



RUOKA KODEISSA

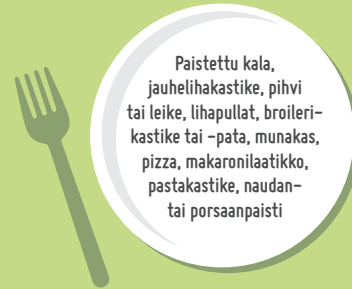
2017 ● ○ ○ ○ ○ ○ 8000 eaa.

SUOMALAINEN RUOKA KAUTTA AIKOJEN



RUOKA AMMATTINA

2017 ● ○ ○ ○ ○ ○ 8000 eaa.

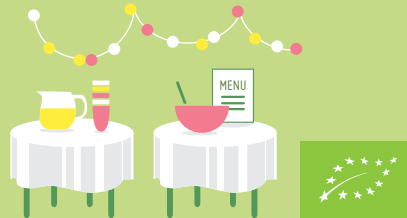


Paistettu kala, jauhelihakastike, pihvi tai leike, lihapullat, broileri-kastike tai -pata, munakas, pizza, makaronilaatikko, pastakastike, nautan- tai porsaampaisti



Silvio Berlusconiin moite herättää ruoka-keskustelun

RAVINTOLAPÄIVÄ



Satokausikalenteri

Lisäaineettomuus

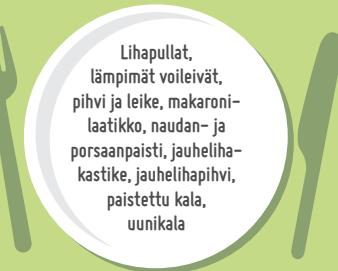


EU:n luomumerkki pakolliseksi



Suomen kansallisruokakäännestys:

KARJALANPAISTI



Lihapullat, lämpimät voileivät, pihvi ja leike, makaroni-laatikko, nautan- ja porsaampaisti, jauheliha-kastike, jauhelihipihvi, paistettu kala, uunikala



VIINIEN TUNTEMUS
osa ruokakulttuuria



2017 Ruuan 3D-tulostus

2015 Hävikki-ruokaravintola
Kasviproteiinien innovaatiot

2011 Pohjoismainen keittiö, lähiruoka, riista
Ruokakulttuurin professori Helsingin yliopistoon



Hyönteiset ja villiruoka



Kokoliharuut ja leikkeleet

2010 Ruuan verkkokauppaa kehitetään

2008 Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätö ELO

Molekyyli-gastronomia, annosten kokeellinen esillepano

Ruokakulttuuri ensimmäistä kertaa hallitusohjelmaan

Ensimmäinen kaupungin ruokakulttuuri-strategia Helsinkiin

2007 Hygieniapassi elintarvikelakiin

2005 Erityisruokavaliot

2004 Skandinaavinen keittiö

2002 Ravintoloiden Portaat luomun -ohjelma

2000 Lähiruoka määritellään maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokatyöryhmässä

KOTIMAISSUUS, tuoreet ja laadukkaat raaka-aineet



POP-UP RAVINTOLAT JA RUOKAREKAT



Hampurilainen, pizza, kanaruuat



KESKUSTELU ruuan ympäristövaikutuksista

RUOKA KODEISSA

2017 ● ○ ○ ○ ○ 8000 eaa.



FUNKTIONAALISET ELINTARVIKKEET

Mikroaaltouuni
80 %:lla
kotitalouksista,
astianpesukone
40 %:lla

Keskiolet
kioskeihin

Margariini ohittaa voin kulutuksen

Rasvaton maito yleistyä

Kotiviini
Valmiiksi
marinoidut
liha-
suikaleet

LAMA-AIKA

Laktoosittomat
ja gluteenittomat
elintarvikkeet

Mikro-
aaltouuni
yleistyä

Ensimmäiset
ravitsemus-
suositukset

Kiinankaali,
banaani

Lihapullat,
jauhelihakastike,
makaronilaatikko, porsaan-
kyljys, jauhelihapihvi, liha-
keitto, munakas, makkara-
kastike, kalakeitto,
hernekeitto

