

Klassikkokarkkikortit

Klassikkokarkkikorteissa on kuvia ja tietoa 24 suomalaisesta karkista. Kaikki karkit ovat olleet myynnissä kauan, ja niitä saa edelleen. Myös karkkien pakkaus tai kääre on säilynyt tunnistettavana.

Kaikista 24 karkista on kolme korttia:

- tyylielty piirroskuva pakkauksesta tai kääreestä
- valokuva ilman pakkausta tai käärettä
- tiedonjyvä.

Tulosta tarvitsemasi määrä kortteja.

Tavallista paksumpi tulostuspaperi estää kuvan näkymisen paperin läpi.

Leikkaa viivoja pitkin.

Laminointi tekee korteista kestävä.

Makumuistopeli



Makumuistopeliä voi pelata pareittain tai pienessä ryhmässä.

- Levittäkää piirroskuva- tai valokuvakortteja pöydälle kuvapuoli ylöspäin.
- Jos korteissa on kuvia karkeista, joita joku osallistuja ei halua maistella, niin kerätkää pois.
- Makumestari sanoo: "Silmät kiinni ja suu auki".
- Makumestari tarjoaa makupalan lusikalla tai cocktailtikulla.
- Maistelijat miettivät, mikä kuva liittyy makuun.
- Lukekaa karkin tiedonjyväkortti.
- Voitte myös miettiä, mitä maku tuo mieleen.

Piirroskuva- ja valokuvakortteja voi myös levittää kuvapuoli ylöspäin ja etsiä parit. Ryhmä voi myös miettiä, mitä muita karkkeja korteissa pitäisi olla.

Makea muistipeli



Ryhmä jakautuu kahteen joukkueeseen. Ensimmäinen joukkue istuu pöydän toisella puolella ja toinen joukkue vastapäätä. Jaa korttiparit kahteen osaan ja levitä ne kummankin joukkueen eteen 1–2 riviin kuvapuoli alaspäin. Ensimmäinen joukkue nostaa kortin ja toinen joukkue yrittää löytää sen parin. Jos paria ei löydy, molemmat kortit lasketaan takaisin. Vuoro vaihtuu. Kun pari löytyy, niin kortit siirretään sivuun.

Erilaisia peliohjeita löytyy internetistä hakusanoilla muistipeli ja ohje. Perinteisen muistipelin ohje löytyy sanoin ja kuvin esimerkiksi internetsivulta www.papunet.net > Kuvasivut > Tietoa > Muistipelin säännöt.

Muistipelistä helppo tai vaikea

Klassikkokarkkikortteja on runsaasti. Valitse niistä ryhmälle sopiva määrä. Korttien valintaan vaikuttavat myös pelaajien ikä, makumieltymykset sekä näkö- tai hahmottamiskyky.

Helpossa muistipelissä kaksi samanlaista korttia muodostavat parin. Kannattaa valita kortteja, joiden värit ja muodot ovat mahdollisimman erilaisia.

Vaikeassa muistipelissä piirroskuva ja valokuva muodostavat parin.

Juhlapelissä maistetaan, miltä löytyneen korttiparin karkki maistuu.

Samalla voidaan lukea tiedonjyvä.

Klassikkokarkkipäivä

Maistelkaa klassikkokarkkeja yksi kerrallaan. Keskittykää siihen, miltä karkki tuoksuu, maistuu ja tuntuu suussa. Lukekaa tiedonjyvä ja keskustelkaa millaisia asioita nousee mieleen.

Kysymysehdotuksia:

- Valitse yksi kortti, joka tuo mieleen jonkun sinulle tärkeän ihmisen.
- Valitse yksi kortti, joka tuo mieleen jonkin sinulle tärkeän juhlan (esim. häät, jouluku).
- Valitse yksi kortti, joka tuo mieleen jonkin paikan (esim. lähikioski, kauppa-auto, laiva).

Muita keskustelunaiheita ovat mm. purukumien keräilykuvasarjat, kotitekoiset karkit, pula-ajan herkut ja korteista puuttuvat klassikkokarkit.

