

Kaiken maailman ruokakulttuurit (kohderyminä yläkoululaiset ja seniorit, lähi- tai etätoteutus)

Power Point -esitykseen on koottu lyhyesti tietoa siitä, mitkä asiat muokkaavat ruokakulttuureita ja vaikuttavat siihen, että eri maissa kehittyy erilaisia tapoja valmistaa ja nauttia ruokaa. Esitystä voi käyttää sellaisenaan työpajan/tunnin alussa keskustelunherättäjänä, tai esitystä voi muokata omia tarpeita vastaavaksi. Alla on myös ehdotettu kysymyksiä ja keskustelunaiheita, jotka on merkitty tekstiin kursivoilla.

Tarkoituksena on, että **materiaalin lisäksi työpajassa voidaan hyödyntää kunkin museon omia kokoelmia, kokoelmaesineitä, arkistodokumentteja tai muistitietoa.** Esimerkiksi Hotelli- ja ravintolamuseon hankkeessa keskusteltiin ensin aiheesta Power Point -esityksen avulla, ja tämän lisäksi käytettiin kokoelmissa olevia valokuvia sekä ruokalistoja ja menu-kortteja eri ruokakulttuureita edustaneista ravintoloista. Niiden kautta tarkasteltiin sitä, miten ruokakulttuurimme on muovautunut erilaisten ravintoloiden kautta ja toisaalta sitä, kuinka yhteiskunnassa tapahtuvat muutokset ja kehityskulut vaikuttavat ravintoloiden toimintaan ja tarjontaan. Mukana oli koululaisten lisäksi senioreita, ja palautteiden perusteella juuri eri ikäisten kohtaaminen ja ajatusten ja kokemusten vaihtaminen oli työpajojen parasta antia. Monikulttuurinen yhteistyö sopii myös erinomaisesti lähtökohdaksi työskentelylle, sillä eri kulttuuripiireistä olevien ihmisten kohtaaminen ruoka-aiheiden äärellä on hedelmällistä.

Dia 2. Mitä on ruokakulttuuri?

- Luonnonolot ja alueella kasvavat perusraaka-aineet. Kunkin alueen kasvit ja eläimet ovat vaikuttaneet siihen, mitä ihmiset ovat voineet käyttää ravinnoksi. Tämä on luonut pohjan alueen ruokakulttuurille.
 - Esimerkiksi Suomessa pohjoinen sijainti on määritellyt sen, millaista ravintoa on ensin luonnosta saatu metsästettyä ja keräiltyä ja myöhemmin viljeltyä.
 - *Millaiset luonnosta saadut raaka-aineet ovat ominaisia suomalaiselle ruokakulttuurille?*
- Valmistuksen ja syömisen tavat
 - Miten ruoka valmistetaan, käytetäänkö uunia vai liettä vai avotulta, suositaanko paistamista, keittämistä vai hauduttamista?
 - Kuinka ruokaa nautitaan, käytetäänkö erilaisia ruokailuvälineitä vai syödäänkö sormin tai esim. leipäpalan avulla?
 - Hauska video haarukan historiasta löytyy YLEn sivuilta: <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2017/12/07/suomalaiset-tekivat-ruokailun-historiaa-paholaisen-keihaalla-31-asiaa-joita-et>
 - *Miten teknologia vaikuttaa ruoanvalmistukseen?*
- Maustaminen
 - Tämä tulee usein ensimmäisenä mieleen, kun mietitään ruokakulttuureiden eroja. Se onkin tärkeä osa erilaisia makumaailmoja, sillä samasta raaka-aineesta voi saada hyvin erilaista ruokaa riippuen maustamisesta. Suomessa on pitkään totuttu hyvin mietoihin makuihin, mausteet olivat pitkän kalliita erikoisuuksia, joita käytettiin lähinnä lääkinnässä ja myytiin apteekissa. Suomalaiset ovat tottuneet happamiin ja suolaisiin makuihin, koska ruokaa säilöttiin ensin hapattamalla ja sitten suolaamalla. Vasta 1950-luvulla suomalaisten makumaailmaan tuli kunnolla makea maku, kun sokerin kulutus lähti pulavuosien jälkeen huimaan kasvuun.
- Uskonto
 - Monissa uskonnoissa on tarkkojakin sääntöjä siitä, mitä saa syödä ja miten ruoka pitää valmistaa. Esim. muslimit eivät syö sianlihaa, verta tai käytä alkoholia,

juutalaiset eivät syö sianlihaa, suomuttomia kaloja kuten esimerkiksi ankeriaita, eivätkä äyriäisiä kuten katkarapuja, maitoa ja lihaa ei myöskään saa yhdistää samalla aterialla. Suuri osa hinduista on kasvissyöjiä ja lihaa syövät hindut eivät syö naudanlihaa.

