykypäivän kahvipöytä katetaan yleensä juhliin. Perinteisiä kahvipöydän tarjottavia ovat voileipä- ja täytekakut. Voileipäkakkujen lisäksi voidaan tarjoilla piirakoita ja pasteijoita. Voileipäkakkujen sijasta voidaan tarjota voileipiä. Voileipäkakuista kerrotaan enemmän tuonnempana. Täytekakun lisäksi makeita tarjottavia ovat pulla, kuivakakku ja pikkuleivät. Monessa kahvipöydässä tarjottavia on useita eri vaihtoehtoja, etenkin makeissa leivonnaisissa. (Ruokatieto Yhdistys ry.)

2.4 Kakkubuumien kehittyminen

1800-luvun lopulla alkoi ilmaantua keittokirjoihin ensimmäisiä täytekakkuun viittaavia ohjeita. Vuonna 1885 suomeksi ilmestyneessä Matilda Langletin keittokirjassa on ohje Klaaran kakusta. Kakku valmistettiin vaahdotetuista munista, joihin lisättiin voita, sokeria ja jauhoja. Taikinasta valmistettiin ja paistettiin kolme erillistä kakkulevyä, joiden väliin laitettiin punaista kiinteää hyytelöä tai hilloa. (Uusivirta 1998, 214; Langlet 1991, 612 – 613.)

Täytekakut olivat 1800-luvulla vielä harvinaisia ja alkuaan ne valmistettiin rasvaisesta taikinasta. Suurien kaupunkien leipomoissa niitä kuitenkin alettiin valmistaa jo tuohon aikaan.

Suomeen modernit täytekakut ja leivokset tulivat sekä Ruotsin että Venäjän kautta 1800-luvun lopulla. Suomalaisen leivokulttuurin isä, Fredrik Edvard Ekberg (1825 – 1891), perusti ensimmäisen leipomonsa 1850-luvun Helsinkiin. 1860-luvulla Ekberg perusti ensimmäisen kahvilansa. Sveitsiläissyntyinen Karl Fazer (1866 – 1932) perusti oman konditoriansa Ekbergin jälkeen vuonna 1891. Ekbergin tavoin hän sai oppinsa Pietarissa ja sieltä Fazer toi Suomeen kiuskin. Ekberg ja Fazer olivat konditoriataitojen uranuurtajia Suomessa. (Viitasaari 2006, 176; Rask 2011; Ekberg; Fazer 2010.)

Teollinen kehitys on mahdollistanut kakkubuumin kehittymisen. Kun laitteet kehittyivät, helpottuivat myös leivontatyöt. Vuonna 1878 sekä Ruotsissa että Tanskassa keksittiin lähes yhtäaikaisesti teollinen separaattori, joka saapui Suomeen 1880-luvun lopulla. Laite mahdollisti kerman erottelun maidosta entistä tarkemmin ja tehokkaammin. Aiemmin lähinnä voin valmistukseen käytettyä paksua ja vaahtoutuvaa kermaa alettiin myydä sellaisenaan. Kerman saatavuus mahdollisti kermakakkujen valmistuksen. (Törmä 2006.)

Ensimmäiset kakut olivat täyttämättömiä ja kuorruttamattomia leivonnaisia, joita syötiin sellaisenaan tai esimerkiksi sekahedelmäkeiton seurana. Täytekakkujen sijasta syötiin ennen vanhaan pullakranssinviipaleita, kuivakakkua ja pikkuleipiä. Koristelemattomien kerroskakkujen jälkeen tulivat vuorollaan voikreemi-, kerma-, hedelmä- ja lopuksi suolaiset voileipäkakut. (Knuutila 2006, 156; Uusivirta 1998, 214.)

Yksinkertaisia, täyttämättömiä torttuja ovat vähä vähältä seuranneet yhä muhkeammat luomukset. Juhlaleivonnaisena täytekakut alkoivat yleistyä 1920-luvulta lähtien. 1920-luvun tyyppinen täytekakku oli puolukalla kostutettu, mansikkahillolla täytetty ja voikreemillä kuorrutettu kakku. Paras voivahto tehtiin keittämällä maidosta ja sokerista paksu liemi, joka lisättiin vähän kerrallaan voivaadon sekaan. Voivahto voitiin jakaa osiin, jotka värjättiin karamelliväreillä. Valmis kakku koristeltiin ruusuin ja lehdyköin. Talouskursseilla ja -kouluissa opeteltiin voikreemikakkujen ja erilaisten koristeiden tekoa. Koristemallien pohjakaavioita kopioitiin voipaperille, joita sitten säilytettiin keittokirjan välissä. Hää- ja hautajaiskakut koristeltiin eri tavoin. (Törmä 2006; Uusivirta 1998, 214.)

Lama kääntyi 1930-luvulla taloudelliseksi nousukaudeksi ja kahvikestejä alettiin järjestää ahkerammin. Ruotsista saapui Ruotsin prinsessojen innoittama Prinsessa-kakku. Kotiliesi-lehden kymmenvuotisjuhlakakku 1930-luvulla oli kolmikerroksinen täytekakku. Lakat, kiuski, punertavat puolukkamehussa keitetyt omenalohkot ja vihertävät sitruunamehussa kei-

tetyt omenaviipaleet tekivät kakusta upean makuelämyksen ja silmänilon. Kakun resepti julkaistiin Kotiliesi-lehdessä ja kakusta tuli sen aikakauden todellinen suosikki. (Aaltonen, Tis-sari-Simola, Malinen, Vatanen & Blåfield 2005, 24, 33 – 35.)

Sodan syttyminen 1930-luvun lopulla vaikutti saatavilla oleviin tarvikkeisiin. 1940-luvun pu-la- ja sotavuosina makeita leivonnaisia ei juurikaan käytetty, sillä kaikki oli säännösteltyä. Ta-varaa ei ollut saatavilla tai siihen ei ollut varaa. Jos oli mahdollisuus leipoa, tehtiin yksinker-taisia pikkuleipiä tai pullaa. Myös kahvikestit loppuivat, kun kahvia ei ollut saatavilla. Monia tuotteita pyrittiinkin korvaamaan korvikkeilla. 1940-luvun alussa Hellaksen tehtaassa valmis-tettiin RaNa-tuotteita. Nimi tuli sanoista ravinto ja nautinto. Tuotteet olivat kuivia elintar-vikkeita ja jauheita, jotka olivat valmistettu aidoista raaka-aineista. Esimerkiksi leivontaa hel-pottanut kakku-aines sisälsi mausteet ja nostatusaineet. Tuotteet olivat tarkoitettu helpotta-maan kotitalouksia ja niitä mainostettiin naisten työtaakan keventäjänä. Nämä sen ajan val-mistuotteet olivat kuitenkin aikaansa edellä ja naiset eivät innostuneet niistä, sillä niihin oli jäänyt paha korviketuotteen leima ja leipominen haluttiin suorittaa itse alusta loppuun. Ra-Na-tuotteet olivat myynnissä vielä sota-ajan jälkeenkin, koska maito ja sokeri pysyivät kortilla vielä vuosia. (Jaatinen 2004, 26 – 27; Sillanpää 1999, 34.)

Kun pahin pula loppui 1940-luvulla, väki himoitsi rasvaa ja sokeria. Monille sokeri merkitsi konkreettista irrottautumista sota-ajan ankeudesta. Sokerin kulutus nousi voimakkaasti 1950-luvulla, vaikka se saavutti huippunsa vasta 1970-luvulla. Viimeiset ostokortit jäivät pois käy-töstä, kun hallitus vapautti kahvin säännöstelystä 1954. Kahvia joivat sekä nuoret että vanhat. Pula-ajan jälkeen kahvi saikin seurakseen usein täytekakun, joka oli ennen sotia uutta muotia. (Sillanpää 1999, 106; Mäkelä ym. 2003, 26.)

Kermakakut yleistyivät kansan keskuudessa 1950-luvulla. Kun täytekakut yleistyivät, myös vaihtoehdot kasvoivat. Saatettiin valmistaa hedelmä-, kerma-, mansikka- tai suklaakakkua. Tuolloin kakkuja ryhdyttiin koristelemaan kerman lisäksi hedelmillä, marjoilla ja hyytelöillä. Kermakakut saapuivat meille luultavasti Ruotsista, missä vastaavat olivat yleistyneet jo vuosi-sadan alussa. Mansikkakakku on yleistynyt kesäajan klassikko. (Törmä 2006.)

Ratkaisevia muutoksia keittiössä alkoi tapahtua 1950- ja 1960-luvuilla. 1950-luvulla valmis-ruoat ja muut kodinkoneet mullistivat ruokakulttuuria. Sähköliesi ja jääkaappi yleistyivät 1950-luvulla ja pakastin ilmestyi koteihin 1960-luvulla. Kylmäsäilytys ja pakastaminen olivat kään-teentekevä uudistus elintarvikkeiden säilyvyydelle ja kotitöiden helpottamiselle. Naiset

kävivät yhä useammin töissä ja harvalla oli varaa kotiapulaiseen. Lisäksi 1950-luvulla ilmes-
tyivät kotikeittiöihin sähkövatkaimet ja suodatinvälineitä kahvinvalmistukseen. Keittokirjat
alkoivat täyttyä entistä helpommista ja nopeammista ruokaohjeista. Ruoanvalmistuksen opet-
taminen siirtyi äideiltä ja isoäideiltä keittiömestareille ja muille ammattilaisille. (Aaltonen ym.
2005, 10, 52; Knuutila 2010, 105 – 107.)

Viljan kulutusrakenteessa tapahtui 1950-luvun alussa mielenkiintoinen muutos leivonnan
kannalta, sillä vehnäleipää arvostettiin ja vehnän kulutus oli suurempi kuin rukiin. Vehnän
kulutus nousi 1950-luvun alkupuolella hitaasti ja varmasti, ollen korkeimmillaan 1950-luvun
lopussa. Vehnän kulutuksen nousun selittää viljan maahantuonti. Lisäksi Suomessa oli jalos-
tettu maan ilmastoon sopivia vehnäjalajikkeita, jotka edesauttoivat vehnäkulutuksen lisään-
tymistä. Viljan kulutus kääntyi laskuun 1960-luvulla ja voimakkaammillaan jauhojen kulutus
laski 1960-luvun puolivälin jälkeen. Maaseudun talouksissa leipä tehtiin useimmissa tapauk-
sissa kuitenkin yhä kotona 1960- ja 1970-luvuilla, mutta kaupunkitalouksissa kotona leipomi-
sesta tuli enemmän harrastus kuin kotitaloustyö. (Sillanpää 1999, 106, 145, 154.)

Kotileipominen oli yleistä 1960-luvulla ja lauantai oli monissa perheissä leivontapäivä, jolloin
leivottiin yleensä vehnästä. Jos perheessä oli pakastin, tuli siellä olla aina vierasvaraa. Vehnä-
sen lisäksi vieraille tarjottiin kuivakakkua ja pikkuleipiä. Erilaisilla tahnoilla täytetyistä voilei-
päkakuista tuli suosittuja 1960-luvulla. Kahvileivän kulutus oli runsaimmillaan 1970-luvun
alussa, minkä jälkeen se alkoi hiljalleen laskea. 1970-luvulla kotileipominen väheni, sillä kau-
punkitalouksissa kahvileipää ja pullaa käytettiin entistä vähemmän. 1970-luvulla 90 prosentil-
la kotitalouksista oli jo jääkaappi ja 40 prosentilla oli pakastin. (Mäkelä ym. 2003, 33; Sillan-
pää 1999, 145, 154 – 155, 169; Uusivirta 1998, 214.)

1960-luvulla Suomi vaurastui, hyvinvointi alkoi näkyä ja ruoka-ainevalikoima monipuolistua.
Vaikka naisten työssäkäynti yleistyi edelleen, kokivat he yhä kunnia-asianaan hoitaa kotita-
louksiaan mallikelpoisesti. Runebergin päivänä leivottiin Runebergin torttuja, laskiaiseksi las-
kiaispullia ja äitienpäiväksi täytekakkua. Tärkeiksi muodostuivat myös monet muut kahvi-
pöydän leivonnaiset, kuten suomalaisten rakastama mansikkakakku. Vaikka kotona leipomi-
nen oli yleistä, käytettiin myös leipomoiden palveluita. Suurissa leipomoissa oli tavallista, että
heillä oli omat painetut kuvastonsa kakkumalleista ja tilaukset tehtiin niiden mukaan. (Aalto-
nen ym. 2005, 64 – 67; Uusivirta 1998, 214.)

Rex-kakku oli 1960-luvun muotileivonnainen, jota tarjottiin hienoissa juhlissa. Rex-kakkua pidettiin aikanaan modernina, sillä siihen ei tarvittu lainkaan uunia. Rex-kakku sai nimensä Rex-kekseistä, joita ei ole enää markkinoilla. Kakku tehtiin tavallisesti pitkänomaiseen vuokaan, joten kaikki suorakaiteen tai neliönmuotoiset keksit ovat käypiä kakun valmistukseen. Rex-kakku valmistettiin kookosrasvasta, kaakaojauheesta, tomusokerista ja munista valmistamalla suklaatahnaa, jonka väliin ladottiin keksejä moneen kerrokseen. Kakku jäähdytettiin ja leikattiin viipaleiksi, jotka tarjottiin makeana palana. (Sillanpää 1999, 125; Lundvall 2007.)

1970-luvuilla lasten suosikkileivonnaisia olivat muun muassa aleksanterinleivokset, perunaleivokset, jotka olivat usein kaapeista löytyvistä tarvikkeista valmistettuja leivoksia, Mariekeksit sekä pusut eli hillolla täytetyt pullat ja viinerit. Juhlisiin leivottiin kuivakakkuja, bostonkakkua, pikkuleipiä, munkkeja, pullaa, marjapiirakkaa ja kermatäytekakkuja. (Sillanpää 1999, 166.)

Ruoka oli muotia 1980-luvulla ja lehdet kirjoittivat ruoasta erittäin paljon. Lehdillä alkoi olla omat ruokasivunsa ja TV:ssä näytettiin useita ruoka-ohjelmia. Maaseudun talouksissa tapahtui 1980-luvulla merkittäviä muutoksia, jolloin yhä useamman perheen äiti siirtyi töihin tilan ulkopuolelle. Naisten työssäkäynti vaikutti perheen ruokatapoihin ja kaikkia ruokia ja leivonnaisia ei enää valmistettu kotona, vaan alettiin käyttää valmisruokia. Pakastin oli tärkeä apuväline työssäkäyville perheenäideille, sillä ruuat voitiin valmistaa suuremmissa erissä edelleen itse. Myös uusi hittituote, mikroaaltouuni, teki tuloaan helpottamaan kotiäitejä. (Ruokatieto Yhdistys ry; Sillanpää 1999, 190, 193.)

1980-luvulla alkoi jo näkyä tavallisten kinuski-, kerma- ja hedelmätäytekakkujen rinnalla esimerkiksi jäädytetyjä suklaa- tai juustotorttujen ja liivateella hyydytetyjä jogurttikakkuja. Suklaatortusta tuli aikakauden suosikkikakku. 1990-luvun alussa Suomessa koettu lama oli talousvaikutuksiltaan Suomen pahimpia kriisejä. Suosittuja raaka-aineita olivat jälleen jauhot ja suurimot ja kotileivonta nousi uudelleen muotiin. Kakkuja valmistettiin juhlatilanteisiin. Myös makeiset, hillot, suklaat ja hunaja olivat erityisen suosittuja ja makeasta haettiin loh-tua ja mielihyvää kurjalle tilanteelle. (Aaltonen ym. 2005, 100 – 102; Sillanpää 1999, 191.)

2000-luvun alkupuolella kakut koristeltiin vielä useasti kermavaahdolla, marsipaanilla, kinuskilla, suklaalla tai hedelmillä. 2000-luvun puolivälin jälkeen marsipaanista saatettiin itse valmistaa kakun päälle näyttäviä koristeita, kuten ruusuja tai joutsenia hääkakkuihin. 2000-luvun loppupuolella alkoi näkyä merkkejä näyttävien kakkujen suosion kasvamisesta. Kakkujen ul-

konäköön ja koristeluun alettiin panostaa yhä enemmän, kuten Mestari Aleniuksen kakku-
klassikot -kirjasta voi päätellä. (Alenius 2008, 18, 26 – 35.)

Leipominen on nykyäänkin yhä enemmän harrastus kuin kotitaloustyö. Etenkin täytekakku-
jen leipominen on jälleen suosittua. Tavanomaisten kermakakkujen sijaan kakut koristellaan
käyttäen mielikuvitusta. Kakun päällä voi olla vaikka marsipaania tai erilaisia valmiskuvia.
Kakun päälle voidaan rakentaa myös kolmiulotteisia hahmoja erilaisista elintarvikemassoista.
*”Täytekakkujen leipomisesta ja erityisesti niiden koristelusta on viime vuosina kehkeytynyt Suomessa suu-
remman luokan buumi suuren maailman tapaan. Tällä hetkellä suosiossa ovat erilaiset kakku-
kuvat sekä
sokerimassa, jota voi itse värjätä.”* (Salminen 2010.)

Leipominen on muuttanut merkitystään ja usein saatetaan hahmotella ensin kakun ulkonäkö
ja sitten vasta mietitään millä kakun täyttäisi. Tällä hetkellä Suomessa on useampia leivonta-
tarvikkeiden myyntiin erikoistuneita liikkeitä. Täytekakkubuumiin ei odoteta hiipuvan tulevai-
suudessa ja internetistä löytyy kymmenittäin leivontablogeja, joissa suomalaiset esittelevät
leivonnaisiaan. Nämä ruoka- ja leivontablogit edesauttavat, että innostus tarttuu myös sellai-
siin, jotka eivät ennen ole leiponeet. Itsetekeminen on jälleen tullut muotiin ja ihmiset halua-
vat tehdä käsillään. (Salminen 2010.)

2.4.1 Kakkuja joka lähtöön

Opinnäytetyössä on perehdytty leivonnaisiin ja niistä etenkin erilaisiin kakkuihin, joita esitel-
lään seuraavaksi. Kakut voidaan jaotella monin erilaisin perustein. Peltomäen, Välimäen,
Minnin ja Koposen Laatia leivontaan -kirjassa todetaan, että konditoriatuotteet eroavat
normaaleista, tavanomaisista leipomotuotteista siinä, että ne valmistetaan suurelta osin käsin.
Konditoriatuotteet voidaan jakaa kuuteen eri ryhmään: täytekakut, leivokset, kahvikakut,
pikkuleivät, suolaiset konditoriatuotteet ja erikoistuotteet. (Peltomäki ym. 1997, 150.)

Konditoriamassojen luokittelu on tehty niiden valmistustekniikan mukaan. Niitä ovat vaah-
dottaminen, vatkaaminen ja sekoittaminen. Joitakin konditoriatuotteita valmistetaan taiki-
noista, kuten lehtitaikinaleivonnaiset. Lehtitaikina valmistetaan vaivatusta perustaikinasta ja
kaulintarasvasta. Vaahdotustekniikalla syntyvät pääasiassa kahvikakkumassat, joista valmiste-
taan kahvikakkuja, muffineita, leivospohjia sekä pursotettuja pikkuleipiä. Vatkattuja massoja
käytetään kakkupohjien ja kääretorttupohjien valmistukseen. Sekoitettut massat soveltuvat

mureiden pikkuleipien sekä kuppi- ja levy pohjien valmistukseen. (Heinonen, Jouppila, Salovaara 2003, 8 – 13.)

Täytekakulla tarkoitetaan yleisesti sokerista, munista, kohotusaineista ja vehnä jauhosta valmistettua monikerroksista jälkiruokaa. Vatkattu taikina voidaan maustaa pähkinällä, mantelilla tai kaakaojauheella. Tavanomaisen täytekakun rungon muodostaa levyiksi leikattu kakkupohja, joka kostutetaan ja täytetään erilaisilla täytteillä. Täytekakun pinta kuorrutetaan ja koristellaan. Mehevissä täytekakuissa on runsaasti täytteitä ja kuorrutteita. Tällaiset täytekakut nimetään usein täytteiden, kuorrutteiden tai koristeiden mukaan esimerkiksi hedelmä-, kermatai suklaakakuksi. (Hietala 2010, 44; Heinonen ym. 2003, 13.)

