



UNIVERSITY OF HELSINKI

# **”Esteettisyys on puoli ruokaa”**

## **Esteettisyyden havainnollistaminen kotitaloudessa valokuvaamisen keinoin**

Helsingin yliopisto  
Kasvatustieteellinen tiedekunta  
Kotitalousopettajan opintosuunta  
Ainedidaktinen kehittämisprojekti  
Kasvatustiede  
Toukokuu 2018  
Meeri Honkamaa  
Maiju Kainulainen  
Anuriitta Mursula  
Priska Tokola

Ohjaajat: Kristiina Janhonen ja  
Anne Malin

# Sisällys

1	JOHDANTO .....	1
2	OPPIMISKÄSITYS OPETUSKOKONAISUUDESSA .....	2
	2.1 Sosiokonstruktivistinen oppimiskäsitys .....	2
	2.2 Yhteistoiminnalliset toimintatavat.....	3
3	ESTETIIKKA KOTITALOUSOPETUKSESSA .....	6
	3.1 Esteettisyys opetussuunnitelmassa .....	6
	3.2 Ruoka ja esteettisyys.....	8
	3.3 Ruokakuva esteettisyyden havainnollistajana.....	9
4	AINEDIDAKTISEN KEHITTÄMISPROJEKTIN KUVAUS.....	12
	4.1 Suunnittelu.....	12
	4.2 Tavoitteet .....	14
	4.3 Toteutus.....	14
	4.4 Reflektointi.....	19
	4.5 Vaihtoehtoisia toteutusmahdollisuuksia .....	21
5	POHDINTAA .....	24
6	SUMMARY.....	26
	LÄHTEET .....	29
	LIITTEET.....	32

## KUVAT

Kuva 1. Palapelitekniikka käytännössä. ....	4
Kuva 2. Koristetyöpisteen tuotoksia. ....	16
Kuva 3. Oppilaiden esteettisiä ateriakokonaisuuksia. ....	18
Kuva 4. Oppilaiden esteettisiä ateriakokonaisuuksia. ....	18
Kuva 5. Oppilaiden esteettisiä jogurttikulhoja.....	19
Kuva 6. Oppilaiden esteettisiä jogurttikulhoja.....	19
Kuva 7. Lopputuotoksena toteutettu valokuvanäyttely. ....	23

# 1 Johdanto

Nykyään useille ihmisille lienee arkista huomioida arjen esteettinen ruokalaji kuvaamalla se älypuhelimella ja esimerkiksi julkaisemalla se sosiaalisessa mediassa. Ennen nykyistä teknologiaa ruokakuvaus ei ole käytännön syistäkään voinut olla arkipäivää. Jäimme pohtimaan, onko tämä tiheä oman arkielämän estetiikan jakaminen lisännyt ihmisten kiinnostusta aterioiden sommitteluun ja kauniiseen kattaukseen. Vai liittyykö kaunis ateriahetki kuitenkin yhä enemmän juhlaan ja erityisiin tilaisuuksiin, kuten ravintolassa syömiseen?

Arki on nykypäivänä usein kiireistä. Oman kokemuksemme mukaan arkisen estetiikan huomioimiselle ei aina tunnu olevan riittävästi aikaa, vaikka halua toisinaan olisikin. Vastakohtana arjen kiireisyydelle ja estetiikan vähäiselle huomioimiselle juhlahetkien estetiikan arvostus on huipussaan. WHO:n määritelmässä ihmisen terveydestä tuodaan esille tasapuolisesti sekä fyysisen, psyykkisen että sosiaalisen hyvinvoinnin merkitys (World Health Organizations). Elämme suurimman osan elämästämme nimenomaan arkista arkea. Siksi onkin tärkeää pohtia minkälaisin pienin arjen teoin voimme tuottaa itsellemme ja toisillemme hyvinvointia, esimerkiksi estetiikan huomioimisen keinoin.

Estetiikalla tarkoitetaan tässä projektissa henkilökohtaista näkemystä ja kokemusta kauneudesta. Tämän kotitalouden ainedidaktisen kehittämisprojektimme tarkoituksena oli tutustua estetiikan käsitteeseen ja harjoitella sitä, kuinka esteettisyyden huomioimisella voidaan vaikuttaa ruoan houkuttelevuuteen ja ruokailutilanteen viihtyvyyteen. Opetuskokonaisuuden tavoitteena oli, että oppilaat ymmärtäisivät esteettisyyden merkityksen ruoan houkuttelevuudelle. Halusimme myös, että esteettinen ajattelu kytkeytyisi oppilaiden arkeen. Valitsimme tämän opetuskokonaisuuden oppimisteoreettiseksi lähestymistavaksi sosiokonstruktivismiin, jonka pohjalta valitsimme didaktiset toimintatavat.

## 2 Oppimiskäsitys opetuskokonaisuudessa

Oppimiskäsitys ohjaa opetuksen suunnittelua. Tässä luvussa paneudutaan ainedidaktisen kehittämisprojektin teoreettiseen pohjaan. Käsittelemme sosiokonstruktivistista oppimiskäsitystä ja yhteistoiminnallisia toimintatapoja.

### 2.1 Sosiokonstruktivistinen oppimiskäsitys

Konstruktivistiset oppimiskäsitykset voidaan jakaa kahteen luokkaan sen mukaan, miten tieto käsitetään. Yksilöllisessä konstruktivismissa tieto on yksilöllistä ja sosiokonstruktivismissa tieto rakennetaan yhdessä ja se on kontekstisidonnaista. (Hellström, 2008, s. 275.) Sosiokonstruktivismi on siis yksi konstruktivismin sovellus (Kauppila, 2007, s. 48).

Tähän oppimisenäkemykseen kuuluu oppimisen yhteisöllisyys ja tiedon rakentuminen jakamalla sekä työstämällä sitä muiden kanssa (Kauppila, 2007, s. 49). Tällainen konstruktivisuus opetustapahtumassa on sosiaalinen vuorovaikutustilanne, jossa oppija täydentää aiempia tietojaan kognitiivisesti. Oppijan oma aktiivisuus korostuu tiedon konstruointiprosessissa. (Kauppila, 2007, s. 131.) Sosiokonstruktivistisen näkemyksen mukaan sosiaalinen vuorovaikutus ja yhteistyö ovat merkittävässä roolissa opetuksessa. Tiedonmuodostus ja oppiminen yhdessä saavat aikaan sosiaalisen ilmiön. Sosiaalisessa vuorovaikutuksessa oppijan omakohtainen ymmärrys opittavasta asiasta vahvistuu, ja myös oppijan taidot esimerkiksi soveltaa tietoa kehittyvät. Aktivoimalla ja motivoimalla oppijoita opettaja pyrkii luomaan opetuksen mielenkiintoiseksi prosessiksi. Näin tavoitteena on, että oppija kokee opiskelun mielekkääksi ja kehittää valmiuksia ottaa yhä enemmän vastuuta omasta oppimisestaan. (Kauppila, 2007, s. 184–185.)

Opettajan tuella on suuri rooli oppimisprosessissa niin oppilaan oppimisessa kuin tiedon strukturoinnissa. Opettaja voidaan nähdä oppimisen myötävaikuttajana. (Kauppila, 2007, s. 119–120.) Hyvä opettaja onnistuu auttamaan oppijaa sisäistämään tavoitteet, suuntaamaan tarmonsia mielekkäisiin tehtäviin. Opettaja ohjaa sosiokonstruktivistisen näkemyksen mukaan oppijaa muun muassa selkeyttämällä

tavoitteita, johdattelemalla yhteistyöhön ja ohjaamalla sekä ryhmä- että oppimisprosessia. (Kauppila, 2007, s. 129.) Konkreettisina esimerkkeinä sosiokonstruktiviseen oppimisenäkemykseen sopivista työmenetelmistä voidaan mainita esimerkiksi aivoriihet, parityöskentely ja projektityöskentely (Kauppila, 2007, s. 192). Myös yhteistoiminnallisuus on yksi sosiokonstruktivistisen oppimiskäsityksen mukaisista toimintatavoista (Kauppila, 2007, s. 155).

## 2.2 Yhteistoiminnalliset toimintatavat

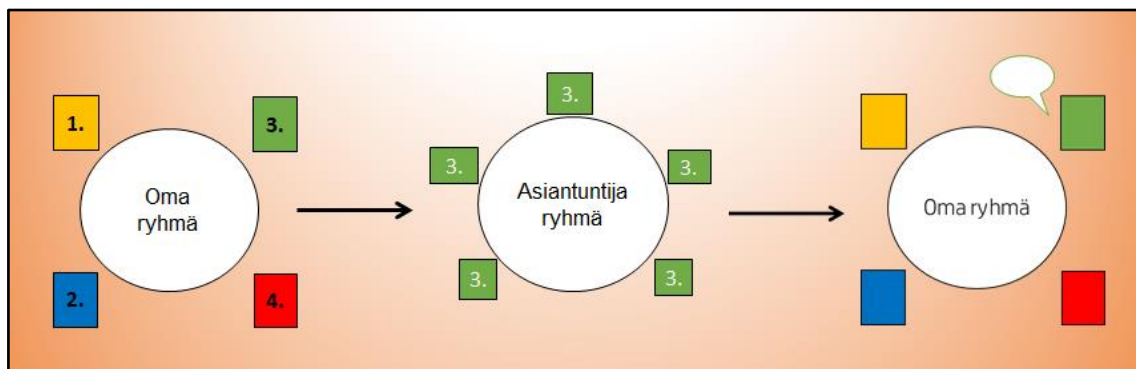
Yhteistoiminnallinen oppiminen ei ole yksittäinen opetusmenetelmä, vaan yleisnimitys pedagogisille toimintatavoille, joissa lähtökohtana on tieteellisin perustein tehty suuremman opetusryhmän jakaminen pienemmiksi yksiköiksi (Sahlberg & Sharan, 2002, s. 10). Hellströmin, Johnsonin, Leppilammen ja Sahlbergin mukaan (2015, s. 27) yhteistoiminnallisuuden toteutumiseen liittyy viisi periaatetta: ryhmän jäsenten positiivinen riippuvuus toisistaan, monipuolinen ja avoin vuorovaikutus ryhmän jäsenten kesken, yksilöllinen vastuu ja ryhmän toiminnan ja oppimisen arvioiminen sekä yhteistyötaitojen tunnistaminen ja kertaaminen.

