

Juustoseura ry:n tiedotuslehti – Joulukuu 2025

Juustoseura toivottaa juustoista joulua!



Sisältö

	Sivu
Laiva lastattiin jälleen juustoilla elokuussa	2
Kauhajoen Ruokamessut	4
World Cheese Awards 2025 tuloksia	6
Herkkujuustola lanseerasi kaksi uutuusjuustoa – Marmori ja StoutVilho	6
Juustojen luokittelu	8
Oppia Juustoista, Uudenmaan juustoseura	10
Maitokolmio – maidonjalostusta Keski-Pohjanmaalla jo 120 vuotta	11
Mac & Cheese	13
Raclette -ilta Turun Juustoseurassa	14
Juustoviiniboksi	15
Vuosikokous	16
Uusi kilpapaikka: Jukolan juusto	16
Juustokilven haltijat - Juustoseura suosittelee	17
Juustoseuran essu	18
Juustoseuran ruokaliinapidike	19
Yhteistyökumppanit	20

Laiva lastattiin jälleen juustoilla elokuussa

Uudenmaan Juustoseuran jäsenet ja heidän ystävänsä risteilivät jälleen Helsingin ja Espoon edustan saaristossa 27.8.25. Kauniissa elokuun illassa mukana oli lähes 70 juuston ystävää. Matkaa tehtiin Royal Linen King-aluksella.

Alkumatkasta nautimme maukkaan ja runsaan tapaspöydän antimista.

Ennen juustopöydän herkkuja ruokaa sulateltiin leikkimielisen, pöytä-seurueittain järjestetyn juustoaiheisen tietokilpailun aikana.

1. Meillä juustojen maistelijoilla on yhteinen juhlapäivä eli kansainvälinen juuston ystävien päivä. Tätä päivää vietetään vuosittain

- a. 20. tammikuuta
- b. 27. elokuuta
- c. 15. maaliskuuta
- d. 10. lokakuuta

Voiton otti joukkue Kossunlaskijat, Auli ja Risto Apell sekä Paula Närhinen. Heidän juustotietoisuus oli huippuluokka, sillä kaikkiin 15 kysymykseen löytyi oikea vastaus. Seurueen jäsenet palkittiin ansaitusti Saloniemen Juustola tuotteilla.



Illan musiikista ja mukavan tunnelman luonnista vastasi totuttuun tapaan hanuristi Vesa Kari.



Aluksen kipparina toimi Leo Hesanto ja pöydän antimet oli koonnut Mika Hult. Juha Kling toivotti järjestäjien puolesta vieraat tervetulleiksi.





Kauhajoen Ruokamessut

Juustoseura ry osallistui 5.-7. 9. 2025 Kauhajoella Hämes-Havusessa pidetyille ruokamessuille. Jo perinteeksi muodostuneilla Ruokamessuilla oli tänä vuonna 33. tapahtumavuosi. Lämmin ja aurinkoinen sää oli houkutellut paikalle lähes 15000 kävijää seuraamaan mitä 123 näytteilleasettajan tapahtumaviikonlopusta löytyi; siellä tavattiin tuttuja ja koettiin tunnelmaa, löydettiin uusia makuja ja taitajien kädenjalkia.



Juustoseura ry:n osastolla esiteltiin seuran toimintaa sekä maistatettiin 9 erilaista juustoa. Osastolle olikin jatkuva jono ja kysymyksiä riitti. Vähän yllättävää oli, että moni kouluikäinen lapsi sanoi maistavansa juustoa

ensimmäistä kertaa. Mutta mukavaa oli se, että heistä useimmista tuli samalla juustojen ystäviä, eivätkä voimakkaimmat mautkaan vääntäneet suuta kiero.



