

Caseus

Juustoseura ry:n tiedotuslehti - Kevät 2021 www.juustoseura.fi



Julkaisija
Juustoseura ry

Puheenjohtaja
Osmo Kurola

Sihteeri
Veikko Roininen

Asiamies
Juha Kling

Puheenjohtajan palsta

Hyvät Juustoseuran jäsenet

Vuosi sitten heti alkuvuodesta kuulimme jossain kaukaisuudessa vellovasta Korona-viruksesta, minkä ei pitänyt koskea meitä. Ensimmäinen varoitus tuli Lapista, kun Ivalossa löydettiin kiinalaisesta turistista virusta. Juustoseurojenkin yhteiset tapaamiset vähenivät. Kaikki muuttui ja perinteinen yhdistystoiminta hiipui. Toivoimme nopeaa paluuta arkeen ja totuttuun viimeistään kesällä. Näin ei käynyt. Vielä nyt vuoden kuluttua emme tiedä, mitä tuleman pitää. Muuttuuko järjestötoiminta aivan uudenlaiseksi vai voimmeko palata entiseen.

Olen toiminut Juustoseura ry:ssä 16 vuotta olemalla mukana keittiömestari **Tapio Soinnun** alulle panemassa Lapin alueseurassa. Yhdistyksen sääntöjen toista pykälää olemme toteuttaneet omista lähtökohdista pitämällä kaiken keskiössä juuston unohtamatta Lapia ja sukupuolista tasa-arvoa. Olemme kuunnelleet jäsentemme ja kutsuttujen henkilöiden korkeatasoisia esitelmiä juustoista ja tehneet yhdessä monenlaisia ruokia, joissa on aina käytetty juustoa. Olemme myös valmistaneet itse juustoa. Lapin ja lähialueiden mielenkiintoisissa juustokohteissa olemme vierailleet. Jäseniämme on osallistunut myös Juustoseuran ulkomaanmatkoihin. Toiminta on ollut vireää huomioon ottaen jäsenmäärä.

Yhteydet valtakunnalliseen Juustoseuraan ovat olleet muodolliset. Seuran hallituksen jäseniä tai asiamiestä ei ole ollut seuramme tilaisuuksissa. Eivät he toki ole kokouksistamme tienneetkään, kun yhteistä tapahtumakalenteria ei ole ollut. Jos ei ole hallituksesta käynyt vieraita, niin ei myös alueseuroista. Yksin on taivallettu.

On kaivattu enemmän tietoa Juustoseuran tekemisistä ja varojen käytöstä. Puolin ja toisin on tehty aina niin kuin ennen.

Vuonna 2019 tapahtui suuri muutos. Yhdistyksen taloudellinen tilanne heikkeni menetettyjen tukijoiden ja vähentyneen jäsenistön sekä harvenevien kilpi-paikkojen vuoksi. Toiminta alueseuroissa ja pääseurassa taantui. Tästä huolimatta esimerkiksi kiinteät kulut pysyivät suurina. Vuosikokous pidettiin poikkeuksellisesti netissä poikkeussääntöjen mukaan myöhään syksyllä. Toimintasuunnitelmaa ja talousarviota hyväksyttäessä vuosi oli jo loppumassa. Yhdistyksen hallitukseen tuli muutoksia, koska hallitus yhtä jäsentä lukuun ottamatta ja asiamies eivät olleet enää käytettävissä.

Uusi hallitus on nyt toiminut noin neljä kuukautta. Olemme pitäneet netissä toisiamme fyysisesti tapaa-matta yli kymmenen varsinaista hallituksen kokousta ja pari muuta kokousta. Olemme periaateratkaisuna päättäneet, että työskentely tapahtuu netissä. Emme palkkaa uutta asiamiestä, uudistamme hallinnon läpinäkyväksi, luomme hyvän arkiston, teemme uudet kotisivut ja yksittäisenä asiana huomioimme ja juhlistamme seuramme 60-vuotista taivalta. Nämä työt olemme jo aloittaneet. Vuoden 2021 talousarviosta ja toimintasuunnitelmasta saatte tarkemmat tiedot vuosikokouksessa, mikä pidetään netissä sääntöjen määräämänä aikana tulevana keväänä.