- Mikä luokitellaan syötäväksi kelpaavaksi
 - Mikään maailman kansa ei käytä ravinnokseen kaikkea ympäristöstään löytyvää. Sen sijaan kulttuurisia erotteluja syötäväksi kelpaavan ja syötäväksi kelpaamattoman välillä tehdään aina. Yleensä nämä erottelut ovat tiedostamattomia ja ne opitaan kasvaessa johonkin tiettyyn kulttuuriin.
 - Tämäkin muuttuvaa, esim. eurooppalaiset opettelevat syömään hyönteisiä, jotka jokin aika sitten hyväksyttiin EU:n uuselinparvikelaissa. Suomessakin oli jokunen vuosi sitten hyönteisruokabuumi, nyt innostus kuitenkin hieman hiljentynyt.
 - *Oletteko maistaneet hyönteisiä tai miltä niiden syöminen sinusta tuntuisi?*
 - Toinen esimerkki on kaura, jota pidettiin Suomessa pitkään hevosten ruokana eivätkä ihmiset suostuneet syömään sitä. Nyt se on arvostettu superfood, jonka tuotanto ei meinaa pysyä kysynnän perässä.
- Varallisuus ja yhteiskunnallisen kehityksen aste
 - Nämä vaikuttavat esimerkiksi kulutuskäyttäytymiseen ja siihen millaista tarjontaa on kaupoissa, ja onko kauppoja ylipäättään vai eletäänkö vielä lähes omavaraistaloudessa. Tämä vaikuttaa myös esimerkiksi valmisruokien kulutukseen ja ruokakulttuurien yhtenäistymiseen.

Dia 3. Muuttuva ruokakulttuuri

Mikään ruokakulttuuri ei kehity erillään muusta yhteiskunnasta ja ilman vaikutteita muista (ruoka)kulttuureista. Ruokakulttuurin muutokset heijastavat muun yhteiskunnan muutoksia. Myös suomalainen ruokakulttuuri on saanut vaikutteita perinteisesti sekä idästä että lännestä. Ruokauutuudet ovat saapuneet Suomessa ensin kartanoiden ja pappiloiden pöytiin, joista ne ovat sitten siirtyneet talonpoikien ja työväestön ruokavalioon.

- Yhteiskunnalliset muutokset
 - Kaupungistumisesta ja elintason noususta johtuva yhteiskunnallinen muutos (esim. ihmiset käyvät enemmän ravintoloissa ja kaipaavat vaihtelua ja uusia elämyksiä), maaseudulla edelleen vähemmän ravintoloita
 - Varallisuus ja sen myötä matkailu on lisääntynyt. Siten on tutustuttu uusiin makuihin, joita sitten on haluttu saada myös Suomessa. Eri ruokakulttuurien ravintolat alkoivat pikkuhiljaa yleistyä Suomessa 1960-1970 -luvuilla.
- Sodat ja valloitusretket
 - Esim. peruna tuli Suomeen alun perin saksalaisten peltiseppien mukana 1730-luvulla. Perunan käyttö kuitenkin yleistyi Suomessa vasta sen jälkeen, kun Pommerin sotaan vuosina 1757–1762 osallistuneet suomalaiset olivat tutustuneet siihen Saksassa. Eurooppaan peruna tuli löytöretkien myötä Etelä-Amerikasta. Perunaa vastustettiin Euroopassa ensin voimakkaasti, mutta kun niiden avulla selvittiin muutamista nälkävuosista, niin perunan suosio kasvoi. Valloitusretkien tuomia ruokia ovat esimerkiksi kahvi, kaakao, tomaatti ja erityisesti mausteet. Ilman mausteita meillä olisi aika suppea maku- ja maustemaailma, lähinnä suola ja sipuli, ehkä ruohosipuli ja pujo.
 - *Millaisia kestäväään kehitykseen liittyviä epäkohtia löytöretket aiheuttavat yhä tänäkin päivänä?*

