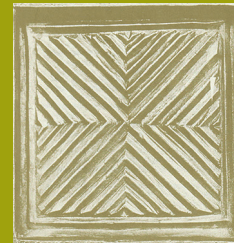




JUHLA - CASEUS



Juustoseura ry 60 vuotta
Syksy 2021



Arvoisat Juustoseuran jäsenet, hyvät yhteistyökumppanit

Juustoseura ry täyttää tänä vuonna kunnioitettavat 60 vuotta. Matka Typpi Oy:n Oulun saunalta tähän päivään on ollut pitkä ja maailma ympärillä on muuttunut täysin. Suomalaisten juuston kulutus on näiden vuosien aikana kasvanut tasaisesti.

Muutosta vauhditti Suomen liittyminen EU:n jäseneksi, jolloin tuonti vapautui ja juustovalikoima laajeni merkittävästi. Myös juuston käyttö leivänpäällisestä on laajentunut ruoanlaittoon ja herkutteluun. Nykyinen kulutus jakautuu karkeasti puoliksi kotimaisiin ja tuontijuustoihin.

Kuluttajien kiinnostus ruoasta, sen raaka-aineista ja niiden alkuperästä on kasvanut voimakkaasti 2000-luvulla. Myös juustot ovat saaneet tästä osansa. Haluamme tietää juustojen alkuperästä, niiden valmistuksesta, sekä käyttötarkoituksesta. Osaamme myös arvostaa monipuolisia valikoimia.

Valmistajan vastuullinen toiminta raaka-aineiden hankinnassa ja itse valmistusprosessissa on yhä useamman kuluttajan ostopäätöksen takana. Myös lähiruoan arvostus on nouseva trendi.

Näihin vaatimuksiin kotimaiset juustonvalmistajat ovat vastanneet onnistuneesti ja samalla laajentaneet tuotevalikoimaansa erilaisilla herkuttelujuustoilla. ”Edam-maasta” on kehittynyt monipuolinen juustomaa. GUSTATOR CASEORUM, REX GUSTATORUM – Juustoilla herkuttelija, herkuttelijoiden kuningas saa tänä päivänä nauttia tästä maittavasta tarjonnasta.



Seuran alkuvaiheista alkaen juustoveljet ymmärsivät yhteistyön merkityksen kaupan kanssa. Ensimmäiset kunniakilvet, kuten nimi silloin kuului, myönnettiin jo vuonna 1964. Niin nimi kuin kilven muotokin on vuosien aikana muuttunut, mutta perusajatus on pysynyt samana; tunnustus kaupalle tai ravintolalle monipuolisesta ja edustavasta juusto-valikoimasta ja sen esimerkillisestä hoidosta. Jatkuvuus ei kuitenkaan ole itsestäänselvyys, vaan meidän on edelleenkin kuunneltava herkillä korvalla kaupan tarpeita – mitä muuta vastinetta voimme Juustoseurana tarjota kaupoille tulevaisuudessa.

Lähes kaikkea yhdistystoimintaa maassamme uhkaa jäsenistön ikääntyminen. Uusia nuoria jäseniä on vaikea houkuttaa

mukaan. Tämä koskee myös meitä. Juustoseura ry:n on siis elettävä ajassa, historiaansa kunnioittaen ja sieltä tietoa ammentaen, mutta toimintatavoiltaan vastaten nykypäivän haasteisiin. Itse juusto on kiinnostava tuote edelleen!

Verkostoituminen, toisilta oppiminen ja hyvien käytäntöjen omaksuminen sekä yhteistyö ja viestintä ovat asioita, jotka yleensä mielletään yritysmaailmaan. Mielestäni näiden periaatteiden noudattaminen sopii perustaksi myös vapaaehtoiseen yhdistystoimintaan. Se luo pohjan menestyksekkäälle toiminnalle tulevana vuosina. Näitä periaatteita noudattaen uskon Juustoseuran menestyvän myös toiset 60 vuotta!

Juha Kling
Puheenjohtaja

Vastaava toimittaja Tuomo Hirvonen. Sivunvalmistus T:mi Vanha Havanna, Tampere. Kirjapaino Puna Musta Joensuu. Kuvat Juustoseura ry:n, ellei toisin mainita. Kannen kuvissa Ahvenanmaan matkalle osallistuneita 2021 ja seuran 50-vuotisjuhlan vieraita sekä kapellimestari Seppo Hovi ja oopperalaulajat Angelika Klas ja Laura Heinonen.

Valtioneuvoston tervehdys

Juhlivan Juustoseuran jäsenet

Minulla on ilo ja kunnia esittää valtiovallan tervehdys 60 vuotta täyttävälle yhdistykselle, joka jo nimellään saa kuulijan hyvälle tuulelle. Vaikka juustot ovat aina kuuluneet esi-isiemme ruokavalioon, on niiden käyttö arkiruokana suhteellisen nuorta. Juustot miellettiin köyhässä Suomessa ennen kaikkea juhlapöytien herkuksi.

Juustoilla herkuttelu lienee ollut tärkein houkutin niille yhteiskuntamme silmäntekeville, jotka 60 vuotta sitten perustivat Juustoseura ry:n. Nämä kansainvälisiä kontakteja omanneet herrat olivat liikematkoillaan tutustuneet eurooppalaiseen juustokulttuuriin. Sen haluttiin yleistyvän Suomeenkin.