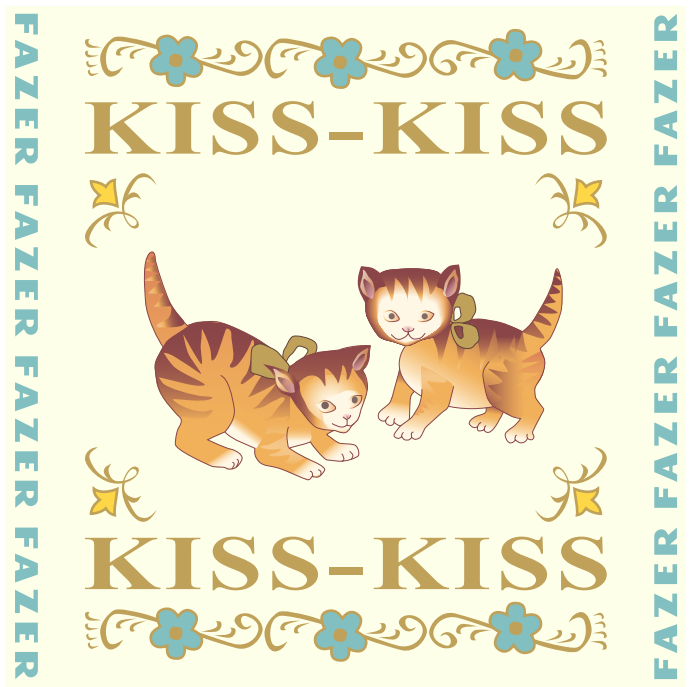
Klassikkokarkkikortit ovat osa Salmiakki-aineistoa, joka on osa Suomi-sarjaa. Suomi-sarjan jokaiseen osaan sisältyy otteita Oppimateriaalikeskus Opikkeen julkaisemista selkokirjoista sekä tekstiin liittyviä kysymyksiä, tehtäviä ja kuvia.

Salmiakki-aineiston teksti, ohje ja tehtävät löytyvät:

- *Opikkeen verkkokaupasta (www.opike.fi) Suomalaisia ilmiöitä -kirjan yhteydestä*
- *Vanhustyön keskusliiton Vahvike-aineistopankista (www.vahvike.fi), kun kirjoitat hakukenttään sanan Klassikkokarkkikortit tai salmiakki.*

Aineiston tekijä on geronomi Kirsi Alastalo, jonka työskentelyn on mahdollistanut Otto A. Malmin lahjoitusrahasto.





Lievittää käheyttä ja yskää sekä ärsytystä nielussa ja kurkussa.

PECTUS

Näillä pastilleilla on lääkärintodistuksen mukaan antiseptinen, ärsytystä lievittävä sekä liian suurta herkkyyttä poistava vaikutus.



EUCALYPTUS
PASTILLEJA-PASTILLER



Da-Capo

Da-Capo

Da-Capo

Da-Capo

MAITOSUKLAATA

Karl Fazer

MJÖLKCHOKLAD

Brunberg
Tryffel-Tryffel

FAZER
lakritsi



Sifu

RINTATABLETTEJA
BRÖSTTABLETTER

MADE IN SUOMI - FINLAND

TURKU

SERES

ÅBO



Dihreitä kuulia.



**EUCA
MENTHOL**
Fazer



SALMIAKKI
PASTILLEJA
F A Z E R



PAX
PAX



Espinas Espinas Espinas Espinas Espinas
Marianne
Marianne
Marianne
Marianne



**DET APOTEKETS
SALMIAK**
HAGANOL
**SITÄ
APTEEKIN
SALMIAKKIA**
15 gr













Pihlaja

Pihlaja on Fazerin vanhin tuote, jota myydään vieläkin.

Pihlajamarja-marmeladia valmistettiin ensin Fazerin konditoriassa Helsingissä. Aluksi resepti sisälsi pihlajanmarjoja, mutta vuosien varrella resepti muuttui ja ne jäivät pois. Myös marmeladin nimi muuttui Pihlajaksi.

Monet kutsuvat Pihlajaa nimellä Kettukarkki, koska marmeladin kääreessä on aina ollut ketun kuva.



Kiss-Kiss

Kiss-Kiss on ensimmäinen karkki, joka mainitaan Fazerin vanhoissa tuoteluetteloissa. Se on ollut suosittu alusta saakka.

Karkin kääreessä ja rasioiden kansissa on aina ollut kuvia leikkivistä tai soittavista kissanpennuista.

Vuonna 1935 Fazer toi kauppoihin Fazerin Parhain -sekoituksen. Kun lapset jakoivat sekoituksen, niin he kilpailivat kuka saa Kiss-Kiss -karkin. Lapset ja aikuisetkin keräsivät värikkäitä käärepapereita.