KASVISTEN JA EINESTEN KULUTUS KASVAA

Ruokapalsta yhä
useammassa lehdessä



TOMAATIN JA KURKUN KULUTUS KASVAA

Ruokakolmio
ja -ymyrä

Pakastin 40 %:lla
kotitalouksista

Jääkaappi
90 %:lla
kotitalouksista

Pohjois-
Karjala-
projekti



Kalakeitto,
makaronilaatikko,
hernekeitto, lihakeitto,
perunalihalaatikko,
jauhelihakastike,
makkarakastike,
ranskanleipä



AAMIAISMUROT YLEISTYVÄT

Kiivi

Kevytmaito

Jogurtti

Keskiolet
ruokakauppoihin



PAKASTEBROILERI

Mietojen viinien suosio kasvaa

Lihakeitto, läskisoosi,
kalakeitto, hernekeitto,
lihapullat, lihakastike,
jauhelihakastike,
makkarakastike,
makaronilaatikko

Ulkomainen
olut Alkon
myymälöihin

Hedelmien
kulutus
lisääntyy



LENKKIMAKKARA

1998

1997

1995

1993

1990

1987

1985

1984

1980

1977

1975

1973

1972

1971

1970

1969

1966

1964

1960

Lapin
puikulaperuna
ensimmäinen
nimisuojatuote

Tuonin
vapautuminen
EU:n myötä

Alkoholin
valvonta ja
anniskeluluvat
Sosiaali- ja
terveysminis-
teriölle (Valvira)

Alkoholilain
muutos mahdollisti
tilaviinirittämisen
Suomessa

Suomi liittyy
Euroopan unioniin

EU-jäsenyyden
myötä ruoka-
yrittäjyyttä tueta-
an EU:n rahoitus-
mekanismein



Hyvää Suomesta
-joutsenlippu

Fuusiokettä

Laktoosittomat
ja gluteenittomat
vaihtoehdot
ruokalistalle



ERIKOISKAHVIT yleistyvät

Pippuripihvi,
häränpihvi,
lampaankaree, paistettu
ankka ja sorsa,
suklaajälkiruuat

LAMA-AIKA

Kasvisten
kansallinen
alkuperämerkki
Sirkkalehtilippu

Laktoosittomat
ja gluteenittomat
vaihtoehdot
ruokalistalle

Kahviloiden
uusi kultakausi

Keskioletbaarien
kultakausi

Cajun-keititö



Ensimmäinen Michelin-tähti
suomalaiselle ravintolalle

Pitäjäruuat
julkistetaan

Käsite
"luomu"

Brunssi
Raakaruoka

Käsite
"roskaruoka"

Raakapakasteet,
valmiit kastikepohjat

Kasvislisäkkeiden osuus
annoksissa korostuu

Kasvisravintolat ja
kebabravintolat

Uusi ranskalainen keittiö

Viinit ja keskiolet ruoka-
juomana A-oluen sijaan

Ketjuravintolat yleistyvät

Siirtyminen vatitajoilusta
lautasannoksiin

Vuoden Kokki
-kilpailu perustetaan

Kokki Jaakko Kolmonen käynnistää
pitäjäruokaprojektin

Tartarit,
graavattu häränfilee,
parsa, etanat,
ankka, mousses,
crème brûlée



ETNISET RAVINTOLAT yleistyvät



HAMPURILAIRAVINTOLAT

Lounasseteli

Hotelli- ja
ravintolamuseo

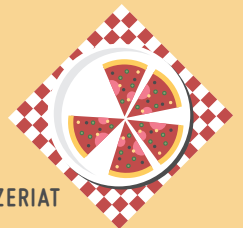


KEVYTTUOTTEET markkinoille

Rasvaton maito
markkinoille,
irtomaidon
myynti loppuu

Perunalastujen
valmistus
Suomessa

Jogurtin
teollinen
valmistus



PIZZERIAT

Seisovapöytä,
coer de filet, ranskalaiset
perunat, kukkoa viinissä,
kirkastettu lihaliemi,
jäätelöt, jäädykkeet

Siiderin valmistus

Katkaravuista Ruotsin-laivojen hitti

Eineskeititö-ruokaa alettiin toimittaa
sairaaloihin ja kouluihin

Olutravintolakeilu

RUOKA AMMATTINA

2017 ● ○ ○ ○ ○ 8000 eaa.

