

Kunnanjohtaja Esa Sirviö ja juustomestari Peter Dörig jakoivat markkinaväelle Suomen suurinta tuorejuustoa. Jo puolessatoista tunnissa juustoa popsittiin 130 kiloa.

Peter ja sveitsiläiseen kansallispukuun sonnustautunut Hans Dörig toivat jättijuuston markkinaväen ihailtavaksi.



Juusto puristettiin muotoonsa yrittäjien ja päättäjien toimesta. Juustontekoon osallistuvivat Peter Dörig, Ari Knuutila, Veikko Hakanen, Janne Vuorinen, Sirpa Lindroos, Veikko Kiili, Hans Dörig ja Maija Tuori.

# Jättijuusto maistui markkinaväelle

## MOUHJÄRVI

Suomen suurin juusto villitsi Häijään markkinaväen. Staran saapuessa paikalle väentungos lähenteli suurkonserttien kaaosta. Eturivilläisistä meinattiin leipoa pannukakkua jyvää juustomuottia vasten.

Huoli Suomen suurimman juuston riittäväydestä oli aiheeton, sillä järkäleen ennakoitiin riittävän ainakin 3000 hengelle. Ennätysjuustolla oli

painoa 267 kiloa, kokoa 1,5 metriä kanttinsa ja paksuutta 17 senttiä.

– 1850-luvulla sveitsiläiset juustomestarit tekivät Suomessa satakiloisia emmentaleja. Näin suurta juustoa ei ole koskaan tehty, juustomestari **Peter Dörig** kertoi.

Ensimmäisen puolentoista tunnin aikana markkinaväki popsi 130 kiloa juustoa.

– Moni on keuhunut, että juusto ritsi hampaiden välissä hienosti. Ja kyseltvt mistä iuustoa

saa ostaa jatkossa. Keskityn jatkossakin erikoisjuustoihin. Tuorejuustoa pitäisi tehdä isoina massoina, jotta valmistus olisi kannattavaa, Dörig naurahti.

Kunnan tarkan euron talous näkyi kunnanjohtaja **Esa Sirviön** juustosiivussa, jotka olivat huomattavasti laihempaa sorttia kuin juustomestarin palat.

– Hyvältä maistuu, mutta suolaa olisi saanut laittaa enemmän. **Toivo Mustalahti** kommentoi.

– Meitä tuossa jo peloteltiin, ettei juustoa enää ole jäljellä, kun emme heti tulleet jonottamaan **Helvi Mustalahti** nauroi, kun juustoa oli jäljellä vielä reilusti yli puolet.

## Juusto valmistui kolmessa tunnissa

Juuston teko alkoi Selkeen herkkujuustolassa markkina-aamuna seitsemältä maidon pastö-  
suttua. Kolmen tunnin keittelyn jälkeen seos muistutti lähinnä vanukasta.

– Suolan määrää on tekovaiheessa vaikea ennakoida. Suolaisuuteen vaikuttaa olennaisesti se, paljonko heraa valuu pois vetäytymisvaiheessa, Peter Dörig selvitti.

Juuston muotitus tehtiin yrittäjyhdistyksen jäsenten ja päättäjien voimin.

– Jos juusto onnistuu hyvin, me teimme sen. Jos ei, niin tekijä on Peter, talkoisiin osallistunut valtuuston puheenjohtaja **Veikko Hakanen** velmuili.

Työn kriittisin vaihe sujui varsin mallikkaasti.

– Muotin täyttämisen onnistui yllättävän hyvin. Massa kaadettiin muottiin sihdin läpi ja juusto puristettiin muotoonsa. Juustomuotti kestää varmasti, mutta nostossa ja kuljetuksessa täytyy olla varovaisia, Peter Dörig tuumaili ennen h-hetkeä.

## Juustomuotti liikenneympyrään?

Ari Knuutilan veistämällä puisella juustomuotilla oli painoa kunnioitettavat 70 kiloa. Muotti on tarkoitus sijoittaa näkyvälle paikalle. Yksi vaihtoehdoista on Häijään liikenneympyrä.

Mouhijärven Yrittäjien toista kertaa isännöimien 35. Häijään markkinoiden kaikki 140 myyntipaikkaa olivat täynnä. Sadekuurojen sattuessa katosten alla riitti tungosta. Kesämouhijärveläiset **Toivo Kihlanki** ja **Hellevi Saivo-Kihlanki** pysyivät urheasti taivasalla.

– Kohtahan tulee taas kaunista, ja joka hetkestä pitää nauttia. Tuuli tässä enemmän haittaa kuin sade, lettuja saman kertakäyttösadetakin suojissa popsunut pariskunta tuumaili.



Sadekuuron tullen valtaosa markkinaväestä luikki katosten suojaan. **Toivo Kihlanki** ja **Hellevi Saivo-Kihlanki** popsivat lettuja yhteisen kertakäyttösadetakin suojissa.