Maistatettavat juustot olivat; Jukolan Juuston cheddarit originaali, kuusenkerkkä, terva ja mustapippuri. Näistä terva oli ehdoton suosikki. Perjantaina esittelijän toimi myös Jukolan Juuston Markku Liias. Riitan Herkun juustot olivat pehmeä ja puhtaan ja raikkaan makuinen Kotijuusto sekä aromikas Musta Sara. Mouhijärven Herkkujuustolan Savu Hilmalla ja kypsän makuisella Mouhitalerilla oli myös omat kannattajansa. Paljon kysymyksiä herätti Juustoportin Vuohen Grand Reserve. Tämä 18 kuukautta kypsytetty vuohenmaitojuusto sai paljon uusia kannattajia hienon makunsa vuoksi.

Ohjelmalavallakin juustot pääsivät kunniapaikalle, kun Tom Blom valmisti juustoisia ruokia kansan maisteltaviksi. Myös läheisesti Juustoseura ry:n toimintaan liittyvän Viinilehden irtonumerot herättivät suurta mielenkiintoa, sillä kuuluuhan lehti meidän jäsenetuihimme.



Messuilla saimme myöskin koko joukon uusia jäseniä. Heille Tervetuloa Juustoseuraan!



Monet kiitokset meille juustoja ja yritys- ja tuote-esitteitä antaneille yrityksille sekä

Viinilehdelle. Te mahdollistitte osallistumisemme messuille.

Osastolla esittelijöinä olivat Vaasan alueseuran jäsenet Piia Tella ja Tuomo Keurulainen. Heille suuret kiitokset! Myös taustavoimina olleille Helmille ja Tuulalle kuuluu kiitoksen sana. Kokonaisvastuu messuosastosta oli Juustoseura ry:n Matti Laineella.

Messuilla tarjoihtiin kaljaveliä, ohje:

KaljaVelli (Ginger by Tom from Sundom)

Resepti: Tom Blom

- 0,75 l Kotikalja Ginger
 - 0,5 l Kermaa
 - Suola
 - 5 rkl Vehnäjauhoja
 - 50 gr Voi
 - 1 dl Siirappia
 - 3 dl Rusinoita
 - Jukolan tervajuusto
 - Saaristolaisleipää krutongeina
-
- voi (50gr) kattilaan suulaamaan rusinat (maun mukaan) paistumaan hetkeksi
 - lisätään ginger kotikalja 0,75 litraa.
 - Sekoita jauho (5 rkl) kerman (0,5litraa) ja siirappi (1dl)
 - Kaada jauhosekoitus kattilaan ja keitä 5 minuuttia.
 - Tarjoilaan saaristoleipä krutonger ja Jukolan tervajuusto palojen kanssa

World Cheese Awards 2025 tuloksia

World cheese Awards järjestettiin Sveitsin Bernissä marraskuun 13.-15.2025 37. kerran. Kilpailuun osallistui yhteensä yli viisituhatta juustoa 46 eri maasta. Suomalaiset juustolat menestyivät seuraavasti:

Herkkujuustola voitti stout -oluella harjatulla StoutViljo -juustolla kultaa ja maailmanmestaruuden.



Perhon Juustola voitti Perhon Rehtori Blue Cheese -juustolla hopeaa.

Juustoportti voitti juustoilla Brandy & Nut Cheese 4 months, Goat Grand Reserve Cheese ja Vinedresser's cheese kullakin juustolla pronssia.

Jukolan Juusto voitti Jukolan Aito Cheddar Tar 6 months -tervajuustollaan pronssia.

Lisää kilpailusta ja tuloksista:
<https://www.capitalofcheese.com/en/>

Herkkujuustola lanseerasi kaksi uutuusjuustoa – Marmori ja StoutVilho

Suomalainen artesaanijuustola, Herkkujuustola, on laajentanut rakastettua juustoperhettään kahdella herkullisella uutuudella: StoutVilholla ja Marmorilla. Juustoperheen vahvana ja arvokkaana tunnettu isähahmo Vilho on saanut arvoisensa jatkajan: StoutVilhon. Tämä uutuus tuo klassiseen Vilhoon uudenlaista syvyyttä ja vivahteikkautta. StoutVilho on tummaan stout-olueen yhdistetty juusto, joka saa erityisen paahtaisen ja maltillisen voimakkaan luonteensa Nokian Panimon Stout-oluesta. Lopputuloksena on harmoninen kokonaisuus, joka hurmaa erityisesti vahvojen makujen ystävät.