RUOKA KODEISSA

2017 ○ ○ ● ○ ○ 8000 eaa.

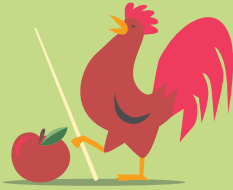
Maatalousnaiset jakoivat varattomille perheille vihannesten siemeniä, siemenperunoita, marjapensaiden ja hedelmäpuiden taimia, apulantaa, työkaluja ja kotieläimiä



Lihakeitto, kaalikeitto, perunat ja silakat, makaronilaatikko, nakkikastike, lihamureke, kiisselit



Pakasteet yleistyvät



KOULURUOKAILU ALKAA

Jälkiruuat yleistyvät



Puurot, kalakeitot, laatikot, kiisselit, riista, itsepyydetty kala



Läskisoosi, perunat, hernekeitto, puurot, lihapullat, silakka, laatikot, kiisselit



KOTIPUUTARHAT

yleistyvät, omenapuut ja marjapensaat

Ensimmäiset ruokaohjelmat tv:ssä



KOLAJUOMAT JA LONKERO



KARJALANPAISTI JA -PIIRAKAT

yleistyvät koko maassa

Tomaatti yleistyy

Alkon viinikampanja

Kasvihuoneet yleistyvät



BANAANI

Helsinkiläisistä 70 % saa koteihinsa juoksevaa vettä

Kahvi korvaa osan aterioista

1959

1954

1953

1952

1950

1948

1942

1940

1939

1932

1930

1927

1920

1917

1910

1900

Viimeiset ostokortit poistuvat

Valtion ravitsemus-neuvottelukunta

Baari-anniskelu sallitaan

Teollisen ravinnon osuus 75 %



Elintarvikkeiden säännöstely puretaan

SOTA-AIKA

Perunan säännöstely
"Kansanhuollon keittokirja" ohjamaan julkisia keittäjiä

Viljan, voin, maidon ja lihan säännöstely

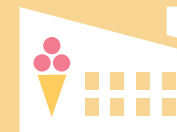
Kahvin ja sokerin säännöstely

Teollisen ravinnon osuus 30 %



Valmisruuat yleistyvät: osuus-teurastamoiden kauppa-keittiot valmistavat lihapullia, kaalikääryleitä, laatikkoita

KIETLÖLAKI



1. JÄÄTELÖTEHDAS
Helsinkiin

Lihapullat, porsa voisulalla, paistettu kananpoika, lohi, hollandaise, jäätelö

SOTA-AIKA

Voileipäpöydän kulta-aika

KAHVIN SÄÄNNÖSTELY PÄÄTTY



Ensimmäinen ruokalehti Kotikokki

KIINALAINEN RAVINTOLA

Länsirannikon salaatti, riistolinnut, lohiseljanka, stroganoff, vorschmack, paistettu kananpoika, gratinoitu porsa, charlotte, krepit



Oy Alkoholiliike Ab valvomaan ja myöntämään anniskeluluvat, KIETLÖLAKI PÄÄTTY

Baarianniskelu kielletään

Kansanravitsemuskomitea

SISU-PASTILLIT

Suomen kieli yleisty ruokalistoissa

FAZERIN SININEN

Venäläinen ravintola

1. SÄILYKERUOKATEHDAS

Hämeenlinna, tuotanto armeijalle

Ingman valmistaa viiliä, myynti Helsingin kauppatorilla



HELSINGIN WANHA KAUPPAHALLI

RUOKA AMMATTINA

2017 ○ ○ ● ○ ○ 8000 eaa.