- Muuttoliikkeet ja globalisaatio
 - Syystä tai toisesta tapahtuva muuttoliike vaikuttaa siihen, että ruokakulttuurit saavat vaikutteita toisiltaan. Esimerkiksi Suomeen muista maista muuttaneet ovat tuoneet mukanaan omia ruokakulttuureitaan ja perustaneet ravintoloita tai ruokakauppoja. Karjalan evakoiden mukana Suomeen levisivät nykyään kaikille tutut karjalanpiirakat ja karjalanpaisti.
 - Oman ruokakulttuurin merkitys maahanmuuttajille on suuri, sen avulla voidaan ylläpitää yhteyttä omaan juuriin ja omaan identiteettiin. Tutkimukset osoittavat, että mahdollisuus oman ruokakulttuurin ylläpitämiseen helpottaa kotoutumista, ja omien perinteiden ja makumuistojen ylläpitäminen voi helpottaa koti-ikävää.
 - *Mikä ruoka helpottaisi sinun koti-ikäväsi ulkomailla?*
 - Internet on tuonut tietoa eri maiden ruokakulttuureista ja ruokaohjeita saatavilla määrättömästi.
- Poliitiikka ja kansainvälinen kauppa
 - Esimerkiksi kun Suomi liittyi EU:hun vuonna 1995, vapautui kauppa ja kauppoihin ja ravintoloihin alkoi tulla paljon uusia raaka-aineita, jotka ovat vaikuttaneet siihen, että monista ruokakulttuureista on tullut arkipäivää. Tässä on sekä hyviä että huonoja puolia -> hyvää tietysti se, että on mukavaa saada monipuolisia raaka-aineita ja tutustua uusiin makuihin ja ruokakulttuureihin, mutta se, että kaikkea on aina saatavilla ei ole ekologisen kestävän kehityksen mukaista. Nykyään onneksi puhutaan paljon esimerkiksi satokausien mukaan syömisestä.
 - Poliittinen ohjaus vaikuttaa ruokakulttuuriin, esimerkiksi ravitsemuspolitiikka ja ravitsemussuosituksot vaikuttavat siihen mitä syömme vaikkapa kouluruokaluokassa.
 - Talouden ohjaus, kauppa ja elintarvikeyritykset vaikuttavat kuluttajiin esimerkiksi mainonnan kautta.

Pohdi, miten kestävän kehityksen eri osa-alueet liittyvät ruoka- ja juomakulttuuriin?

- Ekologinen: esim. millaisia raaka-aineita käytät, kannattaako ostaa usein avokadoa tai valita mansikoita talvella -> onko kyseisen raaka-aineen tuottaminen ympäristölle vahingollista, kuluttaako sen viljely esim. vettä kuivilla alueilla.
- Sosiaalinen: esim. työntekijöiden kohtelu ja työolosuhteet, viekö kyseisen raaka-aineen tuottaminen vientiin viljelytilaa paikalliselta ruoantuotannolta tai nostaako se raaka-aineen hintaa niin, ettei paikallisilla enää ole varaa ostaa sitä -> esim. superfood kvinoan vaikutus ruokaturvaan Etelä-Amerikassa.
- Kulttuurinen: esim. mitä uusiin ruokakulttuureihin tutustuminen voi antaa? -> ruokakulttuuri on muunkin kulttuurin peili, ruoan avulla voidaan vahvistaa omia juuria, oppia muista ihmisistä ja kulttuureista, osoittaa ryhmään kuulumista (mutta myös sulkea ryhmän ulkopuolelle).

Toiminta- ja työpajaideoita

- Yhteistyössä kotitalousopetuksen kanssa kahden tapaamiskerran projekti, jossa tutustutaan ruokakulttuurien merkitykseen ja erilaisten ruokakulttuurien erityispiirteisiin sekä kulttuuriseen kestäväan kehitykseen hyödyntäen ppt-esitystä ja museon omia kokoelmia.
 - 1. tapaaminen museolla (tai etänä verkossa), jossa keskustellaan aiheesta ja valitaan jokaiselle ryhmälle oma ruokakulttuuri.
 - 2. tapaaminen koululla, jolloin valmistetaan ruokaa valituista ruokakulttuureista ja esitellään muille oman ruokakulttuurin erityispiirteet.

- Työpaja, jossa tutustutaan erilaisiin ruokajuhliin ja mahdollisesti järjestetään omat juhlat (esim. keväällä Holi)
- Pop up ravintola/kahvila museolla tai koululla, jossa tarjotaan eri ruokakulttuurien ruokia ja leivonnaisia, voidaan yhdistää eri kulttuurien ruokajuhliin.
- Kouluruokailu Suomessa ja maailmalla (tässä voi hyödyntää myös kouluruokailumateriaalia ja esim. sivustoa: <http://www.elo-saatio.fi/blog/2018/11/12/kouluruokailu-meilla-ja-muualla/>), pohditaan millaiset mahdollisuudet ja edellytykset koulunkäyntiin on eri puolilla maailmaan. Mitä kouluruokailu merkitsee tasa-arvon ja sosiaalisen kestävän kehityksen näkökulmasta?