

KAHVIMUSEON AARTEITA

KUVASARJAAN LIITTYVÄT TIETO- JA KYSYMYSKORTIT

Tulosta tieto- ja kysymyskortit sekä tarvittaessa isot kuvat. Kortit voi leikata erikseen ja liittää ison kuvan yhteyteen.

Isot kuvat löytyvät Vahvikkeen kuvapankista. Paina Vahvikkeen etusivulla Kuvat-laatikkoa ja kirjoita ylhäällä vasemmalla olevaan Haku-kenttään sanat Kahvimuseon aarteita ja paina Näytä-painiketta. Voit myös valita Kuva-aiheet -listasta sanan Kahvi.

Tulosta kuvat tai näytä kuvia tietokoneen avulla. Kuvat löytyvät myös videona YouTubesta. Kahvimuseon aarteita: Kupillinen nostalgiaa löytyy internetosoitteella bit.ly/Kupillinen_nostalgiaa.

Yhdellä tapaamisella ehtii usein keskustella noin 10 kuvasta. Voit valita kuvat ryhmän osallistujien kiinnostuksen tai iän perusteella etukäteen. Kuvia voi myös levittää pöydälle ja pyytää osallistujia nostamaan heitä kiinnostava kuva keskustelun aiheeksi.

Tiedoston lopussa on tyhjä sivu. Sivulle voi kirjoittaa tai piirtää vaikka yhdessä kahvintuoksuisia tarinoita tai muistoja.

© Kirsi Alastalo 2015
kirsi.alastalo71@gmail.com



Aineiston voi tulostaa Vanhustyön keskusliiton Vahvike-aineistopankin internetsivustolta www.vahvike.fi.

KIITOKSET

Kuvasarjan esineet on kuvattu Vilkkimäen kahvimuseossa. (Vilkkimäen kahvimuseo, Vilkkimäentie 5, 21420 Lieto. <https://sites.google.com/site/vilkkimaenkahvimuseo/>).

Esineistä kertoivat Vilkkimäen kahvimuseo ry:n puheenjohtaja Simo Juvala ja sihteeri Seppo Louhivuori. Kuvausassistenttina ja laaduntarkkailijana toimi Susanna Pietiläinen.

Kiitos kaikille yhteistyökumppaneille!

LÄHTEET

Airam-termoksen historiaa.
<<http://www.airam-termos.fi/historia.html>>.
Andersson, Mikael 2005. Kupillinen kahvia? Wanhanajan Puoti -yhdistys ry.

Eremenko, Georgi 2012. Klassikko uusiksi – Kulta Katriinan visuaalisen identiteetin uudistus. <<https://aaltodoc.aalto.fi/handle/123456789/6304>>.
G. W. Sohlberg. <[https://fi.wikipedia.org/wiki/G._W._Sohlberg_\(yritys\)](https://fi.wikipedia.org/wiki/G._W._Sohlberg_(yritys))>.
Kahvi ja terveys 2015. Terveyskirjasto. <http://www.terveyskirjasto.fi/terveysportti/tk.koti?p_artikkeli=dlk01000>.
Kahvitieto. Suomen baristayhdistys ry. <<http://www.baristat.fi/kahvitieto/>>.
Laatutavara.com. Finel. <<http://www.laatutavara.com/index.php?page=finel>>.
Pauligin historia. <<http://www.paulig.fi/yritys/pauligin-historia>>.
Suomen Sokeri Oy, pääkonttori 1918–1989. The History of Sweeteners. <<http://www.hermesetas.com/data/en/specialised/sweeteners/history.php>>.
Vesterinen, Jukka 2006. Autokuvien kulta-aika. Suomalaiset autoaiheiset keräilykuvat 1954–70. Alfamer Oy.



Raakaa ja paahdettua papua säkin täydeltä

Kahvipapuja tuotiin Suomeen juuttisäkeissä. Kahvisäkki saattoi painaa jopa 90 kg.

Kuvassa oikealla on raakoja papuja. Paahtamaton papu on vaalea ja vihertävä. Kahvi myytiin aluksi raakoina papuina, koska se säilyi raakana paremmin. Paahtamatonta kahvia myytiin kaupoissa 1950-luvulle saakka.

Kuvassa keskellä olevat pavut on paahdettu kotona prännärillä. Siksi ne ovat paahtuneet epätasaisesti. Liian tummaksi paahtetuista pavuista keitetty kahvi maistui kitkerältä.

Kuvassa vasemmalla on papuja, jotka on paahdettu paahtimossa. Valmiiksi paahtetun kahvin laatu oli tasaisempi.

Gustav Paulig perusti Suomen ensimmäisen teollisen kahvipaahtimon Helsinkiin Katajanokalle vuonna 1904. Aluksi Paulig möi kauppoihin paahtettuja kahvipapuja 10 kilon metallipöntöissä ja säkeissä.

Pauligin uusi paahtimo on Vuosaarella.

*Millaisia kokemuksia sinulla on kahvipapujen paahtamisesta?
Mitä mieltä olet paahtetun kahvin tuoksusta?*



Prännärillä pavut paahdettiin

Yleensä kotiloissa kahvia paahdettiin ja jauhettiin sen verran kuin tarvittiin. Kahvipavut paahdettiin prännärillä eli rännälillä.

Jotkut liottivat papuja, jotta ne turpoaisivat. Prännäri kuumennettiin hellalla tai hiilillä. Pavut laitettiin prännäriin, kansi suljettiin ja kampea kierrettiin. Näin kahvipavut paahtuivat tasaisemmin.

Paahtetut pavut kiilsivät kauniisti, jos sekaan lisäsi hiukan voita.