Oppilaiden työskennellessä yhteistoiminnallisilla työskentelytavoilla he kuuntelevat, mitä toisilla on sanottavaa, antavat ja saavat ohjausta, keskustelevat eri vaihtoehtoista ja näkökulmista ja kehittävät yhteisiä käsityksiä aiheista, joista keskustellaan (Gillies, 2014, s. 56). Ryhmätyön ja yhteistoiminnallisen työskentelyn erona voidaan pitää sitä, että yhteistoiminnallisessa työskentelyssä oppilaat kokevat aidosti olevansa pieneen ryhmäänsä sidoksissa olevia jäseniä (Hellström ym. 2015, s. 16). Ryhmän jäsenten toiminta ja tulokset ovat siis toisiinsa sidoksissa niin, että kunkin oppilaan onnistuminen edellyttää kaikkien muiden ryhmän jäsenten onnistumista. Tällaisen ryhmätoiminnan optimaalinen ryhmäkoko on 2–4 henkeä, jotta jokaisella on mahdollista osallistua ryhmän toimintaan (Hellström ym., 2015, s. 24).

Tiedon määrän huima kasvu ja saatavuus ovat muuttaneet opettajan roolia opetuksessa. Opettaja ei voi enää toimia ainoana tiedon lähteenä tai välittäjänä, vaan

rooli on muuttunut enemmän itse itseään opettavien oppilaiden ohjaajaksi, kannustajaksi, innostajaksi, aktivoijaksi ja haastajaksi. (Hellström ym., 2015, s. 52; Arvaja, 2005, s. 36.) Oppilas sitä vastoin on muuttumassa opetuksen keskeiseksi toimijaksi ja subjektiksi, mikä tarkoittaa sitä, että opettajan ja oppilaiden asemat ovat vaihtaneet paikkaansa (Hellström ym., 2015, s. 55). Yhteistoiminnallisia menetelmiä hyödyntävän opettajan tehtävänä on siis luoda työskentelylle ympäristö, mikä tukee oppimisprosessia, luovuutta ja autonomiaa ratkaisuja. Oppimisympäristön luominen tarkoittaa myös ryhmä- ja roolijaosta sopimista, aikataulusuunnitelman laatimista, sekä esittelyä että arviointitavoista päättämistä. Opettajan tehtävänä on myös luoda edellytyksiä oppilaiden ryhmäytymiselle ja tutustumiselle sekä huolehtia yhteisten pelisääntöjen noudattamisesta yhdessä oppilaiden kanssa. (Hellström ym., 2015, s. 115–117.) Arvajan (2005, s. 75) väitöskirjan tulosten mukaan kaikkein korkeatasoisin yhdessä tapahtuva tiedonrakentaminen onnistuu, kun opettaja on laatinut selkeän oppimistehtävän, joka kannustaa pohdintaan ja oppimisella on selkeä tavoite työskentelyssä.

Yksi yhteistoiminnallisen oppimisen toimintatapa on palapelitekniikka, minkä tarkoituksena on saada luokasta oppiva yhteisö, jossa kaikkia arvostetaan. Palapelitekniikka perustuu ryhmän jäsenten keskinäiseen luonnolliseen riippuvuuteen, jossa jokainen pääsee tuomaan oppimiseen omat kykynsä. Palapelitekniikasta on kehitelty lukuisia eri versioita, mutta prosessiin kuuluu neljä yleistä vaihetta: esittely, yksityiskohtainen selvittäminen, raportointi ja muokkaus ja yhdistäminen ja arviointi (Kuva 1).



Kuva 1. Palapelitekniikka käytännössä.

Kuvan 1 mukaisesti, esittelyn vaiheessa opettaja kertoo oppilaille työskentelyn aiheen, oppimisprosessin etenemisen ja motivoi työskentelyyn. Oppilaat jaetaan kotiryhmiin ja jokaiselle kotiryhmän jäsenelle annetaan selvitetäväksi yksi osa aihekokonaisuudesta. Tästä oppilaasta tulee tämän osa-alueen asiantuntija. Yksityiskohtaisen selvittämisen vaiheessa oppilaat jakautuvat asiantuntijaryhmiin ja hyödyntävät vuorovaikutusta toistensa kanssa oman osa-alueensa selvittämiseksi. Ryhmä kokoaa keräämänsä tiedon pääkohdat. Raportoinnin ja muokkauksen vaiheessa oppilaat palaavat kotiryhmiinsä ja vuorotellen kertovat asiantuntijaryhmissä kokoamastaan tiedosta. Näin kaikille ryhmän oppilaille alkaa muodostua käsitys kokonaisuudesta. Yhdistämisen ja arvioinnin vaiheessa opettaja kokoaa tehtävän yhteisesti suunnittelemalla esimerkiksi tehtävän, jossa oppilaiden on hyödynnettävä oppimaansa tietoa ryhmissä tai koko luokan kesken. Opettaja myös ohjaa oppilaita pohtimaan työskentelyn sujumista. (Clarke, 2002, s. 83–84.) Palapelitekniikka koettiin tässä ainedidaktisessa kehittämissuunnitelmassa oivalliseksi menetelmäksi, koska katsoimme sen tukevan projektille asettamiimme opetussuunnitelman mukaisia tavoitteita erityisesti yhteistyö- ja vuorovaikutustaitojen oppimisen osalta. Toimintatapaa käytettiin esimerkiksi yhdellä oppitunnilla estetiikkaa havainnollistavan ruokakuvauksen peruserätyösuunnitelman tutustamiseen.



### 3 Estetiikka kotitalousopetuksessa

Vuorisen (1996, s. 13) mukaan 'estetiikka' sanaa käytetään monin tavoin. Hänen luokittelussaan estetiikka voidaan käsittää filosofian haarana, johon lukeutuvat eritoten taiteen filosofia ja esteettisen arvon filosofia eli kauneuden filosofia. Estetiikka on, eri muodoissaan, kuitenkin aina nostanut esille ihmisen tajun kauneudesta (Varto, 2001, s. 8). Tässä projektissa käsitämme esteettisyyden termiksi, joka ilmentää ihmisen henkilökohtaista mutta toisaalta myös kulttuurihistoriallisesti muovautuvaa esteettistä kokemusta ja näkemystä.

#### 3.1 Esteettisyys opetussuunnitelmassa

Esteettisyys on arvo, joka näyttäytyy uusimmissa peruskoulun opetussuunnitelman perusteissa eri konteksteissa. Estetiikka liitetään opetussuunnitelman perusteissa ajatteluun, kokemiseen ja toimintaan, ja oppilaan oma henkilökohtainen kosketus estetiikkaan korostuu. Opetussuunnitelman perusteiden arvoperustassa viitataan esteettisyyteen näkökulmana, jonka avulla voidaan pohtia, mikä elämässä on arvokasta (POPS, 2014, s. 16). Estetiikkaan kiinteästi kuuluvan kauneuden käsitteen tarkastelu tuottaakin aina myös kysymyksen hyvästä (Varto, 2001, s. 13–14). Perusopetuksen tilaratkaisuja pohdittaessa esteettisyys on yksi huomioon otettava arvo esimerkiksi ergonomian, ekologisuuden ja sisäilman laadun rinnalla (POPS, 2014, s. 29).

Laaja-alaisen osaamisen yleistavoitteissa esteettisyys ilmenee tavoitteessa Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu (L2) kohdistuen erityisesti osa-alueeseen ilmaisu. Laaja-alaisen osaamisen tavoitteessa (L2) "Oppilaita ohjataan edistämään toiminnallaan esteettisyyttä ja nauttimaan sen eri ilmenemismuodoista." (POPS, 2014, s. 21.) Harjoittelukoulumme opetussuunnitelmassa laaja-alaisen osaamisen tavoitteessa (L2) puolestaan painotetaan ympäristön esteettisyyden havainnointia (Harjoittelukoulun opetussuunnitelma, s. 18). Vuosiluokilla 7-9 esteettisyys tulee esiin myös laaja-alaisen osaamisen tavoitteessa Ajattelu ja oppimaan oppiminen (L1), jossa esteettisyys linkittyy taiteeseen (POPS, 2014, s. 282).

Monen peruskoulun oppiaineen tavoitteissa niin ala- kuin yläkoulussa nousee esiin esteettisen ajattelun harjoittelu. Muiden muassa käsityössä, liikunnassa, kuvataiteessa ja kotitaloudessa on tarkoitus huomioida myös esteettisyys (POPS, 2014). Filosofisesta näkökulmasta tarkasteltuna estetiikan pohdinnan ja taitojen harjoittelun voidaan nähdä myös pyrkivän avaamaan oppilaisissa olevia mahdollisuuksia ilmaisemisen, tunnistamisen ja ajattelun alueilla. Estetiikan etsimisen äärellä kasvattaja ja kasvatettava voivat kohdata toisensa tekemisessä ja toimimisessa. Estetiikalla onkin aina kiinteä suhde ihmisen taitoihin. Estetiikan oivaltamiselle ja siinä harjaantumiselle on siis merkityksellistä tekeminen ja tarkastelu. (Varto, 2001, s. 7–8.)

Estetiikan kytkökset kotitalous-oppiaineeseen ovat oleellisia tämän projektin kannalta. Peruskoulun opetussuunnitelman perusteissa (2014, s. 440) määritellyissä oppiaineen opetuksen tavoitteissa estetiikka ilmenee käytännön toimintataidoissa tavoitteessa T2. Opetuksen tavoitteena on: “ohjata oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja sekä kannustaa luovuuteen ja estetiikan huomioimiseen.” Tavoite T2 kytkeytyy kotitalouden sisältöalueisiin S1 *Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri* ja S2 *Asuminen ja yhdessä eläminen*. Tavoitteen T2 arvioinnin kohteena ovat kädentaidot ja estetiikka. Kotitalouden päättöarvioinnin kriteerit hyvälle osaamiselle määrittää arvosanan kahdeksan osaamisen seuraavasti:

*“Oppilas osaa käyttää tavallisimpia työmenetelmiä ruoan valmistuksessa ja leivonnassa sekä asumiseen liittyvien perustehtävien toteuttamisessa ja ottaa huomioon esteettiset näkökulmat.”* (POPS, 2014, s. 440.)

Tavoitteen T2 estetiikan huomioimista on siis tarkoitus harjoitella ruoan valmistuksessa, leivonnassa ja asumiseen liittyvien perustehtävien toteuttamisessa. Ruoan koristelu ja asettelu sekä pöydän kattaminen ovat esimerkiksi otollisia tilanteita paneutua esteettisyyden huomioimisen harjoitteluun.

Harjoittelukoulumme paikallisessa opetussuunnitelmassa ei ole yhtä paljon kytköksiä estetiikkaan, kuin Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa 2014.

Estetiikka esiintyy kuitenkin samoissa konteksteissa kummassakin opetus suunnitelmassa yhtä poikkeusta lukuun ottamatta laaja-alaisen osaamisen tavoitteessa (L2), mistä mainittiin jo aiemmin tekstissä. Kooten voidaan sanoa, että opetus suunnitelman fokus estetiikan näkökulmassa on ohjata oppilasta havaitsemaan, ilmentämään ja nauttimaan estetiikasta eri konteksteissa.

