



Julkaisija
Juustoseura ry
Puheenjohtaja
Juha Kling
Sihteeri
Lauri Malinen

www.juustoseura.fi

Saloniemen Juustolan *Elämän Kertomus*

Johdanto

ENSIMMÄISEN vuoheni hankin 19-vuotiaana siitä syystä, etten halunnut ostaa kaupasta maitoa. Kutun nimi oli Maire ja sen jälkeen en ole elänyt kututonta päivää. Kummallista huomata, että minulla oli kuttu ennen perhettä ja että minulla on edelleen perhe, vaikka minulla on kuttuja. Mies, joka uskalsi "löytää" naisen vuohen takaa ja tahtoa virallisesti vuonna 1996.

Voi, jos olisikin tiennyt silloin mihin ryhtyy...

Perheen ja tilan perustaminen

OSTIMME täysin vieraalta autiotilan vuonna 1998 – kyse ei siis ole sukutilasta. Tämä tila on keskellä metsää, metsäneläimet seuranamme myöskin, eikä naapurien valot näy mistään kulmasta.

Kaikki toiminta alkoi muutamasta harrastekutusta, joiden maitoa aloin pienissä määrin valmistamaan kotikeittiössä tuorejuustoksi, eli ns. juoksetejuustoiksi. Esikoistytäreemme syntyi 1997 ja joi ensimmäiset kolme vuotta pelkkää kutunmaitoa äidinmaidon jälkeen.

Mieheni sanoi, ettei tuollaisen maidon kanssa aleta pelleilemään ja minähän siitä sisuuntu-neena päätin yhä sisukkaammin sitä valmistaa ja markkinoida. Vuohen tuorejuusto sai ensimmäisen nimen ja se oli *Emännän OMATAHTO*. Halusin jotain omaa, jotain oikeasti minun juttuani ja tiesin, ettei pienellä määrällä pärjää. Niin sitten sain ostettua tilamme ostovuonna 1998 kahdelta lopettavalta tilalta heidän koko vuohikatraansa ja oli siinä isännälle yllätystä, kun viiden kutun sijaan navetassa määkikin yhtäkkiä 70 käsin lypsettävää. Minä tahdoin

kovasti uskoa pärjääväni ja ajatuksena oli alusta alkaen niin tuottava tila, ettei tarvitsisi käydä muualla töissä, saatikka viedä lapsia hoitoon.

Juuston teko vaati kuitenkin laitoksen, jotta saisin myytyä tuotteita virallisesti kauppoihin. Oli rakennettava juustola, mutta sitä ennen oli isäntä edelleen hiukan vastahakoinen touhuani kohtaan. Piti hänelle tehdä oma juusto *Isännän LISÄSISU*, vuohenmaidosta valmistettu leipäjuusto. Tämä tuote tosin on jo poistunut, mutta sisu jäänyt.

Näihin kahteen juustoon sain aluksi uppoamaan maidot. Sain tehdä koemarkkinoita kotikeittiössä, joka selvitti meille onko hommassa järkeä ja tulisiko katetta, jotta oikea juustola kannattaisi tehdä. Toinen tytär syntyi 1999 ja sain taas yhden äitiysloman aikaa suunnitella "uraputkeani".

Juustolan perustaminen

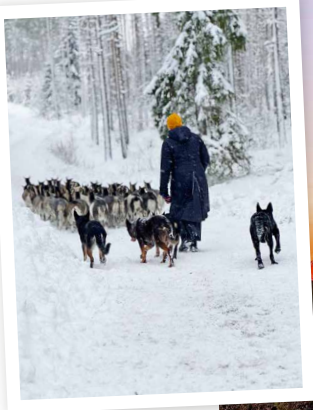
SAIN juustot myytyä ja isäntäkin alkoi lämpiämään ajatukselle. Pienen pieni juustola näki päivänvalon 2000. Maitoa alkoi virrata yhä enemmän ja mietin, mitä ihmettä siitä kaikesta teen?

Rakastin rahkaa ja mietin, osaisinkohan valmistaa sitä. Sain neuvoja Kokkosen Markulta ja näin syntyi *INTOHIMO Vuohen rahka*, jota söin ensimmäiset kuukaudet valehtelematta puoli kiloa päivässä.

Tuotekehitys ja innovaatiot

ALOIN miettimään maidon varastointia kypsytetyssä muodossa. Tiesin siirtyväni juustojen teossa uudelle tasolle ja etsin tietoa fetajuuston tekoon. *ENSILEMPI Vuohen veta* syntyi ja »





- » oli ensirakkauteni suureen tuntemattomaan kypsytettyjen juustojen maailmaan. Kolmas lapsikin syntyi 2001, liekö Ensilemmellä osuutta asiaan, mutta poika kuitenkin taloomme saatiin.