Paahtetut kahvipavut säilyivät hyvänä vain muutaman viikon ajan. Jauhetun kahvin aromit haihtuivat ja rasvat härskiintyivät vielä nopeammin.

*Onko sinulla hyviä paahtovinkkejä meille muille?
Miten sinun kotonasi kahvipavut paahdettiin?
Maistuuko sinulle tumma vai vaalea paahto?*



Kahvipavut jauhettiin käsipelillä

Kotioloissa kahvi jauhettiin kahvimyllyllä, joka oli yleensä valmistettu puusta, metallista, posliinista tai bakeliitista.

Vaalea puinen kahvimylly on tehdasvalmisteinen.

Vanha ja tumma puinen kahvimylly on kyläseppän tekemä.

Oikealla puolella oleva tumma mylly on bakeliittia eli muovia.

Nykyään ihmiset keräilevät vanhoja bakeliittiesineitä.

Kahvimyllyssä on kampi, jota veivataan käsin.

Jauhettu kahvi putoaa myllyn alaosassa olevaan astiaan.

Tavallinen kahvimylly laitettiin polvien väliin. Myöhemmin yleistyivät seinämyllyt, jotka olivat usein valkoista posliinia.

Millaisia kokemuksia sinulla on kahvin jauhamisesta kotona?

Kenen tehtävä kahvin jauhaminen oli sinun kotonasi?



Vanhojen kahvimyllyjen viimeinen sukupolvi

Erikoiset kahvimyllyt ovat 50–60-luvulta. Käsikäyttöinen keltainen mylly on muovia. Vaalea ja punakantinen on tehty puusta. Sähkökäyttöisen myllyn runko on metallista.

60-luvun jälkeen kahvin jauhaminen kotona väheni, joten uusia kahvimyllyjä ei enää hankittu. Moni on säilyttänyt vanhan kahvimyllyn.

Nykyään kahvin harrastajat ostavat pieniä käsi- ja sähkökäyttöisiä myllyjä.

Kun jauhaa kahvinsa itse, saa tuoretta kahvia

ja kahvin tuoksu on voimakkaampi.

Kahvihetkessä on erityinen tunnelma, kun sitä valmistelee itse alusta asti.

Onko sinulla vanha kahvimylly tallella? Millainen?

Millaisessa tilanteessa jauhoit kahvia viimeksi? Haluaisitko jauhaa kahvia nykyään itse?



Kaupasta tuttu sähkökahvimylly

A. Akreniuksen sähkökonepaja Helsingissä valmisti 50–60-luvulla erilaisia sähkömyllymalleja. Kaikkein tavallisin sähköllä toimiva kahvimylly oli A. Akreniuksen malli KM-0,5.

Ylhäällä olevaan lasikupuun mahtui kahvipapuja kilon verran. Kun haluttu määrä kahvia oli jauhettu, myyjä kopautti puukapulalla teräksistä suppiloa. Silloin jauhetun kahvin viimeiset murut tipahtivat alla olevaan pussiin.

Akreniuksen kestäviä kahvimyllyjä on vieläkin käytössä. Niitä voi nähdä kaupoissa, jotka myyvät vastajauhettua, tuoretta kahvia.

*Onko sinulla kokemuksia kaupan kahvimyllyistä? Millaisia?
Ostatko joskus kaupassa jauhettua kahvia?*



Kahvipavut kaupan pakkauksiin 20–30-luvuilla

Kahvikulta-pakkauksessa näkyy Petsamo, joten Suomi-neidolla on kaksi käsivartta. Kahvikullan valmistaja on SOK. Kuvan muut pakkaukset ovat Pauligin.

Kahvikulta- ja Paula-pussit ovat 20-luvulta. Muut pakkaukset ovat 30-luvulta. Silloin pakkaustekniikka kehittyi ja yhä useampi osti kahvipapunsa pakattuna.

Kahvipaketteihin aloitettiin leimaamaan päiväys, ja päivättyä paahdettua kahvia mainostettiin.

30-luvulla paahdettua kahvia myytiin enemmän kuin paahdamatonta kahvia. Valmiiksi paahdetun kahvin laatu oli tasaisempi kuin kotona paahdetun kahvin.

*Onko kahvipakkauksen päivämäärä sinulle tärkeä?
Mitä sinä teet, jotta avatun kahvipaketin aromit säilyvät?*



Markkinakikka Pauligin viitokset

Vuonna 1931 syntyi kanadalaisessa kylässä Dionnen viitokset. Nämä viisi tyttöä tunnettiin pian ympäri maailmaa.

Koska Pauligilla oli myynnissä viisi kahvilaatua, Paulig keksi mainostaa niitä Pauligin viitosina.

Huomiosekoitusta kuvailtiin:
"Täyteläisen voimakas ja hieno keskiamerikkalainen laatusekoitus".

Juhlasekoitusta kuvailtiin:
"Erittäin hieno sekoitus valikoituja kahvilaatuja maustettuna keskiamerikkalaisilla ja Mokka-laaduilla".

Sinettisekoitusta kuvailtiin:
"Täyteläisen voimakas ja hieno keskiamerikkalainen laatusekoitus".

Edullinen Paula-sekoitus maksoi 200 markkaa. Sitä kuvailtiin sanoilla:
"Maukas ja riittoisa brasilialissekoitus".

Kallis Presidentin sekoitus maksoi 330 markkaa ja sitä kuvailtiin näin:
"Maailmanmarkkinoiden hienoimmista kahvilaaduista valikoitu erikoissekoitus".

Minkä pakkauksen näistä Pauligin viitosista valitsisit? Muistatko Dionnen viitokset? Mitä sinulle tulee mieleen?



