



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

KURPITSALAJIEN MONIMUOTOISUUS

ja

Käyttömahdollisuudet ammattikeittiöissä

TEKIJÄ:

Minna Laakkonen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä Minna Laakkonen	
Työn nimi Kurpitsalajien monimuotoisuus ja käyttömahdollisuudet ammattikeittiöissä	
Päiväys 8.11.2023	Sivumäärä/Liitteet 79/8
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Tuoreverkko Oy	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön tutkimuskohteena oli kaksi kasvikunnan edustajaa, kurkkukasveihin kuuluvat kesä- ja talvikurpitsat. Työn tavoitteena oli selvittää kurpitsojen käytön nykytilaa paikallisissa ammattikeittiöissä. Toimeksiantajana työssä toimi kasviksia markkinoiva kuopiolainen Tuoreverkko Oy.</p> <p>Kurpitsat ovat suhteellisen uusia vihanneshedelmiä Suomessa. Kurpitsalla on kuitenkin jo pitkä historia. Siitä syystä tutkimuksen teoriaosuudessa käsiteltiin kurpitsan kasvitieteellistä taustaa ja painopiste oli Cucurbita eli kurpitsasavun viiden lajin tarkemmassa esittelyssä, koska niitä viljellään ravintokäyttöön ja kolmea niistä Suomessa. Kurkkukasvien heimoa pidetään yhtenä geneettisesti monimuotoisimpana kasvina maailmassa. Viimeaikaiset tutkimukset ovat yhä syventäneet kurpitsatietämystä maailmanlaajuisesti ja tuoneet esille kurpitsan hyödyllisyyttä kasviksena ja raaka-aineena. Kurpitsa on paljon muutakin kuin Halloween.</p> <p>Kesä- ja talvikurpitsat ovat ominaisuuksiensa ansioita monikäyttöisiä ruuanvalmistuksessa. Hedelmäliha on tärkein kasvista käytettävä osa. Kasvin kukat, siemenet, juuret ja jopa lehdet ovat myös syötäviä. Kurpitsojen viljely on ollut Suomessa kasvusuuntainen vuodesta 2014 alkaen.</p> <p>Opinnäytetyön metodologia eli lähestymistapa oli kvantitatiivinen. Aineistonkeruun menetelmänä käytettiin kyselylomaketta, jonka tutkimuskysymykset koostuivat strukturoiduista kysymyksistä ja käsittelivät kurpitsan käyttöä ammattikeittiössä, mitä ongelmia, haasteita ja rajoittavia tekijöitä kurpitsan käytössä tuli esiin. Kohderyhmä oli kuopiolaiset ammattikeittiöt. Tämän lisäksi kurpitsoja tarkasteltiin pohjoismaisten ravitsemussuositusten kautta yleistäen ne yhdeksi kasvikunnan edustajaksi, osaksi lautasmallia, jossa tavoitellaan kasvien lisäämistä päivittäisissä ruokailutottumuksissa. Kurpitsan käyttö tulevaisuudessa ja siihen liittyvien tarpeiden, toiveiden ja jalostusasteen selvitys olivat myös keskeisiä teemoja opinnäytetyössä.</p> <p>Tärkeimmät tutkimuksen tulokset osoittivat, että ammattikeittiöillä oli kiinnostusta kurpitsaa kohtaan ja se soveltui hyvin raaka-aineeksi kasvisruokiin. Kotimaisia kurpitsoja käytettiin saatavuuden mukaan ja satokausijajattelu oli huomioitu syksyn ruokalistasuunnittelussa. Talvikurpitsojen tyyppillisesti paksu kuori oli selvästi käyttöä rajoittava tekijä.</p> <p>Ratkaisuna käytön lisäämiseen oli esivalmistusasteen nostaminen, monikäyttöisyyden korostaminen ja kurpitsatietämyksen lisääminen. Jatkotutkimukset ovat tarpeellisia liittyen kurpitsan käyttöön, arvostuksen ja tunnettavuuden lisäämiseen sekä yhteistyömahdollisuuksien tutkimiseen viljelijöiden ja ammattikeittiöiden välillä. Lajiketietouden lisääminen ja uusien lajikkeiden kokeilu voivat johtaa parempiin liiketaloudellisiin tuloksiin. Työn toimeksiantaja voi hyödyntää tuloksia tuotekehityksessä.</p>	
Avainsanat Kurpitsat, kesäkurpitsat, talvikurpitsat, ruokalistasuunnittelu, kestävä kehitys, pohjoismaiset ravitsemussuositukset	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author Minna Laakkonen	
Title of Thesis Varieties of Squash and Their Opportunities in Professional Kitchens	
Date 8. November 2023	Pages/Appendices 79/8
Client Organisation Tuoreverkko Oy	
<p>Abstract</p> <p>The research in the thesis discussed two representatives of the plant kingdom, summer squashes and winter squashes, and their usage in local professional kitchens in the moment and in the future. This thesis was made for the client organisation Tuoreverkko Oy. In Finland squashes and pumpkins are relatively new vegetables and an emerging trend. However, cucurbits have a long history. They were cultivated for many thousands of years ago. The aim of this thesis was to gain understanding of the species of the cucurbits, which are one of the most genetically diverse groups. Research of cucurbits around the world has increased our knowledge of this plant group. Cucurbits are not just for Halloween.</p> <p>This thesis contained theory components and a qualitative method. The qualitative method consisted of an online survey with structured research questions. About the usage of squashes, the problems, the challenges, and restrictions in local professional kitchens. It was important to define the botanical background and introduce domesticated squashes as good and sustainable vegetable for the plate model of the Nordic nutritional recommendations. In this research five domesticated species were represented more accurately because they are produced for food and three of them can be cultivated in Finland.</p> <p>The research indicated that kitchens had interest in squashes, which were suitable ingredient for vegetable-based food. Based on the research findings one of the most important restrictions to use more winter squashes was the hard rind and the lack of knowledge of the domesticated squashes. As a solution to increase the use of squashes was to offer them as pre-prepared produce and increase knowledge of varieties, some of which have agricultural and economic potential. The research results can be used for product development by the client organisation.</p> <p>In further research, it would be helpful to examine opportunities for cooperation of professional kitchens and farmers of squash.</p>	
<p>Keywords</p> <p>Pumpkin, winter squash, summer squash, menu planning, sustainable food, Nordic nutritional recommendations</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
1.1	Toimeksiantajan esittely	6
2	KURPITSAN KASVITIEEELLINEN TAUSTA JA AMMATTIKEITTIÖÖN SOVELTUVIEN LAJIEN ESITTELY.....	8
2.1	Kasviksia ja kurpitsaa ruokalautaselle	9
2.2	Määritelmä kasvikset ja kurpitsat sekä kurpitsat tutkimuskohteena	11
2.3	Kurpitsan kasvitieteellinen olemus ja viljelykasvien esittely	12
2.4	Kasvitieteellisten nimien määrittely ja Cucurbita-lajin viisi viljelymuotoa.....	12
2.5	Kurpitsa terminologiaa	13
2.6	Tyypillisimmät ruokatuotantoon soveltuvat kesä- ja talvikurpitsat.....	14
2.7	Koristekurpitsojen merkitys ravintola-alalla	23
2.8	Kurpitsan huomioon otettavia ominaisuuksia	24
2.9	Tutkijan omat kokemukset kurpitsan käytöstä	25
3	KURPITSAN MATKA SUOMEEN.....	26
3.1	Kurpitsan viljely Suomessa	28
3.2	Kurpitsa maailmalla ja maahantuonti Suomeen	29
3.3	Kurpitsan tie ravintoloihin ja ammattikeittiöön	30
4	KURPITSA KAUPALLISENA ILMIÖNÄ TRENDI VAI MAHDOLLISUUS	32
4.1	Halloween sadonkorjuujuhlan vaikutus kurpitsan tuotantoon ja kysyntään.....	33
4.2	Satokausikalenterin merkitys, yhteistyö ja ammattikeittiöiden merkitys.....	35
5	AMMATTIKEITTIÖIDEN RAAKA-AINE VALINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT	36
5.1	Ruokapalvelut ja niiden tuottajat.....	36
5.2	Ruokatuotanto ja sen pääprosessit.....	37
5.3	Ruokatuotevalikoiman hallinta	38
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	42
6.1	Aineistonkeruumenetelmät	44
6.2	Tutkimuksen aikataulu	45
6.3	Tutkimuskysymysten jako aihepiireittäin yleisistä kohti yksityiskohtaisempia kysymyksiä	46
7	TUTKIMUSTULOKSET	47
7.1	Toimipaikan liikeidea ja myytävien annosten lukumäärä päivittäin.....	47
7.2	Raaka-ainevalintoihin vaikuttavat tekijät ruokalistasuunnittelussa.....	47

7.3	Kurpitsan käytöstä heräviä ajatuksia ammattikeittiössä.....	48
7.4	Ammattikeittiöiden kiinnostuneisuus kurpitsan käyttöohjeista, käyttötavoista ja lajikkeiden eroista sekä mitä lajeja on jo käytetty.....	49
7.5	Kurpitsan alkuperämaan merkitys raaka-aine valinnassa.....	50
7.6	Halloween-juhlan vaikutukset ja vuoden vihannes valinnan merkitys kurpitsan käyttöön.....	50
7.7	Kuinka usein kesä- ja talvikurpitsoja käytetään, onko satokaudella ja vuoden vihannes valinnalla vaikutusta käyttöön	51
7.8	Miten kurpitsa soveltuu ammattikeittiöiden ruokatuotantoon.....	51
7.9	Kokemuksia kurpitsaruokien valmistuksesta	52
7.10	Kurpitsan jalostusaste ruoanvalmistuksessa	53
7.11	Tulevaisuuden näkymät kurpitsan käytöstä ja vaatimukset prosessointi asteesta.....	53
7.12	Tulevaisuuden suunnitelmiin ei sisälly kurpitsaruokat, tähän vaikuttavat tekijät	54
7.13	Voiko kurpitsan korvata vai voiko kurpitsa korvata jonkin toisen vihanneksen	55
7.14	Tutkimuksen luotettavuus	56
8	JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO.....	58
9	POHDINTA.....	60
	LÄHTEET	62
	LIITE 1: SATOENNUSTE VUODEN 2023 SADOSTA.....	68
	LIITE 2: KURPITSAN VILJELY KOKO MAASSA, VARSINAIS-SUOMESSA, ETELÄ- JA POHJOIS-SAVOSSA VUODESTA 2014–2022.....	69
	LIITE 3: KESÄKURPITSAN VILJELY KOKO MAASSA, VARSINAIS-SUOMESSA, ETELÄ- JA POHJOIS-SAVOSSA VUOSINA 2014–2022	70
	LIITE 4: TUTKIMUSKYSYMYKSET JAOTELTUINA AIHEPIIREITTÄIN.....	71
	LIITE 5: ESPANJASTA TUODUN KURPITSAN MÄÄRÄ TONNEITTAIN EUROOPAN UNIONIN MAIHIN	75
	LIITE 6: OHJETIEDOSTO BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG, BZFE INSTITUUTILTA, KUINKA HOKKAIDO KURPITSAA KÄSITELLÄÄN JA KÄYTETÄÄN. ZUBEREITEN, VALMISTUS OSIOSSA NEUVOTAAN TÄTÄ KURPITSAA KÄYTTÄMÄÄN KUORIMATTOMANA.	76
	LIITE 7: SÄHKÖPOSTIKYSELYN KUTSUKIRJE	77
	LIITE 8: HALLOWEEN BRUNSSI MENU 2022	78
	KUVALUETTELO	79

1 JOHDANTO

Suomalaiset syövät kurpitsaa pari kiloa vuodessa, mutta kulutus kasvaa. Kotimainen tarjonta on kolminkertaistunut viime vuosien aikana, ruokakauppojen vihannesosaston lajikevalikoima on laajentunut, elintarviketukkujen valikoimiin on tullut uusia tuotteita sekä elintarvikealalla on panostettu jatkojalostukseen sekä ruokakauppojen valikoimiin on tullut uusia kurpitsa lajeja. Kotimaiset kasvukset ry ja Puutarhaliitto ry julkaisevat vuoden vihanneksen ja vuonna 2021 kurpitsat valittiin vuoden vihannekseksi. Kurpitsaa voidaan käyttää raaka-aineena niin kotikeittiöissä kuin ammattikeittiöissä.

Restonomikoulutuksessa ravitsemispuolen ammattiaineiden aihepiiri käsittää kurseja, jotka mahdollistivat kurpitsan käytön ja esille tuomisen ruoanvalmistusoppituntien yhteydessä. Tien avaajana aihevalintaan opinnäytetyöntekijälle oli näyttökoe, jonka alkuruoka-annos sisälsi kurpitsaa kolmella tapaa ja pääruoka-annoksen yksi komponentti oli valmistettu Spagetti-kurpitsasta.

Opinnäytetyön aihevalintaan vaikuttivat myös tutkijan viettämät vuodet Saksassa ja kurpitsan satokauden aikana nähdyt kurpitsanviljelypellot ja myyntipaikat maatilan- tai vihannesviljelmien yhteydessä. Myynnin yhteyteen oli rakennettu usein ravintola tai kahvila, joissa oli myytävänä erilaisia kurpitsalajikkeita tuoretavarana, jatkojalostettuina elintarvikkeina ja ravintolassa ruoka-annoksina. Tutkijan palattua Suomeen 2014 kiinnostus vähittäiskauppojen vihannesosastolla syksyn satokauden tuotteisiin palasi ja erityisesti halu löytää erivärisiä kurpitsoja. Vuosina 2014–2016 tutkijan kokkiopintojen aikana kurpitsan käyttö ei ollut opetuksessa mukana ja harjoittelujaksojen aikana vain yhdessä paikallisessa ravintolassa sitä käytettiin jälkiruoan komponenttina. Tutkimustyö on opinnäytetyöntekijälle henkilökohtaisesti tärkeä ja laajemmassa mittakaavassa kurpitsankäytön lisääminen ammattikeittiöissä sekä kotimaisen tarjonnan ja viljelyn lisääminen. Tulevaisuuden ruokajärjestelmän ja siihen sisältyvän satokausiajatteluun perustuva kulutuksen muuttaminen ja lähialueilla tuotettujen elintarvikkeiden ja kasvispainotteisen ruokavalion suosiminen ovat tulevaisuutta. Ammattikeittiöt ovat omalta osaltaan merkittävässä asema kasvispainotteisen ruokavalion valmistajana ja esille tuojana. Kurpitsat ovat yksi kasvikkunedustaja, jota voi käyttää monipuolisesti kasvisruokien raaka-aineena.

Tutkimuksen tarkoitus on esitellä Suomessa viljeltävät kurpitsalajit ja tarkastella kurpitsan käytön nykytilaa Kuopion ravintoloissa sekä kurpitsa raaka-aineena ammattikeittiöissä. Tutkimusongelma on käytännönläheinen, joka pitää sisällään kurpitsan käyttöön liittyvät ongelmat, haasteet ja rajoittavat tekijät ruokatuotannossa. Tutkimuskysymysten avulla pyritään ratkaisemaan tutkimusongelma. Keskeisenä tavoitteena on selvittää, millä tavalla prosessoitu kurpitsa palvelee parhaiten ammattikeittiöitä ja yleinen kiinnostuneisuus kurpitsan käyttöön nyt ja tulevaisuudessa.

1.1 Toimeksiantajan esittely

Opinnäytetyön toimeksiantaja on kuopiolainen Tuoreverkko Oy. Kuopiossa vuonna 1999 yrittäjä Kari Lyytisen perustaman perheyriyksen toiminta perustuu sopimusviljelyyn ja vuoden 2023 tiedon perusteella yrityksellä on Suomessa noin 30 aktiivista avomaakasvisten ja marjojen sopimusviljelijää, jotka sijaitsevat Pohjois-Pohjanmaalta aina Etelä-Suomeen saakka. Kolmen sopimusviljelijän voimin kasvatetaan Tuoreverkolle säilöntä-, myski-, Hokkaido ja halloweenkurpitsoja. (Tuoreverkko Oy

2019.) Opinnäytetyöni kannalta positiivista on, että uusi Hokkaido kurpitsan sopimusviljelijä on Liperissä, Kuopiosta noin 150 km etäisyydellä.

Tuoreverkko Oy myy ja markkinoi kotimaisia avomaakasviksia ja marjoja viljelijöiden puolesta mahdollistaen sen, että viljelijät voivat keskittyä täysin viljelyyn. (Tuoreverkko Oy 2019.) Kojonkoski (2021) esitelmöi, että viljelymäärät sovitaan etukäteen ja tuoreiden vihannesten kuljetus tapahtuu suoraan viljelijältä keskusliikkeille, tukuille ja elintarviketeollisuuteen jalostajille. Tuoreverkon toimintaan kuuluu myös uusien kasvien viljelyyn sopivien viljelijöiden etsiminen sekä asiakkaiden toiveisiin soveltuvien tuotteiden valmistaminen.

Tuoreverkko soveltuu toimeksiantajaksi, koska heillä on vakiintuneet verkostot ja kurpitsaviljelijöitä oli jo sopimustuottajina. Kurpitsa ei ollut heille siis tuntematon ja he olivat kiinnostuneita kurpitsan käytön lisäämisestä ja jatkojalostuksesta. Keskustelun tuloksena toimeksiantajan kanssa kevät talvella 2021 päätin keskittyä heidän käytössensä olevien lajien tutustumiseen. Totesimme kurpitsan jalostuksen kannalta tekijöitä, jotka rajoittavat ja ovat ongelmallisia jatkojalostetuotannossa. Talvikurpitsalle tyypillinen, lajikkeen mukaan, paksumpi tai ohuempi kuori on tutkimuskohteeni keskeinen asia, mikä tarkoittaa myös sen olevan kyselylomakkeen kysymysten aihe. Suomessa ei ole tutkimustuloksia tai suosituksia kurpitsan soveltuvuudesta kuorimattomana ruokatuotantoon.

Tuorevihannesten lisäksi Tuoreverkolla on oma tuotesarja nimeltään Suvituore vihannessoseet. Soseiden tuoteperheeseen bataatin, lantun, maa-artisokan, porkkanan, punajuuren ja juuressoseen rinnalle on tullut uusi tuote, kurpitsasose (kuva 1.) vuoden 2021 syksyllä. Kurpitsasose on puolivalmis elintarvike, heti valmis jatkokäyttöä varten. (Tuoreverkko 2021.) Tuotetta kuvataan sanoin: *”Kurpitsa on ihanan monipuolinen raaka-aine, mutta sen käsittely esimerkiksi saattaa joskus tuntua vaivalloiselta. Sose onkin tähän helppo ja maukas ratkaisu!”* (Tuoreverkko 2021).



KUVA 1. Kurpitsasose (Tuoreverkko_ Oy 2021).

Tuoreverkko Oy julkaisee vuosittain vihannestuotannosta satokausiennusteen, johon perustuu myös satokausiajattelu (Liite 1). Satokausiennusteessa todetaan, milloin sadonkorjuun ennustetaan alkan ja kuinka kauan kutakin kasvista on saatavilla tuoreena. Kesäkurpitsan sesonki alkaa jo kesäkuun alussa ja sitä on saatavilla syyskuun loppuun. Talvikurpitsojen eli säilöntä-, Hokkaido-, spaghetti- ja Halloweenkurpitsojen osalta sato alkaa elokuun alkupuolella ja kesää lokakuun lopulle. (Liite 1.) Tuoreverkko välittää sadon suoraan myyntiin ja osan jatkojalostukseen. Osa jalosteista voi jatkautua tukkujen kautta ammattikeittiöiden käyttöön.

2 KURPITSAN KASVITIEEELLINEN TAUSTA JA AMMATTIKEITTIÖÖN SOVELTUVIEN LAJIEN ESITTELY

Teoriaosuudessa käsitellään kurpitsan kasvitieteellinen olemus ja esitellään Suomessa viljeltävät kurpitsalajit. Lajit ja kurpitsaryhmät esitellään termeillä, joita käytetään opinnäytetyön toimeksiantajan Tuoreverkon sivustoilla sekä Kespron Kesko Oy:n omistaman elintarviketukun sivuilla. (Tuoreverkko 2019; Kespro julkaisuaika tuntematon.) Näkökulmana kurpitsaan on teoreettinen kuitenkin työelämä läheinen, koska opinnäytetyössä esitellään ammattikeittiöön ja ravintoloiden käyttöön soveltuvat lajit.

Opinnäytetyön teoreettisessa viitekehyksessä käsitellään myös ruokapalvelutuotannon prosessiin kuuluvaa ruokatuotevalikoiman hallintaa ja erityisesti ruokalista- ja ateriasuunnittelua. Tulevaisuuden ruokajärjestelmään ja kasveihin viitataan myös teoriaosuudessa. Näihin aihevalintoihin tutkija on päätenyt, koska kurpitsa kasviksena on integroitavissa kaikkiin näihin aihepiireihin. Ruokalistasuunnittelun yhtenä keskeisenä tekijänä on raaka-ainevalinnat. Tutkija käsittelee tässä opinnäytetyössä yhtä potentiaalista raaka-ainetta, kurpitsaa ja sen valintaan vaikuttavia tekijöitä. Kesä- ja talvikurpitsojen lajituntemus ja Kotlerin 4 P mallin soveltaminen teoriaosuudessa, on perusta kvantitatiivisen tutkimuksen empiirisen osan aineistonkeruumenetelmän kyselylomakkeelle (Kananen 2015, 223).

Teoriaosuuden kirjallisuuskatsaus koostuu englannin-, saksan- ja suomenkielisistä tutkimuksista ja kirjallisuudesta. Sekundaariaineiston eli muiden keräämän aineiston avulla ja tiedolla voidaan löytää vastauksia joihinkin tutkimusongelman kysymyksiin (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 181). Tutkimusten tuloksista ja näkemyksistä otetaan huomioon vain ne näkökannat ja tulokset, joilla on tutkijan oman työn kannalta hyötyä. (Kananen 2015, 116.) Siementuottajien ja lajikkeita testaavien viljelijöiden tulosten avulla laadittuja siemenluetteloita käytetään tietolähteenä kurpitsaa käsittelevässä opinnäytetyössä. (KCB-Samen, 1992–2023.) Kurpitsanviljelijät, jotka harjoittavat viljelyä useiden vuosien ajan, rakentavat näyttelyitä ja jakavat tietoa kurpitsan käyttömahdollisuuksista esimerkiksi Berliinin eteläpuolella sijaitseva Spargelhof- Klaistow viljelee ja tekee kurpitsanäyttelyjä vuodesta 2004. (Spargelhof- Klaistow.) Toinen kurpitsatietoutta jakava tila on Juckerfarm, joka järjesti ensimmäisen kurpitsa näyttelynsä vuonna 1997 omalla tilallaan Seegräben nimisessä kaupungissa, joka on noin 26 km Zürichistä. Näyttelytoiminta on siirtynyt Ludwigsburgiin, jossa järjestetään maailman suurin kurpitsanäyttely jo 23. kertaa. (Juckerhof 2023.) Molempien kurpitsatilojen julkaisemat artikkelit toimivat potentiaalisena lähdeaineistona opinnäytetyötätekeväälle, mutta myös kurpitsoja ammatillisesti kasvattaville yrittäjille.

Satakunnan ammattikorkeakoulun uusien vihanneslajien markkinointiin vaikuttavista tekijöistä on tehty opinnäyte. Tutkimusteen kuului kolme kurpitsalajia. (Lehtonen & Uusitalo 2012, 26–27.) Tutkimukset kurpitsajauhoon liittyvistä käyttömahdollisuuksista, sivuvirtojen hyödyntämisestä sekä kurpitsan lehtien käyttöön liittyviä tutkimuksia tarkastellaan tulevaisuuden ruokajärjestelmän näkökulmasta.

2.1 Kasviksia ja kurpitsaa ruokalautaselle

Kasvisruuan käyttö on yleistynyt ja tavallisesti työpaikkaruokaloissa on kasvisvaihtoehto tarjolla. Vuoden 2015 tietojen perusteella väestöstä viitisen prosenttia ovat kasvisyöjiä. Monille kasvisruoka on ekologinen ja eettinen valinta. (Vuotilainen, Fogelholm & Mutanen 2019, 51.) Asiaa on kuitenkin tarkasteltava laajemmin, ympäristövaikutusten ja kestävä kehityksen näkökulmasta (Ruokavirasto 2018).

FAO, Yhdistyneiden kansakuntien elintarvike- ja maatalousjärjestön tutkijat ovat tuoneet julki, että maailman elintarvikkeista 75 % koostuvat vain 12 vilja- ja viidestä eläinlajista. Maailmassa on kuitenkin 20 000 syötävää kasvilajia. Knorr ja WWF ovat yhteistyössä tutkijoiden, ravitsemus- ja maatalousasiantuntijoiden kanssa julkaisseet 2019 Future 50 Foods- raportin 50 ravitsevasta kasviperäisestä ruoka-aineesta. Kaikki kasvit valittiin niiden ravintoarvojen ja suhteellisen ympäristövaikutuksen perusteella. Kaikki valituksi tulleet kasvit ovat parempia terveydelle ja planeetalle. Näiden kasvipäisten ruoka-aineiden joukossa on tuttuja ja vähemmän tuttuja. Julkaisussa on jokaisesta raaka-aineesta reseptejä ja tarkoituksena on edesauttaa kuluttajia käyttämään enemmän erilaisia ruoka-aineita. Yksi valituista tulevaisuuden ruoka-aineista on kurpitsan kukat. (Unilever 2019.)

Planetaarinen terveys on vasta vuonna 2015 julistettu käsite, jonka tarkoitus on todentaa, että luonnonkadolla ja ilmastonmuutoksella on vaikutusta ihmisen terveyteen. Elämme samassa maailmassa eläin- ja kasvikunnan kanssa (Haveri, Soisalo, Voutilainen 2023, 12). Ihmiskunnan historiassa on tapahtunut ilmastonmuutoksia, mannerlaatat ovat siirtyneet, isot vesimassat muuttavat ympäristöä, kasvillisuusvyöhykkeiden ja asumisolosuhteiden muutokset ohjaavat ihmiskunnan liikkeitä. Joko etsitään viljelykelpoista maata tai liikutaan ruoan perässä. YK:n yleiskokouksessa on vuonna 2022 julistettu, että puhdas, terveellinen ja kestävä ympäristö kuuluu ihmisoikeuksiin. (Haveri ym. 2023, 24). Tutkija toteaa, että yhteiskunta on riippuvainen toimivasta luonnosta. Osana toimivaa ekosysteemiä ja erityisesti ruokatuotannolle tärkeitä luonnon omia toimijoita ovat pölyttäjät (Haveri ym. 2023, 26).

Valtion ravitsemusneuvottelukunta on julkaissut koko väestöä koskevia ravitsemussuosituksia jo vuodesta 1987 ja niitä on päivitetty aina kahdeksan vuoden välein 1998 ja 2005. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 perustuvat pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin ja ne on koottu laajan asiantuntijaryhmän tieteellisen selvitystyön pohjalta (Luke 2016). Uusimmat pohjoismaiset ravitsemussuositukset julkaistiin kesällä 2023 ja Suomea koskeva ohjeistus julkaistaan vuonna 2024. Uusimmissa ravitsemussuosituksissa suositellaan kasvikuntapainotteista ruokavaliota. Ruokavaliio koostuu tällöin pääosin kasvikunnan tuotteista, mutta kala, maitovalmisteet ja liha ovat suosituksissa mukana. (Ruokavirasto 2023.) Valtion ravitsemusneuvottelukunnan raportissa painotetaan ruokavalion kokonaisvaltaista vaikutusta terveyteen. Terveyttä edistävän ruokavalion ja ruoka-annosten kokoamista varten on laadittu ruokakolmio ja sen pohjalta lautasmalli, jota apuna käyttäen voi koota terveellisen kokonaisuuden yksittäisille aterioille, kuten lounaalle ja päivälliselle. (Ruokavirasto 2023.)

Maa- ja metsätalousministeriö on julkaisut vuonna 2021 vastuullisten ruokapalveluiden hankintaoppaan. Opas määrittelee hyvän ja vastuullisesti toimivan ruokapalvelun toimivan niin että, he huomioivat hankintastrategiassaan ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyden. Hyvänmakuisen ja ympäristön kannalta kestävä annos koostuu monipuolisesti ja vaihtelevasti valituista sesonginmukaisista raaka-aineista. Opas auttaa julkista sektoria hankkimaan ruokapalveluja vastuullisesti. (MTK-

Opas 2021, 5.) Ekologisen vastuun merkitys tuodaan esille ruokatuotannon aiheuttaman kasvihuonepäästöjen määränä. Suomen kasvihuonepäästöistä ruokatuotanto aiheuttaa arviolta 25–30 %. Oppaassa selvitetään, että vastuullisesti toimiva ruokapalvelu huomioi ateriatarjonnan, ruokalistasuunnittelun ja reseptiikan merkityksen kasvihuonepäästöjen vähentäjänä. Kasvien lisäksi järvialoilla on pieni hiilijalanjälki, joten ruokalistalle suositellaan lisättävän kala- ja kasvisruokien määrää. (MTK- Opas 2021, 12).

Vastuulliset ruokapalvelut kehittämissuunnitelman kyselyn tuloksia olivat, että tarvitaan esimerkiksi kaikenlaisia kasvisruokaohjeita ja kustannustehokkaita tuotteita (Koljonen 2022, 21). Koljonen toteaa (2022) että, kestävään kehitykseen pohjautuvat valinnat näkyvät kuntien ruokapalveluissa lähituotteiden ja kotimaisten raaka-aineiden ja kasvisruuan lisääntymisenä. Leg4Life ja Just food – hankkeiden julkaisussa tuodaan esiin, että ruokavalioiden muutoksilla voidaan saavuttaa merkittäviä terveys- ja ympäristöhyötyjä. Edellytyksenä sille, että terveellisen ja kestävien ruokavalioiden toteuttaminen onnistuu, pitää kaikkien ruoka-alan toimijoiden olla mukana toteuttamassa muutosta. (Leg4Life 2023.)

Suomalaisen ruokavalioiden muuttaminen lautasmallin mukaiseksi vähentää ympäristökuormitusta. Ruokavirasto suosittelee kestävä kehityksen kannalta valitsemaan lautasmallin mukaisesti, että puolet lautasella olevista ruoka-aineista ovat vihanneksista, juureksista, marjoista, perunasta ja hedelmistä (Ruokavirasto 2018). Uusien pohjoismaisten ravitsemussuositusten mukaan kasvien käyttöä kannattaa lisätä ruokavalioon niin terveydellistä kuin ympäristöllistä syistä. Kasvien ja juurien osalta suosimalla paikallistuotantoa parannetaan elinkeinon mahdollisuuksia pärjätä kasvattamiseen tuotteilla. (Puutarhaliitto 2023.)

Maa- ja metsätalousministeriö valmistelee Suomessa ilmatoruokaohjelmaa. Tässä ohjelmassa kuvataan tie kohti kestävä ruokajärjestelmää (Haveri ym. 2023, 95). Ruokajärjestelmä on laaja kokonaisuus, joka kattaa ruoan matkan pellolta pöytään. Tämä kaiken lähtöpiste on alkutuotannossa ja jatkuu jalostuksen kautta pakkaamiseen ja jakeluun myyntiä ja käyttöä varten. Ketjun loppupäässä on jäljellä jätteet ja jätehuolto mukaan lukien se, että jokaisessa vaiheessa syntyy myös jätteitä. Ruokajärjestelmän tehtävä on tuottaa elintarvikkeita, tämän prosessin aikana kulutetaan luonnonvaroja, maata, vettä ja energiaa sekä viljelyyn tarvittavista lannoitteista ja kemikaaleista osa kulkeutuu luontoon. (Haveri ym. 2023, 94.)

Ilmatoruoka ohjelmaan sisältyvä ilmastokestävä kasvisruoka -kampanja julkaisi reseptipankin, joka sisältää 300 ilmastokestävää ja vegaania pääruokareseptiä. Kampanja tarjosi ruokapalveluille, joukkorukailun asiakkaille ja päättäjille käyttöön työkaluja, joiden avulla edistetään ilmastokestävien kasvisruokien saatavuutta. Kampanjan tavoitteena oli lisätä tietoa kasvisruokien ilmastokestävyydestä ja ravitsemuksellista arvoista. Ruokapalveluita kannustettiin valmistamaan kasvisruokaa päivittäin vapaasti valittavana vaihtoehtona.

Tutkija toteaa tuloksensa siihen johtopäätökseen, että kurpitsa on hyvin soveltuva kasvisruokien raaka-aineena ja myös kyselyyn osallistuneista ammattikeittiöistä reilut 80 % piti kurpitsaa soveltuvana raaka-aineena kasvisruokiin. Reilusti yli puolet käyttävät sitä vuoden ajasta riippumatta. Hank-

keessa julkaistussa reseptipankissa ei ollut kurpitsaruokia. Epäily siitä, että kurpitsa ei ole ilmasto-kestävä kasvi johti tutkijan selvittämään asiaa tarkemmin. Kampanjavastaava Apell (Apell, 2022) selvitti tutkijalle asiaa, että reseptiikka oli suunniteltu ruokapalveluille ja kampanjan reseptiikan suunnittelu vaiheessa oli otettava monia asioita huomioon. Kotimaisen kurpitsan osalta sen ympärivuotinen saatavuus ja raaka-aineen jalostusaste tukussa tilattaessa on haasteellista. Ruokapalveluissa on tiukka aikaresurssi, joten aikaa ei ole kurpitsan prosessointiin. Lähtökohtaisesti kampanjassa ei voitu käyttää raaka-aineita, joita ei ole saatavilla ympärivuotisesti. Syyksi nähtiin ruokalistan 4–8 viikon kierto, ja sitä varten raaka-aineita on oltava ympäri vuoden. Ilmastokestävyys keittiössä -hankkeessa, raaka-aineen saatavuus ympärivuotisesti oli ilmastokestävän kasvisruuan edellytys. Opinnäytetyön teoriaosuudessa kappaleessa 5 käsitellään tarkemmin ammattikeittiöiden raaka-ainevalintoihin vaikuttavia tekijöitä.