Samaan aikaan, kun juustolassa tuotteet valmistuivat, jalostui vuohikatra yhä paremmin tuottavammaksi ja jälleen sain miettiä lisää maidon jatkojalostettavuutta. Oli kysyttävä mielipiteitä ravintoloista. He halusivat jälkiruokajuuston. Pitkään kypsytettyä vuohenjuustoa. Aloin kypsytellä päässäni goudajuustoa ja sen tekoon sain apua **Matti Tapailalta**, sekä Louna Foodin kautta **Sanna Koivikolta**.

Alku aina hankalaa. Goudaa koitin tehdä ja sutta tahtoi tulla ihan liian usein. Epäuskokin olisi voinut tulla juustolle nimeksi, mutta tahdonvoima oli se voima, joka vei minua eteenpäin. **TAHDONVOIMA Vuohen gouda** kuitenkin löysi onnistumisen käsieni kautta ja on siitä lähtien ollut juustolamme ehdoton myynnin ykkönen. Tahdonvoimaa kuitenkin edelleen tarvitaan, eikä pelkästään vuohikatraan persoonien hoidossa, vaan myös vuohenmaidon koostumuksen ymmärtämisessä.

2005 päätin ostaa synttärilahjaksi itselleni kaksi itäsuomenkarjan lehmää. Silloin kyyttölehmät olivat suurta muotia ja kaikki halusivat nostaa ja markkinoida vain kyyttöä. Itse halusin lemiä, jotka vaan olisivat luonnonlaitumiemme hyötykäyttäjinä, enkä koskaan alkaisi niitä lypsämään. Niin ajattelin, mutta toisin kävi. Olin koko ikäni tehnyt töitä lypsylehmien kanssa ja unelmani maitomäärästä olivat pilviä hipovia. Vettä kiukaalle löivät vielä dokumentit kyytön maidon parhaasta juustoutumiskyvystä, sekä jopa terveyttä edistävästä rasvahappokoostumuksista. Olin aivan myyty. Minäpä pelastaisin mahdollisimman monta kyyttöä ja alkaisin tekemään kyyttöjuustoa. Pettymys oli käsinkosketeltavaa, kun lehmät lypsivät samaa

maitomäärää, kuin parhaat kuttumme. Sanoin, että mikäli näistä saan sen verran maitoa, että joskus myyntiin saakka saan juustoa, on se työvoitto. **TYÖVOITTO Lehmän gouda** Suomen alkuperäisistä omista lehmistä oli ja on edelleen minulle suuri ylpeyden aihe.

Haasteet ja kasvaminen

2006 luulin sairastuneeni vakavasti. Pelko kaiken loppumisestakin kävi mielessä, kunnes syyksi saatiin melko perus "vaiva" – raskaus. Sain kokea mitä on olla raskaana, tehdä navettatyöt ja juustola, kaikki samaan aikaan. 2007 vuoden alussa syntyi neljäs lapsemme. Oli aika isännän jäädä äitiyslomalle "oikeista" töistä, sillä juustot eivät jättäneet minua ja näin oltiin ensimmäistä kertaa perheyritys sanan varsinaisessa merkityksessä.

2008 minut kutsuttiin Helsinkiin tilaisuuteen, jossa meille myönnettiin *Vuoden 2008 Suomen paras kulttuuriteko* ja juuri se tuli kyyttöjuustojen valmistuksesta. Olin kauhuissani, sillä juustoja ei montaakaan ollut varastossa ja moinen kunnianosoitus oli kuitenkin kourassa. Lehmä poiki ja maitoa alkoi kuitenkin niistäkin virrata jonkinmoisia määriä. Olin tehnyt niin kauan jo vuohenjuustoja ja kuunnellut tavallisten ihmisten toiveita erimauista, että päätin toteuttaa lehmänmaidosta myös maustetut versiot salaattijuuston eli vetan muodossa. Suurena haaveenani oli ja on vaalia myös Suomen työhevosperinnettä ja sen käytön edistämistä myös tällä vuosisadalla, astutin suomenhevos-tammani työhevosoriilla EV. Johtotähti. Näin sai ensimmäinen lehmänmaidosta valmistettu yrttivetä nimensä **JOHTOTÄHTI** ja se siivitti nimensä veroisesti tietä muille maustetuille, unohtamatta varsaa, joka syntyi jatkaen oikeasti tänäkin päivänä uljasta työhevosperinnettä. Valkosipulivetä sai aluksi nimen "**Salarakas**", mutta poistui ensimmäisen näytön jälkeen nopeasti, sillä moinen tuote oli jo patentoitu ja oli vaihdettava nimi toiseen mahdollisimman pian. Mikä olisikaan sopinut tapauksen jälkeen paremmin kuin **SALAKAATO**? Koska juustomme tehtiin kyytönmaidosta, olisi ollut kunnia käyttää **Äkkijyrkkää** mustapippurivetan nimenä, mutta kysyttyäni taiteilijalta nimen käyttöä, hän ei siihen suostunut. Saimme tulokseksi **ÄKKILÄHTÖ Mustapippurivetan**.