StoutVilho ei kuitenkaan ole vain juusto – se on myös kunnianosoitus sekä olut- että juustokulttuurille. Juomapuolella oluen rooli juuston rinnalla on vahvistumassa ja se tarjoaa uusia, yllättäviä makupareja perinteisen viinin rinnalle. StoutVilho edustaa tätä kehitystä: se yhdistää rohkeasti kaksi vahvaa makumaailmaa ja osoittaa, kuinka suomalainen juustokulttuuri voi kehittyä kohti monipuolisempaa ja elämyksellisempää suuntaa.

Marmori on juustomestari Peter Dörigin uusin taidonnäyte, joka yhdistää kauneuden ja makujen syvyyden. Kyseessä on maailmalla uudenlainen, tuhkalla marmoroitu kittijuusto, jossa tuhkan hienostuneet aromit sulautuvat juuston pehmeään rakenteeseen luoden voimakkaan, umamisen mutta samalla herkan makumaailman. Se on juusto, joka kutittelee makunystyröitä ja jättää mieleenpainuvan jälkivaikutelman. Visuaalisesti Marmori on yhtä vaikuttava kuin makunsa puolesta – sen ainutlaatuinen marmorikuviointi tekee siitä juhlapöydän katseenvangitsijan. Aromien kerroksellisuus taas tekee siitä täydellisen parin niin viinille, käsityöluelle kuin yksinkertaisille arjen herkutteluhetkille. Marmori on enemmän kuin juusto: se on elämys, joka vie suomalaisen juustokulttuurin uudelle tasolle.

”Meille jokainen juusto on kuin perheenjäsen. Marmori ja StoutVilho ovat erilaisia, mutta täydentävät Herkkujuustolan makumaailmaa upeasti. Haluamme tarjota suomalaisille

juustonystäville elämyksiä, jotka yhdistävät käsityön, tarinat ja persoonalliset maut”, kertoo Peter Dörig.

Herkkujuustola on Sastamalan Häijäässä sijaitseva suomalainen artesaanijuustola, jonka intohimona on valmistaa korkealaatuisia, tarinallisia juustoja. Juustoissamme yhdistyy sveitsiläinen juustonvalmistusperinne ja suomalaiset raaka-aineet. Jokainen Herkkujuustolan juusto syntyy käsityönä, luonnonmukaisista raaka-aineista ja suurella sydämellä. Herkkujuustola on perheyrittys.



Vienti Yhdysvaltoihin

Herkkujuustolan kansainvälistymistyö sai merkittävän askeleen heinäkuussa New Yorkissa, jossa juustomestari Dörig osallistui alan vuoden tärkeimpään B2B-tapahtumaan, Fancy Food Show’hun. Tapahtuma kokosi yhteen yli tuhat juustokauppiasta eri puolilta maailmaa, ja Dörig oli mukana ainoana suomalaisena toimijana.

Vierailu jatkoi keväällä alkanutta vientiä, kun Herkkujuustolan Vilho- ja Mouhitaler-juustot saapuivat ensimmäistä kertaa amerikkalaisten juustokauppojen hyllyille. Myös uutuusjuusto Marmori matkasi Yhdysvaltoihin jo

tuotekehitysvaiheessa ja sai lupaavan vastaanoton: “Whole America will love it”, kuului palaute.



Matkan aikana Dörig esitteli Herkkujuustolan tuotteita amerikkalaisille ostajille, verkostoitui juustokauppojen kanssa Manhattanilla ja Brooklynissa sekä keräsi erityisen paljon kiinnostusta tuhalla marmoroidulla Marmorijuustolla. Tapahtuma vahvisti yhteyksiä Yhdysvaltain kasvavaan juustomarkkinaan ja avasi ovia uusiin vientimahdollisuuksiin.

