

# Miten kuvataan mieluisia omenia?

Kuluttajatutkimuksessa kerätty omenasanasto osoitti, että maku ja sen kanssa sopusoinnussa oleva rakenne ovat suomalaisille tärkeitä kotimaisen omenan ominaisuuksia. Vastaajat kuvailivat ihanneomeniaan yli 500 ilmauksella.

TEKSTI JA KUVAT: LAILA SEPPÄ

Ihaneomenan ilmauksista maku, rakenne ja ulkonäkö keräsivät kukin runsaan neljäsosan kuvauksista. Ulkonäkökuvauksista vain neljäsosa liittyi suoraan omenan väriin.

Kahdessa edellisessä artikkelissa tarkastelin huhtikuussa 2014 valmistuneen väitöskirjani tulosten valossa sitä, millainen on hyvä omena ja mitä se saisi maksaa. Tällä kertaa kerron kahden kuluttajatutkimuksen annista, joista ensimmäisessä oli 122 vastaajaa ja toisessa 118.

Ensimmäisessä tutkimuksessa vastaajia pyydettiin kuvailemaan mieleistään omenaa seuraavasti: ”Millainen on mielestäsi ihanteellinen, tuoreena syötävä omena? Kuvaile omin sanoin”. Neljäsosa mainitsi, että omenan tulee olla raikas. Seuraavassa tutkimuksessa oli mahdollista kysyä asiasta tarkemmin: ”Millainen on mielestäsi raikas omena? Kuvaile”.

## Mehevännäköinen, sileä, ei rupinen

Kuluttajatutkimuksessa sanoja voidaan kerätä useilla menetel-

millä. Jotta tuloksia voidaan tarkastella tieteellisesti, sanat on luokiteltava. Niitä myös muokataan, esimerkiksi selkeät kirjoitusvirheet korjataan ja ilmeiset synonyymit lasketaan samaksi sanaksi.

Tässä on kuitenkin oltava hyvin huolellinen, itse esimerkiksi käsittelin sanoja hapan, hapokas, kirpeä ja karvas eri sanoina. Ilmaukseen ”ei liian” yhdistin käsitteen ”vain vähän”. Hieman, jonkin verran, sopivasti ja melko makean yhdistin muotoon ”makeahko”.

## Kirpeähkö, jotta vesi herahtaa kielelle

Ihaneomenakuvausten pituus vaihteli kahdesta sanasta useaan riviin. Rakenteeseen liittyviä ominaisuuksia mainittiin eniten, 145 kertaa. Mehukkuuteen viitattiin yli 50 kertaa, aina myönteisesti. Käsitettä rapea tai rouskuva kuvattiin seitsemällä erilaisella synonyymillä 23 vastauksessa. Kovuutta ja kiinteyttä kuvattiin myös usean eri sanan avulla yhteensä 49 kertaa.

Kaikki toivoivat omenan oleva

## MEHUKAS JA MAKEA OVAT TOIVOTUIMMAT OMENAN OMINAISUUDET

	Mainintoja, kpl
<b>Rakenne</b>	
mehukas	79
rapea, rapsakka	40
kiinteä, kova	22
ei (liian) kova, pehmeä	10
<b>Maku</b>	
makea, makeahko	49
kirpeä	32
hapokas	25
hapan	14

Useimmin mainitut termit kuvattaessa raikasta omenaa.

rapea tai rouskuva, mutta kiinteitä tai kovia ei halunnut 16 vastaajaa. Rakenteen kuvailuun käytettiin monipuolisia onomatopoeettisia ilmauksia, kuten ääneen (rouskuva), mehukkuuteen (pirskahtava) tai pureskelutuntumaan (narskahtava) liittyvät termit.

Makeus mainittiin 64 kertaa, joista vain viisi oli muodossa ”ei ollenkaan makea”. Happamuutta ja siihen liittyviä ominaisuuksia kuten hapokas, karvas ja kirpeä kuvattiin yhdeksällä eri ilmauksella yhteensä 54 kertaa, joista viidennes oli negatiivisia (ei liian hapan). Parikymmentä toivoi omenien olevan mietoja näiden ominaisuuksien osalta: ”vain lievästi hapokas”.

## Raikkaana syysaamuna suoraan puusta poimittu

Osalle vastaajista omenan värillä ei ollut merkitystä, ja osa luetteli useita mieleisiä värejä. Jotkut pitivät erityisesti viirullisista, jotkut taas osittain punaisista omenista. Usea vastaaja piti tärkeänä, että omena on kaunis joko väriltään tai muodoltaan. Omenan kolhutto-

muutta ja muuta virheettömyyttä kuvattiin lukemattomilla ilmaisuilla, kuten madoton, siisti, ehjä, ilman mustelmia. Tuoreuden mainitsi 20 vastaajaa.

Parikkymmentä vastaajaa kuvaili, miten toivoo omenan kuoren olevan ohut ja että se ei tartu hampaisiin. Kymmenkunta totesi, että kotimaisia omenia voi syödä kuorineen ja jopa pesemättä. Kommenttien sävystä heijastui heidän tietämyksensä siitä, että erityisesti omenan kuoret sisältävät terveellisiä ravinteita.

Raikkaus näytti liittyvän erityisesti mehukkuuteen ja rapeuteen. Raikkaus- ja ihaneomenasanastot muistuttivat paljon toisiaan. Omenan rakenne ja maku vaikuttivat olevan monille tärkeämpiä kuin pelkkä ulkonäkö, esimerkiksi seuraavasti: ”Sopusuhtainen, makeahko, värillä ei väliä”.

Kauniilla ja miellyttävällä ulkonäöllä on kuitenkin merkitystä, erityisesti kun siihen liittyy sopiva makeuden ja happamuuden suhde: ”Väriltään osittain punainen, aluksi hieman kirpeä, mutta jälkimaku suloisen makea ja mehukas”.

Kirjoittaja työskentelee Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella ja väitteli huhtikuussa Helsingin yliopistossa kotimaisesta omenasta ja sen kuluttajavasteista.

Kirjoittaja haluaa lausua erityiskiitokset vuosien 2010 ja 2011 kuluttajatutkimusten osallistujille heidän antamuksestaan omenan ja raikkauden kuvailuun liittyvissä tehtävissä.

Sarjan aikaisemmat kirjoitukset on julkaistu tämän lehden numeroissa 11/2014 ja 13/2014. Sarja päättyy.



Vastaajien joukossa oli sekä vihreiden että punaisten omenien ystäviä.