Haluan, että me kaikki toimimme yhdessä.

Osmo Kurola
puheenjohtaja



Tuomarina kansainvälisissä juustokilpailuissa



Juustomestari **Anja Pölösellä** on ollut mahdollisuus toimia tuomarina juustojen MM-kilpailuissa Wisconsinissa. Hän kertoo kokemuksiaan kilpailujen järjestelyistä, juustojen arvioinnista sekä arvioitavista juustoista.

Tuomarina toimiminen on näköalapaikka

Juustojen maailmanmestaruuskilpailut järjestetään joka toinen vuosi Yhdysvalloissa, Wisconsinissa. Juustoja arvioidaan kahden päivän aikana lähes 3000 kpl noin sadassa eri juustosarjassa. Sarjojen voittajista valitaan sitten huipentumana maailman parhaat juustot. Juustoja arvioivat noin 50 tuomaria yli 15 eri maasta.

Minulla on ollut mahdollisuus edustaa Suomea tuomaroinnissa vuosina 2016 ja 2018. Ensimmäisellä kerralla kilpailujen järjestäjät kartoittivat etukäteen kokemukseni juustojen arvioinnista ja osaamiseni juuston valmistuksesta. Mukaan tarvittiin myös suosituksia muilta henkilöiltä. Ennen tuomaritehtävää meidät perehdytettiin kilpailupaikalla kilpailun sääntöihin, arviointiperusteisiin ja menettelyihin. Itse kilpailussa tuomarien arviointia tarkkailivat ja tarvittaessa ohjasivat kilpailun päätuomarit.

Eri sarjoissa juustoja arvioivat kaksi tuomaria, toinen tuomari on amerikkalainen ja toinen kansainvälinen tuomari. Molemmat tuomarit työskentelevät itsenäisesti ja keskustelua ennen pisteytystä tulee välttää. Tuomariparille juustot tuo arvioitavaksi ”ääneton” avustaja juusto kerrallaan. Näitä avustajia ja muita apuhenkilöitä, jotka purkavat juustot lähetyspakkauksista, koodaavat ja pakkaavat uudelleen varastoon arvioinnin jälkeen oli toista sataa. He toimivat vapaaehtoisina, ja varsinkin juustojen esille tuovat avustajat olivat haluttuja pestejä. Minulle sattui esimerkiksi erään goudajuustolan tehtaan johtaja tuomaan omia juustojaan. Samalla hän pääsi näkemään läheltä myös kilpailijoiden juustoja.

Hyvä maku ei tunne rajoja

Tuomarointi on juustoammatilaisen taivas, koska paikalla on niin lukematon määrä erilaisia juustoja, jotka ovat valittu edustamaan kunkin valmistajan parhaita tuotteita.

Arviointi aloitetaan juuston ulkonäöstä. Jokainen havaittava virhe tai poikkeama spesifikaatiosta tiputtaa



juuston arvosanaa 100 pisteestä, joka on lähtökohtana kaikille juustoille. Seuraavaksi kairataan juustosta pala, josta arvioidaan ulkonäkö ja rakenne. Tämän jälkeen maistetaan juustoa. Jokainen juuston osa-alue saa oman arvioinnin ja mahdollinen virhe vähentää kokonaispisteytystä. Eri osa-alueilla on erilainen painotus ja kaikkein tärkein arvosana tulee hajusta ja mausta.

Tulokset kirjataan suoraan IPadille ja päätuomarit arvioivat mahdolliset arviointiparin poikkeamat ja tarvittaessa arviointi tehdään uudelleen niin, että siihen osallistuu myös joku päätuomareista.

Juustoperhe on yhtenäinen

Arvioinnissa oli hauska todeta, että juustoja arvioidaan samoilla perusteilla ympäri maapalloa. Tosin painotukset eri osa-alueilla saattoivat jonkun verran erota. Perusarviointi tapahtui kunkin tuomarin vahvuuksien pohjalta. Traditiona on esimerkiksi ollut valita emmentalien arviointiin sveitsiläisiä juustomestareita.

