

A photograph of a traditional Finnish food spread. In the foreground, there is a large stack of sliced dark bread, a plate of sliced light-colored meat, and a bowl of sliced fish. To the left, there is a bowl of red pickled herring and a small jar of white cream. In the background, there are more breads, a bowl of brown grains, and a small bowl of white cream. The text "Lapskoussia, tappaiskeittoa, pitsaa, Härkistä" is overlaid on a yellow rectangular background in the center of the image.

Lapskoussia, tappaiskeittoa, pitsaa, Härkistä

Kuva: Soile Rinno,
Lappeenrannan museot

Mitä on perinneruoka?

- Sukupolvelta toiselle siirtynyt tieto ja taito liittyen jonkin ruokalajin raaka-aineisiin, valmistamiseen, tarjoiluun ja syömiseen
- Perinneruulla tarkoitetaan usein maakuntaruokia tai pitäjäruokia, jotka ovat tietylle alueelle ominaisia
- Reseptit vaihtelevat maakunnittain, alueittain, kylittäin ja jopa perheittäin
- Pito- ja arkiruokia
- Yksinkertaisista aineksista mahdollisimman ravitsevia aterioita, kaikki käytettiin hyödyksi



Kuva: Soile Rinno, Lappeenrannan museot



Kuva: Aarne Pietinen, Museovirasto



Kuva: Arvo Tupala/Asikkalan kulttuuripalvelut



Kuva: Lea Minkkinen/Museovirasto

Miten perinneruoat syntyvät ja muuntuvat?

- Mitkä asiat vaikuttavat perinneruokien ja ruokaperinteiden syntymiseen ja muutokseen?
 - Luonnonantimet ja satokaudet
 - Maailmantalouden ja yhteiskunnan muutokset
esim. sodat, muuttoliikkeet, matkailun lisääntyminen
 - Esikuvien vaikutus uusien raaka-aineiden ja ruokalajien yleistymiseen
 - Kotien ja keittiöiden varustelu



Kuva: Helsingin kaupungin museo



Kuva: Lucille Rhodes, Museovirasto



Kuva: Jetshootscom/Unsplash



Kuva: Kaisa Saharinen/Museovirasto

KESTÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEET



Ruokaperinteet ja kestävä kehitys

Ekologinen kestävä kehitys

- Elettiin satokausien mukaan
- Liha oli harvinaista herkkua
- Kaikki käytettiin visusti hyödyksi -> ei ruokahävikkiä

-> Hyvien ideoiden ja raaka-aineiden paluu



Kuva: Soile Rinno/Lappeenrannan museot



Kuva: Soile Rinno/Lappeenrannan museot



Kuva: Soile Rinno/Lappeenrannan museot

Kulttuurinen kestävä kehitys

- Oman kulttuurin tuntemus, ruokaperinteet rakentavat juuria ja identiteettiä
- Uusiin ruokakulttuureihin ja tapoihin tutustuminen



Kuva: Saarinen/Museovirasto



Kuva: Saarinen/Museovirasto



Kuva: Eva Persson/Museovirasto

28.4.2021

Tulevaisuuden perinneruoka?

Lue Helsingin Sanomien juttu perinneruokia uudistavasta Finnjävel -ravintolasta:

<https://www.hs.fi/nyt/art-2000002894703.html> ja katso kokki Henri Alénin haastattelu:

<https://youtu.be/VwzSE6zG334>

Pohdi:

- Millainen olisi kestävän kehityksen mukainen perinneruoka 100 vuoden päästä?
- Mitä raaka-aineita siinä käytetään?
- Miten se valmistetaan?



Kuva:Lappeenrannan museot

Oma ruokamuisto

Kirjoita tai kerro jokin oma ruokamuistosi perinneruuasta tai itsellesi tärkeästä ruokaperinteestä. Mikä muistossa on muistettavaa ja merkityksellistä? Onko tärkeintä ruoka, tunnelma, ihmiset, tilanne, tai paikka? Onko muisto positiivinen vai negatiivinen?