Nykyisin perinteisten täytekakkujen lisäksi on hydykekakkuja, joissa kakkupohjan osuus voi olla hyvinkin pieni täytteeseen nähden. Etenkin Keski-Euroopassa, nykyisin myös Suomessa, suositaan erityisesti näitä kakkuja, joissa on paksu kerros eri tavoin maustettua kermahyytelöä ohuen kakku- tai murepohjan päällä. (Heinonen ym. 2003, 13.)

Täytekakulla voidaan tarkoittaa myös mousse-tyylistä hydykekakkua. Moussekakku koostuu pohjasta tai useammasta pohjasta, joiden väliin lisätään moussemassaa. Kakun sisään voidaan lisätä myös monia massoja samanaikaisesti. Kakkuun kuuluu useimmiten kakun makuun sopiva hillo. Työskentelytavaltaan moussekakku eroaa tavallisesta kerroskakusta siinä, että se tehdään löysästä massasta vuokaan ja pakastetaan. Kerroskakku valmistetaan heti syötäväksi kiinteämmistä massoista, eikä sitä pakasteta. (Hietala 2010, 44.)

Kahvileivät eli kahvin kanssa tarjottavat leivonnaiset voidaan jakaa seuraavanlaisesti. Kohotusaineettomia leivonnaisia ovat sokerikakut ja lehtitaikinaleivonnaiset. Kohotusaineella kohotettuja leivonnaisia ovat kuivakakut, pikkuleivät, piparkakut ja pikavehnaiset. Hiivalla kohotettuja leivonnaisia ovat vehnäleipä eli pulla ja sen eri muunnokset, kuten pitkot, kranssit, korvapuustit, rinkelit ja munkit. Viinerit kuuluvat hiivalla kohotettuihin leivonnaisiin. Muihin kahvileipiin lasketaan täytekakut, leivokset, tortut, keksit ja vohvelit. (Turtia 2009, 292 – 293.)

Kuivakakuksi tai kahvikakuksi kutsutaan sokerikakkutaikinasta valmistettua vuoassa paistettua leivonnaista, jossa mausteena voidaan käyttää sitruunaa, mantelia tai hedelmäpaloja. Hedelmäpaloista valmistettua sokerikakkua kutsutaan hedelmäkakuksi. Jos taikinaan lisätään runsaasti mausteita, syntyy maustekakku. Kaakaojauhetta puolestaan lisäämällä saadaan suk-

laakakkua tai tiikerikakkua. Näissä kakuissa ei ole täytettä. Kuivakakkuja tarjotaan yleensä kahvileipänä viipaleiksi leikattuina. (Turtia 2009, 217.)

Suolaista täytekakkua kutsutaan voileipäkakkuksi. Voileipäkakku on täytekakun tapaan koottu suolainen leivonnainen, joka on muodoltaan pitkänomainen, pyöreä tai levykakun mallinen. Täytteet on laitettu kerroksittain joko vaaleiden tai tummien leipäsiivujen väliin. Täytteenä voidaan käyttää erilaisia tahnoja, kalaa, kinkkua, juustoa, leikkeleitä, katkarapuja, munaa, kasviksia ja hedelmiä. Voileipäkakku kuorrutetaan tahnalla tai sulate- tai tuorejuustolla ja koristellaan vihanneksilla, yrteillä, hedelmillä, leikkeleillä, lohisiivuilla tai mädillä. Voileipäkakkua tarjotaan juhlissa suolaisena kahvileipänä. (Turtia 2009, 639.)

Juustokakut tai juustotortut ovat murotaikinapohjaisia kakkuja, joiden täytteenä on paksu kerros seosta, joka sisältää makeutettua tuorejuustoa, kermaviiliä tai rahkaa, kananmunia, sokeria, vehnä jauhoja ja sitruunamehua. Täytteissä voidaan käyttää lisäksi mantelimurskaa, kuivattuja hedelmiä tai rusinoita. Juustokakkua voidaan valmistaa myös ilman uunia. Tällöin se hyydytetään viileässä seisottamalla. Pohjana käytetään rasvasta ja keksinmuruista tehtyä pohjaa. Juustokakkujen kanssa tarjotaan hedelmä- tai marjakastiketta. Juustokakut ovat suosittuja Pohjoismaissa, monissa Euroopan maissa sekä etenkin Yhdysvalloissa. Leivontablogien reseptiarkistoista voidaan huomata, että Suomessa hyydyttämällä valmistetut juustokakut ovat paistettuja juustokakkuja selvästi suosittumia. (Turtia 2009, 207 – 208.)

Marenkivaahdosta valmistetaan leivos- tai kakkupohjia pursottamalla leivinpaperille massasta haluttuja kuvioita. Marenkivaahtoa voidaan maustaa pähkinällä, mantelilla tai kaakaojauheella. Kakkupohjia valmistettaessa käytetään niin sanottua raskasta massaa, jossa sokerin osuus on tuplattu kevyeen massaan nähden. (Heinonen ym. 2003, 71.)

Jäätelökakut ovat kakkumaisia jälkiruokia, eivät niinkään leivonnaisia. Jäätelökakussa voi olla sokerikakku- tai marenkipohja, mutta yleisesti ne ovat vain erimakuisia ja värisiä jäätelökerroksia päällekkäin. Koristeena käytetään kermavaahtoa, marjoja, hedelmiä, makeisia tai suklaata. (Turtia 2009, 211.)

2.4.2 Kakkujen tekemisen helppous nykypäivänä

Nykyaikainen leivontateollisuuden kehitys on tuonut monet valmistuotteet markkinoille. Kakkujen tekemistä helpotetaan monilla erilaisilla välineillä ja valmiilla elintarvikkeilla. Näitä tuotteita löytyy monista leivontaan erikoistuneista liikkeistä ja verkkokaupoista. Joitakin tuotteita löytyy päivittäistavarakaupoista ja niidenkin tuotevalikoima kasvaa koko ajan. Tuotteiden tarkoitus on helpottaa ammattilais- ja kotileipojen urakkaa. Saatavilla olevilla valmistuotteilla saa aikaan ammattimaista jälkeä. Valmistuotteet ja erilaiset leivontavälineet mahdollistavat kotona leivonnan. Valmistuotteet voivat olla esimerkiksi valmiita jauhosekoituksia, joihin lisätään vain neste tai valmiita koristelumassoja, kuten sokerimassat. Nykypäivän kakkutaiteilijoille on kehitetty lukuisia eri elintarvikkeita, joilla voi loihtia uskomattomia leivonnaisia ja koristeita (kuva 1).



Koriste on melkein kokonaan marsipaania, ainoastaan valkoiset alustat sokerimassaa. Nimi kirjoitettu elintarviketussilla. Viimeistelyssä käytetty helmiäistomuväriä.

Kuva 1. Ristiäiskoriste, johon on käytetty erikoiselintarvikkeita. Kuvakaappaus on tallennettu Ewelyn's Cakeheaven blogista maaliskuussa 2011.

Leivontatuotteita kuluttajamarkkinoille päivittäistavarakauppoihin ovat tuoneet myyntiin myös monet elintarvikealan yritykset. Näillä tuotteilla pyritään helpottamaan leivontaa. Esimerkiksi Fazer on mahdollistanut monen kotileipurin työt kehittämällä monenlaisia leivontaa

helpottavia ja nopeuttavia tuotteita. Fazerin leivontatuotesarja pitää sisällään erityisesti leivontaan kehitettyjä ja tarkoitettuja tuotteita. Tuotesarja mahdollistaa suklaiden ja makeistuotteiden monipuolisen käytön kotileivonnassa ja jälkiruokien valmistamisessa. Fazerin leivontasuklaat soveltuvat erinomaisesti leivontaan ja makeisrouheet sopivat täytekakkujen ja kääretorttujen täytteisiin tai erilaisiin jälkiruokiin sekä leivonnaisten koristeluun. (Fazer 2010.)

Leivontaan erikoistuneista kaupoissa ja verkkokaupoissa on saatavilla valmiita tuotteita, joten kaikkea ei tarvitse valmistaa itse. Valmistuotteet nopeuttavat työtä ja helpottavat leipojaa sekä ne mahdollistavat monipuolisia leivontatöitä. Näistä kaupoista löytyy välineitä ja raaka-aineita kaikenlaiseen leivontaan, kuten erikoisia kakkuvuokia, koristetarvikkeita ja väriaineita. Monista liikkeistä on saatavilla erilaisia syötäviä tai muita koristeita, valmiita kuorrutuksia ja kaikkea leivonnassa tarvittavaa. Seuraavissa kappaleissa on käyty läpi koristelussa käytettäviä elintarvikkeita sekä leivontatarvikkeita.

Sokerimassaa ja marsipaania käytetään kakkujen kuorruttamiseen sekä koristeiden valmistamiseen. Molempia on helppo muotoilla, mutta sokerimassa kuivuu nopeammin kuin marsipaani. Molemmat kannattaa säilyttää muovikelmuun käärittynä huoneenlämmössä, etteivät ne kuivu ja kovetu. Vaahtokarkkitaikina eli marshmallow fondant, tunnetaan lyhenteellä MMF, soveltuu kakkujen kuorruttamiseen ja koristeiden tekemiseen. Vaahtokarkkitaikinan teko kotona onnistuu helposti mikron avulla, mutta valmiita massaa on saatavilla kakkutarvikkeisiin erikoistuneista kaupoista. (Ullan unelma 2010.)

Elintarvikevärejä löytyy nykyisin joka lähtöön, kuten kuvasta 2 (s. 20) voi päätellä. Kimalluspulverit, tomuvärit, suihkeet, efektisävyt ja pastavärit ovat tuttuja monille leipureille. Ruoka-kauppojen nestemäiset tai apteekkien jauhemaiset elintarvikevärit eivät ole riittävät monellekaan harrastelijalle, vaan monet harrastajat ostavat värit koristelutarvikkeisiin erikoistuneista kaupoista. (Kinuskikissa 2009.)



Kuva 2. Erilaisia kakkujen koristeluun soveltuvia elintarvikkeita. Kuvakaappaus on tallennettu Ullan Unelma Oy:n sivulta maaliskuussa 2011.

Pastavärit ovat monikäyttöisiä perusvärejä, joita voi käyttää kaikkien kaulittavien kuorrutteen läpivärväämiseen, maalaamiseen, koristeiden viimeistelyyn, kermavaahdon ja suklaan värväämiseen. Koristeita maalatessa värejä voi sekoittaa toisiinsa, laimentaa vedellä tai vaalentaa valkoisella värillä. Valkoisella värillä saadaan luonnonvalkoisesta marsipaanista kirkkaanvalkoista tai sitä voi käyttää värillisen pinnan peittämiseksi. Pastavärit kuivuvat hitaasti ja ne saattavat jäädä märän näköiseksi, mutta sitä voi ehkäistä sekoittamalla väriin hieman kirkasta alkoholia. (Kinuskikissa 2009.)

Tomuvärit, joihin saatetaan viitata nimellä jauhemaiset värit tai jauhevärit, sopivat ensisijaisesti koristeiden viimeistelyyn. Värejä lisätään koristeisiin pensselillä. Tomuvärejä voi käyttää eri massojen, suklaan tai kermavaahdon värväämiseen. Kristallipulverit, kimallepulverit tai jauheet ovat jauhemaisia ja niillä saa aikaan kimaltelevan pinnan. Ne on tarkoitettu ensisijaisesti valmiiden koristeiden viimeistelyyn. Jos kristallipulveriin sekoittaa muutaman tipan kirkasta alkoholia, saadaan aikaan kimaltelevaa seosta, jolla voi maalata yksityiskohtia kakun pinnalle tai koristeisiin. (Kinuskikissa 2009.)

Efektisävyt ovat samantyyppisiä kuin kristallipulverit, mutta ne hohtavat enemmän kuin värjäävät. Efektisävyt heijastavat tiettyyn sävyyn ja niitä myydään eri väreinä. Kimallesuihkeilla ja -sprayillä saadaan kakun tai koristeiden pinnalle hohtava tai värjätty pinta. Suihkeita myydään lukuisissa eri väreissä. Glitterit ja koristehieleet ovat kermapursotusten tai kakunkuorrutteen päälle ripoteltavia pieniä kimaltavia koristeita. Kakkujen ja koristeiden viimeistelyyn on tarjolla muitakin syötäviä tuotteita, kuten koristerakeita, nonparelleja, sokerihelmiä ja koristelu-geelejä. Elintarvikekynillä voidaan piirtää syötävää jälkeä. (Kinuskikissa 2009.)

Omasta kuvasta voi nykyään tilata tulostettavan kakkukuvan, jonka voi syödä. Kakkukuvan avulla saa aikaan persoonallisen kakun. Kuvan voi tehdä esimerkiksi lemmikistä, hääparin valokuvasta, idolista tai itse päiväsankarista. Kuva tulostetaan sokeripaperille. Taiteelliset voivat piirtää kuvan itse tyhjälle kakkukuvalle elintarvikekynällä. Vaihtoehtona voi valita valmiita, vohvelisia kakkukuvia, joissa seikkailevat monet suosikkihahmot niin lapsille kuin aikuisillekin. (Ullan unelma 2009.)

Tosiharrastajien kaapeista löytyy myös lukuisia välineitä, joilla helpotetaan kakkujen tekemistä ja koristelemista. Palettiveitsellä onnistuu kakkujen täytteiden ja kuorrutteen levitys ja kakkunostimella saa nostettua kakun tarjoiluvadille. Erilaisia pursotusvälineitä ovat tyllat, joilla saadaan aikaan erilaisia pursotuskuvioita. Koristeiden valmistamiseen on saatavilla lukuisia työvälineitä ja koristelumuoiteja. Itse kakun voi valmistaa kakkuvuokaan, joita löytyy erimuotoisia lähes mistä tahansa aiheesta. (Ullan unelma 2010.)

Ennen kakkujen valmistamisessa tärkeintä oli niiden maku ja tekniikka. Ammattitaitoiset kondiittorit valmistivat kakkuja, joiden luomuksia tavalliset leipojat vain ihmettelivät. Konditoriatuotteille on tyypillistä houkutteleva ulkonäkö ja niiden tekeminen vaatii tekijältä kokemusta, kädentaitoja ja taiteellista näkemystä. Konditoriatuotteet ovat kalliita, sillä niiden valmistus on hintavaa. Monia näistä tuotteista ei voida valmistaa koneellisesti, raaka-aineet ovat kalliita ja niiden valmistaminen vaatii kädentaitoja ja useita työtunteja. (Heinonen ym. 2003, 8.)

Nykyisin leivonnaisten ja kakkujen ulkonäköön panostetaan yhä enemmän. Kakkujen valmistamista voitaisiin jopa kutsua taiteeksi, sillä koristeita voidaan maalata elintarvikeväreillä suoraan kakun pintaan. Estetiikka on hyvin tärkeää nykypäivän kakkutaiteessa. Valmiiden konditoriatuotteiden hintavuus voi olla yksi syy siihen, miksi kotitekoisten kakkujen valmistuksesta ollaan nykypäivänä niin kiinnostuneita. Halutaan itse oppia tekemään vaikeita konditoriatöitä, joita voidaan ylpeänä sitten esitellä muille.

Nykypäivänä halutaan kuvata omia leivontateoksia. Blogeissa voidaan esitellä mitä on valmistettu, miten tuotokset ovat syntyneet ja millainen on lopputulos. Muut käyttäjät voivat sitten kommentoida tuotoksia. Halu näyttää muille omia leipomuksiaan on synnyttänyt useat leivontaan keskittyneet blogit, joita monet bloggaajat kutsuvat omiksi kuviksi ja ohjeiksi sisältäväksi reseptiarkistokseen.

2.5 Keittokirjojen merkitys leivonnassa

Keittokirjoilla on ollut suuri merkitys leivontakulttuurin kehittymiseen. Monet opit ja reseptit siirtyivät äidiltä tyttärelle ja ohjeet olivat kirjattu tarkasti reseptivihkoihin. Knuutilan mukaan keittokirjoihin on kirjattu muistiin se, mitä kutsumme ruokakulttuuriksi. Niiden kautta määritellään se, mitä mihinkin ruokakulttuuriin katsotaan kuuluvaksi. (Knuutila 2010, 12.)

Suomen kirjakielen isän, Mikael Agricolan Kokki-Kirja on tiettävästi ensimmäinen suomenkielellä julkaistu keittokirja vuodelta 1849. Kirjan esittelytekstin mukaan se tarjoaa ihmisille ”neuvoja tarpeellisempien Joka-aikaisien- ja Pito-ruokien Laitokseen, niin myös Monellaisiin leipomisiin ja juotavien panoin”. Lisäksi kirjasta löytyy tarpeellista tietoa ”ruokien ja ruoka-aineiden korjasta ja säästystä”. Lähes 200-sivuinen teos on jaoteltu viiteentoista eri lukuun, josta löytyy vinkkejä ja reseptejä niin paakkelsien leipomiseen kuin juhla juomien valmistukseen. Suomen historiaverkon Agricola sivustolta Kokki-kirja löytyy kokonaisuudessaan. Luku 13 on varattu leipomiselle. Osista löytyvät ohjeet ”Manteli-kakkoa” eli ohje mantelipikuleiville, ”Sokeri-korput” ja ”Sokeri-krinkilöitä”. Luku 10 sisältää erinäisiä ohjeita ”Pasteijoja, Torttuoja, Paakkelseja, Pannukakkoja ja Kräämejä.” Mitään täytekakuiksi tai muuksi kakuksi viittaavaa ohjetta ei tästä kirjasta löytynyt. (Kiiski, 2011; Agricola Suomen historiaverkko 2008.)

Keittokirjoilla on huomattava merkitys eri kansakuntien leivonnaisten ja leivontaperinteen leviämässä. Muinaiset arabialaiset tekstit olivat ensimmäisiä ohjeita. Ylhäisten hovien ja luostareiden munkkien käsin kirjoitetut ohjeet, kiltojen jäsenten, keittiömestarien, kokkien ja tavallisten perheenemäntien muistiinpanot ja reseptit ovat ylittäneet mantereita ja valtameriä levittäen aikansa leivontatapoja ja perinteitä. Näitä tekstejä on kopioitu ja käännetty monille kielille. Viimeisten 150 vuoden aikana tapahtunut kulttuurin siirtyminen on ollut nopein ja suurempi kuin koskaan sitä ennen. (Maher 1996, 9.)

Keittokirjallisuutta on harvoin laskettu kirjallisuuteen kuuluvaksi osaksi, korkeintaan sen hyvin vaatimattomaksi lajiksi. Keittokirjoista harvoin edes puhutaan kirjallisuutena. 1600- ja 1700-luvulta lähtien julkaistujen keittokirjojen kirjoittajat olivat pääasiassa miehiä. Kun genre on yleistynyt ja arkistunut, on se muuttunut lähinnä naisten lajiksi. 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun kaikelle kansalle suunnatut keittokirjat olivat enimmäkseen naisten kirjoittamia. (Knuutila 2010, 13, 38.)

Ennen kuin kirjapainotaito keksittiin, olivat keittokirjat käsin kopioituja pieniä oppaita. Jokaisella aikakaudella on ollut omat tapansa reseptien ja keittokirjojen kirjoittamiseen. Naiset ovat perinteisesti itse koonneet apunsa ruoanvalmistukseen keräämällä reseptejä ja joskus niistä muodostui eräänlaisia sukukeittokirjoja. Näiden reseptivihkojen avulla on mahdollista selvittää, miltä naisten elämä näytti ruoan kautta tarkasteltuna. Keittokirjat kertovat kunkin aikakauden olosuhteista, jotka kirjan syntymisen aikaan vallitsivat. (Knuutila 2010, 8 – 9, 14, 16.)

Suomessa julkaistaan vuosittain 13 000 – 14 000 kirjanimikettä. Julkaistavista kirjanimikkeistä näkyy tietokirjojen suuri osuus sekä kotimaisen kirjallisuuden vahva asema. Ruoka- ja leivontakirjat kuuluvat tietokirjallisuuden piiriin. Suomessa tietokirjallisuuden asema on perinteisesti ollut vahva ja niiden osuus julkaistusta kirjallisuudesta on pysynyt 1930-luvulta lähtien noin kahdessa kolmanneksessa. Loppu osuus koostuu kaunokirjallisuudesta. Vuonna 2005 julkaistiin lähes 9 000 tietokirjanimikettä. (Tilastokeskus 2007.)