Kun sarjojen voittajat olivat selvillä, kaikki sarjavoittajat jaettiin noin kymmeneen eri pöytään. Sarjavoittajat arvioitiin uudelleen ja jatkoon pääsi kaksi parasta. Nämä pöytien parhaat taas sitten saivat uuden pisteytyksen ja niiden joukosta valikoitui maailman paras juusto. Vuonna 2016 oli arvioinnin juhlavuosi (60 vuotta arviointia) ja loppuarviointi tapahtui suorassa tv-lähetyksessä ison yleisöjoukon edessä. Siinä tunsivat olevansa kuin jonkun reality-sarjan tähti.

Suomen paras juusto

Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys ry. järjestää vastaavasti joka toinen vuosi suomalaisten juustojen laatukilpailun. Vuonna 2020 kilpailu jäi väliin koronarajoitusten vuoksi. Toivottavasti laatukilpailu pystytään järjestämään syksyllä 2021.

Kilpailussa menestyneet juustot esitellään sitten juustonäyttelyssä, jonka ovat perinteisesti pystyttäneet SJY yhdessä Juustoseurojen kanssa. Juustonäyttelyssä saa hyvän katsauksen suomalaisen juuston tarjonnasta, tietoa mahdollisista uutuuksista ja pääsee perehtymään juustojen mielenkiintoiseen maailmaan arviointitulosten myötä. Vuodesta 2016 lähtien näyttelyssä on valittu myös yleisön suosikkijuusto. Näyttelyn vierailijat ovat voivat ilmoittautua juustoarvioijiksi ja valita sarjojen voittajista omat suosikkinsa.



ALKAJAISIKSI



Hyvän juuston nauttiminen Suomessa tuntuu olevan lähes ylivoimainen mieliteko. Sitä — todella kypsää juustoa — ei useinkaan ole saatavissa.

Miksi on näin tässä tunnetussa ja tunnustetussa juustomaassa? Jos seuraa juusto-ostosten tekoa myymälässä, niin tavallisesti koskee ostajan ensimmäinen kysymys tuotteen tuoreutta.

Jos taas ravintolassa tilaa juustotarjottimen, pidetään sitä riittävän monipuolisena ja herkullisena silloin, kun tarjottimella on keksien ja voin lisäksi kimpale tuoretta tahkoa, pala mietoa edamia, rasiallinen voijuustoa ja ikään kuin näytteeksi hiven sinihometta.

Ilmeisesti siis asia on niin, että yleinen makusuunta harrastaa mietoja ja puolikypsiä juustoja. Sen sijaan nauttiminen vanhojen, väkevien juustojen hienosta aromista ja täyteläisestä mausta on lähes tuntematon.

Ja tietysti meillä myydään täsmälleen sitä mitä suuri yleisö toivoo. Juuri tämä totuus — ostajan toiveiden tyydyttäminen — on perussääntönä kaikessa kaupankäynnissä.

Entä mitä on sanottava juustojen syönnistä?

Siinä havaitsee selviä jäänteitä niiltä ajoilta, jolloin elintarvikkeemme oli lähes perunan ja leivän varassa. Käytämme nimittäin hyvin mielellämme laitetta, jonka nimi on "juustohöylä" ja sen veistämä lastu on ohut kuin tyttöjen hyveellisyys kuutamolla. Oikea juustosta nauttiminen vaatii tietysti kunnollisen kimpaleen irrottamista terävän veitsen avulla.

Sanotaan, että nykyinen aikamme on liian kiireistä, jotta ruoan laatuun ja sen syömiseen liittyviin vivahteisiin voisi kiinnittää liiemmälti huomiota. Väittäisin kuitenkin, että juuri kiireen keskellä ovat tällaiset pienet nautinnot — esimerkiksi hyvä juusto — entistä tärkeämpiä. Niiden parissa voi lepuuttaa hermojaan, tuntea kaikkea huolimatta olevansa luomakunnan herra, ja tuon lepo hetken jälkeen jälleen kiirehtiä ja saada aikaan entistä enemmän.

Juustoseura, jonka julkaiseman jäsenlehden ensimmäinen numero on nyt käsissä, pyrkii omalta osaltaan kehittämään ja edistämään juustojentuntemusta sekä juustokulttuuria. Seuran työ ei kuitenkaan rajoitu pelkästään nauttimisen ja herkuttelun piiriin, sillä juustovalistus on myös erittäin suuressa määrin kansanterveyden hyväksi tehtyä työtä.

