



Karelia-ammattikorkeakoulu
Restonomi (AMK)

Tarinalähtöisiä ruokatuotteita Via Karelia -tiellä

Mari Laukkanen

Opinnäytetyö, huhtikuu 2022

www.karelia.fi



OPINNÄYTETYÖ
huhtikuu 2022
Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Tikkarinne 9
80200 JOENSUU
+358 13 260 600 (vaihde)

Tekijä
Mari Laukkanen

Nimeke
Tarinalähtöisiä ruokatuotteita Via Karelia -tiellä

Toimeksiantaja
Runolaulu-Akatemia Ry

Tiivistelmä

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää tarinalähtöisiä ruokatuotteita, joiden suunnittelussa hyödynnettiin Kalevalan runoja. Tässä opinnäytetyössä yhdistettiin kulttuurisesti arvokkaat kansanrunot ja Via Karelia -alueen ruokakulttuuri ja -perinteet. Toiminnallinen opinnäytetyö tehtiin Runolaulu-Akatemialle, joka kuuluu Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankkeeseen. Hankkeen tavoitteena on saada Via Karelia -reitti osaksi Euroopan neuvoston virallista kulttuurireittiä, jonka teemoja ovat lauluperinteet, ruoka ja luonto. Via Karelia -reitillä, joka kulkee itärajan tuntumassa, on pitkä historia, ja siihen kuuluu paljon merkittäviä ja arvokkaita asioita. Via Kareliaa yhdistää myös suomalaisille tärkeä itäinen ruokakulttuuri, joka on tunnettu puhtaista luonnonantimista, kuten marjoista ja sienistä.

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämisessä syntyi Marjatan puolukkapiilot ja Metsänpeittorieskat suppilovahvero-riistatäytteellä. Kehittämisprosessissa hyödynnettiin ja sovellettiin tarinallistamisen ja tuotemuotoilun menetelmiä, koska tarinalähtöiseen tuotemuotoiluun ei ollut valmista kaavaa. Tiedonkeruussa käytettiin Anne Kalliomäen tarinallistamiseen kehittelemää Stooripuu-työvälinettä. Lopuksi joukko ruoka-alan ammattilaista maisteli ja analysoi tuotteiden elämyksen kuutta elementtiä, joita olivat yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus, elämyskolmio-mallin avulla.

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden analysoinnista saatujen tuloksien perusteella tuotteista löytyy elämyksellisyyden piirteitä, ja ne voisivat olla elämyksellisiä matkailutuotteita. Ruokatuotteita voidaan hyödyntää Via Karelial alueen kehittämisessä tai tehdä myytäviiä tuotteita reitin varrelle. Niitä voidaan myös jatkokehittää ja luoda uusia. Tarinalähtöiset ruokatuotteet voivat olla mukana Via Karelia -reitin tarinallistamisessa täydentämässä kokonaisuutta ja lisäämässä näkyvyyttä.

Kieli
suomi

Sivuja 62
Liitteet 5
Liitesivumäärä 6

Asiasanat
elämyksellisyys, Kalevala, runot, ruoka



THESIS
April 2022
Tourism and hospitality management

Tikkarinne 9
80200 JOENSUU
FINLAND
+ 358 13 260 600 (switchboard)

Author
Mari Laukkanen

Title
Story-Based Food Products on Via Karelia

Commissioned by
Poetry Song Academy

Abstract

The purpose of the thesis was to develop story-based food products, the design of which utilized *Kalevala's* poems. This thesis combined culturally valuable folk poems with the food culture and traditions of the Via Karelia region. The functional thesis was conducted for the Poetry Song Academy, which is part of the Intangible Cultural Singing Heritage Route preparatory project. The aim of the project is to make the Via Karelia route part of the Official Cultural Route of the Council of Europe, the themes of which include song traditions, food, and nature. The Via Karelia route, which runs along the eastern border, has a long history, and it involves many significant and valuable attractions. Via Karelia is also characterized by the eastern food culture that is important to Finns and known for its pure natural offerings, such as berries and mushrooms.

The development of story-based food products resulted in the creation of *Marjatta's lingonberry hides* and *Forest flatbreads* with funnel chanterelle and game filling. The development process utilized and applied the methods of storification and product design since there was no ready-made formula for this type of story-based product design. The Stooripuu tool developed by Anne Kalliomäki for storification was used in the data compilation. Finally, a group of food professionals sampled and analyzed six elements of the product experience: individuality, authenticity, story, multisensory nature, contrast, and interaction, using the experience triangle model.

Based on the results of the analysis of story-based food products, the products have features of experience and could be experiential travel products. The created food products can be used in the development of the Via Karelia region, or the products can be made for sale along the route. They can also be further developed, and new ones can be created. Story-based food products can be involved in the storification of the Via Karelia route to complement the whole and to increase visibility.

Language
Finnish

Pages 62
Appendices 5
Pages of Appendices 6

Keywords
experience, Kalevala, poems, food

Sisältö

1	Johdanto	5
2	Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus.....	6
2.1	Opinnäytetyön lähtökohdat	6
2.2	Opinnäytetyön rajaus	7
2.3	Toimeksiantaja Runolaulu-Akatemia Ry	9
2.4	Via Karelia	10
2.5	Intangible Cultural singing Heritage Route -valmisteluhanke.....	13
2.6	Kulttuurireitit.....	15
3	Aineeton ja aineellinen kulttuuri	17
3.1	Merkityksellisen kulttuurin jälkiä.....	17
3.2	Kansanrunous on elävää kulttuuria.....	19
4	Tarina työvälineenä.....	20
4.1	Historiasta tähän päivään	20
4.2	Tarinat liittyvät usein historiaan.....	21
4.3	Tarinoista tarinalähtöiseen tuotemuotoiluun	23
5	Kokemukset ovat osa elämää	26
5.1	Kokemuksen polulla.....	26
5.2	Ruokakokemusten vaikutukset.....	28
5.3	Elämys on vaikuttava kokemus.....	30
6	Toiminnallinen opinnäytetyö	33
6.1	Toiminnallisen opinnäytetyön piirteet.....	33
6.2	Opinnäytetyön luotettavuus ja eettisyys.....	34
6.3	Valinnat selvityksen tarpeellisuudesta	35
6.4	Tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämisen prosessi	35
6.5	Kalevalan runojen tarkastelu.....	37
6.6	Stooripuu-menetelmä tiedonkeruussa	38
7	Tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelu ja tuotetestaus	40
7.1	Marjatan puolukkapilott	40
7.2	Metsänpeittorieskat riista-suppilovahverotäytteellä.....	46
8	Tulosten tarkastelu.....	48
8.1	Tarinalähtöiset ruokatuotteet	48
8.2	Tuotteiden elämyksellisyyden analyysin tulokset.....	51
9	Pohdinta.....	54
	Lähteet.....	58

Liitteet

Liite 1	Kohderyhmät
Liite 2	Stooripuu
Liite 3	Tarina-aihoita tuotteiden suunnitteluun ja kehitykseen
Liite 4	Elämyksellisyyden analysointilomake
Liite 5	Tarinalähtöisten ruokatuotteiden inspiroivat Kalevalan runot

1 Johdanto

Tarinallisuudella on pitkät perinteet ihmisten elämässä. Jo ennen kirjoittamisen taitoa ihmiset kertoivat tarinoita toisilleen leirinuotion äärellä. Tarinankerronnalla on välitetty tärkeitä asioita, ja kertomusten äärellä on viihdytty. Perimme edellisiltä sukupolvilta asioita ja tapoja, jotka vaikuttavat meissä ja ympäristössämme. Kun seuraamme maailmaa, näemme, miten paljon ympärillämme on tarinoita, joilla on merkittäviä yhteyksiä historian ja tämän päivän välillä. Voimme hyvin samaistua itsekin tuon leiritulen ääreen, kun tarkastelemme maailmaa ja sieltä nousevia tarinoita tarkemmin. Tarinat saavat ihmiset kiinnostumaan.

Tämä toiminnallinen opinnäytetyö kuuluu Intangible Cultural Singing Heritage Route-valmisteluhankkeeseen, jonka yksi toimija on Runolaulu-Akatemia, joka toimii opinnäytetyön toimeksiantajana. Hankkeen tavoitteena on saada Via Karelia -reitti osaksi Euroopan neuvoston virallista kulttuurireittiä, jonka pääteemaa lauluperinteitä täydentävät useat muut teemat, kuten ruoka. Suomen lisäksi valmisteluhankkeessa ovat mukana Viro, Latvia ja Liettua.

Ruoka on yksi kulttuurinen elementti, joka säilyttää hyvin perinteitä ja tapoja. Tässä opinnäytetyössä yhdistetään kulttuurisesti arvokkaat kansanrunot ja Via Karelia -alueen ruokakulttuuri ja -perinteet. Opinnäytetyössä kehitettiin talven 2021–2022 aikana tarinalähtöisiä ruokatuotteita, ja kehitystyössä hyödynnettiin Kalevalan tunnettuja kertomuksia ja henkilöhahmoja. Nämä ruokatuotteet välittävät alueen arvoja ja merkityksiä. Via Karelia -reitin maakuntien välillä yhdistävinä tekijöinä toimivat ruokatuotteet, jotka rajautuvat muun muassa itäisen ruokakulttuurin ja -perinteiden ja kalevalaisen kansanrunojen teemoihin. Lisäksi ne lisäävät itärajan seudulla kulkevan Via Karelia -reitistön näkyvyyttä ja vahvistavat koko reitin kokonaisuutta.

Tässä opinnäytetyössä kehitettiin yksi suolainen ja yksi makea leivonnainen, jotka ovat Marjatan puolukkapiilot ja Metsänpeittorieskat suppilovahvero-riistätäytteellä. Opinnäytetyön toiminnallinen osuus alkoi Kalevalan runojen tarkastelulla ja soveltamalla luovalla tavalla tarinallistamisen työkalua Stooripuuta.

Menetelmällä luotiin vertauskuvallinen tarinakehys, jonka avulla ruokatuotteita alettiin kehittää. Ruokatuotteiden kehitystyötä tehtiin kahden ja puolen kuukauden ajan, kunnes päästiin haluttuun lopputulokseen. Lopuksi tarinalähtöisiä ruokatuotteita analysoi ja maisteli 12 ruoka-alan ammattilaista. Ruokatuotteiden analysoinnin ja maistelun tarkoituksena oli tarkastella tuotteiden elämyksellisyyden piirteitä elämyskolmio-mallin avulla. Ruokatuotteet ovat elämyksellisiä, jos ne sisältävät kuusi elämyksen elementtiä.

2 Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus

2.1 Opinnäytetyön lähtökohdat

Elämme tarinoiden kanssa joka päivä, vaikka emme aina sitä huomaisikaan. Tarinallisuuden verkko alkaa kutoutua jo aivan lapsuudesta lähtien, ja omaa identiteettiämme rakennamme koko elämän ajan. Kokemuksia tulkitsemme tarinoiden avulla. Etsimme elämässä merkityksiä ja jäsenämme asioita siten, että löydämme niistä yhteyksiä, jolloin syntyy juonellisia kokonaisuuksia. Kun ymmärrämme elämämme tarinallisena kokonaisuutena, sillä on yhteys muun muassa meidän hyvinvointiimme. (Lamminmäki 2021.)

Tämä opinnäytetyö tehtiin osana Suomen itärajan tuntumassa kulkevan Via Karelia -reitin kehittämistyötä. Tiellä on pitkä historia, ja siihen kuuluu paljon merkittäviä ja arvokkaita asioita, kuten lauluperinteet, joilla on yhteyksiä historian ja tämän päivän välillä. Tiehen liittyy myös muita kulttuuriperinteitä, kuten ruoka, luonto, sotahistoria ja ortodoksisuus (Via Karelia 2021a). Vaikka tie on monesakin asiassa merkittävä, silti sen elinvoimaisuutta tulisi kehittää edelleen näkyvyyttä ja vetovoimaisuutta lisäämällä.

Via Kareliaa yhdistää suomalaisille tärkeä itäinen ruokakulttuuri. Siinä on paljon elementtejä, joista ruokakulttuurimme ylipäättään tunnetaan, kuten puhtaat luonnonantimet, esimerkiksi marjat ja sienet. Matkailussa ruoka on yksi keskeisimpiä elementtejä. Matkailija pääsee tutustumaan alueen paikalliseen ruokaan ja

elämäntapaan nauttimalla hyvästä ruoasta, mutta mahdollisesti osallistuu myös itse ruoanvalmistukseen. Ruoalla on merkittävä rooli osana tapahtumia. Mikä olisi parempaa tapahtumassa kuin ruoka, josta välittyisi alueen identiteetti.

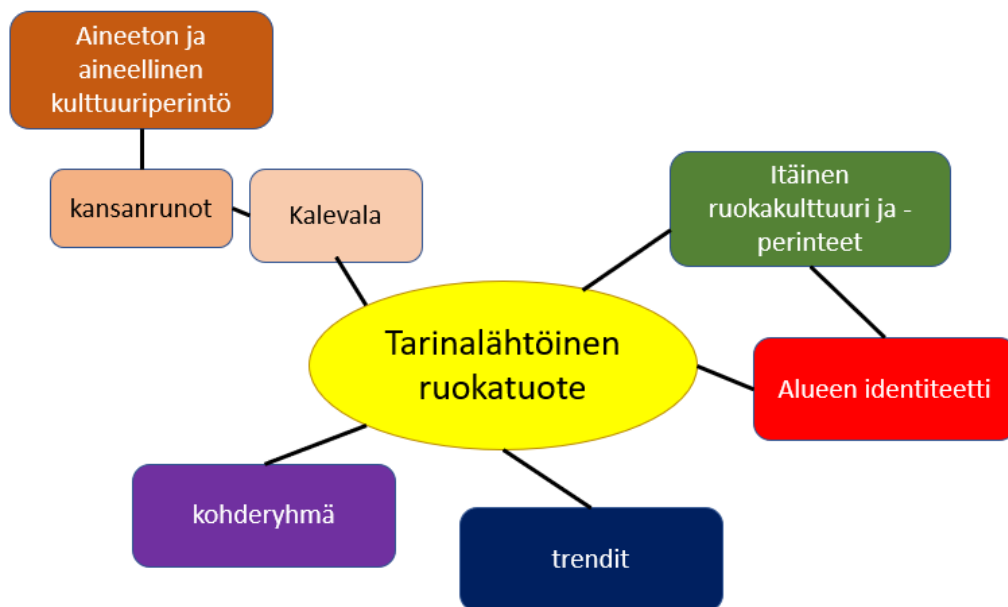
Via Karelia -reitin varrella olevat alueet kuuluivat Lönnrotin runonkeruumatkoihin. Sieltä, kansalta kerätyistä runolauluista, hän kokosi aineksia Kalevalaa varten. (Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2022a.) Kalevalan runojen vaikutus suomalaiseen kulttuuriin ja identiteetin rakentumiseen on ollut merkittävä. Kalevalan avulla muun muassa tietoisuus ja kiinnostus suomalaisesta kansasta heräsi aikoinaan eurooppalaisissa. Kansanrunojen vaikutus näkyy ja elää kulttuurisamme, esimerkiksi eri taiteenaloissa. Kalevala on herättänyt eri aikoina erilaisia tulkintoja, eikä yhtä ainutta oikeaa tulkintaa ole. (Kalevalaseura 2021.)

Opinnäytetyö rakentui seuraavista lähtökohdista: yhdistämällä Kalevalan kansanrunoja, Via Karelian ruokakulttuuria ja -perinteitä ja alueen identiteettiä. Näistä lähtökohdista tuotteiden luominen on yksi tapa tulkita kansanrunoja. Toimeksiantajana toimivassa Runolaulu-Akatemiassa nähtiin, että tälle opinnäytetyölle on tarve. Tällä työllä pyritään yhdistämään aluetta ja löytämään yhteisiä asioita, joita Via Karelian varrella on. Tämä opinnäytetyö yhdistää lauluperinteet ja ruokakulttuurin, ja tavoitteena on jakaa tietoa itäisen ruokakulttuurin nykypäivästä. Tarinalähtöiset ruokatuotteet innovoitiin ja luotiin niistä kokonaisuus, joka pitää sisällään monta alueelle, kulttuurille ja luonnolle ominaista elementtiä.

2.2 Opinnäytetyön rajaus

Opinnäytetyössä ideoitiin kaksi tarinalähtöistä ruokatuotetta, joiden lähtökohdat rajautuivat Suomeen Via Karelian -reitin varrelle Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankkeessa. Valmisteluhankkeen tavoitteena on täyttää Euroopan neuvoston kulttuurireittiä koskevat tarkat vaatimukset sertifikaatin saamiselle (Aito maaseutu 2021a). Tämä opinnäytetyö on yksi tapa osoittaa, että reitin teemaa voidaan käyttää eri kohderyhmille suunnattujen matkailutuotteiden kehittämisessä.

Opinnäytetyö rakentuu usean teeman ympärille, jotka vaikuttavat tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämiseen (kuvio 1). Pääteemoina ovat Kalevalan kansanrunot ja itäinen ruokaperinne ja -kulttuuri, jotka on johdettu Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankkeen teemoista. Muut teemat ovat trendit, kohderyhmät ja alueen identiteetti. Asiakkaan huomioon ottaminen jo heti suunnittelun varhaisessa vaiheessa on tärkeää. Trendit ohjaavat kuluttajan maailmaa, ja ne vaikuttavat osto- ja kulutuskäyttäytymiseen (Eljala 2018). Alueen identiteetti on osana ohjaamassa tarinaintiteetin luomista. Opinnäytetyön edettyä rajautuivat ne asiat, jotka vaikuttivat tarinalähtöisten ruokatuotteiden toteuttamiseen, ja mitä asioita haluttiin niiden kautta välittyvän tuotteista. Yhtenä työvälineenä opinnäytetyön toiminnallisen työn vaiheessa käytettiin Anne Kalliomäen (2014) luomaa tarinallistamisen Stooripuu-työkalua. Sen avulla koottiin kehittämistyön teemat yhteen ja luotiin vertauskuvia ja asiayhteyksiä asioiden välille (Kalliomäki 2014, 65). Stooripuu-työkalu esitellään tarkemmin luvussa 6.6.



Kuvio 1. Tarinalähtöisen kehittämistyön teemoja.

Opinnäytetyön tavoitteena oli toteuttaa erilaisia tarinalähtöisiä ruokatuotteita. Ne rajattiin suolaisiin ja makeisiin leivonnaisiin, koska yhtä kokonaisuutta on helpompaa työstää kuin esimerkiksi yhtä osaa ateriakokonaisuudesta. Kokonaisten ateriakokonaisuuksien toteuttamiseen olisi vaadittu paljon enemmän aikaa ja

resursseja, mitä nyt oli käytettävissä. Leivonnaisten lukumäärään vaikutti myös se, miten paljon Stooripuun rakentamisesta syntyi tarinan aihioita, joiden ympärille tuotteita alettiin kehittämään. Leivonnaisen olemukseen vaikuttavat raaka-aineet, jotka sopivat tarinan aihioon, joten ne määräsivät sen, tuliko tuotoksesta suolainen vai makea leivonnainen.

Ruoka tukee ja vahvistaa tarinaa, ja makuelämykset luodaan tarinasta. Ruokatuotteita kehiteltiin osaksi tarinaa, minkä jälkeen valikoidut henkilöt arvioivat ja analysoivat ne. Valmiita tarinalähtöisiä ruokatuotteita analysoitiin ja arvioitiin kriittisesti elämyskolmio-mallin avulla, esimerkiksi täyttyivätkö tuotteissa elämyksen elementit. Elämyskolmio-malli kuvaillaan tarkemmin luvussa 5.3.

2.3 Toimeksiantaja Runolaulu-Akatemia Ry

Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja on Runolaulu-Akatemia Ry. Se toimii Suomessa yhtenä Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankkeen hallinnoijana Runon ja Rajan tie ry:n kanssa. Muut toimijat tulevat Virosta, Latviasta ja Liettuasta. Nämä kaikki muodostavat yhteisen, kesäkuussa 2021 perustetun reittiyhdistyksen Singing Heritage Route Association ry:n, joka vastaa tulevaisuudessa yhdessä kulttuurireitin hallinnosta ja ylläpidosta. (Via Karelia 2021b.)

Runolaulu-Akatemia on Runolaulu-Akatemian kannatusyhdistyksen ylläpitämä valtakunnallinen kulttuuri- ja tutkimuskeskus, joka on toiminut vuodesta 2015 lähtien. Sen toiminta on keskittynyt runolaulualueelle, Itä-Suomeen, Kuhmoon ja Kainuuseen, Vienan Karjalan välittömään läheisyyteen, mutta se tekee samaan aikaan aktiivisesti verkostoituneena työtä niin kotimaassa kuin ulkomailla. Runolaulu-Akatemian keskeisiä tehtäviä ovat kansallinen ja kansainvälinen yhteistyö kulttuuri- ja tutkimusalalla, tutkijakohtainen suunnattu tutkimus, työpaja- ja julkaisutoiminta ja seminaarit. Sen tehtäviin kuuluu myös kulttuurimatkailun kehittäminen, joka tukee runolaulun hyväksi tehtävää työtä. (Runolaulu-Akatemia 2021a; 2021b.)