Sikuria pihossa ja kaupoissa

Sikuria käytettiin kahvin korvikkeissa. Monilla piholla kasvatettiin sikurijuurta.

Syksyllä juuret korjattiin, pestiin, paloiteltiin ja kuivatettiin uunissa. Lopuksi palat paahdettiin, jauhettiin hienoksi kahvimyllyssä ja sekoitettiin kahviin.

Suosituin sikurimerkki oli Wilhelm Schaumanin Pietarsaaren sikuri.

Sikurin kukka on sininen. Ehkä sen vuoksi sikuripakkaukset olivat usein sinisiä.

Onko sinulla kokemuksia sikurista? Millaisia?



Kekseliään kansan korvikkeet ja vastikkeet

Vaikeina aikoina kahvia säännösteltiin. Ihmiset kuitenkin kaipasivat kahvin makua ja piristävää vaikutusta. Kekseliäs kansa kehitti erilaisia vastikkeita ja korvikkeita.

Kahvin vastike ei sisältänyt lainkaan kahvia. Vastiketta valmistettiin erilaisista suomalaisista kasvikunnan aineista.

Vastikkeista tunnetuin oli voikukan juuri. Vastiketta tehtiin myös ohrasta, rukiista, tammenterhoista, sokerijuurikkaasta, herneistä, pavuista ja perunankuorista.

Korvikkeessa oli aitoa kahvia 15–25 %. Lisäksi korvikkeessa oli usein ruista ja ohraa. Jyvät keitettiin pehmeäksi, kuivattiin ja paahdettiin. Korvike jauhettiin hienoksi ja sekoitettiin jauhettuun kahviin.

Luontaistuotekaupoissa myydään nykyään pikakahvin kaltaista vastiketta. Viljakahvi sisältää paahdettua ohraa, ruista ja sikuria. Myös pakurikäävystä tehty pakuritee muistuttaa vastiketta.

Se on suosittua superjuomaa, ja monet pitävät sitä erittäin terveellisenä.

Oletko juonut korvikkeita tai vastikkeita? Miltä ne maistuivat?

Ovatko uudet viljakahvit tai pakuritee sinulle tuttuja? Haluaisitko maistaa?



Kahvin lisäkkeitä, voimikkeita ja mustaa pörssiä

Kahvia säännösteltiin 15 vuoden ajan. Sitä sai yleensä 250 grammaa kuussa. Kahvi oli tärkeimpiä tuotteita mustanpörssin kaupassa. Sitä myytiin usein tiskin alta valikoiduille asiakkaille.

Säännöstelyn aikana myytiin myös kahvin lisäkkeitä ja voimikkeita.

Kahvinlisäkkeet olivat sekoituksia, joissa oli tavallisia kahvin korvikkeita mutta myös eksoottisia, ulkomaisia aineita.

Ohje lisäkepaketin kyljessä:

”Tätä, etevämmän ulkomaisen tavan mukaan valmistettua kahvinlisäketä ei pidä vaihtaa sikuriin.

Standard-lisäketä voidaan käyttää lisäkkeenä kahvin vertainen määrä, jolloin hyvänmakuinen ja terveellisempi juoma saadaan samalla kun melkoinen säästö tehdään.”

Onko sinulla kokemuksia lisäkkeistä tai voimikkeista? Millaisia?

Oletko joskus ostanut jotain tiskin alta tai mustasta pörssistä? Haluatko kertoa lisää?



Metsätyömaiden tehopakkaus

Vuonna 1945 saatiin lahjaksi pieni kahvierä ulkomailta.

Tämä kahvierä oli arvotavaraa, sillä kahvia ei ollut vielä kaupoissa. Kahvierä jaettiin ahkerille metsätyömiehille.

Kuvassa olevat Metsätyömaiden tehopakkaukset sisälsivät:
150 grammaa kahvia,
200 grammaa sokeria
ja 5 laatikkoa tupakkaa.

Pakkauksia oli myös suurempaa kokoa.

Kahvilaiva s/s Herakles saapui Turkuun helmikuussa 1946.

Se toi mukanaan kahvia ja toivoa paremmasta tulevaisuudesta.

Onko sinulla kokemuksia tai suvussa kulkevia tarinoita siitä, kun pula-ajan jälkeen sai kahvia ensimmäisen kerran? Millaisia?



Kirkkaampaa kahvia kalalla ja vedellä

Pannukahvi sai usein keittämisen jälkeen selvitä pannumyssyn alla.

Kahvista tuli kirkkaampaa, kun kuumaan pannuun kaadettiin vähän kylmää vettä. Kahviin saatettiin lisätä myös muutama pesty lahnan tai säynävän suomu.

Kaupasta sai ostaa kahvinselvikettä, joka teki kahvista kirkkaampaa. Tehtaissa selvikettä valmistettiin kalan nahasta, ja selvikepussin sisältö näytti teipin paloilta.

Pauligin selvikepussin käyttöohjeessa luki: "Valmistettaessa kahvia tavallisessa kahvipannussa kahvinselvike kirkastaa kahvin antamatta minkäänlaista sivumakua. Kahvin kiehahtaessa lisätään siihen yksi selvikeliuska vesilitraa kohden."

Millä tavalla sinä sait kahvista kirkasta?



Sinettikahvit saapuivat 1940-luvulla

Isoja paahtimoita 40-luvulla olivat Paulig, SOK ja Kesko. Sinetti oli Pauligin tuotemerkki.

Sinettikahvit tulivat myyntiin sodan jälkeen. Pauligin valikoimissa Sinettikahveja oli 60-luvulle saakka.

