

# SUOMEN PARHAAT JUUSTOT

**S**uomalainen juustokulttuuri elää vahvaa nousukautta. Suurten tuottajien rinnalle on tullut monia keskisuuria ja pienempiä juustonvalmistajia. Ala on kipeästi tarvinnut uutta piristysruisketta, sillä suomalaiset ovat kohtuullisen innokasta juustokansaa. Me söimme vuonna 2007 noin 20 kiloa juustoa henkeä kohden ja saavutimme hyvän keskieurooppalaisen tason. Tutut arkijuustot, edam ja emmental, eivät kuitenkaan enää riitä, vaan makuistimme on kehittynyt, ja arkikäytön lisäksi haluamme yhä enemmän herkutella juustoilla.

Juustokulttuurimme on satojen vuosien aikana ollut suurimmalta osin kotijuustokulttuuria. Yli jäänyt maito jatkojalostettiin piimäjuustoiksi, munajuustoiksi ja muiksi tuorejuustoiksi. Vasta 1800-luvun lopulla käynnistyi teollinen juustonvalmistus, kun Sippolan kartanossa ruvettiin valmistamaan emmentaljuustoa sveitsiläisen **Rudolf Klossnerin** avustuksella. Sveitsiläiset ovat vuosikymmenten aikana, aina näihin aikoihin asti, opastaneet suomalaisia erityisesti voimakkaiden ja vahvan makuisten juustojen saloihin. Suo-

**Viime syksynä järjestettiin valtakunnallinen juustokilpailu, jossa valittiin Suomen parhaat juustot parinkymmenen juustonvalmistajan ja yli sadan juuston joukosta. Poimimme kiinnostavimmat juustot ja tutustuimme samalla suomalaisen juustonvalmistuksen nykypäivään.**

teksti Minna Nevalainen kuvat Riikka Kantinkoski



**Pallerot melonissa.**  
Kesäinen salaatti syntyy melonista, leipäjuustosta ja vadelmista.

malaisissa juustoloissa on kymmenien ulkomaalaisten juustomestareiden avulla kehitetty monia hienoja juustoja, kuten mustaleimamementalia, Viinitarhurin juustoa ja valkohomejuusto Vernerää.

Hyvän juuston valmistukseen tarvitaan laadukasta maitoa. Juustoportin **Timo Keski-Kasari** toteaa **Jukka ja Päivi Sinivirran** *Herkutelijan juustokirjassa* (Otava), että Suomessa tuotetaan huippulaadukasta maitoa, eikä ei ole mitään estettä sille, että Suomesta voisi kehittyä suuri juustomaa. Kasari jatkaa, että juustokulttuurimme on nuori. Vielä siis kuluu jonkin aikaa, ennen kuin suomalaiset tottuvat aromattisen vuohenmaitojuuston makuun tai luonnonmukaisessa kellarissa hitaasti kypsytettäviin voimakasaromisiin juustoihin.

Syksyinen juustokilpailu antoi hyvän käsityksen siitä, millaisia juustoja Suomessa nykyisin valmistetaan. Kilpailussa olivat mukana niin klassiset emmental-, edam- ja murukolojuustot, mutta myös kitti-, tuore-, salaatti- ja homejuustot näyttävät laajalti.

Ohessa esitellään lyhyesti muutama kilpailussa hyvin pärjännyt juustontuottaja ja heidän juustojaan. Nappaa vinkit kesäpöytäsi!



## Täytetyt piknikleivät kittijuustolla

1 ciabattaleipä  
3 rkl majoneesia  
6 viipaleetta saunapalvikinkkua  
6 viipaleetta kittijuustoa (esim. Herkujuustolan Hilmaa)

kourallinen rucolasalaattia tai yrtin oksia  
3 tomaattia viipaleina  
3 rkl mangochutneya

► Halkaise leivät ja levitä puolikkaalle majoneesia. Asettele päälle

saunapalvi- ja juustoviipaleet, rucolasalaatti ja tomaattiviipaleet.