Runolaulu-Akatemian tavoitteena on elvyttää runolaulua ja arkaaisia kansanmuusiikin muotoja osaksi elävää musiikkikulttuuria. Arkaainen tarkoittaa muinaisai-kaista ja vanhanaikaista (Kielitoimiston sanakirja 2021a). Runolaulu-Akatemian pyrkimyksenä on myös lisätä kulttuuriperinteiden arvostusta ja tuntemusta sekä toimia käytännönläheisesti kulttuurisesti kestäväen kehityksen mukaisesti (Runolaulu-Akatemia 2021a).

2.4 Via Karelia

Runolaulu-Akatemian tavoitteissa on lisätä kulttuuriperinteiden arvostusta ja tuntemusta ja elvyttää runolaulukulttuuria (Runolaulu-Akatemia 2021a). Ruoka on yksi kulttuurinen elementti, jossa perinteet ja tavat vahvasti näkyvät. Ruoka nousee esille useissa kansanrunoissa, joista näkee ruoan olleen merkityksellinen osa ihmisten elämää. Ruokakulttuuri on Via Kareliassa erityinen, koska se yhdistää koko tietä, vaikka jokaisella maakunnalla on oma leimansa.

Via Karelia on matkailun alueorganisaatio Itä-Suomessa. Se koostuu neljästä erillisestä matkailutiestä, jotka ovat Runon ja Rajan tie, Karjalan kirkkotie, Pieli-sen kierros ja Venäjän puolella oleva Ontrei Malisen kannelreitti. (Runon ja rajan tie ry:n arkisto 2022.)

Runon ja Rajan tie on perustettu vuonna 1966 (kuva 1). Tie on yli tuhat kilometriä pitkä ja kulkee itärajan vierellä kuuden maakunnan läpi Suomenlahdelta Lappiin. Reitti alkaa Kymenlaaksosta, Virolahdelta ja kulkee Etelä-Karjalan järvimaisemien halki Pohjois-Karjalan vaaramaisemien ja Kainuun korpimetsien kautta pohjoiseen. Sieltä tie jatkuu Pohjois-Pohjanmaan maakunnan läpi Lapin tunturi-seudulle ja päättyy Sallaan. (Oksman 2015, 6–7; Via Karelia 2021c.)



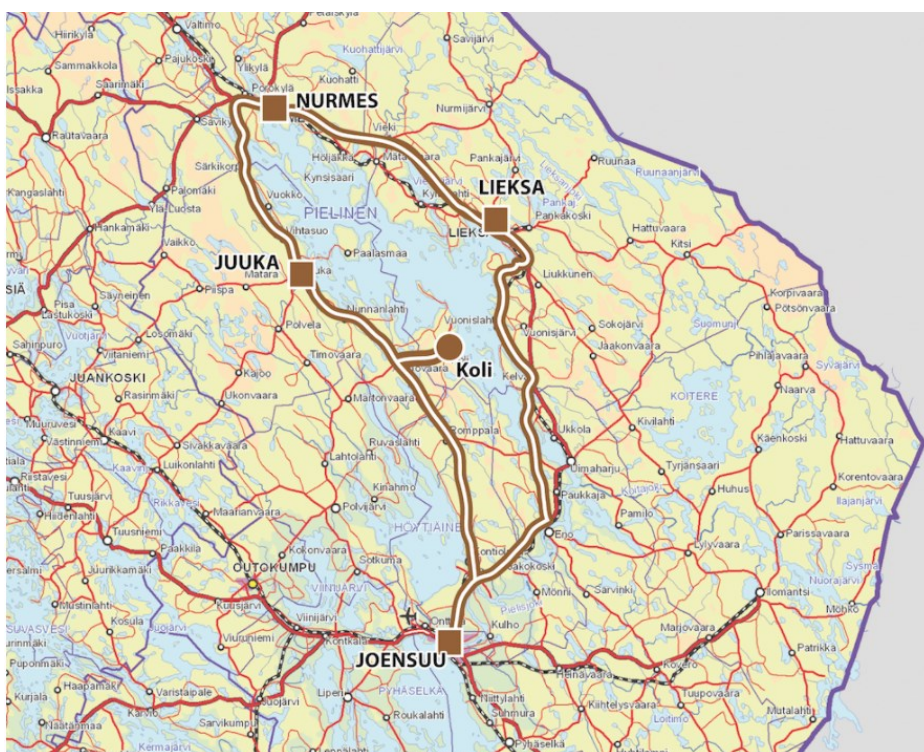
Kuva 1. Runon ja Rajan tien kartat (Via Karelia 2021c).

Karjalan kirkkotie on ortodoksinen pyhiinvaellusreitti, joka kulkee Heinävedellä sijaitsevista Lintulan ja Valamon luostareista Iloantaan Hattuvaaraan (kuva 2). Reitin pituus on noin 250 kilometriä. Tien varrella on kaksitoista ortodoksisia puukirkkoa ja tsasounaa, joista varhaisimmat on rakennettu 1700- ja 1800-luvuilla. (Runon ja rajan tie ry:n arkisto 2022.)



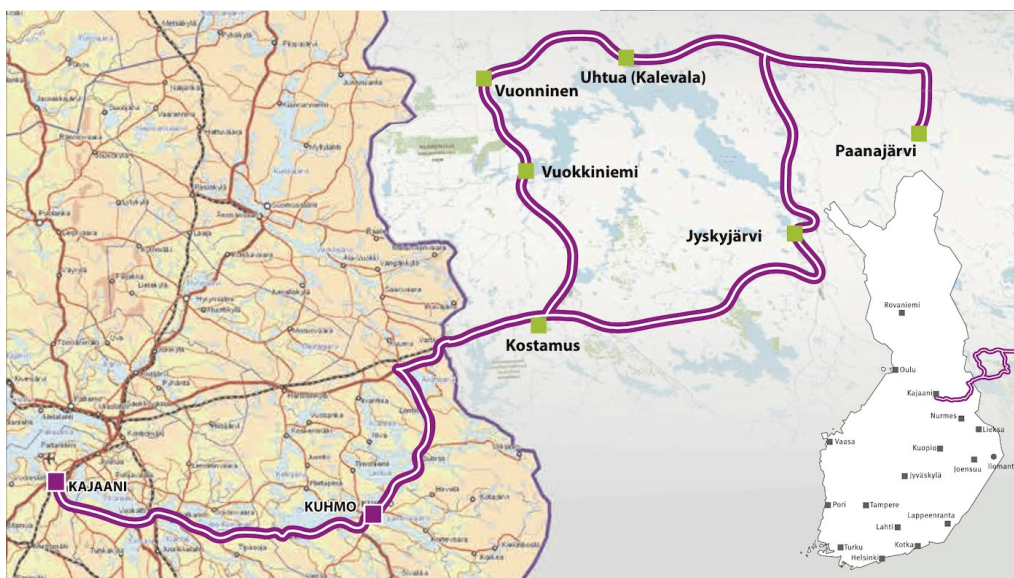
Kuva 2. Karjalan kirkkotien kartta (Via Karelia 2021d).

Pielisen kierros kulkee Pielisen ympäri, ja se on pituudeltaan noin 300 kilometriä pitkä (kuva 3). Reitin varrella on Vaara-Karjalan pieniä kyliä ja kaupunkeja ja yksi merkittävimmistä vetovoimatekijöistä on Koli. (Runon ja rajan tie ry:n arkisto 2022.) Pielisen kierroksen varrella Vuonisjärvellä on muun muassa kuvanveistäjä Eva Ryynäsen taiteilijakoti ja Paaterin kirkko, jotka kuuluvat Pielisen museon kohteisiin. Museo käsittää ateljeen, kirkon, asuinrakennuksen ja galleriakahvilan, joissa kaikissa näkyy taiteilijan kädenjälki. (Pohjois-Karjala 2022.)



Kuva 3. Pielisen kierroksen kartta (Via Karelia 2021e).

Ontrei Malisen kannelreitti kulkee Kajaanista Vartiuksen rajanylityspaikan kautta Kostamukseen (kuva 4). Reitti tekee Kostamuksesta eteenpäin laajan kierroksen kalevalaisten runojen keräyspaikoille, joissa Elias Lönnrot ja moni muu kansanrunonkerääjä kiersi runonkeruumatkoilla. Reittiin kuuluvat Vienan kylät: Haikola, Jyskyjärvi, Paanajärvi, Uhtua, Venehjärvi, Vuokkiniemi ja Vuonninen. (Runon ja rajan tie ry:n arkisto 2022.)



Kuva 4. Ontrei Malisen kannel -reitti (Via Karelia 2021f).

Via Karelia -reitillä Runon ja rajan tie sai Tiehallinnon virallisen matkailutiestatuksen vuonna 2002. (Runon ja rajan tie ry:n arkisto 2022.) Matkailutiestatusta merkittiin maastoon ruskeapohjaisilla kylteillä, joissa on Runon ja Rajan tie -logo ja teksti Via Karelia (Oksman 2015, 6–7; Via Karelia 2021c). Via Karelia ja Runon ja Rajan tie ovat melkein sama asia. Runon ja rajan tie on ollut olemassa noin 60 vuotta, ja se on jäänyt elämään ihmisten puheisiin. Reiteillä on ero siinä, että Via Kareliaan kuuluu kaikkiaan neljä edellä esiteltyä reittiä, joista yksi on Runon ja rajan tie. Kansainvälisille matkailijoille on helpompi markkinoida nimellä Via Karelia kuin Runon ja rajan tie. (Iltola 2022.)

2.5 Intangible Cultural singing Heritage Route -valmisteluhanke

Vuonna 2020 alkanut Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankeen tavoitteena on luoda virallinen Euroopan neuvoston sertifioima kulttuurireitti, joka kulkee Suomesta Baltian maiden kautta Keski-Eurooppaan (kuva 5). Suomessa tämä reitti on itärajan läheisyydessä kulkeva Via Karelian reitti (Huttu-Hiltunen & Palviainen 2020; Via Karelia 2021b).



Kuva 5. Intangible Cultural Singing Heritage Route -kulttuurireittisuunnitelma (Via Karelia 2021b).

Intangible Cultural Singing Heritage Route -valmisteluhankkeeseen kuuluvat Suomen lisäksi Viro, Latvia ja Liettua (Via Karelia 2021b). Kulttuurireitin valmisteluhankkeen pääteemana ovat lauluperinteet, jotka ovat kulttuurisesti merkittäviä ja arvokkaita jokaiselle hankkeessa olevalle maalle. Lisäksi jokaisella maalla on muita omia tärkeitä kulttuuriperinteitä. Tämä opinnäytetyö tuo esille niitä asioita, jotka Via Karelia -tiellä ovat arvokkaita ja merkityksellisiä ruokakulttuurin ja lauluperinteiden näkökulmasta.

Kulttuurireitin varrella on eri alueille erityisiä lauluperinteitä. Reitin varrella tulee esille itämerensuomalainen runolaulu, jonka perinteet ovat olleet erityisiä Suomen ja Karjalan kulttuurien kehitykselle. Itä-Virossa tunnetaan moniääninen kansanmusiikki nimeltään Leelo, joka on erityisen tärkeä setukaisten kulttuurissa. Koillis-Liettuaassa on Sutartinés, joka on moniäänistä naisten esittämää

laulua. Latvian itäosissa on myös heille tärkeä moniääninen lauluperinne. Baltian maita yhdistää heidän yhteinen laulujuhlaperinteensä. (Huttu-Hiltunen & Palviainen 2020; Via Karelia 2021b.)

Kulttuurireitin täydentävinä teemoina ovat alueiden kulttuurimatkailuun liittyvät useat tekijät. Niitä ovat Suomessa muun muassa sauna, käsityö- ja ruokaperinteet, luontokohteet, sotien muistomerkit ja itäisen ja läntisen kristinuskon kohtaamispaikat. (Huttu-Hiltunen & Palviainen 2020; Via Karelia 2021b.)

2.6 Kulttuurireitit

Euroopan neuvoston mukaan sen perusarvoja voidaan edistää kulttuurireiteillä yhteistyössä eri kulttuurien avulla. Sen perusarvoja ovat ihmisoikeuksien, demokratian, tasa-arvon ja oikeusvaltioperiaatteiden edistäminen. Kulttuurireitit-ohjelma aloitettiin vuonna 1987 ja EPA-sopimus (the Enlarged Partial Agreement on Cultural Routes of the Council of Europe) eli Euroopan neuvoston kulttuurireittejä koskeva laajennettu osittaissopimus hyväksyttiin perustettavaksi vuonna 2013. Suomi liittyi EPA-sopimukseen vuonna 2018. (Via Karelia 2021b.)

Euroopan neuvostolla on tarkat vaatimukset maille, jotka hakevat Euroopan neuvoston sertifioitua kulttuurireittiä. Se voidaan myöntää hankkeille, jotka täyttävät ehdot teeman, tutkimuksen, kulttuuriperinnön, koulutuksen, kulttuurin, matkailun ja kestävän kehityksen soveltuvuudesta. Ehtojen tulee täytyä myös rajoja ylittävässä verkostoitumisessa ja osallistumisessa sertifiointiprosessiin yhteistyössä Euroopan kulttuurireitti-instituutin kanssa. (Aito maaseutu 2021b.)

Kulttuurireitin sertifioinnin valmisteluprosessi on viisiportainen. Ensimmäisenä määritellään teema. Sen täytyy tukea eurooppalaista arvomaailmaa ja olla sama vähintään kolmella maalla. Monialaisten asiantuntijoiden vahvistaman teeman tulee tuoda esille historiaa, kulttuuriperintöä ja edistää monimuotoisuuden tulkintaa eurooppalaisessa viitekehityksessä. Aihealueen tulee soveltua opiskelija- ja nuorisovaihtoon Euroopan neuvoston määrittämien kriteerien mukaisesti. Teemaan perustuen voidaan kehittää uudenlaisia

kulttuurimatkailuhankkeita, kulttuuria ja eri kohderyhmille suunnattuja matkailutuotteita. (Aito maaseutu 2021a.)

Toisessa vaiheessa on viisi toiminta-alaa, jotka pohjautuvat kulttuuriperintöön, ja niissä jokaisessa tulee varmistaa yhteistyön laatu ja saavutettavuus. Reitin toiminnan tulee perustua teeman monialaiseen tietoperustaan, jota voidaan hyödyntää tutkimustyöhön sekä teorian että käytännön tasolla. Reitin tulee edistää aineellista ja aineetonta kulttuuriperintöä ja tuoda esille niiden historiallista merkittävyyttä ja yhteisiä eurooppalaisia piirteitä. Koulutuksellinen ja opetuksellinen toiminta ovat yksi tärkeimmistä näkökulmista reittitoiminnassa. Ne voivat olla esimerkiksi seminaareja, retkiä tai koululaisvaihtoja, jotka edistävät eurooppalaisuuskäsitteen kehittämistä. Teemaan liittyvä kulttuuriperintö tulee yhdistää luovalla tavalla nykyajan kulttuuriin ja taiteen eri keinoihin, ja sen täytyy edistää kulttuurimatkailua ja kestävästä kehitystä. (Aito maaseutu 2021c.)

Kolmannessa vaiheessa kulttuurireitin toiminta painottuu monialaiseen verkostoitumiseen Euroopan maiden välillä. Reitit voivat rakentua yhteisen mielenkiinnon tai olemassa olevien verkostojen ympärille, kuten maiden välisinä EU-hankkeina. Verkostot esittelevät teeman käsitteellisen viitekehyksen, joka tulee perustua hyväksytyyn teemaa käsittelevään tutkimukseen. Hankkeisiin täytyy ottaa Euroopan neuvoston jäsenvaltioita ja saada mahdollisimman monta Euroopan kulttuurin yleissopimuksen sopimuspuolta mukaan, mutta mahdollisesti myös muita valtioita. Ehdotetut hankkeet tulee olla toteutettavissa taloudellisesti ja byrokraattisesti. Verkostojen täytyy toimia demokraattisesti, ja niissä toimivien tulee olla laillisia toimijoita. (Aito maaseutu 2021d.)

Neljännessä vaiheessa on yhteisten toimintojen koordinointi. Koordinointi tapahtuu kolmessa eri tasossa: paikallisella, kansallisella ja eurooppalaisella tasolla. Reittiyhdistysten säännöt määräävät yhteisistä toiminnoista, esimerkiksi vuosikokouksen pidosta sekä siitä, missä laaditaan toimintasuunnitelma ja budjetti. Toimintasuunnitelmaan painopisteet tulevat sertifiointin ehdoista, jotka antavat selkeät raamit toiminnalle. (Aito maaseutu 2021e.)

Viimeisessä vaiheessa kehitetään yhteiset visuaaliset periaatteet reitille. Reitin yhteneväinen visuaalinen ilme varmistaa tunnettavuuden erityisesti markkinoinnissa ja luo yhteenkuuluvuuden koko matkalla. Yhteisen näkyvyyden luominen tehdään yleensä jo valmisteluvaiheessa ja sertifikaatin jälkeen logoon voidaan liittää Euroopan neuvoston logo ja teksti ”Cultural Route of the Council of Europe”. (Aito maaseutu 2021f.)

Euroopan neuvoston vaatimukset kulttuurireitille koskevat uusia reittejä, niiden laajenemisen osia sekä sertifioitujen reittien auditointia, joka tehdään kolmen vuoden välein. Kulttuurireitit painottuvat kulttuurin ja matkailualan yhteistyöhön, jonka tavoitteena on reittien kehittäminen ja niiden ylläpito. Matkailun avulla kulttuurireittien savutettavuus ja teeman tuotteistaminen paranevat, mikä lisää kansainvälistä yhteistyötä ja taloudellisia hyötyjä erityisesti paikallisille yrittäjille. (Aito maaseutu 2021b.)

3 Aineeton ja aineellinen kulttuuri

3.1 Merkityksellisen kulttuurin jälkiä

Vilkunan (2015, 328) määritelmän mukaan kulttuuri on kaikkien ihmisten opittujen tietojen ja taitojen kokonaisuus, johon luetaan niin hyvät kuin huonotkin ihmisten luomat asiat. Hieta, Hovi ja Ruotsala (2015, 315) toteavat, että kulttuuritieteessä kulttuuri nähdään prosessina, joka muuttuu ja elää vuorovaikutteisesti globaalilla tasolla. Siivonen (2013) jakaa kulttuurin kolmen käsitteen kokonaisuudeksi. Hänen mukaansa osa kulttuuria ovat ihmisten jakamat aineelliset ja aineettomat perinteet, jotka muuttuvat kaiken aikaa, kun jaamme niitä eteenpäin. Toinen osakokonaisuus on kulttuurin perinnöllisyys, joka ilmenee toisiinsa kietoutuneiden aineellisten ja aineettomien perinteiden tihentyminä, jotka syntyvät perinteiden yksilöperustaisiin ja maailmanlaajuisiin prosesseihin. Tällaisiin rajallisiin kulttuureihin voi henkilö kuulua useampaankin yhtä aikaa. Kolmas osa kulttuuria on kulttuuriperintö. Se on kunkin kulttuurin erityisyys verrattuna toisen

kulttuurin erityisyyteen. Näistä kolmesta eri kulttuurin olomuodosta koostuu kulttuurin kokonaisuus. (Siivonen 2013, 318.)

Kulttuuriperinnön käsitteen määrittäminen on Tuomi-Nikulan, Haanpään ja Kivilaakson (2013) mukaan haastavaa, koska siihen hyvin usein mielletään kaikki ilmiöt, jotka viittaavat jollain tapaa historiaan. Ongelmalliseksi sen tekee, ettei kulttuuriperinnölle ole määritelty yhtä yksiselitteistä määritelmää. Tuomi-Nikula ym. kuvaavat kulttuuriperintöä seuraavilla tavoilla: Ensiksi kulttuuriperintö voidaan jakaa yhteiskunnallisen näkökulman mukaan sen merkittävyyden ja julki-suusarvon perusteella. Siihen liittyy virallisesti suojeltuja merkityksellisiä aineellisen ja aineettoman kulttuurin jälkiä, kuten muun muassa rakennuksia, kirjaston kokoelmia, maisemia ja luontokohteita. Toiseen kulttuuriperintökategoriaan kuuluu tavallisen arjen kulttuuriperintö, esimerkiksi suomalaiset juhlatavat ja arjen perinteet, kuten saunominen ja arvokkaat suvun käsityöt. (Tuomi-Nikula ym. 2013, 14–15.)

Aineellisella ja aineettomalla kulttuuriperinnöllä on keskenään syvä riippuvuus (Unesco 2021). Kulttuurin aineellista ja aineetonta puolta ei voi erottaa toisistaan, koska aineettomat kulttuuriset piirteet siirtyvät toiselle ihmiselle jollakin aineellisella keinolla. Esimerkiksi sanat tarvitsevat ihmisääntä ja musiikki soittimia. (Siivonen 2013, 319.) Tällä opinnäytetyöllä halutaan olla edistämässä kulttuuriperinnön näkyvyyttä, kun tarinalähtöisessä tuotemuotoilussa hyödynnetään Kalevalan runoja.

