Euroopan unionin osarahoittama

Sanoilla arvoa kalalle – aistinvarainen sanasto kala-alan työkaluna



Anu Hopia, Nora Logrén, Heikki Aisala, Oskar Laaksonen, Nanna Rintala, Julia Talvitie

Kalatalouden innovaatiopäivät 11.11.2026

TURUN YLIOPISTO

Sisältö

1. Taustaa
2. Tuloksia kotimaisen kuhan ja siian aistinvaraisen sanaston keräämisestä kolmelta eri sidosryhmältä: kalastajat, keittiömestarit ja kuluttajat
3. Jatkotoimenpide-ehdotuksia



TURUN YLIOPISTO

Taustaa

- Sanojen tehtävä ei ole vain nimetä.
- Ne voivat myös ohjata huomiota ja vaikuttaa kokemukseen.



TURUN YLIOPISTO

Kysyimme eri sidosryhmiltä, miltä kala maistuu

Kolme näkökulmaa saman ruokakokemuksen äärellä

- Kalastajat
- Keittiömestarit
- Kuluttajat

Turku, Seinäjoki ja Maalahti

- maalis–huhtikuu 2026
- 4 hengen ryhmät
- noin 1,5 h / ryhmä

Kypsennetty kuha ja siika

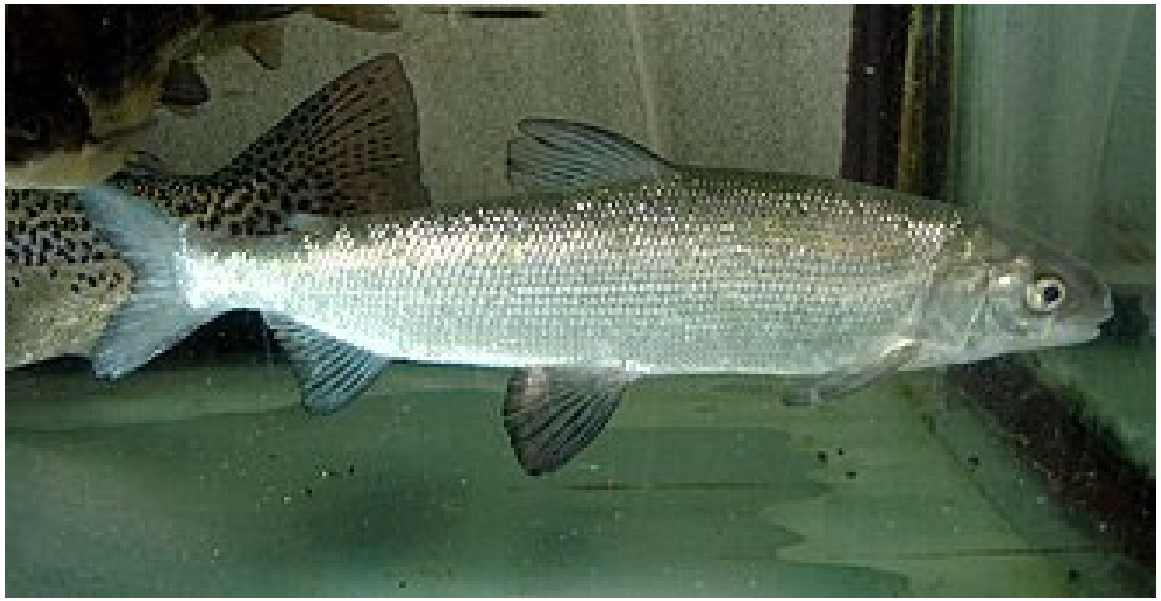
- Maistettiin
- Kuvailtiin itsenäisesti
- Keskusteltiin pareittain ja ryhmässä

Näytteiden valmistus

- Kuha ja siika
- suolattu 10 % liuoksessa 3 min
- kypsennetty 200 °C:ssa 10 min (kiertoilmauuni)