Levittäessään tätä herkuttelun ”ilosanomaa” Pohjan perukoille Juustoseura tuli tehneeksi palveluksen kotimaiselle meijeriteollisuudelle ja sen myötä koko kansantaloudellemme. Suomalainen juuston valmistus kehittyi ja kasvoi kysynnän lisääntyessä ja kansakunnan vaurastuessa.

Juuston kulutus Suomessa on nykyään noin 27 kilogrammaa asukasta kohti vuodessa. Likimain puolet tästä määrästä tuotetaan kotimaassa. Toinen puoli kulutuksesta on tuontijuustoja. Suomesta viedään kuitenkin juustoja ulkomaille yhtä paljon kuin tuodaankin, mikä on hyvä asia kriisivalmiutta ajatellen.



Huoltovarmuuden merkitys kansakunnan häiriöttömälle elämälle on pandemian aikana käynyt selville jokaiselle suomalaiselle. Ilokseni voin todeta, että Juustoseura on mannermaista tapakulttuuria edistäessään vahvistanut myös maamme kriisin kestävyyttä.

Toivotan valtioneuvoston puolesta onnea ja menestystä 60 vuotta täyttävälle Juustoseura ry:lle

Jari Leppä

Maa- ja metsätalousministeri

Juustopöydän tervehdys



43-vuotias Juustopöytä ry toivottaa onnea ja menestystä 60-vuotiaalle Juustoseuralle.

Tavoitteena juuston aseman vahvistaminen osana suomalaista ruokakulttuuria.

Kokoamme juuston ystäviä yhteisten elämysten äärelle. Uskomme yhteistyön voimaan!

Seija Kurunmäki

Juustopöytä ry:n puheenjohtaja





Laanilan sauna on vieläkin paikoillaan Oulujoen varressa. Kuvan Juustoseuran synnyinsijoilta omistaa Veikko Roininen.

Ajatus Juustoseurasta kypsyi Oulussa



Markku Tapper
FM, Opetusneuvos h.c.
Oulun aluejuustoseuran pj.

Yhdistysrekisteristä poistettiin vastikään joukko järjestöjä, joiden toiminta oli hiipunut ja aatteen palo sammunut. Näin ei onneksi ole käynyt Juustoseuralle. Sen kunniakas historia kuvastaa toiminta-ajatusta, joka syntyi yhdessäolon ideasta ja johti saman tien käytännön toimenpiteisiin.

Näin kävi Oulussa 1.8.1960, kun vietettiin maaherra Kalle Määtän 60-vuotisjuhlia. Virallisen onnittelukäynnin jälkeen kokoontui herraseurue epävirallisemmissa merkeissä Typpi Oy:n Laanilan virkataloon Oulujoen rannalle toimitusjohtaja, vuorineuvos Jaakko Lehmuksen kutsusta.

Rantasaunan löylyttelyn jälkeen päästiin ”parantamaan maailmaa”. Keskustelu polveili, kunnes aihe siirtyi juustoihin. Perimätiedon mukaan erityisen huolissaan oltiin Mustan Emmentalin puutteesta. Typpi Oy:n hallituksen jäsenen Kaarlo Hillilän mielestä Valion olisi tullut hoitaa asia kuntoon tai muutoin tätä herkkua olisi ryhdyttävä tuomaan ulkomailta. Hillilä ehdotti peräti yhdistyksen perustamista juuston puolesta puhujaksi.

Esitys sai heti kannatusta ja johti seuraavana vuonna 24.5.1961 Helsingissä pidettyyn Juustoseura ry:n perustamiskokoukseen. Kokous oli melkoinen osallistujamenestys, sillä paikalle saapui peräti 51 henkilöä. Edellisen vuoden saunaillassa mukana olleista herroista valittiin Juustoseuran ensimmäiseen hallitukseen kolme. Nämä olivat toimitusjohtaja Jaakko Lehmus, johtaja Kaarlo Hillilä ja agronomi Jukka

Piironen. Juustoseura ry:n ensimmäiseksi puheenjohtajaksi valittiin Rakennushallituksen pääjohtaja Jussi Lappi-Seppälä.

Juustoseuran perustavan kokouksen pöytäkirjaan kirjattiin yhdistyksen tarkoitukseksi edistää jäsentensä juustojen ja juustonvalmistuksen tuntemusta sekä kehittää juustokulttuuria Suomessa. Lisäksi seuran tehtäväksi määriteltiin selvittää juustojen osuutta oikeassa ravitsemuksessa, juustojen merkitystä kansanterveyden kohottamisessa sekä toimia neuvoa antavana elimenä uusia juustolajeja ja niiden pakka-uksia kehitettäessä.

Ylevistä periaatteista ainakin yksi on mielestäni toteutunut yli ennakko-odotusten, nimittäin juustokulttuurin kehittyminen Suomessa. Juustoseuran perustamisen aikoina Suomessa syötiin juustoa noin kaksi kg/hlö, kun vastaava luku nykyisin on n. 27.

Elintason nousu ja ruokakulttuurin muutos maassamme ovat nostaneet juustot niin arkiruokapöydän kuin myös herkuttelupöydän sekä ruuanvalmistuksen oleelliseksi lisänautinnon tuottajiksi. Juuston ystävät voivatkin ilolla yhtyä juustoseuran mottoon, joka on muotoiltu eurooppalaisten kielten sivistys- ja äitikielillä, toisin sanoen latinaksi: Gustator Caseorum – Rex Custatorum eli juustojen maistelija on maistelijoiden kuningas.

