

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Tytti Tervala	
Työn nimi Villisikaa Helvetistä – Villisikaruokia ravintola Helvetin portille	
Päiväys 20.5.2013	Sivumäärä/Liitteet 54/29
Ohjaaja(t) Sinikka Määttä	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Helvetinkolun kioski/ Mirja Vilén	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää kesällä 2013 avattavalle ravintola Helvetin portille villisianlihasta valmistettavia à la carte -ruokia. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi ravintola Helvetin portin omistaja ja villisikatarhaaja Mirja Vilén. Työn tavoitteena oli kehittää villisianlihasta valmistettuja, hinnaltaan 10-15 euron arvoisia ravintola-annoksia. Lisäksi annosten tuli olla nopeasti tarjottavia sekä hyvin esivalmisteltuja. Tavoitteena oli myös saada listalle hampurilaisannos sekä käristysannos.</p> <p>Opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta sekä toiminnallisesta osuudesta. Teoriaosuudessa kerrotaan villisikojen elintavoista, perehdytään villisian tarhaukseen Suomessa ja selvitetään villisianlihan kypsennystä sekä ravitsemuksellisuutta. Lisäksi teoriaosuudessa kerrotaan tuotekehityksestä, erityisesti annossuunnittelusta ja aistinvaraisesta arvioinnista. Työn toiminnallisessa osuudessa selvitetään villisikareseptien tuotekehitys vaihe vaiheelta päiväkirjamaisesti. Ruokaohjeet kehitettiin tuotekehitysprosessia apuna käyttäen ja kehitettäviä ruokia testattiin koekeittiömenetelmällä. Valmiiden ruokaohjeiden mukaisesti valmistetut annokset arvioitiin lopuksi aistinvaraisen arvioinnin menetelmällä.</p> <p>Opinnäytetyön tutkimusmenetelminä käytettiin teemahaastattelua, tuotekehitystä sekä aistinvaraista arviointia. Teemahaastattelulla haastateltiin yhdeksää eri ravintolaa, joissa järjestettiin syksyllä 2012 villisikaviikot. Lisäksi teemahaastattelua käytettiin villisikatarhaaja Mirja Vilénin haastatteluun. Opinnäytetyön konkreettisena tuotoksena syntyivät viiteen eri annoskokonaisuuteen sekä kaikkiin annoksien komponentteihin, esimerkiksi villisian ribseihin ja duchesseperunoihin. Toimeksiantaja oli mukana aistinvaraisessa arvioinnissa ja oli tyytyväinen kehitettyihin annoksiin.</p> <p>Jatkotutkimuksena voitaisiin ravintola Helvetin portissa toteuttaa asiakastytyväisyyskysely kehitetyistä villisikaruuista ja luoda uutta villisikareseptiikkaa työstä löytyvän teorian pohjalta.</p>	
Avainsanat Villisika (YSA), tarhaus (YSA), ruokaohjeet (YSA), tuotekehitys (YSA)	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Tytti Tervala			
Title of Thesis Wild boar from Hell - Wild boar portions to the restaurant Helvetin portti			
Date	20.5.2013	Pages/Appendices	54/29
Supervisor(s) Sinikka Määttä			
Client Organisation /Partners Helvetinkolun kioski/ Mirja Vilén			
<p>Abstract</p> <p>The main objective of this thesis was to develop new à la carte meals for the restaurant Helvetin portti. The main ingredient had to be wild boar´s meat because Mirja Vilén, the principal and owner of Helvetin portti, is also farming wild boars near the new restaurant. Principal´s wishes were that portions should cost 10-15 euros and should be quick to prepare. Principal also wished that there would be one hamburger portion and one portion of fry.</p> <p>The thesis is comprised of theoretical part and functional part. The theoretical part is about wild boar, its farming in Finland and the nutrition of the wild boar´s meat. It also tells about food product development, especially portion planning and sensory evaluation. The functional part tells how the new recipes have been done. Recipes were developed by using product development process and all recipes were tested in the kitchen. Final recipes were evaluated with sensory evaluation system.</p> <p>Theme interview, product development and sensory evaluation were used as research methods. Nine restaurants and the wild boar farmer Mirja Vilén were interviewed by using theme interview. The output of this thesis was recipes to five à la carte meals and all their components for the restaurant Helvetin portti, for example wild boar´s ribs and potato duchesse. The principal was involved in sensory evaluation and was pleased about the portions.</p> <p>In a possible further study it would be good to carry out a customer satisfaction survey, which would tell the restaurant if the customers like the food or not. Moreover, further food development can be done by using theory of the thesis.</p>			
Keywords Wild boar, farming, recipe, product development			