2.2 Määritelmä kasvikset ja kurpitsat sekä kurpitsat tutkimuskohteena

Kasvitieteellisesti määriteltynä ravintona käytettävät mehevät kasvinosat ovat kasviksia. Kotimaiset kasvikset ry:n tulkinnan mukaan kasviksilla tarkoitetaan vihanneksia, perunaa, sieniä, marjoja ja hedelmiä. Käyttötarkoituksen mukaisesti kasvikset voidaan jakaa vielä pienempiin ryhmiin. Kurpitsat jaetaan tämän periaatteen mukaisesti vihanneshedelmiin, koska ne ovat hedelmän kaltaisia kuten tomaatti, kurkku, munakoiso ja avokado. Koostumukseltaan ja käytöltään ne poikkeavat kuitenkin hedelmistä. (Iljäs & Välimäki 2005, 9–13.)

Puutarhurin kasviopin mukaan on olemassa kuivia ja meheviä hedelmiä. Kurpitsa luetaan meheviin, pehmeisiin hedelmiin kuuluvaksi. Pääosassa on keskimäinen, isosoluinen ja ohutseinäinen, useimmiten mehukas malto, joka pehmenee kypsyyssään. Uloin osa on yleensä yhden tai useamman solukerroksen paksuinen tiivis, usein vahapintainen kuori. Sisin osa hedelmästä on joko pehmeä tai kova. Hedelmälihan rakenteen mukaan mehevät hedelmät jaetaan kahteen ryhmään marjoihin ja luumarjoihin. Marjoissa sisin osa on ohut ja pehmeä. Marjat ovat yleensä monisiemenisiä. Tämän selvityksen perusteella enimmäkseen mehevät hedelmät ovat koosta riippumatta marjoja. Hyvinä esimerkeinä marjoista ovat tomaatti, puolukka, kurkku, herukat, banaani ja kurpitsa. (Pankakoski 1990, 181–182.)

Yhteenvetona tutkimuksen tekijä tiivistää, että tutkimuskohteeksi on valittu kasvitieteellisesti meheviin marjoihin kuuluvat kesä- ja talvikurpitsat sekä niiden käyttö ammattikeittiöissä. Kurpitsojen käyttö ei rajoitu pelkästään hedelmälihan käyttöön, vaan kurpitsan siemenet, lehdet ja kukat ovat myös syötäviä (Wehner ym. 2020, 22). Ruokatuotannon ja ammattikeittiön näkökulmasta katsoen kurpitsojen monipuoliset käyttömahdollisuudet, hedelmän värin, muodon, maun, ruoanlaitto-ominaisuuksien, terveellisyytensä sekä satokauden pituuden ansiosta mahdollistavat kurpitsojen käytön ruoanvalmistuksessa laaja-alaisesti. Huomionarvoista on todeta, että pehmeä kuorisesta kesäkurpitsat ovat raakoina ja kuorimattomina käyttövalmiita. Kovakuorisista talvikurpitsojen osalta on huomiotava kuoren paksuus, sen myötä lajiketuntemuksen arvo korostuu. Erilaisten kurpitsalajikkeiden ansiosta on olemassa kuoretomia siemeniä, joista valmistetaan kurpitsaöljyä. Uusimpien tutkimusten joukossa on selvityksiä kurpitsan sivuvirroista eli kuoresta ja siemenistä (Lalnunthari, Lourembam, Ezzeddine & Laxmikant 2019,1). Kuivatuista siemenistä tehty kurpitsansiemenjauho on esimerkkinä tuotekehittelystä (Foodin 2023).

2.3 Kurpitsan kasvitieteellinen olemus ja viljelykasvien esittely

Kurkkukasvienheimoon, latinaksi Cucurbitaceae kuuluu 118 sukua ja nämä suvut pitävät sisällään noin 800 lajia. Tämän heimon kasvit esiintyvät kaikilla mantereilla, erityisesti lämmintä ilmastoa suosivat kasvit ovat laajalti edustettuina trooppisilla alueilla. Tyypillinen ominaisuus tämän heimon kasveille on köynnöskasvin tapainen kasvutapa. (Brancucci 2000, 12). Vaikka kurpitsan käyttö yleisty vasta 1700- luvulla, on löydöksiä kurpitsan käytöstä jo 12 000 vuoden takaa. Kurpitsanjalostus on lähtenyt käyntiin luonnonkantojen käytöstä. Sattuman, yrityksen ja erehdyksen kautta ja maatalouden kehittymisen ansiosta vähitellen hedelmälihan kitkeryys saatiin poistettua, valikoitujen kurpitsojen makua ja kuoren ulkomuotoa parannettiin. Alkuperäiskansat käyttivät kurpitsoja ja ne olivat haluttuja, tämä oli edellytys sille, että villikantoja alettiin jalostamaan. Viljelykäyttöön löydettiin lajit, joista jalostettiin vähitellen viljelymuotoja. (Wehner, Naegele, Myers, Dhillon & Crosby 2020, 20.)

Kurkkukasvienheimoon kuuluva Cucurbita- suku edustaa opinnäytetyössä tutkimuskohteena olevaa kasvista ja sen käyttöä ammattikeittiöissä. Cucurbita-sukuun kuuluu uusimpien tutkimusten mukaan 15 lajia ja näistä 5 ovat ravinto- eli viljelykäyttöön jalostettuja kurpitsalajeja (Brancucci 2000, 20; Wehner ym. 2020, 70) Suomenkielisessä kirjallisuudessa nämä viisi lajia nimetään seuraavasti: talvi- ja kesäkurpitsat, jättikurpitsat, myskikurpitsat, viikunalehtikurpitsat ja Ayote-kurpitsat.

2.4 Kasvitieteellisten nimien määrittely ja Cucurbita-lajin viisi viljelymuotoa

Kaikilla kasveilla on tieteellinen nimi, joka on yleensä latinankielinen. Samoja nimiä käytetään kaikilla maailmassa. Kasvit järjestetään sukulaissuhteiden mukaan. Tämän järjestelmän perusyksikkö on laji, joka koostuu kaksiosaisesta nimestä. Ensimmäisestä osasta näkee kasvin suvun (Hämet-Ahti, Palmén, Alanko, Tigerstedt 1989, 15–16), kuten kurpitsan osalta se on Cucurbita (taulukko 1) ja jälkimmäisestä nimen osasta näkee kasvin lajin (Hämet ym. 1989, 16), joka on kurpitsan osalta esimerkiksi pepo (taulukko 1). Taulukon 1 (taulukko 1) mukaisesti näistä viidestä lajista on jalostettu viljelylajikkeita, (cultivar) (taulukko 1) (Hämet-Ahti ym. 1989, 17), joita käytetään yleisesti ravinnoksi (Wehner ym. 2020, 70). Viljellyt luonnonkannat on luokiteltu ja nimetty samalla tavalla kuin luonnonkannat. Viljelyssä muodoissa on usein erilaisia viljelylajikkeita, (cultivar) (Hämet-Ahti ym. 1989, 17.) Nämä viljelylajikkeet eroavat luonnonkannoista jonkin ominaisuuden perusteella kuten, esimerkiksi ulkomuodon tai rakenteen ansiosta. Ominaisuudet säilyvät lajiketta lisättäessä, joten se on hyväksytty viljelykasviksi. (Hämet-Ahti ym. 1989, 17.)

TAULUKKO 1. Cucurbita, kurpitsalajit, joita viljellään ravintokäyttöön.

Viiden kurpitsalajin esittely ja lajike esimerkki			
Kasvisuku	Kasvilaji	Suomalainen nimi	Lajike
Cucurbita	pepo	Talvi ja kesäkurpitsa	Red Kuri ja Latino F 1
Cucurbita	maxima	Jättikurpitsa	Hundredweight
Cucurbita	moschata	Myskikurpitsa	Muscade de Provence
Cucurbita	ficifolia	Viikunanlehtikurpitsa	Melon de Malabar
Cucurbita	argyrosperma	Ayote-kurpitsa	Pepita

2.5 Kurpitsa terminologiaa

Englanninkielisissä ja saksankielisissä lähdeaineistossa esiintyy erilaisia termejä kurpitsoille. Brancucci avaa käsitteitä, joita käytetään englanninkielisissä kirjoissa (2000, 22) sana- "gourds" – käytetään yleiskäsitteenä kurkkukasveille, luonnollisesti myös kurpitsoille eli Cucurbita suvun eri lajeille.

Yleisiä termejä, joilla kuvataan Uudesta maailmasta tulleita viittä kurpitsalajeja (taulukko 1) ovat "pumpkin", "squash", "gourd", "cushaw", "zapallo", "calabaza". Kasvitieteellisesti ne ovat usein Curbita pepo lajia tarkoittavia kurpitsoja, joko kesä- tai talvikurpitsoja. (Ferriol & Picó 2008,1.)

Sanalla "Pumpkin" ei ole kasvitieteellinen käsite, vaan sitä käytetään kansankielisenä yleiskäsitteenä kaikista Halloween kurpitsoiksi soveltuvista lajikkeista. "Pumpkin" sanan alkuperä tulee vanhasta englannin kielen sanasta "pompion", joka tarkoittaa iso, pyöreä meloni.

Sen lisäksi sanoilla "summer squash" ja "winter squash" erotetaan kesä- ja talvikurpitsat. Amerikan alkuväestön kielessä "askutasquash" tarkoittaa raakana syötävää. Nykyisin sanan "summer squash" alle luokitellaan kurpitsat, jotka voidaan syödä raakana. Englanniksi näitä kesäkurpitsoja Pâtisson ryhmän kuuluvia nimitetään "scallop" ja Zucchini ryhmän kesäkurpitsoja nimetään "marrow".

Saksankielisellä sanalla "Speisekürbisse" tarkoitetaan syötäviä kurpitsoja. Vanha saksalainen sana "churpiz" muuntui sanaksi "Kürbse" sen jälkeen "dass Kürbiss" ja sitten nykyiseen muotoonsa "der Kürbis". Kaikkia Uudesta Maailmasta tulleita kurpitsoja alettiin kutsua sanalla "der Kürbis". (Brancucci 2000, 22.)

Wehner ym. (2020, 1) käyttävät kirjassaan käsitettä "cucurbits", sillä tarkoitetaan kaikkia Cucurbitaceae heimon viljeltyjä lajeja. Kansainomaisista käsitteistä squash ja pumpkin ovat selkeimpiä, koska niillä viitataan lähes aina Cucurbita suvun lajeihin (Wehner ym. 2020, 1).

Kurpitsakasvien lajeja on Brancuccin (2000, 22) mukaan 15 erilaista. Opinnäytetyöntekijä selvittää että, englanninkielisissä materiaaleissa laji on käännetty "species"- sanalla. Tutkimuksessa käytetään painotetusti sanaa laji ja sillä viitataan viiteen yleisesti viljelyssä ja taloudellisesti merkityksellisiin lajeihin Euroopassa. Jokaisesta lajista on jalostettu monia lajikkeita. Tässä tutkimustyössä lajiketietouteen keskitytään vähemmän. Lajikkeita käsitellään isompina kokonaisuuksina eli ryhminä. Tutkija selvittää asiaa vielä, jos kyseessä ovat esimerkiksi japanilaiset talvikurpitsat, niistä käytetään ilmaisua Hokkaido ryhmän kurpitsat. Hokkaido kurpitsojen lajikkeita ei kuvailla yksittäin. Syynä tähän on, että ammattikeittiöiden tavarantoimittajat eivät myy yleisesti kokonaisia kurpitsoja lajikenimikkein vaan yleensä ryhmän nimen mukaan esimerkiksi Hokkaido ryhmän kurpitsat tai Butternut ryhmän kurpitsat. Siinä vaiheessa, kun on kyse jatkojalosteista, kuten soseet tai pakastekuutiot menettävät laji ja ryhmätiedot merkityksensä.

Lajikkeiden ollessa kyseessä englanninkielisessä kirjallisuudessa käytetään niistä sanoja species, variety ja cultivar. Tässä opinnäytetyössä käytetään sanaa cultivar, koska se viittaa erityisesti viljelylajikkeisiin (Hämet- Ahti ym. 1989, 17).

2.6 Tyypillisimmät ruokatuotantoon soveltuvat kesä- ja talvikurpitsat

Cucurbita pepo nimisen kurpitsalajin ja sen lajikkeet ovat todella monimuotoisia. Lajikevalikoimiin kuuluu kesä- ja talvikurpitsoja. Merkillepantavaa on se, että tämä lajin lajikkeita voidaan käyttää myös koristekurpitsan ominaisuudessa (Brancucci 2000, 102). Cucurbita pepo on maailmanlaajuisesti katsottuna taloudellisesti tuottavin laji (Ferriol ym. 2008). Saksankielisessä kirjallisuudessa tästä lajista käytetään Gartenkürbis, puutarhakurpitsa nimitystä (Brancucci 2000, 34). Arkeologisissa löydöksissä 5000–10 000 vuoden takaisia villimuotoja C. pepo- lajista on löydetty Meksicosta ja Pohjois-Amerikan itäisistä osista. Cucurbita pepo oli ensimmäinen kurpitsalaji, joka esiteltiin Euroopassa 1500-luvun alkupuolella. (Wehner ym. 2020, 75–76.) Mexican ja Amerikan alkuperäiskansat viljelivät näitä siis paljon ennen niiden saapumista Eurooppaan (American botanical council, ABC 2015).

Cucurbita pepo lajin kesäkurpitsat tunnetaan Suomessa myös italialaisella nimellä Zucchini. Italiassa jalostettiin 1900-luvun alussa paljon Zucchini-lajikkeita, mihin kyseinen nimi perustuu. Suomessa näiden viljely yleistyi vasta 1970-luvulla (Hyötykasviyhdistys 2021, 21). Puutarhatieteen englanninkielisessä kurpitsoja käsittelevässä kirjassa, kesäkurpitsoja kuvataan nimityksin summer squashes, summer marrow tai vegetable marrow. Ne kuuluvat pehmeäkuorisiin, raakana, kuorimatta syötäviin (Wehner 2020, 73) kurpitsoihin ja lajikkeen mukaan, ne voivat olla monen näköisiä, kokoisia ja muotoisia, väriltään hedelmät voivat olla kirkkaan keltaisia, kiiltävän kirkkaan vihreitä, viiruisia (kuva 3) sekä myös vaaleakuorisia.



KUVA 3. Cucurbita pepo 'Latino', kesäkurpitsalajike Latino (Laakkonen 2023)

Hieman tuntemattomimpia Cucurbita pepo lajikkeita ovat pienet ja pyöreät Rondini-ryhmän lajikkeet, jotka ovat Etelä-Afrikassa erittäin suosittuja. Ufo-, kiekko- tai Pâtissons kurpitsaksi (kuva 2) nimitetyt ovat ominaisuuksiltaan kuten kesäkurpitsat eli sato korjataan kuoren ollessa nuori ja pehmeä. Pâtissons-kesäkurpitsalajikkeita käytetään erikoisen muodon takia koristekurpitsana, niiden annetaan kypsyä täysin eli tuleentua ja siitä seuraa kuoren kovettuminen ja kurpitsan säilyvyys koristeena pitenee. (Brancucci 2000, 40–42.)



KUVA 2. Cucurbita pepo Pâtissons- ryhmä (Laakkonen 2021)

Cucurbita pepo lajiin kuuluville talvikurpitsoilta on ominaista, että kuori on kova, väriltään yleensä oranssi. Kurpitsat kuoritaan joko etukäteen, kypsennyksen jälkeen tai kurpitsa puolitetaan ja kypsennyksen jälkeen se tarjotaan kuorineen lautasella ja vain sisus eli hedelmäliha syödään. Englanninkieliset nimet ovat winter squash pumpkin. (Wehner 2020, 22.)

C. pepo lajiin luetaan kuuluvaksi monille tutut mini- ja isot Halloween- kurpitsat (Brancucci 2000, 54–55). Tunnetuin ja erityisesti Halloween-kaiverruksia varten jalostettu lajike on nimeltään 'Jack O' Latern' (Brancucci 2000, 60). Pohjois-Amerikassa suuren suosion on saanut vuonna 1993 esitelty mini Halloween kurpitsa nimeltään Baby Bear (Brancucci 2000, 55). Näitä Halloweenkurpitsa- lajikkeiden siemeniä on saatavilla esimerkiksi Suomen puutarhamarkkinoilla Siemenvesan valikoimista. Tämän lisäksi on hyvä tietää ja muistaa, että kaikki Halloween kurpitsat ovat syötäviä ja ruokatuotantoon soveltuvia (Brancucci 2000, 55; Wehner 2020, 85).

C. pepo- lajin, öljykurpitsa-lajikkeen oletetaan löytyneen Euroopassa 1800-luvun loppupuolella Styrianin alueelta Itävallasta (Wehner ym. 2020, 85). Erityisesti Itävallassa ja Sveitsissä Juckerhofin tilalla öljykurpitsat ovat tärkeä kurpitsansiemen- ja kurpitsansiemenöljyteollisuuden raaka-aine. Norddeutscher Rundfunk, NDR esitteli vuonna 2020 (NDR 2020) ensimmäisen öljysiemenkurpitsan viljelijän Pohjois-Saksassa. Öljysiemenkurpitsalajikkeita viljellään myös USA:ssa. Tämän lajikkeen siemen poikkeaa muista sen ohuen siemenen kuoren ansiosta. Siemen voidaan syödä ilman kuoren poistamista ja kuivattuna ne ovat yleinen raaka-aine leivonnassa ja terveellisenä pikkuruokana. Kylmäpuristettu kurpitsansiemenöljy on maultaan pähkinäinen ja sisältää enemmän tyydyttämättömiä rasvahappoja ja proteiineja kuin soijapavut. Tämän lajikkeen hedelmäliha on syötävää, tosin ei niin herkullista ja tavallisesti se käytetään eläimien rehuksi. (Brancucci 2000, 61.) Teollisessa tuotannossa öljykurpitsasato korjataan koneellisesti. Kone erottelee siemenet heti hedelmälihasta, joka silputaan suoraan pellolle humukseksi. (NDR 2020.)

Amerikassa suosittu Cucurbita pepo lajin Acorn-ryhmän, tammenterho-kurpitsalajikkeet, esimerkiksi ensimmäinen vuonna 1913 myyntiin tullut lajike nimeltään 'Table Queen', ovat maultaan hienoja, hasselpähkinän makuisia ja makeita. Acorn-lajikkeita voidaan syödä raakana, käyttää makeissa ja suolaisissa ruuissa (Brancucci 2000, 45). Puutarhatieteen kurpitsakirjassa kuvataan tämän tammenterhokurpitsan olevat yksi kulinarisesti parhaista talvikurpitsa-tyypeistä, joita on myynnissä tukkumyyntikentällä. (Wehner ym., 2020, 84).

Suomessa jo 90-luvulla käytetty C. pepo edustaja Spagetti-kurpitsa on hyvä esimerkki talvikurpitsalajikkeesta, joka on yhä käytössä. (Hyötykasviyhdistys 2021, 21). Spagetti-kurpitsa on 1930-luvulla jalostettu japanilaisen siemenjalostajan lajike, joka saavutti USA:ssa valtavan suosion, sen jälkeen kun nimi muutettiin 'Vegetable Spagetti'. Spagetti kurpitsan kuori kuvataan kovaksi (Brancucci 2020, 51). Tämä kurpitsa suositellaan keitettäväksi tai paistettavaksi uunissa kokonaisena tai puolittuna ja kurpitsasta käytetään vain sisus eli spagetin tapainen pitkä nauhamainen hedelmäliha. (Wehner 2020, 85).

Suomen oloissa kaikki nämä C. pepo lajin kurpitsat vaativat taimi- eli esikasvatuksen. Suosituksena on istuttaa ne avomaalle vasta, kun hallan vaara on ohi (Schneebeli-Morrell, Deborah 2010, 102–105).

Cucurbita maxima, jättikurpitsa

Jättikurpitsa on ainoa kurpitsalaji, jonka alkuperämaa on Etelä-Amerikka. Jättikurpitsa on jalostettu alkuaan villimuodosta nimeltään Cucurbita andreana, joka esiintyi Argentiinan ja Bolivian pampalla. Espanjalaisten oletetaan tuoneen sen Euroopan mantereelle 1500-luvulla. Pohjois-Amerikkaan laji kulkeutui oletettavasti vasta 1700-luvulla merimiesten mukana. Nykyään C. maxima on laajalti viljelty, erityisesti sitä viljellään Etelä-Amerikassa, Intiassa ja Afrikassa. Tälle lajiryhmän lajikevalikoima on hyvin monimuotoinen. Kaikki tämän lajin kurpitsat kuuluvat talvikurpitsoihin ja omaavat erityisen pitkän varastokestävyyden. Jättikurpitsalajit sietävät viileitä viljelyalueita paremmin kuin C. pepo ja muschata eli myskikurpitsa. (Brancucci 62; Wehner ym. 2020, 77.) Tästä johtuukin, että näitä voidaan viljellä hyvin pohjoisella pallonpuoliskolla ja ne ovat Pohjois-Amerikassa, Kanadassa ja Euroopassa suosittuja (Wehner ym. 2020, 77). Vuoden jopa kahden varastointiaika ei ole harvinaisuus useilla tämän ryhmän lajikkeilla. (Brancucci 2000, 62; Wehner ym. 2020, 77.)

Brancucci ja Wehner (2000,62–82; 2020, 86) ovat luokitellut C. maxima-ryhmän kurpitsat muodon ja värin mukaan. Opinnäytetyössä käytetään samantyyppisistä luokittelua, joskin hieman suppeammin esiteltyinä.

Erityisesti Australiassa ja Uuden Seelannissa on jalostettu Greys-ryhmän lajikkeita. Niiden muoto vaihtelee sylinterinmuotoisista, pyöreisiin ja selvästi litteisiin kuoren väriltään harmaisiin kurpitsoihin. Hedelmäliha vaihtelee keltaisesta oranssiin, maultaan se on makea ja koostumukseltaan kiinteää, hienojakoinen ja paksu. Greys-ryhmän lajikkeiden paino vaihtelee lajikkeen mukaan 2 kg aina 10 kg painoiseihin lajikkeisiin. (Brancucci, 62–65).

Jättikurpitsoihin kuuluva turbaanikurpitsa on erikoisen ulkonäkönsä takia huomiota herättävä USA:ssa kehitelty lajike. Tämä kurpitsa on syötävä, yhtä hyvin myös sitä voidaan käyttää koristekurpitsan ominaisuudessa. Amerikassa on jalostettu myös valkokuoria lajikkeita. Lumina- niminen lajike on luokiteltu yhdeksi parhaimman makuiseksi, aromirikkaimmaksi kurpitsalajikkeeksi. (Brancucci 2000, 68.)

Etelä- Amerikasta alkuperäisin oleva kurpitsaryhmä-Hubbards tunnetaan erikoisen näköisestä myhkyräisestä kuorestaan, joka voi olla väriltään harmaa, oranssi tai vihreä. Makuominaisuuksiltaan nämä ovat erinomaisia, makeita ja hienojakoisia. Hedelmäliha on kiinteä, runsas ja väriyty tummankeltaisesta oranssiin. Näitä kurpitsoja voi käyttää keittoihin, pyreenä, risottoon, gnocchiin, laatikko-ruokiin sekä täytettyinä ja säilöntään. Pohjois-Amerikkaan Hubbards-ryhmän lajikkeen kulkeutuivat vähitellen 1700- luvulla ja siltä ajalta ovat peräisin nykyiset lajikkeet. Ominaista näille lajikkeille on paksu kuori, jonka ansioista kurpitsa säilyy jopa vuoden. Edellytyksenä on, että kurpitsasato korjataan vasta, kun hedelmät ovat täysin kypsiä. Kypsyysasteen huomaa siitä, kun lehdet ovat täysin kuivuneet ja kuolleet. (Brancucci 2000, 69)

Hokkaido ryhmän kurpitsat kuuluvat kasvitieteellisesti jättikurpitsojen lajiin. Ne ovat Japanissa jalostettuja lajikkeita. Suomessa tästä kurpitsasta käytetään nimitystä japanilainen talvikurpitsa tai 'Oranssi Hokkaido' (Hyötykasviyhdistys 2021). Saksankielisessä kirjallisuudessa Hokkaido kurpitsa on myös yleisesti käytetty nimitys. Ranskassa samaa ryhmää nimitetään Potimarron- ryhmäksi. (Brancucci 2000, 74.) Hokkaido ryhmän suosioista on osoituksena vuonna 1933 Matsumoto Saichiro- nimisen japanilaisen jalostajan tuotos nimeltään – Uchiki Kuri- lajike, joka on yhä viljelyksessä ja todella suosittu (KCB 2023). Kasvukausi on noin 95 päivää ja tästä syystä lajike on hyvin Suomen oloihin soveltuva. (Hyötykasviyhdistys 2021.) Sama lajike tunnetaan myös nimellä 'Red Kuri' (kuva 4) ja Sveitsissä nimellä 'Orange Knirps'. Tyypillistä näille on melko pieni koko aina 1 kg painosta 2,5 kg. KCB- Samen siemenluettelosta löytyy uusia Hokkaido kurpitsalajikkeita, joiden koko pienimmästä lähtien on 100 g- 400 g. Kasvukauden pituudeksi ilmoitetaan olevan 80–85 päivää. Kaikille Hokkaido ryhmän lajikkeille on tyypillistä ohut kirkkaan oranssinen kuori. Kurpitsat voidaan käyttää kuorimattomina (KCB 2023), joka tarkoittaa sitä, että kurpitsan esivalmisteluun kuuluu vain halkaisu, siemen-ten poisto, paloittelu ja hedelmälihan työstäminen ruoan mukaan. Hedelmäliha joko paahdetaan, freesataan tai keitetään. Kuori pehmenee valmistusvaiheessa ja se työstetään sauvasekoittimella hedelmälihan joukkoon ja jatkojalostetaan esimerkiksi keitoksi tai pyreeksi. Tästä on saatavilla Bundeszentrum für Ernährung, BZfE opastusmateriaalista tiedote (liite 6), jossa ohjeistetaan käyttämään Hokkaidokurpitsa kuorimattomana. (BZfE 2023.)

Professori Bognar (2006, 305) on osoittanut tutkimuksessaan, että Hokkaido kurpitsan kuori pehmenee valmistusprosessin aikana ja se voidaan siitä syystä käyttää ruuanvalmistuksessa. Samassa tutkimuksessa tutkittiin talvikurpitsojen ravinto- ja vitamiiniarvoja. Hokkaido kurpitsasta valmistettiin niin kuorimattomista kuin kuorituista kurpitsaista sosetta. Tulokset osoittivat Hokkaidon olevan runsasravinteisin. Korkeampi tärkkelyspitoisuus erottaa Hokkaidon muista tutkimuksessa mukana olleista kurpitsalajeista. Viitaten sen hiilihydraattien koostumukseen, josta tärkkelystä oli 55 %. Verrattuna toisiin talvikurpitsoihin, joiden hiilihydraatit koostuivat 90 % fruktoosista, glukoosista ja sakkariinista. (Bognar 2006, 305–308.)

Makuominaisuuksiltaan Hokkaido kurpitsat ovat makeita, hienostuneita aromeiltaan ja hedelmäliha on keltaoranssi, hienojakoinen, kiinteä, melko paksu, kuiva ja hieman jauhoinen. Näitä kurpitsoja voidaan käyttää esimerkiksi leivontaan kuten kakuissa tai kurpitsakeittoon, pyreenä, laatikkoruokiin ja paahdettuina. (Brancucci 2000, 74.)



KUVA 4. Kuvaleike KCB Samen, Fam. Mathis verkkosivuilta *Cucurbita maxima* 'Uchiki Kuri' on Hokkaido-ryhmän lajike. Tunnetaan Suomessa nimellä japanilainen talvikurpitsa. (KCB Samen 2023).

Amerikkalaiset lajikkeet, jotka luokitellaan Delicious ryhmään kuuluvaksi muistuttavat suuresti Hokkaido-kurpitsoja. Erikoisuutena Green Delicious lajikkeelle on, se että sitä voidaan käyttää pikkuvauvojen ruokiin. (Brancucci 2000, 75; Wehner ym. 2020, 82.) Huomion arvoista on tietää, että Suomessa ei suositella talvikurpitsoja alle 1-vuotiaille lapsille, koska talvikurpitsat luokitellaan runsaasti nitraattia sisältäviksi kasviksiksi (Ruokavirasto 2018).

Jättikurpitsoihin kuuluvat japanilaiset Houkou Aokawakuri ja Rikyû ryhmän ja japanilaiset Cups lajikkeet ovat harmaita ja litteitä. Niille on ominaista pitkä kasvukausi aina 130 päivää, kunnes ne saavuttavat tarvittavan kypsyyden. Maultaan niitä luonnehditaan makeiksi, näiden hedelmäliha on hienojakoinen, kiinteä ja kuiva-ainepitoisuudeltaan korkea ja erityisesti maussa on jalopähkinän makua. Lajikkeita käytetään erityisesti makeiden ruokien valmistuksessa. (Brancucci 2000, 76–79.) Tutkija tiedottaa, että *Castanea sativa* on syötävä jalokastanja, tummanruskea väriltään ja tunnetaan englanniksi nimellä sweet edible chestnut. Monien talvikurpitsojen makua kuvaillaan jalopähkinän makuisiksi.

Amerikassa vuonna 1931 julkaistu Buttercup ja japanilaiset Kuri-Kabocha ryhmän lajikkeet, ovat yhä suosittuja ja niitä käytetään erityisesti kakkujen- ja hillon valmistuksessa. Ne soveltuvat myös raakana syötäväksi vihanneslisukkeeksi. (Brancucci 2000, 76–77.) Japanilaisessa ruokakulttuurissa kurpitsat ovat yleisesti käytetty vihannes. Japanissa jalostettuja lajikkeita pidetään maailman parhaina. Kurpitsan makuominaisuuksien huomioinnin lisäksi myös varastoinnin kestävyys, hedelmän lihan rakenne, satoisuus sekä itse lajikkeen taudinkestävyys ja köynnösten pituus ovat ominaisuuksia, joihin japanilaiset siemenjalostajat paneutuvat erityisen taidokkaasti ja antaumuksella. Tyypillisesti kurpitsat ovat 1–2 kg painoisia. Pienen koon ansioista ne ovat helposti käsiteltäviä ruoan esivalmisteluvai-

heessa. (Brancucci 2000, 107.) Buttercup ja Kabocha talvikurpitsoja luokitellaan kulinarisesti kuuluvan kurpitsojen parhaimmiston (Wehner ym. 2020, 86). Brancucci (2000, 77) kuvailee näiden ominaisuuksia sanoin hienojakoinen, makea, hienostunut jalokastanjan makuinen, erityisen hyvä laadultaan. Hedelmäliha on tummankeltainen, paksu ja kiinteä.

Brancuccin tuo esiin kurpitsakirjassaan Ranskassa jalostettuja klassikoita kuten Rouge Vif d'Etampes ja Zentner ryhmän lajikkeet. Nämä ovat esimerkkinä kurpitsalajikkeista, jotka sopeutuvat äärimmäisen hyvin kasvuympäristöönsä ja maun vaikutuksesta kulutukseen ja sitä kautta käsitykseen, että kaikki kurpitsat maistuisivat samantyyppisiltä. Näiden lajikkeiden hedelmäliha on ominaisuuksiltaan vetinen, kuituinen, maultaan ja ei herkullinen. Nämä lajikkeet soveltuvat kaikesta huolimatta keittojen, marmeladien ja etikkasäilykkeiden valmistukseen, mutta myös eläinten rehuksi. (Brancucci 2000, 82–83.)

Banana-ryhmän kurpitsat muistuttavat muodoltaan pitkulaisia Zucchini kesäkurpitsoja. Eroavaisuudet ovat kuitenkin silminnähtäviä. Banana-ryhmän lajikkeiden koko vaihtelee 5–30 kg. Kypsyttyään varastointikuntoon ne voivat säilyä lajikkeen mukaan 3–9 kuukautta toisin sanoen alkuperältään amerikkalaiset viljelylajikkeet kuuluvat talvikurpitsoihin. Hedelmälihan väri on keltaisesta oranssiin ja maultaan Brancuccin (2000, 84–85) kuvauksen mukaan, kiinteä lihaisia ja hienojakoisia; maultaan pähkinäisiä, makeita ja hienostuneita.

Kurpitsakilpailujen järjestäjänä USA vaalii perinnettä, jossa kilpaillaan kurpitsan koolla (Brancucci 2000, 106). Cucurbita maximan lajikkeista kuuluisimmat ja näkyvimvät kuuluvat tähän jättiläiskurpitsojen ryhmään. Lajikenimet 'Atlantic Giant', 'Prizewinner F 1' ja 'Big Max' (Brancucci 2000, 86) ovat rantautuneet Eurooppaan USA:sta. Yksi kuuluisimmista jättikurpitsan siementenjalostajista on kanadalainen Howard Dill lajikkeellaan 'Dill's Atlantic Gigant'. Italiassa kasvatetulla jättikurpitsalla on vuodelta 2021 maailmanennätys, kurpitsa painoi 1226 kg (Juckerhof 2023). Suomessa jättikasviyhdistys julkaisee vuosittain Suomen-ennätykset jättikasveissa. Vuonna 2012 kasvaneen 716 kg painoisen jättikurpitsan painoennätystä ei olla rikottu tähän päivään mennessä. (Suomen jättikasviyhdistys 2023.)

Mainitsemisen arvoisena talvikurpitsalajikkeena ja jalostustyön erikoisuutena voidaan pitää Brancuccin mielestä lajiketta 'Tetsukabuto F1'. Hän kuvailee lajikkeen olevan täydellisin kurpitsalajike. Japanilaisen jalostusyrietyksen Takii- jalostajat onnistuivat risteyttämään C. maxima x C. moschata keskenään. Tuloksena oli lajike, joka voi tuottaa jopa 203 hedelmää per kasvi, maultaan kurpitsat ovat makeita, pähkinäisiä ja hedelmäisiä. (Brancucci 2000, 87.)