Jussi Lappi-Seppälä
toimi Juustoseuran
puheenjohtana vuodet
1961 - 1973



Juhla-Caseus



Jäsenlehti

Juustoseuran jäsentiedotteesta käytetään nimeä CASEUS. Se on latinaa ja tarkoittaa juustoa. Ensimmäinen CASEUS ilmestyi puheenjohtaja Jussi Lappi-Seppälän toimittamana syksyllä 1961. Lehti oli A5-kokoinen ja kahdeksan sivuinen julkaisu, jonka etukannessa oli mustavalkoinen kuva paistinjuuston taputtelusta. Nimi CASEUS oli printattu takanteen 40 millimetrin palstalle 20 millimetrin korkuisin kirjaimin.

Jussi Lappi-Seppälä pysyi CASEUKSEN päätoimittajana koko puheenjohtajakautensa ajan. Lehti ilmestyi neljä kertaa vuodessa, ja tuhdimmat numerot paisuivat peräti 20-sivuisiksi. Kirjoitettavaa riitti, mikä kertoo Juustoseuran toimineen aktiivisesti. Viimeinen Lappi-Seppälän johdolla ilmestynyt jäsenlehti oli numero 4/1972.

Hänen työtään jatkoi seuran uusi puheenjohtaja Jussi Talvi kymmenen vuoden ajan. Vuonna 1982 puheenjohtajaksi valittu Pekka Orelma katkaisi käytännön, jonka mukaan puheenjohtaja vastasi myös jäsenlehden toimittamisesta. CASEUKSEN seuraavaksi päätoimittajaksi tuli Juustoseuran tiedottaja Martti Kirjavainen. Samalla jäsenlehden ilmestymiskerrat vähenivät kahteen numeroon vuodessa, kunnes 1990 sen julkaiseminen lopetettiin kokonaan.

Vaikka lamavuodet koettelivat myös Juustoseuran taloutta, otti puheenjohtaja Esko Uusi-Rauva tavoitteekseen yhteydenpitokanavan henkiin herättämisen hallituksen ja jäsenistön välille. Vuosina 1996 ja 1997 kokeiltiin ratkaisua, jossa CASEUS ilmestyi A-lehden Oy:n kustantaman Hyvä Ateria -lehden liitteenä kaksi kertaa vuodessa. Sivumäärä vakiintui neljäksi ja sivukoko A4:ksi. Käytäntö osoittautui kuitenkin kalliiksi, koska jäsenmaksuun jouduttiin lisäämään Hyvä Aterian tilaushinta.

Vuonna 1998 lyöttäydyttiin yhteen Suomen Keittömestarit ry:n jäsenlehti Aromin kanssa. Sen liitteenä CASEUS ilmestyi viiden vuoden ajan, kunnes keväällä 2004 yhteistyökumppaniksi löytyi VIINI -lehti. Tämä järjestely jatkuu yhä. Esko Uusi-Rauva palautti CASEUKSEN

päätoimittajan vastuun istuvalle puheenjohtajalle, ja samaa käytäntöä jatkoi Antti Hemmi 17 vuoden ajan aina syksyyn 2019 saakka.

Koronavuonna 2020 CASEUS ei ilmestynyt kertaakaan. Talvella 2021 julkaistun jäsenlehden päätoimittaja oli siirtymäkauden puheenjohtaja Osmo Kurola. Lukijan kädessä olevan 60-vuotisjuhlajulkaisun toimituskuntana on ollut Juustoseuran vuosikokouksessa 20.4.2021 valittu hallitus. Juhlanumeron toimittamisesta kantaa vastuun hallituksen ulkopuolelta kutsuttu turkulaisjäsen Tuomo Hirvonen.

Ensimmäisen CASEUKSEN etukansi esitti emmentaljuuston leikattua pintaa. Kansallismuseon kokoelmista lainatun valokuvan selitys löytyi takakannesta ja kuului seuraavasti:

Juustomassa on nostettu viilipunkan päälle ja käsin painelemalla puserretaan hera pois. Seuraavana vaiheena on paistaminen, ja paistinjuusto on valmis.

Hyvä Ateria -lehden liitteenä 1996 jaettu CASEUS oli kasvanut kokoon A4 ja saanut sivuilleen värit. Juustoseuran täyttäessä 40 vuotta julkaistiin JUHLA-CASEUS, joka ulkoasunsa puolesta muistutti korkeatasoista aikakauslehteä.



Juhla-Caseus

Juuston juhlaa

Juustoseuran toimintaa ovat leimanneet tasokkaat juhlat sen ensimmäisistä elinpäivistä alkaen. Syksyllä 1961 järjestetyt juustonäyttelyt olivat jo tosi juhlavia tilaisuuksia. Herrat esiintyivät tummissa puvuissaan ja daamit pikkumustissaan. Koristeelliset kattaukset tuoksuvine herkkuineen herättivät kävijöissä hartautta. Oltiinhan tekemisissä poikkeuksellisen aihepiirin kanssa.

Viisivuotisjuhla oli marraskuussa 1966. Silloin järjestettiin juustoviikko yhdessä juuston valmistajien ja kaupan kanssa. Kampanja alkoi Helsingistä Adlonin linnanpihalta ja jatkui valtioneuvostolle tarjotulla juustolounaalla, johon osallistui maan hallitus pääministeri Rafael Paasion johdolla. Juustoviikko huipentui eduskunnalle järjestettyyn cocktailtilaisuuteen ravintola Marskissa. Sekin juuston merkeissä.