Kirjakauppaliiton tutkimuksissa ”Mitä Suomi lukee” selviää, että lähes jokaisen kuukauden myydyimpien tietokirjojen listalta löytyy yksi tai useampia keittokirjoja. Tilasto perustuu laajan valikoiman kirjakauppojen ja muutamien marketketjujen kirjamyyntiosastojen kyseisen kuukauden/kuukausien kirjamyyntiin. Näistä tietokirjoista muutamat olivat leivontakirjoja. Esimerkiksi Lokakuun 2009 listalta löytyy Ulla Svenskin Lempileivonnaiset ja Elokuulta 2010 Barnum-Bobb Felicityn 200 suklaaunelmaa. Helmikuun 2011 kahdenkymmenen ostetuimman tietokirjojen listalla on peräti seitsemän keittokirjaa. Leivontakirjoja on yksi, joka on Ait-Ali Sylvien kirjoittama leivontakirja Pariisilainen Macaron-leivos. (Kirjakauppaliitto 2011.)

Ruokakulttuurista ja -tavoista on tehty runsaasti tutkimuksia. Ruokaan liittyviä kirjallisia tuotoksia, kuten reseptejä ja ruokalistoja on tallennettu museoiden arkistoihin. Ruokakulttuurin kannalta ruokaa käsittelevillä kirjoituksilla on suuri merkitys, sillä niiden avulla voidaan selvittää mitä ruokakulttuuri on sisältänyt milläkin aikakaudella. Keittokirjojen tilalle ei löydy muita yhtä kattavia ruokatekstejä. Keittokirjoja on pidetty myös muistamisen apuvälineenä. ”Keittokirjat ovatkin eräänlaisia muistin paikkoja kirjallisine ja kuvallisine esityksineen.” (Knuutila 2010, 11, 13.)

”Entisaikaan ruoanvalmistus alkoi usein siitä, että esiin kaivettiin mieluisa keittokirja tai ruutuvihko, johon oli kerätty parhaat reseptit. Tänä päivänä varsin tavallinen tapa löytää resepti on googlettaa ruoan tai

raaka-aineen nimi. Silloin ruoanlaittaja päättyy joko suosituimmille keskustelupalstoille tai luetuimpien ruokabloggaajien sivuille.” (Viisi tähteä 2010.)

3 INTERNETIN VAIKUTUSMAHDOLLISUUDET LEIVONTAKULTTUURIIN

Kakkujen tekeminen on tehty nykypäivänä helpoksi. Monet leivonnasta innostuneet ovat halunneet luoda oman sivustonsa, jossa voi esitellä kokeilujaan ja luomuksiaan. Blogit ovat nousseet tärkeään rooliin julkaisupaikkana. Nykypäivän käsillä tekemisen arvostus on lisännyt leivontaharrastelijoiden määrää. Leipomisen oppiminen ei ole velvollisuus, vaan mukava ajanviete monelle. Bloggeja kirjoitetaankin usein omaksi reseptiarkistoksi käsin kirjoitettujen reseptien sijaan.

Suomessa ruoka- ja leivontablogit ovat nousseet pinnalle 2000-luvun puolivälissä. Esimerkiksi ruokablogia Pastanjauhantaa on kirjoitettu vuodesta 2005. Suurin innostus on meillä kuitenkin lähtenyt käyntiin 2000-luvun puolivälin jälkeen, jolloin uusia bloggeja on ilmestynyt toinen toisensa perään. Johan Jaakkola on kirjoittanut vuonna 2007 Ilkka-lehteen artikkelin Ruokablogit siirsivät reseptien vaihdon nettiin, josta on poimittu seuraava lainaus: ”*Viime vuosina kovaa vauhtia yleistyneet ruokablogit elävät tällä hetkellä internetissä kultakauttaan. Kaikki Suomen blogit sisältävältä Blogilistalta löytyy 50 ruokablogiksi itseään luokittelevaa sivua ja määrä kasvaa kokoajan.*” (Kropsua eväänä 2007.)

Vertailun vuoksi 2.3.2011 suomalaiselta Blogilista-sivustolta löytyy 34 213 blogia, joista ruoka- ja leivontablogeja on 7431 kappaletta. Ruoka- ja leivontablogeille on annettu joku 35:stä ruokaan tai leivontaan liittyvistä avainsanoista, kuten ruuanlaitto, leivonnaiset, leivonta, kokaaminen tai ruokaohjeita. Tulos on siis hieman virheellinen, sillä samalle blogille on voitu antaa useampi eri avainsana. Tällä vertauksella kuitenkin halutaan selvittää, miten puolen vuosikymmen aikana blogit ovat nousseet räjähdysmäisesti. (Blogilista 2011.)

Opinnäytetyössä selvitetään blogien vaikutusta leivontakulttuuriin ja kakkubuumin kehittymiseen. Sosiaalinen media ja etenkin blogit ovat nousseet suosituksi vaikutuskanaviksi. Blogit antavat mahdollisuuden kertoa lähes reaaliajassa omista tekemisistään. Niiden avulla muut ihmiset ovat tietoisempia muiden tekemistä tuotoksista, jolloin ideat leviävät hyvinkin nopeasti blogien avulla. Muiden bloggeista otettuja ohjeita jalostetaan omaan käyttöön sopivammaksi, jolloin uusien ideoiden kehitys on jatkuvaa. Suurin osa haluaa tehdä omannäköisen kakun tai leivonnaisen ja blogien avulla niistä voidaan kertoa myös muille. Näin ohjeet, tekniikat ja trendit siirtyvät blogien välityksellä eteenpäin käyttäjältä toiselle.

Suomen Sokerin teettämään tutkimukseen vastasi vuonna 2010 reilut tuhat suomalaista. Tutkimus teetettiin Taloustutkimus Oy:llä. Tutkimuksesta käy ilmi, että yli puolet suomalaisista hakee ideoita ja reseptejä ruoanlaittoon ja leivontaan internetistä. Internet on noussut toiseksi tärkeimmäksi reseptien lähteeksi heti keittokirjojen jälkeen. Itsetekeminen on trendikästä ja yhteisöllisyyttä voidaan hakea jakamalla omia ideoita, reseptejä ja kokemuksia verkossa. Kaksi kolmesta etsii ruokaohjeita hakukoneiden avulla, kuten googlettamalla ruokaohjeen nimen. Yhteisöllisiä reseptisivustoja, kuten blogeja ja keskustelufoorumeita, voidaan puolestaan käyttää etenkin uusia ideoita etsittäessä. Tutkimukseen vastanneista yli puolet piti kotona leipomista trendikkäänä. (Ruokatieto Yhdistys ry 2010.)

Nykyiseen leipomisharrastukseen kuuluu olennaisesti omien leivontakokemusten jakaminen blogeissa tai Facebookissa. Se on osa itsetekemisen trendiä. Monilla eri sivustolla käyttäjät voivat keskustella resepteistä. Sivustoilla vaihdetaan lisäksi vinkkejä ja niihin lisätään kuvia itsetehdyistä leivonnaisista. Vaikka sivustot ja niiden ohjeet ovat pääpurteissään milloin vain selattavissa, järjestetään sivustoilla nykyään myös aikaan sidottuja tapaamisia. Niissä käyttäjät voivat kysyä tietoa ja ohjeita sivujen ylläpitäjän valtuuttamalta asiantuntijalta tai kiinnostavalta vertaiselta suorassa verkkokeskustelussa. (Ruokatieto Yhdistys ry 2010.)

Verkkokirjoittamisen muotoja ovat sähköposti, keskusteluryhmät ja Internet-sivut. Verkkokirjoittaminen on nykyään osittain syrjäyttänyt paperilla olevan tekstin. Verkkotekstiä luetaan yleensä ruudulta, mutta sitä voidaan tulostaa myös paperille. Verkkoteksti on tyypillisesti hypertekstiä, josta on linkkejä toisiin, myös muiden kirjoittajien teksteihin. Lukija voi tällöin valita etenemisjärjestyksen. Hypermediasta puhuttaessa tarkoitetaan verkkosivuilla kirjoituksen lisäksi esiintyviä muita viestinnän muotoja ja mediaa, kuten liikkuvaa kuvaa ja ääntä. Hypermediassa tieto yhdistyy toisiinsa linkein. (Alasilta 2002, 22 – 23; Savola 2009.)

3.1 Sosiaalisen median maailma

Lähes viidentoista vuoden ajan ihmiset ovat käyttäneet sähköpostia ja tekstiviestejä viestimiseen. 2000-luvun puolivälin jälkeen niiden rinnalle ilmestyivät uudenlaiset verkkoyhteisöt. Nämä sosiaalisemmat verkkopalvelut perustuvat yleensä vapaaseen tekstimuotoiseen viestintään. Blogit, keskustelupalstat ja yhteisöpalvelut, kuten Facebook, kuuluvat arkeemme. Kahden henkilön välisestä viestinnästä on siirrytty monenvälisyyteen, jossa yhä useampi henkilö voi olla osallisena. (Aalto & Yoe Uusisaari 2009, 62.)

Sosiaalinen media koostuu yhteisöpalveluiden, blogien ja keskustelupalstojen lisäksi videoitten ja kuvien jakamiseen tarkoitetuista sivustoista. Sosiaalisen median idea on verkostoitumisessa, jossa sisältö tuotetaan yhdessä. Tuotettua sisältöä jaetaan muille kävijöille. Keskustelut muiden käyttäjien kanssa sekä omien kuvien, videoitten ja tekstien julkaiseminen muiden käyttäjien kommentoitavaksi ovat tärkeä osa sosiaalista mediaa. Julkaisukynnys on usein matala, sillä julkaistaville sisällöille ei yleensä ole ennakkotarkastusta. Suurin osa käyttäjistä katselee ja kommentoi muiden palveluun tuottamia sisältöjä, mutta ei itse välttämättä tuota sisältöä niihin. Tiivistettynä sosiaalinen media perustuu henkilökohtaisten ajatusten, mielipiteiden ja tietojen vaihtamiseen lähes reaaliajassa lähinnä ystävien ja tunnettujen henkilöiden kesken. (Järvinen 2010, 233; Tietoturvakoulu 2000.)

Seuraavaksi on esitelty muutamia keskeisimpiä esimerkkejä ulkomaisista ja kotimaisista sosiaalisen median eri alojen palveluista. Tärkeimpänä aiheen kannalta ovat blogipalvelut, joita on useita. Blogipalvelut ovat alustoja, joihin voi perustaa oman bloginsa. Yleisin alusta on Blogger, joka on Googlen omistama blogipalvelu. Blogger oli ensimmäisiä bloggaukseen keskittyneitä alustoja. Vuodatus taas on suomalainen blogipalvelu, joka tarjoaa ilmaiseksi muokattavan alustan blogin kirjoittamiseen. Blogilista on suomalainen kattava blogien hakemisto, johon voi lisätä oman bloginsa ja blogilistan kautta voi helposti löytää itseä kiinnostavia blogeja. (Aalto ym. 2009, 63.)

Mediapalveluista on otettu mukaan YouTube, joka on ensimmäisiä julkisia videon jakelupalveluita. YouTuben käyttäjä voi lisätä omia videoita tai katsoa sekä ladata muiden käyttäjien lisäämiä videoita. Hakua käyttämällä videoitten joukosta löytyy leivontaan liittyviä reseptejä ja ohjevideoita. Yhteisöpalveluista suurimmassa, Facebookissa, on yli 500 miljoonaa käyttäjää. Käyttäjät voivat lisätä kuvia ja päiväkirjamaisia merkintöjä profiliinsa. Facebookin käyttäjät voivat perustaa ja liittyä ryhmiin. Facebookista löytyy useita leivontaharrastukseen liittyviä yhteisöjä, joihin voi ottaa osaa yhdellä napin painalluksella. Facebook on yksi leivontaharrastelijoiden kokoontumispaikka, jossa jaetaan kuvia, neuvoja ja vinkkejä. (Aalto ym. 2009, 54 – 55, 86, 93, Youtube 2011; Facebook 2011.)

Keskustelupalstat eli keskustelufoorumit ovat merkittävä osa sosiaalista mediaa. Keskustelupalstoilla voidaan keskustella monista eri aiheista useassa eri keskusteluryhmässä tai sivustot voivat olla erikoistuneita johonkin tiettyyn aihepiiriin, jolloin niissä on aiheeseen liittyviä keskusteluryhmiä runsaasti. Leivontafoorumi on yksi leivontaharrastelijoiden sekä muiden leivonnasta kiinnostuneiden keskustelupalsta, jossa keskustellaan pääosin leivontaan liittyvistä

aiheista. Usein käyttäjät kirjoittavat keskustelupalstoille kysymyksiä tai kommentointeja, joihin sitten muut käyttäjät vastaavat. Näihin syntyneisiin keskusteluihin kirjoitetaan yleisesti monia aiheeseen liittyviä vinkkejä, ehdotuksia ja neuvoja muille käyttäjille. (Leino 2010, 305; Leivontafoorumi 2011.)

Internetin verkkoyhteisöissä ja yhteisöpalveluissa luodaan ja ylläpidetään sosiaalisia suhteita ja verkostoja. Keväällä 2010 yhteen tai useampaan yhteisöpalveluun oli rekisteröitynyt 42 prosenttia 16 – 74-vuotiaista suomalaisista. Yhteisöpalvelut kiinnostavat eniten nuoria ja nuoria aikuisia, joista 16 – 24-vuotiaista peräti 83 prosenttia ja 25 – 34-vuotiaista 76 prosenttia oli rekisteröitynyt jäseneksi. 35 – 44-vuotiaista rekisteröityneitä oli vain 44 prosenttia. Sitä vanhimmissa ikäryhmissä kiinnostus yhteisöpalveluihin oli vähäistä. Kaikissa ikäryhmissä naisten osuus rekisteröityneistä oli miehiä suurempi. Rekisteröityminen ei tarkoita yhteisöpalvelujen aktiivista käyttämistä. Osa ihmisistä ei käytä palvelua aktiivisesti, vaan rekisteröityy palveluihin uteliaisuudesta tai tutun palvelun käyttäjän kutsusta. Yhteisöpalveluiden julkisuus herättää kiinnostusta niihin tutustumiseen. (Tilastokeskus 2010.)

Etenkin nuoret käyttävät yhteisöpalveluja melko yleisesti. Kahdeksan prosenttia kaikista suomalaisista seuraa jotain yhteisöpalvelua useasti päivässä ja viidennes käyttäjistä seuraa päivittäin. Nuoret katsovat yhteisöpalvelujen kuuluvan osaksi sosiaalista elämäänsä. 16 – 24-vuotiaista 23 prosenttia ja 25 – 34-vuotiaista 16 prosenttia seuraa jotain yhteisöpalvelua useasti päivässä. Päivittäin yhteisöpalveluja seuraa molemmista ikäryhmistä 44 prosenttia. Tätä vanhemmissa ikäryhmissä palvelujen aktiivinen käyttö on vähäistä. Naiset käyttivät yhteisöpalveluita kaikissa ikäryhmissä miehiä aktiivisemmin. (Tilastokeskus 2010.)

3.2 Blogit

Termi blogi tulee englannin kielen sanasta weblog, jolla alun perin tarkoitettiin verkkoon kirjoitettavaa päiväkirjaa. Blogi on verkkosivu tai sivusto, johon voi kirjoittaa yksi tai useampi kirjoittaja. Blogeissa voidaan julkaista tekstiä, multimediaa tai molempia. Jokainen voi halutessaan julkaista mitä vain ajasta riippumatta ja kenelle tahansa. Jutut julkaistaan aikajärjestyksessä, jolloin uusin teksti on ylimpänä. Mitä useammin blogeja kirjoittaa, sitä todennäköisemmin sille saa enemmän lukijoita. Lukijoilla on mahdollisuus kommentointiin. (Kilpi 2006, 3; Alasilta 2009, 20.)

Blogien synnylle ei ole määritelty tarkkaa alkamispäivää, sillä internetissä on ollut päiväkirjamaisia sivustoja jo 1990-luvun alusta lähtien. Vuonna 1997 yhdysvaltalainen Jorn Barger alkoi kutsua kotisivujaan termillä weblog päivittäessään uusia linkkejä ajankohtaisista asioista sivustolleen. Bargeria pidetään käsitteen keksijänä. Termi on yhdistelmä sanoista web ja log ja suomennettuna weblog tarkoittaa verkkolokia. Vuonna 1999 Peter Merholz lisäsi termiin yhden välilyönnin, jolloin weblogista tuli ”we blog” eli ”me bloggaamme”. Toisen teorian mukaan Merholz käytti muotoa wee-blog, joka lyheni lopulliseen muotoon blog eli blogi. Sana blogi on vakiintunut myös suomenkieleen. (Alasilta 2009, 66; Ala-Ajos 2010, 6.)

Suomessa blogeja on alettu kirjoittamaan vasta tämän vuosituhannen puolella. Varhaisin suomalainen blogi on vuodelta 2000. Vuonna 2002 suomalaisia blogeja oli vain muutamia kymmeniä, jolloin perustettiin myös blogi Pinsiiri. Vuosina 2002 – 2005 Pinsiiri sisälsi blogilistan, joka sisälsi linkit kaikkiin suomalaisiin blogeihin. Blogien läpimurto tapahtui Suomessa vuonna 2003. Vuoden 2005 alussa Pinsiirin blogilista sai uuden sivuston, joka tunnetaan nykyisin Blogilista.fi sivustona, josta lisää tuonnempana. (Ala-Ajos 2010, 7; Santala-Köykkä & Köykkä.)

Vuonna 2003 Oxford English Dictionary lisäsi sanakirjaansa sanat blogi (a blog, a weblog) ja bloggaaminen (to blog). Oxford English Dictionary on arvostettu sanakirja, joten näiden sanojen pääsy siihen oli merkityksellistä niiden käytön kannalta. Blogi määriteltiin sanakirjassa uutisista, elämästä, politiikasta ja monista muista asioista päivittäisiä merkintöjä sisältäväksi internetsivustoksi, kun puolestaan bloggaaminen tarkoitti sanakirjan mukaan ”olla osa fiksu- jen, teknologiaa hyväkseen käyttävien ihmisten yhteisöä, jotka haluavat olla etulinjassa uuden kirjallisen muodon syntyessä”. Sana blog oli vuonna 2004 haetuin sana tunnetusta yhdysvaltalaisesta Merriam-Webster Dictionary –sanakirjasta. (USA Today 2003; Penttinen 2010, 18.)

Alkujaan kiinnostavien verkkolinkkien keräämiseen ja jakamiseen tarkoitettut sivustot ovat muuttuneet päiväkirjan pitämiseksi, uutisten kommentoimiseksi ja lukemattomiksi muiksi tavoiksi jakaa tietoa yhteisöllisesti. Joitakin blogeja on verrattu nettipäiväkirjoihin, vaikka usein päiväkirjat sisältävät kerrontaa henkilökohtaisista kokemuksista, joihin ei vastata. Blogeille tunnusomaisia ovat keskustelevuus ja yhteisöllisyys, jotka eivät ole perinteisen päiväkirjan ominaisuuksia. (Aalto ym. 2009, 62 – 63; Kilpi 2006, 5.)

”Blogit mielletään usein paitsi julkaisu- myös vuorovaikutusalustaksi. Merkinnät sisältävät yleensä toiminnon, jolla kävijät voivat jättää julkaisia kommentteja. Blogit keskustelevat myös keskenään viittaamalla

toisiinsa. Yksittäiset merkinnät eri blogeissa ovat puheenvuoroja keskustelussa ja mikä tahansa merkintä on potentiaalinen keskustelunavaus. Blogit muodostavat hajantettuja, hyperlinkkein nivottuja keskusteluja, jotka synnyttävät avoimia, verkostomaisia keskusteluyhteisöjä. Blogosfääri on käsite, jolla viitataan blogeihin yhteisönä tai sosiaalisena verkostona.” (Majava 2006, 7.)

Kaikkien blogien muodostamaa yhteisöä kutsutaan blogosfääriksi. Bloggaajilla on vahva halu liittyä toisiinsa, sillä keskustelu yhdistää ihmisiä. Kommentit ja linkit sitovat blogeja toisiinsa ja useimmat blogit sisältävät runsaasti linkkejä toisiin blogeihin. Blogeissa voi olla näkyvillä kirjoittajan omat suosikkiblogit, joita hän itse seuraa. Linkittämisellä bloggaaja kertoo muille, mitä blogeja hän itse lukee ja arvostaa. Kommentit ovat blogosfäärin olennainen osa ja useimmat blogialustat mahdollistavat blogimerkintöjen kommentoimisen. Kun lukijat kommentoivat tekstejä, hyvä bloggaaja vastaa lukijoiden kommentteihin. Useat bloggaajat seuraavat tiiviisti muiden blogeja, rakentavat niihin linkkejä ja käyvät kirjoittamassa niihin kommentteja. Blogosfäärin toiminnassa mukana olemalla, voi vaikuttaa siihen, mitä blogeissa sanotaan sinusta ja sinulle tärkeistä asioista. (Alasilta 2009, 27; Kilpi 2006, 17, 155.)