Kahvipavut jauhettiin usein kaupassa. Kahvi pakattiin pergamiinipusseihin, mutta niissä kahvi ei säilynyt kauan tuoreena.

Kodeissa ja kahvikaupoissa tehtiin eri kahvilaaduista omia sekoituksia. Usein sekoituksessa oli sekä halvempaa että kalliimpaa kahvia.

Oletko tehnyt omia kahvisekoituksia kotona? Millaisia?



Kahvinjuojien kultainen 50-luku

Säännöstely päättyi 1950-luvulla. Ei kestänyt kauan, kun kahvia juutiin yhtä paljon kuin ennen säännöstelyä. Suomalaiset käyttivät tuolloin noin 7 kiloa kahvia henkeä kohti vuodessa.

Säännöstelyn jälkeen Suomi on ollut maailman johtavia kahvinjuojamaita. Nykyään kahvia kuluu noin 10 kiloa henkeä kohti vuodessa.

Tämä tarkoittaa noin 5 kuppia kahvia joka päivä jokaista suomalaista kohti.

Kaupungeissa kahvi ostettiin yleensä siirtomaatavarakaupasta ja maaseudulla sekatarvakaupasta. Tavallisesti kahvia ostettiin 250 grammaa eli "vartti".

Kahvipakkauksissa oli usein kuvattu eksoottisia aiheita. Näitä olivat maisemat, kauppalaiivat tai trooppiset kasvit. Myös naishahmo koristi pakkauksia usein.

Kulta Katriinan tunnuksiksi muodostui Katriina-tyttö. Hän esiintyi Katriina-kahvin pakkauksessa vuodesta 1937 vuoteen 1968 saakka. Meiran Kulta Katriina on kahvien klassikko. Se on Suomen toiseksi suosituin kahvimerkki ja yli 70 vuotta vanha.

Suomalainen juo keskimäärin viisi kuppia kahvia päivässä. Juotko sinä enemmän vai vähemmän?



Peltinen tyhjiöpakkaus eli vakuumpakkaus

Avaruusteollisuus keksi 50-luvulla tyhjiö- eli vakuumpakkaukset.

Tyhjiöpakkauksesta imetään ilma ennen kannen sulkemista. Silloin ylimääräinen happi poistuu pakkauksen sisältä. Näin kahvirasva ei pilaannu.

Onnellinen oli se suomalainen, jolla oli tuttavuutta Amerikassa. Hän sai käyttöönsä tyhjiöpakattua kahvia ennen kuin kukaan muu, koska Maxwell Housen purkki löytyi usein Amerikan paketeista.

Paulig otti ilmatiiviin peltipurkin käyttöön ensin ja SOK seurasi. SOK kutsui pakkausmenetelmää nimellä AAA eli Aito Amerikkalainen Aromipaahntomenetelmä.

Onko sinulla kokemuksia tai suvussa kulkevia tarinoita siitä, kun Amerikan paketti saapui? Millaisia?

Osaako joku teistä kertoa tai näyttää, miten tyhjiöpakkaus avattiin?



Väriä ja valokuvia 60-luvun kaupan hyllyillä

Valinta- ja itsepalvelumyymälät yleistyivät vasta 60-luvulla. Kauppojen hyllyille ilmestyi paljon värikkäitä kahvipaketteja.

Pakettien kuvamaailma muuttui. Piirroset muuttuivat valokuviksi. Pääosaan nousivat kahvikuppi ja musta kahvi.

Kahvi pakattiin alumiinifoliosta valmistettuihin tyhjiöpakkausihin ja alumiinipakkaus laitettiin vielä pahvipakkauksen sisälle.

Vielä 60-luvulla kahvi keitettiin pannussa. Antti Nurmesniemi suunnitteli Wärtsilälle suosittua Pehtoori-pannun. Emalisen Pehtoorin kädensija oli bakeliittia. Joissakin pannuissa oli perkolaattori. Perkolaattoria kutsuttiin myös nimellä pulputuspannu. Pulputuspannussa valmistettu kahvi maistui erityisen hyvältä. Kaupungistuminen näkyi Pehtoori-pannussa. Se sopi hyvin sähköliedelle.

Suositko sinä tiettyä paahtimoa tai kahvilaatua? Kerro lisää.

Oletko valmistanut kahvia pulputuspannulla? Miten se tapahtui?

Millainen kahvipakkaus on sinun mielestäsi houkutteleva?



Myyntivalttina kauniit kahvipurkit

Pakkauksia käytettiin hyväksi kahvin markkinoinnissa. Pitkäikäiset peltipurkit olivat myyntivaltti jo 30-luvulla.

Suosittuja olivat myös lahjoiksi valmistetut kahvipurkit, joissa ei ollut ollenkaan tekstiä. Siksi monet eivät nykyään tiedä, että pulleassa ruusupurkissa on ollut kahvia.

Moni tuntee Keskon vaalean purkin 60-luvulta, jossa on sininen tai punainen ornamenttikuvio. Kun kannen avaa, niin sisäpuolella lukee "Virkisty K-kahvilla".

Monissa peltipurkeissa on kirjaimet GWS. Se on yhtiö, joka saanut alkunsa Helsingin Ullanlinnassa läkkisepän perustamasta verstaasta vuonna 1876. Yhtiön nimi on nykyään Oy G. W. Sohlberg Ab.

Yhtiö teki esimerkiksi värikkäitä peltirasioita, maitotonkkia ja litteitä Auri-taskulamppuja. Peltipakkaukset olivat yhtiön päätuote aina 1990-luvulle saakka.

Säilytätkö kahvia erityisessä kahvipurkissa? Millainen se on?