Tulevaisuus

Herkkujuustola panostaa tulevaisuudessa entistä vahvemmin vientiin myös muualle Eurooppaan, esimerkiksi Ruotsiin, Belgiaan ja mahdollisuuksien mukaan Sveitsiin. Yrityksen perustaja Peter Dörig kutsuttiin pari vuotta sitten mukaan Nordic Cheesemongers -ryhmään, jossa hän on toiminut ainoana suomalaisedustajana. Ryhmässä on mukana runsaasti norjalaisia, ruotsalaisia ja tanskalaisia juustomestareita, ja sen tavoitteena on edistää pohjoismaisten artesaanijuustojen tunnettua niin Pohjolassa kuin kansainvälisestikin. Herkkujuustolalle erityisen tärkeä tavoite olisi saada edes yksi Herkkujuustolan juustoista myös Sveitsin markkinoille – maahan, josta

Peter itse on kotoisin. Tämä on yksi ajankohtaisimmista tavoitteistamme.

Tämän vuoden marraskuussa Herkkujuustola osallistui ensimmäistä kertaa historiansa aikana arvostettuun World Cheese Awards -kilpailuun. Kilpailu järjestettiin Sveitsin pääkaupungissa Bernissä, mikä teki osallistumisesta Peterille henkilökohtaisesti merkityksellisen hetken.

Kilpailussa StoutViljo voitti sarjassaan kultaa.



Peter Dörig esitteli Herkkujuustolan tuotteita Kuopion juustoseuran tilaisuudessa (kuva Jarmo Immonen)

Juustojen luokittelu

Teksti: Anja Pölönen

Erilaisia juustolajeja löytyy pienemmistäkin kaupoista jo yli sata. Myymälän koon kasvaessa tai juustovalikoimaan erikoistuneissa kaupoissa lajeja on jo useita satoja. Miten sieltä löydän oman suosikkini? Ovatko juustot todella erilaisia? Miten juustojen luokittelu tapahtuu?

Luokittelu nimen perusteella

Juustojen luokittelu on aiemmin tapahtunut paikan tai paikkakunnan mukaan. ”Siellä Emmen jokilaaksossa on valmistettu hyvää juustoa.” Tai ”Edamin kaupungin juustot ovat maukkaita”. Juustotyyppien nimistä voidaan monesta löytää paikkakunnan nimi. Suomalaisena alkuperäjuustona esimerkistä käy Turunmaa.

Historian saatossa juustoja alettiin kopioida. Voidaan puhua esim. emmentaltyyppisestä juustosta. 1900-luvulla valmistajat heräsivät kaupankäynnin laajentuessa nimisuojuukseen. Tällöin nimeäminen oli luovempaa; esim. luostarijuusto, Polar, Tommes jne.

Alkuperämerkkejä on ilmaantunut moneen juustopakkaukseenkin ja tämä tuntuu olevan kuumana käyvää keskustelua tällä hetkellä. Suomalaisten juustojen alkuperämerkkinä käytetään joutsenlippua, joka on ollut käytössä jo yli 30 vuotta.

Luokittelu koostumuksen perusteella

Kaupankäynnissä nimi kuvasi juustoa, mutta myös siihen sisältyi arvolatausta. Tärkeänä hinnan muodostuksessa on arvokkaan maitoraaka-aineen käyttö. Perinteisesti maitorasvaa on arvostettu eniten ja sen määrää suhteessa kuiva-aineeseen on hyödynnetty juustojen luokittelussa.

Juustot luokiteltiin runsas-, täys-, puoli- ja vähärasvaisiin juustoihin. Aiemmin käytettiin esimerkiksi merkintää 45+, joka tarkoitti, että kuiva-aineesta rasvaa oli 45 %, ei koko juustossa.

Toinen koostumusluokittelu koski juuston pehmeyttä. Siinä juuston vesipitoisuutta verrataan rasvattomaan osaan. Puhutaan pehmeistä, puolipehmeistä, puolikovista, kovista ja erittäin kovista juustoista. Esimerkiksi parmesaani kuuluu koviin juustoihin ja ROV on välillä 49–56 %.