TURUN YLIOPISTO

Siika





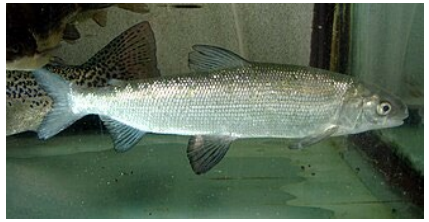
YLIOPISTO

Kuha





TURUN YLIOPISTO



Siika – Merellinen, rasvainen ja lihaisa

Siika on vaalea, rasvaiseksi ja merelliseksi kuvattu kala. Sen rakenne on hienosyinen, kiinteä ja murea, ja suutuntumassa yhdistyvät pehmeys, lihaisuus ja purunvastus. Rasvaisuus tuo kokemukseen runsautta ja öljymäisyyttä. Maussa on kuvattu myös umamia, makeutta ja viipyileviä vivahteita.



Kuha – Mieto, raikas ja lohkeava

Kuha on vaalea, mietoarominen kala, jonka tuoksussa voidaan tunnistaa raikkaita ja vesistömäisiä vivahteita. Sen liha on hienosyistä ja kiinteää, mutta lohkeaa helposti. Suutuntumaa kuvataan pehmeäksi, mehukkaaksi ja meheväksi, toisinaan jopa suussa sulavaksi. Maku on hienovarainen, hieman makea ja puhdas.

TURUN YLIOPISTO

Kalasanasto syntyy koko kalaketjussa

- Jokaisella toimijalla on sanoja ja havaintoja, joita muut eivät vielä tunne.
  - KALASTAJA- Miten pyyntipaikka, vuodenaika ja tuoreus maistuvat?
  - KEITTIÖMESTARI- Mikä muuttuu, kun kala kypsennetään, paistetaan tai maustetaan?
  - JALOSTAJA- Miten prosessointi ja logistiikka vaikuttaa makuun?
  - MYYJÄ/MARKKINOIJA- Mikä sana auttaa asiakasta kuvittelemaan kalan lautaselleen?
  - KULUTTAJA – Miltä maistui? Suosittelenko/haluanko ostaa tätä uudelleen?

TURUN YLIOPISTO

Sama sana voi synnyttää erilaisia mielikuvia

- Mitä oikeastaan tarkoittaa ”kalainen”?



➢Pelkkä ”kalainen” ei riitä, tarvitaan lisää sanoja!

TURUN YLIOPISTO

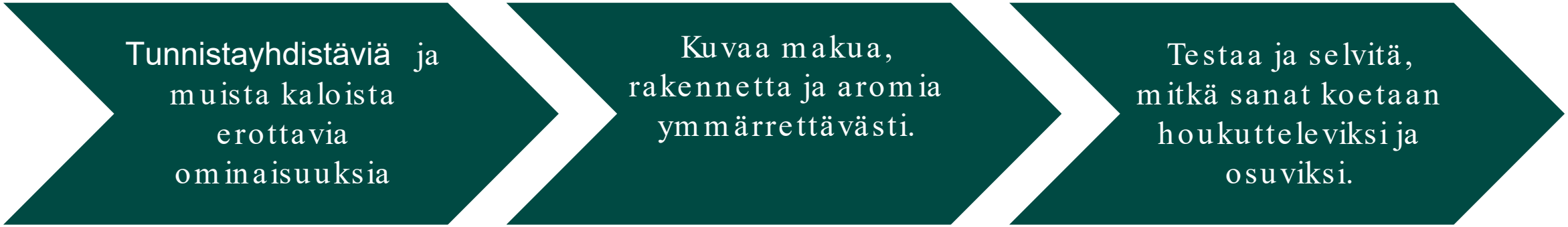
Sanat herättävät mielikuvia, ohjaavat aistimuksia ja inspiroivat uusiin innovaatioihin

Napakka?

Paistettu siika

Viipyilevä?

Hienosyinen?



Mehukas?