2009 terveysvalvonta ilmoitti juustolatilamme liian pieneksi. Aluksi uuden investointi tuntui vastenmieliseltä ja jopa mahdottomalta toteuttaa. Samaan aikaan ihmiset halusivat juustoihin yhä enemmän potkua ja makua. Päätin kiusallanikin toteuttaa juuston, jonka jälkeen ei saisi

sanaa suustaan. *TAKAPOTKU Lehmän chiligouda* nimensä mukaisesti kolahtaa. Niin onnellisesti kolahti myös juustolainvestointi oikeaan hetkeen, että olen kiitellyt asianomaisia siitä, että potkivat tekemään asioita, joita itse en olisi silloin tehnyt ja näin tuli varmistettua tulisen juuston ystävillekin takapotkun saatavuus.

Luomutuotanto ja uudet haasteet

KUNNIANOSOITUS kulttuuritekopalkinnon myötä ja tuotteiden menekki oli kuitenkin ponnahtauslauta minulle tehdä asioita vielä paremmin ja halusimme siirtyä luomuun 2010.

Halu saada luomumerkki tuotteisiin mahdollisimman pian aiheutti rehupulan, sillä eihän pellot olleetkaan valmiita luomutuotantoon ilman apilan tuottamaa tyypeä ja saimme kokea armotta, miten olisi pitänyt valmistella luomuun siirtymistä harkiten ja tutkien. Koska puute monesti aiheuttaa innovatiivisuutta, niin sen se teki meilläkin. Syntyi *PULA-AIKA Vuohen herajuusto* ja *KORVIKE Lehmän herajuusto*. Tuotteita kysyttiin ja maito ei riittänyt, niin aloimme keittää herasta juustoa ja taas saatiin uusia juustoja markkinoille.

Halusin kertoa asiakkaille *LEPPÄKERTTU-*merkin kautta tuotteidemme 100 % kotimaisuusasteen myös eläintemme rehujen osalta. Haimme ja saimme merkin käyttöömme 2014. Merkkiä näkee hyvin vähän käytössä ja sen tunnettavuutta olisi edelleen syytä lisätä. Luotan kuitenkin laatu-tietoisien, asioita tutkivan kuluttajan arvostavan työtämme tälläkin saralla. Leppäkerttumerkkiä voisi tituleerata sanoin "vielä parempaa luomua, kuin pelkkä luomu".

Luomuliitto oli asian kuitenkin noteerannut ja valitsi meidät *Vuoden 2014 luomuyritykseksi*.

Yhteenveto ja tulevaisuus

TUOTEVALIKOIAMME on melkoinen yhden perheen ja yrityksen tuotekehitysrupseama, mutta aina sitä ihmeteltäessä sanon, ettei niitä ole päivässä tehty, eikä kehitelty. Monen monta lypsyä, kevään tuloa ja syksyn menoa on vaadittu koko sortimenttien lopulliseen esilletuloon.

Lisänä tähän kokonaisuuteen olemme saaneet korjata yli 100-vuotiaasta taloa tässä samassa kylässä. Nimeksi sille muodostui Willa Saloniemi ja siellä voi majoittua, pitää juhlia, kokouksia, tai vaan lomailla. Sinne on suunnitteilla vielä monenmoista tähän päivään sopivaa yritystoimintaa nuorisomme toimesta. Ei tiedä, vaikka pienoinen saunayrityskin sinne vielä perustettaisiin ja otettaisiin vanha riihi käyttöön. Tämän talon myötä tilakokonaisuutem-



Saloniemen Juustolan
tuotteet löytyvät
osoitteesta
www.saloniemen-juustola.fi/#tuotteet

me täydentyi vastaamaan niitä tarpeita, joita meille on vuosien aikana esitetty.

Lypsylampaiden tulo on nyt se uusin innovaatio. Lampaanmaidon huippukoostumus suorastaan vaatii vahvasti, että pitää tässäkin asiassa hoitaa homma kotiin omavaraisesti. Tämä ei ole helpoin tie, mutta tämä on meidän tiemme.

Moni myös kysyy, miksi julkaisemme juustolan sivuilla eläinten tai peltotöiden kuvia ja tarinaa? Meidän mielestämme juusto syntyy tilan kokonaisuudesta, johon kuuluu juuri se peltoon kylvetty jyvä ja säilöheinä. Rehu, joka syötetään eläimille. Eläimet, joiden maidon kautta saamme tehtyä tuon aidon ja alkuperäisen meidän makuisen moninaisen tuotteen – juuston. Tuotteet ovat lopputuote – tila on kokonaisuus. Tälle kokonaisuudelle soisin siunaantuvan jatkoa myös meidän jälkeemme. Ehkä se on jopa kaukana taivaanrannassa isona haaveena.

Tärkeämmäksi kaikkea olen kokenut kuitenkin sen, että elämme niin kuin sydän sanoo. Saamme syödä ruokaa, jonka alkuperän tiedämme ja taatusti tunnemme. Saamme käyttää tuotteita, joidenka aineosaluettelo on mahdollisimman aito ilman EAN-koodeja. Mitä enemmän elän, sen vähemmän tarvitsen ja siihen meidän pitäisi enemmän vielä pyrkiä.