Liköörikonvehti

Liköörikonvehti on karkki, jonka pinnalla on tummaa suklaata ja suklaan alla on onntto sokerikuori.

Sokerikuoren sisällä on makeaa, likööriä sisältävää nestettä.

Alkoholia konvehdissa on vain vähän. Kilossa liköörikonvehteja on yhtä paljon alkoholia kuin litrassa keskiolutta.

Lapsikin voi siis syödä muutaman liköörikonvehdin. Tosin monet lapset keksivät keinoja, miten nesteen saa pois konvehdin sisältä.

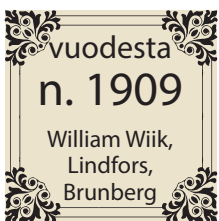
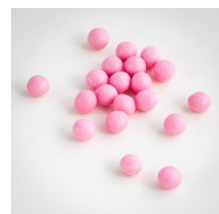


Pectus

Pectus on yskänpastilli. Vanhoissa rasioissa sitä mainostettiin vakuuttavasti. Vuoden 1905 rasiassa oli terveysopin professori Taavetti Laitisen lääkärintodistus. Siinä kerrottiin valmistusaineiden voimakkaista vaikutuksista ja käytettiin runsaasti vieraita, lääketieteellisiä sanoja.

Mainostus oli tehokasta, ja vuonna 1907 pastilleja myytiin jo 375 000 rasiaa.

Nykyään pastillien resepti on edelleen sama, mutta tällaisia mainostekstejä ei enää sallita.



Alku

Kaksi pietarilaista makeismestaria toi kermanmakuisen Alku-karkin reseptin Suomeen.

Resepti päättyi porvooolaiselle Brunbergin karkkitehtaalle. Brunberg valmistaa pehmeitä ja mureita Alku-karkkeja vieläkin samalla reseptillä.

Alku-karkin kääre näyttää nykyään samanlaiselta kuin yli sata vuotta sitten. Karkki saattaa palauttaa mieleen hyviä muistoja, koska häissä on joskus tarjottu vieraille kauniisti pakattuja Alku-karkkeja.



Wiernougat

Wiernougat-suklaan resepti on kotoisin Itävallasta. Karl Fazer toi reseptin Wienin-matkaltaan vuonna 1904. Suussa sulavan konvehdin valmistus aloitettiin 1910. Wiernougat-pakkauksissa olikin pitkään tanssiva pari, joka loi wieniläistunnelmaa.

Wiernougat-suklaan resepti on muuttunut jonkin verran, mutta mantelirouheen suuri määrä on säilynyt samana. Mantelia konvehdissa on edelleen yli 40 prosenttia.





Eucalyptus

Vanhat mainokset kertoivat Eucalyptus-pastilleista näin:

”Sisältävät eucalyptusöljyä ja mentholia. Ovat verrattomia maultaan ja vaikutukseltaan.”
”Näitä pastilleja käytetään useimmissa maailman maissa, ja ne ovat kaikkialla erittäin suosittuja. Pastillit lievittävät erinomaisesti käheyttä.”



Eucalyptus-pastilleista on aina tehty kuumaa juomaa: Liota pastilleja kuumaan veteen tai maitoon. Hengitä höyryä ja juo lopuksi juoma.



Da-Capo

Da-Capo syntyi, kun epäonnistuneet liköörikonvehdit sulatettiin uudelleen ja seokseen lisättiin tummaa rommia.

Da-Capo -sana tarkoittaaakin musiikissa 'toistetaan alusta'.

Valmiissa karkeissa on vain vähän alkoholia, koska alkoholia haihtuu, kun seos keitetään.

Aluksi Da-Capo oli paperiin kääritty konvehti.

Pieni suklaapatukka tuli kauppoihin vuonna 1949, ja se oli Fazerin ensimmäinen suklaapatukka.



Fazerin Sininen

Fazerin Sininen -suklaa kuuluu suomalaisuuteen, aivan kuten sauna, salmiakki tai ruisleipä. Suklaalevyn kääre on ollut alusta asti sininen.

Väri oli Karl Fazerille tärkeä, sillä se toi mieleen Suomen luonnon ja itsenäisyyden.