Blogosfäärin yksi blogipalveluista on suomalainen blogihakemisto Blogilista (www.blogilista.fi). Blogilista sisältää linkkejä palveluun ilmoitetuille blogeille. Blogilistasta voi hakea itseään kiinnostavia blogeja aihehaulla ja erilaisia kanavia löytyy 25, joissa avainsanoja on yhteensä useita satoja. Sinne voi rakentaa myös oman suosikkilistan, josta näkee ketkä suosikkibloggaajat ovat viimeiseksi päivittäneet blogejaan. (Kilpi 2006, 18 – 19; Blogilista 2011.)

Erilaisia blogeja on olemassa valtava määrä. Aiheet vaihtelevat laidasta laitaan ja lähes mistä tahansa voi kirjoittaa ja pitää blogia. Esimerkkejä on listattu Blogilista.fi (2011) sivuston avainsanoista. Suosituimmat ja luetuimmat blogit blogilista.fi mukaan koskevat muotia, vaatteita ja tyyliä. Myös design, sisustus ja kädentaitoja esittelevät blogit ovat suosittuja. Ruoka ja juoma kanavan alta löytyvät erilaiset leivonta- ja kakkublogit. Tavallisesta elämästä, perheestä ja arjesta kirjoittaa moni, mutta usein näistä kirjoitetaan toisen aiheen sivussa. Blogeja voidaan kirjoittaa kulttuureista, kirjallisuudesta, matkailusta, elokuvista, musiikista, tekniikasta, eläimistä ja lemmikeistä tai vaikka urheilusta. Löytyypä blogeja myös opiskeluelämästä ja opinnäytetyön tekemisestä. Valokuvausblogit ovat suosittuja medioita, joissa voi julkaista omia otoksiaan. Yritysblogit keskittyvät monesti markkinointiin ja mainontaan. Poliitikasta, uskonnoista tai yhteiskuntaan vaikuttavista tekijöistäkin voidaan kirjoittaa. (Blogilista 2011.)

3.3 Leivontablogit

Kirjoittaja

On Paratiisi aivan salainen, lumoava paikka, talon-alainen. On siellä kakkua ja marmelaatia, enemmän kuin kukaan voisi vaatia. On hunajaa ja marjamehua. Myös suklaan määrää täytyy kehua. Ei antimia liene puuttunut, vaan mihin saparo on juuttunut. (Mansikkamäki, Helme Heine)

Mansikkamäki

Sivut
[In English](#)

Arkisto

2011

[Helmikuu](#)

[Tammikuu](#)

2010

[Joulukuu](#)

[Marraskuu](#)

[Lokakuu](#)

[Syyskuu](#)

[Elokuu](#)

[Heinäkuu](#)

[Kesäkuu](#)

[Toukokuu](#)

[Huhtikuu](#)

[Maaliskuu](#)

[Helmikuu](#)

[Tammikuu](#)

2009

[Joulukuu](#)

[Marraskuu](#)

[Lokakuu](#)

[Syyskuu](#)

[Elokuu](#)

[Heinäkuu](#)

[Kesäkuu](#)

[Toukokuu](#)

[Huhtikuu](#)



Ristiäiskakku tytölle

19.02.2011 - 14:48

Melkein naapuriin syntyi jokin aika sitten suloinen tyttövaiva. Onneksi olkoon! Vauvan isosiskolle vein aikoinaan rotinoiksi tämän kakun ja nyt toivottiin pienelle tulokkaalle ristiäiskakku. Toiveena oli kakkuun kukkia ja pienet kengät. Kenkiin hain ohjeet Pionilta, kiitokset jälleen sinne!

Vaalea kakkupohja on täytetty mangohillolla ja mango-passion-kermavaahdolla. Kakun pinta on marsipaenin ja vaahtokarkin makuisen kuorrutteen yhdistelmä.



Kengät tein sokerimassasta ja ruusu sekä lehdet on pursotettu pikeeristä.



Sähköpostiosoite

Voit laittaa viestiä osoitteeseen ebetys@luukku.com

Mansikkamäki



Maailmassa on paljon maalaistaloja, mutta Mansikkamäki on erilainen kuin kaikki muut.

Mansikkamäki on suuri, niin suuri, että siellä on tilaa kaikille.

Mansikkamäki on pieni, niin pieni, että sille on tilaa pienimmässäkin sydämessä.

Mansikkamäkeä ei omista kukaan, niin kuin kukaan ei voi omistaa aurinkoa tai ilmaakaan.

Mansikkamäki kuuluu kaikille, niin kuin maailma kuuluu jokaiselle.



Kuva 3. Kuva on leivontablogista Mansikkamäki. Kuvakaappaus on tallennettu helmikuussa 2011.

Blogin tyyli suunnan määritys koostuu lähinnä blogin sisällöstä. Leivontablogit ovat yksi tyyli suunnan valtaisassa maailmassa (kuva 3). Sivuja selatessa leivontablogeista löytyy monenlaisia yhdistäviä tekijöitä, kuten lyhyt esittely itsestä, kuvia, reseptejä, mahdollisuus kommentointiin, tuote-esittelyjä sekä linkkejä muiden blogeille. Leivontablogit sisältävät yleisesti omien ja muiden kehittämien ohjeiden esittelyä, monesti reseptin, kertomuksen ja kuvien välityksellä. Blogissa on suotavaa ja toivottavaa, että ihmiset kommentoisivat niin kirjoituksia, kuin reseptejä.

”Pullabiiren leivontanurkasta löytyy leipomieni kakkujen kuvia sekä reseptit niiden tekemiseen. Blogista löytyy myös herkullisia leivonnaisia sekä aloittelevalle leipurille että hieman kokeneemmallekin. Tervetuloa nautiskelemaan leipomisen ihanaan maailmaan!” (Blogilista 2010.)

Yritykset mainostavat itseään bloggaajille lähettämällä heille uutuustuotteita. Bloggaajat kokeilevat ja testaavat saamiaan tuotteita ja sitä kautta saavat välitettyä niin hyvää kuin huonoakin mainontaa näistä tuotteista blogien lukijoille. Tuotenäytteiden vastaanottaminen ei velvoita mihinkään, mutta vastineeksi bloggaajat usein laittavat yrityksen tietoja, kuten nettisivut ja saamansa tuotteiden nimet päivituksen yhteyteen. Tuotteisiin liitetään monesti kuva ja maininta siitä, mihin tuotteita on kokeiltu ja miten ne ovat toimineet. Esimerkiksi blogi Hannan keittiössä kertoo näin:

”Sain Meiralta (nettisivujen osoite www.meira.fi) postia jossa tiedusteltiin olisinko halukas tutustumaan yhtiön tuotteisiin. Sähköpostissa kyseltiin haluaisiko leivontaan vai ruuanlaittoon liittyvän tuotenäytteen, valitsin sitten yllätys yllätys leivontaan liittyvän! Melko tuttujahan Meiran tuotteet ovat kun pääsääntöisesti niitä tulee käytettyä mutta aina on mukava tutustua uutuuksiin. Paketissa oli koristesydämiä, lakritsihippua, suklaapapuja ja aivan ihania koristejähileitä joita en ole kokeillutkaan ennen.” (Hannan keittiössä 2009.)

Vaikka leivontablogit eivät ole uusi ilmiö blogien maailmassa, on niistä tehty vähän tutkimuksia. Koska tässä tutkimuksessa haluttiin selvittää leivontablogien vaikutusta leivontakulttuuriin, hyödynnettiin tutkimuksessa leivontablogeja. Paras tapa tutkia asiaa, oli kysyä leivontabloggaajien mielipiteitä aiheesta sekä tutustua itse leivontablogeihin.

4 TUTKIMUKSEN MENETELMÄ JA TAVOITTEET

Blogit ovat bloggaajien keino välittää muille yhteisön jäsenille onnistumisia, epäonnistumisia ja elämyksiä. Opinnäytetyössä on tarkoitus tutkia leivontablogien vaikutusta leivontakulttuuriin. Tutkimusmenetelmäksi valittiin kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Internetin tarjoamia mahdollisuuksia voidaan hyödyntää kvalitatiivisessa tutkimuksessa. Tässä opinnäytetyössä tutkimukseen tietoja on kerätty blogeja havainnoimalla sekä avoimella kyselylomakkeella leivontablogien kirjoittajilta, joka lähetettiin sähköpostin välityksellä. Teoriaosuudessa internetiä hyödynnettiin tiedon ja sähköisten artikkeleiden hankintaan.

Tässä luvussa perehdytään kvalitatiiviseen tutkimukseen ja muihin opinnäytetyössä ilmeneviin käsitteisiin. Tässä tutkimuksessa tutkittavien näkökulmat olivat tärkeässä roolissa tiedonkeruun kannalta. Tästä syystä on tutkimuksen menetelmäksi valittu kyselytutkimus. Lisäksi luvussa perehdytään havainnointiin, otokseen ja luotettavuuden määrittämiseen sekä kerrotaan tutkimuksen rajauksesta ja tavoitteista.

4.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Tässä opinnäytetyössä käytettiin kvalitatiivista tutkimusta. Lähtökohtana kvalitatiivisessa tutkimuksessa on kuvata todellista elämää. Ajatuksena on, että todellisuus on moninainen, jossa ihmiset tulkitsevat asioita valitsemastaan näkökulmasta sillä ymmärryksellä, joka heillä on. Kvalitatiivisella tutkimuksella selvitetään, mitä ihmiset asiasta sanovat, miten he sitä luonnehtivat ja mitä se heille merkitsee. Kohdetta tutkitaan mahdollisimman kokonaisvaltaisesti ja pyrkimyksenä on ennemminkin löytää ja paljastaa tosiasioita kuin todentaa jo olemassa olevia väittämiä. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara, 2009, 160 – 161.)

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa pääpaino on henkilöiden mielipiteillä sekä niiden syissä ja seurauksissa, ei numeerisilla arvoilla, kuten jakaumilla tai keskiarvoilla. Laadullisissa tutkimuksissa ei pyritä tilastollisiin yleistyksiin, toisin kuin määrällisissä tutkimuksissa. Johtopäätösten tekemiseen käytetään usein haastatteluihin tai keskusteluihin pohjautuvaa aineistoa. Kvalitatiivinen tutkimus vastaa kysymyksiin mitä, miksi ja kuinka. Tutkimus kuvailee, diagnosoi ja arvioi aihetta ja se on luonteeltaan luovaa. Tutkimuksella pyritään kuvaamaan jotain ilmiötä tai tapahtumaa, ymmärtämään tiettyä toimintaa tai saada aikaan teoreettisesti järkevä

ja looginen tulkinta jostakin ilmiöstä. (Taloustutkimus Oy 2010; Eskola ja Suoranta 1998, 61 – 62.)

Tutkimusaineiston hankinnan lähtökohtana ovat tutkimusongelmat tai -tehtävä, joiden perusteella valitaan aineistonkeruumenetelmät. Perinteisiä laadullisen tutkimuksen aineistonhankintamenetelmiä ovat haastattelu ja havainnointi. Näiden lisäksi käytetään erilaisia valmiita aineistoja, kuten muiden tutkijoiden aiemmin keräämiä aineistoja tai kirjallista aineistoa, kuten vastauksia tai kertomuksia. Laadullisessa tutkimuksessa tutkimussuunnitelma elää tutkimushankkeen mukana. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006; Karasti 2004, 2.)

4.2 Tiedonkeruu tutkimukseen

Metsämuurosen (2000) kirjassa tapaustutkimus eli case study määritellään empiiriseksi tutkimukseksi, jossa tutkittavasta tapauksesta pyritään kokoamaan eri tavoin monipuolisesti tietoa. Pyrkimyksenä on ymmärtää ilmiötä entistä syvällisemmin. Tapaustutkimus voidaan käsitellä keskeiseksi kvalitatiivisen tiedonhankinnan menetelmäksi, sillä lähes kaikissa käytetään tapaustutkimusta lähestymistapana. Erot erilaisissa laadullisen tutkimuksen tiedonhankinnoissa ilmenee siitä, kuinka tieto hankitaan ja mikä on tutkimuksen kohde. (Metsämuuronen 2000, 16 – 18.)

Kyselylomakkeiden avulla kerätään tietoa vastaajien ajatuksista, mielipiteistä ja tuntemuksista. Kyselylomakkeita voidaan käyttää useimpien ja monien erilaisten tutkimusten osana. Niitä voidaan käyttää muita menetelmiä täydentävänä tiedonkeruumenetelmänä, mutta ne soveltuvat myös tutkimuksen ainoaksi tiedonkeruumenetelmäksi. Tutkimuskysymykset, tutkittava kohde ja taustalla oleva teoria määräävät, kuinka hyvin kyselylomakkeet lopulta soveltuvat tutkimuksen osaksi. Pätevän ja luotettavan lomakkeen laatiminen edellyttää testausta ja muokkaamista. Avoimet kysymykset synnyttävät laadullista aineistoa, jonka käsittely vaatii enemmän työtä kuin määrällisen aineiston, joka muodostuu vaihtoehtokysymysten vastauksista. (Vanhala 2005, 17 – 36.)

Avoimet kysymykset sallivat vastaajien ilmaista omia mielipiteitään, sillä vastaukset kirjoitetaan omin sanoin. Vastauksilla voidaan osoittaa vastaajien tietämys aiheesta ja se, mikä on keskeistä tai tärkeää vastaajien ajattelussa. Avoimilla kysymyksillä voidaan välttää haitat, jotka aiheutuvat muista vastaamisen muodosta, kuten esimerkiksi virheelliset merkinnät rastittaes-

sa. Toisaalta avoimet kysymykset voivat tuottaa aineistoa, jota on hankala käsitellä tai niissä voi olla epäoleellisia vastauksia tutkimuksen kannalta. (Hirsjärvi ym. 2009, 201.)

Kyselylomaketta laatiessa tulee kiinnittää huomiota lomakkeen pituuteen ja kysymysten lukumäärään. Tärkeää on, että vastaajan mielenkiinto säilyy lomakkeen alusta loppuun saakka. Jos vastaaja kokee lomakkeen liian pitkäksi, vastaaminen saattaa olla huolimaton tai jäädä jopa kokonaan tekemättä. Pituudessa on huomioitava aihealue ja aiheen merkitys vastaajalle, koska nämä vaikuttavat vastaamisinnokkuuteen. Kyselytutkimuksessa saate on usein paikallaan, jossa avataan tutkimuksen taustoja. Saatteesta vastaanottajat tietävät mitä tietoa tutkimuksella pyritään saamaan. Kyselyssä tulee olla instruktio eli vastausohjeet, mikäli tutkija ei ole itse paikalla kyselyitä tehtäessä. Koska kaikki eivät lue etenkään pitkiä vastausohjeita, ohjeiden tulee olla mahdollisimman tiiviit ja kysymysten oltava selkeitä ilman vastausohjeitakin. (Valli 2007, 104 – 108.)

Sähköiset kyselyt ovat nykypäivää ja niitä tehdään tietokoneen avulla verkossa. Sähköposti- ja verkkokyselyt ovat taloudellisia sekä nopeita. Koska sähköiset vastaukset saadaan suoraan laitettua tiedostoiksi, jää aineiston käsinsyöttö pois. Tämä estää mahdolliset lyöntivirheet. Usein nuoret suhtautuvat verkossa tehtäviin kyselyihin suopeammin kuin vanhempi ikäpolvi. Verkkokyselyitä tehtäessä täytyy miettiä sen soveltuvuutta kohderyhmälle. (Valli 2007, 111.)

Kyselylomakkeiden lisäksi opinnäytetyön tutkimukseen kerättiin tietoja blogeja havainnoimalla. Havainnointi eli observointi on aineistonhankintamenetelmä, jossa tutkittavaa ilmiötä seurataan ja josta tehdään havainnoita. Havainnoinnin suurin etu on, että sen avulla voidaan saada välitöntä tietoa yksilöiden toiminnasta ja käyttäytymisestä. Havainnoimalla voidaan selvittää mitä todella tapahtuu. Havainnointimenetelmää voidaan käyttää vuorovaikutuksen tutkimuksessa. Havainnointimenetelmiä on useita, ääripäissä havainnointi voi olla joko hyvin systemaattista ja tarkasti määriteltyä tai sitten vapaata ja luonnolliseen toimintaan mukautunutta. Pääsääntöisesti kvalitatiivisessa tutkimuksessa käytetään osallistuvaa havainnointia. Osallistuvassa havainnoinnissa on useita alalajeja sen mukaan, miten kokonaisvaltaisesti tutkija pyrkii osallistumaan tutkittavien toimintaan. Yleensä tutkija osallistuu tutkittavien ehdoilla heidän toimintaansa. Havainnointi voi kohdistua rajattuihin kohteisiin. (Hirsjärvi ym. 2009, 212 – 217.)

Laadullisessa tutkimuksessa käytetään yleensä harkinnanvaraista otantaa. Otannan avulla pyritään saamaan isosta perusjoukosta otos, joka kuvaa mahdollisimman hyvin perusjoukkoa.

Otantamenetelmille on ominaista satunnaisuus eli kuka tahansa voi tulla valituksi otantaan samalla todennäköisyydellä. Kvalitatiiviseen tutkimukseen tutkittavia yksilöitä ei valita kovin suurta määrää ja niitä tutkitaan perusteellisesti, jolloin tärkeää on aineiston laatu. Otannan koko riippuu perusjoukon koosta ja tutkittavasta asiasta. (Valli 2007, 112.)

Aineiston riittävydestä puhuttaessa voidaan käyttää saturaatiota, jolla tarkoitetaan aineiston kylläntymistä. Saturaatiossa tutkittavien vastaukset alkavat toistua. Ajatuksena on, että tietty määrä aineistoa riittää tuomaan tutkimuksesta esiin sen, mitä tutkimuskohteesta on mahdollisuuskin saada irti. Kylläntymispiste voi olla vaihteleva, mutta pääsääntöisesti noin 15 vastausta riittää aineiston kylläntymiseen. Saturaation käsite voidaan yhdistää tulosten yleistettävyyteen. Pienikin määrä havaintoja voi tuoda saman tuloksen kuin suuri määrä havaintoja, jolloin vähäisemmän määrän havainnot voidaan yleistää koskemaan koko perusjoukkoa. (Tuomi ym. 2009, 87 – 88.)

Laadulliset tutkimukset ovat yleensä hypoteesittomia, mikä tarkoittaa sitä, ettei tutkijalla ole varmoja ennakko-olettamuksia tutkimuksen tuloksista. Aineistoa käsitellään mahdollisimman vähin ennakko-oletuksin. Koska näistä oletuksista ei voida päästä kokonaan eroon, ne olisi syytä tiedostaa, jolloin niitä voidaan käyttää esioletuksina. Lisäksi on mahdollista, että tutkija käyttää työssään apuna työhypoteeseja, jotka ovat eräänlaisia arvauksia tutkimuksen tuloksista. (Eskola ym. 1998, 19 – 20.)

Tutkimuksen mittaustapoja ovat reliaabelius ja validius, joilla arvioidaan tutkimuksen luotettavuutta. Reliaabelius kertoo tutkimuksen toistettavuudesta ja validius kuvaa tutkimuksen pätevyyttä. Reliaabelius tarkoittaa, että tutkimus antaa ei-sattumanvaraisia tuloksia, jolloin tulokset ovat kenen tahansa toistettavissa. Validius tarkoittaa sitä, että tutkimusmenetelmä mittaa juuri sitä, mitä on tarkoituskin mitata. Nämä käsitteet tunnetaan myös nimellä reliabiliteetti ja validiteetti. (Hirsjärvi ym. 2009, 231.)

Luotettavuuden arviointi on keskeinen osa tutkimusta, sillä tutkimukselle on asetettu tiettyjä normeja ja arvoja, kuten todenmukaisuus, joihin sen tulisi pyrkiä. Laadullisen tutkimuksen pätevyyttä ja luotettavuutta ei voida arvioida samalla tavalla kuin määrällisen. Pätevyys laadullisessa tutkimuksessa voidaan ymmärtää uskottavuudeksi ja vakuuttavuudeksi. Validiteetissa on kyse siitä, onko tutkimus perusteellisesti tehty ja ovatko saadut tulokset ja päätelmät oikeita. Tutkimuksella voidaan aina vain raapaista tutkittavan ilmiön pintaa eikä tutkittavaa il-

miötä kyetä kuvaamaan täysin sellaisena kuin se tutkimustilanteessa tai tutkijalle ilmenee. Tutkimus ei koskaan tuota täydellistä ymmärrystä asioista. (Saaranen-Kauppinen ym. 2006.)