Joka tapauksessa tarina jatkuu. Niin kauan kuin sydän iskee ja käskee jatkamaan, me jatkamme, kun työstä tulee yhdentekevää, sitä ei kannata enää tehdä.

Nauttikaa antimistamme, nauttikaa tuotteista, joita tehdään sydämellä ja tuotteista, joilla on oikea tarina...

Saloniemen tilan perustajat
Riitta ja Jouni Saloniemi

Hyvät juuston ystävät



Seuramme sääntömääräinen vuosikokous pidettiin 12.3.2025 Ravintola Sofiassa Helsingissä. Kokoukseen osallistui 19 seuran jäsentä, jotka edustivat kymmentä alueseuraa. Kokous järjestettiin hybridi-kokouksena.

Kokouksen puheenjohtajana toimi **Lauri Laukkanen** ja sihteerinä yhdistyksen sihteeri **Lauri Malinen**. Vuosikokous hyväksyi vuoden 2024 toimintakertomuksen sekä tilinpäätöksen toiminnantarkastaja **Janne Ollikaisen** esittämän toiminnantarkastuskertomuksen kuulemisen jälkeen. Tilivelvollisille kokous myönsi vastuuvapauden.

Hallituksen esitys jäsenmaksuista kuluvalle vuodelle hyväksyttiin yksimielisesti. Vuoden 2025 jäsenmaksut ovat jäseneltä 70 € ja puolisojäseneltä 35 €. Seuran liittymismaksu on 20 €.

Kokous hyväksyi myös vuoden 2025 toimintasuunnitelman sekä talousarvion. Toukokuussa toteutetaan opintomatka Portugaliin, muu toiminta pohjautuu edelleen vahvasti alueseurojen järjestämiin tapahtumiin.

Talousarvio perustuu, kuten aiemminkin, jäsen- ja kannattajajäsenmaksuihin sekä suosituskilpisopimukseen. Alueseuroille maksettavan toimintatuen perustana ovat alueen suosituskilpisopimukset sekä jäsenmäärä. Myös toiminnan aktiivisuus otetaan huomioon tukea maksettaessa.

Hallituksen jäsenten lukumäärä vahvistettiin viideksi. Erovuorossa ollut Lauri Malinen Joensuusta valittiin uudelleen.

Toiminnantarkastajana jatkaa Janne Ollikainen ja varatoiminnantarkastajana **Yrjö Kahelin**.

Kokouksen alussa pidettiin hiljainen hetki edesmenneen kunniajäsenemme Bengt Wallénin muistoksi.

Hallituksen järjestäytymiskokouksessa **Juha Kling** valittiin jatkamaan hallituksen puheenjohtajana ja **Turkka Oiva** varapuheenjohtajana. Lauri Malinen jatkaa sihteerinä ja **Matti Laine** rahastonhoitajana. **Jarmo Immonen** vastaa edelleen mm. yhdistyksen verkkosivuista.

Useassa alueseurassa vuosi on alkanut varsin vilkaasti. Juuston ympärille on kokoontunut eri teemoilla nauttimaan, oppimaan uutta ja jakamaan kokemuksia eri juustoista yhdessä muiden intohimoisten juuston ystävien kanssa. Juusto on näin paljon enemmän kuin vain ruokaa. Se on elämys, joka kokoaa ihmisiä yhteen!

Tällainen mukavaksi koettu aktiivinen toiminta on houkutellettu myös uusia jäseniä mukaan joukkoomme.

Tästä meidän on hyvä jatkaa myös eteenpäin.

Mukavaa kesää kaikille
Juha Kling, Puheenjohtaja

Uudenmaan Juustoseuran jäsenet vierailivat eduskunnassa 7.5.2025



PÄIVÄNPOLITIIKASSA pinnalla olevista asioista ja kansanedustajan työstä juustoseuralaisille kertoi nykypoliitikoista pisimpään kansanedustajana, vuodesta 1979 lähtien, toiminut **Ben Zycowicz**.

Ensimmäinen varapuhemies **Paula Risikko** kävi kertomassa oman suosikijuustonsa ja eduskunnan tiloja esitteli edustaja **Heikki Auton** ollessa estyneenä hänen erityisavustajansa **Tuomas Stöckel**. Kahvit juotiin eduskunnan kuuluisassa kahvilassa.



Juustoseura matkaili Portugalissa 15.–19.5.2025

MATKAN ”tukikohtana” oli Atlantin hopearannikolla sijaitseva Nazarén kaupunki, josta 42 hengen seurueemme teki päiväretkiä matkaohjelman kohteisiin.

Saimme tutustua Portugalin eri seuduilla valmistettuihin juustoihin sekä vierailla kahdessa paikallisessa pienjuustolassa tutustumassa heidän toimintaansa ja tuotteisiinsa. Oliiviöljyn tuotannosta kuulumme oliiviöljyypuristamossa ja paikallisen viininvalmistuksen tuotteita arvioimme viinitalalla.