Aineettomalla kulttuuriperinnöllä Unescon yleissopimuksen mukaan tarkoitetaan ”käytäntöjä, kuvauksia, ilmauksia, tietoa, taitoja sekä niihin liittyviä välineitä, esineitä, artefakteja ja kulttuurisia tiloja, jotka yhteisöt, ryhmät ja joissain tapauksissa yksityishenkilöt tunnustavat osaksi kulttuuriperintöään.” Aineeton kulttuuriperintö voi olla esimerkiksi suullista perinnettä, esittävää taidetta, rituaaleja, juhallisuuksia, luontoon ja maailmankaikkeuteen liittyviä toimintoja sekä käsityöperinnetaitoja. (Unesco 2021.)

3.2 Kansanrunous on elävää kulttuuria

Kansanrunous on suullisesti seipitettyä, tavallisesti laulettua ihmiseltä toiselle välittyntä runoutta eli suullista kansanperinnettä. Tallennettuja runolauluja löytyy jo 1600-luvulta alkaen, mutta vasta 1800-luvulla tehtiin suurin osa keruutyöstä. Runoja lauloivat ihmiset kaikista ikäryhmistä, ja heitä kutsuttiin runolaulajiksi. Kansanrunoja laulettiin erilaisissa yhteyksissä ja eri tarkoituksissa, joten runoja on eri lajeja. Epiikka on juonellisia kertovia runoja, joita laulettiin töiden lomassa, ajankuluksi ja yhteisön arvojen kohottamiseen. Ne olivat tarinoita suvusta, muistoja sodasta ja myyttejä. Lyriikka loi tunnelmaa ja välitti jotain tunnetilaa, kuten iloa, surua, pettymyksiä ja hurmiota. Loitsuja käytettiin manaamiseen, ja rituaalirunoja laulettiin eri juhlapyhien ja rituaalien yhteydessä. (Kaski 2015, 343–344; Suomen Kirjallisuuden Seura 2021.)

Kalevalainen kansanrunous erotetaan muusta kansanrunoudesta muun muassa runomitan perusteella. Kalevalaisella runoudella tarkoitetaan kaikkea runomittalla esitettyä kansanrunoutta, joka on laulua lukuun ottamatta loitsuja. (Apo & Kinnunen 1998.) Tarkka (2015) toteaa, että kalevalamittaisen kansanrunouden yksi tavoitteista on luoda kielen ja maailman välille ennennäkemättömiä merkitysyhteyksiä, joissa näkymätön ja selittämätön asia tuodaan esille näkyväksi, ja jota on siten helpompi havainnoida ja ymmärtää. Saarelaisen (2019) mukaan kansanrunous välitti tietoa historiasta ja asioiden ja ajan ilmiöiden alkuperästä, joiden avulla säädettiin ja tiedettiin yhteisöjen säännöistä. Lisäksi kansanrunouden muodossa oli ”tiedollinen elementti”, jonka avulla koko luonto kerrottiin eläväksi. Saarelainen kuvaa Elias Lönnrotin (1802–1884) ajatuksia luonnosta. Hänen mukaansa Lönnrot tarkasteli sitä toimivana, dynaamisena ja itseään uudistavana, ja jota määritteli sen sisäinen voima. Luonto ja kulttuuri kuuluivat hänen mielestään samaan kokonaisuuteen, johon myös ihminen kuuluu. (Saarelainen 2019.)

Saarelaisen (2019) mukaan kansanrunous oli Lönnrotille elävää kulttuuria samoin kuin luonnonvoima, ja hän kehitti sitä eteenpäin kohti kirjallisuutta. Kalevala syntyi kansan parissa lauletuista runoista, jotka pohjautuvat suomalaiseen kansanperinteeseen. Lönnrot kierteli talosta taloon keräämässä kansan

laulamia lauluja ja tarinoita. Näistä kansanrunoista hän kokosi juonellisen kaunokirjallisen teoksen, jota kutsutaan Kalevalaksi. (Kaski 2015, 343.) Siinä on sekoitus suullista ja kirjallista kulttuuria sekä modernia ja sitä edeltävää aikaa (Saarelainen 2019).

Saarelaisen (2019) mukaan kansanrunoudelle mahdollistui uusia kykyjä, kun Lönnrot siirsi suullista runolaulukulttuuria kirjalliseen ja painettuun muotoon. Hän sekoitti ja yhdisteli eri kulttuurisia kokonaisuuksia ja halusi kulttuurin olevan koko ajan muutoksessa sekä loi jotain uutta ja ennennäkemätöntä. Kulttuurien luonteeseen kuuluu olla jatkuvassa liikkeessä, jossa vaikutteita otetaan niin läheltä kuin kaukaakin. Lönnrot ei halunnut suomalaisen kulttuurin jäävän paikallaan pysyväksi ja ajasta jälkeen, vaan halusi luoda suomalaista kulttuuria, joka voisi jatkaa kehittymistä, muuttua ajan mukana ja tuottaa jotain uutta. Tätä Lönnrot oli omalta osaltaan edesauttamassa toiminnallaan. (Saarelainen 2019.)

Tässä opinnäytetyössä kehitetyt ruokatuotteet nostavat valikoiduista Kalevalan runoista keskeisiä asioita esille konkreettisesti. Ruokatuotteet tuovat runoista näkymättömiä ja selittämättömiä asioita näkyväksi, jolloin ymmärretään ja havainnoidaan asioita paremmin. Esimerkiksi Kalevalan 50. runossa puolukka hallitsee vertauskuvallisesti Marjatan elämää ja saa hänessä muutosta aikaan. Puolukka ja sen vertauskuvallisuus on leivottu Marjatan puolukkapiilo -tuotteeseen, josta lisää luvussa 7.

4 Tarina työvälineenä

4.1 Historiasta tähän päivään

Tarinankerronta on ollut ihmisille ikivanha tapa kommunikoida keskenään. Evoluutiobiologien arvioiden mukaan tarinat ovat koukuttaneet ihmisiä jopa 100 000 vuoden ajan. (Rauhala & Vikström 2014, 37.) Tutkijaryhmä on selvittänyt mahdollisesti maailman vanhimman suullisen perimätiedon, joka on kulkenut tarinamuodossa Australian alkuperäisväestön keskuudessa melkein 40 000 vuoden

ajan (Tiede 2020). Rauhala ja Vikström (2014, 37) kehottavat huomioimaan, että tarinat tunnetaan kaikissa eri kulttuureissa ja niistä löytyy paljon samankaltaisuuksia teemoiltaan ja sisällöiltään. Ei ole ollut itsestäänselvyys, miten ihmiset ovat päätyneet samaan viestintämuotoon tietämättä toisistaan. Ihmiset ovat käyttäneet tätä kommunikaation muotoa erityisesti välittämällä selviytymisen kannalta oleellisia tietoja. Tarinoiden avulla on ollut helppo muistaa ja siirtää tietoa, mutta myös pitää yhteisöllisyyttä yllä. (Rauhala & Vikström 2014, 37–38.)

Luumi (2006, 13) toteaa, että aikojen kuluessa kommunikaatiotaidot kehittyivät ja alettiin kirjoittamaan ensin kuvilla, mutta myöhemmin kirjaimien ja tavujen avulla. Kielen synnyn tutkimusten mukaan on saatu selville, että suullinen viestintä, kuten laulaminen, on kirjoituskieltä vanhempaa. Arvion mukaan sen syntyyn on vaikuttanut esimerkiksi tunteiden tai aistimusten aiheuttama ääntely. (Haarala 2002.)

Luumi (2006) kertoo, että kieli syntyi ihmisten ääntelystä, mikä synnytti taas kertomukset. Kertomukset kehittyivät, kun ihmiset kertoivat elämän jokapäiväisiä asioita, ja niistä muodostuivat muun muassa tarinat, sadut ja runot. Kasvoi ”homo narrans”, kertova ihminen, jonka kertomusten tarkoitukset laajenivat välttämättömistä elämän edellytyksistä myös elämän jatkumiseen. Näin kertomukset kasvoivat osaksi ihmisten elämää ja kulttuuria, ja ne ovat edelleen ajankohdaisia. (Luumi 2006, 13.)

4.2 Tarinat liittyvät usein historiaan

Torkin (2014, 18) mukaan tarinan ja kertomuksen käsitteet kulkevat lähellä toisiinsa ja niiden merkitykset menevät osittain yhteen. Tieteen termipankin määritelmän mukaan perinnetieteen tutkimuksessa tarina (story) on lyhyt totena pidetty yksiepisodinen kansankertomus, joka esittää tapahtuman kulun stereotyyppisesti. Saduista tarina eroaa siitä, että niitä pidetään uskottavina (Tieteen termipankki 2021a). Tarina on yksi kertomusperinteen laji, johon myös sadut ja myytit kuuluvat (Vento 1971, 9). Tarina liittyy historiassa tapahtuneisiin ja siellä kerrottuihin asioihin, kun taas kerronta tapahtuu tässä hetkessä (Hyvärinen 2021).

Kertomus voidaan tuottaa suullisena, kirjallisena, visuaalisena tai kehollisena esityksenä (Tieteen termipankki 2021b). Tarinat jaetaan yleisesti kahteen pääryhmään: uskomustarinoihin, joissa kerrotaan yliluonnolliseen kuuluvista asioista ja kokemuksista, ja historiallisiin ja paikallisiin tarinoihin, joissa henkilöt ja asiat ovat todenperäisiä (Apo & Kinnunen 1998).

Torkki (2014) kuvaa kertomusta juonellisten tapahtumien jatkumona, jolla on alku, keskikohta ja loppu. Kertomus on kuin tarinasta suurennettu yksi yksityiskohtainen kuva, josta välittyy tarinan koko olemus. Tarina on hänen mielestään enemmän kuin yksittäinen kertomus, ja se on jotain kertomuksen tuolla puolen, tai se on ollut olemassa ennen kuin siitä on kerrottu edes yhtään kertomusta. Torkki korostaa, että tarinoihin kiteytyvät merkityksellisimmät asiat, joiden olemamme olevan myös kuulijoilla. Tarinan vaikuttavuus syntyy merkityksien suhteista toisiinsa ja siitä, missä järjestyksessä ne ovat koko kokonaisuudessa, esimerkiksi onko joku asia seurausta toisesta. Nämä yhteen kytkeytyneet merkitykselliset yksityiskohdat luovat tarinasta kokonaisuuden, jota Torkki kuvaa hahmoksi, jossa on jotain henkilölle tuttua muotoa. (Torkki 2014, 18–19, 34, 36, 48–49.) Hahmon eli toimijan osassa voi olla myös tuote. Tarina vetoaa tunteisiin ja eri aisteihin, ja siten herää eloon aistien välityksellä. (Kalliomäki 2014, 17.)

Davidsonin (2021) mukaan tarinoilla on yhdistävä vaikutus. Tarina yhdistää tarinankertojaa ja kuuntelijaa ja saa kuuntelijan kuvittelemaan. Kuuntelijat voivat kuvitella, koska heidän mieleensä nousee muistoja omasta historiastaan tarinankertojan äänen kautta eletyistä kokemuksista. Tämä saa kuuntelijan siirtymään toiseen aikaan ja paikkaan. Eletyn elämän polut ovat kuin lankoja, joista kutoutuu moniulotteinen kuvakudos, jota kutsutaan historiaksi. (Davidson 2021.) Tarinat auttavat Torkin (2014) mukaan hahmottamaan asiayhteyksiä. Ne luovat arvoja ja ihanteita ja edistävät sopeutumaan ympäristöön tiedon välittämisen lisäksi. Tarinoiden avulla käsitellään ja ratkotaan arkipäivän ongelmia ja opitaan niistä. Kun samaistutaan tarinaan, peilataan sitä omaan elämään, josta löydetään tarkoituksia ja merkityksiä elämälle. (Torkki 2014, 10, 46–47, 58.)

Tässä opinnäytetyössä tuotteet ovat osa tarinaa, jossa ne toimivat kertomuksen visuaalisena esityksenä. Torkin (2014) mukaan tarinoihin on kiteytynyt kuulijoille oletetut merkityksellisimmät asiat, ja niin voidaan olettaa olevan myös näissä tarinalähtöisissä ruokatuotteissa. Tarina saa ihmiset kiinnostumaan, käyttämään tuotteita ja sitoutumaan niihin, ja tarkoituksena on tarjota asiakkaille autenttinen ja mieleen jäävä elämyksellinen kokemus. Tuotteisiin on kiteytetty merkityksellisiä asioita niin Via Karelian alueelta kuin kohderyhmistä, trendeistä ja Kalevalan runoista. Ne tulevat esille raaka-aineissa ja tuotteen olemuksessa ja ominaisuuksissa, kuten väreissä ja muodoissa. Tarinan vaikuttavuus tulee, kuten Torkki (2014) kuvaa, merkityksien suhteesta toisiinsa. Se ilmenee tuotteissa tasapainoisina yhteyksinä Kalevalan runojen, Via Karelian alueen, kohderyhmien ja trendien välillä.

Tämän opinnäytetyön tuotteiden tarkoituksena on välittää tarinaa moniaistisemmin, jolloin samaistutaan tarinaan ja hahmotetaan asiayhteyksiä paremmin, ja opitaan niistä. Niin kuin Torkin (2014) mukaan samaistumalla tarinaan peilataan sitä omaan elämään ja löydetään omalle elämälle merkityksiä ja tarkoituksia. Moniaistisen tiedonvälittämisen lisäksi tuotteiden tarkoituksena on luoda arvoja ja ihanteita. Ne esimerkiksi välittävät Via Karelian alueelta niitä asioita, jotka alueelle ovat tärkeitä, kuten perinteen ja kulttuurin merkityksiä.

4.3 Tarinoista tarinalähtöiseen tuotemuotoiluun

Rauhala ja Vikström (2014) kertovat, että tarinoita voidaan hyödyntää tuotekehityksen ja innovaatioiden osa-alueella. Tarinoiden tavoitteena on lisätä innostusta ja ideoita viestimiseen. Tarinat voivat olla avuksi myös käyttäjäkeskeisessä ja osallistavassa suunnittelussa, jolloin asiakkaan tarpeet ja toiveet ovat tärkeässä asemassa. Tarinoista on hyötyä, koska niiden avulla tulee esille tietoa, jota muulla tavoin ei olisi mahdollista saada. Tarinoiden avulla tehostetaan aineettomien asioiden ymmärrystä ja monimutkaista todellisuutta, mikä saa muodostamaan mielikuvia ja ideoita mielessä. (Rauhala & Vikström 2014, 23–25.)

Tarinallistamisen ja tarinankerronnan (storytelling) käsitteet ovat kaksi eri asiaa. Tarinallistamisessa viitekehyksenä on palvelumuotoilu, kun taas tarinankerronnassa viestintä. (Kalliomäki 2015.) Tarinankerronnalla viitataan tarinoiden kertomiseen, kuuntelemiseen ja jakamiseen, joten ne toimivat myös kommunikointitapana. Tarinallistamisessa keskitytään asiakkaan palvelukokemuksen muotoilemiseen tarinaksi, jonka sisälle asiakas pääsee osallistumaan ja kokemaan. Tätä suunnitellaan asiakaslähtöisesti ja käytetään luovuutta mukana kehityksessä. (Kalliomäki 2015.) Yhteistä näille molemmille käsitteille on, että tarinaa käytetään kummassakin välineenä.

Tarinallistamisella Kalliomäen (2014) mukaan luodaan kilpailuetua muun muassa erottautumalla muista kilpailijoista. Sen avulla syvennetään tuotteen merkitystä ja saadaan parhaimmillaan aikaan muutos asiakkaassa vaikuttamalla tunteisiin vaikuttavien tarinakokemusten kautta. Tarinat sitouttavat, lisäävät asiakkaan aikaa palvelussa, tuovat lisämyyntiä kouruttamalla ja suosittelemalla, maldtavat ostokynnystä ja viihteellistävät palveluita luomalla elämysympäristöjä. Tuotteistamiseen ja palvelujen paketoimiseen tarinat taas antavat uudenlaisen tavan luoda kiinnostavia palveluja ja tuotteita. (Kalliomäki 2014, 28.) Yksinkertaisesti tarinallistamisessa on kyse siitä, että se on jonkin olemassa olevan asian tuomista tarinamuotoon. Tarinallistaminen näyttää asiat uudessa valossa, mikä saa aikaan uusia merkityksiä. (Sanila 2020, 4.)

Tarinallistamisessa Kalliomäen (2014) mukaan hyödynnetään draamallisen eli toiminnallisen ja fiktiivisen eli seipitteellisen tarinankerronnan keinoja. Sen vuoksi tarinallistamisen ja elokuvan tai näytelmän käsikirjoittamisen prosessit ovat melkein samanlaisia. (Kalliomäki 2014, 57.)

Silvennoisen (2016) mukaan elokuvallisia työkaluja voidaan hyödyntää myös tuotemuotoilussa. Audiovisuaalisten eli havainnollistavien apuvälineiden avulla voidaan palvelusta tehdä ymmärrettävämpi asiakkaalle, jolloin elokuvallisuudelle ja muotoilulle yhteistä on viestintä: Molemmilla tavoilla viestitään sisältöjä, tarinaa ja arvoja. Muotoilu välittää viestiä monilla eri tasoilla, esimerkiksi tuotemuotoilussa tuote viestii itsestään, tarkoituksista ja tuotteen valmistajasta, esimerkiksi sen arvoista ja filosofiasta. (Silvennoinen 2016, 18, 49–50.)

Tuotemuotoilu on erilaisten tuotteiden suunnittelua, jossa käytetään muotoilun erilaisia menetelmiä. Tuotemuotoilun keskiössä otetaan huomioon kohderyhmän tarpeet, elinkaariajattelu ja esteettisen elämyksen tuottaminen. Muotoilun menetelmien avulla tutkitaan kuluttajia, kuten kulutustottumuksia ja käyttäytymistä, ja tuotetta, ja sen ominaisuuksia ja raaka-aineita. Elinkaariajattelussa tulee huomioida tuotteen ympäristövaikutukset koko tuotteen elinkaaren ajalta. Suunnittelutyön lopputuotteina syntyy toimivia ja esteettisesti miellyttäviä tuotteita. (Di Iorio, Ilonen, Kapanen, Kenttälä, Ritari, & Ukkonen 2019, 14.)

Tuotemuotoiluprosessi etenee vaiheesta toiseen, ja sen suunta voi välillä muuttua taaksepäin, mutta päämääränä on onnistunut lopputulos. Tuotemuotoilun lähtökohtana toimii innostus, halu tehdä uutta ja edellistä parempaa tuotetta. Prosessin etenemiseen liittyy keskeisesti muotoilijan työkalu muotoiluajattelu, joka on ”useasta eri lähteestä olevan tiedon luovaa ja innovatiivista yhdistämistä.” Se kulkee mukana koko tuotemuotoiluprosessin ajan. (Di Iorio ym. 2019, 16–17.)

Tässä opinnäytetyössä on yhdistetty tarinankerrontaa, tarinallistamista ja tuotemuotoilua, koska tarinalähtöisestä tuotemuotoilusta en ole löytänyt tietoperustaa. Tarinalähtöisessä tuotemuotoilussa olen soveltanut kaikkia kolmea käsitettä, joissa jokaisessa käytetään tarinaa työvälineenä. Jokaisella käsitteellä on oma näkökulmansa, kuinka tarinaa hyödynnetään, esimerkiksi tarinankerronnassa ja tuotemuotoilussa tarina liittyy viestintään omalla tavallaan. Tarinallistamisessa mikä tahansa hyödyke muutetaan tarinaksi, kuten Kalliomäki (2014, 7) kuvaa. Tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämisessä sovelsin tarinallistamisesta, tuotemuotoilusta ja tarinankerronnasta osa-alueita, joista oli hyötyä Via Karelian alueelta nousevien asioiden ja Kalevalan runojen yhdistämisestä ruokatuotteisiin.

Tämän opinnäytetyön tarinalähtöisen tuotemuotoilun ja Kalliomäen (2014) kehittämän tarinallistamisen ero on tarinan lähtökohdissa. Tarinallistamisessa joku olemassa oleva asia tai palvelu muotoillaan tarinaksi, kun taas tässä opinnäytetyön tuotemuotoilussa ruokatuotteen kehittäminen lähtee tarinasta. Siitä

huolimatta tarinallistamisessa on asioita, joita voidaan hyödyntää tämän opin-
näytetyön tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämisessä, kuten Stooripuuta.