Juustoseuralla oli tuohon aikaan jo toista kymmentä alueseuraa. Ne toteuttivat samoina päivinä näyttäviä yleisötapahtumia. Viikkoa edelsi kaikilla paikkakunnilla tiedotusvälineiden tehokas lobbaus, ja tempauksille saatiinkin ennen kokemattoman näkyvyys, sillä lehdet julkaisivat aiheeseen liittyviä artikkeleja pitkälti joulukuulle saakka. Hallituksen avaamaan muistojen kirjaan kertyi satoja lehtileikkeitä.

Kymmenen kasvun vuotta

Kymmenvuotisjuhlista marraskuussa 1971 muodostui ketju seurapiiritapahtumia niin pääkaupungissa kuin alueillakin. Helsingissä juhlat alkoivat eduskunnan juustokoululla ja jatkuivat VIP -tilaisuudella ravintola Adlonissa. Pääjuhla pidettiin Marskissa.

Siihen osallistui 133 henkilöä, mikä oli puheenjohtaja Jussi Lappi-Seppälän mielestä vaatimaton määrä. Olihan jäsenluku noussut jo yli puolen tuhannen. Hallitus oli oppinut, miten julkista sanaa käytetään hyväksi, kun omaa sanomaa levitetään kansan keskuuteen. Kymmenvuotisjuhlien alla Juustoseuran edustajat vierailivat ennakkoon päivälehtien toimituksissa kertomassa lähestyvän juustoviikon tilaisuuksista. Samalla tarjottiin valmiiksi stilisoituja tekstejä toimittajien käyttöön.

Työn tulokset näkyivät uutistulvana koko Suomen lehdistössä. Ostettuina mainoksina samansuuruinen palstamäärä olisi maksanut miljoonia markkoja, laskeskeli seuran hallitus.

Juustoseura 20 vuotta

Juustoseura on aina juhlinut syntymäpäiviään puoli vuotta myöhemmin kuin itse perustaminen tapahtui. Niin kävi myös vuonna 1981, kun yhdistys täytti 20 vuotta. Silloin seuran vuosijuhla ajoitettiin yhteen suomalaisen juuston 125-vuotisjuhlanäyttelyn kanssa, joka pidettiin Finlandiatlossa marraskuun 4 päivänä 1981.

20-vuotisjuhlallisuuksiin kuului eduskunnalle järjestetty juustotarjoilu jo 15. kerran peräkkäin. Juustoseuran varapuheenjohtaja Aake Pesonen torjui puheessaan epäilyt lahjonnasta. Hän tulkitsi tapahtuman koulutustilaisuudeksi, jossa kansanedustajille opetettiin juuston merkitystä kansantaloudelle.

Pääkaupunkiseudulla asuville juustoveljille ja heidän daameilleen suunnattu iltajuhla järjestettiin vasta joulukuun puolella Suomalaisella Klubilla. Paikka oli sama, jossa Juustoseura oli aikanaan perustettu. Vaikka Juustoseuran jäsenmäärä oli kasvanut 800:an, ei kirjailija Jussi Talven puheenjohtajana toiminut hallitus saanut enää massoja eikä mediaa liikkeelle entisten vuosien tapaan.

Linnanjuhlat 1991

Juustoseuran lähestyessä 30 vuoden ikää teki Turun Seudun Juustoseura aloitteen, että syntymäpäiväjuhlat järjestettäisiin Turun linnassa ja että niistä tehtäisiin yleisvaltakunnalliset. Toisin sanoen juhliin kutsuttaisiin kaikki Juustoseuran veljet puolisoineen.



Juhla-Caseus



Aikaisemman käytännön mukaan vuosijuhlat ymmärrettiin paikallisiksi tapahtumiksi, joista näyttävintä oli Helsingissä.

Pekka Orelman johtama pääseuran hallitus hyväksyi ehdotuksen, ja antoi järjestelyvastuun Turun paikallisseuralle. Sen puheenjohtajana toimi kultaseppä Jorma Nurmi. Hänen omistamansa Kupittaaan Kulta Oy oli tarjoutunut valmistamaan puheenjohtajien käädyt, joiden pujottaminen kaikkien puheenjohtajien kaulaan toimisi 30-vuotisjuhlien huipentumana. Turun linnan juhlat vietettiin syyskuun 21 päivänä 1991. Osallistujia oli pitkälti toista sataa, ja jokainen alueseura oli edustettuna. Juhlaillallinen nautittiin täpötäydessä kuninkaansalissa, jossa kuunneltiin myös juhlapuheet ja musiikkiesitykset. Kahvittelu ja tanssiaiset tapahtuivat kuningattarensalissa.

Festum XL annorum in St.Michel

Juustoseuran 40-vuotisjuhlat vietettiin päämajakaupunki Mikkeliissä lokakuun 13 päivänä 2001. Ne olivat myös yleisvaltakunnalliset, kuten kymmenen vuotta aikaisemmat Turussa. Seuran sääntöjä oli muutettu siten, että myös naiset voitiin hyväksyä jäseniksi.

Mikkelin Juustoseura oli ensimmäinen, joka ryhtyi käytännössä toteuttamaan sukupuolten tasa-arvoa ja valitsi naisen jopa puheenjohtajaksi. Mahdollisesti tästä syystä Mikkelin kiinnosti juustonmaistajien maskuliinista veljeskuntaa. Katriina Ylösen johtama alueseuran hallitus oli hoitanut hyvin valmistelutyöt.