Ludwigsburgissa näyttelyn yhteydessä olevassa myyntipisteessä Juckerhof on rakentanut jokaiselle myytävänä olevalle kurpitsalajikkeelle infotaulun. Tetsukabuto F1 lajike kuvataan olevan soveltuva friteeraukseen kiinteän hedelmälihansa ansiosta. Lajiketta ei tarvitse kuoria, friteerausta varten se leikataan suikaleiksi, ranskanperunoiden tapaan tai kuutioksi ja uppopaistetaan öljyssä kullannruskeiksi. Maultaan lajike kuvataan maistuvan kuten bataatti. Tetsukabuto lajikkeesta valmistetaan ruokia friteerauksen lisäksi paistamalla uunissa, pannulla tai höyrystämällä. (Juckerhof 2022.) Lajike soveltuu hyvin keittojen, pyreen ja kurpitsaranskalaisten valmistukseen. (Juckerhof 2022; Brancucci 2000, 87.)

Tetsukabuto F 1- lajike ei tuota itse siitepölyä, joten pölytystä varten tarvitaan hedekukan siitepölyä *Cucurbita maxima* tai *Cucurbita moschata* lajikkeiden kukasta (KCB- Samen 2023). Pyöreä ja kooltaan pieni 600 g- 2,5 kg painoinen kurpitsa on ohuen kuorensa ansiosta helposti työstettävissä. Lajikkeen hedelmiä voidaan varastoida noin yhden vuoden ajan, lisäksi kasvi on vastuskykyinen kurpitsatauteja vastaan ja voi toimia terveiden juurien ansioista perusrunkona vesimelonille, meloneille ja kurkuille. (Brancucci 2000, 87.)

***Cucurbita moschata*, myskikurpitsa**

Myskikurpitsan oletetaan olleen viljelyssä esikolumbialaiseen aikaan Mexicossa, Etelä-Amerikassa ja lounaisessa Pohjois-Amerikassa. Jalostettuja lajikkeita löytyi sen jälkeen Mexicosta ja Etelä-Amerikasta. Euroopassa on löydöksiä, joiden perusteella myskikurpitsa on saapunut Euroopan mantereelle 1500-luvulla. (Wehner ym. 2020, 76.) Myskikurpitsa lajin nimi viittaa kurpitsan hedelmälihan tyypilliseen tuoksuun, jota kuvaillaan sanoin hedelmäinen, makea ja myskintuoksuinen (Brancucci 2000, 88). Myskikurpitsalajikkeille tyypillistä on hyvä varastokestävyys aina 4–9 kuukautta lajikkeen mukaan ja pitkä kasvu-aika. Suomessa yleisesti viljellyt ja tunnetut Butternut ryhmän lajikkeet (kuva 5) ovat osoitus myskikurpitsan monimuotoisuudesta ja lajikekirjosta. Butternut ryhmän lajikkeiden kasvu-aika on noin 95 vrk ja se riittää sadon tuotantoon Suomen olosuhteissa. Optimaalisessa varastossa Butternut lajikkeet säilyvät jopa 12 kuukautta.



KUVA 5. Kuvaleike Marttojen verkkosivuilta myskikurpitsa, Butternut ryhmä (Martat 2019)

Butternut kurpitsaista voidaan valmistaa ruokaa esimerkiksi paistamalla ja höyrystämällä. Hedelmälihasta voi valmistaa keittoja, kakkuja, marmeladia ja pyreetä. Kurpitsaa voi halkaistuna ja täytettynä (kuva 6) tai lohkottuna käyttää uunijuuresten tavoin. Butternut soveltuu myös raakana syötäväksi, jos ne korjataan pellolta ennen niiden täydellistä tuleentumis- eli kypsyyssastetta. Butternut ryhmän lajikkeita ovat Brancuccin (2000, 93) mielestä parhaita ruokakäyttöön soveltuvia kurpitsoja. Muodoltaan ne ovat pitkäkaulaisia päärynänmuotoa muistuttavia talvikurpitsoja. Lajikkeen mukaan kaulan pituus ja siemenpään pituus ja leveys vaihtelee (kuva 5). Butternut lajikkeita on jalostettu erityisesti USA:ssa ja vuonna 1970 myyntiin tullut Waltham Butternut valittiin kilpailun ”All America Selections Winner” voittajaksi. (Brancucci 2000, 93.) Tämän perinnelajikkeen siemeniä on saatavilla Suomessa esimerkiksi Hyötykasviyhdistyksen siemenluettelossa. (Hyötykasviyhdistys 2021).

Martat (2019) suosittelevat myskikurpitsan kuorimista uunissa paahdamisen jälkeen ja kypsänä käytettäväksi edelleen suunniteltuun ruokaan. Siemenet kannattaa käyttää paahdettuna. Paras varastointilämpötila kokonaisille kurpitsoilta +8- + 12 astetta. (Martat 2019.)



KUVA 6. Kuvaleike Marttojen verkkosivuilta täytetty myskikurpitsa (Martat 2019)

Myskikurpitsalajikkeiden jalostustyötä on tehty esimerkiksi Italiassa, Ranskassa, Japanissa, USA:ssa ja Thaimaassa. Tunnettuja lajikkeita Euroopassa on eteläranskalainen lajike 'Muscade de Provence', jota voi myös viljellä Suomessa, ottaen huomioon sen pitkän viljelyajan jopa 150 vrk. Sadonkorjuun jälkeen kurpitsan jälkikypsyntä mahdollisestaan varastotiloissa. Tämän lajikkeen malto maistuu erinomaiselta, makealta ja hedelmäisen aromaattiselta. Koostumukseltaan ison, melko suuren 7–40 kg painoisen, litteän muotoisen lajikkeen malto on voimakkaan oranssi, paksu ja kiinteä.

Italiassa ja Ranskassa on jalostettu lajikkeita, jotka muistuttavat tutkijan mielestä ulkonäöltään pitkulaisia Zucchini, kesäkurpistalajikkeita. Erona on se, että hedelmäliha on oranssi, kasvatusaika on pitkä jopa 180 päivää ja varastokestävyys lähentelee lajikkeen mukaan 12 kuukautta (Brancucci, 98).

Myskikurpitsasta löytyy lajikkeita esimerkiksi Thaimaasta, Japanista sekä Afrikasta (Brancucci 2000, 97–98). Näillä lajikkeilla ei ole merkitystä ammatillisessa viljelyssä eikä ammattikeittiöiden ruokatuotannossa. Tähän tulokseen on tullut opinnäytetyön tekijä, koska näitä lajikkeilla ei voi kasvattaa Suomen olosuhteissa tehokkaasti niiden pitkän kasvukauden takia.

Cucurbita ficifolia

Viikunanlehtikurpitsan lehden muoto muistuttaa viikunanlehteä, kuten sen suomenkielinen käännös tieteellisen nimen lajiosasta osoittaa. Viikunanlehtikurpitsa nimettiin ensin Malabar kurpitsaksi, Malabar gourd, koska sen alkuperäalueeksi luultiin Asiaa. Mexican vuoristoalueet ja Etelä-Amerikan viileät vuoristoalueet ovat sen alkuperäisiä viljely- ja löydösalueita. Aasian mantereelle *C. ficifolia* saapui pian kolumbialaisen vaihdon alkupuolella. Viikunanlehtikurpitsaa tuotiin Kiinasta Pariisiin 1800-luvun puolivälissä. Näitä kurpitsoja käytettiin lähinnä eläinten rehuna laivalla. Matka kesti pitkään, mutta

viikunanlehtikurpitsa kesti hyvin matkan, koska kurpitsaa suojaa paksu kuori ja se tekee kurpitsasta hyvin säilyvän. Varastokestävyys voi olla jopa 2–3 vuotta. (Brancucci 2000, 99).

Viikunanlehtikurpitsalle on ominaista valkoinen hedelmäliha ja erittäin makea maku. Poiketen muista kurpitsaista, siemenet ovat vesimelonin siementen tavoin jakautuneet hedelmälihaan. Kurpitsan ollessa raaka sitä käytetään kuin tuttua kesäkurpitsaa ja kun kurpitsa on saavuttanut täyden kypsyyden eli kuori on kovettunut, silloin käyttöomaisuuksiltaan kurpitsa on kuin talvikurpitsa. Muodoltaan lähes pyöreää viikunanlehtikurpitsaa voi käyttää koristeena sekä ruoanvalmistukseen esimerkiksi hedelmänsalaatteihin, makeisiin ja katalonialaisen erikoisuuden enkelinhiusmarmeladin valmistukseen. Tämän lajin lehdet, kukat ja mustat siemenet ovat paahdettuna syötäviä. Viikunanlehtikurpitsaa kasvatetaan harvoin teollistuneissa maissa, sitä vastoin sen perusosaa eli juuristoa käytetään kasvihuonekurkun jalonnustyössä. Etelä-Amerikassa viikunanlehtikurpitsaa käytetään ihmisravintona sekä eläinten rehuna. Myös villi- eli luonnonkannat ovat syötäviä. *C. ficifolian* hedelmä sisältää proteolyttistä eli valkuaisaineita hajottavia entsyymejä ja sillä oletetaan olevan kaupallisessa mielessä merkitystä tulevaisuuden elintarviketeollisuudessa. (Wehner ym. 2020, 82.)

Cucurbita argyrosperma

Suomenkielisessä kirjallisuudessa on tälle talvikurpitsalajikkeelle olemassa nimet cushaw kurpitsa tai hopeasiemenkurpitsa. Englannin kielessä kurpitsaa kutsutaan cushaw squash, silver edged tai silver seed gourd. Saksan kielessä kurpitsa tunnetaan nimellä Ayote (Brancucci 2000, 100) ja Espanjassa käytetään nimeä capabaza. Arkeologisten kaivausten perusteella voidaan todistaa, että *C. argyrosperma* lajia on viljelty 5100 vuotta sitten Etelä-Mexicossa (Wehner ym. 2020, 76.) Jalostustyötä harjoittivat Intiaanit aikanaan Mexicossa ja tie USA:n markkinoille löytyi 1800-luvun loppupuolella (Brancucci 2000, 100). Nykyisin tämän lajin pääasialliset viljelyalueet löytyvät Mexicosta, Etelä-Amerikasta, USA:n lounaisosista ja Asiasta. Hopeasiemenkurpitsa laji tunnustettiin vasta vuonna 1930 omaksi lajikseen. Tyypillisiä piirteitä hopeasiemenkurpitsalle on ohut kuori, maultaan se on hedelmäinen, hienostunut kurpitsanmakuinen ja väriltään hedelmäliha on keltainen. Kurpitsan muoto voi vaihdella lajikkeen mukaan pyöreästä aina päärynänmuotoiseen. Ruoanlaitossa tämän lajin edustajat soveltuvat raakana syötäväksi, hapanimeliin ruokiin, paistettavaksi ja leivontaan. (Brancucci 2000, 100–101.)

2.7 Koristekurpitsojen merkitys ravintola-alalla

Koristekurpitsa nimitystä käytetään kaikista kurpitsaista, jotka soveltuvat käytettäväksi koristeena tai koristelussa kokonaisena eli ennen kuin niitä kuoritaan tai paloitellaan (Brancucci 2000, 102.) Tutkijan kuvailee käyttöesimerkkiä koristeena käytettävistä kurpitsaista Kuopion alueella vuoden 2020 kurpitsan ulkonäyttely Puijon tornilla. Syötäviä lajikkeita oli käytetty pöytäkoristeena, Halloweenin tapaan kaiverrettuna sekä kokonaisina koristeellisesti esille laitettuina. Tuoreverkon sopimusviljelijän Lipiäisen tilan vuoden 2020 hyvä kurpitsasato oli osaltaan mahdollistamassa näyttelyä. (kuva 7.)



KUVA 7. Syötävien talvikurpitsojen käyttö koristekurpitsana (Laakkonen 2020)

1. Cucurbita- suvun syötävät kurpitsat koristeena käytettäviksi soveltuvia

Cucurbita pepo lajikkeissa on useita koristeellisia hedelmiä, joita käytetään koristekurpitsana, kuten valkovichreä raidallinen 'Sweet Dumpling' (Brancucci 2000, 53) talvikurpitsa lajike. Halloween kurpitsoihin kuuluvat pienit, oranssit kuten lajike 'Jack Be Little' soveltuvat hyvin koristeluun (kuva 8). Jättikurpitsoihin kuuluva Aladdinin Turpaani kurpitsa on esimerkki jättikurpitsoihin kuuluvasta erikoisen näköisestä lajikkeesta, joka voidaan käyttää koristeena ja elintarvikkeena. (Brancucci 2000, 102; Hyötykasviyhdistys 2021, 23.)



KUVA 8. Syötävien kurpitsojen käyttö pöytäkoristeena ja floristiikassa (Laakkonen 2020)

2. Cucurbita- suvun villi eli luonnon kannat

Kurpitsa suku *Cucurbita texana* on jalostettu erityisesti koristekurpitsoja varten. Tämä laji sisältää kuten kaikki muutkin luonnonkannat myrkyllistä cucurbitacin- nimistä kitkerää, karvasainetta. Myrkyllisyyden takia lajin kurpitsat eivät sovellu elintarvikekäyttöön.

Koristekurpitsalajikkeet ovat monen muotoisia, usein raidallisia, erikoisen muotoisia ja värikkäitä. Brancucci on erotellut koristekurpitsat kolmeen eri kategoriaan (Brancucci 2000, 102–105).

3. Lagenaria-suvun eli pullokurpitsat koristekurpitsoina

Pullokurpitsat ovat esimerkki koristeena-, syötävänä- ja käyttöesineiksi soveltuvista lajista. Kooltaan kurpitsat ovat yhdestä kilosta aina 20 kg. Hedelmän muoto on usein pyöreä ja yläosastaan se on muodoltaan pitkulainen. Sen jälkeen, kun tästä kurpitsasta on otettu hedelmäliha pois, voidaan kuori kuivata ja valmistaa kuoresta astioita ja musiikki instrumentteja.

2.8 Kurpitsan huomioon otettavia ominaisuuksia

Kurpitsan kukat ovat isoja ja keltaisia, joista hede- ja emikukat ovat erillisissä kukissa, mutta sijaitsevat samassa kasvissa. Kasvitieteellisesti sanottuna kurpitsa on kaksineuvoinen (monoecious), (Wehner ym. 2020; 9, 15,16, 70). Lajikkeiden siementuotannon kannalta on huomioitava, että pölytyksen on tapahduttava tarkasti valvotuissa oloissa. Silloin voidaan taata lajikepuhtaita kurpitsoja seuraavassa sukupolvessa. (Brancucci 2000, 30.)

Kurpitsojen villimuotojen hedelmäliha oli karvasta ja syömäkelvotonta. Oletettavasti keräilijäkansat ovat poimineet aluksi kurpitsoja vain niiden proteiini- ja rasvapitoisten siemenien takia, koska siemenet eivät olleet karvaita. Villikurpitsojen hedelmäliha sisälsi karvasaineita, jotka voivat olla myrkyllisiä. Cucurbitacine on myrkyllinen karvasaine, joka voi aiheuttaa oireita ja herkille ihmisille se voi olla vaarallinen. Jalostustyön ansiosta tämä karvasaine ei esiinny enää viljeltävissä kurpitsoissa. Koristekurpitsoissa cucurbitacine karvasaineita on kuitenkin olemassa, ja ne eivät ole siitä syystä syötäviä (kotimaiset kasvikset). Viljeltäessä koristekurpitsoja ja syötäviä kurpitsoja lähekkäin on todennäköistä, että koristekurpitsat hedelmöittävät syötävien kurpitsalajikkeiden kukkia. Sen seurauksena voi syötävissä kurpitsoissa muodostua tätä karvasainetta, joka aiheuttaa karvaan maun hedelmälihaan. Varmistuaakseen, että kurpitsa on herkullista, on suositeltavaa, että sitä maistetaan ensin raakana. Karvasaine ei poistu tai häviä keitetessä, eikä karvasta kurpitsaa saa syödä, se on heitettävä pois. (BZfE 2023.)

Kurpitsan hedelmäliha sisältää noin 90 % vettä, ja siitä syystä se luokitellaan vähäenergiisiin kasviksiin ja soveltuvat hyvin kevennettyyn ruokavalioon. Kurpitsassa on 100 grammassa noin 25–45 kaloria (kcal), lisäksi vitamiineista karotenoidin betakaroteenin osuus on mainitsemisen arvoinen. (Fineli 2023.) Mitä oranssimpi malto on, sitä enemmän malto sisältää betakaroteenia. Vitamiineista löytyy A, B, E, K ja C-vitamiineja. Kurpitsansiemenissä on erityisesti proteiinia, magnesiumia, rautaa ja K-vitamiinia. (kotimaiset kasvikset 2021). Siemenet sisältävät 100 g kohden 72 % rasvaa, josta noin 53 % on monitydyttymättömiä rasvahappoja ja 28 % yksittäistydyttämättömiä (BZfE 2023; Fineli

2023). Kivennäis- ja hivenaineiden joukosta kaliumin osuus on 243,0 mg/100 g annoskoossa. (Fineli 2023.) Kurpitsat eivät sisällä mitään allergisoivia aineita (Ruokavirasto 2023; Kespro 2022).

2.9 Tutkijan omat kokemukset kurpitsan käytöstä

Tutkijan kehittämä kurpitsahampurilainen oli tarjolla kesän 2022 ja 2023 aikana Kuopiossa eräässä sesonkiravintolassa. Lähtökohtana oli, että listalla täytyy olla kasvishampurilainen, joka on muokattavissa myös vegaaneille. Butternut ryhmän myskikurpitsa on muotonsa ansiosta parhaiten tähän soveltuva ja sitä oli Kespron tukussa saatavilla. Pitkän kaulan ansiosta tästä kurpitsasta oli helppo leikata kiekkoja ja noin 1 cm paksuisten kiekkojen kuoriminen oli vaivatonta.



KUVA 9. Butternut- myskikurpitsasta leikattuja kiekkoja, jotka ovat kurpitsahampurilaisen pihvejä (Laakkonen 2023).

Kiekot (kuva 9) marinoitiin ja osa niistä pakastettiin. Pakastamisvaihe pehmitti kurpitsaa hieman, jonka seurauksena se kypsyi nopeammin paistamisvaiheessa. Butternut-myskikurpitsan siemenosasta poistettiin siemenet ja loppuosasta leikattiin kuutioita ja jatkojalostettiin kurpitsasalaattia varten. Tutkijan laskelmien mukaan valmistushävikin osuus oli vain kuorimisesta syntynyt osuus, sen ollessa noin 10 %.

Opinnäytetyöntekijän kokemukset Hokkaido-kurpitsan käytöstä perustuivat Saksassa saatuihin käyttöohjeisiin. Luotettavissa lähteissä todetaan, että Hokkaido eli japanilaisen talvikurpitsan kuori on ohut ja kurpitsaa ei tarvitse kuoria. Hokkaido kurpitsaa oli tarjolla satokauden aikana ja sen käyttö oli vaivatonta ja nopeaa. Kuorimisvaihe jäi pois ja työvaiheina oli enää siementen poistaminen sekä ohjeen mukaan esimerkiksi vain paloittelu tai raastaminen (Liite 6). (BZfE 2023.) Suomessa saatavilla olevissa ohjeissa kurpitsan esivalmisteluvaiheessa todetaan kuorimisen olevan välttämätön vaihe myös Hokkaido kurpitsaa käsiteltäessä (Martat 2019; Kotimaiset kasvikset 2021).

3 KURPITSAN MATKA SUOMEEN

Historiallista aikakautta, joka sijoittuu 1500–1800 luvulle nimitetään varhaismoderniksi aikakaudeksi. Suomen nykyisestä alueesta suurin osa kuului tuolloin Ruotsin valtakuntaan. (Kylli 2021, 35.) Silloisessa Ruotsissa elettiin hyödyn ja valistuksen aikakautta. Taloudellisiin ja luonnontieteellisiin kysymyksiin alettiin kiinnittää laajalti huomiota. Uppsalan yliopiston kautta valistusfilosofia levisi Turun akatemiaan. Suomalainen Per Kalm (1716–1779) aloitti luonnonhistorian opinnot Turun akatemiassa vuonna 1735. Sten Carl Bielkenin tuella Kalm pääsi opiskelemaan Uppsalan yliopistoon Carl von Linnén (1707–1778) alaisuuteen. Uransa alkuvaiheilla Kalm teki tutkimusmatkoja lähialueille kuten Savoan ja Karjalaan. Kalm nimitettiin vuonna 1746 Turun akatemian luonnonhistorian ja talousopin dosentiksi ja vuotta myöhemmin samojen alojen ensimmäiseksi professoriksi.

Kalm lähetti vuosina 1748–1751 tutkimusmatkalle Pohjois- Amerikkaan. Matkakohteet tuolloin olivat usein alueilla, joiden luontoa ja asukkaita ei tunnettu vielä Euroopassa kovin hyvin. Kalmin matkakohteeksi valittiin seutu, jonka ilmaston ajateltiin vastaavan Ruotsin ilmastoa. Tiedossa oli jo ennen matkaa, että Pohjois-Amerikassa olisi tiettyjä kasveja ja eläimiä, joista olisi mahdollisesti hyötyä Ruotsille. Matkan tarkoituksena oli kerätä Ruotsin olosuhteisiin sopivia kasveja sekä tutustua eri tieteenalan, erityisesti kasvitieteitä harrastaviin henkilöihin sekä luoda verkostoa, josta oli hyötyä tutkijan omalle uralle. Linnén oppia kasvitieteestä vietiin tutkimusmatkoilla eteenpäin. Tutkija Portinin (2012, 54) raportissa sekä Tsubakin tekemässä tohtorinväitöskirjassa vuonna 2003–04 Kalmin matkapäiväkirjoista, on tultu siihen tulokseen, että Kalm teki systemaattisesti muistiinpanoja kahdestatoista eri tutkimusaihepiiristä. Näistä esimerkkinä kasvitiede, eläintiede, maatalous, alkuperäiskansojen kansatiede, eurooppalaiset olot ja talouselämä (2012, 54). Kalmin tekemiä puutarhanhoitoon liittyviä oppaita julkaistiin hyödyn aikakautena. Professori Pehr Kalm (1716–1779) julkaisi esimerkiksi pelto- ja puutarhaviljelyyn liittyviä kirjoja. Häntä pidetään yhtenä suomalaisen puutarhatalouden merkkihenkilönä. (Kylli 2021, 80.)

Kalm toi Amerikasta paljon kasveja ja sai nykyisen Turun Hirvensalossa sijaitsevan kartanon viljelläseen tuomiaan kasveja. Uusimman tutkimuksen mukaan sen aikaisista kasveista on 44 lajia jäljellä, joista osa on vieläkin viljelykasvina Suomessa. Suurin osa on koristekasveja, mutta näiden viljelykasvien joukossa ovat erilaiset pavut ja kurpitsat. (Porter 2012, 54.).

Pehr Kalm oli yksi merkittävistä suomalaisista tiedemiehistä 1700-luvulla. Carl von Linnén aloitteesta ja Ruotsin kuninkaallisen tiedeakatemian toimeksiantona tehtyä hanketta pidetään tuona aikana poikkeuksellisenä, kysymyksessä oli ensimmäinen eurooppalainen tieteellinen tutkimusmatka. (Portin 2012, 53.)

Kristoffer Kolumbuksen (1452–1506) aloittamista löytöretkistä vuonna 1492 käynnistyi maailman ruokajärjestyksen muutos ja uudistuminen. Vanhan ja uuden maailman, Euroopan ja Amerikan mantereiden kasvit ja eläimet siirtyivät mantereelta toiselle eurooppalaisten siirtolaisten mukana. Euroopasta vietiin esimerkiksi lehmiä, hevosia, sikoja ja kanoja, myös Ruotsista viedyt rukiin ja vehnän siemenet menestyivät paremmin uudessa maailmassa kuin Ranskasta tuodut vastaavat siemenet. Eurooppaan tulivat tätä kautta esimerkiksi kahvi, peruna ja tomaatti. Tätä mantereiden välistä

raaka-aineiden vaihtoa ja 1400–1500 luvuille sijoittuvaa aikakautta kuvataan professorin Alfred Crosby'n kehittämällä termillä kolumbiaaninen vaihto, *The Columbian Exchange*. (Hollsten 2012, 33–42.) Suomeen uuden maailman kasvit saapuivat hieman myöhemmin. Perunan todetaan saapuneen 1700-luvun alkupuolella Suomeen. Ensimmäinen suomenkielinen perunanviljelyopas on vuodelta 1729. Hyödyn ajan innoittamana terveyden, hyvinvoinnin ja taloudellisen menestyksen puolesta papit alkoivat edistämään mm. perunanviljelyä. Nauriin ollessa vielä suosittu, edistettiin monikäyttöisen perunan tietämystä jumalanpalveluksissa. (Kylli 2021, 84, 102–104.)

Kotitalousneuvontatyötä tekivät 1800-luvulla naisyhdistykset ja 1890-luvulla perustettiin Marttayhdistys. Marttojen toiminta laajeni 1920-luvulla puutarhaneuvonnasta säilöntä- ja ruuanlaittokursseihin. Kansalaisia kannustettiin puutarhaviljelyyn. Tavoitteena oli monipuolistaa vielä yksipuolisia ruokailutottumuksia. Muistissa olivat vielä 1910 ja 1930-luvun pulavuodet. Näinä vuosina myös tomaatin ja kurkun kasvattaminen alkoi. (Kylli 2021, 232–233.)

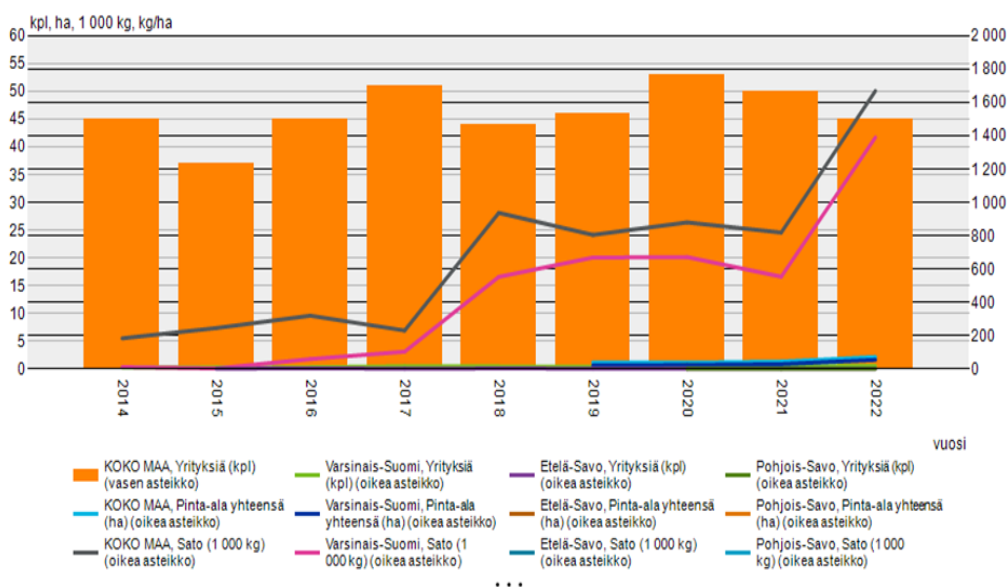
Kurpitsasta saatavaa tietoa on ollut saatavissa kuvien muodossa 1920- ja 30-luvulta (Martat). Pula-ajan ruokaohjevihkossa neuvottiin kurpitsan käyttöä. Kurpitsaa oli hyvin monissa sota- ja pula-ajan kasvisruoka- ja leivontaohjeissa. Kurpitsaa käytettiin muiden raaka-aineiden ohessa. Voidaan olettaa, että silloin olosuhteidenpakosta oli käytettävä oman puutarhan tuotteita, jos niitä oli saatavilla (Nostalgiset Naiset 2022). Lotta Svärd – lehden toimittajaksi palkattu Sigrid Emilia Collan (1887–1966) kannusti lehtensä lukijoita ruokatarpeiden viljelyyn oman maatilkkunsa mukaan. Omalta paltalta saatiin satoa ja vaihtelua pula-alan ruokavalioon. Kompostikasan päälle hän suositteli kurpitsantaimia. Työurallaan hän toimi puutarha-alan neuvontatehtävissä ja julkaisi alan kirjallisuutta. (Lotta Säätiö 2022.) Vuoden 2022 lottaruokaviikon ruokaohjeet perustuivat lottien laatimiin pula-ajan ruokaohjeisiin. Keskiviikon ruokana oli kurpitsakeitto. (Nostalgia Naiset 2022.)

Kolumbiaanisen vaihdon yksi 1500-luvun Eurooppaan tuoduista kasveista oli kurpitsat. Pehr Kalm (1716–1779) mainitsee matkapäiväkirjoissaan tuoneensa seitsemän kurpitsalajin siemenet (Tsubaki 2011, 114). Tutkijalle herää kysymys, olivatko ne ensimmäiset Suomessa? Vuosikymmenet etenivät ja kiinnostus kurpitsoja kohtaa vaikuttaa kasvaneen. Kurpitsoja käytettiin pula-ajan ruokana ja myös eläinten rehuna. Aarlahti (2021) toteaa kolumnissaan että, oransseja jättiläisiä on kasvatettu Suomessa jo sadan vuoden ajan, siitä huolimatta niiden suosio on lähtenyt nousuun vasta viime vuosina.

Puutarha lehden kolumni Lipiäisen tilan yrittäjistä osoittaa, että kurpitsa on saapunut ja jäänyt Suomeen (Halloweenin viettoon kotimaisin kurpitsoin 2015, 10). Viljelyalan lisääntyminen kesä- ja talvi-kurpitsan osalta ja maahantuonnin tilastot osoittavat kiinnostuksen lisääntyneen kurpitsoja kohtaan, päätteläe tutkija asian oleva näin (taulukko 2, 3; liite 5).

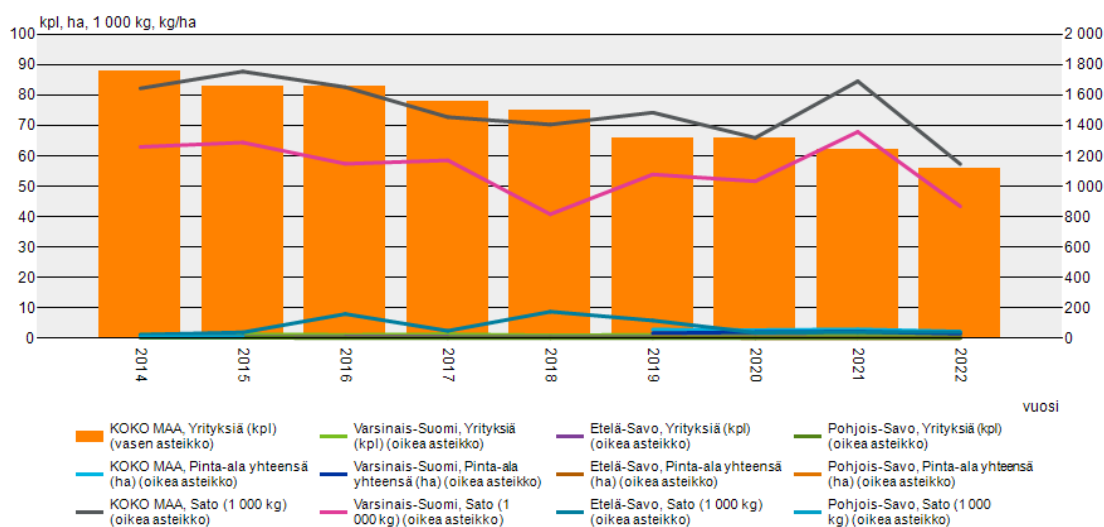
3.1 Kurpitsan viljely Suomessa

Suurin osa kotimaisesta kesä- ja talvikurpitsasadosta viljellään Varsinais-Suomessa. Hyvien luonnonolosuhteiden ansioista etenkin pitkä syksy lisää satomäärää. (Puutarhaliitto 2022.) Suomessa teollisuuden sopimusviljelijöiden kehitys vuosista 2014–2022 osoittaa sen, että suuria muutoksia talvikurpitsan viljelijöiden lukumäärässä ei ole tapahtunut. Vuonna 2022 viljelijöitä oli 45 (liite 2). Suurin osa viljelijöistä on Varsinais-Suomessa. Huomionarvoista on, että vuoden 2014 sato oli Varsinais-Suomessa 12 000 kg ja koko maassa 180 000 kg. Vuonna 2022 sato oli noussut Varsinais-Suomessa reiluun 1,3 milj.kg ja koko maassa vähän yli 1,6 milj.kg. Viljelyala hehtaareissa oli kaksinkertaistunut. Pohjois- ja Etelä-Savossa sopimusviljelijöiden määrässä ei ole tapahtunut merkittäviä muutoksia. (kuva 10.)



KUVA 10. Kuvaleike Luken tilastokannasta kurpitsan sopimusviljelyn kehityksestä Suomessa vuosina 2014–2022 (Luke 2023).

Kesäkurpitsan osalta kehitys on päinvastainen, viljelijöitä on vähemmän samoin viljelyala hehtaareissa ja sadon määrässä on kääntynyt laskusuuntaan. Vuoden 2014 sato oli koko maassa reilut 1,6 milj.kg ja vuoteen 2022 mennessä sato oli laskenut vajaaseen 1,2 milj.kg. Kesäkurpitsaa viljelevien määrä oli vuonna 2014 vielä 88 ja vuoteen 2022 viljelijöiden määrä oli laskenut 56 (liite 3). Varsinais-Suomen alueella viljelijöiden määrä väheni 20 %:lla ja viljelyala 25 %. Sadon ollessa n. 1,3 milj.kg vuonna 2014 ja vuonna 2022 viljelyalan vähenemisestä huolimatta satoa tuli 868 000 kg. (kuva 11.)



