

Suomen suurin juusto hupeni parempiin suihin

Johan oli markkinat: Mouhijärven kunnanjohtaja jakoi oman kylän jättijuustoa ilmaiseksi kaikelle kansalle.

ILARI TAPIO

MOUHIJÄRVI

Juustomestari Peter Dörig ei saanut heti unta Mouhijärven Yrittäjien hallituksen iltakokouksen jälkeen. Häntä askarrutti kokouksessa pöydälle jäänyt asia, vetonaulan keksiminen Häijään markkinoille.

Äkkiä lamppu syttyi. Kuin valomainos pimeään huoneen valaisi ajatus Suomen suurimmasta juustosta. Siinä olisi herkkupalaa kerrakseen.

Idea muuttui juustoksi eilen. Dörigin Herkkujuustolassa valmistettu lähes 270-kiloinen kotijuusto hupeni parissa tunnissa markkinaväen suihin. Mestarin itsensä lisäksi sitä pa-

Maailman suurin painoi 600 kiloa

- SE-juuston valmistamiseen tarvittiin 2 000 litraa maitoa.
- Juuston mitat olivat 150 x 150 x 10 senttiä.
- Juusto painoi 267 kiloa.
- Maailman suurimpana juustona pidetään hollantilaisen Beemsterin juustotalon viime vuonna valmistamaa 600-kiloista kiekkoa.
- ME-juuston halkaisija oli 180 senttiä.

loittelivat ilmaisjakeluna kunnanjohtaja Esa Sirviö ja Mouhijärven Yrittäjien varapuheenjohtaja Mikko Rauva.

– Kyllä tässä näemmä leikata saa, Rauva kommentoi ruuhkan keskeltä.

– Mahtaako juusto edes riittää, vai jääkö jotakin kotiinviemisiksi?

Oikea oltermanni tuli Sveitsistä

Valmistus alkoi sunnuntaiaamuna kello 7. Peter Dörigin apulaisina oli kunnan ja yrittäjien väkeä sekä oikeana oltermannina Sveitsistä yllätysvieraksi saapunut isäpappa Hans Dörig. Hänkin on juustomiehiä.

Hyvin lyhyesti kerrottuna tarina menee niin, että Peter jäi Suomeen lomamatkan peruina kymmenkunta vuotta sitten. Vuonna 2002 hänelle tarjottiin

juustolatiloja Selkeen kartanosta Mouhijärven vanhasta maitopitäjästä.

Nyt Herkkujuustola Oy:n repertuaariin kuuluvat muiden muassa moninkertaisesti palkitut Vilho ja Hilma sekä valkohojuusto Werner. Referenssistä käy puolestaan Suomen suurin juusto, jonka valmistamiseen työryhmä käytti 2 000 litraa pastöroitua maitoa sekä hapatetta, juoksetta ja suolaa.

– Sitten seos kumottiin perinnehirsiveistäjä Ari Knuutilan tekemään muottiin. Se sioitetaan myöhemmin kunnapaikalle valtatie varteen Peter Dörig kertoi.

– Ja niin sovittiin, että jos juusto onnistuu, kiitos kuuluu kunnan ja yrittäjien porukalle. Jos se epäonnistuu, syyllinen olen minä.

Onnistuihan se. Kesämouhijärveläisten Anneli ja Esko



HEIKKI TYHYSNIEMINEN

On se mahtava! Kun kansi oli avattu, kansa pääsi juuston kimppuun.

Keskisen sekä Leena ja Taisto Mäkelän mielestä Dörigin tii mi suorastaan ylitti itsensä.

– Tämähän on melkein lämmintä vielä, Taisto Mäkelä maisteli.

– Mukavasti narskuu hampaissa. Suolaakin on juuri sopivasti, ja kun lisukkeena on mouhijärveläistä salaattia ja kastiketta, ei ateria tästä paljon parane, muut jatkoivat.

Herkkujuustolan tuotteet ovat pariskunnille ennestään tuttuja. Vilhon ja Hilman nimien he kertoivat periytyvän Salotorpan entiseltä isäntäväeltä.

– Vilho tapasi olla välillä pitkiä jaksoja muualla hommissa. Kun hän palasi kotiin, sukissa oli kuulemma sama haju kuin Peterin juustoissa nyt, Taisto Mäkelä nauroi.

Hyvin ennätysjuusto kelpasi myös nuoremmalle maistajalle Sami Hakalalle.

– Nyt harmittaa vain se, että loma loppuu kohta, koululainen tuumasi.