Juhlapaikkana oli konsertti- ja kongressitalo Mikaeli, jonka kamarimusiikkisalissa toteutettiin juhlan ohjelmallinen osa. Juhlaillallinen ja tanssiaiset tapahtuivat ravintola Menuetin puolella.

Nukahtamisen partaalla käväissyt Mikkelin Juustoseura sai ennakoluulottomuudellaan eräänlaisen erikoisaseman alueeurojen joukossa. Onnistuneiden

nelikymmenvuotisjuhlien ja naisjäsenten mukaantulon myötä sen uskottiin heränneen uuteen eloon. Toisin kuitenkin kävi. Muutaman vuoden kuluttua kerrottiin, että Mikkelin Juustoseura oli lopettanut toimintansa. Vuoden 2010 jälkeen kaupungissa ei ole ollut ainoatakaan Juustoseuran suosituskilven saanutta myymälää.

Puoli vuosisataa Juustoseuraa

Seuran 50-vuotisjuhlaa vietettiin pääkaupungissa lokakuussa 2011. Paikkana oli Pörssitalo Helsingissä, jonne kokoontui lähes parisataa jäseniä ja heidän puolisoitaan sekä yhteistyökumppaneita ja tukijoita.



Puheenjohtaja Antti Hemmi ja asiamies Sakari Juurus ottivat vieraat vastaan avaralla linnanpihalla. Alkumaljojen jälkeen siirryttiin Pörssiravintolan juhlasalin pöytiin nauttimaan juhlaillallista. Sen lajivalikoima oli poimittu 1960-luvun herkuista. Välillä nautittiin Seppo Hovin musiikkipakinoista sekä oopperalaulajien Angelika Klasin ja Laura Heinosen lauluesityksistä.

Ennen siirtymistä tanssilattialle peilisalin puolelle kuunneltiin vielä Juustoseuran entisen puheenjohtajan Esko Uusi-Rauvan juhlapuhe. Se käsitteli muutoista, joka olikin käynyt tutuksi niin Juustoseuralle kuin sen jäsenille. Kun seura perustettiin, oli juuston kulutus Suomessa noin kaksi kiloa henkeä kohti vuodessa. 50 vuotta myöhemmin meillä kulutettiin juustoa jo 20 kiloa/ihminen.

Juuston käyttö oli arkipäiväistynyt, kun entisestä juhlaherkusta oli tullut tavanomainen osa ravintoa. Sama arkipäiväistyminen havaittiin myös julkisen sanan suhtautumisessa Juustoseuraan. Sen viisivuotissyntymäpäiviä 1966 vietettiin viikon ja lukeva yleisö oli tukehtua uutistulvaan, jota lehdistö suolsi. Neljä ja puoli vuosikymmentä myöhemmin, kun Juustoseura täytti 50 vuotta, asia tuskin ylitti uutiskynnystä.



Puheenjohtajiston käädyt

Ajatus Juustoseuran puheenjohtajien käädyistä syntyi marraskuussa 1989 Turun Seudun Juustoseuran Ruotsin matkalla. Turkulaiset olivat juhlistamassa alueeuransa 25-vuotissyntymäpäivää tekemällä tutustumismatkan Tukholman juustoravintoloihin.



Hotelli Ariadnen kabinetissa pidetyssä kokouksessa juustoveri Kalle Mäkeläinen esitti, että seura ryhtyisi puuhaamaan puheenjohtajalle käädyjä, jollaiset olivat käytössä monissa yhdistyksissä. Ehdotusta kannatettiin innolla, mutta tärkeintä oli, että siihen tarttui heti Turun alueseuran puheenjohtaja Jorma Nurmi. Kupittaaan Kulta Oy:n omis-

tajana hänellä oli yrityksensä kautta mahdollisuus toteuttaa idea välittömästi.

Alueseuran sihteerin Raimo Varjokiven johtama työryhmä sommitteli tuota pikaa piirustukset puheenjohtajan käädyiksi. Jorma Nurmi teetätti puolestaan kahdet mallikäädyt, toiset pääseuran puheenjohtajalle ja toiset itselleen. Ennen kuin käätyjen valmistamista ryhdyttiin jatkamaan lopuille kahdelletoista puheenjohtajalle, haluttiin vielä varmistaa, että latinankielinen teksti oli todella oikea.

Sen tarkoituksena oli kuulua suomeksi näin: ”Juustoilla Herkuttelija on Herkuttelijoiden kuningas”. Sanakirjan avulla tehty käännös annettiin varmuuden vuoksi Turun yliopiston latinan kielen professorin tarkistettavaksi. Tältä saatiin kuulla, että käätyjen mallikappaleissa käytetty latinan termi tarkoitti pikemminkin eroottista namustelijaa kuin gastronomiaa arvostavaa herkuttelijaa.

Alkuperäinen lause korjattiinkin asiantuntijan suosittelemaan muotoon: GUSTATOR CASEORUM – REX GUSTATORUM. Tällaisella tekstillä varustetut ja Jorma Nurmen sponsoroimat käädyt jaettiin kaikille juustoseurojen puheenjohtajille Juustoseuran 30-vuotisjuhlassa Turun linnassa 21.9.1991.



Itä-Uudenmaan alue-seuran puheenjohtaja Caj Grundström kantaa käätyjä oikeaoppisesti Juustoseuran 50-vuotisjuhlassa Helsingin Pörssitalossa.

Huomaa myös jäsen-merkki takin vasemmassa kauluksessa.