4.3 Tutkimuksen rajaus

Tutkimuksen otokseen on valittu yksityisten henkilöiden tekemiä blogeja, jotka ovat avoimia ja kaikkien nähtävillä. Yritysblogit ovat rajattu työstä pois. Tässä työssä on tarkoitettu, että valitut henkilöt eivät olisi ammattilaisia, joten leipurit, kondiittorit tai muut alan ammattilaiset ovat rajattu työn ulkopuolelle mahdollisuuksien mukaan. Bloggaajan esittelyssä on monesti kerrottu onko hän ammattilainen vai harrastelija. Ammattilaisten tekemät blogit ovat rajattu opinnäytteestä pois, koska tarkoituksena on selvittää tavallisten kotileipureiden pitämien leivontablogien vaikuttamismahdollisuuksia leivontakulttuurin muuttumiseen ja kakkubuumiin kehittymiseen.

Tutkimus on rajattu koskemaan ainoastaan julkisia blogeja. Näin ollen salatut tai suojatut blogit eivät kuulu otokseen. Salatut blogit ovat salasanalla suojattuja, minkä käyttäjä määrittelee. Näitä blogeja pääsevät lukemaan ainoastaan rajattu käyttäjäkunta. Tämä vaihtoehto voi olla suositeltava, jos bloggaaja kertoo omasta elämästään tarkoilla henkilötiedoilla tai hän halua vain tiettyjen henkilöiden voivan lukea blogia.

Koska leivonta ja leivonnaiset ovat varsin laaja käsite, tuli työ rajata johonkin aihealueeseen. Tutkimusta olisi voitu rajata jonkin tietyn vuodenajan mukaan, kuten kesä- tai kevätleivonnaisiin tai juhlan mukaan, kuten joululeivonnaisiin. Työhön on valittu kuitenkin konditorialeivonnaisista kakut, jotka tuntuvat olevan tämänhetkinen ilmiö leivontamaailmassa. Monet leivontabloggaajat kertovat kakkujen tekemisen olevan suuri intohimo. Monet leivontablogeista keskittyvät suurilta osin kakkujen leipomiseen ja koristeluun. Tästä syystä kakut ovat ajankohtainen tutkimuskohde.

Tutkittava perusjoukko eli se ryhmä, jolta tietoja halutaan, on tässä opinnäytteessä leivonnasta bloggaavat harrastelijat. Otos muodostui tässä tutkimuksessa 45 henkilöstä. Otokseen rajattiin blogeja, joista löytyi sähköpostiosoite bloggaajalle sekä rajausehtona käytettiin, että viimeisimmän blogipäivityksen tuli olla kirjoitettu vuoden 2010 loppupuolella.

4.4 Tutkimuksen tavoitteet

Opinnäytetyön tutkimuskysymyksiksi määriteltiin kolme kysymystä. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää vastaukset seuraaviin tutkimuskysymyksiin:

1. Mikä on leivontablogi?
2. Mitkä asiat vaikuttavat (leivonnasta) bloggaamiseen?
3. Miten leivontablogit vaikuttavat leivontakulttuuriin?

Ensimmäisellä kysymyksellä selvitetään, miten blogien kirjoittajat itse määrittelevät leivontablogin, millainen se on ja mitä se sisältää. Leivontablogi-sanalle ei ole olemassa suoranaista määritelmää, joten jokaisen tuli vastata oman tietämyksensä ja käsityksensä mukaan. Tähän vastausta haettiin kyselylomakkeen ensimmäisellä kysymyksellä ”Kerro omin sanoin mitä sana leivontablogi tarkoittaa?”. Kyselylomake löytyy liitteistä (liite 1) kokonaisuudessaan.

Toisella kysymyksellä perehdytään, miksi henkilöt bloggaavat leivonnasta ja mikä on vaikuttanut siihen, että monet ryhtyvät esittelemään omia tuotoksiaan muille ja haluavat tehdä sitä jatkossakin. Kyselylomakkeen kysymyksillä ”Mitkä seikat saivat sinut aloittamaan oman blogin kirjoittamisen?” ja ”Mikä innostaa ylläpitämään blogia?” selvitettiin vastauksia tähän kysymykseen.

Kolmas kysymys on opinnäytetyön kannalta keskeisin eli miten leivontablogit ovat vaikuttaneet leivontakulttuuriin. Kysymyksillä ”Miten olet kehittynyt tämän harrastuksen aikana?”, ”Mitkä seikat innostavat kokeilemaan vaikeitakin leivontatöitä (sokerikoristeet tms.)?” ja ”Miten blogit ovat vaikuttaneet perinteisiin leivontakirjoihin?” etsittiin tähän kysymykseen vastauksia. Näillä kysymyksillä selvitetään voiko blogien avulla kehittyä ja oppia vaikeita konditoria-alan töitä, jolloin tavallisista harrasteliijoista tulee ammattilaisen veroisia. Lisäksi tutkitaan korvaako blogit keitto- ja leivontakirjat tulevaisuudessa vai onko niillä oma jalansijansa leivontakulttuurissa.

Lisäksi kyselyn viimeisellä kysymyksellä ”Millainen on kiinnostava blogi? (Tähän voit kertoa myös esimerkin jostain innostavasta blogista.)” kerättiin tietoa millainen blogi vetää lukijoita puoleensa ja mikä innostaa itseä kokeilemaan uusia asioita. Tällä on suuri merkitys sekä blogin kirjoittajalle että lukijoille.

5 LEIVONTABLOGIT TUTKIMUKSEN KOHTEENA

Tutkimuksen kulku lähti liikkeelle sen suunnittelusta. Tutkimuksen idea ja tutkimussuunnitelma elivät alkuvaiheessa runsaasti. Aihetta rajattiin ja lopulliseksi kysymykseksi nousi leivontablogien vaikutus leivontakulttuuriin. Aiheen valinnan jälkeen mietittiin tutkimukseen liittyvää viitekehystä ja lähdettiin etsimään kirjallisuutta ja lähteitä työhön. Aihe rajattiin kakkuihin, jotta tutkimuksesta ei tulisi liian laaja. Sen jälkeen määriteltiin tutkimuskysymykset, joita tuli kolme kappaletta. Lisäksi mietittiin mistä ja miten kerätään tutkimusongelmiin vastaukset.

Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena, josta tutkimuksen menetelmiksi päätyivät havainnointi sekä avoin kyselylomake. Kysely päätettiin toteuttaa lähettämällä leivontablogien kirjoittajille kysely sähköpostilla, joka vaikutti parhaimmalta vaihtoehdolta vastausten saamiseksi. Tavoitteiksi määriteltiin, että haastattelukysymyksistä saataisiin vastaukset tutkimusongelmiin ja tutkimus tuottaisi selvennystä siihen, miten leivontablogit ovat vaikuttaneet leivontakulttuuriin.

Seuraavissa luvuissa on esitelty työssä käytetyt menetelmät tarkemmin, tutkimuksen kulku sekä vastaukset tutkimusongelmiin. Luvun lopusta löytyvät tutkimuksesta tehdyt johtopäätökset. Havainnoinnissa tarkasteltiin viittä julkista blogia, jotka käsittelevät pääosin leipomista ja kakkuja. Nämä blogit ovat nimeltään Kinuskikissa, Pionilaakso, Sitruunamarenki, Ewelyn's Cakeheaven ja Pullahiiren leivontanurkka.

5.1 Viiden leivontablogin havainnointia

Havainnointia tehtiin pääasiassa viidessä blogissa. Havainnointia on kuitenkin tehty myös muilla sivustoilla. Nämä viisi blogia valikoituvat tutkimukseen niiden kiinnostavuuden vuoksi. Lisäksi blogit ovat suosittuja, niitä päivitetään ahkerasti ja ne olivat ennestään tuttuja työn tekijälle. Blogieja havainnoimalla pyrittiin löytämään vastauksia tutkimusongelmiin. Havainnoimalla selvitettiin mitä leivontablogi on, millainen se on sisällöltään ja otetaanko reseptit kirjoista, toisista blogeista vai keksitäänkö ne itse.

Opinnäytetyössä käytettiin osallistuvaa havainnointia. Vaikka blogien takana on henkilö, ei pyritty tutustumaan tähän henkilöön henkilökohtaisesti vaan henkilön luomaan sivustoon. Havainnointi suoritettiin vierailemalla sivustoilla usein ja tekemällä havainnointia siitä, mitä siellä tapahtuu eli seuraamalla päivityksiä. Lisäksi tutustuttiin siihen, millainen sivusto ylipääntään on ja mitä kaikkea se sisältää. Alle on koottu kaikista viidestä blogista on esittely.

The image shows a screenshot of the Kinuskikissa blog homepage. At the top, there is a header with a photo of a ginger kitten and the text 'Kinuskikissa'. Below the header, there is a navigation menu with links: 'Reseptit ja ohjeet', 'Kinuskifoorumi', 'Etusivu', 'Esittely ja yhteystiedot', 'Kinuski-jäsenyys', 'Vieraskirja', 'Toiveet ja kehitysehdotukset', and 'Sivuston käyttöohjeet'. Below the navigation menu, there is a section titled 'Uusimmat ohjeet' with a carousel of four images showing heart-shaped cakes. At the bottom of the page, there are three columns: 'Kategorioiden' list, a 'Sydänmunkit' post from 16.02.2011 19:09 showing heart-shaped cakes, and 'Yhteistyökumppanit' featuring Dr. Oetker and Dan Sukker products.

Kuva 4. Kinuskikissan blogi. Kuvakaappaus tallennettu helmikuussa 2011.

Medianäkyvyyttä tutkiva Cision julkaisi joulukuun lopussa kymmenen Suomen parhaan ruokablogin listan. Lista on koottu muun muassa kävijöiden sekä linkitysten määrien perusteella. Vuoden 2010 voittajaksi nousi Kinuskikissa.fi-sivusto (kuva 4), joka listattiin vastaavassa listauksessa toiseksi vuonna 2009. Kinuskikissan blogia kirjoittaa kolmekymppinen, kaksostytöjen äiti. Blogia alettiin alunperin kirjoittamaan kokeilumielessä lastenhoidon ohella, mutta blogi on kasvattanut suosiotaan ja kehittynyt. Syksyllä 2010 Kinuskikissa sivusto uusiutui ja perinteisten blogien sisällön lisäksi sivusto tarjoaa lukijoille mahdollisuuden myös äänestämiseen sekä yhteisön. Nykyisillä sivuilla lukijoilla on enemmän osallistumis- ja vaikuttamismahdollisuuksia Kinuskikissa-yhteisössä, mikä erottaa Kinuskikissan blogin muista perinteisistä

leivontablogeista. Taustaltaan Kinuskikissan ylläpitäjä on tavallinen kotileipuri eikä alan koulutusta ole. Blogista löytyy runsaasti ohjeita, vinkkejä, neuvoja sekä kuvia niin valmiista tuoksista kuin leivonnaisten eri valmistusvaiheistakin. (Iltalehti 2011; Kinuskikissa 2011.)



Kuva 5. Pionilaakso blogi. Kuvakaappaus on tallennettu helmikuussa 2011.

Pionilaakso-blogia (kuva 5) kirjoittaa ”reilu kolmekymppinen viiden eläväisen- ja yhden enkelilapsen äiti Oulun naapurista, Kiimingistä”. Blogi on omistettu leivonnalle, lähinnä täytekakuille. Blogista löytyykin paljon upeita kakkuja, joissa koristeet ovat tärkeässä asemassa. Pionilaakson blogista löytyy koristeiden kuvien lisäksi ohjeita ja neuvoja näiden koristeiden valmistamiseen, joista voi ottaa mallia ja oppia. Pionilaakso on perinteinen blogi, jossa leivonnaiset esitellään kauniisti kuvin ja tekstein. (Pionilaakso 2011.)

Kirjoittaja



Hei! Tervetuloa 3 koululaisen äidin ja kotileipurin kakku- ja leivontablogiin. Tänne kerään kuvia ja ohjeita tekemistäni kakuista ja leivonnaisista, sekä joskus myös muista harrastuksista, jotka kaikki ovat jotakin näpertelyä, kortteja, koruja ym. Välillä päivityksiä voi tulla usein, mutta välillä voi olla pidempiäkin taukoja.

Asustelen perheeni kanssa Varsinais-Suomessa, peltojen keskellä.

T: Katri
sitruunamarenki @ luukku.com
(ilman välejä)

Kategoriat

- [Gluteenittomat](#)
- [Halloween](#)
- [Hyvdykekakut](#)
- [Haakakut](#)
- [Juomat](#)
- [Kahvikakut](#)
- [Kerroskakut](#)
- [Koristelu](#)
- [Kortit](#)
- [Koulujuttuja](#)
- [Käsitvöt](#)
- [Kääretortut](#)
- [Lastenkakut](#)
- [Leimasimet](#)
- [Leivokset](#)
- [Leivät ja sämpylät](#)
- [Makeat leivonnaiset](#)
- [Malamuutti Nuna](#)
- [Muffinssit](#)
- [Muotokakut](#)
- [Muut herkut](#)
- [Ohjekuvia](#)
- [Pientä kivaa näpräilyä](#)
- [Pikkuleivät](#)



Ystävänäpäivän pahlaisleivokset :)

14.02.2011 - 22:09

Sainpas vaan aikaiseksi tänään ystävänäpäivän leivonnaisia 😊



Kuva 6. Sitruunamarenki. Kuvakaappaus on tallennettu helmikuussa 2011.

Sitruunamarenki kakku- ja leivontablogia (kuva 6) kirjoittaa kolmen koululaisen äiti ja kotileipuri. Blogiin on kerätty kuvia ja ohjeita tehdyistä kakuista ja leivonnaisista sekä hieman myös muista harrastuksista. Pääosassa blogissa tuntuvat olevan kauniit ja koristeelliset kakut, joita löytyy kerroskakuista muotokakkuihin. Blogista löytyy runsaasti myös muita leivonnaisia, joten pelkkä kakkublogi tämä ei ole. (Sitruunamarenki 2011.)

10 ONLINE

Ewelyn's Cakeheaven



Kirjoittaja
Ewelyn

4-2007 syntyneen pojan 30-vuotias äiti, joka hurautti kakkumaailmaan kertatehtoilta eksytyään sattumalta leivontablogeihin. Tämä blogi keskittyy lähinnä täytekakkuihin, mutta myös muuta makeaa tuotosta on luvassa. Mitään tämän alan koulutusta minulla ei ole, ihan harrastepohjalla mennään. Tällä hetkellä sydäntä lähellä on myös sisustus, josta aina silloin tällöin tulee juttua.

Olisi mukavaa jos ehdit jättää kommenttia viisitiliasi =>

Sähköpostia saa laittaa tähän osoitteeseen: ewelynin@gmail.com

Albin & Edvin 1-vuotta
15.02.2011 - 19:50

Sain tehdä pienille kaksospojille ihan ensimmäisen synttäräkakun <3



Ewelyn's Cakeheaven

Ulkonäöstä toivottiin mm. hempeää, vaaleita sävyjä ja nalleja. Mauksi valittiin vadelma- sekä valkosuklaamousset. Päällinen on marsipania, koristeet vaihtelevasti marsipania ja sokerimassaa.



Yhteistyössä:

Muita leivontablogeja

[Ala Meku](#)
[All You Need Is Sugar](#)
[Ancka bakar kakor](#)
[Annican kokeilut](#)
[Annikan keittiössä](#)
[Anuliin leivonnaiset](#)
[Anun keittiössä](#)
[Askartelua ja Elämänmakujia](#)

[Baka baka liten kaka](#)
[BakeVille](#)
[Belle Paie](#)
[Berry Friends](#)
[Blomma](#)

[Cake Diva](#)
[Cakesusan](#)
[Carsun kakut](#)
[Dream](#)


Elämä makeaksi

FantasITNA

[Hannan keittiössä](#)
[Heleen's hobbies](#)
[Heiin kotiini](#)
[Hello sugar](#)
[Helmeilevä](#)
[Herkkuhetkiä](#)
[Herkkuhovi](#)
[Herkkujen Taikaa](#)
[Herkkupaloja](#)
[Herkkusuut](#)

Kuva 7. Leivontablogi Ewelyn's Cakeheaven. Kuvakaappaus on tallennettu helmikuussa 2011.

Ewelyn's Cakeheaven (kuva 7) on 30-vuotiaan, vuonna 2007 syntyneen pojan äidin blogi. Bloggaaja hurautti kakkumaailmaan eksytyään sattumalta leivontablogeihin. Täytekakut ovat tämän blogin keskipisteessä, mutta myös muita makeita leivonnaisia blogista löytyy. Useat tämän blogin kakuista, etenkin lastenkakut ja ristiäiskakut, ovat koristeltu kolmiulotteisilla hahmoilla. Mitään leivonta-alan koulutusta bloggaajalla ei ole, vaan tuotokset syntyvät harrastepohjalta. Bloggaaja on ollut mukana järjestämässä pienimuotoista kakkukoristekursssia aloittelijoille. (Ewelyn's Cakeheaven 2011.)



**PULLAHIIREN
LEIVONTANURKKA**

www.pullahiiri.com

KIRJOITTAJA
 [Sähköposti](#)


Pullahiiren leivontanurkka

Sivut sisältävät lähinnä omia leipomuksiani. Olen ihan tavallinen kotiäiti ja rakastan kovasti leipomista. Väillä onnistun hyvin ja välillä uunissa käryää... Reseptit ovat vapaassa käytössä, mutta etään kopioi kuvia blogistani!

Voit lähettää minulle sähköpostia osoitteeseen: pullah(a)suomi24.fi

ESIKOISEN 8V. SYNTYMÄPÄIVÄT (OSA 1.)
16.02.2011 - 09:49

Tässä nyt sitten koko tarjottu esikoisen 8v. syntymäpäiviltä. Onneksi muutana uusi reseptikin tuli tarjolle... Tuntuu, että aina samat reseptit pyörivät vuodesta toiseen.



www.pullahiiri.com

KATEGORIAT

- [Joulu](#)
- [Juhlat](#)
- [Jäätelö](#)
- [Jäätelökakut](#)
- [Kakkukurssit](#)
- [Kerroskakut](#)
- [Keväherkut](#)
- [Leivät ja sämpylät](#)
- [Makeat leivonnaiset](#)
- [Makeiset](#)
- [Muffinsit](#)
- [Pizzat](#)
- [Salaatit](#)
- [Sytävät lahjat](#)
- [Täytökakut](#)
- [Ulkomaa herkkuja](#)
- [Voileipäkakut](#)
- [Välit](#)
- [Yleinen](#)
- [Yleistä](#)
- [jalkikarit](#)
- [kakut](#)
- [koristeet](#)
- [koristeluja](#)
- [piikkuleivät](#)
- [suolaiset leivonnaiset](#)

ARKISTO

2011

- [Helmikuu](#)
- [Tammikuu](#)

2010

- [Joulukuu](#)

Kuva 8. Pullahiiren leivontanurkka. Kuvakaappaus on tallennettu helmikuussa 2011.

Pullahiiren leivontanurkka sisältää leipomuksia kuvin ja tekstein (kuva 8). Blogin kirjoittaja on tavallinen kotiäiti, joka rakastaa leipomista. Vaikka blogissa esitelläänkin runsaasti kakkuja, löytyy sieltä paljon muitakin leivonnaisia. Erityisesti kerroskakut ovat tämän bloggaajan erikoisosaamista. Bloggaaja on pitänyt vuonna 2010 Vantaan aikuisopistolla kakkukurseja ja talvikaudella 2011 kurseja järjestettiin lisää. Peruskakkukurssin ja muotokakkukurssin lisäksi on kerroskakkukurssi sekä koristelukurssit. (Pullahiiren leivontanurkka 2011.)

5.2 Kysely blogien kirjoittajille

Tämän opinnäytetyön kyselytutkimusta varten on valikoitu 45 blogia, jotka ovat löytyneet google-hakupalvelua käyttämällä, blogilista.fi -sivuston hakupalvelua käyttämällä tai linkkeinä muiden leivontabloggaajien sivustoilta. Alan ammattilaiset on pyritty rajaamaan otoksen ulkopuolelle. Ammattilaisten rajauksessa on apuna ollut blogin kirjoittajan esittely itsestään. Monet epäselvät tapaukset, joiden ammattilaisuudesta ei voitu olla täysin varmoja, rajattiin työstä pois. Tarkoituksena oli saada tavallisten harrastelijoiden näkemyksiä aiheesta.

