

Suomen suurin juusto veti väen

Suomen Suurin juusto veti Häijään markkinoille sunnuntaina ennätysmäärän yleisöä. Silti jokainen halullinen sai osansa tuosta 265 kilon ennätysjuustosta, jonka valmisti Herkkujuustolan isäntä Peter Dörig Selkeeltä. Juusto valmistettiin aamu-

päivällä hirsiveistäjä Ari Knuutilan valmistamassa muotissa, jota kaunistaa Mouhijärven vaakuna. Myöhemmin vaakuna pystytetään valtatie 11:n varteen muistuttamaan pitäjästä, jossa Suomen suurin juusto valmistettiin.

Markkinoita suunniteltaessa etsittiin tietoa siitä, onko Suomessa valmistettu koskaan isompaa juustoa. Ei saatu faktaa, mutta se saatiin selville, että 1800-luvulla Suomeen saapuneet ensimmäiset sveitsiläiset juustomestarit olivat valmistaneet noin satakiloisia juustoja. Nyt valmistetulla 265-kiloisella juustolla ei

pääse Guinnessin ennätysten kirjaan, se selvisi kun saatiin tietää, että maailman suurin juusto on valmistettu Yhdysvalloissa. Se painoi 17 tonnia ja sen liikuttelemiseen tarvittiin täysperävaununlinen rekka.

Mouhijärven juuston koosta antaa kuvan se, että se valmistettiin muotissa, jonka

koko oli 150 cm kanttiinsa ja korkeus 40 cm. Noin paksu juusto ei kuitenkaan ollut. Sen valmistamiseen tarvittiin 2 000 litraa maitoa, jonka kustansi kovassa kasvussa oleva Mouhijärven kunta. Vaikka messukenttä oli edelleen

Häijään koulun alueella, ympäristö oli "uusi". Viereen on kasvanut suuri omakotialue, joten kunta saattoi sunnuntaina epävirallisesti esitellä myös uusinta asuntotuotantoa.

Juustoa jaettiin pienen traktorin lavalta suoraan muotista.

Jakajina olivat juustomestari itse sekä kunnanjohtaja Esa Sirviö ja Mouhijärven Yrittäjien varapuheenjohtaja Mikko Rauva. Kimpaleitten kokoa ei voinut vähätellä. Juuston maku muistutti hivenen kainuulaista leipäjuustoa ja



Valkoisen lipan alta paljastui Muhijärven uusi kunnanjohtaja Esa Sirviö. Hymy oli herkässä niin juustomestarilla (vasemmalla) kuin kunnanjohtajalla.



Hans Dörig seurasi juuston jakoa kiinnostuneena. Hän on myös juustomestari. Huomatkaa kansallispuvun kauniit hopeiset koristeet!

Häijään markkinoille



Peter Dörig tapasi kohtalonsa Häijään markkinoilla seitsemän vuotta sitten. Hänelle ja Jennille syntyy toinen lapsi syyskuussa.

olisikin ollut sitä, jos pinta oli hiillostettu tummaksi. - Suomalaisytyyppinen juusto tämä on, sanoi sveitsiläismestari.

Muotin vierellä myhäilevä kansallispukuinen vanhempi herrasmies osoittautui Peterin isäksi. Hans Dörig on myös juustomestari. Isä ja poika ovat kotoisin pienestä kylästä Vielin kaupungin läheltä. Meidän kylässä ei ole kuin kymmenen taloa, kertoi Dörig.

Herkkujuustola on nuoresta iästään huolimatta ehditty palkita muutamankin kerran, mm. mainioista, vähintään

kahdeksan kuukautta varastoiduista valkohomejuustoistaan. Joutsemerkkiä sen tuotteet ovat kantaneet jo pitkään.

Juustomestari Peter Dörig on asunut Suomessa 12 vuotta. Hän tuli tänne turistina, mutta lomakohteesta tuli uusi kotimaa. Seitsemän vuotta sitten hän tapasi Häijään markkinoilla kohtalonsa, Jenni Einolan. Heillä on pieni tytär, ja toinen lapsi syntyy syyskuussa.

Pariskunnan kahdesta yrityksestä Salomaan torppa on vanhempi. Se tarjoaa moni-

puolisaa matkailu- ja majoituspalveluita, Mouhijärvellä tietysti. Dörigin omistukseen torppa alueineen ja uusimpine rakennuksineen siirtyi vuonna 2000.

Markkinat muuten samanlaiset kuin ennen

Muuten Häijään markkinat eivät poikenneet edeltäjistään. Torikauppiailta ja -tavaraa, koppaa, kenkää, tekstiilejä, kirpparia, syötävää ja juotavaa, juonnettua ohjelmaa ja tietysti markkinatanssit.

Sade vieraili rajusti markkina-alueella, mutta antoi

sitten periksi auringolle aiheuttamatta sen kummempaa väkikatoa.

Markkinoilla käyneitten määrä liikkuu tuhansissa, ei sadoissa, eli ennätystä tehtiin juuston ohella muutenkin.

Vuoden kuluttua Häijäessä tempaistaan jälleen. Mouhijärven Yrittäjät saattaa jo nyt miettiä uutta vetonaulaa, jolla kuntaa tehdään tunnetuksi. Nyt markkinat juustoineen ylittivät yhden jos toisenkin uutiskynnyksen.

Erkki Petman



Mouhijärven Yrittäjien varapuheenjohtaja Mikko Rauva oli syystä tyytyväinen.