Asettele toiselle leivän puolikkaalle chutney. Aseta puolikkaat vastakkain.

Leikkaa leipä juuri ennen tarjoamista kolmioiksi.

Hyvä juuston  
tae on laadukas,  
tuore maito

## Suomen parhaat murukolojuustot

► **1) Pohjanpoika 32 %**  
**Valmistaja:** Juusto Kaira Oy.  
**Määritelmä:** täysirasvainen, sisältä kypsytetty kermajuusto.



1

**Rasvapitoisuus:** 32 %  
**Maku:** mieto, kermainen ja täyteläinen.

► **2) Valio Oltermanni**  
**Valmistaja:** Valio Oy,  
Haapavesi.



2

**Määritelmä:** täysirasvainen, sisältä kypsytetty kermajuusto.

**Rasvapitoisuus:** 29 %  
**Maku:** mieto kermajuusto lapsiperheiden makuun.

► **3) Valio Oltermanni 55 +**  
**Valmistaja:** Valio Oy,  
Haapavesi.



3

**Määritelmä:** Runsasrasvainen kermajuusto Venäjän markkinoille.

**Rasvapitoisuus:** 55 %

**Muuta:** 55-prosenttinen kermajuusto Venäjän markkinoille. Ei myynnissä Suomessa.

## Suomen parhaat kittijuustot

► **1) Hilma**  
**Valmistaja:** Herkkujuustola Oy.  
**Määritelmä:** puolipehmeä, tilsit-tyyppinen lehmänmaitojuusto.



1

**Rasvapitoisuus:** 29,5 %

**Maku:** kohtalaisen voimakas, sopii esim. racletteen.

► **2) Vilho**

**Valmistaja:** Herkkujuustola Oy.  
**Määritelmä:** puolipehmeä, appenzel-tyyppinen lehmänmaitojuusto.



2

**Rasvapitoisuus:** 27,7 %

**Maku:** voimakas, sopii esim. fondueen tai juustotarjottimelle.

► **3) Kellarimestarin juusto**

**Valmistaja:** Juustoportti Food Oy.

**Määritelmä:** saksalaistyyppinen murokoloinen tilsit-juusto.



3

**Rasvapitoisuus:** 28 %

**Maku:** voimakas neljän kuukauden kittikypsytyksen ansiosta.

## Suomen parhaat salaattijuustot

► **1) Viola Salaattijuustokuutio** (suurkeittiötuote)

**Valmistaja:** Valio Oy, Äänekoski

**Määritelmä:** pehmeä täysirasvainen tuorejuusto suolavedessä.



1

**Rasvapitoisuus:** 15 %

**Muuta:** 2 kg:n ämpäri suurkeittiöille. Valmistusmenetelmä hivenen eri kuin muissa Valion salaattijuustokuutioissa.

► **2 (jaettu) Wilhelmina Salaattijuusto**  
**Valmistaja:** Kolatun Vuohijuustola  
**Määritelmä:** puolikova täysirasvainen vuohenjuusto.



2

**Rasvapitoisuus:** 28 %

**Maku:** raikas, hapahko ja suolainen.

► **2 (jaettu) Viola Salaattikuutio** 9 %

**Valmistaja:** Valio Oy, Äänekoski

**Määritelmä:** pehmeä tuorejuusto suolavedessä.



2

**Rasvapitoisuus:** 9 %

**Maku:** raikas, hapahko ja suolainen.

## Suomen parhaat maustamattomat tuorejuustot

► **1) Leipäjuusto**

**Valmistaja:** Juustoportti Foods Oy.

**Määritelmä:** ensiluokkainen, säilöntäaineeton leipäjuusto.



1

**Rasvapitoisuus:** 22 %

**Maku:** Hieman suolainen maku. Paiston maku maistuu.

► **2) Valio Kotijuusto Hyla**

**Valmistaja:** Valio Oy, Tampereen meijeri.

**Määritelmä:** vähärasvainen, kotijuustotyyppinen, leikattava tuorejuusto.



2

**Rasvapitoisuus:** 9 %

**Maku:** mieto ja kevyt.

► **3) Vuohen tuorejuusto**  
**Valmistaja:** Vuorelan juustola.