RUOKA KODEISSA

2017 ○ ○ ○ ● ○ 8000 eaa.

SUURET NÄLKÄVUODET SUOMESSA JA LÄNSI-EUROOPASSA



Alkoholin kunnallis- kieltoja maaseudulla
PERUNA YLEISTYY ja korvaa nauriin



POSLIINIASTIAT, juomalasit ja aterimet yleistyvät

Tomaatin viljely

Viinan kotitarve- poltto kiellettiin



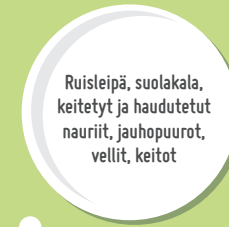
RUNEBERGINTORTUN tarina alkaa



Viinapöytä: leipää, voita silliä, juustoa



VIINARYYPYT osaksi juhlaperinnettä



Ruisleipä, suolakala, keitetyt ja haudutetut nauriit, jauhopuurot, vellit, keitot



Talkkuna, mämmi
Viini
Sokerin tuonti
Viinan poltto



KALOJEN SUOLAAMINEN

Kuivatut rusinat, luumu, viikuna ja korintti



JÄÄTELÖ
Pomeranssi, appelsiini, tee, sitruuna, sokeri, kahvi, peruna

KOLME KYLMÄÄ VUOTTA aiheuttaa Suuret kuolon vuodet Pohjois-Euroopassa: pettuleipää ja muuta hätäruokaa syötiin yleisesti

UUSI AIKA

Tattari

1899

1890

1880

1870

1866

1860

1847

1840

1812

1800

1790

1760

1758

1750

1730

1700

1600

1500

1413

1300

Kotitalous- neuvonta käynnistyy Marttajärjestön perustamisesta



Ensimmäinen makeistehdas: **KONVEHTITEHDAS** Viipuriin

Anniskelu- osakeyhtiöitä kaupungeissa

Mannermaisten loistohotellien ravintolat



VENÄLÄINEN TARJOILUTAPA ja painetut ruokalistat

Voileipäpöytä

Ravintola-sana



RANSKALAINEN TARJOILUTAPA

Seurahuoneet

Sveitsiläis- kondiittorit

Kahvihuoneet



1. SOKERITEHDAS Turkuun



TEHDASPANIMOT



Ravintoloissa: murekkeet, lihapullat, hyytelöt, vanukkaat, salaatti, laatikot, vihannesruuat



Krouvi-nimitys

Ensimmäinen "ravintola" Pyhän Nikolauksen kiltä Turussa



MAJATALOLAITOS

RUOKA AMMATTINA

2017 ○ ○ ○ ● ○ 8000 eaa.

RUOKA KODEISSA

2017 ○ ○ ○ ○ ● 8000 eaa.

Kansanomaisen ruokakulttuurin alueet: Länsi-, Pohjois- ja Itä-Suomi



Vesi, olut, vahvaksi käytetty sima



OMENA

Herne, pellava, hamppu, humala, hullukaali



RUIS



VEHNÄ

Suolan tuonti alkoi



KAURA



VUOHI, LAMMAS, SIKA, PELTOVILJELY



OLUEN valmistus



HEVONEN kotieläimeksi



OHRA



NAUTA

Maanviljely, kaskiviljely



METSÄSTYS, KALASTUS, KERÄILY

Hirvi, hylje, jänis

KESKIAIKA

1000

KESKIAIKA

500

RAUTAKAUSI

500 eaa.

RAUTAKAUSI

1000 eaa.

1500 eaa.

PRONSSIKAUSI

PRONSSIKAUSI

2000 eaa.

6000 eaa.

KIVIKAUSI

KIVIKAUSI

8000 eaa.

RUOKA AMMATTINA

2017 ○ ○ ○ ○ ● 8000 eaa.