Menetelmäksi valittiin avoin kyselylomake, joka koostettiin seitsemästä kysymyksestä. Näillä kysymyksillä oli tarkoitus kerätä vastauksia kolmeen tutkimuskysymykseen. Kysymykset muotoiltiin sellaiseen muotoon, että niihin ei voinut vastata kyllä tai ei, vaan vastaukset olisivat pidempiä. Avoimilla kysymyksillä saadaan paremmin henkilöiden omat mielipiteet ja tietämys aiheesta esiin.

Kyselylomake testattiin eräällä blogin kirjoittajalla, jossa testajaan tuli kommentoida kysymysten ymmärrettävyyttä. Lisäksi testaja vastasi kysymyksiin, jotta nähtiin saadaanko kysymyksillä tutkimuskysymyksiin haettuja vastauksia. Testaja kommentoi vaikeimman kysymyksen olevan ensimmäinen eli mikä on leivontablogi. Tällä kysymyksellä haluttiinkin saada jokaisen mielipide leivontablogin määritelmästä, sillä siihen ei ole olemassa yhtä oikeaa vastausta. Testaja kommentoi haastattelun pituutta, joka todettiin olevan sopivan lyhyt, jotta mielenkiinto vastaamiseen säilyy. Jos innostuu vastaamaan, niin jaksaa kirjoittaa pidemmänkin selityksen, kun kysymyksiä ei ole liikaa. Oletuksena oli, että todennäköisesti blogin kirjoittaja innostuu kirjoittamaan, koska kirjoittaa myös blogiin usein päivityksiä ja aihe kiinnostaa varmasti monia alan harrastajia.

Kyselylomakkeeseen ei tullut muutoksia testauksen jälkeen, joten kyselyt lähetettiin otokseen valituille blogien kirjoittajille sähköpostilla. Kysymykset olivat kaikille samat ja vastauskohdat olivat avoimia. Näin saataisiin enemmän tietoa bloggaajien mielipiteistä. Henkilöt valittiin sen perusteella, että blogit koskivat suuremmilta osin leivontaharrastusta. Näistä monien suosikkeina olivat kakkujen valmistus, vaikka se ei ollut ehtona blogien valinnalle. Valinnoissa kiinnitettiin myös huomiota ahkeraan blogipäivitykseen ja kirjoituksia tuli olla lähes jokaiselta kuukaudelta vuoden aikana. Kysely lähetettiin henkilöille, joilla viimeisin päivitys oli joulukuulta 2010 tai tammikuulta 2011.

Kyselylomake lähetettiin sähköpostin välityksellä kolmellekymmenelle otoksesta satunnaisesti valituille blogin kirjoittajalle maanantaina 24.1.2011 ja aikaa vastata oli seuraavan viikon maanantaihin 31.1.2011 asti. Sähköpostiosoitteet on saatu keräämällä ne kirjoittajien blogeista. Koska vastausten määrä jäi alhaiseksi, lähetettiin kysely vielä 15 henkilölle 1.2.2011 ja aikaa vastata oli 6.2.2011 asti. Näistä neljästäkymmenestäviidestä bloggaajasta 17 vastasi määräaikaan mennessä. Tavoitteena oli, että saataisiin 15 – 20 vastausta, mikä on monesti sopiva otos laadullisessa tutkimuksessa. Vastausprosentti oli 37,8 %. Vastanneiden kesken arvottiin leivontatuotepaketti, joka toimi houkuttimena vastausten saamiseksi. Tuotepaketti arvottiin 9.2.2011 ja arvannon voittajaan otettiin yhteyttä sähköpostilla.

5.3 Tutkimuksesta saatuja tuloksia

Kysely lähetettiin kaikkiaan 45 naispuoliselle henkilölle, sillä tutkimukseen ei löytynyt yhtään tutkimuksen rajaukseen sopivaa miespuolista leivontablogin kirjoittajaa. Kyselyyn vastanneista kaikki olivat naisia ja vastaajien ikäjakauma oli 20 – 40 vuotta. Suurin osa vastaajista oli kotiäitejä. Keskimäärin vastaaja oli siis noin 30-vuotias ja kotiäiti. Nämä tiedot löytyivät henkilöiden blogien esittelyistä, joista myös sähköpostiosoitteet oli kerätty. Näitä tietoja ei kysyty erikseen kyselylomakkeessa.

Saadut vastaukset analysoitiin ja tavoitteena oli saada tutkimusongelmiin vastaukset. Vastauksista on haettu oleellimmat asiat kuhunkin kolmeen tutkimuskysymykseen liittyen. Kyselylomakkeen vastaukset on jaoteltu tutkimuskysymyksiin mukaan, ei kyselylomakkeen kysymysten mukaan, joita oli seitsemän. Lainatut osiot ovat kyselyyn vastanneiden sähköpostiviesteistä ja lähettäjää ei mainita viitteen yhteydessä yksityisyyden suojaamiseksi. Opinnäytetyön tekijällä on hallussaan kaikki vastaukset ja tiedossa kunkin viitteen kirjoittaja. Luotettavuutta tarkastellaan johtopäätöksissä muun muassa uskottavuuden ja vakuuttavuuden kannalta.

5.3.1 Mikä on leivontablogi?

Leivontablogi määritellään blogiksi eli verkkosivustoksi, jossa sitä pitävä henkilö jakaa tietoa ja kokemuksia tekemistään leivonnaisista ja leipomuksistaan. Leivontablogit sisältävät reseptejä ja leivonnaisen kuvia. Ne mielletään avoimiksi päiväkirjoiksi internetissä, jossa bloggaaja jakaa kokemuksiaan, havainnoimaansa ja tietoaan siitä kiinnostuneille. Tavallisesta päiväkirjasta blogi eroaa vastavuoroisuudellaan ja kommunikoinnillaan eli lukijat voivat kysyä tarkennuksia, ohjeita tai apua ja yleensä niihin saa vastauksen. Blogeista löytyy runsaasti tietoa ja vinkkejä sekä ohjeita ja opastusta kaikkeen leivontaan liittyvään.

Leivontablogit ovat sivustoja, joiden sisältö suuntautuu pääsääntöisesti makeisiin leivonnaisiin, ei niinkään suolaisiin leivonnaisiin. Kakkublogit katsottiin kuuluvaksi leivontablogeihin, mutta se määriteltiin yhdessä vastauksessa leivontablogien alaryhmäksi. Leivontablogissa enemmistönä täytyy olla leipomiseen liittyvät merkinnät, ei siis ruuanlaittoon liittyvät. Toki joukossa voi olla ruokaohjeitakin, mutta selvä enemmistö ohjeista tulisi liittyä leipomiseen.

Leivontablogit ovat verkkoympäristössä olevia leivontapäiväkirjoja, joissa jaetaan kokemuksia ja reseptejä. Kauniit kuvat kuuluvat olennaisena osana leivontablogeihin. Blogeissa halutaan esitellä muille lukijoille millaisia leipomuksia tai muuta aiheeseen liittyvää on tullut tehtyä. Suurin osa vastaajista kertoi keräävänsä blogiin reseptejä niin sanotuiksi reseptiarkistoiksi. Omat blogit toimivat hyvänä reseptiarkistona, josta on helppo löytää ne parhaimmiksi todetut ohjeet.

Muutammat vastaajat kertoivat leivontablogien olevan koti- ja perheenäitien henkireikä, jossa voi keskustella leivontaystävien kanssa. Leivontablogi tarkoittaa heille elämäntapaa ja rakasta harrastusta tiiviissä nettiyhteisössä. Leivontablogeja käytetään myös informaation välitykseen.

”Leivontablogi on varmaankin perinteisesti tarkoittanut leivonta-aiheista päiväkirjaa, johon julkaistaan tekemiään leipomuksia ja tallennellaan itselle tärkeitä/ toimivia reseptejä. Käsite on tässä aikojen saatossa laajentunut. Nykyään se on myös vuorovaihtusväline leipomisesta kiinnostuneiden välillä, joillakin blogin pitäjillä se on korostuneemmassa asemassa kuin toisilla.” (Bloggaaja 1)

5.3.2 Mitkä asiat vaikuttavat (leivonnasta) blokkamiseen?

Tärkein syy bloggaamisen jatkamiseen ovat kävijät ja heidän kommentit. Varsinkin positiiviset kommentit vaikuttavat haluun jatkaa oman blogin kirjoittamista ja uusien leivontakokeilujen testausta. Se, että saa positiivista palautetta, innostaa tekemään uusia kokeiluja yhä uudelleen. Tärkeitä ovat myös blogikaverit ja blogivierailijat, heidän vinkkinsä ja neuvonsa.

Vastaavasti toisten blogeissa vierailu ja sinne kommenttien jättäminen on mukavaa. Muiden sivuilla vierailaan useasti ja omat lempiblogit löytyvät oman sivun linkkilistalta. Muiden blogeista saa inspiraatioita, kun näkee mitä muut ovat keksineet ja tehneet. Uuden oppiminen ja jossain onnistuminen tuo entistä suuremman halun kokeilla jotain uutta. Blogien avulla aloittelijallakin on helppo päästä alkuun, kun ohjeet ja neuvot ovat selkeitä.

Idea omasta blogista on syntynyt, kun oli ensin lukenut ja seurannut muiden blogeja. Monet olivat ensin julkaisseet kuvia leivonnaisista Facebookissa, josta idea omasta blogista sai alkunsa. Monet ovat aloittaneet blogin kirjoittamisen ystävien toiveesta sekä heidän rohkaisemana ja kannustamana. Monelle vastaajista on syntynyt halu esitellä omia teoksia muille ja samalla taltioida ne myös omaksi iloksi. Blogit ovat loistavia reseptiarkistoja omaan ja muiden käyttöön.

”Näin erään nykyisen leipiri-kondiittorin blogin ja siellä hänen koristelemiaan tätekkakkuja. Olin hämmentynyt siitä, kuinka kauniista kakuista voi koristella ja muutenkin kuin vain karkeilla. Innostuin leipomisesta uudestaan ja halusin oppia uutta.” (Bloggaaja 2)

”Kävijämäärien noustessa myös kommenttien määrä lisääntyi ja sain vakikävijöitä/leivontablogi ystäviä. Vuorovaikutus nousi yhdeksi innostuksen syyksi. Blogi-innustus ja leivontainnustus kulkevat käsi kädessä.” (Bloggaaja 1)

Vertaistuki on tärkeää blogilaisten kesken. Muiden kanssa voi jakaa onnistuneimmat ja epäonnistuneimmat luomukset. Muilta saa lohdutusta epäonnistuessa tai kehuja, vaikka itsestä olisi tuntunut, että ei ole kunnolla onnistunut. Blogin kirjoittajille on tärkeää huomata, että blogia luetaan sekä ohjeita ja ideoita käytetään. Blogit ovat oiva tapa nähdä miten omat taidot kehittyvät lyhyessäkin ajassa, saati sitten muutamissa vuosissa. Sosiaalinen vuorovaikutus muihin näkyy blogeissa. Monet bloggaajista ovat kotiäitejä, jotka kaipaavat tekemistä. Blogin avulla he saavat uusia ystäviä, joita henkilökohtaisen tapaamisen sijaan tavataan internetissä.

”Olin kotiäiti ja päiviin piti saada jotain tekemistä lastenhoidon ohella. Olen aina tykännyt leipoa ja kokeilla erilaisia juttuja. Oman blogin pitäminen on samalla mukava tapa jakaa reseptejä. Tutut tietävät etsiä sieltä ohjetta, jos jotain onnistunutta on ollut tarjolla!” (Bloggaaja 3)

Eräs vastaajista kertoo kuinka bloggaaminen on vaikuttanut hänen työtilanteeseensa. Kun tieto blogista leviää kavereiden kautta puskaradion tavoin, alkavat uudetkin ihmiset kysellä kakkujen tilausmahdollisuuksista. Facebook on tässä yksi merkittävä väylä. Blogi osoittaa sen mitä osaa tehdä ja sitä kautta saa lisää kakkutilauksia. Mitä enemmän leipoo, sitä enemmän kehittyy ja sitä hienompia tuotoksia saa aikaan ja sitä enemmän ihmiset kyselevät kakuja. Leipominen tuo tunnettavuutta muissa ympyröissä ja parantaa sitä kautta esimerkiksi työllistymistä muissa kuin leipomiseen liittyvissä piireissä.

Kauniit kuvat nousivat esille tutkimuksessa. Blogeissa halutaan esitellä omia tuotoksia kauniisti kuvattuna, sillä huonosti otetut kuvat eivät houkuttele lukijoita. Kuvaamista halutaan myös opetella, yksi vastaajista kävi valokuvauskurssin saadakseen parempia kuvia. Kuvilla halutaan saada kävijöissä aikaan positiivisia reaktioita. Osa aloitti tämän harrastuksensa oman leivonnaistensa kuvaamisella. Näille otoksille haluttiin saada paikka johon kuvat voitaisiin laittaa talteen, mielellään reseptien kera. Näin ovat syntyneet ideat oman blogin kirjoittamisesta.

5.3.3 Miten leivontablogit vaikuttavat leivontakulttuuriin?

Nykyisin reseptejä ei monesti oteta suoraan jostain kirjasta tai blogista, vaan niitä kehitellään itse. Ne voivat olla kokonaan uusia ideoita tai osaksi muiden resepteistä muokattuja. Yksilöllisyys on tärkeää myös leivonnaisissa. Kakkujen ulkomuotoihin panostetaan jatkuvasti yhä enemmän sisältöä unohtamatta. Blogeista saadaan ideoita omiin kokeiluihin ja halutaan kokeilla jotain sellaista, mitä muut bloggaajat ovat valmistaneet. Uusista kakku- ja elintarvikkeista leviää tieto blogeista toiseen, joten monet ostavat näitä tuotteita leivontaan erikoistuneista kaupoista itselle kokeiltavaksi. Eräässä vastauksessa näiden tuotteiden kerrotaan yleisesti olevan niin laadukkaita, että ne eivät petä käyttäjänsä.

Koristelun osuus leivonnassa on kasvanut ja koristeiden valmistusta pidetään tärkeänä. Oma työtä arvostetaan, eikä haluta ostaa valmista. Amerikkalaistyylinen kakukoristelu on muotia eli koristelut ovat hyvin runsaita ja näyttäviä. Täytekakkuihin tehdään koristeita, jotka liittyvät jollakin tavalla juhinnan kohteeseen tai juhinnan aiheeseen. Nämä koristeaiheet voivat olla hyvinkin haastavia ja niiden valmistuksessa kokeillaan vaikeita töitä. Myös uusia tekniikoita kokeillaan, kun on huomattu muidenkin onnistuneen niissä. Kun näkee muiden tavallisten kotileipureiden onnistumisia, haluaa itsekin kehittyä ja onnistua. Taidot ja tiedot löytyvät nykyään harrastelijaltakin, eikä tarvitse käydä alaan liittyviä kouluja oppiakseen uusia asioita ja tekniikoita.

Osalla vastaajista kaikki on pitänyt opetella alusta alkaen ja he kertoivat, etteivät osanneet leivonnasta juuri mitään ennen tämän harrastuksen alkamista. Kaikki vastaajat olivat sitä mieltä, että omalla kohdalla kehitystä on tapahtunut. Leipomista ja leivonnaisten valmistusta on opeteltu katselemalla mallia muista blogeista. Monet bloggaajista haluavat neuvoa muita, koska ovat saaneet itsekin oppinsa blogeista. Neuvoja annetaan sekä kommentteissa että sähköpostilla. Blogien myötä monelle on tullut rohkeutta kokeilla erilaisia ohjeita. Muita blogeja seuraamalla saa vinkkejä ja ohjeita uusiin työskentelytapoihin sekä koristeluihin ja monet uudet tuotteetkin tulevat tutuiksi blogien kautta. Muiden blogeja seurattaessa innostuu kokeilemaan uusia työtapoja, välineitä, raaka-aineita tai ohjeita leivonnassa.

” – – joskus tuntuu ettei uskaltautuisi lähteä kokeilemaan jotain uutta vaikeampaa juttua mutta kun löytää hyvät ja selkeät ohjeet niin sitä mielellään myös kokeilee ja toteaa lopuksi että tämähän meni hyvin, teen myös jatkossakin näin. Kakkujen kohdalla se näkyy selkeimmin. Olen oppinut paljon uusia tekniikoita, mutta olen oppinut paljon myös perusleipomisesta – – ” (Bloggaaja 4)

Kirjojen merkitys leivonnassa on hieman muuttunut. Reseptit otetaan suurelta osin blogeista, mutta kirjoja käytetään yhä apuna reseptien etsintään. Monet vastaajista omistavat runsaasti leivontaan liittyvää kirjallisuutta, mutta kertoivat silti etsivänsä ohjeet blogeista. Perusohjeita ja vanhojen reseptien ohjeita katsotaan edelleen kirjoista. Kun halutaan kehittää uusia reseptejä, otetaan kirjoista vinkkejä uusille ideoille. Vaikka ohjeita etsitään edelleenkin kirjoista tai netistä hakupalveluita käyttämällä, monesti vinkkejä koristelumalleihin etsitään blogeista. Blogit ovat uusiin muotivirtauksiin reagoivia, sillä niistä saa ajan polttavimmat uutuuudet heti tietoon.

”Blogit ovat huomattavasti parempi paikka etsiä ohjeita, sillä siellä olevista kommentteista ja tekijän kirjoituksista saa rehellisen tiedon onko ohje kokeilemisen arvoinen, ja kuinka helppo/vaikea valmistettava se on, lisäksi kuva kertoo enemmän kuin tuhat sanaa.” (Bloggaaja 5)

Nykykirjojen kuvituksen ja kuvien todettiin olevan parempia kuin ennen. Toisaalta kritisoitiin leivontakirjojen merkityksen rappeutumista. Jos yksi keksii muffinssikirjan, niin hetkessä niitä on useampia, eikä varsinaisesti mitään uutta kuitenkaan. Yleinen innostus leivonnasta on varmasti lisännyt lukijoita myös leivontakirjoille. Kirjojen markkinointi blogeissa tuo lisää lukijoita ja myyntiä, esimerkkinä Ulla Svenskin leivontakirjat. Svensk omistaa myös Ullan unelma-leivontatarvikekaupat.

”Itse etsisin perinteisestä leivontakirjasta jonkin perusohjeen, muut ohjeet etsisin blogeista. Itse ainakin käytän vähemmän nykyään leivontakirjoja ja enemmän blogeja. Tosin joitain uusia leivontakirjoja käytän todella paljon. Uusissa leivontakirjoissa näkyy selvästi mielestäni blogien vaikutus. Monet uusien leivontakirjojen tekijöistä ovatkin alunperin bloggaajia (esim. Ulla Svensk ja Hellapoliisi, joka tosin on enemmän ruokapainotteinen, mutta leivontaa on mukana jonkin verran). Ohjeet ovat moderneja ja ulkonäköön on monesti nähty vaivaa. Ohjeet tavallaan tukevat blogia tai ovat muuten yhteydessä blogiin.” (Bloggaaja 6)

5.4 Johtopäätökset

Yleisin syy blogin ylläpitämiseen oli positiivinen palaute ja kommentoinnit. Harva bloggaaja kirjoittaa blogia pelkästään omaksi iloksi. Kun blogilla on lukijoita, innostaa se päivittämään blogia useammin ja kokeilemaan uusia asioita. Tästä tulee tavallaan kierre. Hyvä ja usein päivittyvä blogi saa lukijoita helpommin. Lukijat saavat bloggaajat päivittämään blogejaan ahkerammin, mikä puolestaan lisää lukijoita. Tämä edellyttää sen, että bloggaaja kirjoittaa hyvin ja kuvat ovat kauniita.

”Ihminen on siinä mielessä yksinkertainen eläin, että meillä kaikilla on taipumusta barjoittaa sellaisia asioita, joista saamme myönteistä palautetta ja palkkioita.” (Kilpi 2006, 85).