KUVA 11. Kuvaleike Luken tilastokannasta kesäkurpitsan sopimusviljelyn kehityksestä Suomessa vuosina 2014–2022 (Luke 2023).

Lappeenrannassa sijaitseva Maatalousyhtymä Lipiäinen-Haaja ovat viljelleet vihanneksia jo 50-luvulta alkaen. Kurpitsa on ollut alusta lähtien tuotannossa. (Halloweenin viettoon kotimaisin kurpitsoin 2015, 10.) Viljelyalaa kurpitsalle on 6 ha. Viljelyssä on Halloween -kurpitsojen lisäksi säilöntä- ja koristekurpitsaa. Yhden kurpitsalajin viljeleminen on liian riskialtista, koska Halloween-kurpitsan myynti loppuu pyhäinpäivään. Kurpitsanviljelijän näkökannalta positiivista oli, että vuonna 2014 S-ryhmä päätti siirtyä kotimaisen tuottajan Halloween kurpitsoihin ja tilasi koko Suomen halloween-kurpitsat Lipiäisen tilalta. Aiemmin ne tilattiin Espanjasta. Halloween-tilausten myötä tilan toiminta on kasvanut 40 %. (Varis 2014.)

Lipiäisen tilan yrittäjä toteaa, että vuoden 2016 halloween-kurpitsojen markkinoinnin hoiti Tuoreverkko ja sen ansioista viljelyalaa on voitu nostaa nykyiselle tasolle. Lipiäisen tilan yrittäjä toteaa syksyllä 2016, että kurpitsan viljelyala oli 9,5 ha ja näin ollen heidän historiansa laajin ala. Viljelyyn oli tullut misky-, Hokkaido- ja spagettikurpitsaa. Puutarhaliiton tietojen mukaan Lipiäisen tila on Suomen suurin ammattimaisesti kurpitsoja viljelevä tila. Kurpitsan kysynnän todetaan kasvaneen, joten viljelyalaa voitiin lisätä. (Kurpitsa nousee idästä 2016.) Vuonna 2021 vietettiin suomalaisen ruuan päivää Lappeenrannassa maaseutumarkkinoilla. Alueen yrittäjät olivat tuoneet tuotteitaan myyntiin kauppatorille teemana ”Pieni pala maaseutua”. Erikoisuuksina oli vesi- ja hunajamelonit sekä monenlaiset kurpitsat. (Mustonen 2021.)

3.2 Kurpitsa maailmalla ja maahantuonti Suomeen

Maailma suurin kurpitsanviljelijämaa on Kiina. He kasvattavat vuosittain lähes 8 000 000 tonnia kurpitsoja reilun 400 000 hehtaarin alalla. Intiassa viljellään vähän yli 5 000 000 tonnia vuosittain, näin ollen Intia on toiseksi eniten kurpitsoita viljelevä maa. Venäjä ja Ukraina ovat myös merkittäviä kurpitsanviljelymaita vuoden 2018–2020 tilaston mukaan sadot olivat molemmissa maissa 1 200 000 tonnin paikkeilla. Yhdysvallat ovat reilun 1 000 000 tonnin satomäärällä viides maailman tilastossa. Espanjan ja Italian satomäärät ovat lähes samoissa kilomäärissä 480 000 tonnin tienoilla.

Statistan viimeisimmän tilastotiedon mukaan vuonna 2020 Suomeen tuotiin Espanjasta 91 000 kg kurpitsoja (Statista 2022; liite 5). Tilastossa käytetään pumpkin nimitys, jonka perusteella kyseessä

ovat kovakuoriset talvikurpitsat. Naapurimaassa Virossa Orkla Eesti on Pohjoismaiden ja Baltian maiden suurin kurpitsantuottaja. Vuonna 2019 tuotantolaitos on vienyt Suomeen 400 tonnia kurpitsasäilykkeitä. Suurin osa näistä on perinteistä kurpitsasalaattia. Orkla Eestin markkinointijohtajan Annika Ojan mukaan kurpitsatuotteiden valmistus vaatii eniten työvoimaa, joten he ovat palkanneet ylimääräistä sesonkityövoimaa käsittelemään kurpitsoja. (Ekholm 2019.)

3.3 Kurpitsan tie ravintoloihin ja ammattikeittiöön

Kurpitsan kysyntä, viljelyala ja maahantuonti ovat kasvaneet. Kiinnostus kurpitsaa kohtaa vaikuttaa lisääntyneen, koska viljelijöitä on tullut lisää. Kespron (2023) tukkuvalikoimista löytyy kokonaisia kurpitsoja vuodenajan mukaan Portugalista, Uudesta Seelannista, Espanjasta ja myös Suomesta. Tukkuvalikoimiin on tullut enemmän kurpitsasoseita ja esivalmistettuja kurpitsoja, esimerkiksi kuuti-
oina.

Suomen ravintolakulttuuri alkoi kehittyä sen jälkeen, kun Helsingistä tuli Suomen suuriruhtinaskunnan pääkaupunki vuonna 1812. Helsinkiin muutti 1810–1820- luvulla sveitsiläisiä kondiittoreita, jotka avasivat pieniä kahvila-ravintoloita. Ravintolat Seurahuone, Kaisaniemi ja Kaivuhuone avasivat silloin ovensa. Taloudellinen tilanne ja asukasmäärän kasvu edistivät kahvila- ja ravintolakulttuuria. 1870-luvun lopulla alemmille yhteiskuntaluokille tarkoitettut ravintolat muodostivat kolmanneksen kaikista Helsingissä olevista ravintoloista. Sotavuosien jälkeen elintaso alkoi nousta ja muutto maalta kaupunkiin voimistui. Ravintolapalvelujen kysyntä kasvoi, vähitellen hienompien ravintoloiden rinnalle perustettiin pieniä ja usein kotoisia ravintoloita. Joukkoruokailun kehitys alkoi 1800- luvun lopulla, kun työnantaja kehoitettiin perustamaan tehdasruokailua. Joukkoruokailupalvelujen kehittäminen on ollut 1970–80- alkaen ravitsemuspolitiikan tärkeitä tehtäviä. Varsinaisena alullepanijana pidetään työterveyslaitoksen vuonna 1971 antamaa suositusta työpaikkaruokailusta. Kouluruokailua kehitettiin jo 1900- luvun pula-aikana. Laki maksuttomasta kouluruokailusta astui voimaan 1948 ja vuodesta 1988 myös lukiossa ja ammattikouluissa oli ruokailu maksuton. Pikaruokakulttuuri oli tyyppillistä 1970-luvulla, samoin ruokaravintoloissa oli tarjolla erilaisia munaruokia, graavi- ja savukaloja ja liharuokia. Helsingissä fine dining oli saapunut ravintolakulttuuriin. Ensimmäisen Michelin – tähden sai Palace Gourmet.

2000-luvulla alettiin arvostamaan pohjoisia raaka-aineita ja palattiin omille juurille. Ruoka-annoksia valmistettiin ravintoloissa alempiarvoisista ruohonosista, juureksista ja pohjoisen villimarjoista. Tyyppillistä tälle ajalle ovat pienten ravintoloiden menukokonaisuudet, joissa suositetaan sesonkituotteita ja lähellä tuotettuja raaka-aineita. (Ruokatieto 2022.)

Tässä yhteydessä tutkija esittelee muutaman keittiömestarin kokemuksia ja ohjeita. Keittiömestareiden Ulla Liukkonen kertoo, kuinka hänen lapsuudessaan käytettiin paljon kurpitsaa, siitä tehtiin esimerkiksi köyhän miehen lakkahilloa raaka-aineena kurpitsaa, porkkanaa ja hillosokeria. Satokausijattelun myötä kurpitsat ovat jälleen muotia, syyksi hän kuvailee kurpitsan halvan hinnan ja kasvatuksen helppouden. (Kutsu koolle kurpitsakekkerit 2016.)

Ravintola Story on erikoistunut artesaanipizzaan. Markus Hurskainen suunnittelee ja paistaa pizzoja. Helsingissä on kolme Story-ravintolaa, joissa pizzapohja leivotaan hapanjuuritaikinasta. Listalla on kuusi erilaista pizzaa ja yksi vaihtuu sesongeittain. Vuoden 2021 syksyn kausipizza oli oodi tatille ja

kurpitsalle. Keittiömestari painottaa, että ensiluokkaiset raaka-aineet ovat tärkeitä ja kotimaisuus on hyvä lisä. (Maaseudun toimitus 2021.)

Kurpitsa on saanut myös näkyvyyttä vuoden 2022 maailman vaativimmassa kokkilpailussa. Kurpitsa oli pääraaka-aine Bocuse d'or- kokkilpailussa. Kilpailussa tuomaristo arvio annoksia niiden maun, ulkonäön, pääraaka-aineiden käytön sekä omaperäisyyden perusteella. Finaaliin pääsevät 24 maata. Vuoden 2022 kisassa perinteisen lautasannoksen sijaan oli tehtävä kolmen ruokalajin menu kurpitsasta. Menu kokonaisuus oli suunniteltava lapsille. Tavallisten kriteereiden lisäksi tuomariston täytyi arvioida annoksen leikillisyyttä, koska kohderyhmä oli lapset. (Sandqvist, 2023; Bocuse d'Or Academy Finland ry 2023.)

4 KURPITSA KAUPALLISENA ILMIÖNÄ TRENDI VAI MAHDOLLISUUS

Tulevaisuuden tarkastelulla tarkoitetaan nykyhetken havainnointia ja toimintaympäristön tarkkailua, mihin suuntiin asiat näyttävät kehittyvän. Asiaa selvitetään termein trendit ja heikot signaalit. Trendeillä tarkoitetaan muutosta, jossa on jo nähtävissä oleva suuntaus. Haution ja Lindholmin opetusmateriaalin (2021) mukaan trendit vaihtelevat alueittain ja toimialoittain. Ne voivat syntyä lyhyellä aikavälillä ja sulautua yhteistenkunnan tavalliseen toimintaan. Heikot signaalit on vaikeampi huomata, sillä ne ovat vasta nousevia asioita, jolla saattaa olla myöhemmin tulevaisuudessa merkitystä. Tulevaisuudessa on aina useita vaihtoehtoja. (Dufva 2018.) Futuristi Hiltusen (2020) mukaan trendien tutkimista pidetään yhtenä tärkeimpinä tulevaisuuden ennakoinnin ja näkemisen perustyökaluina.

Vuonna 2004 Marja Lindfors julkaisi kurpitsa- nimisen kokkikirjan, joka on täynnä ruokaohjeita, joissa kaikissa oli kurpitsa raaka-aineena. Kirjailija oli löytänyt kurpitsan Italiassa ja oppi käyttämään kurpitsaa monipuolisesti ruoanlaitossa. Italialaisen kotikeittiön ominaisuuksiin kuuluu ”köyhä keittiö”- ilmiö eli muutamasta hyvästä raaka-aineesta voidaan valmistaa suolaista ja makeaa, yhtä hyvin päivällinen kuin jälkiruoka. Lindfors (2004, 5) on todennut kirjassaan, että kurpitsaa voi käyttää ruoanlaitossa monin eri tavoin esimerkiksi keitoissa, salaateissa, piirakoissa, pikkuleivissä, kakuissa, jälkiruoissa, jäädykkeissä ja säilykkeissä. (Lindfors 2004, 5.) Voidaanko Marja Lindforsin vuoden 2004 kirjaa pitää narratiivisena omaelämäkertana vai aikaansa edellä olevana teoksena, kysyy opinnäytetyön tekijä?

Kurpitsan mahdollisuudet kasviksena on osoitettu jo 2000- luvun alkupuolelta lähtien Saksassa, huomauttaa tutkija. Kurpitsatrendi alkoi vähitellen ja satomäärät ovat nousseet huomattavasti. Elämysmaatila Berliinin etelä puolella, nimeltään Kürbishof- Klaistow järjestää vuodesta 2004 kurpitsanäyttelyitä ja Luoteis- Saksassa Ludwigsburgissa oleva maailman suurin kurpitsanäyttely rakennetaan jo vuodesta 2000. (Spargelhof- Klaistow & Juckerhof 2023.) Virallisen tilastokeskuksen luvut osoittavat, että ns. kurpitsabuumi pitää Saksassa. Kurpitsan sato nousi vuonna 2021 ennätyslukemiin, 99 000 tonniin, sadon ollessa 14 % korkeampi kuin edellisvuonna. Vuoden 2021 sato oli tilastollisesti korkein vuodesta 2006 alkaen. Vertailtaessa viljelyn kehitystä alkaen vuodesta 2012 (69 000 tonnia) vuoteen 2017 (92 000 tonnia) oli sadon määrän nousu 43, 6 %. Verrattaessa vuoden 2021 viljelyalaa 4 800 ha vuoden 2012 alaan 2 600 ha, on viljelyala lähes kaksinkertaistunut kymmenessä vuodessa. (Destatis 2023.)

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliiton, MTK:n ja S-ryhmän julkaisivat Envitecpolis Oy:n yhteistyössä tehdyn selvityksen ruuan ilmastovaikutuksista suhteessa ravitsemukseen. Webinaari ja paneelikeskustelussa 9.2.2022 tuli muutamia merkittäviä tietoja kurpitsan matkasta kuluttajille ja viljelyn kehityksestä. Satokausikalenterin toimitusjohtaja Samuli Karjula toi puheenvuorossaan ilmi, että kun ensimmäiset talvikurpitsat tulivat kauppoihin vuonna 2015, silloin ne ymmärrettiin Halloweenkurpitsoiksi. Halloween miellettiin negatiiviseksi tuontijuhlaksi ja kurpitsa nähtiin vain ruokahävikkinä toisin sanoen kaikki kurpitsat oletettiin olevan Halloween kurpitsoja.

Vuoteen 2018 mennessä kotimaisen myskikurpitsan kysyntä oli kasvanut ja sen kilohinta oli jo edullisempi kuin tuontikurpitsan hinta. Myskikurpitsan tuotanto oli saatu tuottavammaksi. Karjula toteaa, että 2021 oli tarjolla jo viittä erilaista kurpitsaa. Seitsemässä vuodessa oli tapahtunut muutos, jonka seurauksena ja tuloksena oli että, kurpitsan viljely oli luonut toimeentulon 40 yrittäjälle.

Sitran vanhempi asiantuntija Oras Tynkkynen tuo esiin myös sen seikan, että kotimaisten kasvien tuotantoa, kasvienjalostusta ja elintarviketeollisuuden jatkojalostusta pitää tukea. Tällä tavoin autetaan siirtymää ilmastokestävään tuotantoon. (MTK 2022.) Muutosvirrassa ovat myös suomalaisten suhde ruokaan. Ruoka ei ole enää vain vatsan täyte, vaan enenemässä määrin ruuan kautta ilmaistaan identiteettiä ja arvoja. Vastuullisuus ja tietoiset ruokavalinnat ovat päivän keskusteluaiheita. Maailmanlaajuisia trendejä 2020- luvulla ovat puhtaat raaka-aineet, eettisyys ja ruokaketjun läpinäkyvyys. (Ruokavirasto 2022.)

Luonnonvarakeskuksen, Luken artikkelissa 2022 vuoden alkupuolella todetaan, että ilmastonmuutoksella on merkittävä vaikutus puutarhakasvien viljelyyn. Muutoksella tarkoitetaan kasvukauden pidentymistä ja talvien lämpenemistä. Tämän seurauksena puutarhatuotanto monipuolistuu, koska viljelyyn voidaan ottaa kasveja, jotka vaativat pidemmän kasvukauden. Uusia lajeja kuten meloneita ja kurpitsoja voidaan viljellä kaupallisesti, koska kesät pitenevät toisin sanoen kasvukausi pitenee (Luke, 2022). Tutkija luokittelee ilmaston lämpenemisen olevan heikko signaali kurpitsan viljelyn näkökulmasta. Heikot signaalit viestivät asioista, joilla saattaa olla merkitystä tulevaisuudessa.

4.1 Halloween sadonkorjuujuhlan vaikutus kurpitsan tuotantoon ja kysyntään

Kurpitsaan kaiverrettu lyhty, Jack-O-Lantern on halloween juhlan parhaiten tunnettu symboli. Tämä on tuttu mielikuva kurpitsasta ja sen käytöstä. Halloween juhlaan on liitetty vuosien varrella vaikutteita eri kulttuureista. Juhlan alkuperä on kuitenkin johdettavissa Eurooppaan 3000 vuoden taakse kelttien uudenvuoden juhlaperinteeseen. Irlannissa vanha samhain- juhla yhdistyi pyhäinpäivään ja juhla sai nimekseen All Hallows´Eve eli kaikkien pyhien yö. Kelttiläisen perinteisen uskomusten mukaan samhain tai halloweenin aikana jumalat, vainajat ja henget vaeltavat maan päällä haamuina ja etsivät uusia sieluja. Maan päällä liikkuvia haamuja yritettiin eksyttää meluisilla juhlilla ja naamiaisasuilla. Nykyisin käytetään halloweenin aikaan naamiaisasuja ja niiden uskotaan olevan kelttiperinteestä. Noidat, kummitukset, lepakot viittaavat vainajien henkiin. Lokakuun viimeisenä päivänä keltit kantoivat lyhtyjä ja karkottivat niillä pahoja henkijä. Alun perin lyhty kaiverrettiin nauriiseen. Irlantilaisien siirtolaisten mukana halloween siirtyi Amerikkaan ja sieltä he löysivät suuremmat ja värikkäämmät kurpitsat, joita alettiin käyttää lyhdyn materiaalina. Intiaanit käyttivät myös lyhtymateriaalina kurpitsoja. Perinteen mukaisesti halloweeniin kuuluvat kurpitsaruoat. Lindfors toteaa, että halloween juhla on palaamassa takaisin Amerikasta Eurooppaan. (Lindfors 112–113.)

Halloween juhla mielletään kaupalliseksi juhlaaksi. Halloween on kuitenkin antanut sysäyksen talvikurpitsojen ilmestymiselle hedelmä- ja vihannesostolle. Vuonna 2019 oli myynnissä jo useita eri lajikkeita kuten Hokkaido-, myski- ja spagettikurpitsaa ja suurin osa niistä oli kotimaisilta tuottajilta. Halloween ei siinä mielessä ole negatiivinen, suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut ja muuttuu. (Satokausikalenteri 2019.)

Syksyn kekri on suomalainen sadonkorjuujuhla (Ruokatieto 2022). Suomalaiseen juhlaperinteeseen Halloween tuli 2000- luvulla. Yhdysvalloissa Halloween on joulun jälkeen suosituin juhla ja Suomessa Halloween tunnetaan amerikkalaisessa muodossaan. (Satokausikalenteri 2019.) Talonpoikaiskulttuurisäätiö käynnisti 2009 Kekristä kansanjuhla -hankkeen. Hanke lisää kekritietoutta ja tarkoitus on palauttaa kekri suomalaiseksi sadonkorjuujuhlaksi niin kaupungissa kuin maaseudulla. Ydinajatuksena on lähiruoka, yhteisöllisyys ja mystiikka. (Talonpoikaiskulttuurisäätiö 2019.) Nykyisin kekriperinne on sekoittunut pyhäinpäivään ja Halloween- juhlaan. Molemmilla juhlilla on yhteisiä piirteitä. Sadenkorjuujuhlat ovat elävää perinnettä ympäri maailmaa todetaan talonpoikaiskulttuurisäätiön tietoisuudessa kekristä. (Ruokatieto 2022; Talonpoikaiskulttuurisäätiö 2022.)

Turun lähellä oleva Rannikon puutarha Lounais-Suomessa on esimerkki viljelijästä, joka myy satoaan suoraan tilalta ja järjestää myyntiä edistävää toimintaa omalla tilallaan. Kurpitsaviikkoja markkinoidaan Rannikon Halloween juhlaan. Erilaiset kaiverretut kurpitsat ovat osa kurpitsaviikkoja (Rannikon tila 2023.) Viljelijän vuonna 2020 järjestämä kurpitsaviikko sai näkyvyyttä iltasanomien aiemmin tekemän jutun perusteella. Näkyvyys ja kurpitsan kysyntä kasvoi. Rannikon mielestä kurpitsa on vielä suomalaisille melko tuntematon raaka-aine. Lisäksi hän toteaa, että kauppa- ja järjestöt kuten Martat ovat tehneet paljon työtä kurpitsan eteen. Tietämys kurpitsasta raaka-aineena lisääntyy kurpitsatapahtuman ansiosta ja tapahtuman välitön vaikutus näkyy heti myyntiluvuissa, myynnin lisäilyssä 50–100 prosenttia. Rannikon puutarhan viljelijä on vakuuttunut kurpitsasta ja näkee suomalaisen kurpitsan tulevaisuuden positiivisena. (Maaseudun tulevaisuus 2020.)

Kurpitsan viljely alkoi Rannikon tilalla vuonna 1995. Ensimmäisestä sadosta suurin osa heitettiin pois, syyksi viljelijä mainitsee tietämyksen puutteen kurpitsan käytöstä. Yrittäjä aloitti kurpitsan viljelyn uudelleen vuonna 2013. Rannikko ideoi ja rakensi kurpitsapuiston kuusi vuotta sitten. Puisto rakennetaan kurpitsan satoaikaan vuosittain marraskuun loppupuolella. Vuoden 2022 kävijämäärä oli noussut reiluun 100 000 (Maaseudun tulevaisuus 2020). Vuonna 2023 toiminta oli edelleen laajentunut, koska monet paikalliset yritykset osallistuvat toteutukseen. Näistä muutamina esimerkkinä ovat Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset, jotka järjestivät luennon kurpitsan kasvatuksesta kotipuutarhassa. Lisäksi ruoka-alan asiantuntija neuvoi kurpitsaruokien valmistamisesta ja antoi ohjeita mukaan.

Rannikon puutarhan lähialueen ravintolat olivat tehneet kurpitsaviikkoa varten ruokalistan ja tapahtumia. Wiurilan Sigrid ravintola oli yksi niistä. Ravintola sijaitsee vuonna 1835 rakennetussa Wiurilan kartanossa. Heidän kurpitsaviikkonsa toteutettiin ajalla 9.10-22.10.2023. Kurpitsaa oli tarjolla lounasaikaan ja à la carte annoksina. (Wiurilan Sigrid 2023.) Rikalanmäen Rikalan Krouvi ravintolassa kurpitsaviikolle oli valmisteltu kurpitsabrunssi, sadonkorjuuiltaa, kurpitsamenua, kurpitsalounaita ja tapatumapuolelta esimerkiksi haamuillallisia. À la carte listalla oli useita alku-, pää- ja jälkiruokia, jotka sisälsivät kurpitsaa erimuodoissa. (Rikalan Krouvi 2023.)

Paikallisista ammattikeittiöistä Halloween teemaisen ruokalistan teki Peeässä ravintola Utu vuosina 2022 (Liite 8) ja 2023 (Raflaamo 2023).

4.2 Satokausikalenterin merkitys, yhteistyö ja ammattikeittiöiden merkitys

Yhteistyön SOK:n vähittäiskauppojen ja Satokausikalenterin kanssa vuonna 2015 on osoitus siitä, että sesongin kasvisten näyttävä esilletuonti lisäsi kotimaisten vihannesten myyntiä. Tuttujen perunoiden ja porkkanoiden lisäksi ostettiin esimerkiksi kotimaisia kurpitsoja, jonka osalta myynti 13-kertaistui. Yhteistyöntuloksena vihannesten ja hedelmien myynti kasvoi 12 milj. kiloa. (Maaseudun tulevaisuus 2016.)

Samuli Karjulan keksimää satokausikalenteria julkaistaan jo vuodesta 2013 (Satokausikalenteri 2021). Ilmiöksi muodostunut kalenterin myötä niin kotitaloudet kuin ravintolat ovat lähteneet tähän ekologiseen trendiin mukaan (Satokausikalenteri 2018). Kalenteri on auttanut monia kotitalouksia, mutta myös ammattikeittiöitä lisäämään ja monipuolistamaan kasvisten kulutusta. Satokausikalenterissa esitellään vuoden ympäri sesongin mukaisesti maukkaimmat, tuoreimmat kasvikset ja runsaan tarjonnan takia edullisimmat kasvikset. Kalenterista löytyy yli 200 kasviksen sesonkitiedot ja tunnistekevät. Tämän lisäksi reseptivinkkejä sesongin parhaista kasviksista. (Satokausikalenteri 2023.) Satokausikalenterin perustaja Samuli Karjala painottaa, että satokausi -ajattelu on yksi merkittävistä keinoista vähentää ruokahävikkiä. Kaikki kasvikset ovat parhaimmillaan niiden luonnollisen sesonkinsa aikana. Karjula täydentää ajatusmalliaan silloin, kun kotimaisia kasviksia on tarjolla kohtaavat hinta ja laatu. Kaikkea ei tarvitse olla saatavilla koko ajan. (Satokausikalenteri 2022.) Satokausikalenterin nettisivuilta löytyy lista Suomen parhaista sesonkiravintoloista. Näissä ravintoloissa hyödynnetään sesongin parhaita raaka-aineita kekseliäästi ja herkullisesti. Yhtä hyvin Suomessa kuin maailmalla ravintolat toimivat ruokatrendien suunnannäyttäjinä. (Satokausikalenteri 2018.)

Suomen käytetyin ruokapalvelujen toiminnanohjausjärjestelmä on CGI Aromi. Satokausikalenteri tarjoaa kasvisten ja hedelmien tiedot Aromiin. Järjestelmän kautta tuotetaan yli 160 miljoonan ateriaa esimerkiksi kouluihin, päiväkoteihin, sairaaloihin sekä lounasravintoloihin. Satokauden tietoja voidaan Aromi eRuokalistan välityksellä jakaa kuluttajille, jolloin he voivat tehdä helpommin vastuullisempia valintoja. (Satokausikalenteri 2021.)

5 AMMATTIKEITTIÖIDEN RAAKA-AINE VALINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Ammattikeittiöissä valmistetaan ja tarjotaan ruokaa päivittäin. Asiakkaat tekevät valintoja, joista maku on usein tärkein valintaperuste. Maku on jäänyt mieleen, jostain mausta pidetään ja siihen on totuttu. Lapset oppivat vähitellen kaikki perusmaut. Makea maku koetaan mieluisaksi ja esimerkiksi karvaat maut eivät maistu ja niitä ei haluta syödä. On todettu, että pikkulapsilla on uusia ruokia kohtaan neofobia. Lapset tarvitsevat jopa 10–15 maistamiskertaa, että hyväksyvät uuden maun. Tieto ruuan terveellisyydestä vaikuttaa valintoihin sekä koulutustaso. Ruuan hinta menee usein terveellisyyden ohi tosin hyväpakkaiset valitsevat useammin kasviksia. Ruokavalintoja tehdessä arvot ohjaavat valintoja luomu- ja lähiruuan välillä ja toisille kasvisruoka ja ympäristön säästämistä edistävät ruuat ovat tärkeitä valintaperusteita. Ruoka valintojen voidaan sanoa yhdistävän ja erottavan ihmisiä. (Vuotilainen, Fogelholm & Mutanen 2019, 25.) Ravitsemustiede tutkii miten ruoka, syöminen ja ravintoaineet vaikuttavat elimistön toimintaan ja sitä kautta ihmisten terveyteen. Tutkimuksissa kasvien terveysvaikutuksista ihmisten painonhallinnassa on todistettu se, että kasvien lisääminen ruokavaliossa edistää painonpudotuksessa. (Vuotilainen ym. 2019, 10.)

5.1 Ruokapalvelut ja niiden tuottajat

Ruokapalveluja tuottavat keittiöt eli ammattikeittiöt harjoittavat toimintaa, jossa asiakkaille tarjotaan ruokaa kodin ulkopuolella. Ruokapalvelun näkyväksi osaksi voidaan kutsua tarjoilua ja siihen kuuluva asiakaspalvelua. Asiakkaille näkymättömään alueeseen kuuluvat suunnittelutyö, aterioiden valmistus, seuranta ja kehittäminen.

Ammattikeittiöt luokitellaan julkisen hallinnon kuten kuntien ja valtion omistukseen kuuluvat keittiöt. Näitä ovat esimerkiksi sairaalat, koulut, lasten päiväkodit ja varuskunnat. Näiden toiminta-ajatuksena on toteuttaa yhteiskunnallisia tavoitteita, kuten oppilaitoksissa päivittäinen lounas edistää oppimista ja päiväkodeissa ruokailun tavoite on edistää kasvamista ja kehittymistä (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 9.) Henkilöstöravintolat ovat lounasruokatarjoiluun painottuva joko yrityksen omistuksessa oleva ruokala tai jokin ulkopuolinen ravintolayritys hoitaa niitä. Suomen oloissa suurimmat henkilöstöravintolaketjut toimivat koko maan alueella. Hotelli- ja ravintola-alalla on yksityisyrittäjiä ja hotelli- ja ravintolaketjuja. Alan yritykset voivat olla ravintoloita, kahviloita, pikaruokapaikkoja lisäksi heillä voi olla pito- ja ateriapalveluja.

Ruokapalvelutoimintaa ohjaavat ja suunnitteluun vaikuttavat tekijät ovat yrityksen toiminta-ajatuksen ja liikeidea lisäksi erityisesti julkisella puolella ravitsemussuositukset. Lisäksi elintarvikelainsäädäntö ohjaa kaikkia ammattikeittiötä. Laki sisältää raaka-aineiden jäljitettävyyteen ja omavalvonnan kautta hygieenisyyteen liittyvät määräykset. Työturvallisuuslainsäädännöllä määritellään ammattikeittiöiden koneita ja laitteita sekä turvalliseen työympäristöön koskevat säädökset.

Ruokapalvelutoiminnan tavoitteena on luoda asiakkaille elämyksiä, uudistaa ja kehittää heidän makutottumuksiansa ja ruokakulttuuria sekä yhtä hyvin pidetään yllä ruokaperinnettä. Suunnittelun tavoitteena on valmistaa vaihtelevia ja monipuolisia annoksia. Ammattikeittiöillä on merkittävä asema ateriapalveluita tuottavana sekä asiakkaiden terveyttä ylläpitävänä ja edistävänä toimijana Suomessa. Ammattikeittiöiden valmistama ruoka nautitaan kodin ulkopuolella, mutta niiden valmistavat

ruoat toimivat myös yksityistalouksille mallina esimerkiksi ruokalajeista, esillepano- ja tarjoilutavoista.

Vuoden 2020 Horeca-rekisterin mukaan Suomessa on reilut 10 000 ammattikeittiötä, luvut ovat toimialoittain sisältäen julkiset ruokapalvelut, henkilöstöravintolat ja hotelli- ja ravintola-alan yritykset. Luvussa ei ole jakelukeittiöitä, koska niissä ei valmisteta itse ruokaa vaan niihin tuodaan valmiit ruuat keskuskeittiöistä. (Taloustutkimus 2020.) Keittiöiden annosmäärät vuosittain ovat lähes 750 miljoonaa annosta. Ruokapalvelutoiminnalla on laaja taloudellinen ja yhteiskunnallinen merkitys. Ammattikeittiöt käyttävät paljon elintarvikkeita ja näin ollen edistävät sekä alkutuotantoa että elintarviketeollisuutta. (Lampi ym. 2009, 12.) Joukkoruokailulla on tärkeä merkitys jokapäiväiselle hyvinvoinnille, ateriarvymille ja ravitsemukselle (Ruokatieto 2022). Vuoden 2020 taloustutkimuksen mukaan reilulla 40 % keittiöistä on kaikille vapaasti saatavilla pääruuaksi kasvisruokaa 5–7 kertaa viikossa. Selvästi useammin kasvisruokaa on tarjolla yksityisellä sektorilla kuin julkisen sektorin keittiöillä. Mitä suurempi keittiö on kyseessä, sitä varmemmin kasvisruokaa on saatavilla lähes joka päivä viikossa. (Taloustutkimus 2020.)

5.2 Ruokatuotanto ja sen pääprosessit

Ruokapalvelutoiminta nähdään kokonaisuutena, joka koostuu ruokapalvelutuotannosta tämän jakautuessa kahteen alueeseen ruokatuotannon- ja asiakaspalvelunprosesseihin. Näiden prosessien tuotos on tuotteet ja palvelut. Tässä teoriaosuudessa ja opinnäytetyössä keskitytään ruokatuotantoprosessin sisältöön.

Ruokatuotanto pitää sisällään seuraavat pääprosessit

1. toiminnan suunnittelun
2. ruokatuotevalikoiman hallinnan
3. ruokatuotannon toteutuksen suunnittelun
4. ruokatuotannon valmistusprosessin
5. seurannan, joka on toiminnan arviointia ja asiakaspalautteen käsittelyä

Toiminnasuunnittelu (1) perustuu ammattikeittiöiden toiminta-ajatukseen, joka selvittää, miksi yritys on olemassa ja sen tavoitteet. Liikeidea määrittelee yrityksen asiakkaat, heille tarjottavat tuotteet ja palvelut sekä miten nämä tuotetaan.