Luokittelu maitoraaka-aineen perusteella

Käytettävä maitoraaka-aine on ilmoitettava juustopakkauksessa. Lehmänmaidon lisäksi juustoa valmistetaan vuohen, lampaan ja puhvelinmaidosta.

Luokittelu valmistusprosessin perusteella

Tärkeä valmistusprosessiin vaikuttava tekijä on hapatteen valinta ja sitä seuraava massan käsittely, puristus, suolaus ja kypsytytys. Näillä kaikilla tekijöillä autetaan hapatteen mikrobeja, jotta ne antavat tuotteelle halutun maun ja rakenteen.

Perusmaitohappobakteerien avulla voimme valmistaa tuorejuustoja sekä edamtyyppisiä tai murukoloisia juustoja. Massan käsittely ja kypsytytys vain eroavat.

Emmentaltyyppisissä juustoissa maitohappokäymisen jälkeen halutaan kypsytysohjelmalla edesauttaa propionihappokäymistä ja saada sitä kautta tyypilliset kolot ja maku. Valkohomejuustoissa

taas autetaan valkohometta toimimaan matalalla juuston muodolla. Sinihomejuustossa tehdään ilmareikiä juustoon, jotta sinihome toimisi läpi juuston. Kittikypsytyksessä huolehditaan pinnan kitin hyvästä kasvusta sopivalla kosteudella ja lämpötilalla.



Valmistusprosessin eri vaiheissa voidaan vielä erilaistaa lisää juustoja. Esimerkkeinä cheddaroinnilla, puristuksella, maustamisella tai kuumennuskäsittelyllä.

Luokittelu kypsytyksajan perusteella

Periaatteellinen luokittelu on tuorejuusto versus kypsytetty juusto. Tuorejuustot ovat siis heti massan muodostuksen tai muotituksen jälkeen käytettäviä. Säilyvyyttä voidaan lisätä kuumennuskäsittelyllä, mutta tuorejuustojen osalta kuluttajalle tärkeää on muistaa hyvä kylmäketju.

Kypsyttävien juustojen kypsytysaikaa lisäämällä makutekijät kehittyvät edelleen ja juuston rakenne muuttuu. Juusto on elävä tuote ja paras kypsytysaika on yhteydessä käytettyihin hapatteisiin ja kypsytyslämpötilaan sekä usein juuston myös kovuuteen.

Luokittelu suolan mukaan

Suolatason ollessa yli 1,4 % juusto luokitellaan voimakassuolaiseksi.

Luokittelu jälkikäsittelyn mukaan

Kaupan valikoimissa suositaan tänä päivänä luokittelua käyttötarkoituksen mukaan. Tämä helpottaa kiireistä arkea; haluammeko juustoa leivän päälle, herkutteluun vai ruoanvalmistukseen.

Oppia juustoista

Uudenmaan juustoseuralaiset kokoontuivat runsaslukuisena 6. marraskuuta Winecellars'in tiloihin kuulemaan, miksi juustot ovat erilaisia, miten ne eroavat toisistaan ja kuinka juustot luokitellaan.

Tilaisuuden alustajana toimi juustomestari Anja Pölönen.

Anja Pölönen on kokenut juustoalan ammattilainen.

Anja on toiminut mm. juustomestarina ja tuotekehittäjänä Valio Oy:ssä. Samoin Suomen Juuston-valmistajain Yhdistyksen puheenjohtajana sekä osallistunut tuomarina kansainvälisiin juusto-kilpailuihin.



Jälkikäsittelynä voidaan myös mainita savustaminen ja savujuustot muodostavat oman luokitteluryhmänsä. Muita ryhmiä ovat mm. viipaleet, raasteet ja kuutiot.

Juustojen luokittelu ja raportointi valtakunnan tasolla on jähmettynyt tasoon tuorejuusto ja kypsytetty juusto, vaikka juustoihin käytetään maitoa noin kolme kertaa enemmän kuin nestemäisiin maitoihin. Tietoisuus juustojen käytöstä eri luokissa parantaisi ja selkeyttäisi kuluttajille koko juustokategoriaa. Luokat voisivat näkyä esim. Luken tilastoissa. Asian edistäminen voisi olla alan yhdistysten kehittämistavoitteena.