5 Kokemukset ovat osa elämää

5.1 Kokemuksen polulla

Asiakaskokemukseen vaikuttavat Puustisen ja Saarijärven (2020) mukaan vuoro-
vaikutustilanteet eli asiakaspolun kosketuspisteet, jotka asiakas kokee henki-
lökohtaisesti. Asiakaskokemus on lisäksi moniulotteinen. Se ei tarkoita vain asi-
akkaan tarvetta vaan lisäksi sitä, millaisia tuntemuksia koetaan palvelupolun ai-
kana. Miten koetaan vuorovaikutustilanteet asiakaspalvelijan ja muiden ihmisten
kanssa? Lisäksi, mitä koetaan muiden ihmisten kanssa, ja mitä eri aistien väli-
tyksellä? Mitä nähdään, kuullaan, tunnetaan ja haistetaan? (Puustinen & Saari-
järvi 2020, 36, 49.) Jotta voidaan suunnitella ja toteuttaa ihmisille vaikuttavia
asiakaskokemuksia, tulee ymmärtää asiakasta mahdollisimman hyvin ja myös
sitä, miten ja milloin he kohtaavat tarjonnan (Tuulaniemi 2011, 74–75).

Tuulaniemen (2011) mukaan asiakaskokemus voidaan jakaa kolmelle eri ta-
solle, jotka ovat toiminta, tunteet ja merkitykset. Toiminnan taso on kaikista laa-
jin ja merkityksellisin. Se sisältää palvelun sujuvuutta, tehokkuutta, saavutetta-
vuutta, helppoutta, monipuolisuutta ja kykyä vastata asiakkaan toiminnallisiin
tarpeisiin. Tunnetaso sisältää asiakkaan välittömiä tuntemuksia palveluntarjon-
nasta ja siitä saatuja omakohtaisia kokemuksia, esimerkiksi mitä tuntemuksia
hän saa eri aistien välityksellä tai miten palvelu vastaa tunnetason odotuksiin.
Merkityksen taso, joka on asiakaskokemuksen tasojen ylin eli pyramidin huippu,
sisältää muun muassa asiakkaan kokemukseen liittyviä mielikuvia ja merkityk-
siä, unelmia, tarinoita, oivalluksia ja suhdetta elämään ja omaan identiteettiin.
(Tuulaniemi 2011, 74–75.)

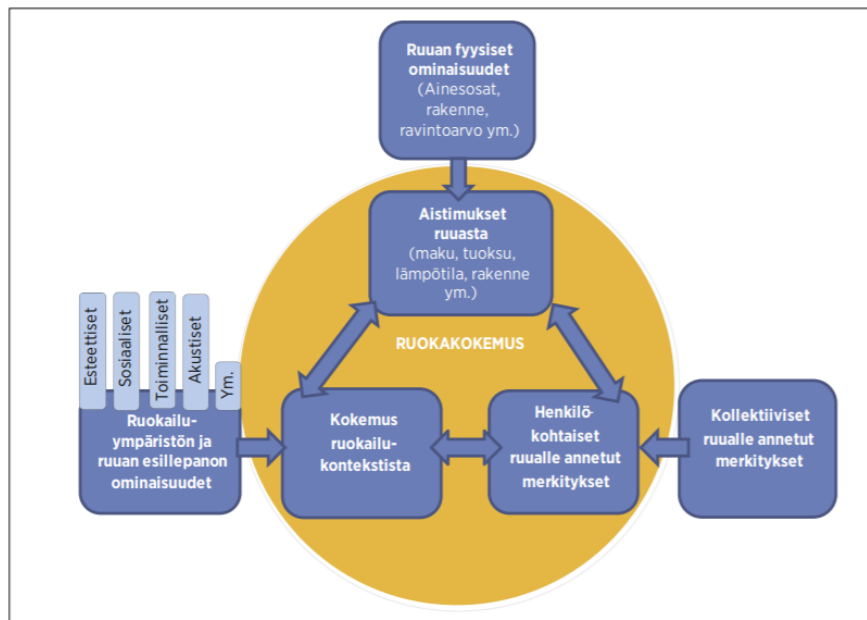
Tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelussa on erityisen tärkeä huomioida asiakaskokemus. Tuulaniemi (2011) toteaa, että meidän tulee ymmärtää asiakasta mahdollisimman hyvin, jotta voidaan tuottaa vaikuttava kokemus. Asiakaskokemuksen tunne ja merkityksen tasot ovat niitä asioita, joita tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelussa tulee ottaa huomioon: Mitä tuotteilla halutaan välittää? Mitä tuntemuksia asiakkaalle halutaan välittyvän eri aistien kautta, esimerkiksi tuoksujen, makuja ja ulkonäön? Miten tarina välittyy kokijalle ja mitä merkityksiä, mielikuvia, oivalluksia se kokijassa herättää?

Tässä opinnäytetyössä asiakkaan huomioon ottaminen tuotteiden kehittämisen alkuvaiheista lähtien on yksi osoitus siitä, että osataan suunnitella tuotteisiin asioita, joiden oletetaan olevan valituille kohderyhmille tärkeitä ja merkityksellisiä (liite 1). Toinen huomioitava asia ovat trendit, jotka ohjaavat, mitä asiakkaat mahdollisesti haluavat ja minne suuntaan heidän kuluttajakäyttäytymisensä ohjautuu.

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelussa olen ottanut huomioon ja hyödyntänyt ruokamatkailun trendejä, joista olen nostanut esille tärkeimmät tämän opinnäytetyön aiheeseen liittyvät (liite 2). Tiedostavassa ruokamatkailussa matkailija haluaa toimia vastuullisesti ja kokea ”live like local” -elämää, jolloin tarjotaan esimerkiksi paikallista ja eettisesti kestävä ruokaa. Autenttisuus ja paikallisuuden merkitys kasvavat, mitkä auttavat säilyttämään esimerkiksi paikalliset perinteet elinvoimaisena. Ruokatarinat lisääntyvät jatkuvasti. Ruoka on vahva tarinankerronnan väline, mikä näkyy tämän opinnäytetyön ruokatuotteissakin voimakkaana. Ruokatuotteisiin liitetyt eri aisteihin vaikuttavat teknologiat lisääntyvät ja elämyksenkokemukset vahvistuvat niiden avulla. Ruoan rooli tapahtumissa tulee nousemaan enemmän esille, ja se lisää mahdollisuuksia liittää ruokaan unohtumattomia kokemuksia, jotka jättävät merkittäviä muistinjälkiä. (Adamsson & Havas 2020, 9–11.)

5.2 Ruokakokemuksien vaikutukset

Kurikan ja Riukulehdon (2015) mukaan ruoan käyttäjäkokemusta voidaan tarkastella kolmesta eri kulmasta, joiden ulottuvuuksien välillä on keskinäinen yhteys, mikä muodostaa kuviosta kolmion (kuvio 2). Ruokakokemus voidaan kokea ruoan fyysisten ominaisuuksien kautta, ja ne vaikuttavat siihen, millaisia aistimuksia ruoasta syntyy. Ruoan kokemukseen vaikuttava tekijä on myös ruoalle annetut merkitykset. Jokainen kokee ruoan merkityksen itselleen henkilökohtaisesti omien taustatekijöidensä ja arvojensa pohjalta, ja tätä halutaan esimerkiksi ruoan mainonnalla viestittää ja miten koskettaa henkilön tunteita. Tarinat ovat yksi tapa välittää merkityksiä ja luoda mielikuvia, jotka vaikuttavat kokemuksiin ruoasta. Se, onko ruoalla tarina tai ei, voi vaikuttaa ruoan aistimukseen suussa. (Kurikka & Riukulehto 2015, 13–14, 25, 28.) Tarinan avulla syvennetään makuelämyksiä ruokakokemuksessa. Ruoka tukee tarinaa, jossa ruoan maut vahvistavat tarinaelämystä. (Kalliomäki 2014, 97.)



Kuvio 2. Ruokakokemuksen ulottuvuudet (Kurikka & Riukulehto 2015, 13).

Ympäristöllä on iso merkitys ruokakokemukseemme, koska siellä yhdistyvät monet ympäristön vaikutuksesta tulevat ulottuvuudet, jotka vaikuttavat ruoan aistimukseen, kuten muun muassa ruoan tarjoilun ja esillepanon sekä ympäristön esteettisyyden ja akustisuuden yhdistävät ulottuvuudet. Tarinallisuus on

myös mukana ruokaympäristön havainnoimisessa. Ruokakokemuksen ulottuvuuksien yhtenä yhdistävänä tekijänä toimii moniaistisuus, sillä kun eri aistimme toimivat yhdessä, ne vaikuttavat toisiinsa. Eri aistimukset ruoasta, tarinoista ja ympäristöstä muodostavat kaikenkattavan kokonaisuuden ruokakokemuksesta, kun ne kietoutuvat toisiinsa. (Kurikka & Riukulehto 2015, 13–14, 25, 28.)

Ruokakokemukseen voidaan Kurikan ja Riukulehdon (2015) mukaan vaikuttaa välillisesti, koska jokainen kokee kuitenkin asiat loppujen lopuksi henkilökohtaisesti. Kokemukseen voidaan vaikuttaa kehittämällä asioita, joihin ulkopuolelta pystytään vaikuttamaan, kuten ruoan fyysisten ominaisuuksien ja esillepanon, ruokailuympäristön ja ruoalle annettujen merkitysten välittämisen avulla. (Kurikka & Riukulehto 2015, 13–14.)

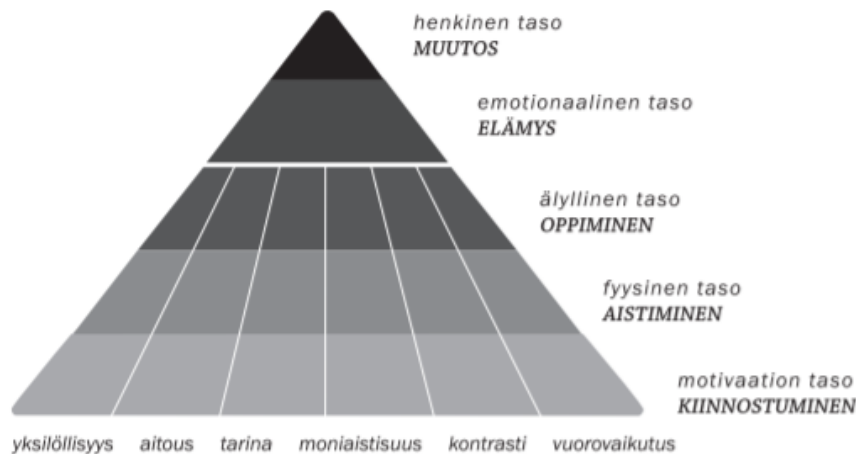
Tarinallisuus ruokakokemuksessa voidaan luokitella monella eri tapaa. Ruoan tarina voi liittyä sen alkuperään. Sillä voidaan viestiä ruoan historiaa, miten ruoka on tuotettu ja mistä se on kotoisin. Tarinat voivat olla kertomuksia ruoantuottajista, itse raaka-aineista ja ruokaperinteistä. Ruoan tarina voi liittyä ruoan tekijän omiin muistoihin, tai se voi mennä perille vastaanottajalle parhaiten huumorin avulla. Ruokatarinoihin voidaan liittää jollakin tavalla tunnettuja henkilöitä, joihin voidaan samaistua, tai ne voivat synnyttää vastareaktioita, minkä avulla voidaan lisätä esimerkiksi kotimaisen ruoan suosiota. Paikallisruokaan voidaan liittää niin kotiseudun historian henkilötarinoita kuin perinnetarinoitakin. (Kurikka & Riukulehto 2015, 16–18.)

Tässä opinnäytetyössä kehitetyt tarinalähtöiset ruokatuotteet välittävät tarinaa kahdesta Kalevalan runosta: runosta 50. vertauskuvallisesti Marjatan elämästä ja muutoksesta, ja runosta 32. luonnon kunnioittamisesta ja sen voimista. Kalevalan runojen lisäksi ruokatuotteet viestivät merkityksellisiä asioita Via Karelian alueesta, kuten itäisestä ruokakulttuurista ja -perinteistä, ja ne aistitaan näkö-, kuulo- ja hajuaistin avulla, jolloin aistikokemus muodostuu usean eri aistin välityksellä. Tarinalähtöiset ruokatuotteet viestivät myös asioita, joita oletamme olevan kokijalle merkityksellisiä, esimerkiksi kestäväää kehitystä.

Ruokakokemuksen tarinallistamisesta on useita hyötyjä. Ruoan tarina herättää tunteita, ja se voi vaikuttaa aistikokemukseen. Se voi tuoda ruokaan merkittävää lisäarvoa. Tarinoiden avulla halutaan jäävän myönteisiä muistijälkiä, jotka muistuttavat jatkossa siitä ruokakokemuksesta, josta muistijälki on syntynyt. Tarinoilla erottaudutaan muista samanlaisista tuotteista ja niitä voidaan personoida eri tilanteisiin ja tarpeisiin. Kun tuotteeseen liitetään enemmän merkityksiä, ne lisäävät tuotteen arvostusta. Ruoan tarinallistamisella on myös hyvinvointivaikutuksia: se voi toimia ruokahalun herättäjänä, keskustelun aiheena ja terveystietoisuuden välineenä. Viesti, joka tuotteista halutaan välittää, välittyy parhaiten tarinan muodossa, koska se jää paremmin mieleen kuin asiatieto ilman tarinaa. Ruoan tarina saa aikaan kokonaisvaltaisen kokemuksen, jossa tarina tuo tunteet mukaan ruokaelämykseen. (Kurikka & Riukulehto 2015, 18.)

5.3 Elämys on vaikuttava kokemus

Kielitoimiston sanakirja kiteyttää elämyksen kolmeen sanaan: ”voimakkaasti vaikuttava kokemus” (Kielitoimiston sanakirja 2021b). Tarssanen ja Kylänen (2009) määritelmän mukaan elämys on merkityksellinen, myönteinen ja muistijäljen jättävä kokemus, joka voi saada aikaan henkilökohtaisen muutoksen. He ovat laatineet elämyskolmio-mallin, jonka avulla voidaan erottaa elämys ja kokemus toisistaan ja antaa vastaus siihen, millainen elämystuote on ja mitä elementtejä elämyksellisen matkailutuotteen tulee sisältää, jotta se mahdollistaisi henkilölle elämyksiä (kuvio 3). Elämyskolmio-työkalun avulla analysoidaan, tunnistetaan tuotteen kriittiset kohdat ja puutteet ja löydetään uusia tapoja kehittää sitä. (Tarssanen & Kylänen 2009, 11.)



Kuvio 3. Elämyskolmio-malli (Tarssanen & Kylänen 2009, 11).

Elämyskolmio-mallin mukaan tuote on elämyksellinen, kun se sisältää kuusi elämyksen elementtiä: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. Yksilöllinen tuote on uniikki, ja täysin samanlaista ei ole muualla. Aitous on uskottavuutta, johon myös tarina läheisesti liittyy, vaikka siinä olisi fiktiivisiä tarinaelementtejä mukana. Siinä on alueen kulttuuria ja elämäntapaa, jossa on huomioitu kulttuurisensitiivisyys. Asiakas on itse se, joka määrittää, onko tuote hänen mielestensä aito. Moniaistisuus on kokemusta monilla eri aisteilla, ja kontrasti tuo asiakkaan elämään poikkeavaa suhteessa hänen arkeensa, jolloin tuotteen pitäisi tuoda uuden ja erilaisuuden kokemusta tai antaa uusia näkökulmia. Vuorovaikutus on onnistunutta yhteyttä toisten kokijoiden ja myös tuotteen kanssa, mihin liittyy luontaisena osana yhteisöllisyyden tunne, joka liittyy asiakkaan tiiviimmin ryhmään mukaan, kun koetaan jotain yhdessä. (Tarssanen & Kylänen 2009, 12–15.)

Tarssanen ja Kylänen (2009) mukaan elämyskolmio-mallissa tarkastellaan elämystä elementtien lisäksi asiakkaan kokemuksen tasolla. Siinä tarkastellaan asiakkaan motivoitumista ja kiinnostumista tuotteesta, aistimuksia fyysisellä tasolla ja kokemuksia eri tunnetasoilla sekä muutokokemuksia. (Tarssanen & Kylänen 2009, 15–16.)

Tarinallistamisen avulla voidaan tuottaa lisää elämyksellisyyttä asiakaskokemukseen ja -ympäristöön (Kalliomäki 2014, 34). Komppulan ja Boxbergin (2002) mukaan elämyksiä ei voida tuottaa suoraan, vaan niille voidaan antaa edellytys, koska elämys on henkilökohtainen kokemus. Palvelukonseptiin on osattava luoda mielikuvia mahdollisista elämyksistä, ja palveluprosessien tulee toimia siten, että elämyksen syntymiselle on mahdollisuus ja elämykset ovat asiakkaan tavoitteena palvelujärjestelmässä. (Komppula & Boxberg 2002, 29–30.)

Borgin, Kiven ja Partin (2002) mukaan elämyksen kokemisen kannalta toiminnan ja kulttuurin suhdetta tulee tarkastella yhdessä henkilön sisäisen kokemuksen ja yhteisön kulttuurin kanssa. Kulttuuriin voi olla lisäksi vaikuttamassa useampia yhtä aikaa eri kulttuureja, jotka voivat lisätä jännitteitä, joista elämykset saattavat jopa syntyä. Kulttuurien kohtaamisen oletetaan muuttavan ihmisen tapaa kokea kulttuuria, jolloin kokemisen tavasta tulee osa elämystä, jonka muutos saa aikaan. Muutos on elämyksen ydin. Matkailupalvelun tarjoajan suhteella kulttuuriin on merkitystä, esimerkiksi sillä, miten hän omaa luovuuttaan käyttämällä tarjoaa kulttuuria asiakkaille. Toimintaan voi olla vaikuttamassa toiminnassa mukana olevien henkilöiden suhde toisiinsa tai paikallisen väestöön, mutta siihen on vahvasti mukana vaikuttamassa myös kohde. Kohde määrittää tekemistä, joka taas antaa kokemiselle luonteen ja suhteutuu koettuun elämykseen, joka ei tule automaattisesti. Elämys voi olla joko yhteinen kokemus tai oma kokemus, joka on suhteessa toisten kokemukseen, esimerkiksi kokemus, joka liittyy sukupolvien ketjuun tai luo yhteyden suhteessa esi-isiin. (Borg ym. 2002, 28–29.)

6 Toiminnallinen opinnäytetyö

6.1 Toiminnallisen opinnäytetyön piirteet

Toiminnallisia opinnäytetöitä tehdään monilla eri koulutusaloilla, mutta erityisesti ammattikorkeakouluissa. Se on vaihtoehto tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Vaikka opinnäytetyö on toiminnallinen, pohjautuu se silti tutkimukselliseen perustaan. Tutkimusmetodien käyttö vaihtelee opinnäytetyössä riippuen siitä, mitkä ovat toiminnallisen opinnäytetyön käytänteet ja tavoitteet. (Vilka 2021, 20; Vilka & Airaksinen 2003, 9–10.)

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa työelämän käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista ja selkeyttämistä. Tuotoksena voi syntyä esimerkiksi opas, kirja, toimintasuunnitelma, palvelu tai tuote. On tärkeää tiedostaa, että opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja tutkittuun tietoon perustuva raportointi. Käytännön toteuttamiseen liittyvät seikat argumentoidaan lähdeaineistoilla, itse keräämällä tutkimusaineistolla tai aiemmilla tutkimuksilla. (Vilka 2021, 20; Vilka & Airaksinen 2003, 9–10.)

Raportoinnin tarkoituksena on olla osana koko opinnäytetyötä, jossa oma työprosessi kirjoitetaan raportiksi. Oman tekemisen ja toisten tuottamien tekstien välillä tulee olla yhteys, ja niiden tulee keskustella keskenään. Keskustelu syntyy, kun omia näkemyksiä verrataan toisten näkemyksiin ja pohditaan niiden välisiä suhteita. Raportissa ilmenee mitä, miksi ja miten on tehty, millainen työprosessi on ollut ja mihin tuloksiin ja johtopäätöksiin on päädytty. Siinä tulee myös esille, kuinka arvioidaan omaa tekemistä ja oppimista. Raportti antaa lukijalle viitteitä siitä, kuinka tekijä on onnistunut työssään ja millainen ammattiosaaminen hänellä on. (Vilka & Airaksinen 2003, 9–10, 65.)

6.2 Opinnäytetyön luotettavuus ja eettisyys

Suomalaisessa tiedeyhteisössä on laadittu yhteiset tutkimuseettiset ohjeet hyvästä tieteellisestä käytännöstä ja niiden rikkomusten käsittelemisestä. Tutkimuseettisten ohjeiden tavoitteena on edistää hyviä tieteellisiä käytäntöjä ja ennaltaehkäistä epärehellisyyttä. Tieteellisten käytäntöjen, vastuiden ja eettisten näkökulmien noudattamisesta ensisijainen vastuu kuuluu opinnäytetyön tekijälle. (Arene 2019.)

Hyvä tieteellinen käytäntö on edellytys sille, että tieteellinen tutkimus on eettisesti hyväksyttävää ja luotettavaa ja sen tulokset uskottavia. Hyvän tieteellisen käytännön lähtökohdissa tulee noudattaa muun muassa rehellisyyttä, huolellisuutta, tarkkuutta ja vastuullisuutta koko opinnäytetyöprosessin eri vaiheissa. (TENK 2012, 6.) Opinnäytetyön suunnitelmallisuus on yksi osoitus siitä, että hallitaan, mitä ollaan tekemässä, mikä lisää luotettavuutta ja uskottavuutta (Vilkkä 2021, 81).