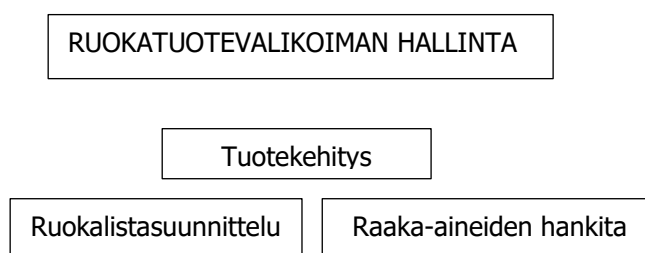
Keskeinen lähtökohta ammattikeittiöiden toiminnalle ja ruokatuotannon suunnittelulle on ruokatuotevalikoiman hallinta (2). Tämä asiakokonaisuus pitää sisällään neljä osaprosessia: ruokalistasuunnittelua, tuotekehitystä, tavarantoimittajien kilpailutusta ja sitä seuraavaa raaka-aineiden hankintaa. Ruokalista voidaan tehdä jaksotetusti listankierron mukaan. Suurkeittiöille ruokalistan kierron pituus vaihtelee 3–7 viikkoon. Tällä tavalla ylläpidetään, uudistetaan ja kehitetään ruokatuotantoa sekä raaka-ainevalikoimaa (Lampi ym. 2009, 17–19, 23). Ruokalista voi olla yhden tai useamman keittiön kuten ravintolaketjuissa on tavallista koskeva lista. À la carte -listat uudistetaan ravintoloissa 1–4 kertaa vuodessa riippuen toimipaikan liikeideasta. Tilausmenut ovat vaihtelevia, koska ne tilataan asiakkaiden tilausten mukaisesti esimerkiksi kokousta tai juhlaa varten. Lounaslistoille on ominaista, että ne laaditaan yleensä lyhyelle ajalle kustannussyistä. Yhdessä ammattikeittiössä voi olla myös useampi ruokalista samaan aikaan käytettävissä. Tuotekehitys on ruokalistasuunnittelussa listalla

olevien ruokien kehittämistä, se pitää sisällään esimerkiksi ruoka-annoksen päivittämistä ajanmukaisemmaksi ja kiinnostavammaksi. (Lampi ym. 2009, 19.) Tuotekehitys on myös uusien listalle tulevien ruokien kehittämistä ennen kuin ne otetaan käyttöön (Koljonen 2022, 13). Ruoka-ohjeita päivitetään raaka-aineen hinnan muuttuessa tai niiden ominaisuuksien muuttuessa. Työtapojen ja ruoanvalmistustapojen kehittäminen tehokkaammaksi on myös osa tuotekehitystä. Tavarantoimittajien työskentelytapa, luotettavuus, heidän tuotteiden kotimaisuusaste ja vastuullisuus ovat tekijöitä, joita huomioidaan kilpailutuksen yhteydessä mukaan lukien raaka-aineiden hinta ja laatu. (Lampi ym. 2009, 19.) Ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu (3) pitää sisällään resurssien kartoituksen, jonka lähtökohta on ruokalista ja ruokaohjeet. Tarvittavien laitteiden, koneiden ja henkilöstön määrä arvioidaan, työn jaksottaminen, ruokaohjeiden muuttaminen asiakasmäärän mukaisiksi ja tavarantoimittajien aikataulujen huomioiminen ovat perusta tuotantosunnitelmalle. Ruokatuotannon toteutus (4) on käytännön työtä, joka suoritetaan ruokalistan ja -ohjeiden mukaisesti. Valmistettu ruoka, jaetaan tai tarjoillaan asiakkaille. Käytännön työ keittiöissä sisältää myös raaka-aineiden vastaanoton, varaston hallinnan, laadun tarkkailun ja puhtaanapitotehtävät.

Ruokatuotannossa seurannan (5) tarkoituksena on koota tietoa prosessin eri vaiheista. Raaka-ainemenekkiä, tehtyjä työtunteja, hävikin osuutta, asiakasmääriä ja myytyjen annosten suhdetta tarkastellaan sekä ruoanvalmistuksen aikana tulleita muutostarpeita huomioidaan ja sen pohjalta muutetaan toimintaa. Asiakkaiden ruoka-annosvalinnat ja niistä saatu palaute on tärkeä suunnittelua ohjaava tekijä.

5.3 Ruokatuotevalikoiman hallinta

Ruokalista- ja ateriasuunnittelu ovat osaprosesseja ruokatuotevalikoiman hallinnassa. Rinnakkaisia prosesseja ovat raaka-ainehankinnat, jotka perustuvat ruokalistaan ja kolmas osaprosessi on tuotekehitys, joka keskittyy ruokalistan ohjeisiin. Suunnittelussa otetaan huomioon asiakkaan ruokaan sekä keittiötyöskentelyyn vaikuttavia tekijöitä (kuva 12) (Lampi ym. 2009, 22).



KUVA 12. Ruokatuotevalikoiman hallinta ja eri prosessien kuvaus (Mukailen Lampi ym. 2009, 18)

Ruokatuotevalikoiman hallintaa käsitellään yksityiskohtaisesti tässä tutkimuksessa, koska tutkimusongelman ratkaisuun vaikuttavat tekijät ovat mahdollista ratkaista tutustumalla ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioitaviin ja vaikuttaviin tekijöihin. Tähän johtopäätökseen on tutkija tullut lukiesaan teoriaa ruokalistasuunnittelusta.

Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioon otettavia ja vaikuttavia asioita:

1. Asiakkaat, heidän palautteensa ja toiveet sekä palvelutilanne. Asiakkaat otetaan huomioon kohderyhmän tapaisesti toisin sanoen heidän tarpeensa julkisen hallinnon puolella esimerkiksi sairaalassa tai päiväkodissa ovat erilaiset. Palvelutilanne asettaa omat toiveet aterialle kuten esimerkiksi juhla-aterian annokset verrattuna henkilöstöruokalan tarjontaan. Ruokapalveluja käyttävien asiakkaiden palaute on tärkeää, koska ruokalista- ja ateriasuunnittelu perustuu osaltaan asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. (Lampi ym. 2009, 22.)
2. Aterioiden lukumäärä, tarjoamisaika, aterioiden koostumus, vaihtoehdot ja menekki

Päivittäisten annosten lukumäärä ja tarjoamisaika vaihtelevat päivittäin. Jotkut keittiöt, kuten varuskunnan ja sairaalat tarjoavat kaikki päivän ateriat, aamiaisen, lounaan, päivällisen ja iltapalan. Koululaitokset ja henkilöstöravintolat tarjoavat usein vain lounaan ja joissakin hotelleissa tarjotaan vain aamupala. (Lampi ym. 2009, 25.)

3. Ravitsemussuositukset, erikoisruokavaliot, gastronomiset tekijät

Gastronomisilla tekijöillä tarkoitetaan aistein tunnistettavia ominaisuuksia kuten makua, hajua, lämpötilaa, ulkonäköä ja ruon rakennetta. Kasvisten monipuolisella käytöllä voidaan vaikuttaa ruoka-annoksen väriin, joka tekee annoksesta ruokahalua herättävän ja houkuttelevan. Ruoan valmistusmenetelmillä voidaan vaikuttaa raaka-aineiden rakenteeseen ja ravintoarvoihin, mukaan lukien ateriasuunnittelun ideana on välttää samanlaisten raaka-aineiden, rakenteiden ja tekotapojen käyttöä ateriakokonaisuuden eri osissa. (Lampi ym. 2009, 26.)

Erikoisruokavaliot ovat osa ateriasuunnittelua. Tähän luetaan erilaiset kasvisruokavaliot ja kevytateriat. Kaikissa keittiöissä erikoisruokavaliot ovat osa päivittäistä toimintaa niin keittiössä kuin asiakaspalvelussa. Sairaalakeittiöissä erikoisruokavaliot ovat osa potilaiden hoitoa. Ravintolakeittiöissä on tavallista, että annokset muunnellaan listan ruokalajeista. Sairaala- ja keskuskeittiöissä annokset valmistetaan erillisinä annoksina. (Lampi ym. 2009, 27.)

4. Käytettävissä olevat koneet ja laitteet

Monipuolinen keittiölaitteiden käyttö perustuu niiden tuntemiseen ja käyttämiseen ruoanlaitossa. Ruokalista- ja ateriasuunnittelu voidaan toteuttaa konekantaa tehokkaasti hyödyntäen tai päinvastaisessa tapauksessa koneita ja laitteita ei ole riittävästi käytettävissä. Suunnittelun periaatteena on laitteiden kuormitusasteen jakaminen tasaisesti. Laitekuormituksen voi jakaa siten, että samalla aterialla tarjottavat ruuat valmistetaan eri laitteilla. Suunnitteluvaiheessa tehdyt vakio-ruokaohjeet ja annoskortit ohjeistavat keittiöhenkilöstöä valitsemaan tarvittavan koneen tai laitteen ja astiakoot. (Lampi ym. 2009, 27.)

5. Henkilöstö, määrä, ammattitaito, työajat ja työvuorolista

Henkilökunnan määrä riippuu, minkä tyyppinen toimipaikka on kyseessä. Yhden aterian tarjoavassa ammattikeittiössä työntekijöitä on vähemmän verrattuna toimipaikkaan, jossa tarjotaan kaikki päivän ateriat. Työntekijöiden määrään vaikuttavat raaka-ainevalinnat ja erityisesti raaka-aineiden jalostusaste. Puolivalmiit ja valmiit aterian osat vähentävät henkilökunnan tarvetta, tosin niiden käyttö voi olla välttämätöntä. Työaika- ja työvuorolista suunnittelulla voidaan vaikuttaa osaltaan työvoimakustannuksiin. Raaka-aineita voidaan esivalmistella sekä ruokia voidaan tehdä etukäteen käyttäen cook and chill menetelmää, jossa valmiit ruoat jäädytetään nopeasti ja kuumennetaan tarjoilua varten. Esivalmistelulla voidaan vaikuttaa työvoiman tarpeeseen viikonloppuna, huomioiden myös sen, että ruoan tuottamiseen tarvitaan esimerkiksi aikaa asiakaspalveluun, raaka-aineiden vastaanottamiseen, varastointiin ja siivoustyöhön. (Lampi ym. 2009, 28–29.)

6. Raaka-aineiden saatavuus, jalostusaste, hinta ja laatu, työkustannukset ja lähiruoka

Keittiön kokonaiskustannukset muodostuvat raaka-ainekustannusten ja työkustannusten lisäksi kuljetuskustannuksista, energia-, vesi-, jäte-ym. kustannuksista, lisäkustannuksia aiheuttavat koneiden ja laitteiden hoito- ja huoltokustannukset sekä pääomakustannukset. Jokin ruoan raaka-ainekustannukset voivat olla alhaiset, mutta työkustannukset korkeat. Kustannuslaskennan avulla saadaan selville, kannattaako hankkia esimerkiksi valmiiksi pilkottuja vihanneksia tai valmiiksi kypsennettyjä tuotteita. Ruoan laatuun vaikuttavat tekijät kuten makuun ja positiivisen asiakaskokemuksen luomiseen, voidaan itsetehdyn ruoan osuutta lisätä, varsinkin jos sillä tavalla luodaan lisäarvoa asiakkaalle.

Raaka-aineiden saatavuus voi olla tuotantoa rajoittava tekijä, jos toimituksissa on ongelmia, huolimatta ajoissa tehdyistä tilauksista. Poikkeustilanteita varten ammattikeittiöt varaustautuvat puolivalmisteilla, pakasteina, säilykkeillä ja myös kuivatuuksilla. Raaka-ainehankintoja varten hankintakeskukset kilpailuttavat raaka-ainetoimittajat ja sopivat hankintasopimukset. Kilpailutuksessa varmistetaan, että raaka-aineen hinta, laatu ja muut toimitusehdot. Raaka-ainetoimittajan valintaa tehdessä kiinnitetään huomiota toimitusvarmuuteen, luotettavuuteen, asiakassuhteen laatuun ja yhteiskunnalliseen vastuunkantoon.

Valintaperusteita raaka-aineiden näkökulmasta katsoen voivat ne olla ravitsemuksellisia ominaisuuksia, joilla tarkoitetaan suolan määrää tuotteessa, rasvan määrää ja laatua, allergisoivien aineiden osuutta, laktoosi- ja gluteenipitoisuutta. Tuotannollisia tekijöitä, jotka vaikuttavat raaka-aineen lämpösäilytyksen kestoon, soveltuvuutta suurien määrien ja erikoisruokavalioiden valmistukseen. Toiminnallisten tekijöiden vaikutus raaka-ainevalintoihin pitää sisällään trendit, asiakaslupaukset, hintalaatu suhde, aistinvaraisesti arvioitavat ominaisuuden ja raaka-aineen jäljitettävyyden. (Lampi ym. 2009, 29–30.)

Elintarvikehankintojen suunnitellessa on lähiruuan merkitys kasvanut. Lähiruuaksi kutsutaan annoksi, joissa käytetään lähialueella tuotettuja raaka-aineita. Tuotantomenetelmissä on huomioitu kestävä kehitys ja tavarantoimituksen osalta pitkät kuljetusmatkat lyhenevät. (Lampi ym. 2009, 32.) Lehtori Koljanen (2022, 2) toteaa myös opetusmateriaalissaan, että ruokalistasuunnittelussa on hallittava useita osa-alueita. Elintarvikehankinnoissa tulee ottaa huomioon vastuullisuus kokonaisuudessaan huomioon ja osaltaan sesongin mukaiset tuotteet, lähiruoka ja siihen liittyen raaka-aineiden kotimaisuus. (Koljonen, Eeva 2022, 2.)

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Opinnäytetyön tekijä pyysi kuopiolaista Tuoreverkko Oy:tä toimeksiantajaksi. Syyn tähän oli, koska yrityksen liiketoiminta perustuu vihannesten markkinointiin ja heillä oli jo kurpitsan sopimusviljelijöitä. Kurpitsasta tehdystä opinnäytetyöstä on tutkijan mielestä hyötyä toimeksiantajalle tuotekehityksen näkökulmasta ja tulevaisuutta ajatellen mahdollisesti viljelijöiden kannustaminen viljelypinta-alan kasvattamiseen. Vuoden 2021 syksyn uutuustuote, kurpitsasose on esimerkkinä tuotekehitystä.

Kirjallisuuskatsauksen ja teoreettisen viitekehyksen ansiosta kokonaiskuva kurpitsasta ja siihen liittyvistä ilmiöistä ja ongelmista alkoi hahmottua. Eri maiden kirjallisuuslähteissä löytyi ristiriitaisuuksia kurpitsan käyttöön liittyvistä toimenpiteistä, joten tarkempi perehtyminen kurpitsalajien ominaisuuksiin oli tarpeellista. Tietoja kurpitsasta koottiin sveitsiläisen biologi Michel Brancuccin ja diplomiravitsemus- ja terveysneuvoja Erica Bänzigerin kirjasta. Michel Brancucci on Kürbis-Club Basel-kurpitsakerhon Basel- perustaja 90- luvulta. Kirjassa esitellään yli 200 lajiketta. Lajikekohtaiset tulokset perustuvat jokaisen lajikkeen viljelyyn ja ominaisuuksien kuten kuoren, maun, viljelyajan dokumentointiin. Vastaavanlaisia lähdeaineistoa ei ole saatavilla suomenkielisinä. On kuitenkin havaittavissa, että monia 90- luvun lajikkeita on yhä viljelyssä Suomessakin. Maailman suurin kurpitsanäyttely Stuttgartin lähellä olevassa Ludwigsburgissa, Saksassa on Michel Brancuccin työn tuloksia. Ensimmäinen kurpitsanäyttely oli vuonna 1997 Juckerhof- nimisellä tilalla ja vuodesta 2000- näyttely on pidetty Ludwigsburgissa. Jokavuotinen kolme kuukautta kestävä näyttely rakennetaan yli 800 erilaisesta kurpitsalajikkeesta ja kurpitsasta tehtyihin koristeisiin ja rakennelmiin käytetään yhteensä 450 000 kurpitsaa. Tutkija vieraili vuoden 2022 kurpitsanäyttelyssä. Tutkijalle avautui kurpitsan erityinen merkitys syksyn satokaudenkasviksenä. Näyttelyssä jaetaan tietoa kurpitsasta, myydään kurpitsaruokia sekä kurpitsan ympärille on koottu tapahtumia. Erilaisten kurpitsalajikkeiden myynti on oma yksikkönsä. Huomionarvoista näyttelyssä oli se, että kurpitsatietoutta lisätään informaatiotauluilla myynnin yhteydessä lajikekohtaisesti sekä yleiset taulut kuten kurpitsaheimon kasvitieteellisestä taustasta, jossa selvitetään kurpitsan olevan marja. Kysymyksessähän on maailman suurin marja.

Tieteellisen näkemyksen kurpitsaheimoon tutkija löysi puutarha-alan kirjasta, Cucurbits kirja pitää sisällään koko kurkkukasvienheimon esittelyn. Kyseinen kirja ei sisällä ruokaohjeita, vaan käsitys kurpitsan pitkästä tiestä ja historiasta ammattikeittäiden ja kuluttajien käyttöön avautuu.

Teoriaosuuden lisäksi tutkimukseen kuului empiirinen osuus. Empiirisessä osuudessa kootaan tietoa eli primaarista havaintoaineistoa tai tutkimusaineistoa, josta saadaan tutkimustulokset ja niistä muodostetaan johtopäätökset. Tieto saadaan erilaisilla aineistonkeruumenetelmillä, joista saadut havaintotiedot ovat vastauksia tutkimuskysymyksiin. (Heikkilä 2014, 13). Kurpitsan käyttöä koskevassa tutkimuksessa tutkimusyksiköinä olivat 103 kuopiolaista ravintolaa. Tutkimuksen tarkoitus oli löytää vastauksia mitkä tekijät vaikuttavat kurpitsan käyttöön sekä edistävät että rajoittavat tekijät, miten käyttöä voidaan lisätä, millä tavalla prosessoitu kurpitsa palvelisi parhaiten ammattikeittäitä ja miten paljon kurpitsaa käytetään nyt ja suunnitelmat käytöstä tulevaisuudessa. Tutkimuskohteena on kurpitsan käyttö raaka-aineena ravintoloissa. Tärkeä vaihe opinnäytetyön teossa oli se, että tutkimusaihe piti rajata. Tässä tutkimuksessa keskityttiin viiden viljeltävän kurpitsan esittelyyn ja aineistonkeruumenetelmän kyselylomakkeessa yksityiskohtaiset kysymykset koskivat Suomessa saatavilla

olevia kurpitsoja, joita toimeksiantaja Tuoreverkko myös markkinoi. Tutkija toteaa, että kysymysten rajaaminen koskemaan vain näitä Suomessa viljeltävissä olevia kurpitsoja, antaa parhaan kuvan nykyhetkestä. Määrällisessä tutkimuksessa analysoidaan myös tilastoja, niiden tulkinta on tarpeellista johtopäätösten tekemistä varten.

Kurpitsan käyttöä koskevia kysymyksiä voidaan muodostaa vasta sitten, kun on perehtynyt kurpitsan ominaisuuksiin. Tämän tutkimuksen tutkimusongelma on kurpitsan käyttöön liittyvät ongelmat, haasteet ja rajoittavat tekijät ammattikeittiöissä. Tutkimuksella pyritään vastaamaan seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä tekijät vaikuttavat kurpitsan käyttöön?
- Miten kurpitsan käyttöä voidaan lisätä ammattikeittiöissä?
- Millä tavalla prosessoitu kurpitsa palvelee parhaiten ammattikeittiöitä?
- Kurpitsan käyttö nyt ja tulevaisuudessa Kuopion keskustan ravintoloissa?

Tutkimusasetelma muodostuu menetelmien kokonaisuudesta, joita tarvitaan tutkimusongelman ratkaisemiseksi. Siihen kuuluvat tutkimusongelman määrittäminen, tutkimusongelmasta johdettujen tutkimuskysymysten valmistelu, lähestymistavan valinta, aineistonkeruu, niiden analysointi ja johtopäätösten teko. Metodologisten valintojen pitää tuottaa oikeinlaista tietoa, että kurpitsan käyttöön liittyviin asioihin tai ongelmiin voidaan löytää ratkaisu. Tätä tutkimusta varten on valittu tutkimusotteeksi eli lähestymistavaksi määrällinen eli kvantitatiivinen lähestymistapa. (Kananen, 63–65.) Määrällinen tutkimusote on tutkijalähtöinen, tällöin vastaaja valitsee kysymyslomakkeen vastausvaihtoehtoista ne, joita tutkija tarjoaa valittaviksi. Vastaaja ei voi selittää valintojaan. Voidaan todeta, että tutkimus on rakennettu tutkijan ehdoilla ja tutkijan tutkimuksen tarpeisiin. (Kananen 2015, 200.)

Tutkimuksen tekijän mielestä määrällinen tutkimusote on parhaiten sopiva, koska sillä saadaan selvitettyä tämä hetkinen tilanne, jota havainnollistetaan taulukkojen ja kuvioiden avulla, yhtä hyvin myös asioiden riippuvuuksia voidaan tuoda esiin. Tutkija on muodostanut vastausvaihtoehdot siten, että tuloksista voidaan tehdä kurpitsan käyttöön liittyviä johtopäätöksiä (Kananen 2015, 200). Tuloksia voidaan yleistää koskemaan laajempaa joukkoa eli Kuopion tutkimusyksiköistä saaduista tuloksista on mahdollista tehdä päätelmiä kurpitsan käytöstä muualla Suomessa. (Heikkilä 2014, 15)

Kuten Kananen toteaa (2015, 65; 74) on tunnettava tutkimusongelma hyvin, jotta osataan valita soveltuva tutkimusmenetelmä. Menetelmän avulla voidaan sitten ratkaista tutkimusongelma. Tässä kohdassa teoreettinen tieto kurpitsasta ja raaka-ainevalintoihin vaikuttava teorian tuntemus kohtaavat ja tästä viitekehystä heräävistä kysymyksistä voidaan muodostaa tutkimuskysymykset. Tutkimuskysymysten ratkaisua varten laaditaan apukysymyksiä, joiden avulla saadaan tietoa, joka mahdollistaa tutkimusongelman ratkaisun (Kananen 2015, 198).

Kysymysten asettelun perusteella voidaan muodostaa hypoteeseja, jotka ovat mahdollisia ratkaisuja tutkittavaan ongelmaan (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 154–155.) Tässä tutkimuksessa suuntaa antava hypoteesi oli:

” Kuoritut ja paloitellut talvikurpitsan lisäävät talvikurpitsojen käyttöä”.

Teoreettisessa lähdeaineistossa esiin tulevat ristiriidat voivat myös olla aineistoa, jota voidaan tutkia kysymystenasettelun avulla (Hirsjärvi ym. 1997, 263). Tutkija toteaa että, huomattuaan vieraskielisessä ja kotimaisessa kirjallisuudessa oli erimielisyyksiä, sen seurauksena osa aineistonkeruumenetelmien kysymyksistä oli johdettu vieraskielisen aineiston pohjalta.

Tässä tutkimuksessa vähemmälle huomiolle jäivät kurpitsaruokaohjeet, vaikka yhdessä kysymyksessä tiedusteltiin kiinnostuneisuutta kurpitsan käyttöohjeista. Tutkija tuo esiin, että tällä hetkellä on kurpitsaruokaohjeita saatavilla Kespron, Tuoreverkon, Valion ja monissa muissa aikakauslehdissä. Kurpitsansiemenjauhon, kuivattujen kurpitsansiementen, kurpitsankukkia ja -lehtien käyttöön liittyviä kysymyksiä ei ollut mukana kyselyssä.

6.1 Aineistonkeruumenetelmät

Määrällinen tutkimus koostuu ilmiötä selvittävistä teorioista. Kurpitsatutkimuksessa on käytetty kasviteellisten taustojen selvittävää teoriaosuutta ja tutkimuskohteen eli ammattikeittiöiden raaka-ainevalintoihin vaikuttavien tekijöiden selvitystä, soveltaen siinä Kotlerin 4 P mallia. Edellytyksenä valinnalle on, että ymmärretään tutkimukseen liittyvää teoriaa ja ilmiötä. Tutkimuksessa käytettiin määrälliselle tutkimusotteelle tyypillistä aineistonkeruumenetelmää, joka on kyselylomake. (Kananen 2015, 197.) Aineistonkeruukysymykset eli kyselylomakkeen kysymykset ovat kaikki sen tyyppisiä kysymyksiä, joilla oli yhteys tutkimusongelmaan ja ne ovat tarpeellisia tutkimusongelman ratkaisussa. (Kananen 2015, 229).

Tutkimuslomakkeen laatiminen on oma kokonaisuutensa. Tämän tutkimuksen lomake on tehty tilasto-ohjelmalla ja se toteutettiin sähköpostikyselynä. Valitulle kohderyhmän vastaajille lähetettiin kutsu (liite 7) kyselyyn, jossa ilmaistiin, kuka teki tutkimusta ja tutkimuksen tarkoitus. Kutsun yhteydessä on linkki lomakkeeseen, johon voitiin heti vastata. (Kananen 2015, 260.) Kutsun yhteydessä kiinnitettiin huomiota kyselyn vastaajien ja aineiston eettisiin lähtökohtiin. Kaikkien vastaajien yhteystiedot ja lomakkeiden vastaukset eivät ole jäljiteltävissä tai yhdistettävissä, kuka on kunkin lomakkeen vastaaja. Vastaukset käsiteltiin antonyymisinä. Tilasto-ohjelman asetukset säädettiin niin, että vain lähetettäessä tarvittiin yhteystiedot. Kaikki tutkijan kokoamat yhteystiedot hävitettiin, sen jälkeen, kun tutkimuksen raportti oli valmis. (Kananen 2015, 251–253.) Kutsun yhteydessä mainittiin opinnäytetyön toimeksiantaja (Kananen 2015, 252). Ammattikeittiöt, joille lomakkeet lähetettiin, maantieteellisin ilmaisin kuvattuna, sijaitsevat 15 km säteellä Kuopion torista. Ravintoloiden nimiä ei mainita missään vaiheessa, ei edes silloin, kun tutkija kirjoittaa kokemuksistaan harjoitteluaihana.

Suunnitelmallinen kyselylomake, joka sisälsi strukturoituja monivalintakysymyksiä ja varsin yksityiskohtaisia kysymyksiä ja vastausvaihtoehtoja, perustui tutkittavan ilmiön tuntemiseen. Vastausvaihtoehdot olivat strukturoiduissa kysymyksissä valmiina ja vastaaja valitsi niistä sopivat vaihtoehdot. Muutamia kysymyksiä olivat sekamuotoisia kysymyksiä, jolloin osa vastausvaihtoehdoista oli annettu. Tässä tutkimuksessa muutamissa kysymyksissä vastausvaihtoehto oli avoin eli silloin vastaaja vastasi kysymykseen omin sanoin. (Heikkilä 2014, 50). Tutkija halusi näillä avoimilla kysymyksillä löytää mahdollisia uusia ideoita, joita hän itse ei ole huomannut vastausvaihtoehtoja harkitessaan.

Kyselytutkimuksen laatimisen valintaperusteina ovat sen pienet kustannukset, aineisto oli mahdollista kerätä anonyymisti, verkkokyselyn ansiosta tutkimustilanne voidaan pitää objektiivisena, itse tutkija ei vaikuta tutkimustilanteeseen. Verkkokyselyn etuja on sen nopeus ja vastusten määrää on helppo seurata sekä valmiin kyselylomakkeen lähettäminen oli vaivatonta, sen jälkeen, kun osoitetiedot oli koottu. Kyselyn voi myös mukauttaa vastausten mukaan, tällä tarkoitetaan hyppysääntöjen käyttöä. Tietyn vastauksen perusteella vastaaja ohjataan seuraavaan jatkokysymykseen.

Verkkotutkimukseen liittyy myös haasteita. Verkkokyselyn suurimpia ongelmia ovat esimerkiksi sen alhaiset vastaamisprosentit, sähköpostiosoitteet saattavat olla vanhentuneet, vastaajalla ei ole aiheeseen liittyvää tietoa, kaikki eivät halua vastata kyselyyn tai kyselylomake on luokiteltu roskapostiksi, jolloin kysely ei tavoita vastaajaa. Mahdollisia virheitä, joita on tullut kyselylomaketta tehdessä ei voida enää korjata sen jälkeen, kun kysymykset on lähetetty. Kaikkia populaation alkioita ei tavoitettu, jonka tarkoittaa sitä, että tavoittamattomien osalta vastauksia ei saatu. Tutkimustulosten virhemahdollisuus kasvaa tällöin. (Kananen 2015, 215–217.) Kyselylomake lähetettiin reilulle sadalle ammattikeittiölle Kuopion kaupungin alueella, maantieteellisesti 15 kilometrin säteellä Kuopion torista. Populaation ollessa näin pieni, otantaa ei tehty joukosta, vaan koko populaatiolle lähetettiin kyselylomake (Kananen, 264).

6.2 Tutkimuksen aikataulu

Aineiston keruu alkoi jo syksyllä 2020. Ajankohta oli suotuisa aiheelle, koska Puutarhaliitto oli valinnut kurpitsan vuoden vihannekseksi 2021. Opinnäytetyötä koskevan työsuunnitelman tein toukuussa 2021. Alkuperäisen suunnitelman mukaan työni piti olla valmis loppusyksyllä 2021, mutta suunnitelma oli tehtävä uusiksi, koska minulle ei tarjoutunut tilaisuutta kurpitsasoseen valmistukseen. Suunnitelma koski Hokkaido-kurpitsan käyttöä ja tutkimusta, jos kurpitsa jätetään kuorimatta, kuten saksankielisen lähdeaineiston perusteella se olisi mahdollista. Suunnitelma täytyi tehdä uusiksi. Aineiston keruu jatkui kevään ja syksyn 2022 ajan ja syksyllä 2022 valmistui kyselylomake. Opinnäytetyöntekijä kokosi sähköpostiosoitteet itsenäisesti ja valikoi ravintolat Kuopion keskustan alueelta.

Ensimmäinen sähköpostikysely lähetettiin 15.11.2022 ja ensimmäinen muistutusviesti 20.01.2023 ja sitä seurasi 18.2.2023 vielä toinen muistutusviesti. Kyselyyn olivat vastanneet tässä vaiheessa vain 15 ammattikeittiötä, joten tutkija suoritti vielä yhden muistutusviestin ja tuloksena oli kahdeksan uuden ammattikeittiön vastukset. Tutkimuksen tuloksen analysointi ja opinnäytetyön kirjoitusvaihe toteutui kesän ja syksyn 2023 aikana.

Aineiston tuloksia kuvattiin kurpitsatutkimuksessa erilaisilla tunnusluvuilla ja suorina jakaumina (Kananen 2019, 84; 2015, 288.) Opinnäytetyön tulokset käsitellään tutkimuksen tulokset otsikon alla.

6.3 Tutkimuskysymysten jako aihepiireittäin yleisistä kohti yksityiskohtaisempia kysymyksiä

Tutkimuskysymykset eli taustakysymykset on jaoteltu aihepiireittäin. Kysymykset 1–3 käsittelivät yleisiä asioita kohderyhmästä eli toimipaikojen annosten määrää päivässä, liikeidea ja ruokatuotevalikoimaan vaikuttavia tekijöitä.

Kysymykset 4–9 ovat yleisiä kysymyksiä kurpitsasta ja sen käytöstä. Kiinnostuneisuus kurpitsalajeja, lajikkeita sekä ruokaohjeita kohtaan oli myös yksi aihepiiri.

Kysymykset 10–13 ovat jo yksityiskohtaisempia ja käsittelevät kurpitsan soveltuvuutta toimipaikkaan, jalostusastetta, miten kurpitsan käyttö on tullut tutuksi. Käyttöaikaa kysytään, että voidaan päätellä, onko kurpitsa satokauden vain koko vuoden kasvis.

Kysymykset 14–16 käsittelevät kurpitsan käyttöä tulevaisuudessa ja mitä suunnitelmia toimipaikalla on kurpitsan suhteen. Siinä tapauksessa, että kurpitsaa ei aiota käyttää, on sitä varten jatkokysymys, selvittämään, mitkä tekijät vaikuttavat tähän.

Kysymys 17 on viimeinen ja hieman keventävä kysymys. Tarkoituksena on herättää ajatuksia, mitä muita kasviksia voidaan korvata kurpitsalla.

7 TUTKIMUSTULOKSET

Tutkimustulosten perusteella voitiin tehdä johtopäätöksiä kurpitsan käytöstä kuopiolaisissa ammatti-keittiöissä. Jokaisesta tutkimuskysymystä esitetään tulokset. Yhdeksän kysymyksen tulokset esitellään tekstin yhteydessä olevalla taulukolla ja kahdeksan kysymyksen tulokset ovat tiivistettynä tekstissä. Tulosten perusteella syntyneet johtopäätökset ja yhteenveto käsitellään oman otsikon alla.

7.1 Toimipaikan liikeidea ja myytävien annosten lukumäärä päivittäin

Tutkimuksen ensimmäisessä kysymyksessä selvitetään, millaisesta ravintola-alan toimipaikasta oli kyse. Tämän kysymyksen tarkoitus oli selvittää, mistä toimipaikan liikevaihto muodostuu. Vaihtoehtoja sai valita 1–2 kohtaa. Vastaajia oli 23 ja vastauksia 32, joka osoittaa, että 10 vastanneista ravintoloista on valinnut kaksi vaihtoehtoa. Vastanneista lähes puolet (47,8 %) harjoittavat sekä lounas- että iltaravintolatoimintaa. Reilulla kolmanneksella on juhla- ja tapahtumapalvelua. Vajaa kolmannes vastanneista oli lounasravintola. (taulukko 5.)

TAULUKKO 5. Kysymys numero 1. Toimipaikan konsepti

Toimipaikan konsepti		
Toimipaikka	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Lounas- ja iltaravintola	11	47,8
Juhla- ja tapahtuma	8	34,8
Lounasravintola	6	26,1
Iltaravintola	3	13,0
Henkilöstöravintola	3	13,0
Oppilaitoksen ruokala	1	4,3
Julkinen sektori	0	0
Yhteensä	32	139,1

Tutkimuksen toisessa kysymyksessä (liite 4) tiedusteltiin päivässä myytävien ruoka-annosten määrää. Vastaukset osoittavat ravintoloiden annosmäärien volyymin. Kysymysvaihtoehtoja sai valita vain yhden. Lähes 75 % vastanneista ilmoitti päivittäisten annosmäärien sijoittuvan 0–200 kpl välille. Neljännes vastanneista ravintoloista ilmoitti annoslukumäärän olevan päivittäin 200–500 kpl. Näiden kahden vaihtoehtojen lisäksi olivat valittavina annoslukumäärät 500–1000 ja yli 1000 kpl. Näitä annoslukumääriä päivässä valmistavia keittiöitä ei ollut vastaajien joukossa.