Kaiken tämän lisäksi ehdimme tutustua historiallisiin kohteisiin, nauttimaan fadomusiikkiesityksestä sekä maistelemaan paikallisten ruokien ja viinien erinomaisia makuja.

Laajempi yhteenveto matkasta kuvineen on luettavissa seuran verkkosivuilla kesäkuusta lähtien.



Muistokirjoitus Bengt Wallén (1934–2025)

Juustoseuran kunniajäsen numero kaksi, Bengt Wallén, kuoli 12. tammikuuta 2025 Helsingissä läheistensä ympäröimänä. Hän oli syntynyt Loviisassa 21. elokuuta 1934 vanhempiensa ainoana lapsena.

Perhe asui Tavastbyssä, Lovisan pohjoispuolella, ja siellä Bengt vietti lapsuutensa ja nuoruutensa. Paikallinen urheiluseura Bygdegårdens Hopp loi pohjan Bengtin suurelle kiinnostukselle urheilua kohtaan, joka kesti koko hänen elämänsä. Bengt juoksi useita maratoneja ja hän osallistui pitkän matkan hiihtoihin saavuttaen muun muassa Hiihtoneuvoksen arvonimen hiihdettyään Finlandiahiidhon 20 kertaa.

Bengt kävi lukion Loviisassa, ja jo lukion aikana hän tapasi elämänsä suuren rakkauden; Regina Stenwallin. Pariskunta vihittiin Loviisan kirkossa 25. elokuuta 1957 ja muutti hieman myöhemmin Helsinkiin, missä molemmat aloittivat opinnot Helsingin yliopistossa. Bengt opiskeli agronomiksi Maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa. Pariskunnalle syntyi kolme lasta: **Dan**, **Björn** ja **Ann**.

Bengtin ammatillinen ura oli viitotettu jo varhain. Hänen isänsä Arvid ja isoisänsä Anders olivat molemmat toimineet juustomestareina 1900-luvun alussa Itä-Uudellamaalla, alue oli silloin Suomen maitorikkain alue – kaikki tämä ja paljon muuta on dokumentoitu Bengtin kirjassa *Ostnyland* vuodelta 2000. Bengt aloitti vuonna 1966 Etelä-Suomen Meijeriyhdistyksen sihteerinä ja konsulttina ja työskenteli samalla tilintarkastus- ja kirjanpitokonsulttina suomenruotsalaisten osuuskuntien keskusjärjestössä, Finlands Svenska Andelsförbundetissa. Vuonna 1974 Bengt valittiin keskusjärjestön toimitusjohtajaksi (1974–77), minkä jälkeen hän toimi aktiivisesti sekä hallituksen jäsenenä, varapuheenjohtajana, että järjestön puheenjohtajana (1978–1995).

Vuonna 1977 Bengt valittiin Keskuskunta Enighetenin varatoimitusjohtajaksi (1977–1993) ja Meijeriosuuskunta Milkan varatoimitusjohtajana hän toimi 1994–1996. Bengt jäi eläkkeelle vuonna 1996. Hänellä oli erittäin laaja kontaktiverkosto, ja hänen eurooppalaiset kollegansa arvostivat Bengtiä laajalti nimellä "Käsebruder".

Bengt istui pitkään monen yhdistyksen hallituksessa, mainittakoon tässä kirjoituksessa Juustoseura (1989–2006) ja Suomen Juustonvalmistajain yhdistys (1989–1996). Hänet kutsuttiin myöhemmin molempien yhdistysten kunniajäseneksi. Bengt oli aloitteen tekijänä, kun Itä-Uudenmaan Juustoseura perustettiin vuonna 1997. Hän toimi pitkään seuran puheenjohtajana. Seura liittyi vuonna 2021 osaksi Uudenmaan Juustoseuraa. Bengt kävi usein luennoimassa juustojen ja viinin kulinaarisesta yhdistelmästä monille yhdistyksille, ja jopa 80-vuotiaaksi Bengt kirjoitti säännöllisesti suosittuja juustotarinoita Hufvudstadsbladetiin.

Työuransa aikana Bengt omaksui osuuskunnan pehmeät ja demokraattiset arvot sekä sosiaalisen vastuun. Bengtin arvot näkyivät myös sitoutumisessaan asioihin, jotka olivat lähellä hänen sydäntään, 50 vuoden ajan Bengt oli mukana Odd Fellow -toiminnassa, jonka mottona on *ystävyyys-rakkaus-totuus*. Bengt osallistui myös yhdessä Reginan kanssa aktiivisesti FDUV-yhdistyksen toimintaan.

Ihmisenä Bengt oli rakas aviomies ja hieno, rakastava isä, fafa/mofi lapsille, lastenlapsille ja lastenlastenlapsille. Meille nuoremmille kollegoille hän oli oppi-isä ja ystävä, jolla oli pilke silmissään ja optimistinen ja valoisa elämänsä katsomus. Monet meistä jäävät kaipaamaan häntä.