Jussi Lappi-Seppälä

Historian havinaa

Juttu Caseuksessa n:o 1 marraskuussa 1961.

"Juustohöylän veistämä lastu on ohut kuin tyttöjen hyveellisyys kuutamolla. Oikea juustosta nauttiminen vaatii tietysti kunnollisen kimpaleen."



Juustoseura Viinilehdessä

Juustoseuran ry:n Juha Kling ja Tatu Järvinen allekirjoittivat kuvassa olevien Viinilehden päätoimittaja Riikka Huotarinen ja markkinointipäällikkö Elisa Vermaksen kanssa yhteistyösopimuksen hymyillen.

Juustoseuran suosituskilvet

31.1.2021

Pääkaupunkiseutu

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

Haapavesi

- * S-Market Haapavesi

Hämeenlinna

- * K-Citymarket, Hämeenlinna
- * Prisma Hämeenlinna
- ◆ Ravintola Vanajanlinna

Iisalmi

- * K-Citymarket Iisalmi

Imatra

- * Prisma Imatra

Jalasjärvi

- * Juustoportti

Joensuu

- * K-Citymarket Pilkko
- * S-Market City
- * K-Citymarket Kauppakatu

Jyväskylä

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

Järvenpää

- * K-Citymarket Järvenpää

Kaarina

- * K-Supermarket Katariina

Kajaani

- * K-Citymarket Kajaani

Kalajoki

- * K-Supermarket Kalajoki

Keminmaa

- * K-Citymarket Keminmaa

Kotka

- * Prisma Sutela

Kouvola

- * Prisma Kouvola

Kuopio

- * K-Citymarket Päivärinta
- * K-Supermarket Veljemies

Lahti

- * Juustomyymälä Juustokellari
- * K-Citymarket Laune
- * S-Market Sokos Lahti

Laitila

- * K-Supermarket Laitila

Lappeenranta

- * K-Citymarket Lappeenranta
- * Prisma Lappeenranta

Loimaa

- * K-Citymarket Loimaa

Naantali

- * K-Supermarket Ukko-Pekka
- ◆ Ravintola Trappi

Nokia

- * K-Citymarket Nokia

Oulu

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

Pori

- * K-Citymarket Pori Mikkola
- * K-Citymarket Puuvilla, Pori
- * K-Supermarket City
- * K-Supermarket Ruokapori
- * Prisma Länsi-Pori
- * Prisma Pori
- * S-Market Herkku
- * S-Market Tikkula
- ◆ Ravintola Bucco

Porvoo

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

Rauma

- * K-Citymarket Rauma

Riihimäki

- * K-Citymarket Riihimäki

Rovaniemi

- * K-supermarket Rinteenkulma
- * K-supermarket Ounasvaara

Salo

- * S-Market Plaza

Seinäjäki

- * K-Citymarket Seinäjäki
- * Prisma Hyllykallio

Sirkka

- ◆ Ravintola Taivas

Tampereen seutu

- * Juustosoppi Kauppahalli

- * K-Citymarket Lielahti
- * K-Citymarket Turtola
- * K-Supermarket Nekala Suurjako
- ◆ Ravintola Astor

Turun seutu

- * K-Citymarket Kupittaa
- * K-Citymarket Länsikeskus
- * K-Citymarket Manhattan City
- * K-Citymarket Ravattula
- * K-Citymarket Skanssi
- * K-Supermarket Hirvensalo
- * K-Supermarket Lieto
- * K-Supermarket Nummenpakka
- * K-Supermarket Raisio Center
- * K-Supermarket Reimari
- * Myllyn Prisma Raisio
- * Prisma Itäharju
- * Wiklund Herkku
- ◆ Laivaravintola Svarte Rudolf

Vaasa

- * Vaasan Mini-Mani
- ◆ Ravintola Fondis
- ◆ Ravintola Strampen

Vuokatti

- ◆ Ravintola Kippo, Kainuu

Ylivieska

- * Prisma Ylivieska

Ylöjärvi

- * K-Citymarket Ylöjärvi