

Fondue on ystävien talviruokaa

Juustofondue on sveitsiläisten arkiruokaa, jota syödään syksystä kevääseen. Meillä padallinen kuumaa juustosulaa on harvinainen herkku, joka jaetaan ystävien kesken.

Talvinen herkku

TEKSTI: RIITTA MUSTONEN / FINFOOD
KUVA: TIMO VILLANEN

Mouhijärvellä asuva sveitsiläinen juustomestari Peter Dörig tuntee fonduen kuin omat taskunsa.

Dörigin lapsuudenkodissa fonduepadan äärellä viihdyttiin usein. Juustoon dipattiin vaaleita leipäkuutioita ja kasviksia. – Kun siinä neljä tai viisi henkeä yhtä aikaa sekoittaa palaansa pataan, niin jonkun pala putoaa haarukasta. Silloin joutui antamaan pusun äitille tai tiskaamaan, Peter Dörig muistelee nauraen.

Kaveriporukassa palansa pudottanut tarjoaa kierroksen kirsikkaviinaa tai laulaa lurauttaa laulun. – Fondue on samanlaista yhdessä syömistä kuin raclette, istutaan iltaa ja seurustellaan, Peter Dörig sanoo.

Rekkakuskista juustomestariksi

Peter Dörig, 36, muutti Suomeen vajaa kymmenen vuotta sitten työn perässä. Hän ajoi omaa rekkaa Suomesta Keski-Aasiaan lastinaan suklaata. 2000-luvun alussa työ muuttui Suomessa ajamiseksi eikä enää viehättänyt nuorta miestä.

– Olin aina haaveillut omasta juustolasta. Meillä oli kotona Sveitsissä juustola ja osasin juustomestarin ammatin. Suomessa asuin Nokialla ja minun piti aina mennä Tampereen kauppahalliin asti hakemaan aitoa appenzelleriä. Juustokaupan Eija tuli tutuksi ja rohkaisi, että tee juustosi

itse täällä Suomessa.

Peter Dörig kuuli, että Mouhijärvellä on perustettu pieni juustola. Hän kävi katsomassa sitä ja ihastui. – Eräänä päivänä juustolan omistajat tarjosivat minulle koko juustolaa vuokrattavaksi. Sain tilat vuokralle ja pääsin aloittamaan lokakuussa 2002, mies kertoo hymyillen.

Juustoilla on tarinansa

Herkkujuustola Oy valmistaa neljää lehmänmaitojuustoa, kolmea vuohenjuustoa ja kartanovoita. Juustot on nimetty Dörigin ostaman kaksisataa vuotta vanhan torpan asukkaiden mukaan.