### **3.2 Ruoka ja esteettisyys**

Maailman Terveysjärjestön WHO:n määritelmän mukaan terveys ja hyvinvointi koostuvat fyysisestä, psyykkisestä tai henkisestä ja sosiaalisesta osa-alueesta (World Health Organization). Ruoka vaikuttaa monella tapaa ihmisen hyvinvointiin. Estetiikan huomioimisessa korostuu henkinen hyvinvointi, jossa hyvinvointia voi edistää maukkaan ja kauniin ruoan tuottama mielihyvä, valinnan mahdollisuudet ja ruokailuympäristön viihtyvyys. Kuten hyvinvointia, myös esteettisyyttä voi edistää viisailla valinnoilla.

Estetiikan huomioiminen arjessa ei ole aina ollut erityisen huomion kohteena. Vasta elintason nousun myötä esteettisyyden huomioiminen on saanut tilaa myös arkielämässä ja saanut merkityksiä yhä useammassa yhteyksissä. (Naukkarinen, 2011, s. 25.) Arjen estetiikassa saatetaan olla kaukana akateemisesta tai taiteelle tyypillisestä estetiikasta, mutta sille on tavanomaisuudessaan aivan oma paikkansa arjessa. Myös tavanomainen arjen estetiikka voi olla ihmiselle hyvin tyydyttävää ja miellyttävää. (Naukkarinen, 2011, s. 30–31.) Palojoki (2000, s. 99) on pohtinut estetiikkaa kotitalouden näkökulmasta ja toteaa esteettisyyttä löytyvän myös tavallisesta arjesta, kun se halutaan nähdä. Kun koti täyttää taloudelliset ja sosiaaliset tehtävänsä, muodostuu tarve esteettisyyden huomioimiseen. Meille onkin luonteenomaista, että haluamme asioiden ympärillämme olevan kauniita ja tuottavan iloa elämäämme. (Palojoki, 2000, s. 99.)

Ruoka on olennainen osa ihmisten jokapäiväistä arkea. Onkin siis luonnollista, että estetiikka on alettu huomioida myös ruokailun kontekstissa. Ruoan esteettisyyden tarkastelussa tutkimuksissa on noussut esille erityisesti annoksessa käytettyjen värien määrä ja niiden asettuminen ruoassa, käytettyjen ainesosien määrä ja koko, pääraaka-aineen sijoittuminen lautasella sekä se kuinka täynnä lautanen ja miten annos on aseteltu. (Zampollo, Wansinki, Kniffin, Shimizu &

Omori, 2012, s. 36–37.) Kiinteissä ruoka-aineissa korostuvat muoto, koko ja pinnan tyyppi ja nestemäisissä muun muassa kiilto läpinäkyvyys ja liike. Ruoan ulkonäön kokeminen miellyttäväksi on tärkeä tekijä siinä, että ruoka tulee syödyksi, sillä ulkonäkö antaa ruoasta ensivaikutelman (Tuorila, Parkkinen & Tolonen, 2008, s. 18–19). Aistinvaraisen arvioinnin tutkimuksissa on huomattu erityisesti värien merkitys ihmisen kokemukseen ruoan houkuttelevuudesta ja mausta. Esimerkiksi ruskea väri on koettu epämiellyttävänä ja ei syömään houkuttelevana. (Rajala, 2012, s. 31–39). Värit ovatkin merkityksellisessä roolissa jokapäiväisissä ruokaa koskevissa päätöksissämme ja sekä ruoan estetiikka että hyväksyttävyydet ovat vahvasti sidonnaisia väreihin (Clydesdale, 1993, s. 83). Väreiltään ja muodoiltaan tasapainossa oleva ruoka-annos houkuttelee syömään (Tuorila ym., 2008, s. 19).

Palojoen mukaan (2000, s. 99) ruoan esteettisyydessä korostuu myös tietoisuus esteettisyyden tavoittelusta, sillä esteettisyyttä voidaan lisätä omilla toimilla ja päätöksillä. Esimerkiksi kattaukseen panostaminen ja ruoan huoliteltu asettelu vaikuttavat estetiikan kokemukseen ruoasta (Palojoki, 2000, s.99; Ruokatieto, 2009, s. 27). Arjen estetiikassa ei kuitenkaan välttämättä vaadita suurta panostusta, vaan jo tavallisen arkiruoan asetteleminen kauniisti lautaselle, voi olla esteettistä (Ruokatieto, 2009, s. 27). Annos, jonka asettelu poikkeaa perinteisestä asettelusta, on tosin todettu houkuttelevammaksi, vaikka ruoan komponentit olisivat täysin samat. Viitteitä asettelun vaikutuksesta ruoan maistuvuuteen on saatu erityisesti terveellisten ruoka-aineiden kanssa. Esteettinen asettelu saa terveellisen ruoan maistumaan paremmin. (Zellner, Loss, Zearfoss & Remolina, 2014, s. 33–34.)

### **3.3 Ruokakuva esteettisyyden havainnollistajana**

Ruoka on kautta aikain ollut suosittu ja monimerkityksinen aihe suomalaisessa valokuvauksessa ja maalaustaiteessa. Keittokirjoissa ja lehtikuvissa ruokakuvilla tavoitellaan esteettisyyttä ja houkuttelevuutta. Kuvat ruoasta heijastavat myös suhtautumista ruokaan. Ruokakuvien tyylit ovat vaihdelleen ajan mukaan luonnollisesta ja niukasta aina viihteelliseen ja runsaaseen. 2000-luvulla ruoan kuvaamisessa on ollut monia trendejä, mutta yleisesti kuvat ovat olleet taiteellisia ja

esteettisiä. Kuvien katselu on nykyään myös elämyksellistä viihdettä. (Ruokatieto, 2006.) Tänä päivänä nuoret kuvaavat älypuhelimillaan paljon arkeaan, ja myös julkaisevat sitä verkossa. Heidän toimintaansa netissä voidaan kuvailla omaehtoiseksi ja aktiiviseksi. (Rauha, 2013, s. 8.) Nuorten innostusta nimenomaan ruokakuvaukseen on viime vuosina tuettu esimerkiksi Kokaten ja kuvaten – nuorten ruokakuvia -kurssilla Suomen valokuvataiteen museossa (Valokuvataiteenmuseo, 2018).

Valokuvaa ja oman arjen valokuvaamista voidaan tutkimuksessa käyttää esimerkiksi tapana päästä lähelle ihmisten arkea ja toimintaa ja näin nähdä hänet paremmin osana toimintaympäristöään (Janhonen-Abuquah, 2009, s. 173). Oman arjen tarkastelu kuvien kautta voisi kotitaloustieteen kentällä auttaa pohtimaan, kyseenalaistamaan tai näkemään toisin omaa toimintaa ja siihen liittyviä itsensänselvyyksiä. Kuva voi siis toimia vaikkapa muutoksen käynnistäjänä. (Janhonen-Abuquah, 2009, s. 176.)

Myös uusi opetussuunnitelma kannustaa tieto- ja viestintäteknologian käyttöön kouluopetuksessa. Sen kautta on mahdollista tehdä näkyväksi omia ideoita ja ajatuksia monipuolisin tavoin. Näin myös oppimisen ja ajattelun taidot kehittyvät. (POPS, 2014, s. 23.) Tutkimuksessa, jossa alakouluikäiset lapset kuvasivat arkeaan kamerakännyköillä, oli lasten suhtautuminen kuvaamiseen innostunutta. He suhtautuivat kamerakännyköihin luovasti ja leikkisästi. Lapset toimivat laitteiden suhteen yhteisöllisesti ja opastivat toisiaan kännyköiden ja kameran käyttöön. (Kyrönlampi, 2014, s. 292.)

Yhteisöllinen toimiminen ja jakaminen ovat nuorten keskuudessa suosittu tapa toimia. Heillä on myös osaamista viihteellisyydessä ja mediamaailmassa, jota olisi yhä enemmän hyödynnettävä toimintaa ja opetusta suunniteltaessa. Mediakasvatusta suositellaan lisäämään kouluissa luomalla enemmän välineitä ja tilaisuuksia nuorille jakaa ja julkaista heidän mediajulkaisujaan. Näin kannustetaan nuoria toteuttamaan ja myös jakamaan omaa luovaa ilmaisuaan. (Rauha, 2013, s. 22–23.) Nuorten elämässä syömisellä ja ruoalla on paljon muitakin kuin ravitsemukseen liittyviä, esimerkiksi symbolisia, merkityksiä. Peruskoulussa ravitse-

muksellisen tiedon lisäämisen sijaan ruokakasvatuksen haasteena onkin nimenomaan nuorille ajankohtaisten ja merkityksellisten lähestymistapojen kehittäminen, joissa nuorten henkilökohtaiset tarpeet on mahdollista ottaa paremmin huomioon. (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 111.) Projektimme toteutuksessa pyrimme lähestymään nuorten arkea hyödyntämällä opetuksessa älypuhelimia ja sosiaalista mediaa. Halusimme lähestyä estetiikkaa valokuvaamisen keinoin, koska se lienee useimmille nuorille tuttu ilmaisutapa, jonka avulla he pystyvät hyödyntämään myös omaa osaamistaan.

## 4 Ainedidaktisen kehittämiprojektin kuvaus

Ainedidaktisen kehittämiprojektin tarkoituksena oli tutustua estetiikan käsitteeseen ja harjoitella sitä, kuinka esteettisyyden huomioimisella voidaan vaikuttaa ruoan houkuttelevuuteen ja ruokailutilanteen viihtyvyyteen. Opetuskokonaisuus toteutettiin hyödyntäen sosiokonstruktivistista oppimiskäsitystä ja yhteistoiminnallisia opetusmuotoja.

### 4.1 Suunnittelu

Opetuskokonaisuuden suunnittelussa lähdimme liikkeelle Opeta toisin -ajattelusta. Ennen kaikkea halusimme, että kokonaisuus on meille harjoittelijoille uutta ja tavanomaisesta opetustavasta poikkeavaa, jotta pääsisimme harjoittelemaan uusia opetustaitoja ja avartamaan näkemyksiämme. Lisäksi opetuskokonaisuuden suunnittelua ohjasi vahvasti kirjallisuuden pohjalta saatu tieto estetiikasta ja sosiokonstruktivismista.