Leivontablogi merkitsee jokaiselle bloggaajalle omanlaista näkemystä aiheesta, eikä suoraa määritelmää ole. Leivontablogi on paikka, johon leivonnasta kiinnostuneet ihmiset kirjoittelevat muistiin kokeilemiaan ohjeita ja esittelevät tekemiään leivonnaisia. Toisaalta taas leivonnasta kiinnostuneet ihmiset hakevat sieltä ideoita ja ohjeita. Vastausten perusteella leivontablogi voitaisiin määritellä seuraavasti: päiväkirjamainen sivusto, jonka pääsisältönä ovat leivonta-aiheiset päivitykset.

Havainnoimalla saatiin selville leivontablogien sisällöstä. Leivontablogit sisältävät leivonnaisien kuvia ja ohjeita. Blogeissa löytyy kategorioita eri leivonnaisille ja koristeille tai vaikkapa eri kakuille, kuten hyydytetyt kakut, lastenkakut tai fantasiakakut. Näistä blogeista löytyy kommentointimahdollisuus ja blogien pitäjät vastaavat niissä lukijoiden laittamiin kommentteihin ja kysymyksiin. Blogeista löytyy myös blogin kirjoittajan esittely sekä linkkilistat muiden bloggaajien sivustoille. Ainoastaan Kinuskikissan blogi eroaa hieman muista tutkimuksen blogeista sisältämällä äänestysmahdollisuuden sekä yhteisön, johon pitää kirjautua. Kinuskikissa, Sitruunamarenki ja Ewelyn’s Cakeheaven sivustot sisälsivät linkkejä eri yritysten, lähinnä kakku- ja leivontatarvikekauppojen sivuille. Kinuskikissan sivuilla oli lisäksi linkkejä yhteistyöyrityksien sivuille ja heidän mainoksiaan.

Leivontakulttuuri muuttuu ja kehittyy koko ajan. Tutkimuksen perusteella voitaisiin todeta, että blogeilla on vaikutusta sen muuttumiseen. Blogeista näkyy muutos ja kehitys kakkujen osalta. Koristeluihin panostetaan yhä enemmän ja kakkuja valmistetaan mihin tahansa pienenkin juhlaan tai arkeen. Välineitä ja tarvikkeita ostetaan leivonnan erikoiskaupoista.

Keittokirjat ovat osaksi korvautuneet blogeista etsittävillä ohjeilla. Koristeluohjeita ja vinkkejä haetaan blogeista. Blogeista voi helposti poimia yhden idean yhdestä blogista ja toisen toisesta. Nykyaikana ei ohjeita ja reseptejä noudateta orjallisesti, vaan niihin pyritään saamaan omanlainen leimansa. Blogeissa on yleisesti aina maininta reseptin alkuperästä. Usein kuitenkin blogeissa käy ilmi, että reseptiä on muokattu alkuperäisestä omaan käyttöön sopivammaksi, kuten raaka-aineita korvattu toisilla, raaka-aineiden määriä muuteltu tai reseptiin on yhdistelty muitakin ohjeita.

Leivonnasta bloggaavat ihmiset ovat pääosin naisia. Tutkimuksen aikana löytyi vain yksi miehen kirjoittama leivontablogi, jota pitää vuonna 1994 syntynyt koululaispoika. Blogia kui-

tenkin päivitetään kohtalaisen harvoin. Myös koti- ja perheenäitien osuus leivontablogien kirjoittajien keskuudessa on suuri. Tulos selittyy sillä, että monet kaipaavat muuta tekemistä lasten- ja kodinhoidon lisäksi. Blogit ovat monelle sosiaalinen tapahtuma, jossa voi tavata virtuaalisesti blogien kautta saatuja ystäviä.

Blogin ylläpitäminen on kaikella tapaa hyvin kokonaisvaltaista ja sen vaikutukset näkyvät esimerkiksi sosiaalisiin suhteisiin. Yllättävää on se, että se on monelle sosiaalinen tapahtuma, jossa melkeinpä puolittuntemattomat ystävät vaihtavat kuulumisia ja ohjeita internetin välityksellä, eivät kahvipöydän ääressä. Henkilöistä voi tulla läheiset blogien välityksellä vaikka todellisuudessa toista ei olisi henkilökohtaisesti ikinä tavannut.

Kysymykseen mahdollistaako blogit ammattimaisen työn leivonnassa voitaisiin tutkimuksen perusteella olettaa, että blogeilla on suuri vaikutus harrastelijoiden ammattimaiseen työnjälkeen. Toisten onnistuminen lisää omaa halua kokeilla uusia asioita ja monesti sekä onnistuminen että epäonnistuminen vain lisäävät halua pyrkiä parempaan ja parempaan. Blogeista mallia ottamalla voi siis kehittyä. Joistakin blogin kirjoittajista on kehittynyt kakkutaitureita, jotka valmistavat sivutyönään kakkuja ja koristeita. Näistä harrastajista on tullut tavallaan ammattilaisia, jotka valmistavat tilaustyönä kakkuja ja koristeita ilman kondiittorin tai vastaavan koulutusta. Esimerkiksi Pionilaakso blogin kirjoittaja kertoo esittelyssään, että häneen voi ottaa yhteyttä sähköpostilla, mikäli haluaa tilata kakkuja harrastelijalta. Myös eräs vastaaja ilmoittaa mahdollisuuden valmistaa tilauskakkuja. Näin ollen korkeatasoista työtä on mahdollista saada harrastelijaleipurilta.

Blogeista ei suoranaisesti löydy selvää merkkiä siitä, onko leivontakulttuuri menossa johonkin tiettyyn suuntaan, mutta amerikkalaistyylliset kerroskakut tuntuvat olevan nousemassa suosioon leivontablogeissa sekä kakkubuumiin oletetaan vain kasvavan. Myöskin fantasiakakut ja kolmiulotteiset hahmot kakkujen päällä tuntuvat olevan tämän hetken suosituimpia aiheita.

Leivontaan ja kakkujen tekemiseen panostetaan, jolloin ostetaan erikoisia raaka-aineita ja välineitä. Kakkujen tekeminen on aikaa vievää työtä ja siihen voi kulua useista tunteista jopa työpäivään verrattavissa oleva aika. Lisäksi monesti pohjat pitää tehdä etukäteen, täytteet olla hyytymässä yön yli tai monet koristeet pitää tehdä reilusti aikaisemmin, jotta ne ehtivät kuivua. Kakkuihin ja koristeluihin uhrataan aikaa ja rahaa makua kuitenkaan unohtamatta. Nykyisin käytetään uudenlaisia makuyhdistelmiä enemmän. Lime-mansikka-, valkosuklaa-glögi-

tai kahvi-kermalikööriakut eivät ole mitenkään harvinaisia ja täytteissä voi jopa olla useita eri makuyhdistelmiä. Vaikka ulkonäkö on näissä koristeellisissa kakuissa tärkeä, ei makua voida unohtaa myöskään. Se on tavallaan tasapainottelua niiden välillä.

Eräät seikat, jotka nousivat tutkimuksessa pinnalle, olivat valokuvat blogeissa. Hyviä kuvia arvostetaan ja niitä pidettiin erittäin tärkeänä osana blogeja. Taitava bloggaaja on myös hyvä valokuvaaja. Monet bloggajista kertoivat, että ovat kehittyneet valokuvaamisessa. Parhaimpia otoksia ei oteta perinteisillä kameroilla, vaan käytössä ovat järjestelmäkamerat, joilla saadaan laadukkaampia kuvia. Kuvat olivat tärkeitä sekä lukijoiden että kirjoittajien kannalta. Kiinnostavat ja hyvät valokuvat tuotoksista lisäsivät lukijoiden kiinnostusta blogia ja reseptejä kohtaan. Hyvät kuvat blogeissa innostavat kokeilemaan leivonnaisia ja reseptejä itse, mutta ne myös viihdyttävät sivujen selaajia ja antavat syyn tulla sivuille uudestaan vierailulle.

Kiinnostava blogi sisältää seuraavia ominaisuuksia: hyvät ja kauniit kuvat leipomuksista, blogin tunnelma on viihtyisä, blogi päivittyy usein, ohjeet ovat yksityiskohtaisia ja sieltä löytyy vinkkejä, sisältö on idearikas ja bloginpitäjä on mukava. Yli puolessa vastauksista mainittiin kiinnostavaksi blogiksi Mansikkamäki. Blogia keuhuttiin innostavaksi, kannustavaksi ja idearikkaaksi. Mainintoja kiinnostavista blogeista saivat Pionilaakso, Ewelyn's Cakeheaven, Kinuskikissa ja Rouva Veen kokkaukset sekä muutamat ulkomaiset blogit. Kinuskikissan blogia kritisoitiin toisaalta sen nykyisestä muodosta, joka miellettiin hieman kaupalliseksi.

Tutkimuksen luotettavuutta tarkastellaan uskottavuuden ja vakuuttavuuden kannalta. Koska hyvin samankaltaisia vastauksia tuli esille, otos oli sopivan kokoinen ja kylläntymispiste saavutettiin. Useat samankaltaiset vastaukset antoivat tutkimukseen uskottavuutta. Koska vastaajat eivät kuitenkaan ole ammattilaisia, ei voida olla täysin varmoja tulosten luotettavuudesta. Mikäli vastaajat olisivat olleet alan ammattilaisia, saattaisivat vastaukset olla hieman erilaisia kuin mitä nyt saatiin.

Lähteinä käytettiin kirja- ja internetlähteitä sekä artikkeleita ja leivontablogeja. Aluksi lähteiden löytäminen oli vaikeaa, koska leivontakulttuurista ja leivontablogeista on vähän kirjallista tietoa. Luotettavaa tietoa saatiin kirjoista, joista löytyi tietoa leivonnaisten historiasta. Lisäksi käytettiin ruoka-alan sivustoja, joita voitiin pitää luotettavina tiedonlähteinä. Tätä kautta pystyttiin muodostamaan käsitys siitä, mitä on leivontakulttuuri ja mitä se sisältää. Lisäksi leivontablogeista saatiin kirjallisen materiaalin lisäksi tietoa, kun perehdyttiin siihen mitä ja mil-

laisia blogit ovat tai voivat olla. Lähteitä on opinnäytetyön tekemisessä käytetty paljon, sillä yksittäisistä lähteistä saatu informaatio oli melko vähäistä.

Tässä opinnäytetyössä tutkijan tekemillä johtopäätöksillä on ollut merkittävä rooli vastausten analysoinnissa, joten tutkimus olisi luotettavampi, mikäli tutkimus toistettaisiin toisen tutkijan tekemänä. Tutkimuksen luotettavuutta voitaisiin lisätä tekemällä kysely, jossa perehdyttäisiin pelkästään leivontablogien vaikutukseen leivontakulttuurin kehittymisessä. Tutkimus voitaisiin toteuttaa haastattelumenetelmällä, jolloin lisäkysymyksillä saataisiin lisää informaatiota.

Mikäli kyselylomakkeen kysymykset olisivat olleet tarkempia, olisi vastauksia saatu helpommin tutkimuskysymyksiin. Näillä avoimilla kysymyksillä vastaajille jäi kuitenkin enemmän mahdollisuutta antaa omia mielipiteitään aiheista, eikä vastauksia pyritty ohjaamaan mihinkään suuntaan. Suurin osa vastaajista antoi kysymyksiin tarkkoja ja hyvin pohdittuja mielipiteitä. Tämä helpotti tutkijan työtä löytää oleellimmat asiat tutkimuksen kannalta. Riski tietenkin oli, että vastaajat olisivat voineet käsittää kysymykset toisin kuin tutkija oli ajatellut, mutta tämä pyrittiin ehkäisemään kyselylomakkeen testauksella. Lisäksi epäoleelliset asiat vastauksissa tuli jättää huomioimatta, jotka eivät olleet oleellisia tutkimuksen kannalta. Tutkimuksella saatiin vastaukset siihen, mitä haluttiinkin saada tietää.

6 POHDINTA

Tämän tutkimuksen aiheena olivat kakut ja leivontablogit. Tutkimuksessa pyrittiin selvittämään leivontablogien vaikutusta leivontakulttuuriin sekä kakkubuumin kehittymiseen. Tutkimuksessa perehdyttiin kakkuihin, sillä kakuista näkyy selvin muutos ja kehitys sekä ulkonaössä että sisällä. Raaka-aineilla ja välineillä on aina ollut merkitystä kakkujen kehittymiseen. Kakut ovat tällä hetkellä jonkinlainen ilmiö leivontamaailmassa ja voitaisiin puhua kakkubuumista. Monet leivontabloggaajat keskittyvät blogeissaan kakkuihin, joten tutkimuksessa haluttiin käsitellä ajankohtaista asiaa ja ilmiötä. Koska leivontablogeja ei ole tutkittu kovinkaan laajasti, oli aihe uusi ja mielenkiintoinen. Toisaalta tutkimuksen teko oli erityisen haastavaa aiheen erilaisuuden takia.

Leivontakulttuuria voitaisiin pitää yhtenä kulttuurin osa-alueena. Lisäksi kakkukulttuuri voidaan käsittää leivontakulttuurin ala-kulttuurina. Leivontakulttuurin juuret ovat alunperin syntyneet leipäkulttuurin kehittymisestä. Leivontakulttuurin osalta leivän arvostuksen nousminen on merkittävää. Vasta viime vuosikymmenillä leivonnasta on tullut enemmän harrastus kuin kotitaloustyö. 2000- ja 2010-luvulla arvostetaan taas tuoretta, terveellistä ja itse leivottua leipää. Niin sanotut pienet kivijalkaleipomot ovat suuressa merkityksessä leivän uudessa nousussa, sillä monella ei ole kotonaan mahdollisuutta tehdä esimerkiksi ruisleipää. Lisäksi paikalliset leipomot pitävät hengissä paikallisia erikoisuuksia ja leivonnaisia.

Täytekakut ovat kehittyneet Suomessa 1920-luvun täyttämättömistä ja kuorruttamattomista kakuista 2010-luvun sokerimassalla kuorrutettuihin ja moussella täytettyihin upeisiin luomuksiin. Näihin lähes sataan vuoteen mahtuu paljon kehitystä niin teollisuudessa kuin raaka-aineissakin. Teollinen kehitys on mahdollistanut kakku- ja leivontakulttuurin kehittymisen ja uusia tuotteita kehitetään koko ajan markkinoille. Kakkukulttuuri alkoi kukoistaa 2000-luvun lopulla, eikä sille näy loppua.

Opinnäytetyössä käy ilmi leivontaa helpottavien valmistuotteiden kehitys. Tavallaan tässäkin asiassa on palattu takaisin alkuun. 1940-luvulla valmistuotteita ei haluttu käyttää, koska ne muistuttivat korvikkeita ja kaikki haluttiin tehdä itse alusta loppuun. Valmistuotteilla on nykyaikana runsaasti kysyntää, mutta tämän päivän ajatuksena on jälleen, että saa tehdä itse. Lähinnä aikaa säästäviä valmistuotteita ostetaan kaupoista ja leivontaan erikoistuneista kau-

poista kuten sokerimassaa. Puolivalmiit kakkutaikinat eivät ole harrastelijaleipojien suosiossa edelleenkään.

Keitto- ja lähinnä leivontakirjoissa on tapahtunut valtava muutos lähivuosisikymmeninä. Monet keittokirjat vielä parikymmentä vuotta sitten sisälsivät laajan joukon reseptejä ja kirjat olivat kotikokkien oppaita lähes mihin tahansa ateriaan. Leivonnaiset kuuluivat osaksi näitä oppaita, mutta ohjeet olivat perusohjeita, kuten muutamia kakkureseptejä, piparkakkureseptejä ja pullareseptejä. Nykyisin keitto- ja leivontakirjat ovat painottuneet johonkin tiettyyn alueeseen, tuotteeseen tai jopa raaka-aineeseen. Kakut, suklaa, muffinit, pulla ja piparit ovat saaneet oman leivontakirjansa useina eri versioina.

Kirjat ovat muuttuneet ajan saatossa. Kirjojen ulkoasuun panostetaan yhä enemmän ja kuvat ovat tärkeässä roolissa. Kuvat ovat selkeitä ja taiteellisia. Ei tyydytä pelkkään kuvaan valmiista kakusta, vaan kuvassa voi olla puoliksi syöty kakku murusineen, mikä lisää houkuttelevuutta. Ennen varsinaista reseptiä voi kirjoissa olla kerrottu hieman kyseisestä leivonnaisesta, kuten sen historiasta tai siitä, miksi se on päätynyt mukaan kirjaan. Nykyisin kirjat ovat monesti koosteita kirjoittajan omista suosikkiresepteistä.

Ennen reseptit kulkeutuivat henkilöltä toiselle, parhaimmat ohjeet siirtyivät äideiltä tyttärille ja naapurin leivonnaisten ohjeita kyseltiin kahvipöydässä. Ruokaohjeet olivat arvokkaita perintöjä sukupolvelta toiselle. Kirjan sivuille lisättiin huomautuksia ohjeista tai kokonaan uusia ohjeita ajan saatossa ja suosituimmat reseptit erotettiin tahrojen määrystä. Enää ei äidin ohjeita kirjoiteta käsin ruutuvihkoon ja sivuun piirretä kuvaa lyijykynällä, miltä leivonnaisen pitäisi näyttää. Ohjeet ja kuvat löytyvät internetin hakupalveluita käyttämällä. Nykyisin reseptejä napataan sieltä täältä. Yksi resepti kirjasta, toinen blogeista, kolmas nettisivuilta. Monet bloggaajat toteavat sivustoillaan, että reseptit ovat omia, ellei toisin mainita. Reseptit ovat usein yhdistelmiä eri blogeista ja kirjoista, joita sitten itse muokataan omaksi.

Mielenkiintoinen huomio on se, miten yhteisöt ovat muuttanut blogien myötä virtuaalimaailmaan. Leivontaystävät jakavat kokemuksiaan, leivonnaisiaan ja arkea blogien välityksellä. Kulttuuri on siirtynyt kahvipöydästä internetin maailmaan. Ennen yhteisöt koostuivat heistä kenen kanssa vietit aikaa yhdessä. Nykyajan yhteisöt koostuvat erilaisista ryhmistä, joiden kanssa kokoontutaan virtuaalisesti. Facebookissa on omat yhteisöt, joissa voi olla monessa mukana sekä blogeista löytyvät omat yhteisönsä. Yhä edelleen oman yhteisönsä muodostavat ne ihmiset ja ystävät, joiden kanssa vietetään aikaa.

Opinnäytetyötä tehdessä huomio kiinnittyi naisten asemaan ennen ja nyt. Voitaisiin puhua jopa jonkinlaisesta ilmiöstä. Naisten rooli on aina ollut opettaa ja valistaa. 1900-luvun alussa talouskouluissa naiset opettivat toisia naisia kotitalouden saloihin, naiset tekivät keittokirjoja ja oppaita perheenemännille ja naiset jakoivat toisilleen reseptejä ja opettivat toisiaan leipomaan ja laittamaan ruokaa. Lähes sata vuotta on kulunut, kun saman ilmiön voi havaita uudelleen. Nykyaikana naiset opettavat taas toisiaan. 2000-luvulla saman ilmiön voi huomata blogeista. Naiset opettavat toisiaan haastaviin leivontatöihin tekemällä niitä itse ja näyttämällä mallia sekä neuvomalla ja kertomalla vinkkejä.

Leivontaa harrastavat haluavat oppia vaikeita leivonta- ja konditoriatöitä ja yleensä esittää niitä sitten muille. Tuotteiden valmistamista harjoitellaan ja valmiita töitä esitellään blogeissa. Vaikeimmaksi konditoriatyöksi Kondiittorin käsikirjassa on määritelty sokerityöt, joita ovat vedetty, valettu, puhallettu ja kehrätty sokeri (Heinonen ym. 2003, 98). Joistakin harrastelijoiden leivontablogeista voi löytää jopa näiden vaikeiden sokerikoristeiden tekoa. Heidän antamansa malli voi lisätä muiden harrastelijaleipureiden intoa kokeilla näitä töitä jossain vaiheessa.

Opinnäytetyön tekeminen oli opettavaa. Alussa haastavaksi muodostui aiheen valinta ja rajaus, sillä ideoita syntyi paljon. Kun lopullinen idea saatiin rajattua, tuotti lähdemateriaalin löytäminen vaikeuksia. Lopulta lähdemateriaalia kuitenkin löytyi niin paljon, että sitä piti karsia. Leivonnaisten historiaa ja muutosta on ollut mielenkiintoista selvittää. Opinnäytetyöhön on saatu kerättyä useista eri lähteistä koostuva kattava ja monipuolinen selvitys leivonnaisten historiasta. Leivontablogien tutkiminen on ollut erityisen antoisaa, sillä tutkimuksia leivontablogeista on vähän. Tutkimussuunnitelma on elänyt opinnäytetyön mukana ja tutkimuskysymykset vaihtuivat moneen kertaan. Tuloksista löytyi yllättäviä asioita, joita ei osannut aiheita valitessa edes miettiä.