Björn Wallén, Bengtin poika
Karl-Magnus Lindfors, ystävä ja kollega



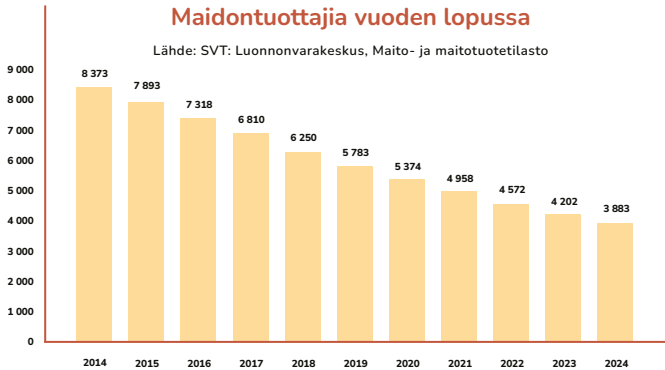
Toiminnastaan Itä-Uudenmaan seuran puheenjohtajana Bengt Wallénille luovutettiin puheenjohtajan tunnus vuonna 2024.

Maito- ja juustotilastoja 2024

SUOMALAINEN JUUSTO valmistetaan noin kuudessakymmenessä juustolassa. Suurimpien juustoloiden vuosituotanto on yli 10 000 tn, pienimmät ovat tilajuustoloita. Juustoa valmistetaan lehmän maidon lisäksi myös vähäisiä määriä vuohen maidosta.

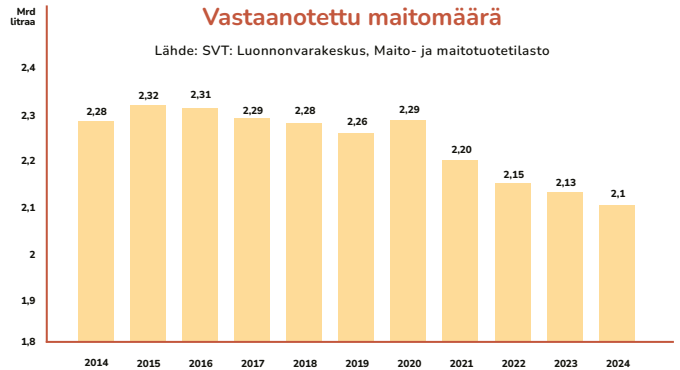
Maidontuottajia vuoden lopussa

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



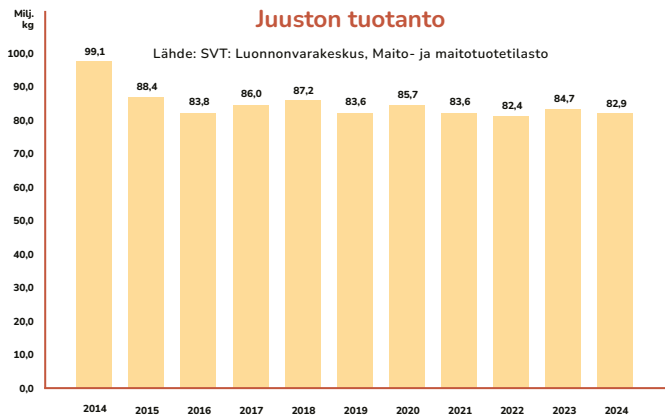
Vastaanotettu maitomäärä

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



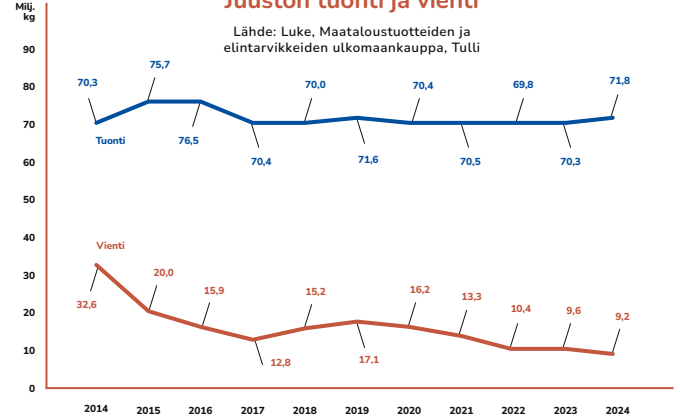
Juuston tuotanto

Lähde: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto



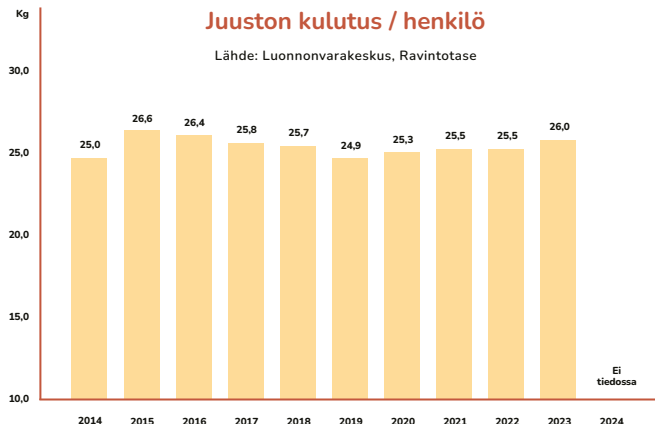
Juuston tuonti ja vienti

Lähde: Luke, Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden ulkomaankauppa, Tulli



Juuston kulutus / henkilö

Lähde: Luonnonvarakeskus, Ravintotase





Juustoseuran talkoolaisia: vasemmalta Kristiina Kinnunen, Lauri Malinen, Pekka Hirvonen ja Riitta Huurainen.