Projektimme ydinaiheena oli arkisen ruokailun estetiikka. Opetuskokonaisuuden aiheeksi valitsimme estetiikan, sillä kokemuksemme perusteella estetiikan huomioiminen jää kotitalouden tunneilla usein vähälle huomiolle. Tähän mielipiteeseen saimme vahvistusta myös harjoittelukoulumme ainedidaktisen kehittämiprojektin ohjaajalta. Päädyimme projektissamme havainnollistamaan estetiikkaa ruokakuvien ja -kuvauksen avulla. Arjen ateriat, niiden kuvaaminen ja kuvien tarkastelu tuovat estetiikan pohdinnan nuorten arjen ja valintojen tasolle. Projektissa meille oli tärkeää, että ruoka toimisi pedagogisena välineenä, jonka avulla estetiikasta opittua tietoa ja omaa näkemystä estetiikasta havainnollistetaan.

Saimme toteuttaa oppitunnit kahdeksannen luokan valinnaisella perusruokakurssilla, koska ohjaajamme mukaan opetuskokonaisuus sopi hyvin kurssin teemoihin. Perusruokakurssin sisältöön kuului eri ruoanvalmistusmenetelmiin ja ruokalajeihin tutustumista, aterioiden suunnittelua ja toteuttamista sekä suomalaiseen ruokakulttuuriin ja ruokakulttuurin muuttumiseen tutustumista. Estetiikan huomi-

oiminen saatiin luontevasti liitettyä erityisesti aterioiden suunnitteluun ja toteutukseen. Mielestämme aterioita suunniteltaessa ja koostettaessa myös esteettinen näkökulma on merkityksellistä ottaa huomioon.

Opimme ohjaavan opettajan opetusta seurattessamme, että ryhmä on aktiivinen ja kuunteleva. Oppilaita oli kaksikymmentä ja heillä kyllä ei ollut erityisruokavaliota tai erityisen tuen päätöksiä. Huomasimme kuitenkin, että ryhmässä on yksi oppilas, joka vaatii opettajan erityistä huomiota. Oppilaat työskentelivät normaalisti kotitaloudessa viidessä neljän hengen ryhmässä. Myös projektissamme ryhmät koostuivat 2-4 oppilaasta, koska tämän kokoisilla ryhmillä yhteistoiminnallisuuden periaatteiden on todettu toteutuvan parhaiten (Hellström ym., 2015, s. 61). Ryhmämme oli muuten ihanteellinen, mutta luokkakoko ja pienehkö luokkatila asettivat suunnittelulle haasteita.

Oppilaantuntemuksen lisääntyessä havaitsimme, että oppilailla menee yllättävän paljon aikaa ruoanvalmistukseen, ja tämän otimme huomioon tuntien suunnittelussa. Esittelimme oppilaille jokaisen oppitunnin alussa suunnitellun aikataulun, jotta oppilailla olisi selkeä kuva oppitunnin kulusta ja aikataulutavoitteista. Sosio-konstruktivismin mukaisesti siis ohjasimme oppilaita aikataulutuksen kautta heidän oppimisprosessissaan (Kauppila, 2007, s. 119–120.)

Olimme miettineet opetusharjoittelijoiden kesken jokaiselle oppitunnille keskinäistä yhteisopettajuuden työnjakoa huolella, muun muassa puheenvuorot ja työpisteillä ohjaamisen. Yhteisopettajuuden lisäksi keskustelimme harjoittelukoulun kuvataideopettajan kanssa, koska projektimme ruokakuvausosuus oli teorialtaan hyvin kuvataidepainotteinen. Saimme häneltä hyviä ohjeita älypuhelimella kuvaamiseen liittyen. Ruokakuvauksessa oleelliseksi ja toimivaksi osoittautui erityisesti vinkki siitä, miten älypuhelimella kuvatessa kuvaan voi tuottaa syvyyserävyuden efektin pienen zoomauksen avulla. Ruoanvalmistuksessa ja esillepanossa raaka-aineet, värit ja kontrastit, valaistus, astiat, kattaus sekä yksityiskohdat antavat kaikki mahdollisuuksia muokata kuvan ja aterian tunnelmaa. Suunnitellessaan ja sommitellessaan kuvattavia aterioita onkin luontevaa pohtia erilaisten tekijöiden vaikutuksia kokonaisuuden esteettisyyteen.



## 4.2 Tavoitteet

Opetuskokonaisuuden tavoitteena oli, että oppilas tutustuu estetiikan käsitteeseen ja tiedostaa esteettisyyden merkityksen ruoan houkuttelevuuteen ja ruokailutilanteessa viihtymiseen. Oppilaiden tavoitteena oli myös oppia, että vaikuttamalla ruoan ulkonäköön omalla toiminnalla ja valinnoilla on mahdollista lisätä hyvinvointia arjessa niin sanottujen arjen pienten ilojen kautta.

Ainedidaktinen opetuskokeilumme perustuu vuoden 2014 Perusopetuksen opetussuunnitelman mukaisesti laaja-alaisen osaamisen alueisiin L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu ja L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot. Opetuskokeilun tavoitteeksi opetussuunnitelmasta poimittiin sekä käytännön toimintataidoista T2 että yhteistyö- ja vuorovaikutustaidoista T8. Tavoitteessa kaksi ohjataan oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja sekä kannustetaan luovuuteen ja estetiikan huomioimiseen. Tavoitteessa kahdeksan puolestaan ohjataan oppilasta työskentelemään yksin ja ryhmässä sekä sopimaan työtehtävien jakamisesta ja ajankäytöstä. (POPS, 2014.)

## 4.3 Toteutus

Opetuskokonaisuus toteutettiin kahden 150 minuutin ja yhden 75 minuutin opetuskerran aikana. Opetimme pareittain ensimmäiset kaksi oppituntia. Viimeisellä kokoavalla opetuskerralla opetimme kaikki neljä yhdessä.

### Oppitunti 1

Aloitimme opetuskokonaisuuden esittelemällä kolmiosaisen kokonaisuuden oppilaille. Ensimmäisen tunnin tavoitteena oli oppia huomioimaan estetiikkaa ruoan esillepanossa ja oppia sopimaan työtehtävistä ja ajankäytöstä ryhmässä. Tunnin alussa pohdimme estetiikan käsitettä herättelemällä oppilaita aiheeseen ruokakuvien avulla. Näytimme heille kaksi erilaista kuvaa ruoka-annoksesta: toisen pystyi mieltämään yleisesti esteettiseksi ja toisen epäesteettiseksi. Oppilaiden tehtävänä oli pohtia pöytäryhmissään, mitkä tekijät vaikuttavat annosten houkuttelevuuteen ja kumman annoksen he söisivät mieluummin. Kuvien herättämät

ajatukset jaettiin yhteisesti ja sen jälkeen siirryimme tarkastelemaan estetiikan käsitettä teoreettisemmin. Sosiokonstruktivismin hengessä valitsimme oppimistehtäviksi systemaattisesti yhteistyötä vaativia tehtäviä. Ohjasimme oppilaita keskustelemaan paljon pöytäryhmissään itsenäisen pohdinnan sijaan.

Käsitteeseen tutustuttuamme edessä oli työpistetyöskentelyä, jossa harjoiteltiin huomioimaan estetiikkaa ruokailutilanteissa ja keinoja sen lisäämiseen. Oppilaat kiersivät viidessä työpisteessä (liite 1) neljän hengen ryhmissä ja opettajat kiersivät työpisteissä neuvomassa. Ryhmien tuli työskentelyn ohessa täyttää yhdessä lomaketta, jossa oli työpisteisiin liittyviä reflektointikysymyksiä ja kahden työpisteen kysymykset ja vastaustila. Jokaisella ryhmällä oli vastuutyöpiste, jonka esittelystä he olivat vastuussa työskentelyn jälkeisessä yhteisessä koonnissa. Tämän oppimistehtävän pedagogiseen toimintatapaan oli sovellettu yhteistoiminnallista palapelitekniikkaa (Clarke, 2002, s. 83).

Kattaustyöpisteessä harjoiteltiin pöydän kattamista arjen eri aterioita varten. Tehtävänannossa annettiin esimerkkiateriat, joiden perusteella pöytä tuli kattaa. Työpisteessä oli tarkoitus kiinnittää huomiota astioiden väriin ja muotoon sekä aterimien paikkaan ja asentoon. Ruoan asetteluun ja koristeluun työpisteessä tutustuttiin ruoan asetteluun ja koristeluun kuvien avulla. Oppilaiden tehtävänä oli tarkastella oppikirjojen ja keittokirjojen kuvia ja etsiä vastauksia ohjeistusmonisteen kysymyksiin. Yksi kysymys oli esimerkiksi "Miten pääruoan voi koristella?" Koristelu-työpisteessä harjoiteltiin erilaisten koristeluelementtien tekemistä kurkusta, tomaatista ja porkkanasta. Oppilaat leikkasivat esimerkiksi tomaattikukkia ja valmistivat porkkanaruusukkeita porkkanateroittimella. Oppituntia seuraamassa oleva harjoituspari avusti tässä työpisteessä. Työpisteen tuotokset laitettiin talteen tarjottimille ja niitä käytettiin myöhemmin ruoan koristelussa. Lautasliinojen taittelun työpisteessä harjoiteltiin erilaisia lautasliinojen taittelumalleja. Työpisteellä oli monta vaatavuudeltaan eritasoista ohjetta, jotta jokainen pääsisi oman tasonsa mukaisesti taittelemaan ja kokemaan onnistumisen kokemuksia. Viimeisessä työpisteessä vertailtiin paperille tulostettuja kuvia ruokailutilanteista ja oppilaiden tehtävänä oli pohtia, mitkä tekijät vaikuttavat ruokailutilanteen houkuttelevuuteen. Työpistetyöskentelyn jälkeisessä yhteisessä koonnissa jokainen ryhmä sai esitellä havaintojaan vastuutyöpisteestään.



Kuva 2. Koristetyöpisteen tuotoksia.

Esteettistä ruoan esillepanoa harjoiteltiin tunnin lopussa valmistettujen kinkkupaprikamuffinien ja mustikka-banaanismoothien avulla. Ruokailun aikana oppilaat saivat valita ateriakokonaisuuden kokoamastamme listasta seuraavaa oppituntia varten. Valintaprosessissa oli tarkoitus kiinnittää huomiota aterian koostamisen periaatteisiin estetiikan näkökulmasta. Neuvoimme oppilaita esimerkiksi pohtimaan aterian värimaailmaa ja koostumusta. Oppilaiden vahvempi vastuuttaminen ateriakokonaisuuksien suunnittelussa olisi ollut enemmän sosiokonstruktivismin mukaista, mutta projektin puitteissa tähän ei ollut mahdollisuutta aikataulullisesti. Yhteisessä lopetuksessa palasimme vielä oppitunnin tavoitteisiin ja orientoimme oppilaita seuraavan tunnin ruokakuvaukseen.