Tässä opinnäytetyössä aineiston hankinnan luotettavuuden varmistamiseksi on etsitty luotettavia lähteitä, joiden valinnassa on käytetty lähdekritiikkiä ja arvioitu niiden luotettavuutta. Käytetyillä käsitteillä on yhteys tutkimustekstien käsitteisiin ja tutkimusaineistoihin. Raportointi on läpinäkyvää, kun arvioidaan omaa toimintaa, perustellaan valintoja ja niiden vaikutuksia tuloksiin ja tulosten hyödynnettävyyteen. Koko prosessi on pyritty viemään läpi järjestelmällisesti ja johdonmukaisesti.

Olen perehtynyt eettisiin ohjeisiin ja ymmärtänyt niiden lähtökohdat, tarpeellisuuden ja käytänteet. Tutkimuslupaa en tarvitse opinnäytetyöprosessin aikana, koska en tee ihmiseen kohdistuvaa tutkimusta. Prosessin lopussa arvioidaan tarinalähtöisiä ruokatuotteita ja analysoidaan niiden elämyksellisyyttä. Tämä ei ole ihmiseen kohdistuvaa tutkimusta, vaikka mukana on joukko ihmisiä.

6.3 Valinnat selvityksen tarpeellisuudesta

Toiminnallisen opinnäytetyön tuotoksena syntyi tarinalähtöisiä ruokatuotteita. Tuotos määrää sen, että opinnäytetyö on toiminnallinen eikä tutkimuksellinen, mutta työ pohjautuu kuitenkin tutkittuun tietoon (Salonen 2013, 19, 41).

Aineiston hankinnassa tulisi pyrkiä ekonomiseen ja tarkoituksenmukaiseen ratkaisuun, eikä kaikkeen tarvitse itse kerätä aineistoa alusta alkaen, vaan on mahdollista saada vastauksia ja käyttää tietoa jo valmiiden aineistojen pohjalta (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2009, 186–190). Lisäselvitykset, joita tarvitsin esimerkiksi tarinaintiteetin luomiseen ja kohderyhmien valintaan, tein valmiiden aineistojen pohjalta. Tähän vaikutti kaksi asiaa: aikataulu ja aiempien tutkimusten saatavuus aiheesta. En nähnyt, että olisi ollut tarpeellista tehdä omaa selvitystä opinnäytetyön aiheen sisällä olevista asioista, kuten kohderyhmistä tai trendeistä, koska tutkittua tietoa on aiheesta paljon. Luotettavampana tiedonlähteenä näen laajemmat valmiit tutkimukset esimerkiksi matkailijatyypeistä ja ruokatrendeistä kuin omat yksittäiset otannat.

6.4 Tarinalähtöisien ruokatuotteiden kehittämisen prosessi

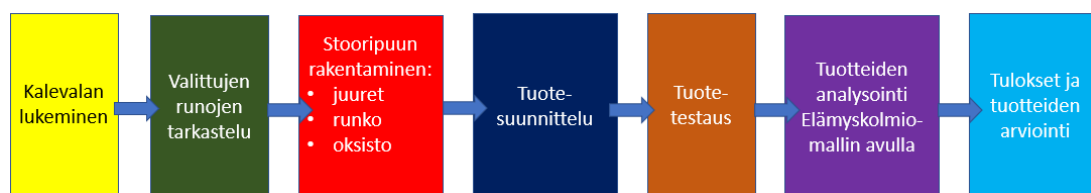
Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tekemisen aloitin keväällä 2021, jolloin toimeksiantajan kanssa ideoimme opinnäytetyöni aihetta ensimmäistä kertaa. Aihetta ideoitiin eri lähtökohdista: Intangible Cultural singing Heritage Route -valmisteluhankeen teemoista, työkokemuksestani ruoka-alalta sekä kiinnostuksestani Kalevalaan ja tarinallistamiseen. Tässä vaiheessa opinnäytetyön aiheesta ei ollut tarkkaa suunnitelmaa muuta kuin, että tavoitteenani oli suunnitella ja toteuttaa tarinallistettuja ruokatuotteita, joihin yhdistetään Kalevalan kansanrunoja tarinallistamisen keinoin runojen toimiessa tarinan ytimenä.

Syksyllä 2021 opinnäytetyöprosessin ensimmäisen kirjallisen osan eli kirjallisuuskatsauksen jälkeen seurasi suunnitelmaseminaari, jossa esittelin kehittämissuunnitelmaani tarinallistetuista ruokatuotteista. Alun perin tarkoitukseni oli käyttää tarinallistamisen ja palvelumuotoilun prosesseja. Ruokatuotteiden

toteutuksessa päädyin kuitenkin toiseen tapaan, koska työni on tarinalähtöistä tuotemuotoilua eikä palvelumuotoilua. Tarinallistamisessa Kalliomäen (2015) mukaan viitekehityksenä toimii palvelumuotoilu, siksi tarinallistamisen ja tuotemuotoilun prosessit eivät ole identtiset, vaikka niissä on samoja piirteitä.

Tässä opinnäytetyössä ei suunniteltu palvelua vaan tuotteita, joiden tarinalähtöisyys on Kalevalan kansanrunoista ja Via Karelian alueelta. Tarinallistamisen Kalliomäki (2014) on kehittänyt nimenomaan yrityksen ja sen toiminnan tarinallistamiseen. Vaikka tarinallistaminen on alun perin sidottu vahvasti yrityksen toiminnan kehittämiseen, siihen liittyy useita asioita, joita voidaan soveltaa ja hyödyntää yksittäisten tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelussa, jonka keskiössä ovat kansanrunot.

Tämän opinnäytetyön tarinalähtöisen tuotemuotoilun prosessiin ei ollut valmista kaavaa, jota suoraviivaisesti seuraamalla olisi päästy haluttuun lopputulokseen (kuvio 4). Jouduin soveltamaan tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämisprosessia sitä mukaa, kun opinnäytetyö eteni. Hyödynsin muun muassa tarinallistamisen menetelmästä Stooripuu-työkäkalua luovasti. Yksi tavoitteistani oli saada koottua samaan tuotteeseen kaikki ne osa-alueet, jotka Stooripuu-menetelmän kautta valikoituivat aina kyseessä olevaan tuotteeseen, jota suunnittelin ja testasin.



Kuvio 4. Toiminnallisen opinnäytetyön prosessikaavio.

Lopuksi tarinalähtöisiä ruokatuotteita analysoitiin Tarssasen ja Kyläsen (2009) suunnittelemaa elämyskolmio-mallia hyödyntämällä. Ruokatuotteiden maistelu tapahtui Kontiolahden ravintopalvelun keskuskeittiön ruokasalissa, jonne oli koontunut kaksitoista ruoka-alan ammattilaista. Analysoijat olivat työkavereitani, jotka nimettömästi arvioivat tarinalähtöisessä tuotemuotoilussa syntyneiden

tuotteiden, Marjatan puolukkapiilojen ja Metsänpeittorieskojen suppilovahveroriistatäytteellä, elämyksellisyyden piirteitä.

Toiminnallisen työn prosessi koostui seitsemästä osa-alueesta, joissa jokaisessa vaiheessa tarinalähtöisyys kulki mukana. Prosessin eteneminen liittyi keskeisesti muotoiluajatteluun, joka Di Iorion ym. (2019) mukaan on useammasta eri lähteestä luovalla ja innovatiivisella tavalla yhdistettyä tietoa. Prosessi ei ollut suoraviivaista toimintaa, vaan välillä jouduin miettimään ja pohtimaan, mikä olisi oikea suunta, jota pitkin päästäisiin parhaimpaan lopputulokseen eli luomaan tarinalähtöisiä tuotteita, jotka antaisivat edellytyksiä elämyksille. Erityisesti tuotesuunnittelu ja -testausvaiheet etenivät vaiheesta toiseen välillä taaksepäin ja jatkuivat kohti onnistunutta lopputulosta niin kauan, kunnes tavoitteet mielestäni täyttyivät.

6.5 Kalevalan runojen tarkastelu

Toiminnallisen työn prosessi alkoi viikolla 43 Kalevalan lukemisella. Luin runoja sillä ajatuksella, mitä mielikuvia niistä heräsi itselläni, ja luin niihin liittyviä kirjoitettuja tulkintoja Suomalaisen kirjallisuuden seuran internet-sivustolta. Tämä toimintatapa auttoi ymmärtämään runojen sisältöjä, sanaselityksiä ja tulkintoja paremmin, kun tulkinnoissa oli tutkittua tietoa taustalla. Tämä vahvisti käsityksiäni siitä, että Kalevalaa on mahdollista tulkita monella eri tavalla ja eri näkökulmista tarkasteltuna.

Viikolla 44 etsin Kalevalasta runoja, jotka liittyivät jollain tavalla ruokiin ja ruoanvalmistukseen tai tapahtumiin, kuten esimerkiksi Pohjolan häihin. Ruokateemaan liittyviä runoja on jonkin verran esillä pitkin Kalevalaa. Niissä ruoan raaka-aineet ovat itse kasvatettua, pyydettyä, metsästettyjä ja kerättyjä eli yhteys luontoon on suora, ja raaka-aineet tulevat läheltä. Ruokateemaan liittyvät runot antavat osviittaa siitä, kuinka ruoka on ollut merkityksellisessä asemassa. Ruokaa on kunnioitettu, eikä sitä ole heitetty pois. Ruoan eteen on jouduttu tekemään paljon työtä, ja siitä on ollut pulaakin. Ruoka on tullut suoraan luonnosta,

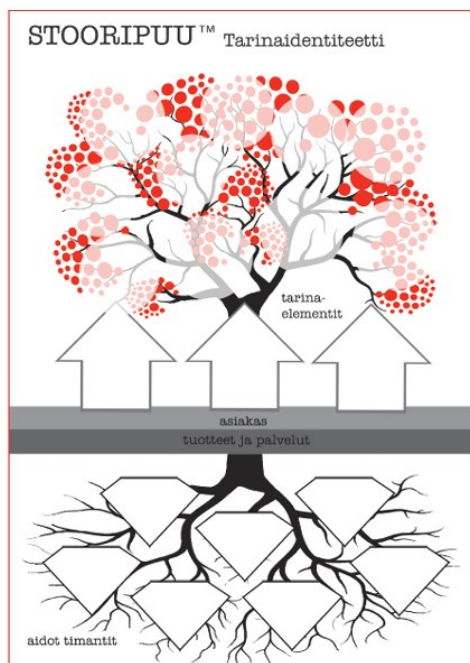
mutta osan ihminen on joutunut kasvattamaan itse, koska luonto ei ole tarjonnut tarpeeksi ravintoa ihmisille ja eläimille.

Niissä runoissa, joissa ruokia valmistettiin tai yhdistettiin juhliin, ei löytynyt haluamiani vertauskuvallisia elementtejä, joista olisin päässyt jatkamaan eteenpäin. Pitkälle työstetyt ruoka-aineet olivat tässä vaiheessa liian suuntaa ohjaavia, joten hylkäsin sellaiset runot kokonaan. Tämän jälkeen aloin tarkastelemaan Kalliovalan runoja ja sieltä nousevia asioita siten, että ne voisivat liittyä ruokaan ja ruokien raaka-aineisiin. Luin runoja vertauskuvallisuuden näkökulmasta ja mietin, miten runoissa nousevia asioita voisi yhdistää ruokaan vertauskuvallisuuden tai runoissa olevan ympäristön kautta. Tällä tavalla löysin useita runoja tai runonosia, jotka synnyttivät ideoita tuotteisiin. Tässä vaiheessa ennen runojen karsimista jätin runot sivuun hetkeksi odottamaan ja jatkoin tarinallistamisen Stooripuu-työkalun hyödyntämistä.

6.6 Stooripuu-menetelmä tiedonkeruussa

Tässä opinnäytetyössä sovelletaan tarinallistamisen toimintamallia Kalliomäen (2014) tavoin siten, että vertauskuvallinen tarinakehys tulee lopputuloksessa tuotteen kautta asiakkaille visuaalisesti esille. Tarina toimii vertaiskuvana, joten sen arvot ja merkitykset tulevat ymmärrettävämmiksi ja konkreettisemmiksi (Kalliomäki 2014, 57–69). Tarinallistamisen toimintamallista hyödynnetään Stooripuu-työkalua, jota sovelletaan luovasti tarinalähtöisten ruokatuotteiden kehittämässä.

Tämän opinnäytetyön tiedonkeruussa käytin Anne Kalliomäen (2014) kehittämää tarinallistamisen työkalua Stooripuuta (kuva 6). Menetelmän avulla viikoilla 45–50 loin vertauskuvallisen tarinakehityksen, joka välittää Via Karelian alueen arvoja ja merkityksiä. Puu toimii symbolisesti kasvua kuvaavana, missä sen juuristossa sijaitsee Via Karelian alueen olemassaolon perustaa ja alueelle tärkeitä asioita.



Kuva 6. Stooripuu (Kalliomäki 2014, 61).

Puunjuuriin valitsin asioita, jotka erottavat ne muusta Suomen alueesta, mutta yhdistetään Via Karelian alueeseen, kuten luonto, ruokakulttuuri, lauluperinteet, ihmisten aitous ja Kalevala (liite 2). Lisäksi Intangible Cultural Singing Heritage Route-valmisteluhankkeen teemojen pohjalta valitsin asioita, joita tulee reitillä edistää, kuten kulttuuria, kestäväää kehitystä ja vastuullisuutta.

Nämä juuristossa sijaitsevat asiat tulevat asiakkaille näkyviksi tarinaelementtien kautta oksistossa, kun sitä ennen on määritelty kohderyhmät (liite 1). Kohderyhmät valittiin toimeksiantajan kanssa vastaamaan parhaiten matkailijatyyppejä, joita tarinalähtöiset ruokatuotteet voisivat kiinnostaa. Kohderyhmät ovat osana tarinan ydintä, joten niiden huomioiminen on tärkeää heti prosessin alusta alkaen, jotta osataan suunnitella oikeanlaisia tuotteita. Kohderyhmät antoivat hyvän pohjan ruokatuotteiden kehittämislle.

Stooripuun rakentaminen jatkui vielä viikolla 50. Tarinaelementteihin puunoksis-
toon liitin valikoiduista Kalevalan kansanrunoista ja Stooripuun juuristosta nou-
sevia asioita, joista tarinallisuutta voisi syntyä tuotteisiin. Oksiston asioista ra-
kensis mielleyhtymäkarttoja, joiden avulla sain syntymään syy-seuraussuhteita
ja vertauskuvia. Kartat toimivat myös rajaavana menetelmänä. Kiteytin niitä ja

nostin esille ne elementit, jotka tukivat parhaiten valittuja Kalevalan runoja (liite 3).

Tässä vaiheessa minulla oli rakennettuna Stooripuu, josta syntyi vertauskuvallinen tarinakehys ja kaksi valikoitua Kalevalan runoa: runo 50. Marjatasta makeaan ja 32. runo suolaiseen leivonnaiseen (Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2022b; 2022c). Tuotesuunnittelua lähdin toteuttamaan niillä raaka-aineilla, jotka tarinakehyksestä ja Kalevalan runoista nousivat esille.

7 Tarinalähtöisten ruokatuotteiden suunnittelu ja tuotetestaus

7.1 Marjatan puolukkapiilot

Viikoilla 51–52 aloin kotonani toteuttamaan makeaa leivonnaista. Aluksi etsin reseptejä, joissa yhdistyivät puolukka, suomalaiset viljat ja Marjatan siveellisyttä kuvaava valkoinen väri. Puolukka sai olla tuotteessa piilossa, joka kuvasti vertauskuvallisesti Marjatan puolukan syömistä. Ajatukseni mukaan tuotteisiin tulisi saada pohjolan metsien makua, tuoksua ja tuntua. Ympäriällä kuitenkin kasvaa muitakin suomalaisia marjoja, ja ne saisivat näkyä tuotteessa.

Suomalaiseen ruokakulttuuriin ovat aina osana kuuluneet marjat (Jaakola & Klemettilä 2011, 34–35.) Suomessa ei ole mitään alkuperäistä ruokaa, vaan ruokakulttuuri on muuttunut jatkuvasti. Mitä nykypäivänä pidetään perinneruokana, se oli todennäköisesti sen ajan uutuus. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää 2003, 29–30.) Raaka-aineet tarinalähtöiseen ruokatuotteeseen tuli miettiä tarkkaan: esimerkiksi mikä merkitys milläkin on niin Marjatan runossa kuin Via Karelia -tien varren ruokakulttuurissa? Tämän ajan trendeilläkin, kuten ruoan terveellisyydellä, oli iso rooli tässä tuotesuunnittelussa. Hapanjuurileivonta on myös yksi trendi, joka on ollut jo jonkun aikaa pinnalla. Halusin ottaa sen mukaan myös tähän suunnitteluun, koska sillä on pitkä historiallinen perinne suomalaisessa ruokakulttuurissa.

Reseptejä löytyi yhteensä 25 kappaletta. Ensin karsin pois reseptit, joista en löytänyt sellaisia elementtejä, joita olisi voinut jatkojalostaa eteenpäin. Käytännössä karkea karsiminen oli tarpeen, koska kaikkia reseptejä oli turha testata. Reseptejä valitsin ajatuksella, että niistä voisi ottaa jonkun osan ja yhdistää keskenään, jolloin oma kädenjälki näkyisi tuotesuunnittelussa paremmin. Tuotekoikeilujen alkuvaiheessa testasin vain tuotteiden makuja ja rakenteita enkä huomionnut koristeluja. Koristelut kuuluvat tuotesuunnittelun loppuvaiheeseen, ja ne ovat tärkeässä osassa visuaalisessa vaikuttamisessa. Koristelussa käytin muun muassa Via Karelian alueella kasvavia marjoja.

Viikolla 2 aloin testaamaan reseptejä. Ensimmäisestä testileivonnasta löytyi tuotteita, joita yhdistelemällä alkoivat mielikuvat tuotteen ulkonäöstä ja rakenteista syntymään. Yksi oli puoloffee (kuva 7). Tässä piirakassa tuli esille hyvin suunta, mitä lähdin hakemaan valmista tuotetta ajatellen, sillä tuotteessa puolukkatäytteen saa halutessaan väliin piiloon. Pohjassa käytin jauhoina ruisjauhoja, kaurahiutaleita ja spelttivehnnää. Välissä yhdistyvät kinuskin ja puolukan yhteinen liitto, ja päällä on kermavaahto.



Kuva 7. Puoloffee (Kuva: Mari Laukkanen).

Toinen leivonnainen oli puolukkapiiloleivonnainen (kuva 8). Tässä tuotteessa oli pohjassa sitä rapeutta, jota edellisessä tuotteessa hain. Muuten koko tuote oli liian makea. Tuotteen välissä oli puolukkaa ja kinuskia ja päällä marenkia. Tuote oli muodoltaan ja kooltaan sellainen, jossa oli haetun tuotteen ominaisuuksia. Siinä sai myös puolukan piiloon sisälle, ja tuote itsessään oli näyttävä.

Tämän ja edellisen tuotteen kehittämistä jatkoin usean muun samantapaisen testileivonnaisen jälkeen. Kaikista karsituissa testileivonnaisista ei löytynyt kuitenkaan sellaisia elementtejä, joita olisi voinut yhdistää jatkoon päässeiden testileivonnaisten kanssa.



Kuva 8. Puolukkapiiloleivonnaiset (Kuva: Mari Laukkanen).

Viikolla 3 tuotetestaus jatkui välillä Pappilan hätävaran testauksella. Pappilan hätävarassa raaka-aineet kootaan lasimaljaan joko annoksittain tai yhteen suureen kulhoon kerroksittain, jolloin raaka-aineiden kerroksellisuus tulee hyvin esille ja näyttävästi. Tuote nimettiin Marjatan marjavaraksi (kuva 9). Siinä hyödynnettiin tämän ajan hapanjuurileivonnän trendiä. Itäsuomessa hapanjuurileivonnalla on pitkät perinteet. Ruis, kaura ja spelttivehnä ovat viljoja, joita käytin tuotteessa.



Kuva 9. Marjatan marjavara (Kuva: Mari Laukkanen).

Kokeilin myös, miten kuusenkerkkä sopi jauheena keksien raaka-aineeksi. Kekseistä testailin useamman kerran eri versioita (kuva 10). Paras tulos tuli hapanjuureen leivotusta rapeasta ruisnäkkäristä, jossa rukiin maku nousi parhaiten esille. Marjatäytteenä käytin ensimmäisen testikerran puoloffeen puolukka-täytettä. Vaalea vaahto koostui kermasta ja rahkasta, jotka maustoin kuusenkerkkäsiirapilla.



Kuva 10. Keksejä (Kuva: Mari Laukkanen).