Millaisia ajatuksia vanhan kahvipurkin näkeminen kirpputorilla, antiikkiliikkeessä tai museoissa sinussa herättää?



Kodin kaapeista tutut talouspurkit

Suorakaiteen muotoisia purkkeja kerättiin monissa kodeissa talouspurkeiksi. Paulig keksi tehdä purkkeja varten liimapintaisia nimilappuja.

Koska tarjolla oli erilaisia nimilappuja, joissa luki esimerkiksi sokeria tai riisiä, monet ostivat useita purkkeja ruoka-aineiden säilytystä varten.

Kahvipannu pysyi lämpimänä pannumyssyn alla. Paahtimot valmistivat kahvimyssyjä, jotka olivat samalla mainoksia. Tavallisempaa oli kuitenkin tehdä pannumyssy itse.

Millaisia kahvipurkkeja sinun kotisi kaapeista löytyy?

Mitä sinä säilytät niissä?

Oletko sinä tehnyt pannumyssyn?

Millaisen? Kenelle?



Iloiset emaliset kahvipannut

Lähes kaikki keittivät kahvinsa kahvipannulla 60-luvun loppupuolelle saakka.

Vähitellen kahvipannut korvasi kahvinkeitin.

Emaliastioiden kulta-aika alkoi 1950-luvulla.

Finelin tunnettuja värikkäitä emaliastioita valmistettiin Järvenpään Emalissa.

Finel oli tuotemerkki,

jota Wärtsilään kuuluva Arabia valmisti.

60-luvun jälkeen emalin suosio alkoi hiipua.

Keltaisen kahvipannun mallin nimi on Messikalle ja kuvio on nimeltään Primavera. Punaisen kahvipannun mallin nimi on Onnimanni ja kuvio on nimeltään Kehrä. Finel valmisti näitä pannuja 60–70-luvulla. Pienempien pannujen koristekuvion suunnitteli Raija Uosikkinen.

Isoon emalipannuun mahtuu 20 litraa kahvia.

Pannussa keitettiin kahvia suurissa juhlissa ja pidoissa.

Valmis kahvi kaadettiin pienempiin tarjoilukannuihin.

Millainen on sinun lempikahvipannusi?

Keitätkö vielä pannukahvia?

Millaisissa tilanteissa?

Haluaisitko lähteä nokipannukahville nuotion äärelle?



Pannukahvista suodatinkahviin

Saksalainen Melitta Benz kehitti kahvinsuodattimen jo vuonna 1908. Suppilon ja suodatinpaperin avulla kahvinpurut erotettiin kahvijuomasta.

Paulig aloitti Melitta-suodattimien ja suodatinpapereiden tuonnin 1956. Samaan aikaan markkinoille tuli suodatinkahvia.

Pauligin valikoimaan kuuluivat keraamiset suodattimet.

Myöhemmin tulivat peltiset ja muoviset suppilot.

Konsulentit esittelivät uutta kahvinvalmistusmenetelmää ja taivuttelivat perheenemäntiä luopumaan kahvin keittämisestä pannussa.

Koska sinun perheessäsi siirryttiin suodatinkahviin?

Löytyykö sinun kaappisi perukoilta suodatinsuppilo? Millainen?

Millä perusteella sinä valitset suodatinpussin nykyään?



Kahvinkeittimet porisivat 1970-luvulla

Kahvinkeittimet ja suodattimet yleistyivät kodeissa 70-luvulla.

Suosittuja kahvimerkkejä 70-luvulla olivat esimerkiksi Juhla Mokka, Kulta Katriina, Presidentti, Café Hieno, Costa Rica, Columbia ja Saludo.

Kahvin terveellisyttä tutkitaan paljon. Kahvi sisältää kivennäisaineita, kuten kaliumia ja magnesiumia.

Kahvin on tutkittu suojaavan ainakin muistisairauksilta, Parkinsonin taudilta ja diabetekselta.

Vaihteleva päivän pituus rasittaa Suomessa. Kahvin kofeiini piristää ja säännöllinen kahvinjuonti varsinkin aamulla siirtää sisäistä kelloamme oikeaan rytmiin.

Pannukahvi voi vaikuttaa kolesteroliarvoihin. Suodatinkahvia pidetään terveellisempänä, koska haitalliset aineet jäävät paperisuodattimeen. Jos kahvia juo liikaa, suuri määrä kofeiinia saa sydämen tykyttämään ja heikentää unen laatua.

Koska sinun kotiisi hankittiin kahvinkeitin? Millainen?

Kumpi maistuu mielestäsi paremmalta: suodatinkahvi vai pannukahvi?

Mitä mieltä olet kahvin terveellisyydestä?

Kuinka monta kuppia on sinulle sopiva päiväannos?



Muodikasta ja modernia pikakahvia

Pikakahvi eli murukahvi on teollisesti esikäsiteltyä kahvia, josta voi helposti ja nopeasti valmistaa kahvia yhden kupin kerrallaan.

Pikakahvijauheet tulivat Suomeen ja olivat suosittuja 60-luvulla. Niistä yleisimmät olivat Nescafé ja Maxwell. Ulkomainen uutuus oli muodikasta.

Suomessa pikakahvia juodaan vähän, mutta joka kolmas kahvikuppi maailmassa on pikakahvia.

Pikakahvia voi käyttää leivontaan.

Joitko sinä muodikkaasti pikakahvia 60-luvulla?

Milloin on sinun mielestäsi sopiva hetki juoda pikakahvia?

Mitä mieltä sinä olet pikakahvin mausta?