## Oppitunti 2

Toisen oppitunnin alussa kertosimme jälleen koko opetuskokonaisuuden sisällön oppilaille. Kerroimme oppilaille myös tarkemmin toisen oppitunnin sisällön ja aikataulun. Myös edellisellä oppitunnilla esille nostettu estetiikan käsite kerrattiin oppilaiden kanssa. Esittelimme oppitunnin tavoitteet oppilaille ydinkysymysten muodossa. Tavoitteena oli, että oppilaat kiinnittävät erityisesti huomiota omaan toimintaansa ryhmän jäsenenä. Lisäksi tavoitteena oli esteettisyyden huomioiminen aterian suunnittelussa ja tunnin aikana opittujen asioiden hyödyntäminen

ruokakuvauksessa. Rohkaisimme myös oppilaita käyttämään luovuuttaan päivän oppimistehtävissä. Motivoimme oppilaita ruokakuvaukseen hausalla sarjakuvalla, jonka sanoma oli, että ruoka voi näyttää kuvassa erilaiselta kuin todellisuudessa.

Oppilaat pääsivät tutustumaan ruokakuvausten perusteisiin yhteistoiminnallisesti asiantuntijatyöskentelyn avulla. Edellisellä oppitunnilla sovellettua palapelitekniikkaa käytettiin tällä kertaa hyödyntäen jokaista prosessin vaihetta. Opettajat olivat teipanneet jokaisen oppilaan tuolin alle numerolapun, joka määritti mihin asiantuntijaryhmään kukin oppilas kuuluu työskentelyn aikana. Työskentely tapahtui yhteisellä Flinga-alustalla, joka on oppilaiden aktivointiin ja yhteisölliseen tiedonrakentamiseen sopiva verkkopohjainen valkotaulu. Asiantuntijaryhmien roolit olivat valaistus, sommittelu, kuvan elementit ja älypuhelimella kuvaaminen (liite 2). Asiantuntijaryhmien tehtävänä oli hakea vastaukset valmiisiin kysymyksiin alustalle liitetystä annetuista lähteistä, ja tallentaa sitten vastauksensa Flinga-alustalle. Kun asiantuntijaryhmät olivat valmiita ja riittävän perehtyneitä omaan aiheeseensa, palasivat oppilaat omiin pienryhmiinsä ja jakoivat kukin tietonsa vuorotellen toisilleen.

Omissa pienryhmissä oppilaat tekivät lopuksi asiantuntijaryhmissä kerätyn tiedon perusteella oman suunnitelmansa ryhmän toiminnasta. He suunnittelivat työnjaon ruoanvalmistukseen, kattauksen ja ruokakuvausten toteutuksen. Oppilaat saivat itse määritellä muun muassa, kuvaavatko he ateriat yksin vai pareittain. Opettajien hyväksytyä ryhmän suunnitelman saivat he aloittaa pöydän kattamisen ja ruoanvalmistuksen. Ruokakuvausten sujumuuden vuoksi kattaminen tuli tällä kertaa tehdä poikkeuksellisesti jo ennen ruoanvalmistukseen ryhtymistä.

Kun ruoat olivat valmistuneet, oppilaat ottivat pareittain kuvat esteettisesti asetelluista aterioistaan. Kuvat lisättiin Flingaan, jonka jälkeen ryhmät pääsivät aloittamaan ruokailun. Tunnin lopussa kerrattiin vielä esteettisyyden perusajatus, ja oppilaat saivat pohtia saavuttivatko he oppitunnin tavoitteet.



Kuva 3. Oppilaiden esteettisiä ateriakokonaisuuksia.



Kuva 4. Oppilaiden esteettisiä ateriakokonaisuuksia.

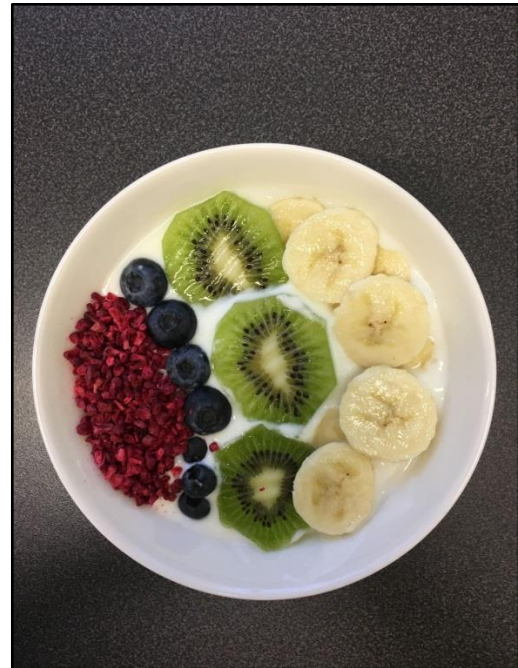
### Oppitunti 3

Viimeisen oppitunnin tarkoituksena oli kerrata opetuskokonaisuuden aikana opittuja asioita ja pohtia opetuskokonaisuuden punaista lankaa. Oppilaat saivat vielä kerran harjoitella estetiikan ilmentämistä oman henkilökohtaisen näkemyksensä mukaisesti. Lopuksi he arvioivat omaa työskentelyään. Sekä oppilaat että opetusharjoittelijat antoivat palautetta toisilleen kuluneista oppitunneista.

Tunnin alussa oppilaat pääsivät tarkastelemaan viime kerralla ottamiaan ruokakuvia. Tehtävänä oli pohtia onnistuivatko he ottamissaan kuvissa huomioimaan esteettisyyden. Kiertelimme ryhmissä kysymässä oppilailta, mitä ajatuksia kuvat olivat heissä herättäneet ja haluaisivatko he vielä tehdä muutoksia kuvaansa ennen näyttelyä. Kysyimme tässä yhteydessä oppilailta myös luvan kuvien käyttämiseen lopuksi koottavassa näyttelyssä.

Kuvien tarkastelun jälkeen oppilaat pääsivät vielä kerran harjoittelemaan esteettistä ruoan esillepanoa ja ruokakuvausta jogurttikulhojen avulla. Olimme valmisteelleet oppilaille kaksi jogurttikulhojen kokoamistyöpistettä, joihin he pääsivät ryhmä kerrallaan kokoamaan omanlaisensa kulhot valmiiksi esille laitetuista

raaka-aineista. Inspiraatiota kulhojen kokoamiseen katsottiin Instagramista. Kanustimme oppilaita ilmentämään omaa esteettistä näkemystään kulhojen kokoamisessa. Kokoamisen jälkeen oppilaat pääsivät vielä kertaamaan ruokakuvauksen periaatteita edellisellä oppitunnilla työstetyltä Flinga-alustalta ja ottamaan tämän jälkeen omasta kulhostaan kuvan ruokakuvauksen työpisteellä. Kuvauspisteitä oli myös kaksi ja olimme ohjaamassa kuvausta molemmilla pisteillä.



Kuva 5. Oppilaiden esteettisiä jogurttikulhoja.  
 Kuva 6. Oppilaiden esteettisiä jogurttikulhoja.

Oppitunnin loppuun suunnitellun selainpohjaisen visailu- ja kyselysovellus Kahootin avulla sekä oppilaat että opetusharjoittelijat saivat oppitunneista palautetta. Lopuksi annoimme vielä koko ryhmälle palautetta heidän suoriutumisestaan opetuskokonaisuuden aikana.

#### 4.4 Reflektointi

Projektin opetuskokonaisuuden pedagogiikassa näkyi sosiokonstruktivismiin mukaisesti yhdessä tekeminen, ja opetuksen toteutuksessa käytettiin yhteistoiminnallisen oppimisen menetelmiä. Kokemukset sosiokonstruktivistien oppimistehävien käyttämisestä oppitunneilla olivat positiivisia. Huomasimme, että oppilaita

on kuitenkin syytä perehdyttää hyvin uusiin työskentelymuotoihin. Myös ohjeistuksen tarkkuuteen ja kiireettömyyteen on syytä kiinnittää huomiota. Yhteisen oppimisalustan käyttäminen yhteistoiminnallisen työskentelyn pohjana oli hyvä ja toimiva ratkaisu. Koemme, että projektissa päästiin ainakin osittain sekä itse asettamiimme tavoitteisiin että opetussuunnitelman mukaisiin tavoitteisiin estetiikasta. Olisimme kuitenkin voineet enemmän pohtia oppilaiden kanssa estetiikan vaikutuksia ruokailutilanteessa viihtymiseen.

Havaitsimme projektin aikana, että oppilaantuntemuksella ja yhteisopettajuudella on suuri rooli toimivan opetuksen suunnittelussa. Yhteistoiminnallisessa työskentelyssä korostimme oppilaille heidän vastuutaan ja rooliaan omassa ryhmässään, mikä kuuluu vahvasti yhteistoiminnallisen oppimisen periaatteisiin (Hellström ym., 2015, s. 27). Muuten sosiokonstruktiviseen oppimiskäsitykseen kuuluvaa oppilaan aktiivista roolia emme tuoneet erityisesti esille. Myös yhteisopettajuus kuului olennaisena osana ainedidaktiseen kehittämissuunnitelmaan. Jotta yhteisopettajuus toimii, on opetus suunniteltava huolella yhdessä. Sen huomasimme vievän paljon aikaa. Yhteisopettajuus toi kuitenkin varmuutta opetukseen, ja tuntui mukavalta.

Opetuskokonaisuuden onnistumisesta saimme paljon tietoa viimeisellä oppitunnilla pelatun Kahootin avulla. Tässä reflektiossa nostamme esille muutamia parhaiten opetuskokonaisuuden onnistumista kuvaavia kysymyksiä ja oppilaiden vastauksia näihin kysymyksiin.

Kysyimme oppilailta, osaisivatko he oppimansa perusteella kertoa, mitä estetiikka käsite tarkoittaa. Suurin osa oppilaista vastasi osaavansa kertoa estetiikka käsitteestä jotain. Moni oppilaista oli myös vastannut osaavansa kertoa mitä estetiikka-käsite tarkoittaa. Vain kaksi ryhmän oppilaista oli epävarmoja siitä, osaisivatko kokonaisuuden jälkeen määritellä estetiikan käsitettä. Olimme hyvin tyytyväisiä siihen, että suurin osa oppilaista oli ottanut haltuun vaikean ja moniselitteisen estetiikan käsitteen.

Itsearviointinissa oppilaat pohtivat omaa työpanostaan oppitunneilla. Melkein kaikki oppilaat olivat vastanneet panostaneensa tunneilla joko paljon tai melko

paljon. Vain kaksi ryhmän oppilaista oli arvioinut, että olisi pystynyt panostamaan enemmänkin. Mielestämme oppilaiden panostus näkyi tunneilla hyvin heidän työskentelyssään, sillä meidän näkökulmastamme oppilaat motivoituvat antamiimme tehtäviin ja työskentelivät ahkerasti niiden onnistumiseksi. Erityisen tyytyväisiä olimme oppilaiden työskentelyyn ensimmäisen tunnin työpistetyöskentelyssä sekä toisen tunnin Flinga-työskentelyssä. Mielestämme oli hienoa, että Kahoot vastausten perusteella noin puolet ryhmän oppilaita oli myös kokenut onnistumisen hetkiä oppitunneillamme.