7.2 Raaka-ainevalintoihin vaikuttavat tekijät ruokalistasuunnittelussa

Kolmannessa kysymyksessä avataan tekijöitä, jotka vaikuttavat ruokalistasuunnittelussa raaka-ainevalintoihin. Vastausvaihtoehdot olivat vielä tässä vaiheessa yleisellä tasolla, mikä tarkoittaa tämän kysymyksen kohdalla, että kysymys ja sen vastausvaihtoehdot eivät käsittele suoraan kurpitsaa. Vastausvaihtoehdot olivat yhdistettävissä kurpitsaan ja sitä kautta kaikki ruokalistasuunnittelussa huomioon otettaviin ja vaikuttaviin tekijöihin.

Vastausvaihtoehtoja sai valita useamman. Vastauksia oli 59, joka osoittaa sen, että lähes 80 % (77,9 %) vastanneista olivat valinneet kaksi vaihtoehtoa. Ravintoloitsijoista lähes 80 % (78,3 %) olivat valinneet kaksi vaihtoehtoa.

ilmoittaa hinnan olevan tärkein suunnitteluun vaikuttava tekijä. Asiakkaiden toiveet vaikuttavat olevan lähes puolelle (47,8 %) ammattikeittiöistä tärkeä lähtökohta suunnittelulle. Satokauden vihannekset olivat reilulle 40 % (43,5 %) suunnitteluun vaikuttava tekijä ja vihannesten monipuolinen käyttö lähes yhtä monelle (39,1 %) vastanneista oli huomioonotettava tekijä raaka-aineiden valinnalle ruokatuotannossa. Uusien ja tuntemattomien raaka-aineiden kokeilu kuuluu osaltaan ruokapalvelutoiminnan tavoitteisiin. Uusia raaka-aineita olivat reilut 30 % (34,8 %) valmiita kokeilemaan. Trendien vaikutus näyttelee pientä osuutta ruokatuotantosuunnittelussa. Vastanneista 13 %, toisin sanoen kolme vastanneista ravintoloista ottivat trendit huomioon suunnittelussa. (taulukko 6.)

TAULUKKO 6. Raaka-ainevalintoihin vaikuttavat tekijät ruokalistasuunnittelussa

Ruokatuotannon suunnitteluvaiheeseen vaikuttavat tekijät		
	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Raaka-aineiden hinta	18	78,3
Asiakkaiden toiveet	11	47,8
Satokauden vihannekset	10	43,5
Vihannesten monipuolinen käyttö kaikissa annoksissa	9	39,1
Uusien raaka-aineiden kokeilu	8	34,8
Trendit	3	13,0
Yhteensä	59	

7.3 Kurpitsan käytöstä heräviä ajatuksia ammattikeittiössä

Neljännessä kysymyksessä vastaajia pyydettiin valitsemaan vaihtoehtoista ne, jotka kuvaavat kurpitsan käytöstä syntyviä ajatuksia ammattikeittiöissä. Vaihtoehtoissa on kiinnitetty huomioita kurpitsan ominaisuuksiin, jotka voivat näyttää toteen kurpitsan käyttöön liittyviä tekijöitä. Vastausten perusteella voidaan muodostaa johtopäätöksiä niin rajoittavista kuin kurpitsan käyttöä edistävästä tekijöistä. Yhteensä vastaajia oli 23 ja vaihtoehtoista oli valittu yhteensä 37. Peräti 83 % vastanneista vakuutti kurpitsan olevan hyvä raaka-aine kasvisruokiin (taulukko 7). Reilu neljännes (26 %) vastanneista nostaa esiin kuorintahävikin merkityksen (taulukko 7). Vastaajista 9 % ilmoittaa, että kurpitsaa on harvoin saatavilla tukussa. Yhtä moni yhdistää kurpitsan etikäsäilöttyihin kurpitsoihin ja kuorimiseen vaadittavaan aikaan. Osaamisen puute on esimerkkinä siitä, että kaikki eivät käytä kurpitsaa raaka-aineena ruoanvalmistuksessa. (taulukko 7.)

Jotain muuta- kriteerin valinta osoittaa, että vastaajat tuovat esille lisää näkökantoja. Annettuja vastauksia olivat: Kurpitsa antaa kauniin värin annoksiin, mielenkiintoinen ja liian vähän käytetty raaka-aine, monipuolinen kylmissä ja lämpimissä ruuissa sekä raaka-ainetta käytetään mielellään ja esikäsitteily on helppoa.

TAULUKKO 7. Kurpitsan käytöstä heräviä ajatuksia ammattikeittiöissä prosentteina vastanneista

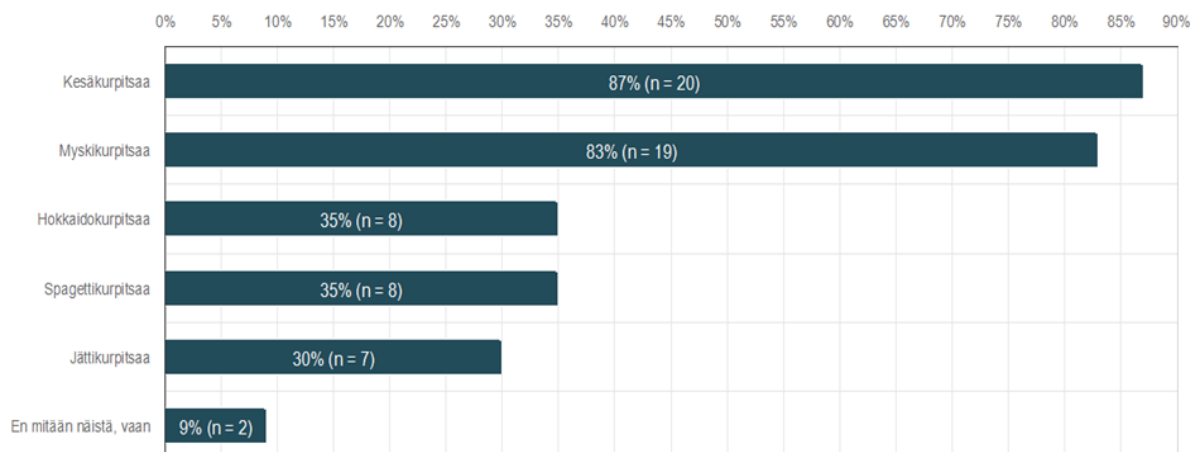
Ajatukset kurpitsan käytöstä ammattikeittiöissä		
	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n= 23)
Hyvä raaka-aine kasvisruokiin	19	82,6
Tukussa harvoin saatavilla oleva vihannes	2	8,7
Etikan makuiset säilykkeet	2	8,7
Esivalmistelu liian aikaa vievää	2	8,7
Kuorimishävikkiä syntyy paljon kuorinnan yhteydessä	6	26,1
Kurpitsaa ei osata käyttää	2	8,7
Jotain muita ajatuksia	4	17,4
Yhteensä	37	

7.4 Ammattikeittiöiden kiinnostuneisuus kurpitsan käyttöohjeista, käyttötavoista ja lajikkeiden eroista sekä mitä lajeja on jo käytetty

Viidennen kysymyksen avulla selvitettiin yleinen kiinnostuneisuus kurpitsan käyttöohjeita ja käyttötapoja sekä kurpitsalajikkeita kohtaan. Kaikki kyselyyn osallistuneista olivat vastanneet tähän kysymykseen. Kaikista vastanneista 75 % oli kiinnostunut kurpitsa-eroista. Lähes neljännes (26 %) vastanneista ilmoitti selkeästi, että ei ole kiinnostunut käyttöohjeista ja tavoista eikä myöskään lajiketietoudesta. Kysymys käsittelee varsin laaja-alaisesti kurpitsaa, sillä voitiin saada selville, miten syvästi kiinnostuneisuus kurpitsaa kohtaan oli. Kurpitsalajikkeiden erot ovat makumaailman hienostoa. Käyttötapojen avaamiseen ja ruokaohjeisiin voidaan sisällyttää eri kurpitsalajikkeita, ja tätä kautta voidaan lisätä lajiketietoutta.

Kyselyn kuudes kysymys johdattelee osallistujat vielä yksityiskohtaisempiin kysymyksiin. Kiinnostuneisuudesta siirrytään itse kurpitsalajien käyttöön. Vaihtoehdot kuvataan nimikkeillä, joita käytetään esimerkiksi Kespron tuotekuvastoissa tai samalla tapaa kuin tutkijan toimeksiantajan internet-sivuilla. Vaihtoehdoissa olivat kaikki kesä- ja talvikurpitsat, joita toimeksiantaja Tuoreverkko markkinoi.

Kaikki 23 kyselyyn osallistuneista olivat vastanneet kuudenteen kysymykseen, jossa kysytään viiden yleisesti saatavilla olevien kurpitsojen käytöstä. Vastaajat olivat valinneet 64 vaihtoehtoa. Luku osoittaa sen, että lähes kaikki (n=23) olivat valinneet kolme vaihtoehtoa eli heillä on kokemusta kolmesta eri kurpitsalajista ruokatuotannossa. Ehdottomasti eniten käytettyjä olivat kesäkurpitsat (87 %), mikä tarkoittaa, että 21 vastanneista ammattikeittiöistä käyttää kesäkurpitsaa. Lähes 85 % vastaajista olivat käyttäneet myskikurpitsasta eli 18 ammattikeittiötä. Sitä vastoin Hokkaido (35 %) -, spagetti (35 %) - ja jättikurpitsaa (30 %) olivat vähemmän käytettyjä, lähes kolmannes vastaajista totesi käyttäneensä näitä. Vastaustulokset toivat esille, että viidessä vastanneista ammattikeittiöistä on käytetty kaikkia vastausvaihtoehtojen olivia kurpitsoja. Vaihtoehtojen oli yksi avoin kysymys, jonka avulla oli mahdollista saada selville jokin ei luettelossa oleva kurpitsa. Vastaukset tässä toivat esille myös sen, jos vastaajat eivät käytä kurpitsaa. Tulokset olivat kahden vastaajan kohdalla, että he eivät käytä kurpitsoja. (kuva 13.)



KUVA 13. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 6. Mitä näistä kurpitsalajeista olet käyttänyt? (Laakkonen 2023)

7.5 Kurpitsan alkuperämaan merkitys raaka-aine valinnassa

Raaka-aineiden alkuperä- eli kasvatusmaa voivat vaikuttaa ostopäätökseen myös kurpitsan kohdalla. Teoriaosuudessa tuotiin esille kurpitsan yleisimmät tuotantomaat, muutama Suomeen kurpitsaa tuova maa sekä Suomessa olevien viljelijöiden ja viljelyalueiden määrät vuodesta 2014 aina vuoteen 2022. Seitsemännen kysymyksen tarkoitus oli selvittää, millä tavalla alkuperämaa vaikuttaa kurpitsavalinnoissa. Kaikki (n=23) kyselyyn osallistuneista olivat vastanneet tähän kysymykseen. Reilut puolet (52 %) vastanneista ostivat kotimaisia kurpitsoja, jos niitä on saatavilla. Raaka-ainevalinnoissa kotimaisuus ei ole kaikille vastanneille hankinta päätökseen vaikuttava tekijä, tätä todistaa se, että 39 % vastanneista alkuperämaalla ei ole merkitystä. Vastauksista oli nähtävissä, että kaksi vastaajista eivät käytä kurpitsaa missään muodossa.

7.6 Halloween-juhlan vaikutukset ja vuoden vihannes valinnan merkitys kurpitsan käyttöön

Tutkimuksessa oli otettu huomioon kaksi kurpitsan käyttöön mahdollisesti vaikuttavaa tekijää. USA:ssa juhlittu Halloween eli sadonkorjuujuhla, jota vastaa Suomessa Kekri-juhla on osoituksena juhlasta, joka perustuu kurpitsan käyttöön historiallisesti ja juhlan merkitykseen kurpitsan tunnettuuden lisääjänä. Vuoden 2022 syksyllä eräs kuopiolainen ravintola järjesti Halloween Brunch-tapahtuman ja vuoden 2020 sadonkorjuujuhlan merkeissä järjestetty kurpitsanäyttely Puijon tornin edustalla on osoitus siitä, että kurpitsan käyttöä ja tunnettavuutta halutaan lisätä ja kurpitsa nähdään mahdollisuutena liiketoiminnassa. Tutkimustuloksen perusteella voidaan todeta, että 23 vastaajasta kaikki olivat vastanneet kahdeksanteen kysymykseen. Ammattikeittiöiden vastaukset jakautuivat lähes tasan. Vajaa puolet vastaajista (43,5 %) suunnittelee järjestävän tapahtumia, joissa on tarjolla kurpitsaa. Tulokset osoittivat sen, että lähes kolmannes vastaajista (56,5 %) ei suunnittele erillistä syksytapahtumaa, jossa käytetään kurpitsaa.

7.7 Kuinka usein kesä- ja talvikurpitsoja käytetään, onko satokaudella ja vuoden vihannes valinnalla vaikutusta käyttöön

Kysymyksessä numero 12 tarkasteltiin satokaudenvihannesten kulutusta satokaudenaikana. Vastauksista voidaan tulkita, että vastanneista n. 65 % käyttää molempia kurpitsoja vuodenajasta riippumatta. Yhtä moni vastanneista käyttää kesäkurpitsoja satoaikana ja myös talvikurpitsoja. Vastanneista kaksi keittiötä ei käytä kesäkurpitsoja missään muodossa. Talvikurpitsoja sitä vastoin vain yksi keittiö ei käytä ollenkaan. (taulukko 8.)

TAULUKKO 8. Kuinka usein käytät kovakuorisia talvikurpitsoja ja pehmeäkuorisia kesäkurpitsoja ruoanlaitossa?

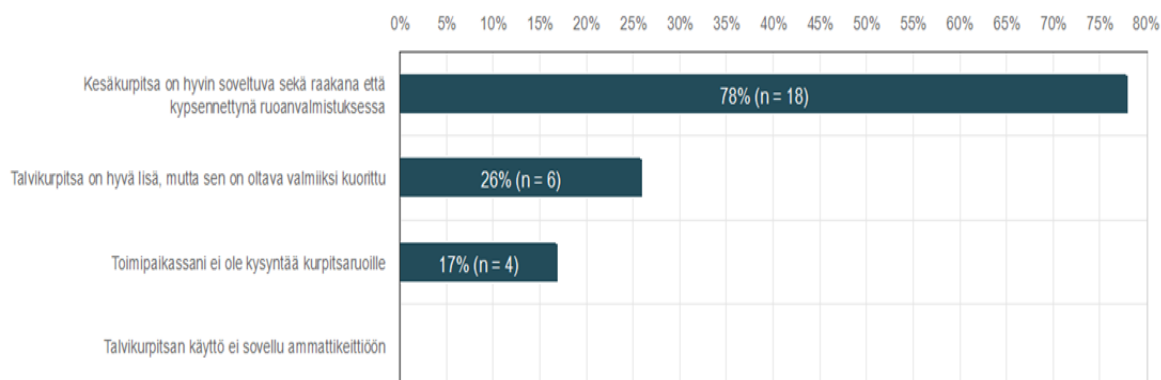
Kurpitsan käyttö satokautena ja muuna aikana		
	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Molempia kurpitsoja vuodenajasta riippumatta	15	65,2
Kesäkurpitsan satoaikana	9	39,1
Talvikurpitsan satoaikana	6	26,1
Kesäkurpitsaa ei missään muodossa	2	8,7
Talvikurpitsoja ei missään muodossa	1	4,3
Yhteensä	33	

Kotimaiset Kasvikset ry ja Puutarhaliitto ry valitsivat kurpitsan vuoden 2021 vihannekseksi. Yhdeksäs kysymys käsitteli vuoden vihannesvalintaa. Huomioitiinko valinta ammattikeittiöissä ja onko kyseisenä vuonna käytetty enemmän kurpitsaa. Tutkimustulokset osoittavat kurpitsan osalta sen, että valinnalla ei ole merkittävää vaikutusta käyttöön, sillä reilusti yli puolet (65,2 %) vastaajista on käyttänyt kurpitsaa säännöllisesti jo useita vuosia. Muutama ravintola (13 %) käytti sitä vastoin enemmän kurpitsaa vuonna 2021 ruoanlaitossa. Viidennes (22 %) vastaajista eivät käyttäneet kurpitsoja enempää vuoden vihannes valinnasta huolimatta.

7.8 Miten kurpitsa soveltuu ammattikeittiöiden ruokatuotantoon

Kesäkurpitsa pehmeän kuoren ansioista sen työstäminen on vaivatonta. Sitä vastoin talvikurpitsan käyttö voi olla työläämpää. Näiden erojen takia 10. kysymys käsitteli kurpitsan soveltuvuutta toimipaikkojen ruokatuotantoon.

Suurin osa vastanneista (78 %) toteaa kesäkurpitsan soveltuvan hyvin raakana sekä kypsennettynä ruoanvalmistukseen. Talvikurpitsan osalta mielipiteet jakoutuivat selvästi sillä lähes neljännes (26 %) vastaajista vakuuttavat, että talvikurpitsa on hyvä lisä, mutta sen pitää olla kuorittu. Vastauksista tulee ilmi, että kurpitsa ei sovellu raaka-aineena 17 % vastaajista, koska kurpitsaruuille ei ole kysyntää heidän toimipaikassaan. Kenenkään vastaajan mielestä talvikurpitsa ei sovellu ammattikeittiöön. (kuva 14.) Vaihtoehtoista oli eroteltu kesä- ja talvikurpitsaan liittyvät vaihtoehdot.



KUVA 14. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 10. Sovellettu kurpitsa toimipaikan ruokatuotantoon? (Laakkonen 2023)

7.9 Kokemuksia kurpitsaruokien valmistuksesta

Tutkimuskysymys numero 11 selvitti, sitä miten ja missä ravintola-alan toimipaikan työntekijät olivat valmistaneet kurpitsaruokia. Kyselyyn vastanneista 23 ravintolasta kaikki 23 olivat vastanneet tähän kysymykseen. Vastaaajat saivat valita useamman vaihtoehdon. Vastauksia kertyi 44, joka osoittaa, että lähes kaikki ovat valmistaneet kurpitsaruokia ainakin kahdessa eri yhteydessä. Vastanneista 70 % olivat oppineet käyttämään kurpitsaa työn ohella käyttäessään kurpitsaa raaka-aineena ruoka-annoksissa. Lähes puolet (48 %) vastaajista olivat saaneet oppia edellisessä työpaikassaan. Neljännes vastaajista (26 %) ilmoitti, että ravintola-alan opintojen aikana kurpitsa tuli tutuksi ja yhtä monelle (26 %) harjoittelujakson aikana. Ammattikeittiön työntekijöistä pieni osa (17 %) käytti kurpitsaa vain kotioiloissa. Tutkimuksessa kävi ilmi, että yhdellä vastaajista ei ole mitään kokemusta kurpitsan käytöstä. (taulukko 9.)

TAULUKKO 9. Kysymys 11. Kerro, missä olet valmistanut kurpitsaruokia?

Missä paikassa kyselyyn vastanneet ovat valmistanut kurpitsaruokia		
	vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Työnohella kurpitsaa sisältävien ruokien valmistus asiakkaille	16	69,6
Edellisessä työpaikassa on valmistettu	11	47,8
Ravintola-alan opintojen aikana	6	26,1
Opintojen aikaisessa harjoittelupaikassa	6	26,1
Vain käyttö kotioiloissa	4	17,4
Ei mitään kokemusta kurpitsan käytöstä	1	4,3
Yhteensä	44	

7.10 Kurpitsan jalostusaste ruoanvalmistuksessa

Tämän kysymyksen avulla voitiin saada näkemystä, millä tavalla prosessoituja tuotteita oli ollut jo käytössä. Vastausvaihtoehtojen avulla selvitettiin myös kokonaisen eli täysin käsittelemättömän kurpitsan osuutta. Avoimen kysymyksen vastauksista oli mahdollista saada uusia tuoteideoita ja kehittää sitä kautta toimeksiantajan tarjontaa ja vastata ammattikeittiöiden kysyntään. Vaihtoehtoista sai valita useamman.

Yli puolet (63,9 %) vastanneista käyttää kurpitsoja useammalla eri tavalla kuin yhdellä. Suurin osa (82,6 %) vastanneista ovat käyttäneet eniten kokonaisia ja kuorimattomia kurpitsoja. Kovakuorisia talvikurpitsoja valmiiksi paloitetuina tai raasteena ovat käyttäneet noin neljännes (26,1 %) vastanneista. Kesäkurpitsan osalta valmiiksi paloitetuna tai raasteena sitä on käytetty vain yhdessä vastanneiden keittiössä. Valmista kurpitsasosetta on käytetty kahden vastaajan keittiössä. Reilu 10 % (13 %) vastanneista käytti etikkasäilöttyjä eineksiä, yhtä monta vastanneista ei käytä missään muodossa. Kahden keittiön kohdalta jalostusaste oli pakastekuutio ja yksi keittiö perustelee jalostusasteen riippuvan reseptistä. (taulukko 10.)

TAULUKKO 10. Kysymys 13. Mikä on kurpitsan jalostusaste, kun käytät sitä raaka-aineena ruuanlaitossa?

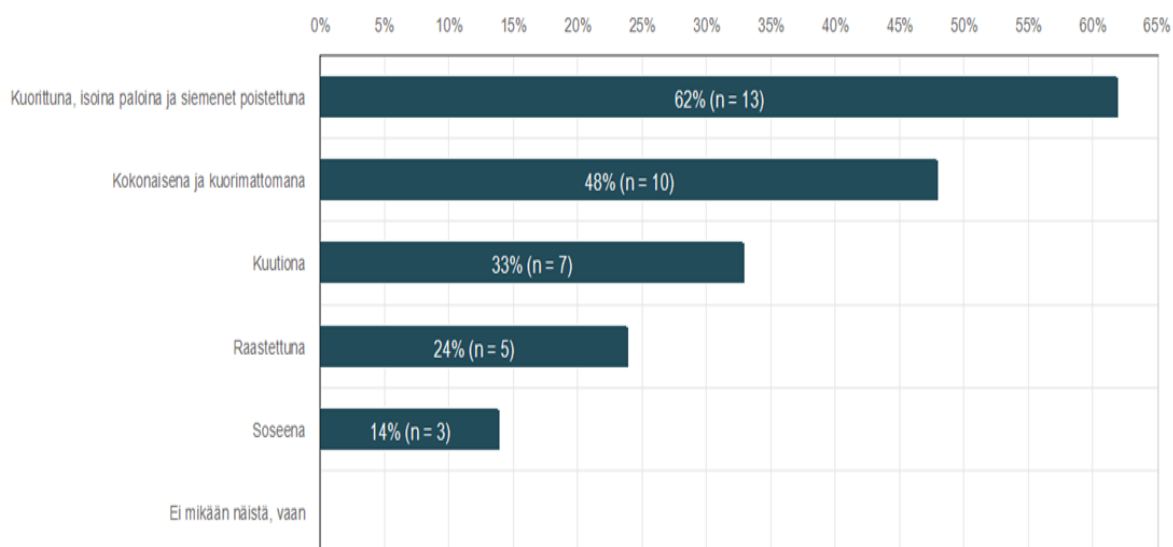
Kurpitsan jalostusaste		
	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Kokonainen ja kuorimaton kurpitsa	19	82,6
Kovakuorisia talvikurpitsoja valmiiksi paloitetuina tai raasteena	6	26,1
Etikkasäilöttyinä tuotteena	3	13,0
Ei missään muodossa	3	13,0
Valmiina kurpitsasoseena	2	8,7
Jotenkin muuten, miten	2	8,7
Pehmeäkuorisia kesäkurpitsoja valmiiksi paloitetuina tai raastettuna	1	4,3
Yhteensä	36	

7.11 Tulevaisuuden näkymät kurpitsan käytöstä ja vaatimukset prosessointi asteesta

Mitä suunnitelmia ammattikeittiöillä oli kurpitsan suhteen tulevaisuudessa. Vastaajia tähän kysymykseen numero 14 oli yhteensä 23 eli kaikki kyselyyn osallistuneet vastasivat. Reilut 40 % (43 %) aikovat käyttää kurpitsaa enemmän tulevaisuudessa. Sitä vastoin lähes puolet vastaajista eivät osaa sanoa, miten kurpitsan käyttö näkyy tulevaisuudessa. Vastaajista 10 % ei aio käyttää kurpitsaa sen enempää.

Kysymys oli kaksivaiheinen ja ne, jotka valitsivat kyllä vastauksen, saivat jatkokysymyksen. Jatkokysymysten tarkoitus oli selvittää, millä tavalla jatkojalostettu tai esivalmisteltu kurpitsa palvelisi käyttäjiä parhaiten. Vastauksista voi löytyä ideoita, joita toimeksiantaja voi käyttää hyödyksi tuotekehityksessään ja asiakaspalvelussaan, toteaa opinnäytetyöntekijä.

Vastausvaihtoehdoissa ei eroteltu kesä- ja talvikurpitsoja. Vastausvaihtoehdoista oli valittu 38, joten reilulla 80 % (82 %) vastanneista olivat valinneet kaksi erilaista jalostusastetta kurpitsasta, jotka palvelisivat heidän ruokatuotantaan. Reilusti yli puolet (62 %) halusivat kurpitsan olevan valmiiksi kuorittu, siemenet poistettuna ja paloitteluna. Lähes puolet (48 %) vastaajista toivoivat kurpitsojen olevan kokonaisia ja kuorimattomia. Kolmannes (33 %) vastanneista keittiöistä toivoivat, että kurpitsat olisivat valmiiksi kuutiona ja lähes yhtä monta (24 %) vastanneista halusivat tuotteen olevan raasteena. Valmiille kurpitsasoseelle vaikutti olevan tarvetta, sillä 14 % vastanneista kurpitsasose palvelisi heitä tuotteena. Avoin vastausvaihtoehto ei tuonut uusia tuotekehitysideoita. (kuva 12.)



KUVA 15. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 15. Millä tavalla esivalmisteltu kurpitsa palvelisi parhaiten ruokasuunnitelmaasi? (Laakkonen 2023)

7.12 Tulevaisuuden suunnitelmiin ei sisälly kurpitsaruokat, tähän vaikuttavat tekijät

Kysymyksen tarkoitus on selvittää, miksi vastaajat eivät suunnittele kurpitsan käytön lisäämistä. Vastauksen perusteella voidaan saada selville kurpitsan käyttöä rajoittavia tekijöitä, mutta yhtä hyvin myös tekijöitä, joihin voidaan vaikuttaa tuotekehityksen kautta.

Tämä kysymys oli kaksiosainen. Se oli rakennettu hyppykysymykseksi ja liittyi kysymysnumero 14. Vastaajan valitessa kysymysnumero 14 vastauksen ei tai ei osaa sanoa. Oli seuraava kysymys numero 16. Kysymyksen oli tarkoitus saada selville, miksi vastaaja ei halua käyttää kurpitsaa enempää tulevaisuudessa. Tässä kysymyksessä oli myös mahdollista valita useampi vaihtoehto. Vastaajia oli yhteensä 23. Viidesosa (22 %) vastaajista oli sitä mieltä, että voisivat käyttää kurpitsaa enemmän, jos sitä ei tarvitsisi kuoria. Esivalmisteluun kuluva aika oli liian pitkä neljällä vastaajista (17 %) ja saman verran vastaajista totesi, että kurpitsaa sisältävät annokset eivät lisää toimipaikan liikevaihtoa. Loogisena vaihtoehtona on jättää kurpitsa käyttämättä, kun toimipaikan asiakkaat eivät syö kurpitsaa, sillä 9 % vastaajista tuntevat kohderyhmänsä hyvin. Muita vaihtoehtoja syyksi siihen, että ei

aiota käyttää kurpitsaa tulevaisuudessa enempää olivat, koska kurpitsa on liian kallista, toimipaikassa ei osata tehdä maittavia kurpitsaruokia sekä kurpitsaa ei ole silloin saatavilla, kun siitä haluttaisiin tehdä ruokaa. Jokin muu syy kurpitsan käyttöä rajoittavana tekijänä olivat 35 % vastaajista seuraavat vastukset: saatavuus ympärivuotisesti on haastavaa ja vastauksista loput käyttävät jo tarpeeksi kurpitsaa. (taulukko 11.)

TAULUKKO 11. Kysymys 16. Kurpitsan käyttöä ei lisätä tulevaisuudessa ja syitä tähän päätökseen

Tulevaisuudessa et suunnittele kurpitsan käytön lisäämistä		
	Vastausten lukumäärä	% vastanneista (n=23)
Voisin käyttää enemmän talvikurpitsia, jos ei tarvitsisi kuoria	5	22
Esivalmistelu kestää liian kauan	4	17
Kurpitsaa sisältävät ruuat eivät lisää toimipaikkani liikevaihtoa	4	17
Asiakkaani eivät syö kurpitsaruokia	2	9
Liian kallis raaka-aine	1	4
En osaa tehdä maukkaita kurpitsaruokia	1	4
Kurpitsaa ei ole silloin saatavilla, kun haluaisin käyttää niitä	1	4
Jokin muu syy	8	35
Yhteensä	26	

7.13 Voiko kurpitsan korvata vai voiko kurpitsa korvata jonkin toisen vihanneksen

Talvikurpitsan hedelmälihan väri on yleisimmin luonnostaan oranssi, kesäkurpitsan vaalea, pehmeä ja melko neutraali maultaan. Käyttömahdollisuudet ovat moninaiset. Raaka-aineesta voi tehdä keittoa, paahdettuja uunivihanneksia, käyttää salaattiaineksena raakana tai paahdettuna, erilaisten tahnojen aineksena ja yhtä hyvin kurpitsaranskalaisten valmistukseen. Tutkimuksen viimeisessä kysymyksessä halutaan vastaajien valitsevan ennakkoon valituista vihanneksista ne, jotka voidaan heidän mielestään korvata kurpitsalla. Vastausvaihtoehtoina olivat bataatti, banaani, maissi ja soijapavut ja kysymysasettelussa oli painotettu mitkä näistä ulkomaalaisista vihanneksista voisi korvata kotimaisella kurpitsalla. Lähes kaikki (95,7 %) vastaajista olivat vakuuttuneita, että bataatin voi korvata kurpitsalla, viidennes (21,7 %) vastaajista voisi korvata maissin kurpitsalla. Prosentuaalisesti vajaat 10 % (8,7 %) voisi korvata soijapavut kurpitsalla.

7.14 Tutkimuksen luotettavuus

Jokaiseen opinnäytetyöhön kuuluu luotettavuustarkastelu. Luotettavuuskysymykset otetaan huomioon jo suunnitteluvaiheessa eli osana tutkimusasetelman kokonaisuutta. Tutkimusasetelmassa suunnitellaan, mistä saadaan luotettavaa tietoa, jonka avulla tähdätään totuudenmukaiseen, luotettavaan, laadukkaaseen ja uskottavaan tutkimustulokseen. Luotettavuutta tarkastellaan kahden käsitteen avulla reliabiliteetti ja validiteetti. (Kananen 2019, 31.)

Validiteetti eli pätevyys on oikeiden asioiden tutkimista. Tutkimuksen ongelma pitää määritellä oikein, jolloin voidaan tutkia oikeita asioita. Kerättyä aineistoa pitää olla riittävästi, sen pitää olla aitoa, jotta tutkimustulosten pohjalta tehdyt johtopäätökset ovat oikeita. Validiteetti pitää sisällään sisäisen ja ulkoisen validiteetin. (Kananen 2019, 31.)

Ulkoisella validiteetilla tarkoitetaan tulosten yleistettävyyttä eli miten tulokset toistuvat tai pitävät paikkansa käytännössä toisin sanoen tutkimuksen ulkopuolella. (Kananen 2019, 31). Tutkija yleistää tämän teorian pohjalta, että kurpitsaan käyttöön liittyvät tekijät tulevat esiin myös muualla Suomen ammattikeittiöissä, koska kurpitsa on yhtä laitta kurpitsa, jossakin toisessa keittiössä.

Sisäinen validiteetti tarkoittaa syy-seuraussuhdetta. Tutkijan on näytettävä esittämänsä väitteet oikeiksi ja myös perustella ratkaisunsa. Määrällinen tutkimus koostuu käsitteitä, asioiden nimistä, jotka kytketään käytännön ilmiöön. Sisältövaliditeetin tarkoitus on mitata sitä, kuinka hyvin käsitteen määrittelyn jälkeen laadittu mittari tavoittaa todellisen mittavan asian tai muuttujan käsitteen. (Kananen 2015, 345. Vilka (2021, 193) täsmentää opinnäytetyön pätevyyttä tarkastelemalla sitä, miten hyvin tutkija on onnistunut purkamaan teoreettiset käsitteet empiiriselle tasolle.

Kurpitsatutkimuksen kysymyksiä tutkija tulkitsee kysyessään raaka-aineen valintaan vaikuttavista tekijöistä. Teoreettiset käsitteet kuten hinta, saatavuus, tietämys tuotteesta ja itse tuote perustuvat 4 P malliin ja näillä käsitteillä voidaan osoittaa, että tässä tutkimuksessa mitataan oikeita asioita

Kananen toteaa (2015, 282) että tutkimuksen tulosten luotettavuus on riippuvainen siitä, että onko populaatio ja otantamenetelmä määritelty oikein. Aineistonkeruun onnistumisen kuvaus ja vastaus-ten lukumäärä, mutta myös lukumäärä ei vastanneista, lisää opinnäytetyön luotettavuutta.

Tutkimusotteen ollessa määrällinen sen tutkimustulokset analysoitiin käyttämällä tilasto-ohjelmaa ja aineisto tiivistettiin. Kohderyhmäksi eli populaatioksi valittiin ammattikeittiöt, koska he ovat lähes päivittäin tekemisissä erilaisten raaka-aineiden kanssa ja tässä tutkimuksessa kysymykset koskivat kurpitsan käyttöä. Aineistonkeruun menetelmänä käytettiin sähköpostikyselyä, joka lähetettiin ammattikeittiölle. Kyselyn alussa oli saatekirje (liite 7), joka kannustaa vastaamaan kyselyyn.