Viikolla 4 tuotetestaus jatkui puoloffeen ja puolukkapiiloleivonnaisten ensimmäisten testiversioiden pohjalta. Niistä aloin kehittämään leivoksen pohjaa. Ensimmäisestä versiosta tein perusmurotaikinamaisen, jossa ruisjauhot olivat pääraaka-aineena. Pohjasta tuli liian tiivistä ja mautonta, ja kananmuna vei rukiin maun lähes täysin. Toisessa versiossa en käyttänyt kananmunia lainkaan. Viljoista käytin kaurahiutaleita ja vaaleita vehnä jauhoja. Leivoksen pohjasta tuli liian makea vaalean sokerin takia, mitä en halunnut tässä korostaa vaan viljan makua. Vaaleat vehnä jauhot ovat myös yksi niistä raaka-aineista, joita en halunnut käyttää niiden epäterveellisen maineen vuoksi. Kolmannesta versiosta kehitelin astetta terveellisemmän version. Siihen käytin makeuttajana hunajaa, viljoista kauraa, ruista ja täysjyväspelttijauhoja. Tässä tulivat hyvin esille hunajan ja viljojen aromikkaat maut. Rakenteeltaan pohjasta tuli sopivan rapea, ja se pysyi hyvin koossa ilman kananmunaakin.

Seuraavaksi testasin leivoksen täytettä. Leivoksen täytteenä käytin hyväksi kehittämäni puolukkatäytettä eli ensimmäisen testiversion puolukkatäytettä, jossa puolukka oli paseerattuna. Puolukkatäytteen laitoin leivospohjan päälle, joka

muodosti kuppimaisen rakenteen, jolloin täyte jäi hyvin piiloon muiden täytteiden alle.

Toisena täytteenä tein puoloffeen ohjeen kinuskitäytettä, koska puolukkatäyte yksinään leivoksen välissä olisi ollut liian hallitseva maultaan. Happaman puolukan kanssa käy kinuski, joka tasapainottaa happaman ja makean makuja vievästä haluttua korostettua puolukan makua pois. Kinuskitäytettä varten keitin kermasta ja fariinisokerista kinuskin, johon lisäsin maustamatonta tuorejuustoa koostumuksen ja maun vuoksi.

Viimeisenä testasin kuorrutuksia. Kermavaahtoja kokeilin eri makeuttajilla, esimerkiksi vaniljalla, muscovadoruokosokerilla sekä kuusenkerkkä- ja tervasiirapilla. Vaniljalla maustettu kermavaahto oli liian tavallinen, ja muscovadoruokosokerilla makeutetun kerman väri ei miellyttänyt. Tervasiirappi oli taas liian voimakasta, ja se ei käynyt puolukan kanssa tässä tuotteessa ollenkaan. Kuusenkerkkäsiirappi oli erinomainen kermavaahdon makeuttajaksi, ja se kävi myös puolukan kanssa hyvin. Kuusenkerkkäsiirappia laitoin kermavaahdon joukkoon tarkoituksella miedosti ”metsän” makua antamaan, mutta kuitenkin sen verran, että maku erottuu tuotteesta. Puolukan maulla oli tuotteessa suurin rooli. Tässä vaiheessa tuotetestauksessa leivoksen päällä on marjoja, jotka kuvastavat pohjolan ”marja-aitan aarteita” (kuva 11).



Kuva 11. Marjatan puolukkapiilojen ensimmäinen versio (Kuva: Mari Laukkanen).

Viikolla 5 tuotteen testaaminen jatkui vielä leivoksen maidottoman version testaamisella. Korvasin tuotteessa voin maidottomalla kauramargariinilla ja tuorejuuston ja kerman maidottomilla kauratuotteilla. Leivoksesta tuli toimiva ja hyvänmakuinen, mutta silti maultaan perusversio oli paremman makuinen. Maidottomassa versiossa testasin leivoksen koristelua yksinkertaisempaan suuntaan, koska ensimmäisessä versiossa marjat tulivat liian hallitsevasti esille ja leivoksen kokonaisvaikutelma jäi huomaamattomaksi.

Miksi testasin maidotonta versiota leivoksista? Kalevalan 50. runossa kerrotaan, ettei Marjatta syönyt mitään, mikä liittyisi lisääntymiseen, joten oletetaan, että hän ei syönyt maitotaloustuotteita. Tämä taas voidaan yhdistää nykypäivänä vastuullisuuteen ja ilmastoystävällisyyteen, jotka ovat entistä enemmän nousevia trendejä. Kauramaitotuotteet eivät Kasken ja Ljokkoin (2021) mukaan ole ainoastaan nykyajan innovaatiota, vaikka ne ovatkin yksi tämän ajan trendeistä ja niistä kehitetään jatkuvasti uusia tuotteita. Kauramaitotuotteita on osattu tehdä ja hyödyntää jo satoja vuosia, koska esimerkiksi lehmän maitoa ei ole riittänyt yleisesti kodeissa läpi vuoden. (Kaski & Ljokkoi 2021, 102–105.)

Lopuksi tuli karsia kahdesta tuotteesta parempi vaihtoehto. Marjatan marjavara-tuote jäi sivuun sen olemuksen ja koostumuksen vuoksi. Se ei mielestäni viestinyt Marjatan runosta ja Via Karelian alueesta asioita niin hyvin kuin Marjatan puolukkapiiloleivokset, vaikka teemat, kuten hapanjuurileivonta ja terveellisyys, olivat tuotteessa positiivisia elementtejä.

Tuotekehityksen lopputuloksena syntyi Marjatan puolukkapiilot (kuva 12), johon olen tyytyväinen niin Kalevalan 50. runon Marjatasta tulevien visuaalisten mielikuvien kuin raaka-aineiden välittämän viestin perusteella. Leivoksen maut vaihtelevat happamasta makeaan, ja niissä on pyritty löytämään tasapaino. Koriste-lussa visuaalinen viesti tulee paremmin esille, kun Marjatan siveellisyyttä kuvaavan valkoisen vaahdon horjuttaa sen päällä oleva punainen marja.



Kuva 12. Marjatan puolukkapiilot (Kuva: Mari Laukkanen).

Marjatan puolukkapiiloleivokset eivät koostumukseltaan murene syödessä, ja ne voidaan syödä käsin. Tämä mahdollistaa enemmän vaihtoehtoja tarjota tuotteita esimerkiksi tapahtumissa tai luontoympäristössä, ja tarjoilu voidaan toteuttaa seisten.

7.2 Metsänpeittorieskat riista-suppilovahverotäytteellä

Toisena leivonnaisena kehitin suolaisen leivonnaisen, jonka inspiraationlähteenä oli Kalevalan 32. runo. Leivonnaisen tuotetestaukset olivat viikoilla 6–9. Muuten leivonnaisen suunnittelu lähti samoista lähtökohdista kuin ensimmäisenkin. Sitä oli helpompi lähteä suunnittelemaan, koska minulla oli jo kertynyt kokemusta ensimmäisen tarinalähtöisen tuotemuotoilun kehittämisestä. Aluksi aloin työstämään ajatusta erilaisesta suolaisesta ruokatuotteesta, johon Via Karelialan alueen ruokakulttuuri perinteisesti liitetään.

Kalevalan 32. runosta nousi esille yhteys metsään ja metsänhaltijoihin, jotka ovat toimineet tyypillisesti eksyttäjinä metsänpeittokertomuksissa. Metsänpeittoon joutunut ihminen tai eläin päätyy metsän kätkemäksi, ja ihminen aistii olevansa metsässä, mutta ei pysty vastaamaan etsijöilleen. Etsijät taas eivät havaitse kadonnutta vaan luulevat häntä maastoutuneeksi kannoksi tai kiveksi. (Tapio 2018, 43–44.) Ihminen kokee omituista ja vierasta oloa, ja metsä muuttuu tuntemattomaksi ympäristöksi, jossa äännet vaikkenevat ja valon suunta muuttuu. Suomalaisessa kansanuskomusperinteessä se on tila tai paikka, johon ihminen tai kotieläin voi metsässä kulkiessaan joutua. (Mikkola 2017.)

Tuotteen suunnittelussa aloin ensimmäisenä suunnittelemaan ”metsänpeittoa”. Sen yhdistin rieskoihin, joita testasin useita eri versioita. Tein ensin eri värisiä: punajuuresta, porkkanasta ja nokkosesta. Rieskat olivat väriltään erottuvia, kun taas yhdistäisin ”metsänpeiton” huomaamattomaan väriin. Toiseksi halusin tuoda rieskoihin metsänmakua, joten testasin yhden version kuusenkerkällä maustettuja rieskoja. Päädyin kuitenkin jatkamaan niiden kehittämistä niin rakenteiden kuin makujen osilta.

Kuusenkerkällä maustetuissa rieskoissa haluttu yhteys metsään ja sen makuun tuli miedosti esille, mutta ei kuitenkaan hallinnut rieskan makua liikaa. Kun olin saanut rieskat kehitettyä oikean makuisiksi ja rakenteisiksi, ajatuksena tuotesuunnittelussa oli jatkaa niistä ”metsänpeitto”-rieskoja, jotka kätkevät sisälleen metsän antimia. Testailin rieskan täytteistä erilaisia versioita ja käytin raaka-aineita, jotka voi liittää metsään, kuten eri sienilajeja, marjoja ja riistaa. Täytteeksi tuotteeseen valikoitui täyte, jossa on suppilovahveroa ja hirvenlihaa yhdistettyinä kasviksiin ja itäisestä ruokakulttuurista tunnettuun hapankermaan. Lopputuloksena tarinalähtöiseksi ruokatuotteeksi kehittyi Metsänpeittorieskat suppilovahvero-riistatäytteellä (kuva 13).



Kuva 13. Metsänpeitto rieskat suppilovahvero-riistatäytteellä (Kuva: Mari Laukkanen).

Toisen tarinalähtöisen ruokatuotteen kehittäminen oli helpompaa kuin ensimmäisen. Suolaisen leivonnaisen kehitysprosessi kulki suoraviivaisemmin, vaikka alussa minusta tuntui haastavammalta kehittää itäisen ruokakulttuurin monien suolaisten leivonnaisten rinnalle kehittää uuttaa piirakoista ja kukoista erottuvaa tuotetta. Tämä tuote kuitenkin erottuu itäisen ruokakulttuurin muista leivonnaisista.

8 Tulosten tarkastelu

8.1 Tarinalähtöiset ruokatuotteet

Tuotteiden tarinallisuuden avulla päästään pintaa syvemmälle ja makumatkan ja mielikuvien kautta runon juoniin mukaan. Molempien tarinasta luotujen tuotteiden ympäristöt sijoittuvat luontoon ja metsään, jossa luonnonvoimilla on oma valtansa, joka ohjaa ihmistä tai eläintä. Tarkka (2015) toteaa, että kalevalamittaisen kansanrunouden yksi tavoitteista on luoda maailman ja kielen välille merkitysyhteyksiä, joissa selittämätön ja näkymätön asia tuodaan esille näkyväksi,

ja ne helpottavat asioiden ymmärtämistä ja havainnointia. Tässä opinnäyte-työssä tuotteiden avulla Kalevalan runojen tulkitseminen on yksi tapa tuoda se-littämättömiä ja näkymättömiä asioita näkyväksi ja samalla helpottaa ymmärtä-mistä.

Marjatan puolukkapiilo -tuotteen avulla samaistutaan Marjatan elämään. Se an-taa vertauskuvallisen ilmeen: esimerkiksi valkea vaahto kuvastaa Marjatan si-veellisyyttä ja puolukka puhuttelee. Voimakas valloittava puolukka sekoittaa koko kokonaisuutta. Siinä tulee esille hyvin kyseisen marjan arvokkuus, vaikka se ei ole suosituimpia marjoja suomalaisessa ruokakulttuurissa. Puolukka herät-tää tunteita, se vie pelkistetyn maun toiselle puolelle ja sai aikaan Marjatassakin muutosta, josta syntyi jotain uutta. Ilman puolukkaa tuote olisi mauton ja mitä-tön, mahdollisesti Marjatan tarinassakin. Tuotteen tarina koukuttaa asiakkaan ostamaan tuotteen, koska asiakas haluaa kokeilla, mitä tunteita se herättää hä-nessä: puhutteleeko puolukka häntä ja jos puhuttelee, niin millä tavalla?

Metsänpeittorieskat suppilovahvero-riistatäytteellä -tuotteessa päästään metsän uumeniin. Metsänpeittorieskat kätkevät sisälleen arvokkaita asioita, joita met-sässä elää ja kasvaa. Rieskan muoto kuvaa peittoa, ja ne ovat huomaamatto-mia. Metsänpeitossa olevia asioita emme näe, vaikka kävelisimme niiden ohitse, siksi rieskat ovat harmaanruskeita. Runossa Ilmarisen emäntä laittaa karjan laitumelle luonnon armoille ja lukee loitsuja pyytämällä metsänhaltijoita suojelemaan karjaansa pahoilta hengiltä. Runo tuo mieleen mielikuvia mystisyy-destä ja luonnonvoimien vallasta, jotka on leivottu tuotteeseen esimerkiksi täyt-teen kätkemisellä rieskan sisään piiloon. Ihminen on osa luontoa, ja luonnon kunnioitus, vastuullisuus ja kestävyys ovat merkittäviä tekijöitä, jotka on otettu huomioon raaka-aineiden valinnoissa. Kaskenpolttoa viittaavat rieskoissa olevat tummemmat kohdat, jotka viestivät entisaikojen viljelytavasta. Karjalassa kaski-viljely säilyi vielä 1800-luvulle asti (Vuolle-Selki 2019). Rieskojen paisto leivinuun-in arinalla kuvastaa tunnettua karjalaista uuniruoan perinnealuetta.

Molemmissa tarinoissa, joista tarinalähtöiset tuotteet ovat syntyneet, yhdistyy monia asioita yhteen tuotteeseen, tarinaan ja kokijaan. Kehittämässäni tarinaläh-töisissä ruokatuotteissa tarinoilla on yhdistävä vaikutus. Niin kuin Davidsonin

(2021) mukaan tarina yhdistää tarinankertojaa ja kuuntelijaa, ja saa kuvittelemaan ja siirtymään toiseen aikaan ja paikkaan. Tarinassa tuotteilla on myös oma paikkansa, ja ne toimivat myös tarinankertojan roolissa. Silvennoisen (2016) mukaan tuote välittää viestiä monilla eri tasoilla ja sen kautta voidaan välittää merkityksiä ja arvoja, mikä näkyy myös tässä opinnäytetyössä. Tuote itsessään kertoo tarinasta, joka viestii ymmärrettävämmin kokijalla ja saa mahdollisesti aikaan muutoksia ja myös ainutlaatuisia elämyksen kokemuksia. Näissäkin tuotteissa, kuten Kalliomäen (2014, 17) mukaan, tarina vetoaa tunteisiin ja eri aisteihin ja siten herää eloon eri aistien välityksellä.

Kalliomäen (2014, 57) mukaan tarinaa ei liioitella, vaan niiden tulee pohjautua tyyllisesti aitoihin arvoihin, toimintaan ja tavoitteisiin. Kehittelemissäni ruokatuotteissa tarina pohjautuu Stooripuun juuristossa oleviin asioihin ja Kalevalan runoihin, jotka tulevat esille kokijalle useamman elementin kautta. Tarinassa korostuu kokijalle, mitä hän pitää itselleen tärkeänä. Myös Torkki (2014) kuvaa tarinoin kiteytyvän kokijalle merkityksellisimpiä asioita. Ruokatuotteisiin olen liittänyt kohderyhmille oletettuja merkityksellisiä asioita. Marjatan puolukkapiiloissa olen halunnut korostaa puolukkaa, koska se on Kalevalan 50. runossa vertauskuvallisesti merkityksellinen. Puolukka voi merkitä kokijalle myös muuta, ja se tulee kokijalle esille leivoksen olemuksesta tai aistimuksesta. Ruokatuotteiden analysoinnin yhteydessä asioiden merkittävyys eri kokijoille näkyi eri tavalla. Toiselle puolukka oli vain hapan marja, ja toiselle puolukka leivoksen päällä sai hänet miettimään sen arvoa.

Tarinan vaikuttavuus tulee Torkin (2014) mukaan merkityksien suhteista toisiinsa. Se näkyy syy-seuraussuhteista (liite 3), jotka tulevat esille ruokatuotteissa yhteen kytkeytyneistä merkityksellisistä yksityiskohdista. Ne luovat tarinasta kokonaisuuden. Tarinan yksityiskohdat tulevat kokijalle ruokatuotteiden kautta moniaistisesti, mikä lisää tarinan vaikuttavuutta.

8.2 Tuotteiden elämyksellisyyden analyysin tulokset

Tässä opinnäytetyössä suunniteltuja tarinalähtöisiä ruokatuotteita analysoitiin Tarssasen ja Kyläsen (2009) laatiman elämyskolmio-mallin avulla viikolla 11. Elämyskolmio-mallin mukaan tuote on elämyksellinen, jos se sisältää kuusi elämyksen elementtiä: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus (Tarssanen & Kylänen 2009, 12–15).

Ruokatuotteiden analysoijaksi valittiin 12 ruoka-alan ammattilaista, jotka arvioivat anonymisti tuotteita ja niiden elämyksellisiä elementtejä. Kyseiset analysoijat valikoituivat helposti, koska tiesin heidän osaavan arvioida tuotteita kriittisesti ja antaa palautetta niistä. Olin alustanut opinnäytetyöni aihetta ja kertonut heille analysointipäivää aiemmin, mitä olen tekemässä ja mitä tulee tapahtumaan. Se auttoi osallistujia valmistautumaan ja luomaan odotuksia tapahtumasta.

Analysointipäivänä vein valmiit, kotonani edellisenä päivänä valmistamani ruokatuotteet Kontiolahden ruokapalvelun keskuskeittiölle, jossa tuotteiden maistelu ja analysointi tapahtui. Tapahtuma oli pakko järjestää keittiöympäristössä, joka oli koulun ruokasali, koska tarjoilu tapahtui työaikana ajankäytöllisistä ja henkilöiden osallistumisen mahdollistavista syistä. Jos aikaa olisi ollut enemmän, olisin pitänyt tilaisuuden ympäristössä, jossa tuotteiden tarinat olisivat tulleet paremmin esille. Tällöin analysointiin osallistuvien henkilöiden määrä olisi ollut oletettavasti pienempi.

Analysointitilaisuuden alussa pidin pienen alustuspuheen, miksi elämyksellisyys ja tarinat ovat tärkeässä osassa yhteiskunnassa ja toimivat kilpailukeinoina. Lisäksi kerroin kokijan näkökulmasta muun muassa siitä, että näillä kehittämilläni ruokatuotteilla halutaan kokijoille aistielämyksiä ja -kokemuksia. Seuraavaksi esittelin Tarssasen ja Kyläsen (2009) laatiman elämyskolmiomallin ja sen kuusi elämyksen elementtiä, joihin analysoijien tulisi kiinnittää huomiota maistellessaan ruokatuotteita. Ruokatuotteiden analysoinnin helpottamiseksi olin laatinut valmiin arviointilomakkeen (liite 4). Ennen kuin analysoijat alkoivat maistelemaan tuotteita kerroin molemmista tuotteista niiden syntyprosessin ja kuvailin tuotteisiin liitettyjä tarinoita. Lisäksi olin liittänyt analysointilomakkeen yhteyteen

Kalevalan runoista ne ydinosat, jotka liittyvät tuotteiden syntyyn ja ovat osa tarinaa (liite 5). Seuraavaksi analysoijat maistelivat, arvioivat ja täyttivät lomakkeen, josta seuraavissa kappaleissa esitän yhteenvedon kaikista kysymyksistä ja lainauksia heidän kommenteistaan.

Molemmat tuotteet olivat analysoijien mielestä ainutkertaisia ja -laatuisia. Vastaavia tuotteita ei ollut havaittu aiemmin, ja tuotteissa oli esimerkiksi käytetty raaka-aineena harvemmin käytettyä kuusenkerkkää. Kuusenkerkkä yhdistetään usein riistaruookaan. ”Itse en ole törmännyt vastaavanlaisiin tuotteisiin aiemmin.” ”Rieskat: uudenlainen toteutustapa perinneruoalle.”

Tuotteet olivat analysoijien mielestä aitoja, ja niissä tulee esille tarina, jota tuotteet täydentävät ja tuovat esille olemuksellaan. Ilman tarinan sisällön esittämistä tai tarinankerrontaa tuote itsessään ei kerro kokijalle sitä tarinaa, jota niillä halutaan välittää. Ennen kuin tuotteet ovat uskottavia ja aitoja, tulee niihin liittää jollakin tavalla, kuten virtuaalisesti, suullisesti tai kirjallisesti, esitetty tarina. ”Tuotteet liittyvät hyvin tarinaan.” ”Tuotteet ovat aitoja ja vielä kun ajattelee, että metsässä näitä söisi, niin vieläkin parempia olisivat.” ”Tarinat ovat erittäin viehättävät ja perinne kansantarinoista tosi hieno.” ”Tarinan olet saanut ”leivottua” tuotteeseen huikeasti, ja tuotteet tuovat tarinaa esille olemuksillaan.”