Joensuun Juustoseura elokuvissa

Joensuun Juustoseura osallistui näytävästi 28.–29.3.2025 pidettyyn Kino Culinaire -elokuvatahtumaan. Järjestelyt aloitettiin kaksi kuukautta aikaisemmin Savon Kinot Oy:n tiloissa tapaamisella. Suunnittelusta ja toteutuksesta vastasivat elokuvateatterin ja Otto-ravintolan kanssa neljä paikallista yhdistystä:

Joensuun Juustoseura, Pohjois-Karjalan Keittiömestarit ry, Joensuun viiniseura Munsänkarna ry ja Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry. Viimeksi mainittu tunnetaan tuttavallisemmin nimellä Paisinkääntäjien veljeskunta.

Tapahtumassa esitettiin neljä ruoka- ja juoma-aiheista elokuvaa. Katsojia näissä oli yhteensä 311 henkeä. Ennen elokuvia tarjosimme katsojille pientä suupalaa ja kerroimme Juustoseuran toiminnasta.

Tapahtuman tukijoita oli useita ja näin ollen yllätimme katsojat iloisesti

tarjoamalla yritysten tuotteita. Paikallisen Karelian Lihajalosteen Hirvibalkan maistui hyvin. Samalla palan painikkeena oli tarjolla Naantalilaisen Mallaspeppien valmistamaa tuhtia sahtia. Valion suussa sulavat juustot saivat pirteän punaviinimarjasta tehdyn chutneyn kaverikseen. Paikallisesti tuotettu, kupliva Kontiomehun lehtikuohujuoma sointui myös hyvin juustojen kanssa nautittavaksi. Lapsikatsojat saivat marmeladileivät ja mehua eväksi Baddington-elokuvaan. Yhdistysten talkooväki hoiti järjestelyt ja Otto-ravintola taikoi vielä lauantai-aamuksi herkullisen brunssin tarjolle.

Tavoitteena oli myös uusien jäsenten hankinta Juustoseuraan ja neljä jäsentä saatiinkin. Elokuvatahtuman hyvä vastaanotto ilahdutti järjestäjiä. Sovimme, että ensi vuonna järjestetään vastaava tapahtuma uusien elokuvien ja herkullisten maistelutuotteiden merkeissä.



40 €

Juustoseura ry:n esiliina

JUUSTOSEURAN tunnukseella varustettuja esiliinoja on jälleen tilattavissa. Tilausohje seuran kotisivuilla www.juustoseura.fi.



10 €

Uusi jäsentuote!

UUTENA jäsentuotteena on ruokaliinaketjut. Myös ketjut on varustettu Juustoseuran tunnukseella.

Hinta alueseuroille

10 € / kpl. Tilausohje seuran kotisivuilla www.juustoseura.fi.



PERJANTAINA 28.3.
100 LITRAA SAHTIA
Klo 19 • Tapio 2



LAUANTAINA 29.3.
SPARKLING – SAMPPANJAN TARINA
Klo 12 • S • Tapio 2



PADDINGTON SEIKKAILEE
Klo 15 • K7(4) • Tapio 1



TIE SYDÄMEEN
Klo 18 • K7 (4) • Tapio 2

Liput elokuvateatterista tai www.savonkinot.fi 14.3.2025 alkaen

ELOKUVATEATTERIKESKUS TAPIO • Kauppakatu 27 • Joensuu



Ruoka- ja juoma -elokuvalifestivaali
Kino Culinaire 28. - 29.3.2025.

ELOKUVABRUNSSI ELOKUVATEATTERI TAPIOSSA

29.3.2025

Klo 10.30-12.00
26,00 € / henkilö

Varaukset sähköpostilla info@ravintolasulo.fi
tai soittamalla **010-5813360**.