Tutkimukseen valitun kohderyhmän on oltava sopiva ja otoksen koko pitää olla riittävän suuri, jotta tulokset voidaan yleistää populaatiossa eli kohderyhmässä. (Kananen 2015, 350). Kurpitsatutkimuksessa populaatio kooksi muodostui 103 ammattikeittiötä, näiltä kaikilta oli yhteystiedot saatavilla. Populaation ollessa näin pieni sähköpostikysely lähetettiin kaikille. Kyselylomakkeeseen vastasivat 23 ammattikeittiötä, prosentuaalisesti osuus oli 22 %, tarkoittaa tämä sitä, että 78 % ei ole vastannut

kyselyyn. Tästä voidaan päätellä, että vastauskato oli suuri ja ulkoinen validiteetti on heikko (Kananen, 350). Alhaisen vastausprosentin takia tutkimuksen luotettavuus on tilastollisesti alhainen (Kananen 2015, 216).

Reliabiliteetti, jolla tarkoitetaan tulosten pysyvyyttä. Siinä tapauksessa että, tutkimus toistetaan, saadaan samat tulokset. Uusintamittaus vahvistaa näin ollen ensimmäisen tutkimuksen tulokset. Uusintamittaus ei takaa välttämättä reliabiliteettia, sillä ilmiö voi muuttua. Tutkimus itsessään voi vaikuttaa tutkimustuloksiin. Tutkimustulokset ovat luotettavia siinä ajassa ja paikassa, tällä tarkoitetaan sitä, että tuloksia ei voi siirtää toiseen yhteiskuntaan tai aikaan, näin Heikkilä toteaa (2004, 30).

Jokaiseen mittaukseen liittyy virhemahdollisuus, jotka tutkija ei voi tietää etukäteen. Tutkija toteaa, että kurpitsan kohdalla virhemahdollisuus voi muodostua vastaajan tietopohjasta kurpitsasta, vuorokauden ajasta tai esimerkiksi työpäivän aikana tapahtuneista tekijöistä. Luotettavuus voi kärsiä satunnaisvirheiden takia. Näin on, jos kysymyksen ymmärretään eri tavalla kuin tutkija, vastauksen voi merkitä väärin tai tutkija on tehnyt virheitä tallentaessa tai kyselylomaketta laatiessa. (Vilkkä 2015, 194.)

Tutkimustuloksia tarkastellessaan tutkija oli huomannut, kuinka kysymysten 14, 15, 16, joissa kysyttiin kurpitsan käytöstä tulevaisuudessa, millä tavalla esivalmisteltu kurpitsa palvelisi keittiötä parhaiten. Siinä tapauksessa, jos vastaajan keittiössä halutaan käyttää enemmän tulevaisuudessa, olivat seuraavan kysymysten numero 15 vaihtoehtoina eri tavalla esivalmistettuja kurpitsoja, esimerkiksi kuutioina kuutioita tai raasteena. Tämän jälkeen oli tarkoitus, että vastaaja siirretään suoraan viimeiseen kysymykseen. Näin ei kuitenkaan tapahtunut, vaan vastaaja joutui vastaamaan kysymykseen, miksi ei suunnittele käyttävän lisää kurpitsoja. Vastauksen ollessa- en osaa sanoa- oli lomake johtanut vastaajan kysymykseen 15 eli vastaamaan, miksi ei suunnittele käyttävän kurpitsaa enemmän tulevaisuudessa. Tutkijan on todettava, että hänen suunnittelema hyppysääntö ei ollut toiminut, vaikka lomaketta oli testattu etukäteen. Näiden satunnaisvirheiden takia on seurauksena tulkin- tavierheitä kysymyksissä. Lisäksi tutkijaa selvittää, että kurpitsankyselyä ei voida toistaa esimerkiksi Pohjois-Amerikassa, koska kurpitsan käytöstä on jo pitkä historiallinen tausta sekä Halloween on va- kiintunut tapahtuma syksyllä. Samaan johtopäätökseen voidaan tulla kurpitsan käytöstä tehdyn tilas- tiedon perusteella vuodelta 2016 Saksassa (Destatis 2023).

8 JOHTOPÄÄTÖKSET JA YHTEENVETO

Tutkimuksen tavoitteena oli esitellä Suomessa viljeltävien kurpitsalajit ja tutkia niiden käyttöä paikallisessa ammattikeittiöissä. Kurkkukasvienheimoon kuuluvat Cucurbita- suvun edustajat kesä- ja talvikurpitsat lajit esiteltiin tutkimuksen teoriaosuudessa. Hyvän lähdeaineiston ansiosta lajien esittelyssä onnistuttiin hyvin. Aineiston keruumenetelmäksi oli valittu sähköinen kyselylomake. Tutkimuskohteenä valita oli käytännönläheinen sekä raaka-ainelähtöinen, koska siinä tutkittiin kurpitsan käyttö Kuopion ammattikeittiöissä.

Tutkimuskysymysten avulla pyrittiin selvittämään kurpitsan käytön tämänhetkinen tila. Yhtä tärkeä tutkimus aihe oli selvittää käyttöön liittyviä haasteita ja käyttöä rajoittavia tekijöitä ruokatuotannossa. Keskeisenä tavoitteena oli kysyä toimipaikkojen toiveita, millä tavalla prosessoitu kurpitsa palvelusi parhaiten ammattikeittiöitä ja yleinen kiinnostuneisuus kurpitsan käyttöön nyt ja tulevaisuudessa.

Kurpitsa nähtiin yhtenä potentiaalisena kasviksena, raaka-aineena ruokalistasuunnittelussa ja edistämässä uusia pohjoismaisia ruokasuosituksia, joissa kasvien käyttöä halutaan lisätä edelleen. Tutkimustulosten perusteella osoitetaan, että kiinnostus kurpitsaa kohtaan on ja suunnitelmat käyttää sitä tulevaisuudessa tulivat myös ilmi. Tuloksista saatujen vastausten perusteella on huomattavissa, että esivalmisteltuja kurpitsoja on jo käytetty ja niille vaikuttaa olevan kysyntää ja tarvetta. Kesäkurpitsan osalta on tulkittavissa, että pehmeän kuoren takia on sen työstäminen helpompaa, joten valmiiden raasteiden tai kuutioiden tarve näyttää olevan vähäisempi.

Tulokset vakuuttivat, että esivalmisteltu ja jatkojalostettu kurpitsa oli sitä käyttävien asiakkaiden toivelistalla. Vastanneista reilut 60 % toivoivat kurpitsojen olevan valmiiksi kuorittuja, paloiteltuja ja siemenet poistettuina. Lisäksi vastaajista 22 % toisin sanoen tähän kyselyyn vastanneista viisi keittiötä, voisi käyttää enemmän, jos kurpitsaa ei tarvitsisi kuoria. Raasteet, kuutiot, soseet ja pakasteet olivat myös toivottuja jalostusasteita kurpitsalle.

Bataatin korvaaminen kurpitsalla vaikutti olevan hyväksyttävissä, sillä lähes 95 % vastanneista voivat korvata bataatin kurpitsalla. Tästä tuloksesta voi päätellä, että oranssi väri ruokiin voidaan saavuttaa kurpitsalla. Kurpitsan viljely onnistuu Suomessa, mutta bataatin viljely ei, joten kurpitsanviljelijöiden tuotannolle vaikuttaisi olevan kysyntää

Tutkimukseni tuloksista voi päätellä, joka tosin keskittyi vain kesä- ja talvikurpitsaa käyttöön kuopiolaisissa ammattikeittiöissä, että kurpitsoja on käytetty ja käytetään jatkossakin. Vastaajista 75 % oli kiinnostuneita kurpitsalajeista, lajikkeista ja ruokaohjeista. Tämän perusteella kurpitsoja käsittelevään ohjekirjaan, jossa käsitellään kurpitsoja laji- ja jopa lajiketason, vaikuttaa olevan kiinnostusta ja tarvetta ammattikeittiöiden piirissä.

Ilmastoruokaohjelman tarkoitus on esitellä tulevaisuuden ruokalautanen. Suurimman osan lautasta pitäisi täyttää sesongin mukaiset kasvikset ja kalaa sisältävät ruuat. Kesäkurpitsan satokausi alkaa kesäkuussa ja talvikurpitsat valmistuvat käyttöön syyskuussa. Kotimaisen talvikurpitsan satokausi jatkuu aina marras- joulukuulle asti ja hyvissä varasto-olosuhteissa vielä pitemmälle. Pääasiallisesti

kurpitsat kuuluvat syksysesongin kasviksiin. Tuontikurpitsan avulla ja ansiosta niitä voi käyttää ympärivuotisesti. Tutkimuksen tulokset osoittivat, että 65 % vastanneista käyttävät kesä- ja talvikurpitsoja ympärivuotisesti. Satokauden vihannesten merkitys ruokatuotannossa oli lähes puolelle vastanneista keittiöistä tärkeä valintakriteeri ja kotimaisten kurpitsojen käyttö oli reilulle puolelle vastanneista tärkeää. Johtopäätöksenä voidaan tulkita, että kurpitsuille on käyttöä ja hyvissä varasto-olosuhteissa voidaan myyntikautta jatkaa.

Tutkimuskysymysten perusteella asetettiin suuntaa antava hypoteesi. Siinä väitettiin, että ”Kuuritut ja paloitetut talvikurpitsan lisäävät talvikurpitsojen käyttöä”. Tulosten perusteella hypoteesi piti paikkansa, koska kuori todettiin rajoittavan kurpitsan käyttöä ja jalostusasteeksi toivottiin kuorittuja ja valmiiksi paloitetuja kurpitsoja.

Kurpitsan käyttöön liittyvinä haasteina ja rajoittavina tekijöinä ammattikeittiöt näkivät talvikurpitsojen paksun kuoren, saatavuuden ympärivuotisesti, kuorimiseen vaadittavan ajan, kuorintahävikki, raaka-aineen tuntemuksen vähäisyyden, joten ruoka-annoksen herkullisuus kärsii. Kurpitsaruokien tarjoaminen ei lisää toimipaikan liikevaihtoa, oli myös este ja syy olla käyttämättä kurpitsaa raaka-aineena. Toimipaikan asiakkaat eivät syö kurpitsaruokia on tulkittavissa, että näille ruuille ei ole kysyntää, joten niitä ei kannata tehdä. Kurpitsan hinta oli myös käyttöä rajoittava tekijä.

Yhteenvedon tutkimusten tuloksista voidaan tehdä johtopäätös, että talvikurpitsojen kuori vaikutti olevan yksi syy, mikä rajoittaa paksukuoristen kurpitsojen käyttöä. Kansainväliset tutkimustulokset osoittavat, että Hokkaido kurpitsan käyttö on mahdollista kuorimattomana. Hokkaido kurpitsan osalta olisi hyödyllistä tehdä Suomessa jatkotutkimuksia, jotta voitaisiin luoda uskottavuutta sen käyttömahdollisuuksista kuorellisena. Jatkotutkimukset kurpitsan sivuvirtojen kuten kuoren osalta ja kotimaisen tuotannon korostaminen sekä lajiketuntemuksen lisääminen voivat olla hyödyksi ammattikeittiöille ja tutkimuksen toimeksiantajalle. Lisäyksenä tähän on lajiketuntemuksen tärkeys ja kotimaisen tuotannon julkituominen.

9 POHDINTA

Opinnäytetyöni tutkimuskohde, kesä- ja talvikurpitsat raaka-aineena ammattikeittiöissä, on ollut minulle myös tutkimusmatka kurkkukasvien heimoon kasvitieteellisesti. Rajasin aineiston käsittelevän kesä- ja talvikurpitsoja, Cucurbita suvun lajeja. Monille tutut kasvit kuten vesimeloni, salaattikurkku, suolakurkut ja hunajamelonit kuuluvat tähän kurkkukasvien heimoon, mutta niitä käytetään jo runsaasti ammattikeittiöissä, niin kokonaisena kuin valmiiksi esivalmistettuina. Mielestäni oli hyödyllisempää tutkia vähemmän käytettyä raaka-aineita. Tietämykseni kasvitieteellisistä taustoista laajeni huomattavasti ainetta käsittelevistä kirjoista, viljelystä tehdyistä YouTube-videomateriaaleista ja viljelijöiden haastatteluista saksalaisen television lähetyksissä, lehtiartikkeleista ja oman vierailun ansiosta maailman suurimmassa kurpitsanäyttelyssä mukaan lukien vierailu kahdella elämystilalla, joiden toiminta perustuu vihannesten viljelyyn ja niitä käyttäen raaka-aineena sesongin mukaisesti tilan keittiön ruokatuotannossa sekä myynnissä kokonaisena asiakkaille.

Kurpitsa on käyttötarkoituksiltaan monimuotoinen raaka-aine syyskesäsesongin ruokiin. Opinnäytetyöni kyselylomakkeessa nousi myös esiin kurpitsan saatavuuden haasteellisuus ympärivuotisesti. Saatavuusongelmat ympärivuotisesti olivat este käyttää kurpitsaa enemmän. Erityisesti satokauden vihannesten korostaminen ruokatuotannossa on mielestäni kestävä kehitystä ja näiden kasvien käyttö tulisi ottaa enemmän huomioon ruokalistasuunnittelussa. Ajatus siitä, että kaikkea ei tarvitse olla aina saatavilla perustuu kestävään kehitykseen. Pakasteena säilötyjen kasvien käyttö on suositeltavaa, koska säilönnän ansiosta voidaan satokautta pidentää ja kasviksia ei tarvitse jättää pellolle.

Kootessani kurpitsoihin liittyvää materiaalia, oli kriittinen suhtautuminen aineiston sisältöön koko työn ajan pidettävässä mielessä. Lehtosen ja Uusivirran (2012, 28) tekemän uusien vihannesten markkinointiin liittyvän tutkimuksen tulokset ja siihen valittujen vihannesten osuus, oli mielenkiitoinen lisä. Kyselylomakkeen kysymysten joukossa oli kesä-, koriste- ja talvikurpitsojen käyttöön ja kiinnostukseen liittyviä kysymyksiä. Talvikurpitsat olivat sisällytetty ”muut kurpitsat” ryhmään, johon luettiin mukaan öljysiemenkurpitsa, säilöntäkurpitsa ja myskikurpitsa. Mielestäni ei ole perusteltua käyttää öljysiemenkurpitsaa tutkimuksessa, jossa on kohderyhmänä vähittäiskaupat, ravintolat ja laitoskeittiöt. Perustelen tämän sillä, että öljykurpitsan arvo, maku- ja ravintoarvot perustuvat sen kuorettomiin siemeniin ja niistä tehtyyn öljyyn. Hedelmäliha eli malto ei ole maukas toisin sanoen jalostustyö on keskittynyt siementen ominaisuuksiin, ei hedelmälihan makuominaisuuksien tai ravintoarvojen kehittämiseen. Käytettäessä tämän lajikkeen hedelmälihaa paljon ruokatuotannossa, ei saavuteta parasta mahdollista makuelämystä tai käyttökokemuksia talvikurpitsan mausta. Tutkimuksessa tuli esille, että kiinnostusta talvikurpitsoja ja erityisesti kesäkurpitsoja kohtaan on olemassa. Talvikurpitsa ja koristekurpitsat miellettiin sesonkikasviksiksi (Lehtonen ym. 2012, 36). Tässä yhteydessä haluan korostaa sitä, että tutkimus on vuodelta 2012. Kurpitsan viljelijöiden määrä ja viljelypinta-ala on kasvanut huomattavasti vuodesta 2014 alkaen. Mielestäni syy tähän on kysynnän kasvu.

Mielestäni on tarpeellista tehdä kurpitsan kuoreen liittyviä jatkotutkimuksia erityisesti Hokkaido kurpitsan kuoresta. Ennen kuin ammattikeittiöt vakuuttavat talvikurpitsojen soveltuvuudesta ammattikeittiöiden raaka-aineeksi, olisi mielekäästä ottaa niitä jo raaka-aineeksi ruokalistasuunnitteluun ja käyttää näkyvämmiin sesongin aikaisena vihanneksena. Lähtuottajien mukaan ottamista esimerkiksi

keittiöiden järjestämiin teemaviikkoihin olisi kestävän kehityksen mukaista. Olen vakuuttunut siitä, että jos kurpitsaan liittyviä informatiivisia näyttelyitä rakennetaan yhdistettynä ammattikeittiöiden toimintaan, voidaan kurpitsaruokien menekkiä ja kysyntää kasvattaa. Kurpitsalajikkeiden erot ovat makumaailman hienosäätöä. Käyttötapojen avaamiseen ja ruokaohjeisiin voidaan sisällyttää eri kurpitsalajikkeita, ja tätä kautta voidaan lisätä lajiketietoutta. Kurpitsalajiketietoutta voidaan tutkijan mielestä verrata viinien lajiketietouteen. Jokainen viinilajike tunnustetaan sen ominaismaustaan, sillä jokainen lajike maistuu erilaiselta. Joskin makujen ja aromien tunnistaminen on oppimisen tulos.

Taustaselvityksessä selvisi myös, että kurpitsaa tuodaan Suomeen isoja määriä Keski-Euroopasta ja Suomessa myydyistä säilykkeistä huomattava osa valmistetaan Virossa. Kesäkurpitsan viljely on vähentynyt vuosien varrella, mutta talvikurpitsan viljelyala on lisääntymään päin. Nämä tulokset ovat minulle osoitus, että etenkin talvikurpitsalle on kysyntää. Rannikon puutarhan myönteinen asenne kurpitsanviljelyyn ja sen näkyvyyden kasvattaminen kurpitsaviikolla on herättänyt laaja-alaisen kiinnostuksen kurpitsaa kohtaa myös ammattikeittiöissä.

Huomiota herättävää on se, että tutkimus on edennyt hitaasti. Syynä tähän on työssäkäynti opiskelun ohessa. Koronavuoden 2020 kesäansioden poisjääminen ja vuoden 2021 kesäkuukausien aikana suoritettu syventävä harjoittelu Kuopiossa ja Berliinissä rajoittivat ajankäyttöä. Berliinistä käsin oli tosin edullista tutustua lähellä olevaan maatalous- ja tapahtumayritykseen. Heidän informatiivinen kurpitsoiden myyntipiste esittelytauluineen ja sesonkiruokien tarjonta kurpitsasta oli minulle paluu 2000-luvun alkuun, koska tässä vierailukohteessa löysin jo silloin ensimmäiset amerikkalaiset valko-kuoriset kurpitsalajikkeet.

Olenko onnistunut työssäni? Olen koonnut kurpitsasta teoreettista tietoa, etsinyt kansainvälisiä tutkimuksia ja kääntänyt kurpitsakirjojen sisältöä. Tiedon hankinnan ohella olen ostanut erilaisia kurpitsoja ja tuonut niitä myös mukanani Saksasta. Ainakin tiedon hankinnassa ja kokeiluissa olen onnistunut. Kirjoitusvaiheen venyminen ja kyselyn alhainen vastausprosentti eivät vastaa minun mielikuvaani onnistuneesta työstä.

Olen kiitollinen niistä kansalaisopiston kursseista ja tilaisuuksista, joissa sain tehdä kurpitsasta ruokia, vaikka niitä ei käytetty lähdeaineistoina. Keskusteluhetki pohjoissavolaisen kurpitsaharrastelija pariskunnan kanssa ja vierailu Joensuussa Tuoreverkon sopimusviljelijän tilalla sekä elämysmaatilalla Berliinin lähellä mukaan lukien maailman suurin kurpitsanäyttely Ludwigsburgissa ovat kannustaneet minua opinnäytetyössäni. Muutama keskustelu kurpitsanviljelijöiden kanssa ovat todistaneen sen, että viljelyä Suomessa on olemassa. Toivoisin, että viljelijät ottavat haasteita vastaan, ja kokeilevat esimerkiksi jättikurpitsoihin kuuluvia lajikkeita, jotka ovat Suomen olosuhteisiin kasvukauden osalta sopivia kuten esimerkiksi Banana, Buttercup, Hubbards, Delicious ja Buttercup ryhmien lajikkeet. Cucurbita pepo lajiin kuuluvista talvikurpitsaista Acorn- ryhmän lajikkeet ja Delicata, jota amerikkalaiset nimittävät bataatiksi, koska se on verrattavissa bataatin makuun, ovat myös kokeilemisen arvoisia. Pienet Mini- Halloween ja pienet värikkäät Sweet Dumpling ja Puccini lajikkeet koristeellisen ulkomuotonsa ja viljelyajan suhteen ovat suositeltavia talvikurpitsoja lajikekokeiluun. Pieniä kurpitsoja voi työstää kätevästi ja soveltaa ruoka-annoksiin. Kurpitsojen osalta lajikemerkinnät voisivat lisätä kysyntää ja ammattikeittiöiden lajiketuntemusta.

LÄHTEET

- Brancucci, Michel & Bänziger, Erica 2000. Das große Buch von Kürbis. Küttigen: Midena & Fona Verlag GmbH.
- Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula 2008. Tutki ja Kirjoita. 13. painos. Helsinki: Tammi.
- Haveri, Hanna, Soissalo, Soili & Voutilainen, Eeva 2023. Planetaarinen ruokavalio & elämäntapa. 1. Painos. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim.
- Iljäs, Tuija & Välimäki, Maija-Liisa 2005. Tunne elintarvikkeet. Helsinki: Otava.
- Kananen, Jorma 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Jyväskylä: Suomen Yliopistopaino Oy.
- Kananen, Jorma 2019. Opinnäytetyön ja pro gradun pikaopas. Jyväskylä: Suomen Yliopistopaino Oy.
- Lampi, Raija, Laurila, Anelma & Pekkala, Marja Leena 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. Painos. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.
- Lindfors, Marja 2004. Kurpitsa. Helsinki: Tammi.
- Löytäjä, Janne & Korteso, Katleena 2015. Asiakaskokemus. 3. painos. Vantaa: Hansaprint Oy.
- Pankakoski, Antero 1990. Puutarhurin kasvioppi. Helsinki: Valtion painatuskeskus.
- Schneebeli-Morrell, Deborah 2010. Kasvimaa ruukuissa. Hämeenlinna: Karisto.
- Tsubaki, Rosemarie, 2011. Pehr Kalm suomalainen Amerikan löytäjä. Suomentanut Anot Leikola. Helsinki: Hakapaino.
- Voutilainen, Eeva, Soissalo, Soili & Elorinne, Anna-Liisa 2019. Kasvisruokaa viisaasti. 1. Painos. Helsinki: Kustannus Oy Duodecim.
- Vuotilainen, Eeva, Fogelholm, Mikael & Mutanen, Marja 2015. Ravitsemustaito. Helsinki: Sanoma Pro.
- Wehner, C. Todd, Naegele, P. Rachel, Myers, R. James, Dhillon, P. S Narinder & Crosby, Kevin 2020. Cucurbits. 2. Painos. Glasgow: UKby Bell & Bain Ltd.

VERKKOJULKAISUT

- Aarlahti, Säde 2021. Kasvattaisitko tänä vuonna lavapumppuja vai zucchineja? - Kurpitsojen lajikirjo on mahtava. Verkkojulkaisu. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/mielipide/3c0255a3-c8ae-58b8-85a1-16b0b32abc2e>. Viitattu 12.11.2023.
- American botanical council, ABC 2023. Food as Medicine Update Pumpkin (Cucurbita pepo, Cucurbitaceae). Verkkojulkaisu. <https://www.herbalgram.org/resources/herbalegram/volumes/volume-16/number-10-october/food-as-medicine-update-pumpkin/food-as-medicine-update-pumpkin/>. Viitattu 3.11.2023.
- Apell, Pirjo 2022. Ilmastoruoka 2018–2022. Ilmastokestävä kasvisruoka -kampanja. Yksityinen sähköposti 19.10.2022. Viestin saaja: Minna Laakkonen.

- Bognar, Antal 2006. Ernährungs-Umschau 53(6), 305–308. Nährwert- und Vitamingehalte ausgewählter Winterkürbissorten. Verkkajulkaisu. https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2006/08_06/EU08_305_308.pdf. Viitattu 19.10.2023.
- Bundeszentrum für Landwirtschaft und Ernährung 2023. Kürbisse: Gesund essen. Kalorienarm und nährstoffreich. Verkkajulkaisu. <https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/kuerbisse/kuerbisse-gesund-essen/>. Viitattu 23.10.2023.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung 2023. Kürbis- Lebensmittel-Infoblatt. Verkkajulkaisu. <https://www.ble-medien-service.de/kuerbis-lebensmittel-infoblatt.html>. Viitattu 19.10.2023.
- Christensen, Mark 2023. Bill of Rights Institut 2023. Columbian Exchange. Verkkajulkaisu. <https://billofrightsinstitute.org/essays/columbian-exchange>. Viitattu 2.7.2023.
- Destatis, Statistisches Bundesamt 2023. Rekordernte: 19 100 Tonnen Speisekürbisse im Jahr 2021 in Deutschland geerntet. Verkkajulkaisu. https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/Zahl-der-Woche/2022/PD22_41_p002.html. Viitattu 18.10.2023.
- Ekholm, Thea 2019. Suomalaiset syövät valtaosan virolaisista kurpitsatuotteista. Helsingin Uutiset 11.10.2019.
- Ferriol, María, Picó, Belén 2008. Pumpkin and Winter Squash. Verkkajulkaisu. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-0-387-30443-4_10. Verkkajulkaisu. Viitattu 4.11.2023.
- Fineli 2023. Elintarvikkeet. Kurpitsa. Verkkajulkaisu. <https://fineli.fi/fineli/fi/elintarvikkeet/350>. Viitattu 25.10.2023.
- Fineli 2023. Elintarvikkeet. Kurpitsansiemen. Verkkajulkaisu. <https://fineli.fi/fineli/fi/elintarvikkeet/31211>. Viitattu 25.10.2023.
- Foodin 2023. Kurpitsansiemenjauho. Verkkajulkaisu. <https://foodin.fi/tuote/kurpitsansiemenjauho-luomu-400g/>. Viitattu 19.9.2023.
- Halloweenin viettoon kotimaisin kurpitsoin 2015. Puutarha Sanomat 9/2015, 10.
- Hautio, Minna & Lindholm, Arto 2021. Opetusmateriaali. Ennalta nähtyjä tulevaisuuksia- ”Trenditiistai-blogisarja” osa 1. Verkkajulkaisu. Julkaistu 16.02.2021. <https://www.humak.fi/blogit/ennalta-nahtyja-tulevaisuuksia/>. Viitattu 23.10.2023.
- Hiltunen, Elina 2020. Jokaisen päivän pitäisi olla tulevaisuuspäivä. Verkkajulkaisu. Bonfire.fi. <https://bonfire.fi/jokaisen-paivan-pitaisi-olla-tulevaisuuspaiiva/>. Viitattu 23.10.2023.
- Hollsten, Laura 2015. Journal. Pehr Kalmin Amerikan-matka globaalien ympäristöhistorian näkökulmasta. Verkkajulkaisu. <https://www.google.fi/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwj5iYu-GxYSCAxVJVPEDHfdEDU04FBAWegQIBB&url=https%3A%2F%2Fjournal.fi%2Faur%2Farticle%2Fview%2F53576%2F16717&usq=AOvVaw1BQXBxvzFngKrf36dLUKIH&opi=89978449>. Viitattu 20.10.2023.
- Ilmastoruoka 2018–2022. Ilmastokestävä kasvisruoka -kampanja. Verkkajulkaisu. <https://ilmastoruoka.fi/kampanja/>. Viitattu 30.10.2023.
- Juckerfarm 2023. Hoferläbnis. Verkkajulkaisu. <https://www.juckerfarm.ch/hoferlebnis/>. Viitattu 2.7.2023.
- Juckerhof 2023. Kürbisausstellung Ludwigsburg. Verkkajulkaisu. <https://www.juckerfarm.ch/hoferlebnis/kuerbisausstellung-ludwigsburg/>. Viitattu 2.7.2023.

- KCB-Samen 1992–2023. KCB-Samen kurpitsan siementuottajan esittely. Verkkojulkaisu. <https://www.kcb-samen.ch/inhalt/Die-Geschichte-von-KCB-Samen>. Viitattu 2.7.2023
- Kespro 2022. Kespron kaikki tuotteet. Verkkojulkaisu. <https://www.kespro.com/haku/tuotteet?kaikki-haku=kurpitsa>. Viitattu 19.9.2023.
- Kespro 2022. Icecool Kurpitsakuutio. Tuotetiedot. Verkkojulkaisu. <https://www.kespro.com/tuotteet/icecool-kurpitsakuutio-15mm-2-5kg-pakaste-6418047431505>. Viitattu 12.11.2023.
- Kinnunen, Nikke 2020. Ruoka. "Hirvitti, että Avista soitetaan"- näyttävä kurpitsatempaus o tuonut halikkolaiselle vihannestilalle jo kymmeniätuhansia kävijöitä. Verkkojulkaisu. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/lukemisto/065550d1-5902-5337-8808-7e50991a97b7>. Viitattu 22.10.2023.
- Kojonen, Eeva 2022. Tavoitteena vastuullinen ruokalista. Verkkojulkaisu. <https://www.amko.fi/2022/11/29/tavoitteena-vastuullinen-ruokalista/>. Viitattu 3.11.2023.
- Kojonkoski, Ulla 2021. Tuoreverkko Oy. Esitelmä 11.2.2021.
- Kotimaiset kasvikset 2021. Verkkojulkaisu. <https://kasvikset.fi/vuoden-vihannes/2021/01/18/2021-kurpitsa/>. Viitattu 26.10.2023.
- Halloweenin viettoon kotimaisin kurpitsoin 2015. Puutarha-Sanomien 2015 (9), 10–11.
- Kurpitsa nousee idästä 2016. Maanseudun tulevaisuus 12.10.2016, kolumni.
- Lalnunthari, C, Lourembam, Monika Devi, Ezzeddine, Amami & Laxmikant, S. Badwaik 2019. Food and Bioproducts Processing. Verkkojulkaisu. <https://www.sciencedirect-com.ezproxy.savonia.fi/science/article/pii/S0960308519301798#fig0025>. Viitattu 2.7.2023.
- Lehtonen, Tiia & Uusitalo, Heikki 2012. Uusien vihanneslajien markkinointi, case Satakunta. Liiketalouden koulutusohjelma. Satakunnan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201204114294>. Viitattu 2.7.2023.
- Leg4Life 2023. Ihmisravitseminen ja terveys. Leg4Life ja Just food -hankkeiden yhteinen politiikkasuositus. Verkkojulkaisu. <https://www.leg4life.fi/teema/ihmisravitseminen-ja-terveys/#tax>. Viitattu 23.10.2023.
- Lintunen, Merja 2020. Taloustutkimus. Horeca-rekisteri 2020. Yhteenvetoraportti rekisterin sisällöstä. Verkkojulkaisu. file:///C:/Users/Omistaja/Downloads/horeca_rekisteri_2020_raportti.pdf. Viitattu 8.10.2023.
- Lotta Säätiö 2020. Lukemista lomalle: Puutarhalotan neuvot kotipuutarhurille. Verkkojulkaisu 26.7.2022. <https://www.lottasaatio.fi/lukemista-lomalle-puutarhalotan-neuvot-kotipuutarhureille/>. Viitattu 21.10.2023.
- Luonnonvarakeskus, Luke 2021. Puutarhatalous. Poikkeuksellisten säiden vaikutus luonnonvaroihin. Verkkojulkaisu. <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/poikkeuksellisten-saiden-vaikutus-luonnonvaroihin/puutarhakasvit-ja-poikkeukselliset-saat>. Viitattu 12.9.2023.
- Luonnonvarakeskus, Luke 2022. Miten ilmastonmuutos vaikuttaa puutarhatuotantoon. Verkkojulkaisu. <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/geenivarat/kasvigeenivarat/monimuotoinen-puutarha/miten-ilmastonmuutos-vaikuttaa-puutarhatuotantoon>. Viitattu 12.9.2023.
- Maa- ja kotitalousnaiset Länsi-Suomi 2023. Kurpitsaviikoissa mukana 2023. Kaikkea kivaa kurpitsasta 11.10.2023. Verkkojulkaisu. <https://kurpitsaviikot.fi/mukana/pro-agria-lansi-suomi/>. Viitattu 22.10.2023.