Pyysimme oppilailta palautetta opetuksen selkeydestä ja työskentelymuodoista. Melkein kaikki oppilaat olivat kokeneet opetuksen selkeänä tai pääosin selkeänä. Vain yksi oppilaista koki, että opetusta oli välillä vaikea ymmärtää. Työskentelymuotojen toimivuudesta oppilailla oli hyvin eriäviä kokemuksia. Enemmistö oppilaita ajatteli työskentelymuotojen olleen kivoja ja tukeneen hyvin oppimista. Viisi oppilasta koki työskentelymuotojen olleen kivoja mutta eivät oppimista tukevia ja neljä oppilasta ei ollut pitänyt tunnin työskentelymuodoista.

Suhtaudumme Kahoot-sovelluksella saatuihin vastauksiin myös kriittisesti. Emme voi tietää, kuinka todenmukaisesti oppilaat ovat vastanneet, vaikka kannustimme anonyymeihin nimimerkkeihin ja pyysimme vastaamaan rehellisesti eikä meitä miellyttäen. Emme myöskään voi sanoa, että oppilaat olisivat ymmärtäneet varmasti kaikki kysymyksemme oikein. Lisäksi viisi oppilasta oli poissa viimeiseltä oppitunnilta.

#### **4.5 Vaihtoehtoisia toteutusmahdollisuuksia**

Tämä ainedidaktinen kehittämisprojekti on ainutlaatuinen, sillä tätä opetuskokonaisuuksia oli luomassa neljä opetusharjoittelijaa. Koulumaailmassa näin monen opettajan yhteistyö yhden oppiaineen tuntien toteutuksessa ja normaaliluokan opetuksessa ei ole mahdollista. Tästä johtuen projektin toteutuksen pohtiminen yhden opettajan panostuksella on jatkohyödyntämisen vuoksi tärkeää. Projektin muita mahdollisia toteutustapoja olisivat muun muassa koko koulun tai luokka-



asteen monialainen opetuskokonaisuus, yhteistyö kouluruokailun kanssa tai erilainen projektin lopputuotos.

Jos projektin toteuttaa yksi opettaja, ei hänen ole mahdollista tehdä esivalmisteluja valmiiksi yhtä paljon kuin neljän opettajan. Tästä johtuen opettajan pitää osallistaa ja vastuuttaa oppilaita enemmän esivalmisteluihin ennen työpisteitä. Tähän esivalmisteluun tulee varata aikaa, jotta kiireentuntu ei pilaa työpistetyöskentelyä. Yksi opettaja pystyy jakamaan aikaansa työpistetyöskentelyssä niin, että valitsee yhden työpisteen, jolla ryhmät oletettavasti tarvitsevat enemmän opettajan ohjausta, ja loput työpisteet ovat sellaisia, joista ryhmät selviävät itsenäisemmin. Esimerkiksi valokuvaamisessa opettaja olisi tukena, mutta tiedonhaussa oppilaat itse etsivät tiedon valokuvaamisesta ennalta määritellyistä lähteistä. Lisäksi opettaja helpottaa omaa työtään ja oppilailla on enemmän aikaa panostaa esteettiseen esillepanoon ja valokuvaamiseen, kun pedagogisena välineenä on vain yksi ruokalaji ateriakokonaisuuden sijaan. Vaikka oppilaiden valinnan mahdollisuus vähenee aterioiden valinnassa, esivalmisteluissa heitä pystyy puolestaan osallistamaan lisää.

Tämä opetuskokonaisuus sopisi toteutettavaksi vuoden 2014 opetussuunnitelman mukaisesti koko koulun tai koko luokka-asteen yhteisenä oppimista eheyttävänä monialaisena kokonaisuutena. Monialainen oppimiskokonaisuus on useaa oppiainetta yhdistävä ja oppiainerajat ylittävä kokonaisuus, jossa jokainen oppiaine antaa oman panoksensa laaja-alaisen osaamisen alueen kehittymiseen. Tärkeää on osallistaa oppilaat mukaan suunnitteluun, hyödyntää koulun kaikkea toimintaa ja tehdä yhteistyötä muiden toimijoiden kanssa. Monen peruskoulun oppiaineen tavoitteissa niin ala- kuin yläkoulussa nousee esiin esteettisen ajattelun harjoittelu. Muiden muassa käsityössä, liikunnassa, kuvataiteessa ja kotitaloudessa on tarkoitus huomioida myös esteettisyys (POPS, 2014). Esimerkiksi äidinkielessä lopputuotokseen voisi kirjoittaa perusteluja estetiikan ilmenemisestä ruokakuvissa ja kattauksissa. Laaja-alaisen osaamisen osa-alueista kokonaisuuteen voisi ottaa mitkä vain taidot kehitettäviksi, esimerkiksi Ajattelu ja oppimaan oppiminen (L1) ja Monilukutaito (L4). Erityisesti tämä opetuskokonaisuus sopisi seitsemäsluokkalaisille, jotka aloittavat kotitalouden opinnot, sillä alussa

on oivallinen tilanne kiinnittää huomiota esimerkiksi kattaukseen ja ruoan esillepanoon.

Lisäksi tämän ainedidaktisen kehittämisprojektin pystyisi edelleen liittämään kouluruokaan, niin kuin ensimmäinen ajatuksemme oli. Vain kaksi kolmesta yläkouluikäisestä nuoresta ilmoittaa syövänsä kouluruokaa päivittäin (THL, 2015). Myös puhe kouluruoasta on usein negatiivista (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 300). Tästä johtuen ajattelimme, että esteettisyyden yhteydessä voisi vaivatta pohtia oppilaiden kanssa kouluruoan houkuttelevuudesta.



Kuva 7. Lopputuotoksena toteutettu valokuvanäyttely.

Opetuskokonaisuuden lopputuotoksen voisi toteuttaa näytteille muullakin tavoin, kuin paperisena valokuvanäyttelynä koulun käytävälle, esimerkiksi sosiaalisen median avulla. Näyttely toteutettiin tässä projektissa opettajien toimesta, koska aika ei riittänyt oppitunneilla, mutta oppilaille voisi olla mielekkäämpää toteuttaa lopputuotos itse ja haluamallaan tavalla. Yksi toteutusmahdollisuus voisi olla esimerkiksi blogi, johon estetiikan pohdintaa voisi tallentaa koko prosessin ajalta oppilaiden pohdintojen kera, esimerkiksi oppimispäiväkirjamaiseen tyyliin.

## 5 Pohdintaa

Vaikka estetiikka ja sen esille tuominen useissa oppiaineissa mainitaankin Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteissa (POPS, 2014), ei estetiikan rooli kuitenkaan välttämättä ole kasvattajan näkökulmasta selkeää tai saa erityisen tärkeää roolia käytännössä. Kotitalousopettajien Facebook-ryhmässä huomasimme projektin aikana keskustelun, jossa pohdittiin sitä, miten opetussuunnitelman mukaisia esteettisiä näkökulmia opetetaan ja perustellaan oppilaille. Kaikilla ei ole luontaista kiinnostusta estetiikan huomioimiseen. Keskusteluun osallistuneet opettajat kokivat sen opettamisen olevan haasteellista, koska estetiikan merkitystä on vaikea perustella oppilaille, joilla ei ole luontaista kiinnostusta asiaan. Oppilailta ei voi edellyttää taitoa esteettisyyteen, jos opettaja ei ole käsitellyt asiaa opetuksessaan. Yksi keskusteluun osallistuneista toi ilmi huomion, että pelkkä kaunis kattaus ei riitä estetiikan opetukseen, vaan esimerkiksi myös siisteys työkentelyn aikana on osa estetiikkaa. (Kotitalousopettajat, 2018.)

Estetiikka on kotitalousopetuksen opetussuunnitelmassa tavoite, jota ei huomioida tarpeeksi. Estetiikan käsittely saattaakin jäädä usein pelkäksi sanahelinäksi opetussuunnitelman sivuille. Tämä ainedidaktinen kehittämisprojekti on arvokas, sillä se nostaa esille estetiikan merkitystä osana kotitalousopetusta. Kotitaloudessa estetiikan opettaminen on tärkeää. Estetiikan pohdintaan kuuluvat keskeisesti taidon periaatteet, toiminnan tulos sekä keskustelu näistä. (Varto, 2001, s. 13.) Ehkä estetiikan vähäisen huomioimisen vuoksi valmiita materiaaleja sen käsittelyyn kotitaloustunnilla ei juuri ollut. Projektissa yksi haaste olikin luoda useamman oppitunnin materiaalit itse. Tässä onnistuimme mielestämme ansiokkaasti.

Opetuskokonaisuudessa onnistuimme ainedidaktisen kehittämisprojektin tavoitteiden mukaisesti opettamaan toisin. Saimme tutustua ja hyödyntää käytännössä uuden opetussuunnitelman mukaista sosiokonstruktivistista oppimiskäsitystä ja yhteistoiminnallisia toimintatapoja sekä pääsimme käyttämään ruokaa pedagogisena välineenä. Opettajan roolissa koimme toimineemme oppimisen edistäjinä ja mahdollistajina, mikä on sosiokonstruktivistista oppimiskäsitystä ilmentävän

opettajan tarkoitus (Kauppila, 2007, s. 119–120). Olimme luoneet oppilaille oppimistehtäviä, jotka vastuuttivat heidät yhteiseen tiedonkonstruointiin.

Projektimme tarkoituksena oli tutustua estetiikan käsitteeseen ja harjoitella sitä, kuinka esteettisyyden huomioimisella voidaan vaikuttaa ruoan houkuttelevuuteen ja ruokailutilanteen viihtyvyyteen. Mielestämme projektimme oli onnistunut, koska opetuskokonaisuuden lopussa teettämämme kyselyn perusteella melkein jokainen oppilaista koki osaavansa kertoa, mitä estetiikalla tarkoitetaan. Jo tuntien aikana havaitsimmekin, että valitsemiemme työskentelymenetelmien avulla oppilaat tunnistivat monipuolisesti asioita, joilla ruokailutilanteiden estetiikkaa voidaan lisätä. Myös toisella tunnilla toteutettujen ateriakokonaisuuksien perusteella voimme todeta, että oppilaat olivat oppineet asioita, joilla voidaan vaikuttaa ruoan houkuttelevuuteen ja ruokailutilanteen viihtyvyyteen. Ateriakokonaisuuksia toteuttaessaan ja tarjolle asettaessaan oppilaat huomioivat muun muassa pöydän kattamista kauniisti, ruoan asettelua ja ruoan koristelua. Estetiikan ilmentäminen voikin olla pieniä yksittäisiä tekoja (Ruokatieto, 2009, s. 27).