Tutkimusta voisi kehittää hyvinkin moneen suuntaan. Esimerkkinä voitaisiin tehdä tutkimus leivontablogien käytöstä opetusvälineenä ravitsemisalalla. Sisällön analyysi voisi olla yksi vaihtoehto jatkotutkimusaiheeksi, jossa selvitetäisiin leivontakulttuurin muuttumista kirjoista blogeihin. Miten kieliasu on muuttunut ja onko niin sanotulla vapaalla tekstillä vaikutusta leivontakulttuuriin kirjakielen sijasta. Koska opinnäytetyössä huomio kiinnittyi naisten rooliin ennen ja nyt, voitaisi naisten asemaa tutkia enemmän leivontakulttuurin saralla.

Tutkimuksen teko oli alussa haastavaa, kun ei tiennyt miten aihetta pitäisi lähestyä ja tutkia. Aihe oli kuitenkin erittäin kiinnostava. Opinnäytetyön teossa huono puoli oli pakkomieltäinen halu leipoa, sillä blogien herkulliset ohjeet nostivat veden kielelle. Valokuvilla, blogin mielenkiintoisella ulkoasulla ja hyvillä resepteillä on siis valtava vaikutus blogien kiinnostavuuteen. Kuvat ja ohjeet innostavat leipomaan ja kehittymään. Omalle kohdalle kävi myös niin ja jäin leivontablogien seuraamiseen koukkuun. Leivontablogeja seurattaessa teki mieli kokeilla uusien leivonnaisien valmistusta ja uusia tekniikoita. Opinnäytetyöprosessin aikana oma leivontavälinevarasto laajeni uusilla välineillä tutustuttuani leivontatarvikekauppojen maailmaan.

Lopuksi päätin liittää oman otoksen (kuva 9), jossa ensimmäistä kertaa kokeilin vaahtokarkkimassan tekoa ja siitä valmistettua kenkää. Näitä vauvan kenkiä näkyy monissa blogeissa ristiäiskakkujen koristeena. Leivontablogit innostivat kokeilemaan täysin uusia, jopa haastavia töitä ja sekä massan valmistus että siitä muotoilu olivat minulle täysin uusia kokemuksia. Täytyy myöntää, että ilman blogista napattuja ohjeita, olisin tuskin näissä onnistunut. Harjoittelua tosin kaipaa, mikäli haluaa yltää yhtä hyvin suorituksiin, kuin monissa leivontablogeissa. Vaahtokarkkimassan ja tennarin ohjeet on otettu Pionilaakson blogista.



Kuva 9. Vaahtokarkkimassasta valmistettu kenkä ja ruusu 2011.

LÄHTEET

PAINETUT LÄHTEET

Aalto, T. & Yoe Uusisaari, M. 2009. Nettiä elämää. 3. painos. Helsinki: BTJ Kustannus.

Aaltonen, I., Tissari-Simola, V., Malinen, M., Vatanen, S. & Bläfield, M. 2005. Isoäidin keittiössä. Makuja ja muistoja. 2. painos. Yhtyneet kuvalehdet Oy. Helsinki: Otava.

Alasilta, A. 2009. Blogi tulee töihin. Helsinki: Infor Oy.

Alasilta, A. 2002. Verkkokirjoittajan käsikirja. 2. painos. Helsinki: Infor-viestintä.

Alenius, T. 2008. Mestari Aleniuksen kakkuklassikot. Helsinki: WSOY.

Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Heinonen, J., Jouppila, K. & Salovaara, H. 2003. Kondiittorin käsikirja. 2. painos. Helsinki: Suomen Leipuriliitto ry.

Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15. uudistettu painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Jaatinen, S. 2004. Kortilla korviketta. Säännöstelyä ja selviytymistä pula-ajan Suomessa. Helsinki: Multikustannus.

Järvinen, P. 2010. Yksityisyys – turvaa digitaalinen kotirauhasi. Jyväskylä: WSOYpro.

Kilpi, T. 2006. Blogit ja bloggaaminen. Jyväskylä: Gummerus.

Knuuttila, M. 2006. Pappilan hätävara –vieraanvaraisuuden taidosta. Helsinki: Kustannus Oy Arkki.

Knuuttila, M. 2010. Kauha ja kynä. Keittokirjojen kulttuurihistoria. Helsinki: SKS.

Langlet, M. 1991. Näköispainos vuonna 1885 julkaistusta teoksesta 1–2. Osa 1. Täydellinen käsikirja perheenemännille. Helsinki: Art House Oy.

- Leino, A. 2010. Markkinoinnin ja viestinnän digitaaliset mahdollisuudet. Helsinki: Infor Oy.
- Maher, B. 1996. Maailman parhaat kakut. Helsinki: Gummerus.
- Metsämuuronen, J. 2000. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Viro: Jaabes OÜ, Võru.
- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon – Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Helsinki: WSOY.
- Ollikainen, E., Määttä, S. & Hämäläinen M. 2000. Hyvvee ja hyvän parasta – Savolainen keittokirja. 2. painos. Kuopio: Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu ja Pohjois-Savon ammatillinen instituutti, matkailu- ja ravitsemisala, Savonia.
- Peltomäki, S., Välimäki, P. A., Minni, R. & Koponen P. 1997. Laatua leivontaan. Leipomotekniikka ja ammattisanastot. Helsinki: Opetushallitus.
- Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Vantaa: Hyvää Suomesta.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2002. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.
- Turtia, K. 2009. Gastronomian sanakirja. Helsinki: Otava.
- Uusivirta, H. 1998. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. 4.painos. Porvoo-Helsinki-Juva: WSOY.
- Valli, R. 2007. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1: Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Toim. Aaltola, J. & Valli, R. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Viitasaari, A. 2006. Ravintolaruokien historiaa. Helsinki: WSOY.

VERKKOLÄHTEET

- Agricola Suomen historiaverkko. 2008. Kokki-Kirja. Saatavissa: <http://agricola.utu.fi/hist/kktk/kokkikirja/> (luettu 1.3.2011)
- Ala-Ajos, M. 2010. Opinnäytetyö. Blogien suosion salaisuus. Saatavissa: https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/20799/Ala-Ajos_Maria.pdf?sequence=1 (luettu 1.3.2011)

- Alfred Kordelinin Säätiö. 2010. Saatavissa: <http://www.kordelin.fi/palkinnot.php> (luettu 21.10.2010)
- Blogilista. 2011. Saatavissa: www.blogilista.fi (luettu 2.3.2011)
- Blogilista. 2011. Kanava: Ruoka & Juoma. Saatavissa: <http://www.blogilista.fi/kanava/ruoka-juoma/20> (luettu 2.3.2011)
- Blogilista. 2011. Leivonnaiset. Saatavissa: <http://www.blogilista.fi/avainsana/leivonnaiset> (luettu 3.2.2010)
- Blogilista. 2011. Blogit. Saatavissa: <http://www.blogilista.fi/hakemisto> (luettu 3.2.2010)
- Ekberg. Historia. Saatavissa: http://www.cafeekberg.fi/index.php?option=com_content&view=article&id=11&Itemid=1&lang=fi (luettu 31.3.2011)
- Facebook. 2011. Facebook Factsheet. Saatavissa: <http://www.facebook.com/press/info.php?factsheet> (luettu 4.3.2011)
- Fazer 2010. Historia. Saatavissa: <http://www.fazer.fi/Fazer-konserni/Historia/> (luettu 31.3.2011)
- Fazer. 2010. Suklainen keittiö. Saatavissa: <http://www.fazer.fi/Brandit/Suklainen-keittio/> (luettu 21.10.2010)
- Fazer. 2010. Saatavissa: <http://www.fazermakeiset.fi/fi/Suklainenkeittio/Valikoima.aspx> (luettu 21.10.2010)
- Hietala, M. 2010. Konditoria-alan tuotekehitys- ja valmennusprojekti. Opinnäytetyö. Saatavissa: https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/17157/Hietala_Mikko.pdf?sequence=1 (luettu 1.2.2011)
- Honkala, S. & Tuominen, R. 2011. Miina, Ville ja kulttuurin arvoitus-opettajan opas. Opetushallitus. Saatavissa: http://www.edu.fi/miina_ville_ja_kulttuurin_arvoitus/kulttuuri/kulttuurin_kasite (luettu 14.3.2011)

Iltalehti. 2011. Suomen parhaat ruokablogit listattiin. Saatavissa:

http://www.iltalehti.fi/ruoka/2011010412952266_ru.shtml (luettu 1.2.2011)

Internetix opinnot. Kulttuuri ja kulttuuripiirit. Saatavissa:

http://opinnot.internetix.fi/fi/muikku2materiaalit/lukio/hi/hi6/3_kulttuuripiirit/02.kulttuurijakulttuuripiiri?C:D=hNkA.gXSs&m:selres=hNkA.gXSs (luettu 6.9.2010)

Karasti, H. 2004. Kvalitatiivinen tutkimus. TOL, Oulun Yliopisto. Saatavissa:

http://media.tol oulu.fi/video/jtmk/JTMK_kvalitutk_luento.pdf (luettu 14.9.2010)

Kiiski, P. 2011. Kokki-Kirja vuodelta 1849 – lue hauskat reseptit. Saatavissa:

<http://www.mtv3.fi/makuja/ajankohtaista.shtml?1281488> (luettu 1.3.2011)

Kinuskikissa blogi. 2009. Selvitys erilaisista elintarvikeväreistä. Saatavissa:

<http://www.kinuskikissa.fi/selvitys-erilaisista-elintarvikevareista/> (luettu 21.10.2010)

Kirjakauppaliitto. 2011. Mitä Suomi lukee. Saatavissa:

<http://www.kirjakauppaliitto.fi/ratings> (luettu 16.2.2011)

Kropsua eväänä. 2007. Ruokablogit siirsivät reseptien vaihdon nettiin. Saatavissa:

<http://miksuliini.vuodatus.net/blog/734670/ilkka-lehdesta-poimittua/undefined> (luettu 1.3.2011.)

Leivontafoorumi. 2011. Saatavissa: [www. leivontafoorumi.org](http://www.leivontafoorumi.org) (luettu 8.2.2011)

Lundvall, M. 2007. Yle Priima. Saatavissa: <http://priima.yle.fi/node/269> (luettu 1.3.2011)

Majava, J. 2006. Suomalaisten webblogien verkosto keskusteltavana julkisuutena. Pro Gradututkielma. Saatavissa: http://blogit.helsinki.fi/tyonimi/weblogit_julkisuutena.pdf (luettu 6.9.2010)

Palmia. 2009. 1700-luvun kahvikutsut Sederholmin talossa. Saatavissa:

http://www.hel.fi/wps/portal/Palmia/Artikkeli?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/Palmia/fi/uutiset/1700-luvun+kahvikutsut+sederholmin+talossa (luettu 19.2.2011)

Penttinen, M. 2010. Blogit markkinointiviestinnän välineenä, Case Maybelline. Opinnäytetyö. Saatavissa:

https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/14246/Penttinen_Heli.pdf?sequence=1 (luettu 2.3.2011)

Puranen, E. 2000. Uusi piparkakkikirja. Saatavissa: <http://www.kolumbus.fi/elina.puranen/piparit/mausteet.htm#pippurit> (luettu 27.2.2011)

Rapelje, B. Recipes 4 Cakes. Saatavissa: <http://www.recipes4cakes.com/cakehistory/> (luettu 17.3.2011)

Ruokatieto Yhdistys ry. Sesonkien ja juhlien maut. Saatavissa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Sesonkien_ja_juhlien_maut (luettu 25.11.2010)

Ruokatieto Yhdistys ry. Muita elämän etappeja. Saatavissa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Sesonkien_ja_juhlien_maut/Muita_elaman_etappeja (Luettu 25.11.2010)

Ruokatieto Yhdistys ry. Naisen rooli keittiössä 1900-luvulla. Saatavissa: http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Ruoka_ ja_tapakulttuuri/Nykypaiva_rakentuu_historian_paalle/Naisen_rooli_keittiössä_1900-luvulla (luettu 4.3.2011)

Ruokatieto Yhdistys ry. Maakunnat. Saatavissa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri/Paikallista_kulttuuria/Maakunnat (luettu 4.3.2011)

Ruokatieto Yhdistys ry. Ruokareseptejä hakee verkosta yli puolet suomalaisista. 2010. Saatavissa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1191459. (luettu 18.2.2011)

Saaranen-Kauppinen A. & Puusniekka A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere : Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto Saatavissa: <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L6.html> (luettu 27.2.2011)

Saaranen-Kauppinen A. & Puusniekka A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere : Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto Saatavissa: http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L3_3.html (luettu 1.3.2011)

- Salminen, R. 2010. YLE Uutiset. Sokerimassakukka koristaa täytekakkua. Saatavissa: http://yle.fi/uutiset/kotimaa/2010/03/sokerimassakukka_koristaa_taytekakkua_1511770.html (luettu 3.9.2010)
- Santala-Köykkä, R. & Köykkä, S. Pinsi. Saatavissa: <http://www.pinsi.com/tietoa-pinsi/> (luettu 19.3.2011)
- Savola, T. 2009. Virtuaali Ammattikorkeakoulu. Monenlaiset verkkotekstit. Saatavissa: <http://www.amk.fi/opintojaksot/030905/1112335869302/1112336113641/1112336590311/1112337224697.html> (luettu 7.11.2010)
- Stradley, L. 2004. What's Cooking America. Saatavissa: <http://whatscookingamerica.net/History/CakeHistory.htm> (luettu 17.2.2011)
- Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. 2010. Saatavissa: <http://www.kouluruokavaalit.fi/ruoka.fi/www/fi/ohjelma/lyhyesti/index.php> (luettu 19.1.2011)
- Tucker, A. 2009. Food & Think. The Strange History of the Wedding Cake. Saatavissa: <http://blogs.smithsonianmag.com/food/2009/07/the-strange-history-of-the-wedding-cake/> (luettu 5.3.2011)
- Törmä, S. 2006. Maku-lehti. Vatkaton ja vispaton: mansikkakakun tarina. Saatavissa: <http://www.maku.fi/artikkeli/vatkaton-ja-vispaton-mansikkakakun-tarina> (luettu 16.1.2011)
- Taloustutkimus Oy. 2010. Kvalitatiivinen tutkimus. Saatavissa: http://www.taloustutkimus.fi/tuotteet_ja_palvelut/tiedonkeruuratkaisut_ja_monitila/kvalitatiivinen_tutkimus/ (luettu 7.9.2010)
- Tietoturvakoulu. 2009. Sosiaalinen netti. Saatavissa: <http://www.tietoturvakoulu.fi/vanhemmille/kayttotapoja/yhteisopalvelut.html> (luettu 7.11.2010)
- Tilastokeskus. 2007. Kirja Suomessa: pitkän linjan menestystarina. Saatavissa: <http://www.stat.fi/tup/suomi90/huhtikuu.html> (luettu 16.2.2011)

Tilastokeskus. 2010. Tieto- ja viestintäteknikan käyttö –tutkimus. Saatavissa: http://www.stat.fi/til/sutivi/2010/sutivi_2010_2010-10-26_kat_003_fi.html (luettu 7.11.2010)

Tyyli & koti –kirjakerho. 2010. Kaarina Roininen. Saatavissa: <http://www.tyyljakoti.fi/tk/index.jsp?c=page&id=5575> (luettu 21.10.2010)

Ullan unelma. 2010. Leivonta- ja kakkutarvikkeiden erikoiskauppa. Saatavissa: <http://www.ullanunelma.fi/> (luettu 4.10.2010)

Ullan unelma. 2010. Leivonta- ja kakkutarvikkeiden erikoiskauppa. Kuorrutteet, valkuaisjauhe. Saatavissa: http://www.ullanunelma.fi/product_catalog.php?c=56 (luettu 4.10.2010)

Ullan unelma. 2010. Leivonta- ja kakkutarvikkeiden erikoiskauppa. Kuva kakkuun! Saatavissa: http://www.ullanunelma.fi/product_catalog.php?c=86 (luettu 4.10.2010)

USA Today. 2003. 'Blog,' 'defrag,' 'digicam' join Oxford Dictionary of English. Saatavissa: http://www.usatoday.com/tech/news/2003-08-21-new-words_x.htm (luettu 2.3.2011)

Vanhala, T. 2005. Kyselylomakkeet käytettävyytutkimuksessa. Ovaska, S., Aula, A. & Majaranta, P. (toim.) Käytettävyytutkimuksen menetelmät. Tampereen yliopisto, Tietojenkäsittelytieteiden laitos B-2005-1. Saatavissa: <http://www.cs.uta.fi/usabsem/luvut/2-Vanhala.pdf> (luettu 18.3.2011)

Viisi Tähteä. 2010. Ruokapuhe elää netissä ja blogeissa. Saatavissa: <http://www.viisitahta.fi/trendit/84/4977-ruokapuhe-elaae-netissae-ja-blogeissa> (luettu 24.2.2011)

YouTube. 2011. Saatavissa: <http://www.youtube.com/> (Luettu 4.3. 2011)

BLOGIT

Ewelyn´s Cakeheaven. 2011. Saatavissa: <http://ewelyn.vuodatus.net/> (luettu 17.1.2011)

Hannan keittiössä. 2009. Saatavissa: <http://hannaku.vuodatus.net/blog/category/Muuta+mukavaa> (luettu 21.10.2010)

Kinuskikissa. 2011. Saatavissa: <http://www.kinuskikissa.fi/esittely-ja-yhteystiedot/> (luettu 11.1.2011)

Mansikkamäki. 2011. Saatavissa: <http://ebetys.com/> (luettu 9.3.2011)

Pionilaakso. 2011. Saatavissa: <http://pionilaakso.blogspot.com/>(luettu 17.1.2011)

Pullahiiren leivontanurkka. 2011. Saatavissa: <http://pullahiiri.com/> (luettu 17.1.2011)

Sitruunamarenki. 2011. Saatavissa: <http://www.helkku.vuodatus.net/> (luettu 17.1.2011)

MUUT LÄHTEET

Rask, R. Yle TV1. Tv-ohjelma Puoli Seitsemän. Esitetty 4.2.2011. Katsottu Yle Arenassa. Viitattu 7.2.2011.

ARVOISA BLOGIN KIRJOITTAJA

Olen Kajaanin ammattikorkeakoulun restonomiopiskelija Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta. Teen opinnäytetyökseni tutkimusta miten leivontablogit ovat vaikuttaneet suomalaiseen leivontakulttuuriin. Kerään tutkimusmateriaaliani leivontablogien kirjoittajilta sähköpostihaastatteluilla sekä havainnoimalla leivontablogeja.

Kyselyni tarkoituksena on kartoittaa blogien kirjoittajien mielipiteitä ja kokemuksia leivontabloggaamisesta. Toivon, että sinulla on aikaa vastata muutama kysymykseeni. Kaikkien vastanneiden kesken arvotaan leivontaan liittyvä tuotepaketti. Kaikki vastaukset käsitellään luottamuksellisesti, eivätkä vastaajan tiedot tule esille opinnäytetyössä.

- 1. Kerro omin sanoin mitä sana leivontablogi tarkoittaa?**
- 2. Mitkä seikat saivat sinut aloittamaan oman blogin kirjoittamisen?**
- 3. Mikä innostaa ylläpitämään blogia?**
- 4. Miten olet kehittynyt tämän harrastuksen aikana?**
- 5. Mitkä seikat innostavat kokeilemaan vaikeitakin leivontatöitä (sokerikoristeet tms.)?**
- 6. Miten blogit ovat vaikuttaneet perinteisiin leivontakirjoihin?**
- 7. Millainen on kiinnostava blogi? (Tähän voit kertoa myös esimerkin jostain innostavasta blogista.)**

Tutkimusavusta kiittäen ja ystävällisin terveisin,

Katri Kuusinen

mmp7pkatrik@kajak.fi tai kuusinenkatri@gmail.com

Vastaan mielelläni, mikäli ilmenee mahdollisia kysymyksiä opinnäytetyöhöni liittyen. Lisäksi pyydän suostumusta uutta yhteydenottoa varten, mikäli tarvitsen tarkennusta joihinkin vastauksiin. Vastaamisaikaa on 31.1.2011 asti. Arvonnän voittajaan otan yhteyttä sähköpostilla.