Pauligin Paula-tyttö oli aikansa julkkis

Vuonna 1950 ensimmäistä Paula-tyttöä etsittiin lehti-ilmoituksella:

"Jos olette esiintymiskykyinen, hyvävartaloinen ja -ryhtinen, jos luulette omistavanne ns. filmikasvot ja radioäänen, ja jos ikänne on 16–30 vuotta, Teillä on mahdollisuudet tulla valituksi Paula-tytöksi."

Ensimmäinen Paula-tyttö oli Sinikka Kekki. Paula oli erittäin suosittu 50–60-luvuilla. Hän oli aikansa julkkis ja korvasi kuninkaallisten puutteen Suomessa.

70-luvulla avattiin Paula-palvelu. Puhelimessa ja kirjeitse neuvottiin kuluttajia. Paula kiersi kaupoissa ja kahviloissa opastamassa.

Paula tunnettiin Sääksmäen kansallispuvusta. Vuonna 2015 valittiin 19. Paula, Maija Niemi. Hänellä on uusi rempseä ja nuorekas tyyli, jota kutsutaan nimellä Flora. Flora-asuun kuuluu puna- ja sinikuviainen paitamekko, kuviolliset housut, päähuivi ja lenkkarit. Utta arkista työasua käytetään juhlanan Sääksmäen puvun rinnalla. Paulaa ei saa enää tytötellä. Häntä kutsutaan hyvän kahvin lähettilääksi.

Oletko sinä tavannut Paulan? Kerro lisää. Onko joku Paula sinusta "se oikea Paula-tyttö"?



Paula-kahvit ja kahvipannu

Tuttu näky oli kansallispukuinen Paula-tyttö, joka kaatoi kahvia kuparisesta pannusta. Paula-tyttö oli hyvän kahvin lähettiläs ja erilaisten tapahtumien toivottu vieras.

Piirretty Paula esiintyi Pauligin pakkauksien etiketeissä ja mainosjulisteissa jo 20-luvulla. Kilpailuissa valittujen Paula-tyttöjen valokuvat ilmestyivät etiketteihin 50-luvulla.

Joskus kahvipakettiin painettiin olympiarenkaat. Silloin osa myyntihinnasta meni olympialaisten, esimerkiksi Stadionin rakentamisen hyväksi.

Kyläsepät takoivat usein kuparisia pannuja. Pannujen sisäpuoli tinattiin säännöllisesti. Tinurit kulkivat tinaamassa talosta taloon.

Kuparipannun puhdistaminen vaati työtä. Ensin pannussa keitettiin tuhkaa ja vettä. Sitten pannu pestiin lipeävedellä. Lopuksi pannu kiillotettiin puolukkahillolla ja piimällä tai Sampo-kiillotuspulverilla. Yksi tapa saada kahvipannu kirkkaaksi oli keittää se soodavedessä.

Mikä tapa on sinusta paras tapa puhdistaa kahvipannu?



Kahvia lahjaksi, tuliaiseksi tai palkinnoksi

Kahvia annettiin usein lahjaksi tai vietiin tuliaisiksi. Erikoiskahveja tuli myyntiin sesongin mukaan.

Monet paahtimot tekivät omia joulukahvejaan. Monet yritykset jakoivat kahvia mainoslahjana.

Omat kahvipurkkinsa tekivät esimerkiksi Valmet, Samara ja Osuuspankki. Myös Linnanmäellä oli oma Linnanmäki-kahvinsa. Vanhempien arvostaman palkinnon saattoi voittaa vaikka onnenpyörässä.

Oletko antanut lahjaksi tai vienyt tuliaisiksi kahvipaketin?

Oletko voittanut joskus kahvipaketin? Kerro lisää.

Milloin kahvi on sinusta hyvä tuliainen?



Sokeritoppa ja sokerisakset

Pienet sokeritopat painoivat kaksi kiloa tai viisi kiloa. Suuret sokeritopat painoivat jopa 15 kiloa.

Kahvinjuojat suosivat topan kärkiosaa. Se oli kovempaa kuin leveä tyvi ja kesti kauemmin sulaa suussa. Monen mielestä topan kärki oli myös makeampaa.

Toppa pilkottiin yleensä paloiksi kaupassa. Topan leveä tyvi jäi usein myymättä ja niitä kertyi kauppiaan varastoon. Kotona sokeritoppa paloiteltiin sokerisaksilla.

Sokeritoppa valmistettiin puhtaasta ruokosokerista, joka kaadettiin tötterömäiseen muottiin. Tämän jälkeen sokeri sai kuivua pari viikkoa, kunnes kiteet olivat asettuneet. Vaasan tehtaalla valmistui viimeinen sokeritoppa vuonna 1957.

Isosta sokeritopasta ei ole helppoa saada paloja irti. Millaisia keinoja sinä olet kokeillut? Oletko joskus käynyt salaa hakemassa sokeria? Mitä tapahtui?



Suolaista ja makeaa kahvia

Kun pula-aikana mentiin kylään, mukaan otettiin omat sokerit tai sakariinit. Oli sopimatonta odottaa saavansa kortilla olevaa elintarviketta.

Sokeria pidettiin pienissä, kauniissa rasioissa. Nimikirjaimilla ja lahjan saantivuodella varustettu rasia oli suosittu lahja.

Etualalla oleva pieni astia on tehty sakariineja varten, mutta monet pitivät siinä myös suolaa.

Varsinkin saaristossa ja Pohjois-Suomessa oli tapana laittaa kahvin joukkoon suolaa. Saaristossa kahvi saatettiin keittää meriveteen. Silloin kahvia kului vähemmän. Suolainen kahvi myös auttoi korvaamaan raskaan työn ja hikoilun kehosta poistaman suolan.