Osa oppilaista toi ilmi, että he eivät pitäneet esteettisyyden huomioimista merkityksellisenä, koska oppitunneilla oli kyse tavallisesta arkiruokailutilanteesta eikä juhlallisesta ruokailusta. Tästä johtuen osalle oppilaista projektin tavoitteiden pitäminen mielessä ei ollut helppoa. Lähelle nuorten maailmaa pääsimme kuitenkin ruokakuvauksen kautta. Harjoittelun aikana seuraamamme nuoret kuvasivat arjessaan valmistamiaan ruokia ollen ylpeitä aikaansaannoksistaan. Valokuvat mahdollistavat näin esimerkiksi oman elämän ilojen jakamisen toisten kanssa, ja voivat toimia myös reflektion välineinä. Parhaimmillaan projektissamme toteutettu valokuvaamisen käyttö estetiikan havainnollistamisessa voi saada oppilaat löytämään uusia näkökulmia estetiikan pohdintoihinsa (ks. Janhonen-Abuquah, 2009, s. 176).

## 6 Summary

Aesthetics is half the meal - demonstrating aesthetics by the means of photographing

This teaching experiment was a part of our second last teacher training “soveltava harjoittelu”. There were four of us teacher training students conducting this project. We chose aesthetics as our subject because based on our experiences people do not pay so much attention to it in everyday life and in Home Economics lessons. Aesthetics is a value that occurs in many contexts in the newest Core curriculum for basic education 2014: in the basic values of the document, in the transversal competences (L1) and (L2) and in the aims of many subjects. In Home Economics education aesthetics occurs in the aim 2 (T2).

The aim of this project was to become familiar with the concept of aesthetics and raise students' aesthetical thinking considering food and the food environment. The purpose was also to practice how you can affect the attractiveness of food and the atmosphere of the food environment by paying attention to aesthetics. Food was used as a tool of pedagogy in the project.

The teaching experiment was carried out using socio-constructivism and cooperative learning. We used the Jigsaw Cooperative Learning Technique which is a form of collaborative learning. Socio-constructivism is a learning theory in which information is constructed through interaction with others. The basic thought of cooperative learning is that the actions and results of group members are linked in such a way that the success of each individual requires the success of the whole group. The basic elements of cooperative learning are a common task of activity, small group learning (2-4 persons is the best amount), co-operative behavior, interdependence, individual responsibility and evaluation of learning.

The experiment was performed in one secondary school in Helsinki, to a group of eighth grade students who took part in an optional course of Home Economics. There were 20 students in the group and the class was divided into five smaller

groups. The project was carried out during three separate lessons, the two first lessons in the time frame of 2 x 75 min and the last one in 75 min. The first two lessons were taught in pairs and the last one was taught by all of us.

The main focus of the first lesson was to become familiar with the concept of aesthetics and practice skills regarding it. The concept of aesthetics was approached by comparing photos of food dishes. Some photos could be regarded as tempting and others not so tempting. The concept was constructed together with the students. Paying attention to aesthetics was practiced in workshop learning. We had 5 different workshops and students moved in groups of four. For example in one of the workshops the students practiced making food decorations from vegetables.

The aim of the second lesson was to practice how you can express your own aesthetical view by using photography as a tool. The basics of food photography were introduced by using the Jigsaw Cooperative Learning Technique. The Jigsaw working happened in Flinga, a web based whiteboard. The students cooked meals in groups and utilized their knowledge on aesthetics when presenting food on the table. Their final task was to photograph their dishes and settings and send the photographs to Flinga.

The third and final lesson focused on revising the main points and evaluating the project. At the beginning of the lesson the students examined their photographs from the previous lesson and reflected on how satisfied they were with the outcome. After that the students got to express their aesthetical views one more time by preparing their own yoghurt bowls and photographing them. In the end the students played Kahoot to revise the main points and evaluating themselves and our teaching. As a result of the project a photograph exhibition was set up in the school hallway and in the Home Economics classroom.

The purpose was also to practice how you can affect the attractiveness of food and the atmosphere of the food environment by paying attention to aesthetics.

Generally students took part to the lessons actively and focused well on the teaching. According to Kahoot's results most of the students had understood the concept of aesthetics. The importance of aesthetics seemed to vary among students. Most of the students were satisfied with their work and outcomes. The functionality of the working methods divided students' opinions but the most experienced that they supported their learning.

We think that we succeeded well in utilizing the principles of socio-constructivism which the newest Core curriculum for basic education 2014 represents. Therefore, we could recommend this kind of a project into wider use in the Home Economics subject. This experiment could be performed by one teacher for example by giving students more responsibility in the preparations and simplifying the workshop learning.

Aesthetics is a value that should be noticed more in Home Economics because it is one of the goals of Home Economics in the Core curriculum. Aesthetics might not have been the easiest concept to understand for eighth graders and this is also a reason why it should be brought up more to the students' attention. We find aesthetics important in the food context because you can affect the attractiveness of food and the atmosphere of the food environment by paying attention to aesthetics. With the help of this teaching experiment we hope we waked our students aesthetical thinking and they would use their knowledge in their future Home Economics lessons and everyday life.

## Lähteet

Arvaja, M. (2005). *Collaborative knowledge construction in authentic school contexts*. Kasvatustieteiden tiedekunta. Jyväskylän yliopisto.

Clarke, J. (2002). Palapeli. Teoksessa P. Sahlberg & S. Sharan. *Yhteistoiminnallisen oppimisen käsikirja*. (s. 83-100). Porvoo: WS Bookwell Oy

Clydesdale, F. M. (1993). *Color as a Factor in Food Choice*. Amherest: University of Massachusetts.

Gillies, R. M. (2014). The teacher's role in promoting dialogic talk in the collaborative classroom. Teoksessa Rutherford, S. (toim.) *Collaborative learning: Theory, strategies, and educational benefits*. (s. 55–67). New York: Nova Publishers.

Hellström, M. (2008). *Sata sanaa opetuksesta: Keskeisten käsitteiden käsikirja*. Jyväskylä: PS-Kustannus.

Hellström, M., Johnson, P., Leppilampi, A., & Sahlberg, P. (2015). *Yhdessä oppiminen: Yhteistoiminnallisuuden käytäntö ja periaatteet*. Helsinki: Into.

Janhonen-Abuquah, H. (2009). Valokuvaus kotitaloustutkimuksessa. Teoksessa H. Janhonen-Abuquah (toim.) *Kodin arki* (s. 173 –180). Helsingin yliopisto.

Janhonen, K., Mäkelä, J. & Palojoki, P. (2015). Perusopetuksen ruokakasvatus ravintotiedosta ruokatajuun. Teoksessa H. Janhonen-Abuquah & P. Palojoki (toim.) *Luova ja vastuullinen kotitalousopetus*. (s. 107–120). Helsinki: Helsingin yliopisto.

Kauppila, R. (2007). *Ihmisen tapa oppia. Johdatus sosiokonstruktivistiseen oppimiskäsitykseen*. Jyväskylä: PS-kustannus.



Kotitalousopettajat. (2018). Pohdin tässä ensi vuotta ja ajattelin kysyä vinkkejänne pariin opetussuunnitelman kohtaan... Facebook 5.5.2018. Tilapäivitys julkisen ryhmän sivulla. Viitattu 15.5.2018. <https://www.facebook.com/groups/307368149371184/>

Kyrönlampi, T. (2014). Alakoululaisten arjen rakentuminen. Teoksessa P. Korvela & T. Tuomi-Gröhn (toim.) *Arjen rakentuminen ja rytmit perhe-elämän käännekohtadissa* (s. 288–314). Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.

Naukkarinen, O. (2011). *Arjen estetiikka*. Aalto yliopiston taideteollinen korkeakoulu.

Palojoki, P. (2000). Estetiikka, kotitaloustiede ja tulevaisuuden koti: voisiko joululla olla toukokuussa? – pohdintaa kotitalouden estetiikasta. *Futura*, 19, 1, 99-102.

POPS (2014). *Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014*. Opetushallitus. Saatavissa: [http://www.oph.fi/download/163777\\_perusopetuksen\\_opetussuunnitelman\\_perusteet\\_2014.pdf](http://www.oph.fi/download/163777_perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf)

Rauha, R. (2013). *Nuorten mediamaailma pähkinäkuoressa*. Mediakasvatusseura ry.

Rajala, E. (2012). *Värien vaikutus makuun ja miellyttävyyteen*. Opinnäytetyö. Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikkö: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.

Ruokatieto. (2006). *Ruokakuva on oman aikansa ja ympäristönsä peili*. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/ruokakuva-oman-aikansa-ja-ymparistonsa-peili> Luettu 21.2.2018.

Ruokatieto. (2009). *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia*. [https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru\\_kat-saus\\_2702091.pdf](https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru_kat-saus_2702091.pdf) Luettu. 22.2.2018.

Sahlberg, P. & Sharan S. (2002). Johdanto. Teoksessa P. Sahlberg & S. Sharan (toim.) *Yhteistoiminnallisen oppimisen käsikirja* (s.10-21). Porvoo: WS Bookwell Oy.

Tuorila, H. Parkkinen, K. & Tolonen, K. (2008.) *Aistit ammattikäyttöön*. Helsinki: WSOY

Valokuvataiteenmuseo. *Hankkeet*. <https://www.valokuvataiteenmuseo.fi/fi/hankkeet/kokaten-ja-kuvaten> Luettu 16.2.2018.

Varto, Juha (2001). *Kauneuden taito. Estetiikkaa taidekasvattajille*. Tampere: Juvenes Print - Tampereen Yliopistopaino Oy.

Vuorinen, J. (1996). *Estetiikan klassikoita*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

World Health Organization. (1946/2018). *Constitution of the World Health Organization*. <http://apps.who.int/gb/bd/PDF/bd47/EN/constitution-en.pdf?ua=1> Luettu 19.4.2018.

Zampollo, F., Wansink, Brian, Kniffin, K. M., Shimizu M. & Omori, A. (2012). Looks good enough to eat. *Cross-Cultural Research*, 46(1), 31-49.

Zellner, D-A., Loss, C-R., Zearfoss, J. & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite* 77C (2014) 31–35.

## Liitteet

LIITE 1 - Ensimmäisen oppitunnin työpistetyöskentelyn ohjeet

### 1. Kattaustyöpiste

Tässä työpisteessä pääsette harjoittelemaan, miten pöytä katetaan erilaisia arjen aterioita varten. Huolellisesti katettu pöytä on ilo silmälle! Lähtökohtana pöydän kattamisessa ovat puhtaat astiat ja ruokailuvälineet.