Suklaan resepti on kotoisin Itävallasta. Karl Fazerin poika Sven sai reseptin lahjaksi kiitolliselta ystävältään. Fazerin Sinisen erikoisuus on se, että suklaan valmistuksessa käytetään tuoretta maitoa.



Brunbergin tryffeli

Brunbergin tryffeli on pehmeää ja suussa sulavaa suklaata, koska se sisältää paljon rasvaa.

Tryffeliä on ollut myynnissä ainakin vuodesta 1926 lähtien. Alkuaikoina tryffeliä kutsuttiin myös nimellä Porvoon konvehti.

Tryffelin valmistamisen aloitti porvoolainen Lindforsin karkkitehdas. Brunbergin karkkitehdas osti Lindforsin tehtaan vuonna 1928.

Brunberg on edelleen porvoolainen perheytyys.



Fazerin lakritsi

Fazerin lakritsia valmistettiin aluksi Hangossa.

Kun tulipalo tuhosi tehtaan lakritsiosaston,

valmistus siirtyi Helsinkiin.

Nykyään Fazerin lakritsipatukoita valmistetaan Lappeenrannassa.

Lakritsipatukoiden tärkeimmät valmistusaineet ovat sokeri, vehnä jauho, siirappi ja lakritsijuuresta tehty lakritsiuute. Aineista keitetään massaa, joka puristetaan pitkiksi lakupötköiksi. Pötköt kuivataan ja leikataan sopiviksi pätkiksi.



Sisu

Seres-tehtaan Sisu-pastillin salainen resepti syntyi turkulaisessa kellarissa.

Syntymävuonna 1928

Sisu voitti kansainvälisillä elintarvikemessuilla kultamitalin. Tämä mitali on siitä lähtien painettu jokaiseen Sisu-rasiaan.

Alkuperäinen Sisu sisälsi sokeria ja oli kova. Pastilli särkyi, kun se putosi lattialle.

Nykyään Sisu-pastillit ovat sokerittomia ja sitkeitä. Sisun maku on kuitenkin säilynyt.





Vihreitä kuulia

Karl Fazer toi Pietarista Vihreitä kuulia -marmeladin reseptin ja ammattitaitoiset tekijät. Aluksi marmeladin nimi oli Päärynäkuulat.



Vihreitä kuulia -nimen marmeladi sai vuonna 1929.

Marmeladikuulien valmistaminen oli vielä 50-luvulla aikaa vievää käsityötä.



Puolipallot valettiin metallisiin muotteihin, ja ne irrotettiin haarukalla yksi kerrallaan. Nykyään koneet valmistavat marmeladikuulat automaattisesti.



Eucamenthol

Eucamenthol kuuluu Fazerin perinteisiin yskänpastilleihin, joita ovat myös Pectus- ja Eucalyptus-pastillit.



Eucamenthol-pastilli on murea, ja sen maku syntyy piparminttuöljystä, anisöljystä ja mentolista.



Mentoli tuoksuu vahvasti mintulta. Mentolia valmistetaan esimerkiksi minttu- ja piparminttuöljystä. Karkkien lisäksi mentolia käytetään voiteissa, lääkkeissä hajuvesissä ja hammastahnoissa.



Fazerin Salmiakki

Fazer teki ensimmäisen kerran salmiakkia juuri ennen talvisotaa. Sota-aikana salmiakin valmistus loppui, sillä raaka-aineista oli pulaa.



Sodan jälkeen Fazer kehitti uusia salmiakkeja, mutta salmiakin nousukausi oli vasta 60-luvulla.



Silloin syntyi myös Fazerin Salmiakin punavalkoinen rasia, jota koristavat mustat vinoneliöt.

Aluksi Fazerin Salmiakki oli hyvin suolainen, mutta suolan määrää vähennettiin 90-luvulla.



Pax

Pax-pastillit tulivat kauppoihin sotien jälkeen vuonna 1947. Pax on latinankielinen sana ja tarkoittaa rauhaa.



Pastillirasia tuo mieleen Suomen lipun ja rauhankyyhkyn. Monet kutsuivat Pax-pastillia nimellä rauhan pastilli. Pax-rasian ulkonäkö ja pastillin resepti ovat muuttuneet vain vähän.



Monet muistavat tämän mainoslauseen 60-luvulta: "Ota Pax, ota Pax, ota Fazerin Paxia kaks".



Marianne

Marianne-karkin nimi oli aluksi Lyhde, koska valumuotissa oli lyhteen eli viljasta sidotun kimpun kuva.