Onko sinulla ollut oma sokeri- tai sakariinirasia?

Oletko sinä maistanut suolaista kahvia? Kerro lisää.



Suu makeaksi Suomen Sokerilla

Suomen Sokeri tuotti vuoteen 1948 saakka pääasiassa sokeritoppia ja palasokeria. Kidesokeri oli tuontitavaraa.

Suomen Sokerin pääraaka-aine oli vuoteen 1939 saakka juurikassokeri. Sen jälkeen ruokosokerin osuus lisääntyi.

Palasokeri oli joko sahattua tai puristettua. Sahattu Sirkku tuli vuonna 1928. Puristettu Pulmu tuli vuonna 1930. Ensin sokeripaloja myytiin irtotavarana. Kilon kuluttajapakkaukset tulivat pian.

Vielä 60-luvulla kahvi saatettiin ryystää aluslautaselta eli tassilta sokeripala suussa. Sirkku oli kovaa ja hitaasti liukenevaa. Se kesti useamman kahvihörpyn ajan ja tassilta ryystäminen. Pulmu liukeni ja hajosi suussa nopeasti.

Nykyään sekä Sirkku että Pulmu valmistetaan puristamalla ja lohkomalla.

Kumpi on sinusta oikea palasokeri, Pulmu vai Sirkku? Miksi?



Sokerin säännöstelystä suurkulutukseen

Sokerin säännöstely kesti yli 14 vuotta.
Säännöstely päättyi joulukuun lopussa 1953.
Pula-aikana sokeria sai vain
5 kiloa henkeä kohti vuodessa.

Sokeri riitti paremmin perheissä,
joissa oli paljon pieniä lapsia,
sillä nuorimmat eivät vielä sokeria käyttäneet.

Säännöstelyn loputtua sokerin käyttö
lisääntyi nopeasti. Sokeria käytettiin
eniten 1970-luvun taitteessa.
Silloin sokeria kulutettiin henkeä kohti
lähes 50 kiloa vuodessa.

Nykyään Suomessa kulutetaan sokeria
noin 30 kiloa henkeä kohti vuodessa.
Suurin osa sokerista nautitaan piilosokerina
makeisissa, leivonnaisissa ja juomissa.

1950-luvun puolivälistä lähtien myytiin
Tomu-, Rae- ja Fariinisokeria pussitettuna.
Talous-kidesokeripussit tulivat vuonna 1965.
Erikoissokerit saivat vuonna 1968
uudentyyppiset pahvirasiat.

*Onko oma sokerinkäyttösi muuttunut
elämän varrella? Miten?*



Sakariinikiteet ja sakariinitabletit

Sakariini on vanhin keinotekoinen
makeutusaine.
Sitä on käytetty 1900-luvun alusta asti.
Sakariinin makua on kuvattu metalliseksi.

Pieniä sakariinitabletteja käytettiin
kahvin ja kahvinkorvikkeiden kanssa.
Myös sakariinia säännösteltiin
ja se oli vaikeimpina aikoina kortilla.

Astran sakariinia myytiin puisissa rasioissa.
Sitä salakuljetettiin Ruotsista Suomeen.

Teollisuus osti sakariinia ja makeutti sillä
mehuja, kotikaljaa ja limonadeja.

*Oletko sinä ostanut sakariinilla
makeutettuja herkkuja? Millaisia?*



Uudemmat makeutusaineet

Makeutusaine syklimaatti keksittiin Saksassa 30-luvulla. Se hyväksyttiin elintarvikekäyttöön 20 vuotta myöhemmin.

Aspartaami ja Asesulfaami-K keksittiin 60-luvun puolivälissä. Myös ne hyväksyttiin elintarvikekäyttöön vasta 20 vuotta keksimisen jälkeen.

Hermesetas-makeutusaineiden sisältö on vaihdellut eri vuosikymmeninä. Aluksi Hermesetas sisälsi puhdasta sakariinia. 60-luvulla sakariiniin lisättiin syklimaattia. 80-luvulta lähtien Hermesetas-merkillä myytiin myös aspartaamin ja asesulfaami-K:n sekoitusta.

Nykyään on paljon erilaisia luonnollisia ja keinotekoisia makeutusaineita. Monet suomalaiset suosivat suomalaista hammasystävällistä keksintöä, ksylitolia. Myös kasvin lehdistä uutetun stevian käyttö lisääntyy.

Mitä makeutusaineita sinä olet käyttänyt? Valitsetko mieluummin sokeria tai makeutusainetta kahviisi? Kerro lisää.



Kahvin valkaisee kerma, kermake, rasvasekoite tai maito

Kun kahvi yleisty, sen sekaan alettiin kaataa maitoa tai kermää. Myynnissä oli myös kermakkeita ja rasvasekoitteita.

Kuvan kermapullot ovat 50–60-luvuilta. Ruskeissa 2 desin pulloissa myytiin Valion kermää.

Kahvia annettiin lapsille harvoin, esimerkiksi sunnuntaisin. Silloin kahvissa oli puolet maitoa. Kahvinjuojien joukkoon pääsi vasta rippikoulun jälkeen.

Kun kahviin, maitoon ja sokeriin sekoitettiin pullanpaloja, syntyi pullamössöä. Pullamössö oli herkkua, jota syötiin sodan jälkeen ennen makeisten yleistymistä.

Missä tilanteissa sinä sait lapsena kahvia? Minkä ikäisenä sinä aloit juoda kahvia säännöllisesti? Aina ei kahvi maistu ja kaikki eivät juo kahvia ollenkaan. Onko kahvista kieltäytyminen sinusta hankalaa? Kerro lisää. Oletko syöneet pullamössöä? Millainen on paras pullamössöresepti?