Juustoseura ry:n puheenjohtaja Pekka Orelma (keskellä) ja 11 alueseuran puheenjohtajaa käätyineen. Oikealla lahjoituksen tehnyt Turun Seudun Juustoseuran puheenjohtaja Jorma Nurmi.



Juustoseuran kunniajäsenet



Hannu Buri
Juustoseuran ensimmäinen
kunniajäsen

Turun Seudun Juustoseuran pitkäaikainen puheenjohtaja ja pääseuran hallituksessa useita vuosia toiminut juustoveli Hannu Buri valittiin Juustoseuran historian ensimmäiseksi kunniajäseneksi yhdistyksen vuosikokouksessa 17.4.2013.

Hannu Buri syntyi Hattulassa marraskuun ensimmäisenä päivänä 1929 juustomestarin poikana. Hänen isänsä oli lähtöisin Sveitsistä ja kuului siihen juustomestarien joukkoon, joka ensimmäisen maailmansodan jälkeen jalkautui Suomeen.

Hannu oli koulutukseltaan kansakoulun opettaja ja ylioppilasmerkonomi. Opettajan toimen ohella hän oli Yksityismejereiden Keskusliikkeen kaupallisenä johtajana sekä Maitotuote Oy:n palveluksessa. 1990-luvun alussa hän perusti pakastealan yrityksen Maskuun ja toimi sen vetäjänä yli 20 vuotta. Juustoseuran jäseneksi hän liittyi vuonna 1964.

Hedersmedlem nr 2

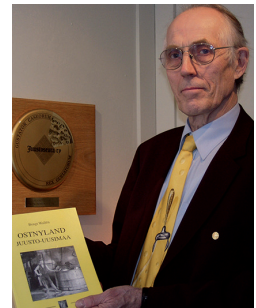
Bengt Wallén

presenterar sig själv:

”På grund av att både min far och farfar var ostmästare bodde jag på ett litet ostmejeri, Gammelby Andelsmejeri i Pernå. Sedan flyttade jag till Lindkoski och Liljendal andelsmejerier, så jag kom tidigt i kontakt med ost. År 1959 blev jag mejeriagronom och därefter fortsatte min bana inom centrala kooperativa företag, Centrallaget Enigheten, Finlands Svenska Andelsförbund och Pellervokooperationen.

Jag anslöt mig som medlem i Juustoseura 1974 och då jag från 1977 valdes till VVD i Enigheten blev jag 1989 medlem i Juustoseuras styrelse. Under flera år, ända in på 2000-talet, gav Valio och Enigheten bidrag åt Juustoseura, som på det sättet kunde utvidga sin verksamhet.

Efter det att jag gått i pension 1996 funderade jag på hur man skulle få den svunna osttillverkartraditionen i Östra Nyland mera känd. Det ledde till att jag, från det material jag hade från ostbranschen, utkom med en bok Ostnyland / Juusto-Uusimaa 2003.”



Juustoseuran tukijat ja kumppanit



Pienjuustolat - Suuret tunteet, vahvat maut



Pienjuustolat valmistavat herkullisia ja laadukkaita juustoja suurella sydämellä ja ammattitaidolla.

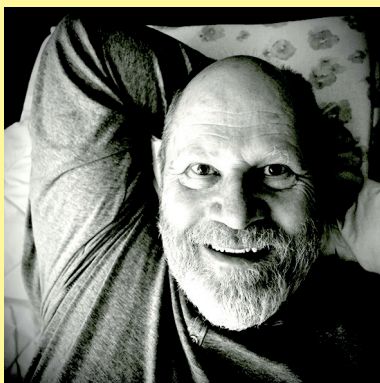
Kirja *Pienjuustolat - Suuret tunteet, vahvat maut* kertoo kymmenien pienjuustoloiden aitoja tarinoita tasokkaiden kuvien kera.

Siinä todetaan, että juustojen valmistus on taitolaji. Tähän maahan mahtuu monenlaista taitajaa.

merja.koski@koskigroup.fi (tarjoushinta 20 euroa)

Juhla-Caseus





***Caseuksen satunnainen pakinoitsija
Markku Pölönen (s. 1957) on nykyisin Kontio-
lahdella asuva elokuvaohjaaja ja -käsikirjoittaja.
Hänellä on yhteensä kuusi Jussi-palkintoa, joista
kolme ohjauksesta ja kolme käsikirjoituksesta.
Piirustus Sakri Pölösen: ISÄ ja BRIE***

Brien kaltaista

Sukulegenda kertoo, että isovanhempani, ukki ja mummo, kutsuttiin 60-luvulla, neljän lehmän maitotilallisina Kolille osuusmeijerin järjestämille ”juustopäiville”. Illalla kyseltiin mummolta, että oliko ruoka hyvää ja entäpä juustot.

Ruoka oli kuulema ollut oikein hyvää, mutta ne juustot, osa ”ihan hirmusessa hommeessa”! Mummo oli koettanut lautasliinoilla peitellä, ettei menisi meijeriltä maine.

Ensimmäinen oma kokemukseni homejuustosta oli varmaankin Aura, sama kuin kaikilla muilla ikäluokkani edam-emmental -ihmisillä. Opiskeluaikana Helsingissä osuin onnekaasti asumaan erään lääkäriperheen naapuriin, heidän intohimonaan oli juusto, etenkin Brie.