Taiteilija Aimo Vuorinen keksi karkille uuden Marianne-nimen ja suunnitteli punavalkoraitaisen kääreen.



Marianne-karkin kuori on kova, ja se maistuu piparmintulta. Kuoren sisällä on suklaasydän.

Marianne-karkkia valmisti ensin Chymos. Vuodesta 1993 lähtien sitä on valmistanut Fazer.



Apteekin salmiakki

Apteekkien takahuoneissa valmistettiin ainakin 30-luvulta lähtien salmiakkia. Taikinasta leivottiin levyjä, ja levyistä leikattiin muotilla pieniä pastilleja. Tavallisin malli oli vinoneliö, jota kutsutaan nykyisin salmiakkikuvioksi.



Haganol alkoi valmistaa Apteekin salmiakkia vuonna 1951. Aluksi apteekit myivät Haganolin valmistamaa salmiakkia pienissä valkoisissa paperipusseissa. Nykyään Apteekin salmiakkia myydään yleensä rasioissa.





Jenkki

Karkkitehdas Hellas toi Jenkki-purukumin kauppoihin 1951. Jenkki-nimi toi mieleen nuoruuden, farkut ja amerikkalaiset. Jenkistä tulikin nopeasti nuorison suosikki. Aikuiset taas paheksuivat purukumin jauhamista.

Jenkki-purukumin suosio kasvoi, kun siihen keksittiin lisätä ksylitolia eli koivusokeria. Suomalainen keksintö ksylitoli auttoi pitämään hampaat ehjinä. Näin purukumin pureskelusta tuli myös aikuisille sopiva tapa.



Amerikan Pastillit

Amerikan Pastillien valmistus alkoi pula-alan jälkeen vuonna 1953. Silloin suomalaiset saivat tarpeeksi sokeria ja kaakaota.

Amerikan Pastillit ovat pyöreitä ja litteitä suklaarakeita. Värikäs kuori on rapea ja kuoren sisällä on maitosuklaasydän. Pastilleja valmistetaan Lappeenrannassa.

Myös ranskalaiset pastillit kuuluvat suklaarakeiden karkkiperheeseen. Ne maistuvat piparmintulta.



Englanninlakritsi

Englantilainen myyntimies keksi englanninlakritsin, kun hän kompastui ja kaatoi lattialle kaikki näytelakritsinsa.

Sekoituksesta syntyi englanninlakritsi, jonka Hellas toi Suomeen vuonna 1955.

Karkkisekoituksessa on lakritsin lisäksi anishyytelöä ja sokerimassaa, jossa on kookosta.

Karkkipussien sisältö voi vaihdella hieman. Ostaja voi etsiä kaupassa pussia, jossa on paljon hänen lempilakritsiaan.



Tupla

Tupla-patukan nimi tulee siitä, että yhdessä pakkauksessa on kaksi palaa. Näin Tuplasta riittää syömistä kahdellekin.

Tuplan maun kehitti Hellas-makeisyhtiön laboratorioapäällikkö, insinööri Anja Jäkälä.

Tupla-patukan päällä on maitosuklaata ja mantelirouhetta. Patukan sisällä on kaakaonougat-täyte. Tupla oli Suomen suosituin suklaapatukka vuonna 2015.



Geisha

Karl Fazerin pojanpoika Peter Fazer ihastui Japonica-nimiseen leivokseen, jota valmistettiin Fazerin kahvilassa Helsingissä.

Peter pyysi, että leivoksen täytettä kokeiltaisiin maitosuklaan kanssa. Kokeilusta syntyi Geisha-täytesuklaalevy vuonna 1962. Maitosuklaan sisällä on täytettä, jossa on hasselpähkinää.

Geisha-nimi tuli Japanista. Sana geisha merkitsee taiteilijaa. 'Gei' tarkoittaa taitoa ja 'sha' osaavaa henkilöä.



Super Salmiakki

Karkkien syömisestä tuli tavallista 70-luvulla. Myös Super Salmiakki syntyi vuonna 1971. Se sai lapsilta lempinimen Silmäsalmiakki, koska rasiassa olevat pallot näyttivät silmältä.

Rasia on 45 vuoden aikana muuttunut vain vähän. Ennen rasia oli pienempi ja neliön muotoinen, ja se mahtui hyvin housujen taskuun. Nykyään rasia on reilun kokoinen suorakaide.