Tuotteet olivat analysoijien mielestä moniaistisia. Ne toivat makujen, suutuntuuman, näön ja tuoksujen kautta elämyksellisyyttä tuotteisiin. Ympäristön vaikutus oli merkittävä tekijä, joka häiritsi useampaa analysoijaa. He joutuivat kuvittelemaan itsensä luontoympäristöön, esimerkiksi mielikuvitukselliseen metsäretkeen, jossa tuotteita voisi tarjota. ”Aistin tuotteista elämyksellisyyttä.” ”Ulkona varmaan vielä metsän tuoksu mukaan lukien kokemus olisi parempi.” ”Runot tarjoilun ohessa on aivan ihana juttu.” ”Olisi mieleton elämys syödä näitä tuotteita nuotion rätistessä kelopöllillä istuen.” ”Silmänruoka tulee esille, samoin myös makuelämys”

Tuotteet toivat kontrastia analysoijien kokemukseen. Ne olivat erilaisia, mihin he olivat arjessaan tottuneet. Tarkoin valikoidut raaka-aineet olivat useammalle analysoijalle uusia. Tuotteissa löytyi kokijoiden mukaan yllätyksellisyyttä, mutta

niissä oli kuitenkin yksinkertaista, tuttua suomalaisuutta mukana. ”Tuotteet sopivat uusiin elämyksiin.” ”Tuotteet ovat erilaisia, mitä arjessani olen tottunut syömään.” ”Ei tällaisia löydy omasta arjesta. Näitähän voisi syödä useamminkin.” ”Tuotteet yllätyksellisiä, mutta kuitenkin niissä on ihanan tuttua, suomalaista.” ”Tuotteet herätti kiinnostuksen Kalevalaan.”

Tuotteet saivat aikaan vuorovaikutusta ja keskusteluja analyysoijien kesken. Tarinan ja tuotteen vuorovaikutus näkyi useimmille. Usean analyysoijan mielestä tuotteiden ja kokijan välinen vuorovaikutteisuus olisi voimakkaampaa, jos ympäristö olisi aito eikä mielikuvien varassa. ”Tuotteen vuorovaikutukseen on hiukan vaikea vastata tässä ympäristössä, mutta mielikuvia käyttäen toimii hyvin.” ”Tuotteet puhuttelivat maullaan ja ulkonäöllään.” ”Tarinan ja leivonnaisten vuorovaikutus puhuttelee. Tarina vain tulee tietää ja olla esillä leivonnaisten nauttijalle.”

Tuotteet täyttävät elämyskolmio-mallin kuusi eri elämyksen elementtiä tämän analysoinnin mukaan. Analysoijien tuloksien perusteella voidaan olettaa, että Marjatan puolukkapiiloleivoksilla ja Metsänpeittorieskoilla suppilovahvero-riistatäytteellä on edellytyksiä elämyksellisiksi matkailutuotteiksi. Tämä ei kuitenkaan anna täydellistä kuvaa, koska ympäristöllä on iso merkitys elämyksellisyydessä. Todellisuudessa tuotteiden analysointi olisi pitänyt tehdä ympäristössä, jossa tuotteilla voidaan antaa parempi edellytys elämyksen syntyyn kuin silloin, kun tuotteiden maistelu tapahtuu suurkeittiön ruokasalissa. Vaikka tuotteilla on yhteys luontoon ja viestivät sieltä paljon asioita, silti Marjatan puolukkapiiloleivosten ihanteellisin tarjoilu paikka olisi kahvila, koska tuote on hienostunut olemukseltaan. Metsänpeittorieskat sopisivat täydellisesti metsäretkeen, jossa luontoympäristö toisi lisää edellytyksiä elämyksen syntyyn, kuten tuoksut ja äänet.

9 Pohdinta

Opinnäytetyön aihe valikoitui alun perin sen mukaan, mistä olisi hyötyä molemmille osapuolelle, niin minulle opinnäytetyön tekijänä kuin toimeksiantajallekin. Oman ammatillisen taustani ja kiinnostukseni karjalaiseen ruokakulttuuriin ja -perinteisiin vuoksi uusien tuotteiden kehittäminen on ollut lähellä sydäntäni jo kauan aikaa. Uuden kehittäminen ja ruokakulttuurin eteenpäin vieminen kunnioittamalla perinteitä ovat mielestäni tärkeitä asioita. Näen, ettei aito alkuperäinen karjalanpiirakka ole syrjäytymässä minnekään, vaan sillä on aina oma paikansa, vaikka uusia perinneruokia syntyisikin. Samaa voi verrata Kalevalaan: sen alkuperäisyys pysyy, vaikka sitä tulkitaankin eri aikakausina vähän eri tavalla.

Kulttuuriperinteiden arvostus ja tuntemus ovat meidän suomalaisten tehtävä, ja voimme tuoda esille niitä asioita, joista meidän identiteettimme on rakentunut. Laulu- ja ruokaperinteet ovat Intangible Cultural Singing Heritage Route -kulttuurireittihankkeen teemoja, jotka yhdistävät suomalaista kulttuuria. Hankkeen tavoitteena on edistää Euroopan perusarvoja kulttuurien välityksellä kulttuurireitillä. Tämä opinnäytetyö tukee kulttuurireitin teemaa, ja siinä kehitettiin eri kohderyhmille suunnattuja matkailutuotteita.

Kalevalan kansanrunot kiehtovat minua tarinoiden ja niiden merkityksen vuoksi. Opintojeni aikana olen tullut huomaamaan, miten vähän Kalevalaa vielä osataan hyödyntää matkailussa ja sen markkinoinnissa, vaikka sillä on suuri merkitys suomalaisen kulttuurin kehitykselle historiasta tähän päivään. Tämä opinnäytetyö on osoitus siitä, miten esimerkiksi Kalevalan runoja voidaan hyödyntää matkailutuotteen kehittämisessä ja liittää ruokatuotteisiin.

Tarinallistamisen käsite on noussut tietoisuuteeni opintojeni aikana. Olen seurannut sen kehittymistä ja kuinka sitä hyödynnetään. Tarinallistamisen ja tarinankerronnan käsitteitä käytetään edelleen sekaisin. Niistä ei myöskään osata erottaa viitekehystä, joka tarinankerronnassa on viestintä ja tarinallistamisessa palvelumuotoilu, ja se tuo sekaannuksia. Tarinallistaminen tuotteissa ja

palveluissa tulee jatkuvasti esille entistä enemmän, ja sitä on selvästi alettu hyödyntämään ja laajentamaan laajemmalle kuin yrityksen liiketoiminnan kehittämiseen, jota Kalliomäen (2014) Tarinallistaminen: palvelukokemuksen punainen lanka -teoksessa painotetaan. Tarinallistaminen on lähestulkoon uusi käsite, ja siitä löytyy vain vähän tutkittua tietoa, vaikka tarinoita on kerrottu jo ennen kirjoitustaitoa, ja siitä löytyy vain vähän tutkittua tietoa, minkä tämän opinäytetyön tietoperustakin osoittaa. Lähtökohdat ja tarkoitukset ovat kuitenkin samat, kerrottiin tarinoita aikojen alussa tai nykyään.

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden tavoitteena on toimia yhdistävinä tekijöinä Via Karelia -reitin maakuntien välillä rajattuina ruokakulttuurin ja -perinteiden ja karevalaisen kansanrunojen teemoihin. Tämän opinäytetyön tuloksena syntyneisiin tarinalähtöisiin ruokatuotteisiin yhdistyy Via Karelia -reitin kulttuuriperinteitä, kuten lauluperinteet, ruoka ja luonto. Toteutuksissa yhdistyvät tarinat ja tuotteiden raaka-aineet, joihin on valikoitu niitä elementtejä, jotka liittyvät koko reitin alueisiin ja ovat merkityksellisiä ja arvokkaista asioita. Nämä tuotteet ovat yksi tapa tulkita kansanrunoja ja yhdistää asioita Via Karelia -reitiltä.

Ruokakokemuksessa makuelämyksiä voidaan syventää tarinan avulla, kuten Kalliomäki (2014) toteaa. Tarinalla voidaan vaikuttaa niin aistimukseen kuin välittää tietoa tai merkityksiä ruoasta kokijalle. Ruoka tukee ja on osa tarinaa, niin kuin tämänkin opinäytetyön tuloksissa on havaittavissa: se täyttää elämyksellisyiden piirteitä, joilla voidaan luoda mahdollisuus elämykselliseen ruokakokemukseen. Tarinalähtöisten ruokatuotteiden tarkoituksena on herättää tunteita ja vaikuttaa kokijan aistikokemukseen positiivisesti. Tuotteiden tavoitteena on erottaa muista tuotteista ja liittää ne Via Karelian alueeseen, mikä lisää alueen arvostusta. Tuotteilla on samalla myös hyvinvointivaikutuksia, ja ne herättävät keskustelua ja tuovat esille tämänhetkisiä trendejä, joita ruokamatkailussa on pinnalla. Tuotteet toimivat tarinoiden viestintävälleinä, joissa tarina tulee kokijalle moniaistisesti.

Kurikan ja Riukulehdon (2015) mukaan ruokakokemukseen vaikuttavissa tekijöissä korostuu ympäristön merkitys, koska ympäristössä aistimukset tulevat moniaistisesti ja toimivat yhdessä ja siten vaikuttavat toisiinsa. Ympäristön

merkitys korostui tarinalähtöisten ruokatuotteiden analysoinnissa, jossa useammalle analysoijille ruokatuotteille sopivan ympäristön puuttuminen oli häiritsevä tekijä. Eri aistimukset ruoasta, tarinasta ja ympäristöstä muodostavat kokonaisuuden ruokakokemuksessa, niin kuin Kurikka ja Riukulehto (2015) toteavat, ja siksi ruokatuotteiden tarinallisuudesta nousevien ympäristöjen puuttuminen häiritsti kokijaa. Analysoijat pääsivät kuitenkin mielikuvien kautta siihen ympäristöön, joka syntyi ruokatuotteiden ja tarinoiden kautta.

Opinnäytetyöstä saadut hyödyt itselleni ovat merkittävät. Oppimisen kannalta tämä koko prosessi oli kasvattava ja kehittävä. Koen, että olen kasvanut ammatillisesti tämän opinnäytetyöprosessin aikana. Vaikka opinnäytetyön aihe oli haastava ja laaja, olen silti tyytyväinen lopputulokseen. Haastavinta tässä opinnäytetyön prosessissa oli sen kulku, kun ei ollut selvää kaavaa, jota noudattamalla olisin päässyt lopputulokseen, vaan se täytyi itse rakentaa. Välillä täytyi palata takaisinpäin tai pitää taukoja. Oli kuin olisi kuvitteellisesti kutonut verkkoa, jossa eteneminen tapahtui vaiheittain.

Tämän opinnäytetyön tuloksena syntyi kaksi reseptiä: Marjatan puolukkapiilot ja Metsänpeittorieskat suppilovahvero-riistatäytteellä. Tuotteiden reseptit jäävät toimeksiantajan käyttöön Via Karelian reitin kehittämiseen mukaan. Toimeksiantajan on mahdollista hyödyntää opinnäytetyön tuotteita Via Karelian sosiaalisen median kanavissa, esimerkiksi Facebookissa tai Instagramissa, ja erilaisissa tapahtumissa näkyvyyden lisäämiseksi. Työtä voidaan hyödyntää esimerkiksi Via Karelian internetsivustolla ja reitin varrella olevissa kulttuurimatkaileutapahtumissa. Kehittelemistäni tuotteista voitaisiin tehdä myös myytäviä tuotteita Via Karelia -tien varrelle. Tarinoiden lisääminen digitaalisilla ratkaisuilla tuotteiden yhteyteen lisäisi tuotteiden arvoa ja vahvistaisi yhteyttä tarinoihin, joiden tuotteiden välityksellä halutaan välittyvän. Tuotteet yksinään eivät pysty tuottamaan tarinaa, josta ne ovat syntyneet.

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden jatkokehitysmahdollisuudet ovat lähestulkoon rajattomat. Tarinalähtöisiä ruokatuotteita voidaan jatkokehittää ja luoda uusia. Nyt luotiin leivonnaisia, joten niiden kanssa jatkossa voisi olla esimerkiksi aiheeseen sopivia juomia, jotka sopisivat leivonnaisten kanssa, tai niistä voitaisiin

luoda kokonaisia tarinallistettuja ateriakokonaisuuksia. Ruokatuotteita voisi mahdollisesti yhdistää muiden Via Karelian teemojen kanssa, ja tarinallistaa reitti kokonaisuudessaan siten, että teemat täydentäisivät toisiaan. Palvelumuotoilun avulla tarinalähtöisistä ruokatuotteista saisi luotua kokonaisia palvelupaketteja Via Karelia -reitin varrella olevaan tapahtumaan tai yritykseen, jonka sisältöön tuotteet sopisivat.

Lähteet

- Adamsson, K. & Havas, K. 2020. Suomen ruokamatkailustrategia 2020–2028. Haaga-Helia.
<http://www.hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/Ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf>. 7.11.2021.
- Aito maaseutu. 2021a. Vaihe 1: Reitin kulttuuriperintöteeman määrittely.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaihe-i-reitin-kulttuuriperintöteeman-maarittely>. 23.9.2021.
- Aito maaseutu. 2021b. Vaatimukset Euroopan neuvoston kulttuurireiteille.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaatimukset-euroopan-neuvoston-kulttuurireiteille>. 23.9.2021.
- Aito maaseutu. 2021c. Vaihe 2: Viisi kulttuuriperintöön pohjautuvaa toiminta-alaa.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaihe-ii-viisi-kulttuuriperintöön-pohjautuvaa-toiminta-alaa>. 23.9.2021.
- Aito maaseutu. 2021d. Vaihe 3: Oikeudellisen aseman omaava eurooppalainen verkosto.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaihe-iii-oikeudellisen-aseman-omaava-eurooppalainen-verkosto>. 23.9.2021.
- Aito maaseutu. 2021e. Vaihe 4: Yhteisten toimien koordinointi.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaihe-iv-yhteisten-toimien-koordinointi>. 23.9.2021.
- Aito maaseutu 2021f. Vaihe 5: Tunnistettava visuaalinen ulkoasu.
<https://www.aitomaaseutu.fi/kulttuurimatkailureittiopas/vaihe-v-tunnistettava-visuaalinen-ulkoasu>. 23.9.2021.
- Apo, S. & Kinnunen, E. 1998. Perinteentutkimuksen terminologia. Helsingin yliopisto.
<https://www.helsinki.fi/fi/koulutusohjelmat/kulttuurien-tutkimuksen-kandiohjelma/perinteentutkimuksen-terminologia#tarina>. 6.3.2022.
- Arene. 2019. Ammattikorkeakoulujen opinnäytetöiden eettiset suositukset. Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvosto.
<http://www.arene.fi/wp-content/uploads/Raportit/2020/AMMATTI-KORKEAKOULU-JEN%20OPINN%C3%84YTET%C3%96IDEN%20EETTISET%20SUOSITUKSET%202020.pdf? t=1578480382>. 28.9.2021.
- Borg, P., Kivi, E. & Partti, M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi – Matkailusuunnittelun periaatteet ja käytäntö. Juva: WSOY.
- Davidson, M. 2021. Sharing stories of the counterculture in the Southwest.
<https://www.storycenter.org/storycenter-blog/new-mexico-history-museum-title-tbd>. 3.4.2021.
- Di Iorio, S., Ilonen, P., Kapanen, H., Kenttälä, M., Ritari, N. & Ukkonen, L. 2019. Matka tuotemuotoiluun – opas opettajalle. Helsinki: Kehittämiskeskus Opinkirjo.
- Eljala, J. 2018. Kulutuksen trendit muutoksessa, onko suomalainen design arvossaan? Suomalainen työ. 4.12.2018. Blogi.
<https://suomalainentyo.fi/2018/12/04/kulutuksen-trendit-muutoksessa-onko-suomalainen-design-arvossaan/>. 28.9.2021.
- Haarala, R. 2002. Evoluutio ja kieli. Duodecim.
<https://www.duodecimlehti.fi/duo93311>. 3.4.2021.

- Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Hieta, H., Hovi, T. & Ruotsala, H. 2015. Kulttuuriperintö. Teoksessa Kouri, J. (toim.) Askel kulttuurien tutkimukseen. Turku: Painosalama, 311–341.
- Honkanen, A., Sammalkangas, J. & Satokangas, P. 2021. Kotimaanmatkailun nykytila ja potentiaali–selvitys kohderyhmistä ja kehittämistoimista. Työ- ja elinkeinoministeriö.
https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162882/TEM_2021_14.pdf?sequence=1&isAllowed=y. 8.11.2021.
- Huttu-Hiltunen, P. & Palviainen, S. 2020. Intangible Cultural Singing Heritage Route - culture route -project.
<https://www.businessfinland.fi/4a4c4a/globalassets/finnish-customers/02-build-your-network/visit-finland/julkaisut/kalevala-kartalle-soila-palviainen.pdf>. 22.9.2021.
- Hyvärinen, M. 2021. Kertomuksen tutkimus. Teoksessa Vuori, J. (toim.) Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto (ylläpitäjä ja tuottaja).
<https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/teoreettiset-metodologiset-viitekehykset/kertomuksen-tutkimus/>. 5.5.2021.
- Iltola, M. 2022. Soila Palviaisen kanssa käyty keskustelu. Sähköposti. 17.2.2022.
- Jaakola, L. & Klemettilä, H. 2011. Mansimarjasta punapuolaan - Marjakasvien kulttuurihistoriaa. Helsinki: Maahenki.
- Kalevalaseura. 2021. Kalevalasta.
<https://kalevalaseura.fi/kalevalasta/>. 7.10.2021.
- Kalliomäki A. 2014. Tarinallistaminen: palvelukokemuksen punainen lanka. Helsinki: Talentum. E-kirjat Ellibs. 15.5.2021.
- Kalliomäki, A. 2015. Hä? Tarinakerrontaa ja tarinallistamista. Mitä eroa? Tarinakone.
<https://tarinakone.fi/blogi/ha-tarinankerrontaa-ja-tarinallistamista-mita-eroa/>. 4.6.2021.
- Kaski, L. 2015. Kalevala ja opas sen lukemiseen. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Kaski, L. & Ljokkoi, A. 2021. Perinnevegeä. Helsinki: SKS kirjat.
- Kielitoimiston sanakirja. 2021a. Arkaainen.
<https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/#/arkaainen>. 22.9.2021.
- Kielitoimiston sanakirja. 2021b. Elämys.
<https://www.kielitoimistonsanakirja.fi/#/el%C3%A4mys>. 2.8.2021.
- Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki: Edita Prima Oy. 15.7.2021.
- Kurikka, H. & Riukulehto, S. 2015. Tiekartta elämyksellisiin ruokakokemuksiin.
<https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/229385/Raportteja149.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. 15.4.2021.
- Lamminmäki, R. 2021. Jokainen meistä on täynnä tarinoita. Tule nähdyksi -blogi. 2.6.2021. Blogi.
<https://tulenaahdyksi.diak.fi/2021/06/02/jokainen-meista-on-taynna-tarinoita/>. 19.9.2021.
- Luumi, P. 2006. Kertojan käsikirja. Helsinki: LK-kirjat.
- Mikkola, J. 2017. Metsä huokaa ja hiljenee. Yle.