Espresso, calvados ja brie, siinä jälkiruokasuosikkini, ei tosin tuossa järjestyksessä, eikä aina yhdessä. Calvados luokitellaan nykyään myrkyksi, mutta uhmaan kohtaloa nauttiakseni tuosta kolmiyhteydestä kerran pari kuukaudessa.

Kevättalvella 2009, kun piti kirjoittaa näytelmä, suunnitella uutta elokuvaa, pelastaa yhtiö vararikolta, niin minä katsoin parhaaksi tehdä valkohomejuustoa! Kipinä syttyi törmättyäni netissä näköispainokseen 1800-luvun vihkosesta, jossa suomalainen meijerityöntekijä kertoi maalaishomejuustojen valmistuksesta Englannissa. Teoksen nimi oli muistaakseni ”Huolekas juustontekijä”.

Hulluus pääsi valloilleen! Keräsin kaiken saatavilla olevan tiedon brien valmistuksesta. Päätin oikais-ta bakteereissa ja homeessa, nehän ovat kuitenkin aina samat. Varastin ne valmiista kaupan tuotteesta. Juoksutteen sentään kävin apteekista ostamassa. Valmistusastiat ja muotit modifioin käsillä olevista tarpeista.

Ja sitten raakamaitoa. Veljelläni oli silloin vielä navetassa viitisentoista lehmää. Valitsin niistä sen, jolla oli parhaat rasva- ja valkuaisaine arvot. Hygieniä korostaen maito lypsettiin koneella ja lorotettiin suoraan putkesta desinfioituun astiaan, joka odotti ulkona pikku pakkasessa.

Bakteerit valutin astiaan yhtäikaa maidon kanssa. Ohjeen mukaan maitoa piti sekoitella tunnin ajan ja pitää lämpö tasaisena. Puin maitokanisterille kelsi-turkin, pistin sen turvavöihin auton etupenkille ja napsautin istuinlämmittimen päälle. Järjestely näytti ulkopuoliselle katsojalle siltä, kuin vieressäni olisi istunut päätön mies!

Valmistusvaiheita lienee turha tässä alan julkaisussa tarkemmin kuvailla. Kypsytin juustot rikkinaisessa jääkaapissa, ja ensimmäinen suuri hetki oli pienen valkoisen homepilkun ilmestyminen juuston pintaan. Pelkohan oli, että jos se pilkku on musta, jotain on hasti pielessä.

Juusto sai kauniin, hohtavan valkoisen homepinnan ja pitkän jääkaappisäilytyksen jälkeen oli aika maistaa lopputulosta. Otin juustokiekon ulos, ja annoin sen lämmitä kääreessään huoneen lämpöiseksi. Leikkasin ohuen sektorin. Ulkonäkö oli täydellinen! Ja maku? Juusto oli suolainen, kaukana kypsästä, mutta se maistui hyvältä, karvaaseen pettymykseen valmistautuneen tekijän mielestä se maistui taivaalliselta!



**Olin saanut aikaan puolitoista kiloa vähintäänkin
kelvollista brien kaltaista homejuustoa.
Mission accomplished!**

Juhla-Caseus



Juustoseura Ahvenanmaalla 9.-12.9.2021

Mistä on Ahvenanmaa tehty? Ystävällisistä ihmisistä, yhteisöllisyydestä, yrittäjyydestä, merenkulkuun liittyvästä historiasta, paikallisista raaka-aineista valmistetusta ruoasta, juomista. Muun muassa!

Näistä kaikista saimme nauttia Juustoseuran syysmatkalla Ahvenanmaalle. Matkan järjestäjänä toimi Åland Expeditions Oy Ab



Galleri Skarpans'in omistaja Leila Cromwell-Morgan Lönnroth (kolmas vasemmalta) kertoo gallerian perustamisesta vanhaan tallirakennukseen. Yhtenä vierailukohteena oli ravintola Vinsmedjan, jonka emäntä sommelier Ella Grüssner Cromwell-Morgan (ylh. oik) opasti meidät viinien ja juustojen makumaailmaan.



Ahvenanmaan itsehallinnon 100-vuotisjuhlavuoden kunniaksi Övfergårdsin omenatarha on nimennyt Suomen jokaiselle kaupungille oman omenapuun. Omenista puristetaan mehu, joka toimitetaan kyseiselle kaupungille syksyn aikana.



Stallhagenin panimossa tutustuimme oluen valmistukseen ja maistelimme panimon tuotteita niin juuston, kalan kuin lihankin kanssa.



Juustoseuralaiset valmistautuvat tastingiin viihtyisässä Vinsmedjan-ravintolassa. Se on osa Kvarnbo Gästhem -majataloa ja on tullut tunnetuksi turistien suosimista viininmaistiaisistaan.

Matkamme viimeisenä iltana illastimme Michael "Micke" Björklundin Smakbyn ravintolassa.

Sitä ennen olimme tutustuneet Kastelholman linnaan ja sekä tehneet opastetun kierroksen Tjudö Vingård -tislauksessa.