MENU

Vihersalaattia, kirsikkatomaattia, kurkkua, marinoitua punasipulia ja kotijuustoa (L,G)
Paahdettua punajuuri-västerbottenjuustoa sekä lehtikaalia (L,G)
Perunasalaattia jyväsinnappimajoneesissa (M,G)
Kasvistikkuja Jaakkolan vihannestukulta ja valkosipulidippiä (M,G)
Suolakurkkua ja hillospulia (M,G)

Sillitartar ja mallasleipää (L)
Sulo Bakeryn ruishapanjuurileipää (L)
Tuorejuustoa (L,G)

Paahdettuja makkaroita ja bratwurstia sekä omenamehussa haudutettua hapankaalia (M,G)
Valkosipulipaahdettuja perunoita ja tuoreita yrttejä (M,G)

Sulo Bakeryn minicupcakes ja suolakinuskimousse (L)

RAVINTOLA **SULO**

"JUUSTOSEURA SUOSITTELEE – REKOMMENDERAR"

Kilvenhaltijat



JUUSTOMYYMÄLÄT

Helsinki	Juustoliike Lentävä Lehmä
Jalasjärvi	Juustoportti Jalasjärvi
Kuopio	Ykkösherkku Kuopion Kauppahalli
Laitila	Saloniemen Tila
Lohja	Deli Taste
Loviisa	Cheese Witches
Parainen	Jordkällaren
Sastamala	Juustotupa
Tampere	Juustosoppi Kauppahalli

RAVINTOLAT

Helsinki	Ravintola Kuu Ravintola MyStuu
Hämeenlinna	Puisto Brgr
Joensuu	Rouge Bar & Bistro
Jyväskylä	Ravintola Pöllöwaari
Kittilä	Ravintola Renna, Sirkka
Oulu	Ravintola Hugo Ravintola Uleåborg 1881
Pori	Ravintola Raatihuoneen Kellari
Porvoo	Ravintola Salt
Tampere	Ravintola Astor
Turku	Laivaravintola Svarte Rudolf
Vaasa	Ravintola Strampen
Vuokatti	Ravintola Kippo

KAUPAT

Espoo	K-Citymarket Sello K-Supermarket Lippulaiva K-Supermarket Mankkaa K-Supermarket Tapiola
Helsinki	Aimo Pikatukku, Sörnänen Food Market Herkku, keskusta K-Citymarket Columbus K-Citymarket Ruoholahti K-Supermarket Arabia

	K-Supermarket Hertta K-Supermarket Konala K-Supermarket Munkki K-Supermarket Mustapekka K-Supermarket Saari Prisma Kannelmäki S-Market Vallila
--	--

Huittinen	K-Supermarket Lautturi
Hämeenlinna	K-Citymarket Hämeenlinna Tiiriö

	K-Supermarket Hätilä
Isalmi	K-Citymarket Isalmi
Imatra	Prisma Imatra
Joensuu	K-Citymarket Joensuu Pilkko
Jyväskylä	K-Citymarket Seppälä Sokos Mestarin Herkku

Järvenpää	K-Citymarket Järvenpää
Kaarina	K-Supermarket Katariina
Kalajoki	K-Supermarket Kalajoki
Kotka	Prisma Sutela
Kuopio	K-Citymarket Kolmisoppi K-Citymarket Päiväranta K-Supermarket Veljmies

Kuusamo	K-Citymarket Kuusamo
Lahti	K-Citymarket Karisma K-Citymarket Laune K-Supermarket Hyppyyri S-Market Sokos Lahti
Lappeenranta	K-Citymarket Lappeenranta Prisma Lappeenranta

Lieto	K-Supermarket Lietori
Loimaa	K-Citymarket Loimaa
Loviisa	S-Market Loviisa
Oulu	K-Citymarket Kaakkuri K-Citymarket Oulu Raksila K-Citymarket Rusko K-Supermarket Pekuri K-Supermarket Toppila Sokos Herkku Oulu

Pori	K-Citymarket Pori Mikkola K-Supermarket City K-Supermarket Karjaranta K-Supermarket Ruokapori Prisma Länsi-Pori Prisma Pori S-Market Herkku S-Market Tikkula
-------------	---

Porvoo	K-Citymarket Porvoo
Raisio	K-Supermarket Raisio Center Myllyn Prisma

Rovaniemi	K-Supermarket Ounasvaara K-Supermarket Rinteenkulma
------------------	--

Salo	S-Market Plaza
Seinäjäki	K-Citymarket Seinäjoki Prisma Hylykallio

Sipoo	S-Market Nikkilä S-Market Söderkulla
--------------	---

Tampere	K-Citymarket Lielähti K-Citymarket Linnainmaa K-Citymarket Pirkkala K-Citymarket Turtola K-Supermarket Hämeenkatu K-Supermarket Ratina Prisma Hämeenkatu
----------------	--

Turku	K-Citymarket Kupittaa K-Citymarket Länsikeskus K-Citymarket Ravattula K-Citymarket Skanssi K-Supermarket Hirvensalo Prisma Itäharju Prisma Länsikeskus S-Market Hansa Herkku Wiklund Herkku
--------------	---

Vaasa	Vaasan Mini-Mani
Vantaa	Aimo Pikatukku, Koivuhaka K-Citymarket Jumbo K-Citymarket Tammiisto

Ylivieska	Prisma Ylivieska
Äkäslompolo	K-Market Jounin Kauppa

Juustoseura ry:n kannattajajäsenet



HERKKUJUUSTOLA



MAITOKOLMIO

