

Juustomediassa: elokuu 2026

Juustoseura ry:n kuukausikatsaus

Elokuun juustoihmissa näkyivät arkinen ruokakulttuuri, juuston ravitseminen, raaka-aineiden hyödyntäminen ja loppukesän juustotapahtumat. Kuukauden puhutuimpiin aiheisiin kuului suomalaisia vuosia jakanut voileipäkysymys: kuuluuko juusto leikkeleen alle vai päälle? Samalla esillä olivat kohtuullinen juuston käyttö sekä mozzarellan suolaliemen yllättävän monipuolinen hyödyntäminen.

Juusto vai leikkele päällimmäiseksi? Oppimateriaali antaa oman vastauksensa

MTV Uutiset, 30.8.2026

MTV Uutiset tarttui suomalaisia yllättävän sitkeästi jakavaan kysymykseen: asetetaanko voileivässä juusto vai leikkele päällimmäiseksi. Kotitalousopettaja Elli Pöyhön mukaan ravintola-alan koulutusmateriaalissa leikkele sijoitetaan päällimmäiseksi ennen kaikkea ulkonäön vuoksi. Näkyvät täytteet helpottavat myös sen hahmottamista, mitä leipä sisältää.

Järjestys ei kuitenkaan ole mikään yleispätevä ruokasääntö. Salaatti tai muu lehtivihannes voidaan sijoittaa levitteen päälle suojaamaan leipää kosteudelta, ja kotona täytteet saa asetella oman maun mukaan. Pieni arkinen kiista kertoo samalla siitä, kuinka vahvasti juusto kuuluu suomalaiseen voileipäkulttuuriin.

[Lue alkuperäinen artikkeli MTV Uutisista](#)

Kuinka paljon juustoa voi syödä päivässä?

Verkkouutiset, 22.8.2026

Verkkouutiset referoi Ilta-Sanomien haastattelemaa ravitsemusterapeutti Jan Verhoa, jonka mukaan juustolle ei ole yhtä tarkkaa päivittäistä grammamäärää. Olennaista on kokonaisuus: määrän pitäminen kohtuullisena sekä rasvan ja suolan huomioiminen.

Verho nostaa esiin vähärasvaiset ja vähäsuolaiset vaihtoehdot. Juusto sisältää tyydyttynyttä rasvaa, mutta samalla se on hyvä kalsiumin lähde. Siksi keskustelu ei ole yksinkertaisesti juuston puolesta tai sitä vastaan, vaan siitä, millainen paikka juustolla on muun ruokavalion joukossa.

[Lue artikkeli Verkkouutisista](#)

Mozzarellan suolaliemi ei kuulu automaattisesti viemäriin

Verkkouutiset, 25.8.2026

Mozzarellapakkauksen neste on enemmän kuin vettä. Verkkouutiset muistutti, että siinä on yleensä suolaa ja juustonvalmistuksessa syntyvää heraa. Neste pitää mozzarellan kosteana, mutta sille löytyy käyttöä myös sen jälkeen, kun juusto on nostettu pakkauksesta.

Suolaliemä voi käyttää esimerkiksi leipä- ja pizzataikinoissa, keitoissa, kastikkeissa ja risotossa. Käytännöllinen vinkki liittyy samalla ruokahävikin vähentämiseen: juuston mukana tulevalle sivutuotteelle voi olla oma kulinaarinen arvonsa.

[Lue artikkeli Verkkouutisista](#)

Jokioisilla juusto ja viini kokosivat loppukesän juhlan

Jokioisten Juusto- ja Viinijuhlat, 22.8.2026

Jokioisten Juusto- ja Viinijuhlat järjestettiin elokuussa neljättä kertaa Tietotalon pihapiirissä. Tapahtuman ytimessä olivat juustot, viinit, satokauden maut ja musiikki. Juustopainotteinen noutopöytä toi yhteen paikallisia ja valtakunnallisia ruoka-alan toimijoita.

Tapahtumaan järjestettiin myös erikoisjuna Jokioisten Museorautatiellä. Se on hauska esimerkki siitä, kuinka juustoon liittyvä ruokakulttuuri voi rakentua kokonaiseksi paikalliseksi tapahtumaelämykseksi eikä jää vain maistelupöydän ympärille.

[Jokioisten Juusto- ja Viinijuhlien sivut](#)

Juustokalenteri: syyskuu

Lähiuokapäivä 12.-13.9.2026. Valtakunnallinen Lähiuokapäivä viettää kymmenvuotisjuhlaansa. Yksi juustonystävälle erityisen kiinnostava kohde on Asikkalan Juustola, joka avaa Perttulan tilan ovet lauantaina 12.9. klo 11-15. Vierailulla pääsee tutustumaan pienmeijeriin ja tilan toimintaan sekä maistelevaan juustolan tuotteita.

[Asikkalan Juustola Lähiuokapäivässä](#)

Artesaaniruoan SM-kilpailut 17.-20.9.2026 Oulussa. Kymmenettä kertaa järjestettävä kilpailu kokoaa pieniä ruoka- ja elintarvikealan yrityksiä Ouluun. Kilpailun rinnalla järjestetään artesaaniruokaseminaari, toimialatreffejä sekä Likis-lähiuokatapahtuma.

[Artesaaniruoan SM-kilpailujen ohjelma](#)

Juustomediassa on Juustoseura ry:n kuukausittainen katsaus suomalaisessa mediassa ja juustokulttuurissa esillä olleisiin kiinnostaviin aiheisiin. Linkit johtavat alkuperäisiin julkaisuihin ja tapahtumasivuille.