Airamin tunnetut termarit

Eväsretket olivat suosittuja 1950–1960-luvulla. Kahvi pysyi lämpimänä termospullossa tai patenttikorkilla varustetussa limsapullossa, joka laitettiin villasukkien sisään.

Työpaikoilla syötiin usein omia eväitä. Monella oli salkussaan Airamin termospullo.

Airamin punaisten termospullojen valmistus alkoi vuonna 1934. Niitä valmistettiin Helsingissä, ensin Punavuorella ja myöhemmin Suutarilassa. Termoksen ulkonäkö on säilynyt lähes samana. Kahvi pysyi kuumana kahden lasipullon välissä olevan tyhjiön avulla. Aluksi korkki oli valmistettu korkkitammesta. Myöhemmin sen korvasi tiivis muovikorkki.

Airamin termospullo on yli 80-vuotias ja arvostettu klassikko.

Englantilainen trendilehti listasi Airamin punaisen termospullon maailman neljänneksi trendikkäimmäksi asiaksi vuonna 2010.

Millä keinolla olet saanut kuuman juoman pysymään kuumana? Entä kylmän kylmänä? Onko sinulla muistoja, joihin liittyy Airamin termospullo? Haluatko jakaa sen?



Tukipahvit tukivat tuotetta ja tuotemerkkiä

Paperikääreisissä kahvipakkauksissa käytettiin tukipahvia. Kun kahvipussi avattiin, niin ensin irrotettiin pussin päällä oleva sulkija. Kun pussin suuta raotettiin, esiin tuli tukipahvi. Pahvi piti paketin mallissaan ja toimi samalla aromisuoja.

Tukipahviin painettiin erilaisia keräilykuvia ja mainoksia. Osa tukipahveista oli selkeästi mainoksia. Niissä oli tuotteen nimi ja usein mainoslause. Joissakin korteissa kerrottiin tuotteiden ominaisuuksista.

Keräilykuvat yleistyivät 1930-luvulla. Ennen viikkorahojen keksimistä ne olivat aikuisten suosimien tuotteiden kylkiäisinä. Erilaiset hyödylliset sarjat kannustivat myös aikuisia keräämään kortteja. Monet paahtimot julkaisivat reseptisarjoja ja arkisia talousvinkkejä.

Korteissa oli myös hullunkurisia perheitä. Kuvasta löytyy Aatos Oppi, opettajan poika, joka mainostaa K-leipää. Muita hahmoja olivat esimerkiksi Pekka Piippu, Maalari Matti, Ulla Pulla, Kauppias Puoti ja Taimi Kukka.

Millaisia kortteja sinä olet ottanut talteen tai nähnyt? Entä vanhempasi? Kerro lisää.



Keräilykuvat ja kansiot houkuttelivat

Kahvi Oy julkaisi autosarjan jo vuonna 1938. Sotavuosina kylkiäisiä ei tarvittu. Kahvia ja muu tavara meni kaupaksi ilmeik.

Keräilykuvien kultavuodet olivat 50-luvulla. Seitsemän paahtimoa julkaisivat vuosina 1954–1955 yksitoista autoaiheista sarjaa. Keräilykuvasarjat tekivät tutuksi monet automerkit ja mallit, joita ei Suomen sora- ja saviteillä näkynyt.

Kuvia liimattiin vihkoihin ja keräilykansioihin. Keräilykansion sai kaupasta ilmaiseksi, kun oli jo kerännyt viisi autonkuvaa. Kauppias leimasi kuvat, jotta samoilla kuvilla ei saanut uutta kansiota.

Pauligin autoaiheinen keräilyksarja oli tunnettu ja suosittu. Myös muilla paahtimoilla oli omat keräilykorttinsa.

Kahvi Oy julkaisi OKA-kahvin auto- ja kilpavaunusarjoja. Myös SOK ja Veekoo-Tirronen julkaisivat autosarjoja. Kesko julkaisi lintuja, perhosia ja muita eläimiä. K-kahvin liikennetietosarja esitteli liikennemerkejä.

Oletko sinä kerännyt keräilykuvia? Millaisia? Onko sinulla vielä jäljellä kuvia tai kansioita? Kerro lisää.



Pauligin kuuluisat keräilykuvat

Paulig painatti kortteihin 216 erilaista autojen, moottoripyörien, skoottereiden ja traktoreiden kuvaa.

Kulkuneuvojen ohella korteista oppi liikennemerkejä, kansallisuustunnuksia ja vieraskielisten sanojen ääntämistä.

Paulig sai alkuperäiset kuvat maahantuojilta. Siksi samat kuvat toistuvat eri valmistajien autosarjoissa.

Helsingiläinen Uusi Kivipaino painatti kortit.

Autokuva oli kovaa valuuttaa. Kuvien vaihtoarvo riippui auton arvosta ja kortin harvinaisuudesta. Länsiautojen arvo oli suurempi kuin itäautojen.

Kerrotaan, että innokkaimmat keräilijät lisäsivät kotona kahvin menekkiä ja kaatoivat kahvia likaämpäriin.

Keräilyinnostus johti myös rikollisiin puuhiin. Turun Pauligin varastoon murtautujat veivät kahvipaketeista vain autokuvat.

Lapsille suunnattujen keräilykorttien kausi loppui nopeasti 1955. Ilmeisesti vanhemmat vastustivat vetoavaa markkinointia.

Millaisia ajatuksia Pauligin keräilykuvat herättivät sinussa lapsena? Entä nykyään?