- <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2017/12/14/metsa-huokaa-ja-hiljenee-avausromua-17122017>. 11.2.2022.
- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. 2003. Ruisleivästä pestoon - Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Oksman, A. 2015. Via Karelia kuljettaa pitkin Runon ja rajan tietä. Kotimaan matkailun erikoislehti, Matkailu kotimaassa.fi -lehti. 10.11.2015. https://issuu.com/kotimaassa/docs/kotimaassa_5-2015-web/6. 23.9.2021.
- Pohjois-Karjala. 2022. Paateri, Eva Ryyänen. <https://www.pohjoiskarjala.com/kunnat/lieksa/matkailu/paateri-eva-ryyn%C3%A4nen>. 19.4.2022.
- Puustinen, P. & Saarijärvi, H. 2020. Strategiana asiakaskokemus: miksi, mitä, miten? Jyväskylä: Docendo. E-kirjat Ellibs. 25.4.2021.
- Rauhala, M. & Vikström, T. 2014. Storytelling työkaluna: vaikuta tarinoilla bisneksessä. Helsinki: Talentum. E-kirjat Ellibs. 12.5.2021.
- Runolaulu-Akatemia. 2021a. Runolaulu-Akatemia. <https://www.runolaulu.fi/index.php/fi/>. 22.9.2021.
- Runolaulu-Akatemia. 2021b. Tausta. <http://www.runolaulu.fi/index.php/fi/runolaulu-akatemia/tausta>. 22.9.2021
- Runon ja rajan tie ry:n arkisto. 2022. Toimeksiantajalta saatu tieto. 17.2.2022.
- Saarelainen, J. 2019. Lönnrotin katse tulevaisuuteen: Lectio praecursoria Turun yliopistossa 18.5.2019. *Elore*, 26(1). <https://doi.org/10.30666/elore.82546>. 2.9.2021.
- Salonen, K. 2013. Näkökulmia tutkimukselliseen ja toiminnalliseen oppimiseen: opas opiskelijoille, opettajille ja TKI-henkilöstölle. Turun ammattikorkeakoulu. <https://julkaisut.turkuamk.fi/isbn9789522163738.pdf>. 21.3.2022.
- Sanila, T. 2020. Meidän tarina - ohjekirja tarinallistamisesta. Leader Pohjoisin Lappi ry. https://www.pohjoisinlappi.fi/wp-content/uploads/Tarinallistamisen_ohjekirja_2020_mini.pdf. 20.11.2021.
- Siivonen, K. 2013. Kestävä aineellinen ja aineeton kulttuuri. Perinne, kulttuurin perinnöllisyys ja kulttuuriperintö Myrsky-taidehankkeessa. Teoksessa Tuomi-Nikula, O., Haanpää, R. & Kivilaakso, A. (toim.) Mitä on kulttuuriperintö? Tietolipas 243. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 318–335.
- Silvennoinen, T. 2016. Elokuvallisuus palvelumuotoilussa. Lapin Yliopisto. Taiteiden tiedekunta. Pro gradu -tutkielma. https://lauda.ulapland.fi/bitstream/handle/10024/62615/Gradu_26.11.2016_FINAL.pdf?sequence=2&isAllowed=y 8.3.2022.
- Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. 2021. Maailman suurin kansanrunoaineisto. Minkälaisia runoja kerättiin ja tallennettiin; entä mistä niitä etsittiin? <https://matkallakalevalaan.finlit.fi/kalevala-prosessi/maailman-suurin-kansanrunoaineisto>. 19.9.2021.
- Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. 2022a. Lönnrotin matkat. <https://matkallakalevalaan.finlit.fi/%C3%B6nnrot/%C3%B6nnrotin-matkat>. 6.3.2022.
- Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. 2022b. Kalevala. Viideskymmenes runo. <http://nebu.finlit.fi/kalevala/index.php?m=1&s=13&l=1>. 15.3.2022.

- Suomalaisen Kirjallisuuden Seura. 2022c. Kalevala. Kahdesneljättä runo.
<https://nebu.finlit.fi/kalevala/index.php?m=1&s=31&l=1>. 15.3.2022.
- Tapio, J. 2018. Kun metsä eksyttää. Aarre. 18 (7). 43–44.
- Tarkka, L. 2015. Mielikuvitus, kansanruno ja tuonpuoleisesta puhuminen. Elore, 22(1).
<https://doi.org/10.30666/elore.79187>. 2.9.2021.
- Tarssanen, S. & Kylänen, M. 2009. Elämys, mikä se on? Elämysentuottajan käsikirja. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus (LEO).
<http://www.kulmat.fi/images/tiedostot/Artikkelit/elmystuottaja%20ksi-kirja.pdf>. 4.8.2021.
- TENK. 2012. Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. Tutkimuseettinen neuvottelukunta.
https://www.tenk.fi/sites/tenk.fi/files/HTK_ohje_2012.pdf. 29.9.2021.
- Tiede. 2020. Kenties maailman vanhin tarina kertoo tulivuorenpurkauksesta.
<https://www.tiede.fi/artikkeli/uutiset/kenties-maailman-vanhin-tarina-kertoo-tulivuorenpurkauksesta.fi>. 10.4.2021.
- Tieteen termipankki. 2021a. Folkloristiikka: tarina.
<https://tieteentermipankki.fi/wiki/Folkloristiikka:tarina>. 3.12.2021.
- Tieteen termipankki. 2021b. Folkloristiikka: kertomus.
<https://tieteentermipankki.fi/wiki/Folkloristiikka:kertomus>. 4.12.2021.
- Torkki, J. 2014. Tarinan valta – Kertomus luolamiehen paluusta. Keuruu: Otavan kirjapaino.
- Tuomi-Nikula, O., Haanpää, R. & Kivilaakso, A. 2013. Kulttuuriperintökysymysten jäljillä. Teoksessa Tuomi-Nikula, O., Haanpää, R. & Kivilaakso, A. (toim.) Mitä on kulttuuriperintö? Tietolipas 243. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 12–27.
- Tuulaniemi, J. 2011. Palvelumuotoilu. Hämeenlinna: Kariston kirjapaino.
- Unesco. 2021. Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage.
<https://ich.unesco.org/en/convention.2.9.2021>.
- Vento, U. 1971. Kertomusperinteen opas. Tietolipas 67. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Via Karelia. 2021a. Sinulla on tuhat syytä rakastua.
<https://viakarelia.fi/>. 7.10.2021.
- Via Karelia. 2021b. Singing Heritage Route - kulttuurireitin valmisteluhanke.
<https://viakarelia.fi/singing-route-suomi/>. 22.9.2021.
- Via Karelia. 2021c. Runon ja Rajan tie.
<https://viakarelia.fi/tiet/runon-rajan-tie/>. 23.9.2021.
- Via Karelia. 2021d. Karjalan kirkkotie.
<https://viakarelia.fi/tiet/karjalan-kirkkotie/>. 3.12.2021.
- Via Karelia. 2021e. Pielisen kierros.
<https://viakarelia.fi/tiet/pielisen-kierros/>. 3.12.2021.
- Via Karelia. 2021f. Ontrei Malisen kannel -reitti.
<https://viakarelia.fi/tiet/ontrei-malisen-kannelreitti/>. 3.12.2021.
- Vilka, H. 2021. Näin onnistut opinnäytetyössä: ratkaisut tutkimuksen umpikujiin. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy. E-kirjat: Ellibs. 24.9.2021.
- Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Vilkuna, J. 2015. Kulttuuriperintö ja yhteiskunnalliset muistifunktiot. Teoksessa Heiskanen, I., Kangas, A. & Mitchell, R. (toim.) Taiteen ja kulttuurin

kentät: perusrakenteet, hallinta ja lainsäädäntö. Helsinki: Tietosana, 328–353.

Visit Finland. 2017. Tunne asiakkaasi! Kohderyhmäopas matkailuyrityksille.

<https://www.businessfinland.fi/globalassets/tunne-asiakkaasi---kohderyhmaopas-matkailuyrityksille---visit-finland.pdf>. 8.11.2021.

Vuolle-Selki, T. 2019. Ylenpalttinen kaskeaminen johti puupulaan ja herätti huolen metsien loppumisesta. Aarre.

<https://www.aarrelehti.fi/jutut/artikkeli-1.417430>. 22.3.2022.

Kohderyhmät

Kotimaan matkailijatyypit: Kulttuurista ja luonnosta nauttivat

Kotimaan kohderyhmäksi valittiin matkailijatyypeistä kulttuurista ja luonnosta nauttivat. Työ- ja elinkeinoministeriön (Honkanen, Sammalkangas & Satokangas 2021) julkaisun mukaan suomalaisista matkailijoista 24 % kuuluu tähän kategoriaan. Heidän kiinnostuksensa kohteita ovat vaeltaminen, kansallispuistot, nähtävyyksien katsominen, kulttuuri, ravintolat ja tapahtumat, joten he ovat kiinnostuneita molemmista niin luonnosta kuin kulttuurista. Kulttuurista ja luonnosta nauttivat valitsevat matkakohteeksi yhtä hyvin luonto- kuin kaupunkikohteenkin. Syitä lähteä kotimaan matkailulle ovat helppous, turvallisuus, vastuullisuus, ekologisuus. He suosivat lähimatkailua ja pitävät kotimaan tarjontaa riittävänä, mutta haluavat lisäksi tukea myös kotimaista yrittäjyyttä. Esteitä kulttuurista ja luonnosta nauttijoilla kotimaassa matkustamiselle ovat halua matkustaa ulkomaille, rahanpuute ja kotimaan matkailun pitäminen liian kalliina, mutta silti uskovat matkustavansa kotimaassa siitä huolimatta. (Honkanen ym. 2021, 78–84.)

Yleisesti kotimaisten matkailijoiden suurimpia syitä matkustaa kotimaassa on paikallisuus ja ilmastoystävällisyys. Matkailijoiden mielenkiinnon kärkeen sijoittuvat luonnossa liikkuminen, lähimatkailu ja stayaction. He haluavat rauhoittumista ja hiljaisuutta sekä nauttivat ruokaelämyksistä. Lisäksi he kaipaavat enemmän ympärivuotisuutta ja pidempiä kausia. Nousevia trendejä on vastuullisuus, jolloin halutaan vaalia erityisesti luontoa ja paikallisuutta. (Adamsson & Havas 2020, 16–17.)

Kansainväliset matkailijat: Aitouden etsijät

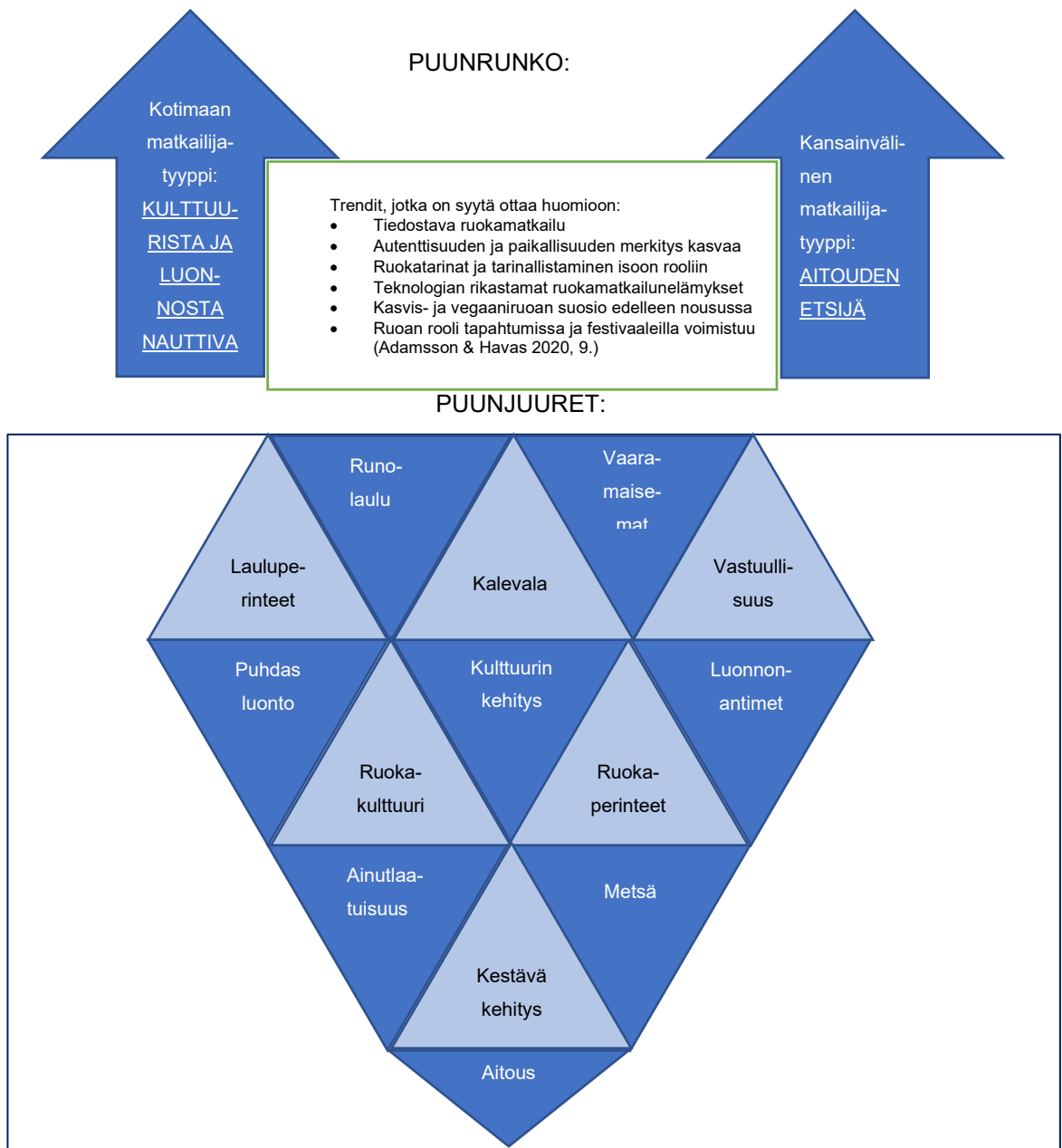
Aitouden etsijöillä määrittävä tekijä on kulttuurin ja paikallisen elämäntavan kokeminen, missä suomalainen luonto voi olla rikastuttava tekijä. Maailman kaikista matkailijoista 22 % on Aitouden etsijöitä, joista 29 % harkitsee matkustamisesta Suomeen. He haluavat sulautua paikallisten ihmisten elämään ja kokea, minkälaista olisi asua kyseisessä paikassa. He pyrkivät välttämään ruuhkaisia

matkakohteita, mutta haluavat osallistua monipuolisesti paikalliseen elämäntapaan. Heitä kiinnostaa muun muassa kulttuurikohteet, ruokakulttuuri, museot, tapahtumat, saunominen, design-alueet ja erikoismajoitukset. (Visit Finland 2017.)

Stooripuu

Oksisto: Tarinaelementit Via Karelian alueelta ja Kalevalan 50. ja 32. runot.

Marjatta Vaaramaisemat Kantele Runolaulajat Muutos Loitsut Leivinuuni Tuli Karahka Metsänpeitto Ortodoksisuus Muinaisusko Myytit Vertauskuvat Nostalgia Turvallisuus Luonnonläheisyys Onnellisuus Uudistus Tyytyväisyys Vieraanvaraisuus Yksinkertaisuus Yllätyksellisyys Mustikka Puolukka Vadelma Karpalo Mansikka Metsät Järvet Joet Lehtomaa Pellot Ohra Kaura Ruis Speltti Hunaja Villiyrtilt Metsänhaltijat Koivu Havu Mänty Kuusi Kuusenkerkkä Karjalan kuningas Ilmarisen emäntä Väinämöinen Tapio metsänhaltija Puhkaus siveellisyys Luovuus Paikallisuus Perinteet Uunissa paistetut Juurekset Sienet Hapan Makea Metsän tuoksu Pirteä Punainen Valkoinen Vihreä Puhutella Terveellisyys Hyvinvointi Kaskenpoltto Nuotio Karjapaimen Karja Mystisyys Luonnon kunnioitus Metsänantimet Paastonaika Kanto Raikkaus Marja-aitta Riista



Tarina-aihoita tuotteiden suunnitteluun ja kehitykseen

MAKEA, LEIVON- NAINEN	KALEVALAN 50. RUNO	TARINAELEMENTIT STOORIPUUSTA	SUOLAI- NEN LEIVON- NAINEN	KALEVALAN 32. RUNO	TARINAELEMENTIT STOORIPUUSTA
	Marjatta, Karjalan kuningas, muutos	muutos, uudistus			leivinuuni, uunissa paistetut
		vaaramaisemat, leivonnaisen muoto		luonnon- läheisyys	luonnon-läheisyys
	ei lisäänty- miseen liittyviä ruokia	ortodoksisuus, paastonaika			viljat: kaura, speltti
		Marja-aitta: vadelma, mustikka, puolukka			villiyrtit: kuusenkerkkä
	puolukka, puhutella, yllätykselli- syys	punainen, raikkaus, yllätyksellisyys, puolukka piilossa		karja, karjapaimen	nuotio
				Ilmarisen emäntä, jättää eläimet luonnon armoille	
	metsä	metsä, metsän tuoksu, vihreä, havu			
		paikallisuus, viljat: kaura, ruis, speltti			juurekset
	mesi	hunaja, makeus			perinteet
		villiyrtit: kuusenkerkkä			hapan, hapanker- ma
	puhtaus, siveellisyys	valkoinen		luonnon kunnioitus	luonnon kunnioitus
		luovuus			metsänantimet: sienet, riista
		perinteet		metsänhaltija	metsänpeitto, kanto, piilossa, mystisyys
		terveellisyys		metsä	metsän tuoksu, vihreä, havu
		hyvinvointi, luonnon- läheisyys			kaskenpoltto, tuli, ruskea
	tyytyväisyys				vieraanvaraisuus
		vieraanvaraisuus			yllätyksellisyys
		yksinkertaisuus			luovuus
		luovuus			paikallisuus

ELÄMYKSELLISYYDEN ANALYSOINTILOMAKE

Löytyykö tarinalähtöisistä ruokatuotteista elämyksen elementin piirteitä:

1= Ei ollenkaan, 2= ihan vähän, 3= En osa sanoa, 4= Löytyy jonkun verran, 5= Löytyy paljon. Perustele vastauksesi.

- 1. Yksilöllisyys** Onko tuotteet mielestäsi ainutkertaisia ja -laatuisia; täysin samanlaista tuotetta ei löydy muualta? Mitkä asiat tuotteessa tekevät mielestäsi yksilöllisen?

- 2. Aitous** Onko tuotteet mielestäsi uskottavia ja aitoja? Tuote on aito, jos asiakas kokee sen uskottavana ja aitona – vaikka se olisi täysin fiktiivinen. Aitous on uskottavuutta, johon myös **tarina** läheisesti liittyy, vaikka siinä olisi fiktiivisiä tarinaelementtejä mukana. Siinä on alueen kulttuuria ja elämäntapaa, jossa on huomioitu kulttuurisensitiivisyys. Tuoko tuote itsessään, mielestäsi tarinaa esille olemuksellaan?

- 3. Moniaistisuus** Koetko tuotteet mahdollisimman monin aistein? Millä tavoilla? Jäitkö kaipaamaan jotain aistikokemusta, joka ei toteutunut?

- 4. Kontrasti** Onko tuotteet erilaisia suhteessa omaan arkeesi? Tuoko tuotteet uuden ja erilaisuuden kokemuksia tai antaako ne uusia näkökulmia?

- 5. Vuorovaikutus** Koetko vuorovaikutusta tuotteen ja muiden kokijoiden kanssa?

Tarinalähtöisten ruokatuotteiden inspiroivat Kalevalan runot

MARJATAN PUOLUKKAPIILOT:

Inspiraationlähde: Kalevalan viideskymmenes runo (Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2022b).

Marjatta korea kuopus
 Meni matkoa vähäisen,
 Meni marjan katsantahan,
 Puna-puolan poimintahan
 Hyppysillähän hyvillä,
 100. Kätösillä kaunihilla.
 Keksi marjasen mäeltä,
 Puna-puolan kankahalta;
 On marja näkemiänsä,
 Puola ilmoim luomiansa,
 Ylähähkö maasta syöä,
 Alahahko puuhun nousta.
 Tempoi kartun kankahalta,
 Jolla marjan maahan sorti;
 Niinpä marja maasta nousi
 110. Kaunoisille kautoloille,
 Kaunoisilta kautoloilta
 Puhtahille polviloille,
 Puhtahilta polviloilta
 Heleville helmasille.
 Nousi siitä vyörivoille,
 Vyö-rivoilta rinnoillensa,
 Rinnoiltansa leuoillensa,
 Leuoiltansa huulillensa,
 Siitä suuhun suikahutti,
 120. Keikahutti kielellensä,
 Kieleltä keruksisihin,
 Siitä vatsahan valahti.
 Marjatta korea kuopus
 Tuosta tyytyi, tuosta täytyi,
 Tuosta paksuksi panihe,
 Lihavaksi liittelihe.

METSÄNPEITTORIESKAT riista- suppilovahverotäytteellä:

Inspiraationlähde: Kalevalan kahdesneljättä runo (Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2022c).

Siitä Ilmarin emäntä
 Laittoi karjan laitumelle,
 Sanovi sanalla tuolla,
 Lausui tuolla lausehella:
 "Lasken lehmäni leholle,
 Maion antajat aholle,
 Hata-sarvet haavikolle,
 40. Kourusarvet koivikolle;
 Työnnän kuuta ottamahan,
 Talia tavottamahan
 Ahomailta aukeilta,
 Leveiltä lehtomailta,
 Korkeilta koivikoilta,
 Mataloilta haavikoilta,
 Kultaisilta kuusikoilta,
 Hopeisilta saloilta."

"Katso kaunoinen Jumala,
 50. Varjele vakainen luoja,
 Varjele vahingon tieltä,
 Kaitse kaikista pahoista,
 Ettei tuskihin tulisi,
 Häpeihin hämmentyisi!"

"Kuin katsoit katollisessa,
 Alla varjon vartioitsit,
 Niin katso katottomassa,
 Vaali vartiattomassa,
 Jotta karja kaunistuisi,
 60. Eistyisi emännän vilja
 Hyvän-suovan mieltä myöten,
 Pahan-suovan paitsi mieltä!"

"Kun lie kurjat paimeneni,
 Ylen kainut karjapiiat,
 Paju pannos paimeneksi,
 Leppä lehmän katsojaksi,
 Pihlaja piteliäksi,
 Tuomi tuojaksi kotihin
 Emännäisen etsimättä,
 70. Muun väen murehtimatta!"