Maistelussa olivat, eri luokitteluperusteiden mukaan ja jaetut makuparit:

Valio Salaneuvos 17 - Valio Luomu Gouda,
Herkkujuustolan Heidi - PunaHeidi
Jukolan Juuston Aito Cheddar - Aito Cheddar
Vintage Valio Aura Gold - Roquefort Societe.

Juustojen erilaiset ja monesti myös päällekkäiset luokitteluperusteet herättivät runsaasti kysymyksiä ja aiheuttivat vilkasta keskustelua



Maitokolmio – maidonjalostusta Keski-Pohjanmaalla jo 120 vuotta

MAITOKOLMIO

Maitokolmion juuret ulottuvat viime vuosisadan alkupuolelle. Paikalliset aktiivituottajat kokoontuivat perustamaan - alkutuotannon turvaksi- meijeriosuuskuntaa joulukuun alussa 1904. Jo seuraavana vuonna Toholammilla, Nivankosken rannalla käynnistyi pitäjän maitoraaka-ainetta jalostava meijeriyritys.

Vuosien saatossa tuotevalikoima on kehittynyt voim valmistuksesta monipuoliseksi tuoretuotemeijeriksi. Tänä päivänä kahdesta tuotantolaitoksesta Toholammilta ja Sievistä valmistuu yli 60 miljoonaa kiloa erilaisia meijerituotteita.

Maitokolmio hankkii maitoraaka-aineen yhdeksän kunnan alueelta Keski- ja Pohjois-

Pohjanmaalta. Meijerin omistaa 80 maitoa tuottavaa jäsentilaa. Pakatut kaupanesteet, rasvatuotteet ja monet hapanmaitotuotteet leviävät oman ja kaupan logistiikan kautta koko Suomeen. Voita ja rahkatuotteita myydään myös Suomen rajojen ulkopuolelle. Tuotteita valmistetaan niin kaupan tuotemerkeillä kuin omilla brändeillä (Fit, ProFit, Sipaisu ja Maitokolmio maidot piimät kermat jne.).



Tuotantolaitoksia Maitokolmiolla on kaksi, toinen Toholammilla ja toinen Sievissä.



Tuotteita valmistetaan 100 ammattilaisen voimin. Toholammin meijeristä valmistuu pakatut maidot, kermat, piimä ja rasvajalosteet. Lisäksi yksikkö valmistaa viilit, creme fraicet ja proteiinijuomat. Sievin meijerissä valmistetaan kaikki rahkatuotteet ja proteiinivanukkaat.

Maitokolmio 2025

- Maidon vastaanotto 60 milj. litraa
- Tuottajia 80 kpl
- Liikevaihto 72 Milj. €
- Tuotteet: maidot, piimät, kermat, viilit, hapetetut kermatuotteet, voit, voirypsiöljysekoitus, rahkat, proteiinivanukkaat ja milkshaket
- Henkilökuntaa n. 100 henkeä

MAC & CHEESE

1 pussi/laatikko pastaa (Penne)
1 litra vettä
2 tl suolaa

JUUSTOKASTIKE

2 salottisipulia
1 valkosipulin kynsi
3 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
5 dl maitoa
Suolaa, valkopippuria, muskottipähkinää maun mukaan
100-150 g Jukolan juuston cheddaria (original) (tai gruyère)



1. Keitä makaronit kypsiksi pussin kyljessä olevan ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä.

2. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota ne voissa kattilassa, älä anna ruskistua.

3. Lisää jauhot ja kypsennä muutama minuutti. Kaada joukkoon maito ja kiehauta samalla sekoittaen. Jos kastike on liian paksua, voit ohentaa sitä vedellä tai maidolla.

4. Lisää mausteet ja juustoraaste. Älä keitä kastiketta juuston lisäämisen jälkeen, vaan anna sen vain sulaa joukkoon.

5. Valuta makaronit ja laita ne voideltuun uunivuokaan. Kaada päälle kastike. Gratinoi vuokaa 180-asteisessä uunissa noin 25 minuuttia.