Kuvat ja teksti Juha Kling



Juhla-Caseus

”JUUSTOSEURA SUOSITTELEE” – kilven haltijat 01.09.2021

Pääkaupunkiseutu

Food Market Herkku, Helsinki keskusta
Food Market Herkku, Tapiola
Food Market Herkku, Itäkeskus
Juustoliike Lentävä Lehmä, Helsinki
K-Citymarket Helsinki Ruoholahti
K-Citymarket Järvenpää
K-Citymarket Sello, Espoo
K-Citymarket Vantaa, Jumbo
K-Citymarket Vantaa, Tammisto
K-Supermarket Hertta, Helsinki
K-Supermarket Konala, Helsinki
K-Supermarket Mankkaa, Espoo
K-Supermarket Munkki, Helsinki
K-Supermarket Mustapekka, Helsinki
K-Supermarket Saari, Helsinki
K-Supermarket Seilori, Espoo
K-Supermarket Vuosaari, Helsinki
Prisma Jumbo, Vantaa
Prisma Kannelmäki, Helsinki
Ravintola Kuu, Helsinki
Ravintola Tila, Sipoo
S-Market Vallila, Helsinki

Haapavesi

S-Market Haapavesi

Hämeenlinna

K-Citymarket Hämeenlinnan
Prisma Hämeenlinna
Ravintola Vanajanlinna

Iisalmi

K-Citymarket Iisalmi

Imatra

Prisma Imatra

Jalasjärvi

Juustoportti

Joensuu

K-Citymarket Joensuu Pilkko

Jyväskylä

K-Citymarket Jyväskylä
K-Citymarket Seppälä
Ravintola Pöllöwaari
Sokos Mestarin Herkku

Kajaani

K-Citymarket Kajaani

Kalajoki

K-Supermarket Kalajoki

Keminmaa

K-Citymarket Keminmaa

Kotka

Prisma Sutela

Kouvola

Prisma Kouvola

Kuopio

K-Citymarket Päivärinta
K-Supermarket Veljmies

Lahti

Juustomyymälä Juustokellari
K-Citymarket Laune
S-Market Sokos Lahti

Lappi

K-Supermarket Ounasvaara, Rovaniemi
K-Supermarket Rinteenkulma, Rovaniemi
K-Market Jounin Kauppa, Äkäslompolo
Ravintola Taivas, Sirkka

Lappeenranta

K-Citymarket Lappeenranta
Prisma Lappeenranta

Oulu

K-Citymarket Kaakkuri
K-Citymarket Oulu Raksila
K-Citymarket Rusko, Oulu
K-Supermarket Pekuri, Oulu
K-Supermarket Toppila
Prisma Limingantulli
Sokos Herkku, Oulu

Pori

K-Citymarket Pori, Mikkola
K-Citymarket Pori, Puuvilla
K-Supermarket City, Pori
K-Supermarket Ruokapori
Prisma Länsi-Pori



Kauppias Veli-Pekka Hussi avasi K-Supermarket Centrumin keväällä 2021. Turun keskustassa toimiva liike todettiin jo avajaispäivänä juustotarjonnaltaan niin tasokkaaksi, että se ansaitsi suosituskilven. Centrum on toinen Hussin omistama K-Supermarket Turussa.

Prisma Pori

Ravintola Bucco, Pori
S-Market Herkku, Pori
S-Market Tikkula, Pori

Porvoo

K-Citymarket Porvoo
K-Supermarket Tarmola
Ravintola Salt
S-Market Näsi

Riihimäki

K-Citymarket Riihimäki

Seinäjoki

K-Citymarket Seinäjoki
Prisma Hyllykallio

Tampereen seutu

Juustosoppi Kauppahalli
K-Citymarket Lielähti
K-Citymarket Linnainmaa
K-Citymarket Nokia
K-Citymarket Pirkkala
K-Citymarket Turtola
K-Citymarket Ylöjärvi
K-Supermarket Nekala Suurjako
K-Supermarket Ratina
Ravintola Astor

Turun seutu

Jordkällaren, Parainen
K-Citymarket Kupittaa, Turku
K-Citymarket Loimaa, Loimaa
K-Citymarket Länsikeskus, Turku
K-Citymarket Ravattula, Turku
K-Citymarket Skanssi, Turku
K-Supermarket Centrum, Turku
K-Supermarket Hirvensalo, Turku
K-Supermarket Katariina, Kaarina
K-Supermarket Laitila
K-Supermarket Lieto
K-Supermarket Manhattan City, Turku
K-Supermarket Nummenpakka, Turku
K-Supermarket Raisio Center, Raisio
K-Supermarket Rauma
K-Supermarket Reimari, Parainen
K-Supermarket Ukko-Pekka, Naantali
Laivaravintola Svarte Rudolf, Turku
Myllyn Prisma, Raisio
Prisma Itäharju, Turku
Ravintola Trappi, Naantali
S-Market Plaza, Salo
Wiklund Herkku, Turku

Vaasa

Ravintola Strampen
Vaasan Mini-Mani

Vuokatti

Ravintola Kippo

Ylivieska

Prisma Ylivieska

Juhla-Caseuksen sisältö:

- Puheenjohtajan saatesanat s. 2
- Valtioneuvoston tervehdys s. 3
- Juustopöydän tervehdys s. 3
- Seuran synty s. 4
- Jäsenlehti s. 5
- Vuosijuhlat s. 6
- Pj:n käädyt s. 8

- Kunniajäsenet s. 9
- Tukijat ja kumppanit s. 9
- Pienjuustolat s. 9
- Brien kaltaista, pakina s.10
- Ahvenanmaan matka s.11
- Suosituskilvet s.12
- Sisältö s.12
- Kustantaja s.12

Juustoseura ry

Puheenjohtaja Juha Kling
juha.kling(at)juustoseura.fi
Varapuheenjohtaja Lauri Malinen
lauri.malinen(at)juustoseura.fi
Rahastonhoitaja Matti Laine
matti.laine(at)juustoseura.fi
www.juustoseura ry.fi