- Maa- ja metsätalousministeriö 2021. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. Verkkojulkaisu. https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163640/Vastuullisten_ruokapalveluiden_hankintaopas_2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Viitattu 3.11.2023.
- Maaseudun Tulevaisuus, toimitus. Kolumni 2021. Näin syntyy täydellinen pizza huippukokin ohjeilla - krapularuuasta on kehittynyt salonkikelpoinen illallisherku 2021. Maaseudun tulevaisuus 9.9.2021.
- Maatalous ja suomalainen ruoka. Ilmasto ja ravitseminen – ruokakassit puntarissa 9.2.2022. Verkkojulkaisu. https://www.mtk.fi/-/ilmasto-ravitseminen?p_l_back_url=%2Fsearch%3Fq%3Dilmasto%2Bja%2Bravitseminen%2Bpaneeli. Viitattu 22.10.2023
- Martat 2019. Myskikurpitsa. Verkkojulkaisu. <https://www.martat.fi/ruoka/ruoanvalmistus/ruoka-aiheet/kurpitsat/myskikurpitsa/>. Viitattu 19.10.2023.
- Mustonen, Riitta 2021. Kotimaiset melonit ja kurpitsat esillä Lappeenrannassa-pala maanseutua tuodaan keskelle kaupunkia sunnuntaina. Maaseudun tulevaisuus 3.9.2021, Ruoka.
- Nostalgia Naiset 2022. Kurpitsakeitto. Verkkojulkaisu. <https://www.nostalgisetnaiset.fi/lottaruoka-viikko-alkaa/>. Viitattu 21.10.2023.
- Puutarhaliitto 2023. Arvosta ympäristöä -valitse kotimaisia kasviksia. Tiedotukset. Verkko-lähde.<https://www.puutarhaliitto.fi/arvosta-ymparistoa-valitse-kotimaisia-kasviksia/>. Viitattu 21.10.2023
- Rannikon puutarha 2023. Kurpitsaviikot. Kurpitsaviikolla mukana 2023. Verkkojulkaisu. <https://kurpitsaviikot.fi/mukana/rannikon-puutarha/>. Viitattu 22.10.2023.
- Rannikon puutarha 2023. Rannikon Halloween. Verkkojulkaisu. <https://rannikonpuutarha.fi/halloween/>. Viitattu 22.10.2023
- Ravintola Wiurilan Sigrid 2023. Kurpitsaviikot. Verkkojulkaisu. <https://wiurilansigrid.fi/kurpitsaviikot/>. Viitattu 22.10.2023
- Rikalan Krouvi 2023. Rikalanmäen kurpitsaviikot. Verkkojulkaisu. <https://rikalankrouvi.fi/kurpitsaviikot/>. Viitattu 22.10.2023
- Ruokatieto 2022. Syksyn ruokajuhlat. Verkkojulkaisu. <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/nykypaivan-ruokakulttuuri/syksyn-ruokajuhlat/>. Viitattu 24.7.2023.
- Ruokatieto 2022. Ravintolat ruokakulttuurin edistäjänä. Verkkojulkaisu.<https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/ruokakulttuuri/kehitysvaiheet/ravintolat-ruokakulttuurin-edistajina/>. Viitattu 21.10.2020.
- Ruokavirasto 2023. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/pakkausmerkinnat/allergeenit/>. Viitattu 12.11.2023.
- Ruokavirasto 2023. Ravitseminen- ja ruokasuositukset. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitseminen--ja-ruokasuositukset/usein-kysytyt-ravitsemussuosituksista/imevaisikaisten-ja-lasten-ruokavalio/>. Viitattu 19.10.2023.
- Ruokavirasto 2023. Kestävä ruoka- terveellistä ja ympäristölle ystävällistä. Verkkojulkaisu. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ikaantyneiden-koulutusaineisto/portaali/kestava-ruoka--terveellista--ja-ymparistolle-ystavallista_web.pdf. Viitattu 19.10.2023.

- Ruokavirasto 2023. NNR 2023 Pohjoismaiset ravitsemussuositukset. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ravitsemussuosituksia-maailmalta/pohjoismaiset-ravitsemussuositukset-2023/>. Viitattu 3.11.2023.
- Sandqvist, Jaakko 23.1.2023. Kilpailut. Johan Kurkelan Suomi sijoittui kuudenneksi Bocuse d'or - finaalissa. Verkkoaineisto. <https://www.avecmedia.fi/keittio/johan-kurkelan-suomi-sijoittui-kuudenneksi-bocuse-dor-finaalissa/>. Viitattu 23.10.2023.
- Koljonen, Eeva 2022. Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma 1.11.2020- 31.10.2023. Ruokalista-suunnittelu- perusteita ja käytäntöä. Opetusmateriaali. Kaakkois- Suomen ammattikorkeakoulu. Verkkojulkaisu. https://sakky.fi/sites/default/files/2022-01/Ruokalistasuunnittelu_perusteet_EevaKoljonen.pdf. Viitattu 4.11.2023.
- Satokausikalenteri 2019. Ajankohtaista. Kurpitsa ja kana ovat 2000- luvun menestystarinoita. Verkkojulkaisu 15.9.20219. <https://satokausi.fi/kurpitsa-ja-kana-ovat-2000-luvun-menestystarinoita/>. Viitattu 22.10.2023.
- SIRH /+ BOCUSE D'OR team Finland 2023. Verkkojulkaisu. Kuvapankki. Lyon 2023 kilpailuannokset. <https://bocusedorfin.kuvat.fi/kuvat/Lyon+2023+kilpailuannokset>. Viitattu 23.10.2023.
- Sitra 2018. Työkalu. Aloita tästä: Trendit ja signaalit. Verkkojulkaisu. Julkaistu 07.05.2018. <https://www.sitra.fi/caset/aloita-tasta-trendit-signaalit/>. Viitattu 23.10.2023.
- Sitra. Blogit Dufva, Mikko 2018. Verkkojulkaisu. julkaistu 07.05.2018. <https://www.sitra.fi/hankkeet/tulevaisuuden-tekijan-tyokalupakki/>. Viitattu 23.10.2023.
- Spargelhof-Klaistow. Willkommen auf dem Spargelhof Klaistow. Unser Hof. Verkkojulkaisu. <https://www.spargelhof-klaistow.de/unser-hof/unser-hof/ueber-uns/>. Viitattu 2.7.2023
- Siemen Vesa, Hinnasto 2023. Tuotteet "Kurpitsa". Verkkojulkaisu. https://www.siemen-vesa.fi/?s=kurpitsa&post_type=product&dgwt_wcas=1. Viitattu 2.7.2023.
- Statista 2023. Number of people who planned to carve a jack-o-lantern for Halloween U.S. 2017-2023. Verkkoaineisto. <https://www-statista-com.ezproxy.savonia.fi/statistics/922584/number-of-people-who-planned-to-carve-a-pumpkin-for-halloween-us/>. Viitattu 19.10.2023.
- Statista 2022. Volume of pumpkins exported from Spain to the European Union in 2020, by country destination. Verkkojulkaisu. <https://www-statista-com.ezproxy.savonia.fi/statistics/771820/exports-from-pumpkin-in-spain-by-country-from-destination/>. Viitattu 24.7.2023.
- Suomen jättikasviyhdistys ry 2023. Suomen ennätykset. Verkkojulkaisu. Päivitetty 18.9.2023. <https://www.jattikasviyhdistys.fi/2015-08-22-04-42-38/suomen-ennatykset-finnish-records.19.9.2923>
- Talonpoikaiskulttuurisäätiö 2019. Kekritietoa. Verkkojulkaisu. <https://kekri.fi/kekri/kekritietoa/>. Viitattu 19.9.2023.

Talonpoikaiskulttuurisäätiö 2022. Kekri ja sen monet muodot maailmalla. Verkkojulkaisu. <https://kekri.fi/kekri/tietoiskut-kekrista/>. Viitattu 3.11.2023.

Talonpoikaissäätiö 2022. Nirkko, Juha 2013 Kekri: 4. Kekri nykyisin. Verkkojulkaisu. <https://kekri.fi/kekri/tietoiskut-kekrista/>. Viitattu 3.11.2023.

Terveysten ja hyvinvoinnin laitos 2023. Tiedote. Kasvis- ja kalapainotteiset ruokavaliot edistävät ihmisten ja ympäristön terveyttä- muutoksia ruokavalioiden voidaan tukea monilla keinoilla. Verkkojulkaisu. <https://thl.fi/fi/-/kasvi-ja-kalapainotteiset-ruokavaliot-edistavat-ihmisten-ja-ympariston-terveytta-muutoksia-ruokavalioiden-voidaan-tukea-monilla-keinoilla>. Viitattu 23.10.2023.

Tieteentermipankki. Crosby 1972. Verkkojulkaisu. https://tieteentermipankki.fi/wiki/Historia:kolumbianainen_vaihto. Viitattu 21.10.2023

Tuoreverkko Oy 2019. Suvituore-tuotesarja. Ovatko Suvituore-oseet sinulle tuttuja tuotteita? Facebook-päivitys 12.12.2021. <https://www.facebook.com/Suvituore/>. Viitattu 25.7.2023.

Ulilever 2019. Knorr ja WWF esittävät tulevaisuuden 50 ruoka-ainetta. Verkkojulkaisu. <https://www.unilever.fi/news/2019/knorr-ja-wwf-esittelevat-tulevaisuuden-50-ruoka-ainetta/>. Viitattu 10.11.2023.

Vanhan kirjasuomen sanakirja. Hakusana -kekri. Verkkojulkaisu. https://kaino.kotus.fi/vks/?p=article&word=kekri&vks_id=VKS_9e16b1f8d2602e3bffd59b9979345b6. Viitattu 30.8.2023.

Varis, Leena 2014. Yle. Ilmiöt. Kurpitsatilan onnenpotku- tuhansien kilojen halloween- tilaus. Verkkojulkaisu. <https://yle.fi/a/3-7590418>. Viitattu 19.9.2023.

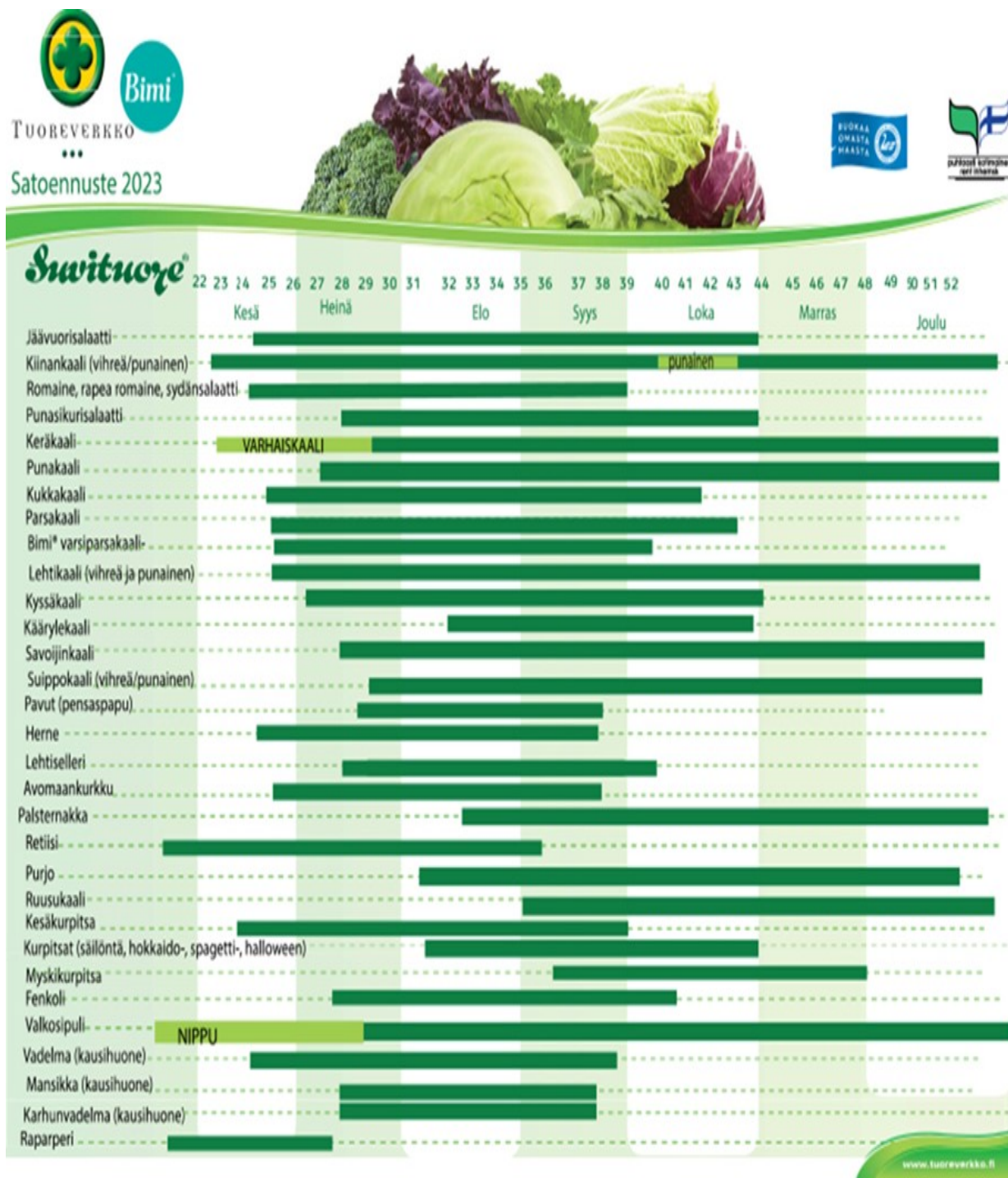
VIDEOT JA NAUHOITTEET

MTK 2022. Maatalous ja suomalainen ruoka. 2022 Ilmasto ja ravitsemus- ruokakassit puntarissa. https://www.mtk.fi/-/ilmasto-ravitsemus?p_l_back_url=%2Fsearch%3Fq%3Dilmasto%2Bja%2Bravitsemus%2Bpaneeli. Viitattu 22.10.2023.

Norddeutscher Rundfunk, NDR Doku 2020. Die Nordreportage. Kürbisbauern im Erntefieber. Video. YouTube-videopalvelu, julkaistu, 6.10.2020. <https://www.youtube.com/watch?v=OqS8dfn7y2c&t=5s>. Viitattu 18.10.2023.

LIITTEET

LIITE 1: SATOENNUSTE VUODEN 2023 SADOSTA (TUOREVERKKO 2023)



LIITE 3: KESÄKURPITSAN VIJELY KOKO MAASSA, VARSINAIS-SUOMESSA, ETELÄ- JA POHJOIS-SAVOSSA VUOSINA 2014–2022 (LUKE 2022)

			2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
KOKO MAA	Kesäkurpitsa	Yrityksiä (kpl)	88	83	83	78	75	66	66	62	56
		Pinta-ala yhteensä (ha)	57	54	59	44
		Sato (1 000 kg)	1 644	1 755	1 652	1 455	1 406	1 485	1 319	1 691	1 146
Varsinais-Suomi	Kesäkurpitsa	Yrityksiä (kpl)	24	26	23	26	20	23	25	23	20
		Pinta-ala yhteensä (ha)	34	40	43	30
		Sato (1 000 kg)	1 259	1 288	1 148	1 171	816	1 078	1 033	1 358	868
Etelä-Savo	Kesäkurpitsa	Yrityksiä (kpl)	8	8	9	9	7	8	8	6	7
		Pinta-ala yhteensä (ha)	6	2	2	2
		Sato (1 000 kg)	24	39	160	49	175	117	37	42	40
Pohjois-Savo	Kesäkurpitsa	Yrityksiä (kpl)	4	3	2	1	1	1	1	2	2
		Pinta-ala yhteensä (ha)
		Sato (1 000 kg)	10	11

LIITE 4: TUTKIMUSKYSYMYKSET JAOTELTUINA AIHEPIIREITTÄIN

Kysymykset 1–3 ovat yleisiä kysymyksiä ja ne liittyvät toimipaikan liikeideaan, annosmääriin ja ruokatuotantoon vaikuttaviin tekijöihin.

TAUSTAKYSYMYKSIÄ

1. Onko toimipaikkasi? Voit valita 1-2 vaihtoehtoa *

- Lounasravintola
- Lounas- ja iltaravintola
- Iltaravintola
- Juhla- ja tapahtumapalveluravintola
- Henkilöstöravintola
- Oppilaitoksen ruokala
- Julkisella sektorilla toimiva yksikkö kuten päiväkotit, hoitokoti tai sairaala

2. Kuinka monta ruoka-annosta myyt päivittäin toimipaikassasi? Valitse vain yksi vaihtoehto *

- 1-200
- 200-500
- 500-1000
- yli 1000

3. Mitkä tekijät vaikuttavat eniten, kun suunnittelet ruokatuotantoa ammattikeittiössäsi? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Raaka-aineen hinta
- Asiakkaiden toiveet
- Satokauden vihannesten suosiminen
- Trendit
- Aktiivinen tuotekehitys ja uusien raaka-ainekokeilut
- Vihannesten monipuolinen käyttö kaikissa ruoka-annoksissa

Kysymykset 4–9 ovat yleisiä kysymyksiä kurpitsasta ja sen käytöstä.

4. Mitä ajatuksia sinulle herää kurpitsan käytöstä ammattikeittiössäsi? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Hyvä raaka-aine kasvisruokiin
- Tukun vihannesosastolla on harvoin kurpitsaa saatavilla
- Etikan makuiset säilykkeet
- Esivalmistelu on liian aikaa vievää
- Kurpitsan kuorimisen yhteydessä syntyy paljon hävikkiä
- En osaa käyttää kurpitsaa ruoanvalmistuksessa
- Jotain muuta

5. Oletko kiinnostunut kurpitsan käyttöohjeista, käyttötavoista ja kurpitsalajikkeiden eroista?

Valitse vain yksi vaihtoehto. *

- Kyllä
 En

6. Mitä näistä kurpitsalajeista olet käyttänyt? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Hokkaidokurpitsaa
 Jättikurpitsaa
 Myskikurpitsaa
 Spagettikurpitsaa
 Kesäkurpitsaa
 En mitään näistä, vaan

7. Onko kurpitsan alkuperämaalla merkitystä ostopäätöstä tehdessä? Valitse vain yksi vaihtoehto. *

- Ostan kotimaisia kurpitsalajeja, jos niitä on saatavilla
 Alkuperämaalla ei ole merkitystä
 En käytä, enkä osta kurpitsaa

8. Talvikurpitsa on syksyn hedelmä niin Halloween- kuin sadonkorjuujuhlien vihannes. Suunnitteletko tapahtumia syksyille, jossa käytät kurpitsahedelmiä? Valitse vain yksi vaihtoehto. *

- Kyllä
 Ei

9. Kurpitsat olivat vuoden 2021 vihannes. Käytitkö eri kurpitsalajeja useammin ruoka-annoksissa sinä vuotena? Valitse vain yksi vaihtoehto. *

- Kyllä
 En
 Vuoden vihannes valinnalla ei ollut merkitystä, koska olen käyttänyt säännöllisesti kurpitsaa jo useita vuosia.

Kysymykset 10–13 ovat jo yksityiskohtaisempia ja käsittelevät kurpitsan soveltuvuutta toimipaikkaan, jalostusastetta, miten kurpitsan käyttö on tullut tutuksi ja käyttöaika.

10. Soveltuuko kurpitsa toimipaikkasi ruokatuohtantoon? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Talvikurpitsa on hyvä lisä, mutta sen on oltava valmiiksi kuorittu
 Talvikurpitsan käyttö ei sovellu ammattikeittiöön
 Toimipaikassani ei ole kysyntää kurpitsaruuille
 Kesäkurpitsa on hyvin soveltuva sekä raakana että kypsennettynä ruoanvalmistuksessa

11. Kerro, missä olet valmistanut kurpitsaruokia Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Ravintola-alan opintojeni aikana koulussa
- Ravintola-alan opintojeni aikana sitä käytettiin harjoittelupaikassani
- Edeltävissä työpaikoissani on käytetty kurpitsaa
- Käytän kurpitsaa vain kotioloissa
- Valmistan kurpitsaa sisältäviä ruokia asiakkaileni, opin samalla sen käyttöä
- Minulla ei ole mitään kokemusta kurpitsan käytöstä

12. Kuinka usein käytät kovakuorisia talvikurpitsoja ja pehmeäkuorisia kesäkurpitsoja ruoanlaitossa? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Talvikurpitsan satoaikana
- En käytä talvikurpitsoja missään muodossa
- Kesäkurpitsan satoaikana
- En käytä kesäkurpitsaa missään muodossa
- Käytän molempia kurpitsalajeja vuodenajasta riippumatta

13. Mikä on kurpitsan jalostusaste, kun käytät sitä raaka-aineena ruoanvalmistuksessa? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Ostan kokonaisia ja kuorimattomia kurpitsoja
 - Käytän valmista kurpitsasosetta
 - Kovakuorisia talvikurpitsoja käytän valmiiksi paloitetuina tai raastettuna
 - Pehmeäkuorisia kesäkurpitsoja käytän valmiiksi paloitetuina tai raastettuna
 - Käytän etikkasäilöttyjä kurpitsatuotteita
 - Käytän jotenkin muuten, miten?
-
- En käytä kurpitsaa missään muodossa toimipaikassani

Kysymykset 14–16 liittyvät kurpitsan käyttöön tulevaisuudessa.

14. Aiotko käyttää kurpitsaa enemmän tulevaisuudessa? Valitse yksi vaihtoehto. *

- Kyllä
 En
 En osaa sanoa

15. Millä tavalla esivalmisteltu kurpitsa palvelisi parhaiten ruokasuunnitelmaasi? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Kokonaisena ja kuorimattomana
 Kuorittuna, isoina paloina ja siemenet poistettuna
 Kuutiona
 Raastettuna
 Soseena
 Ei mikään näistä, vaan

16. Tulevaisuudessa et suunnittele käyttäväsi kurpitsaa, valitse päätökseesi johtanut syy tai syyt.

Voit valita useamman vaihtoehdon. *

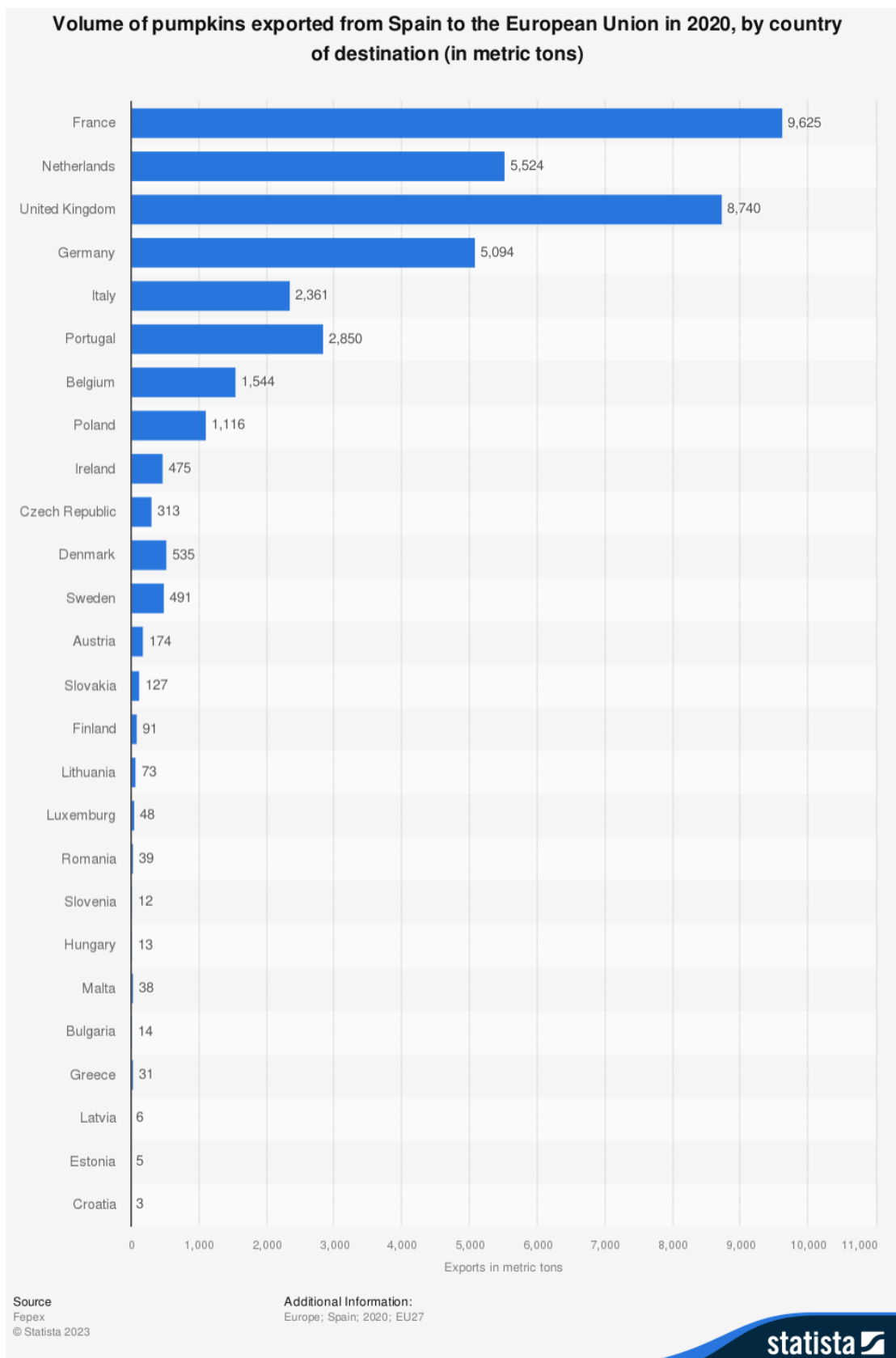
- Raaka-aineena kurpitsa on liian kallista
 Esivalmistelu-aika on liian aikaa vievää
 Asiakkaani eivät syö kurpitsaruokia
 En pidä itse kurpitsan mausta
 En osaa tehdä maukkaita kurpitsaruokia
 Kurpitsaa ei ole silloin saatavilla, kun haluaisin käyttää sitä
 Kurpitsaa sisältävät ruoat eivät lisää toimipaikkani liikevaihtoa
 Voisin käyttää enemmän talvikurpitsia, jos niitä ei tarvitsisi kuoria
 Jokin muu syy

Kysymys 17. on viimeinen ja keventävä kysymys. Kysymyksen tarkoitus on herättää ajatuksia kurpitsan ominaisuuksista raaka-aineena.

17. Mitä alla olevista ulkomaalaisista vihanneksista voisit korvata käyttämällä kotimaista kurpitsaa? Voit valita useamman vaihtoehdon. *

- Bataatin
 Banaanin
 Maissin
 Soijapavut

LIITE 5: ESPANJASTA TUODUN KURPITSAN MÄÄRÄ TONNEITTAIN EUROOPAN UNIONIN MAIHIN



LIITE 6: OHJETIEDOSTO BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG, BZFE INSTITUUTILTA, KUINKA HOKKAIDO KURPITSAA KÄSITELLÄÄN JA KÄYTETÄÄN. ZUBEREITEN, VALMISTUS OSIOSSA NEUVOTAAN TÄTÄ KURPITSAA KÄYTTÄMÄÄN KUORIMATTOMANA.



Kürbis

Lange haltbar im Herbst und Winter



Als Suppe



Aus dem Ofen



Im Salat



E

Einkaufen

- Hokkaido-Kürbisse sind in der Saison sehr preiswert.
- Andere Sorten heißen Spaghetti-Kürbis, Muskat-Kürbis oder Butternut-Kürbis.
- Reife Kürbisse klingen hohl und haben einen verholzten Stiel.

L

Lagern

- Ganze Kürbisse halten sich in einem kühlen, trockenen Raum mehrere Wochen bis Monate.
- Kürbishälften oder Kürbisstücke halten sich luftdicht verpackt im Gemüsefach des Kühlschranks etwa 2 Tage.
- Sie können Kürbis auch in Stücke schneiden und einfrieren.

Z

Zubereiten

- Hokkaido-Kürbisse müssen Sie nicht schälen. Die Schale wird beim Garen weich.
- Sie können Kürbis ganz unterschiedlich zubereiten, zum Beispiel
 - im Ganzen oder in Scheiben im Backofen backen
 - für Risotto oder Nudelgerichte verwenden
 - als Kürbis-Gulasch oder Auflauf essen
 - zu Kürbis-Pesto verarbeiten
- Andere Kürbisse sollten Sie schälen, weil die Schale sehr hart ist. Oder Sie backen die Hälften im Backofen und löffeln das weiche Fruchtfleisch heraus.

S

Saison

Kürbis gibt es von August bis Oktober reichlich aus Deutschland und danach als Lagerware oder Importware.

N

Nachhaltigkeit

Ein Drittel der Ernte in Deutschland sind Bio-Kürbisse.

Besuchen Sie uns auch auf www.bzfe.de

© Fotos: E. n. f. / shutterstock.com, M. Staudt / shutterstock.com, Annalilli / shutterstock.com

LIITE 7: SÄHKÖPOSTIKYSELYN KUTSUKIRJE

Hei

Olen Minna Laakkonen, Savonian ammattikorkeakoulun matkailun- ja ravitsemisalalan restonomiopiskelija. Opinnäytetyöni aiheena on kurpitsat nyt ja tulevaisuudessa. Kyselylomakkeessa olen huomionnut sekä pehmeäkuoriset kesäkurpitsat että kovakuoriset talvikurpitsat. Yhdessä toimeksiantajani Tuoreverkon kanssa haluamme selvittää, miten kurpitsaa käytetään tällä hetkellä ammattikeittiöissä ja vaikuttaisiko kurpitsan erilaiset esivalmisteluasteet kurpitsan käyttöön lopuksi selvittämme, voiko kurpitsan käyttöä mahdollisesti lisätä.

Tuoreverkko Oy on kuopiolainen yritys, joka perustettiin vuonna 1999. Tuoreverkolla on noin 30 aktiivista avomaakasvisten ja marjojen sopimusviljelijää. Heidän kurpitsan viljelijä on MTY Lipiäinen Lappeenrannasta.

Vastaattehan ystävällisesti kyselyyni, sen täyttämiseen tarvitsette vain noin kymmenen minuuttia. Vastaajien yhteystiedot käsitellään anonyymisti ja ne poistuvat automaattisesti.

Parhain terveisin

Minna Laakkonen

LIITE 8: HALLOWEEN BRUNSSI MENU 2022 (RAFLAAMO)

Halloween brunssimenu

Ravintola Utussa
lauantaina 29.10. klo 12.30-15.30

Caesarsalaattia ja Cajun-broileria L, G
Kurpitsa-lehtikaalisalaattia VE, G
Hummusta, sitrusvinegrettia ja tzatsikia L, G
Timjamimarinoituja oliiveja VE, G
Viwersalaattia, kurkkua ja tomaattia VE,G
Cocktailkurkkuja L, G

Turkkilaista jogurttia L,G
Härkäpapugranolaa L
Marjasmoothie L,G
Passionhedelmä-tuorepuuroa VE,G

Manchego- ja
Briejuustoja kera hillovalikoiman L,G

Croissantteja
Karjalanpiirakoita L
Puustellin tomaattisämpylöitä L

Savulohiirakkaa L
Savo-Karjalan Lihan pekonia L, G
Savo-Karjalan Lihan nakkeja L, G
Espanjalainen munakas L,G
Kurpitsakeittoa VE,G
Paahdettuja juureksia VE,G

Kurpitsapiirakkaa ja
vaniljavaahtoa L
Vanilja-pannacottaa,
karpaloita ja kinuskia L,G
Hedelmiä VE,G
Petit fours L

Tuoremehuja
Kahvi/tee

 **32€**/hlö (norm. 35€)

Lapset alle 4 v. veloituksetta, 4-12 v. 1€/ikävuosi



RAVINTOLA UTU
Minna Canthin katu 16, KUOPIO.

KUVALUETTELO

KUVA 1. Tuoreverkko Oy. 2021. Kurpitsasose. Valokuva. Facebook. <https://www.facebook.com/Suvituore/photos/pb.100077313450300.-2207520000/4608632072536473/?type=3>. Viitattu 25.7.2023.

KUVA 2. Laakkonen, Minna 2021. Cucurbita pepo Pâtissons- ryhmä. Valokuva 18.8.2021. Joensuu: Minna Laakkosen kokoelmat.

KUVA 3. Laakkonen, Minna 2023. Cucurbita pepo 'Latino', kesäkurpitsalajike Latino. Valokuva 17.8.2023. Joensuu: Minna Laakkosen kokoelmat.

KUVA 4. KCB Samen, Fam. Mathis. 1992–2023. <https://www.kcb-samen.ch/kuerbissamen/92030/Uchiki-Kuri>. Viitattu 18.8.2023.

KUVA 5. Martat. 2019. <https://www.martat.fi/ruoka/ruoanvalmistus/ruoka-aineet/kurpitsat/myskikurpitsa/>. Viitattu 1.9.2023.

KUVA 6. Martat. 2019. <https://www.martat.fi/ruoka/ruoanvalmistus/ruoka-aineet/kurpitsat/myskikurpitsa/>. Viitattu 1.9.2023.

KUVA 7. Laakkonen, Minna 2020. Syötävien talvikurpitsojen käyttö koristekurpitsana. Valokuva 12.10.2021. Kuopio: Minna Laakkosen kokoelmat.

KUVA 8. Laakkonen, Minna 2020. Syötävien kurpitsojen käyttö pöytäkoristeena ja floristiikassa. Valokuva 12.10.2020. Kuopio: Minna Laakkosen kokoelmat.

KUVA 9. Laakkonen, Minna 2023. Butternut- myskikurpitsasta leikattuja kiekkoja, jotka ovat kurpitsahampurilaisen pihvejä. Valokuva 8.8.2023. Kuopio: Minna Laakkosen kokoelmat.

KUVA 10. Luke 2022. Tilastotietokanta. Puutarhatilastot. Avomaan tuotanto, syötävät. Verkkojulkaisu. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE__02%20Maatalous__04%20Tuotanto__20%20Puutarhatilastot/03a_Avomaatuotanto_sytavat.px/table/tableViewLayout2/?rxid=1f68207d-0677-4f0d-bd6d-ad511d0d2cc1. Viitattu 11.8.2023. Luke 2023.

KUVA 11. Luke 2022. Tilastotietokanta. Puutarhatilastot. Avomaan tuotanto, syötävät. Verkkojulkaisu. https://statdb.luke.fi/PxWeb/pxweb/fi/LUKE/LUKE__02%20Maatalous__04%20Tuotanto__20%20Puutarhatilastot/03a_Avomaatuotanto_sytavat.px/table/tableViewLayout2/?rxid=1f68207d-0677-4f0d-bd6d-ad511d0d2cc1. Viitattu 11.8.2023.

KUVA 12. Lampi, Raija, Laurila, Anelma & Pekkala, Marja Leena. 2009. Ruokapalvelut työnä. Ruokatuotevalikoiman hallinta ja eri prosessien kuvaus.

KUVA 13. Laakkonen, Minna 2023. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 6. Mitä näistä kurpitsa lajeista olet käyttänyt?

KUVA 14. Laakkonen, Minna 2023. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 10. Soveltuuko kurpitsa toimipaikan ruokatuotantoon?

KUVA 15. Laakkonen, Minna 2023. Kuvaleike opiskelijan Webropol ohjelman tuloste kyselytuloksista. Kysymys 15. Millä tavalla esivalmisteltu kurpitsa palvelisi parhaiten ruokasuunnitelmaasi?