Lisää reseptejä:

<https://www.juustoseura.fi/annukan-juustovinkki/>

Raclette -ilta Turun Juustoseurassa

”Raclette ei ole vain tapa syödä juustoa, vaan kyseessä on kokonaan oma juustolajinsa. Sen juuret ulottuvat Alpeille yli 400 vuoden taakse. Sveitsin Valais’n kantonissa paimenet sulattivat juuston puolikasta avotulen äärellä ja raaputtivat pehmenneen pinnan leivän tai perunoiden päälle. Nimi raclette juontuu siis ranskan kielen sanasta: racler, raaputtaa”.

Näin aloitti Jaakko Laakso esityksensä illan teemasta, joka poikkesi tavanomaisesta juustomaistelusta. Raclettesta on olemassa monia alueellisia versioita, kertoi Jaakko ja jatkoi, että yhteistä niille kaikille on kyky sulautua yhteen perunoiden, lihojen ja pikkelssien kanssa.



Kuva: Jarmo Immonen & Google Gemini

Tarjolla oli kolme erilaista raclette-juustoa, jotka edustivat kotimaansa juustoperinteitä:

- 🏠 **Hilma** (Mouhijärven Herkkujuustola) on kotimainen puolipehmeä raclette, jossa yhdistyvät sveitsiläinen makumaailma ja suomalainen maitoperinne. Rasvapitoisuus 32 %, laktoositon ja voimakassuolainen. Lempeän jämäkkä, mutta kuitenkin pehmeästi sulava.
- 🏠 **Ermitage** raclette (Ranska, Franche-Comté) on kuusilautoilla kypsytetty ranskalainen raclette, jonka maku on hedelmäinen, hieman makea ja pähkinäinen. Rasvapitoisuus 28 %, sisältää laktoosia. Maku voimistuu erityisesti lämmitessään pannulla.
- 🏠 **Schärddinger** raclette on itävaltalainen klassikko, jossa maku on täyteläinen ja melko voimakas. Rasvaa 28 %, laktoositon. Hyvin sulava ja vahva juusto, joka sopii täydellisesti perinteisiin raclette-annoksiin.

Juustojen seuraksi tarjolla oli monipuolinen kattaus perinteisiä ja hieman leikitteleviä lisukkeita, kuten vihersalaatti, keitetyt perunat, pekoni ja kananrinta, pikkukurkut, hillosipulit, kaprikset ja muita pikkelöityjä kasviksia, marinoidut valkosipulinkynnet, maissinappulat ja ananaskuutioita sekä patonkia.

Esityksensä lopussa Jaakko Laakso totesi, että raclette on enemmän kuin ateria. Se on yhdessäolon tapa. Se pakottaa meidät odottamaan, jakamaan pannuja ja istumaan saman pöydän ääressä. Nämä ajatukset todisti oikeaksi viitisenkymmentä turkulaista juustoseuralaista.

viinikellari.com

Viininrakastajan verkkokauppa



Juustoviiniboksi

Juustoseuran kanssa yhteistyössä suunniteltu viiniboksi rakastaa sesongin suosikkijuustoja.



Katso viinien juustoparitukset sekä tilaa suoraan kotiovelle Viinikellari.comista:
viinikellari.com/juustoviiniboksi

Juustoseura ja Viinilehti loivat yhdessä vuoden 2025 Juustoviiniboksin.

Juustojen valinnassa avusti Kuopion kauppahallin Ykkösherku.

Lisätietoja sisällöstä: <https://urly.fi/3ZJx>

Vuosikokous 2026

Juustoseura ry:n sääntömääräinen vuosikokous järjestetään 19.02.2026 klo 17.30 Helsingissä Ravintola Sofian tiloissa.

Kokouksessa käsitellään ja päätetään yhdistyksen sääntöjen 8 § mukaiset asiat.

