

Savolaisherkut ja arjen antimet – tehtäviä verkkonäyttelyyn

1. Kivikauden savolaisten ravinto

1.1 Mitä kivikauden ihminen keräili, metsästi ja kalasti? Mainitse yksi kutakin.

1.2 Millaisia astioita käytettiin kivikaudella?

Syventävä tehtävät:

1.3 Mieti mitä kivikaudellakin syötyä ruokaa sinä syöt.

1.4 Mitä nykyisin jokapäiväisiä ruoka-aineita ei kivikauden ihmisen ruokavaliossa ollut?



Esihistoriallisella ajalla ihmiset leiriytyivät veden äärelle. Piirroksat: Wilma Laine

2. Talonpoikaisruokailu

2.1 Kuvaile talonpoikien juhlia. Miten arki ja juhla erosivat toisistaan?

2.2 Mitä maalla juotiin arkena?

Syventävät tehtävät:

2.3 Yhdistä vuodenaika ja siihen liittyvät ruoka-aineet. Vihjeitä vastauksiin kannattaa poimia myös muista osioista. (Vastaukset sekaisin):

Kevät

Kesä

Syksy

Talvi

Juuri teurastettu liha, sienet, piimän sintu

Suolaliha, puuro, lanttu, voi

Kapakala, velli, luonnonkasvit, vesi

Marjat, tuore kala ja tuore maito



Pohjois-savolaisessa talonpoikaspöydässä oli tarjolla mm. ruisleipää ja suolakalaa.
Piirros: Wilma Laine

3. Leivinuuni

3.1 Länsi-Suomessa leipää leivottiin vain muutaman kerran vuodessa ja sitä tehtiin kerralla paljon. Leipiin tehtiin reiät, jotta ne voitiin pujottaa orsille katon rajaan odottamaan syömistä. Millainen oli savolainen ruisleipä ja miten sitä syötiin?

Syventävät tehtävät:

3.2 Kuvaile, miltä kalakukko maistuu. Jos et ole koskaan maistanut kalakukkoa, käytä mielikuvitustasi ja kirjoita miltä kuvittelet sen maistuvan.

3.3 Mitä ruokaperinteitä tai usein tarjottavia ruokalajeja teidän perheessänne on?



Ahti Rytkösen kuvaama perinteinen leivinuuni Tölvän Hiekkalan savutuvasta Lapinlahdelta vuonna 1926.

4. Kala ja liha

4.1 Mitä kalalajeja kalastettiin ravinnoksi ja säilöttiin talvea varten tällä alueella?

Syventävät tehtävät:

4.2 Pohdi miksi eläimet on teurastettu juuri syksyllä?

4.3 Lue Kari Haaviston kirjoittama alla oleva teksti nuorten tekemisistä ennen vanhaan ja mieti miten nuorison vapaa-aika on muuttunut.

Keräsimme Keskuskentältä ja Aarneenpuistosta kastematoja, jotka vaihdettiin Elorannan myymälässä bambuisiin ongenvapoihin ja muihin onkivälineisiin. Saastamoisen myllyranta oli tosi hyvä paikka onkia etelätuulella lahnoja. Saatiin yli kilon painoisia kaloja. Joskus tehtiin pientä kiusaa ja luvattomia hankintoja. Siikaniemenkatu oli rajana Niiralan ja Mölymäen sakkien välillä. Niiralassa käytiin kasvimailla ja omenoita tungettiin verkkareihin.

(Lähde: Elämää vanhalla Haapaniemellä – Villa Rullan Tarina, Asunto-osakeyhtiö Yritys, Kuopio 2018.
Luku: Asukkaita monessa polvessa, Viisi polvea Pulkkisia, Kari Haavisto muistelee koonnut Riitta Huuhtanen.)



Talvikalastusta Koistinsaareissa Talvisodan aikaan. Vasemmalla kuvassa Elin Kinnunen, oikealla kuvassa Ester Vikman.

5. Maitotuotteet ja elintarvikkeiden säilytys sekä jäännosto

5.1 Mitä maitotuotteita Pohjois-Savossa on tehty ja syöty?

5.2 Mitä ruoan ja maitotuotteiden säilytystapoja oli ennen jääkaappia?

5.3 Selvitä kuka viime vuosien suursuosion saavuttaneiden piirroselokuvien hahmoista on jäännostaja.

Vinkki: jopa elokuvan nimessä ollaan talvisissa tunnelmissa.

Maito- ja sekatavarakauppa Otto Kuivalaisen henkilökuntaa kaupan portailla 1949–52. Nykyisin Sandelsinkatu 10.



6. Ruokailua säätyläistön tapaan

6.1 Mikä ruoka-aine oli mielestäsi tärkein 1700-luvun uutuuksista? Miksi?

Snellmanien ruokapöytään on katettu maisemakuviollista englantilaista Davenport-posliinia. Piirros: Wilma Laine

7. Säätyläiskodin eksoottiset herkut

7.1 Mitkä joillekin kuopiolaisille jo 1700-luvulla tutut herkut tuotiin siirtomaista?

7.2 Ketkä siirtomaiden herkkuja söivät?

Syventävät tehtävät:

7.3 Millaiset ruoat ovat nykyisin kalliita ja erikoisia herkkuja?

7.4 Mihin nykyisinkin vuosittain vietettävään juhlaan vanhan ajan mausteet liittyvät? Miksi ne ovat osa tätä juhlaa?



Ahosen ja Kinnusen puoti Kuopiossa 1912. Kaupan valikoimiin kuului paljon siirtomaatavaraa. Kuva: Victor Barsokevitsch. KUHMU.