Paistettu kuha

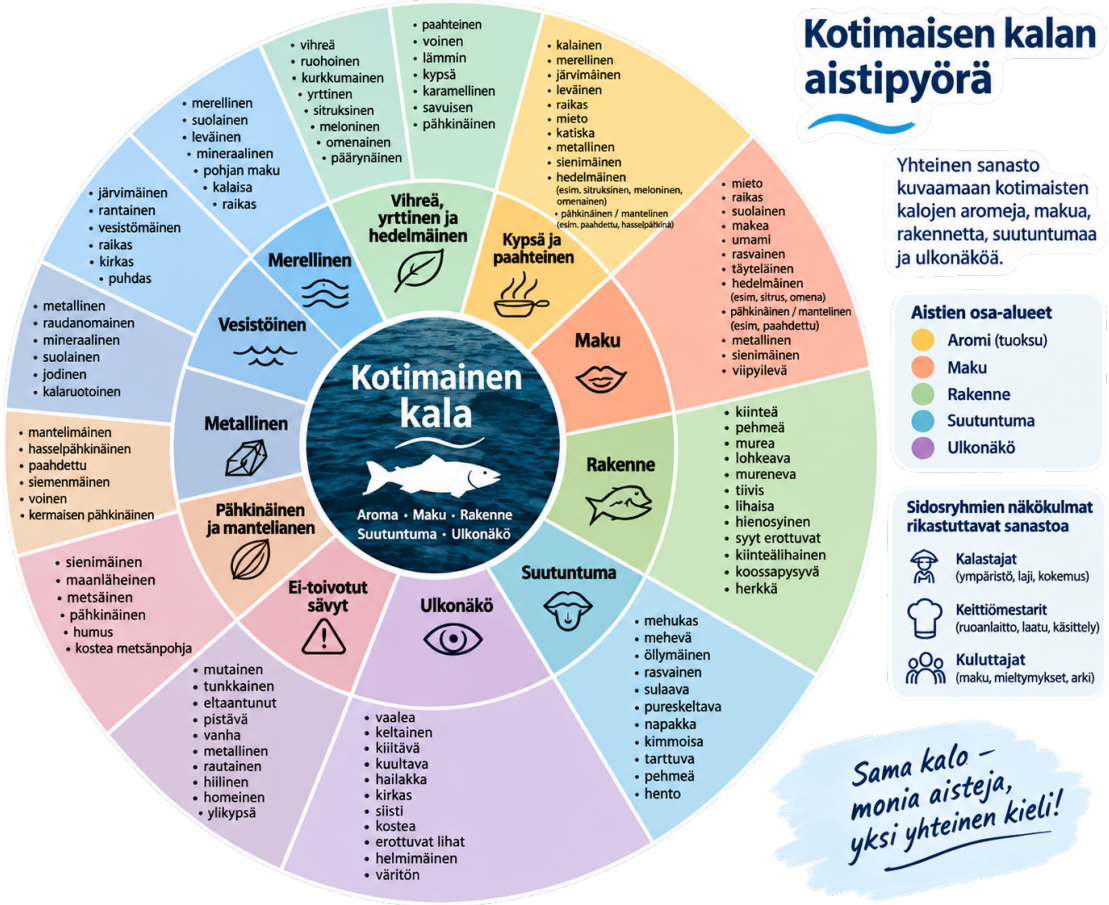
Hentoarominen?

Lohkeava?

TURUN YLIOPISTO

Haaste meille kaikille

- Kotimainen kala ansaitsee rikkaan sanaston, jolla kerromme eri kalalajien hienoista ominaisuuksista
- Mitä oheisesta tekoälyn avulla tuotetusta aistipyörän ominaisuuksista voisi löytyä kuhasta, siiasta, ahvenesta, hauesta, silakasta tai muikusta?
- Jatketaan sanaharjoituksia!



Euroopan unionin osarahoittama

TURUN YLIOPISTO

Euroopan unionin
osarahoittama

Get inspired.

TURUN
YLIOPISTO