Kokoukselle aiottut esitykset on lähetettävä kirjallisesti hallitukselle viimeistään 11.01.2026 sähköpostilla juha.kling@juustoseura.fi tai juha.o.kling@gmail.com

Kokouskutsu ja ilmoittautumisohje kokoukseen lähetetään helmikuun alussa. Kokoukseen voi osallistua tulemalla paikalle, tai etäyhteyden kautta.

Uusi kilpipaikka: Jukolan juusto

Nyt syksyllä 2025 Jukolan Juuston juustomyymälä Leivonmäellä sai juustokilven.



"JUUSTOSEURA SUOSITTELEE – REKOMMENDERAR"

Kilven haltijat 01.12.2024

Juustomyymälät

Helsinki

Juustoliike Lentävä Lehmä

Jalasjärvi

Juustoportti Jalasjärvi

Kuopio

Ykkösherkku Kuopion Kauppahalli

Laitila

Saloniemen Tila

Leivonmäki

Jukolan Juusto

Lohja

Deli Taste

Parainen

Jordkällaren

Sastamala

Juustotupa

Tampere

Juustosoppi Kauppahalli

Ravintolat

Helsinki

Ravintola Kuu

Ravintola MyStuu

Hämeenlinna

Puisto Brgr

Joensuu

Rouge Bar & Bistro

Jyväskylä

Ravintola Pöllöwaari

Kittilä

Ristorante 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

Huittinen

K-Supermarket Lautturi

Hämeenlinna

K-Citymarket Hämeenlinna Tiiriö

K-Supermarket Hätilä

Iisalmi

K-Citymarket Iisalmi

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

Espoo

K-Citymarket Sello

K-Supermarket Lippulaiva

K-Supermarket Mankkaa

K-Supermarket Tapiola

Helsinki

Aimo Pikatukku, Sörnäinen

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

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

Seinäjoki

K-Citymarket Seinäjoki
Prisma Hyllykallio

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 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 Tammisto

Ylivieska

Prisma Ylivieska

Äkäslompola

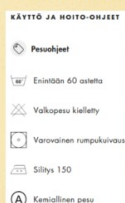
K-Market Jounin Kauppa

Juustoseura ry:n esiliina

Perinteinen suutarin esiliina.
Niskanauhan pituus säädettävissä neppareilla. Pituus edestä 87 cm.
Materiaalin pesunkestävyys testattu ISO 105 C06 E1S, jonka mukaan värin ja materiaalin on testattu kestävän 95 C:n pesulämpötilan.

Materiaalit

- Polyesteri: 65.0%
- Puuvilla: 35.0%



Hinta 40,00 €/essu
+ toimituskulut

Yli 10 kpl:en erissä
samaa osoitteeseen
toimitettuna 36,00 €/essu
+ toimituskulut

Hinnat sis. alv

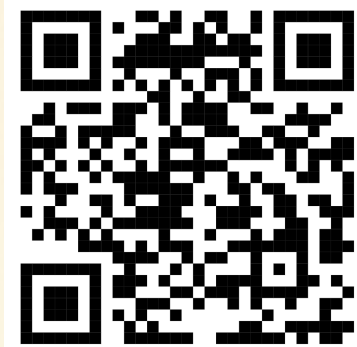
Näyttävä esiliina
juustotapahtumiin
tai kiitoksena tilaisuuden
järjestämisestä

Tilattavissa <https://www.juustoseura.fi/jasensivut/myytavat-tuotteet/>

Juustoseuran ruokaliinanpidike

Alueseudalle 10 € / kpl, yksittäiselle jäsenelle 20,00 € /kpl, sisältäen toimituskulut.

Tilattavissa <https://www.juustoseura.fi/jasensivut/myytavat-tuotteet/>

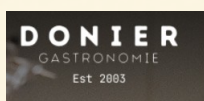


QR-koodi tilausivulle



Juustoseura ry yhteistyökumppanit

Juustonvalmistajat ja -toimittajat



Kuva: Tom Tanninen

Oikea vastaus sivun 2
kysymykseen:
20. tammikuuta

Hyvä päivä viettää alueseuran
tammikuun tilaisuutta