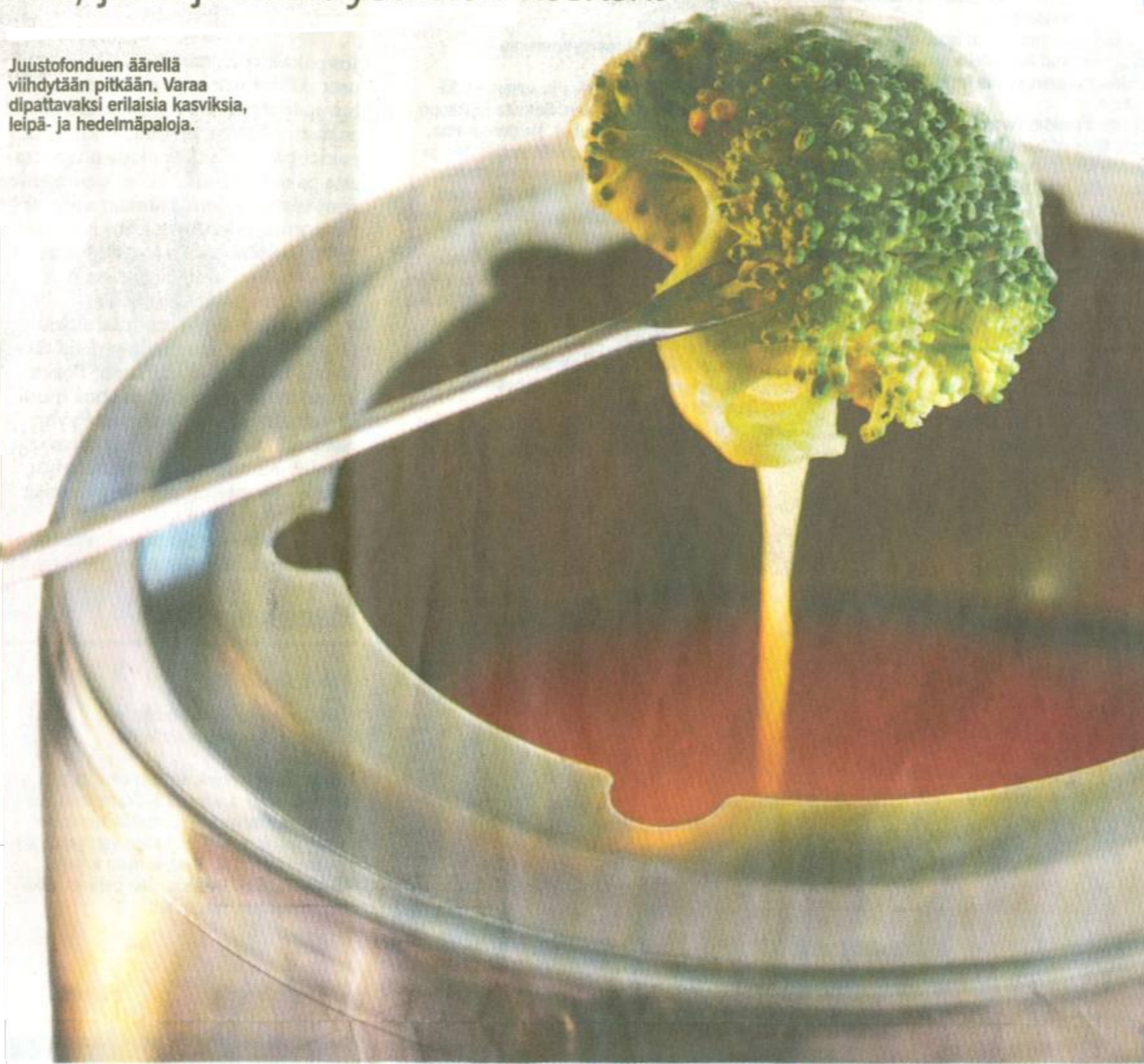
– 1900-luvun alussa torpassa asuivat Vilho ja Hilma. Vilhon mukaan on nimetty appenzeller, sillä sen kittikuori tuoksuu samalta kuin Vilhon kengät jalasta otettuna viikon mettätyöreissun jälkeen, juustomestari tarinoi. – Hilma on mieto ja pehmeä tilsit-tyyppinen juusto ja Savuhilma sama juusto savustettuna, nimetty Hilman siskon mukaan, joka kävi usein savusaunassa.

Valkohomejuusto Werneria Herkkujuustola valmistaa alihankintana Kolatun juustolalle. Uusin tulokas on Helmi, lehmänmaidosta tehty valkohomejuusto.

Sveitsiläismestari pitää suomalaista maitoa hyvänä juustonvalmistukseen. Suomalaiset ovat myös oppineet juustokulttuuria, joka meillä aiemmin poikkesi paljonkin sveitsiläisestä.

– Erilaiset juustoseurat ovat tehneet tässä paljon hyvää työtä, Peter Dörig kiittää.

Juustofonduen äärellä viihdytään pitkään. Varaa dipattavaksi erilaisia kasviksia, leipä- ja hedelmäpaloja.



Fondue-klassikko

Juustomestarin fondue syntyy kolmesta juustosta. Herkkujuustolan Vilho- ja Hilma-juustojen tilalla voi käyttää toki muitakin. Appenzeller- ja tilsit-tyyppisten juustojen lisäksi fonduehyn sopivat muun muassa utummat punaleima- ja mustaleimaemmental, Turunmaa Ritari sekä Salaneuvos.

Dörigin mukaan tärkeintä on valita väintään 4 kuukautta kypsytettyjä juustoja, tta fonduesta tulee rakenteeltaan kermaisen valuvaa. Liian nuoresta juustosta, simeriksi edamista, valmistettuna induesta tulee helposti venyvää.

ndue Alppien tapaan

5 annosta)

- 100 g Vilhoa (tai muuta appenzeller-tyyppistä juustoa)
- 100 g Hilmaa (tai muuta tilsit-tyyppistä juustoa)
- 100 g mustaleimaemmentalia
- 1 dl kuivaa valkoviiniä tai kirsikkaviinaa
- 1 tl maissitärkkelystä
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 pippuria, paprikajauhetta

Raasta juustot. Kuori valkosipulin kynsi ja eikkaa siitä pieni pala pois. Sivele fonduepadan sisäpinta valkosipulin kynnellä ja ätä kynsi pataan. Lisää pataan valkoviini ja maizena. Kuumenna hitaasti ja lisää juustot ipotellen, koko ajan sekoittaen, ettei seos pala pohjaan. Keitä kunnes massa on tasaisa. Mausta maun mukaan. Pidä lämpimänä tarjoilun ajan.

Tarjoa fonduen kanssa vaaleaa leipää kuutioina, omenan- tai päärynänpaloja, kukka- ja parsakaalin nappuja, paloiteltua paprikaa. Juomaksi sopii kuiva valkoviini, tee tai vesi.