#### Tehtävänanto:

Miten pöytä katetaan, kun aterialla tarjotaan alla oleva menu? Kattakaa pöytä kahdelle hengelle, ottakaa kuva valmiista katteesta ja siirtykää sitten seuraavaan katteeseen. Apuna voitte käyttää oppikirjan s. 23.

Huom! Kiinnittäkää huomiota astioiden väriin ja muotoon sekä aterinten paikkaan ja asentoon.

- a) Uuniseiti, perunasose, vihersalaatti, näkkileipä ja maito sekä marjakiisseli
- b) Tomaattinen broilerikeitto, ruisleipä ja maito
- c) Kahvi ja korvapuusti

#### Extra:

Miten pöytä katetaan, kun aterialla tarjotaan alkuruokakeitto pääruoan lisäksi?

Alkuruoka: purjoperunasosekeitto

Pääruoka: broilerinfilee, uunijuurekset, melonisalaatti, vesi

Jälkiruoka: suklaafondant

LOPUKSI: Asettakaa astiat ja aterimet takaisin pinoon, ennen kuin vaihdatte työpistettä.

### 2. Ruoan asettelun ja koristelun työpiste

Tässä työpisteessä pääsette tutustumaan ruoan asetteluun ja koristeluun kuvien avulla.

#### Tehtävänanto:

Etsikää oppikirjojen ja keittokirjojen kuvista ideoita ruoan asetteluun ja koristeluun. Alla on kysymyksiä, jotka auttavat kuvien tarkastelussa. Valitkaa ainakin 3 kysymystä, joihin kirjaatte huomioitanne ryhmälomakkeeseen.

Miten pääruoan voi koristella?

Miten jälkiruoan voi koristella?

Mitä huomioita teette ruoan asettelusta astioille?

Mitä huomioita teette astioiden väreistä ja muodoista?  
Tarvitseeko ruokaa erikseen koristella, että se näyttäisi houkuttelevalta?

### 3. Koristelutyöpiste

Tässä työpisteessä pääsette harjoittelemaan erilaisten koristelulementtien tekemistä. Ruokaan saa helposti uudenlaisen ilmeen, kun sitä koristelee vähän.

#### Tehtävänanto:

Kokeilkaa ruokakoristeiden tekoa ja huolehtikaa, että kaikki pääsevät osallistumaan! Alla on ideoita (kohdat a-e), joita voitte kokeilla. Tietokoneella on auki linkit ohjevideoihin, joiden linkit näkyvät alla. Keksittekö itse jotain koristeita, joita työpisteen raaka-aineista saa tehtyä? Käytössänne on kurkkua, tomaattia ja porkkanaa. Kerätkää valmiit koristeet talteen tarjottimelle lopputuntia varten ja pyyhkikää leikkuulaudat talouspaperilla seuraavaa ryhmää varten.

- a) Kurkkukoriste esimerkiksi leivän päälle: lautasella on esimerkkikappale, kokeilkaa jäljentää
- b) Kurkkukoriste esimerkiksi osaksi lounasta tai päivällistä:  
<https://vivas.fi/3-vinkkia-joilla-teet-vihanneksista-simppeleita-mutta-upeita-koristeita/>  
[https://www.kodinkuvalehti.fi/artikkeli/kokkaa/niksit/nain\\_leikkaat\\_kurkun\\_ja\\_tomaatin\\_voileipakun\\_koristeeksi](https://www.kodinkuvalehti.fi/artikkeli/kokkaa/niksit/nain_leikkaat_kurkun_ja_tomaatin_voileipakun_koristeeksi)
- c) Porkkanan koristeluteroitin: Kokeilkaa, miten teroittimella saa tehtyä koristeita porkkanasta.
- d) Tomattikukka esimerkiksi osaksi lounasta tai päivällistä, kirsikkatomaattikukka muffinin koristeluun:  
<https://www.k-ruoka.fi/ruoanlaiton-kasikirja/nain-onnistut-tomaattikukat>
- e) Erilaisten koristeluveitsien kokeilu kurkun leikkaamisessa.

### 4. Lautasliinojen taittelun työpiste

Tässä työpisteessä harjoitellaan taittelemaan lautasliinoja erilaisten taittelumallien avulla. Lautasliinojen käyttö katteessa on helppo tapa lisätä ruokailutilanteen esteettisyyttä. Lautasliinoja myydään eri kokoisina, paksuisina ja erilaisin painokuosein koristeltuina. Lautasliinan paikan voi valita vapaasti kattauksessa: se voi olla lautasella, lautasen vieressä tai juomalasissa.

#### Tehtävänanto:

Kokeilkaa erilaisia lautasliinojen eli serviettejen taittelumalleja. Kirjan etukannen takapuolelta löytyy ohjeita ja pöydällä on myös Yhteishyvän taitteluohjemalleja.  
<https://www.yhteishyva.fi/arjen-apu/lautasliinojen-taittelu-8-taitteluohjetta/0581899>

Huom. taittelumalleissa on eroja haastavuudessa!

Ottakaa valmiit lautasliinat talteen omaan pienkeittiöönne ennen kuin siirrytte seuraavaan työpisteeseen! Voitte käyttää niitä myöhemmin tänään ruokailussa.

### **5. Ruokakuvien houkuttelevuuden tarkastelu**

Tässä työpisteessä pääsette pohtimaan, mitkä asiat vaikuttavat ruokailutilanteen houkuttelevuuteen. Pienillä asioilla voi olla suuri merkitys ruokailutilanteen houkuttelevuuteen!

#### **Tehtävänanto:**

Pöydällä on kaksi kuvaa. Vertailkaa kuvia ja kirjoittakaa huomioitanne työpistetyöskentelyn ryhmälomakkeeseen. Kiinnittäkää huomiota kuvissa ainakin seuraaviin seikkoihin:

- a) Mitkä asiat lisäävät kuvissa teidän mielestänne ruokailutilanteen houkuttelevuutta?
- b) Mitkä asiat vähentävät kuvissa teidän mielestänne ruokailutilanteen houkuttelevuutta?

## LIITE 2 - Toisen oppitunnin Flinga-työskentelyn asiantuntijaryhmien kysymykset ja halutut vastaukset

### 1. Valaistus (suunta, laatu, pehmennys)

1. Mistä suunnasta valon olisi hyvä tulla kuvaan?  
*VASTAUS:* Viistosta sivulta tai joskus suoraan ylhäältä. Loiva vastavalo muotoilee pintaa, eli on hyvä. Ei valoa kameran suunnasta, sillä se latistaa.
2. Minkälaista paras valo kuvassa on?  
*VASTAUS:* Luonnonvaloa vaikka ikkunasta, pari askelta ikkunasta paras
3. Miten valoa voi halutessaan pehmentää?  
*VASTAUS:* Heijastamalla esimerkiksi valkoisen paperin, folion tai leivinpaperin avulla

### 2. Sommittelu (kuvakulma, tausta, rajausta)

1. Miten kuvakulmalla voi vaikuttaa kuvan kolmiulotteisuuteen?  
*VASTAUS:* Kokeile erilaisia kuvakulmia. Kuvaus suoraan ylhäältä tekee usein kaksiulotteiseksi. HUOM. kuvataiteenopettajan vinkki: Kun kuvataan yksinkertaista, yläviistosta kuvaus paras mutta jos kuvaan on tulossa paljon elementtejä toimii suoraan ylhäältä kuvaus paremmin.
2. Millä tavoin tausta vaikuttaa kuvaan? Millainen on hyvä tausta?  
*VASTAUS:* Tausta ohjaa kuvan tunnelmaa sitomalla kuvan tiettyyn paikkaan. Hyvässä taustassa mikään ei vie huomiota ruoalta. Taustalla tulee näkyä vain se mitä halutaan.
3. Pitääkö kaiken näkyä kuvassa kokonaan?  
*VASTAUS:* Ei. Suunnittele rajausta niin, että kuvasta tulee tasapainoinen.

### 3. Kuvan elementit (värit, kontrastit, mitä muuta kuvassa voisi näkyä)

1. Miten kuvan kontrastiin voi vaikuttaa?  
*VASTAUS:* Esimerkiksi tuomalla kuvaan erilaisia värejä.
2. Miten ruoan rakenteeseen voi vaikuttaa "koristelemalla"?  
*VASTAUS:* Tuomalla kuvaan koristein erilaisia rakenteita, esim. Muussin päälle kovia krutonkeja ja pirskoteltua öljyä. Esimerkiksi yrtit, pähkinärouhe, marjat, suola ja pippuri.

3. Minkälaisin harkituin yksityiskohdin kuvan tunnelmaa voi muokata?  
*VASTAUS:* Esimerkiksi ruokailuvälineillä, lautasliinalla, pöytäliinalla tai ruoanvalmistukseen käytetyin kasviksin
4. Miksi kuvia kannattaa ottaa esillepanon ja koristelun jokaisessa vaiheessa (aina kun lisäät uusia elementtejä tai sekoitat ruokaa?)  
*VASTAUS:* Lisää elementtejä kuvaan pikkuhiljaa ja ota kuvia joka vaiheessa. Esim. ruoan sekoitus saattaa kadottaa elementtejä lautasen pohjalle, ja tilannetta voi olla vaikea korjata. Valitse lopuksi miellyttävin lopputulos.

#### **4. Älypuhelimella kuvaaminen (zoom, kuvanmuokkaus, asetukset)**

1. Salaman käyttö ruokakuvissa? Miten hämärässä kuvaamista voi helpottaa?  
*VASTAUS:* Salaman käyttö ei ole suositeltavaa. Puhelinta voi tukea johonkin, jotta kuva ei tärähdä niin helposti. Mutta toisaalta voi kokeilla rohkeasti salamaakin.
2. Miksi tarkennuspisteen valinta on tärkeää?  
*VASTAUS:* Se mihin tarkennat korostuu ja muuttaa kuvan viestiä.
3. Mitä kuvassa saa säädettyä/valittua älypuhelimella? Mitä muuta?  
*VASTAUS:* Valotusta, kontrastia, terävyyttä, värilämpötilaa ja värisävyjä, kuvanlaatu. Voi valita vaaka tai pystykuvan. Puhdista linssi ennen kuvan ottamista. HUOM. Yhdessä lähteessä sanotaan: Ruokakuvissa käytetään kohtuullisen lyhyttä syväterävyysaluetta, jolloin tausta hieman häivytyy ja etualalla oleva ruoka korostuu. Kuvisopen vinkki: syvyysterävyyssefektin saa kännykällä parhaiten aikaan välttämällä laajakuvan käyttämistä ja käyttämällä sen sijaan vähän zoomia (ja muista tarkentaa siihen minkä haluat tarkaksi).