8. Säätyläiskodin kyökki ja ruoanvalmistus

8.1 Mitkä tehtävät kuuluivat säätyläiskodin palvelusväelle?

8.2 Mainitse esimerkkejä siitä, miten ruokalajit ja ruoanvalmistustavat levisivät 1700- ja 1800-luvuilla?



Nainen hellan äärellä vuonna 1927. Kuva: Antero Nederström. KUHMU.

Syventävät tehtävät:

8.3 Arvaatko mitä kyökin hellalla olevat esineet ovat?



a.



b.



c.

9. Pidot säätyläiskodin ruokasalissa

Kuopiolaisen suurkaupiaan Herman Saastamoisen pöytä on katettu juhlia varten. Astiat on aseteltu, ruokaliinat taiteltu ja aterimet ovat suorassa. Pöydässä on tulevan illan aikana paljon pietarilaista: astiasto ja ruokien raaka-aineet.

Herman Saastamoinen on tilannut konsuli Höckertiltä liiketoiminnan 25-vuotisjuhlaan 12 kpl kalkkunoita, 35 kpl kukkakaalia, 5 kg viinirypäleitä, 1 laatikko omenia, 1 laatikko päärynöitä, 1 laatikko suolaisia cheksejä, tuoreita kurkkuja, sitrooneja, 10 kpl savustettuja siikoja, 5 kg savustettua lohta, 6 naulaa tuoretta kaviaaria sekä hyvää kalaa ja lihaa.

Lisäksi Helsingistä tilattiin 60 kg tuoretta lohta ja Sinebrychoffilta 150 litraa parasta olutta ”uudenaikaisissa astioissa, joista sitä voidaan ruokapöydässä suoraan tarjota”.

Tehtävä:

9.1 Suunnittele oma herkuillallisen menu. Apuna voit käyttää alla olevan 1800-luvun juhlaillallisen ruokalistaa.

Menu

Alkuruoat:

- Hanhenmaksapullia liemessä
- Voitaikinaan leivottuja ja tomaatilla, sipulilla ja sienillä täytettyjä pasteijoita

Pääruoat:

- Possunfileerulla paseeratuista kasviksista, konjakista, punaviinistä, liemestä, timjamista ja anjoviksesta keitetystä kastikkeessa
- Hirvenlihapasti, vihanneksia
- Jauhettua häränkieltä
- Paistettua pyytä
- Hanhenmaksaterriini
- Paistettua fasaania, salaattia
- Parsaa ja kirkastettua voita

Jälkiruoat:

- Englantilainen luumuvanukas lämmitetyllä kastikkeella
- Jäätelöä
- Juustoja
- Hedelmiä

10. Luonnontuotteet ja pula-ajat

10.1 Mitkä asiat ovat voineet johtaa pula-aikoihin?

10.2 Millä kahvi korvattiin pula-aikana?

10.3 Mikä laitton lieveilmiö kukoisti säännöstelyn aikana?

Syventävät tehtävät:

10.4 Pohdi mistä saataisiin ruokaa, jos kaupat menisivät kiinni.



Pula-aikoina varsinaiset ruoka-aineet korvattiin usein luonnosta löytyviin korvikeaineisiin. Piirros: Wilma Laine



Perinteisiä maustamiseen käytettyjä kasveja ovat olleet katajanmarja ja siänkärsämä. Varhaisimpia mausteeksi kasvatettuja kasveja edustavat tilli sekä lipstikka. Puolukkaa, mustikkaa, vadelmaa, lakkaa sekä karpaloa hyödynnetään edelleen. Piirrookset: Wilma Laine

11. Sodanjälkeisen hyvinvointivaltion tarjoilut

11.1 Miksi terveellisiä elintapoja edistävä projekti oli nimeltään Pohjois-Karjala-projekti?

11.2 Millaisia astiat olivat sodan jälkeen?

Syventävä tehtävä:

11.3 Pohdi miten arki muuttui, kun naiset alkoivat käydä palkkatyössä sodan jälkeen entistä enemmän.



Jääkaappia tutkimassa, 1963. Kuva: Eino Malm. KUHMU.

12. Jalkautuminen savolaiseen ruokakulttuuriin

12.1 Milloin ensimmäiset ravintolat perustettiin Savooneen?

12.2 Kuopioonkin on perustettu paljon kansainvälisiä ruokapaikkoja. Mitkä niistä olivat täällä kaksi ensimmäistä ja tekstissäkin mainittu?

Thaimaalainen ruoka
 Italialainen ruoka
 Amerikkalainen ruoka
 Kiinalainen ruoka

Syventävät tehtävät:

12.3 Kerro minkälaiset ruokapaikat ovat nykyisin nuorison suosiossa.

12.4 Onko jokin ravintolakokemus ollut sinulle erityisen mieleenpainuva? Kerro siitä lyhyesti.



Sisäkuva ravintola Keltalyhdy avajaisista vuodelta 1964. Kuva: Eino Malm. KUHMU.