**Määritelmä:** Vuohen luomumaidosta valmistettu, vähärasvainen tuorejuusto.



3

**Rasvapitoisuus:** käytetyn maidon rasvapitoisuus noin 3,5 %.

**Muuta:** Pientuottajan luomujuusto. Myynnissä Helsingissä juustoliike Lentävässä Lehmässä ja eko-kauppa Ruohonjuuressa.

## Suomen parhaat homejuustot

► **1) Valio Aura Gold**  
**Valmistaja:** Valio Oy, Äänekoski.



1

**Määritelmä:** ensiluokkainen pitkään kypsytetty sinihomejuusto.

**Rasvapitoisuus:** 30 %

**Maku:** Maku nuorena suolainen, kirpeän hapan ja voikukkamaisen kitkerä. Ikääntyessään maku voimistuu ja pehmenee.

► **2) Väinö-juusto**

**Valmistaja:** Herkkujuustola Oy.

**Määritelmä:** ensiluokkainen, pinnalta kypsytetty valkohomejuusto.



2

**Rasvapitoisuus:** 28 %

**Maku:** mieto ja kevyesti hapan.

► **3) Vernerin Valkohomejuusto**

**Valmistaja:** Kolatun Vuohijuustola

**Määritelmä:** ensiluokkainen, puolipehmeä valkohomejuusto.



3

**Rasvapitoisuus:** 30 %

**Maku:** mieto ja kevyesti hapan.



## Leipäjuustosalaatti melonipedillä

2 annosta

1 pala (200 g) leipäjuustoa tai salaattijuustoa  
1 hunajameloni

100 g vadelmia  
nippu vesikrassia  
**Pähkinäkastike:**  
3 rkl pähkinäöljyä  
1 rkl vaaleaa balsamicoa  
riipaus suolaa  
riipaus sokeria

► Kuivaa juusto talouspaperilla ja kuutioi se. Halkaise meloni. Ota puolikkaista palloraudalla paloja. Koverra kuoret puhtaiksi. Kokoa puolikkaisiin meloneihin salaattit.

Valmista kastike ja lusikoi se salaateille.

## Herkkujuustola

Vuonna 2002 Mouhijärvellä aloitti sveitsiläisen **Peter Dörigin** yritys Herkkujuustola. Dörigin suvulla on vankka kokemus juustonvalmistuksesta ja lopulta mieskin päätyi juustomestariksi. Nuoren yrityksen erikoisjuustot pärjäsivät kilpailussa loistavasti. Kittijuustosarjassa juustot Hilma ja Vilho yltyivät ykkös- ja kakkossijoille ja homejuustosarjassa Väinö kakkoseksi. [www.herkkujuustola.fi](http://www.herkkujuustola.fi)

## Juusto Kaira

Kuusamossa sijaitsevan Juusto Kairan pääomistajat ovat Kuusamon osuusmeijeri ja Arla Ingman. Meijerin tunnetuimmat juustot ovat kermajuusto Pohjanpoika ja savujuusto Kuusamo. Juustojen maito kerätään Pohjois-Suomen alueelta. Kil-

pailussa pärjäsi hyvin kermajuusto Pohjanpoika, joka oli oman sarjansa ykkönen. [www.juustokaira.fi](http://www.juustokaira.fi)

## Juustoportti

Juustoportti on runsaassa neljäskymmenessä vuodessa kasvanut pienestä maatilajuustolasta sadan hengen meijerialan yritykseksi. Meijeritoiminta sijaitsee Jalasjärvellä. Yrityksen juustoista perinteisin menetelmin valmistettu leipäjuusto ja saksalaistyyppinen murukoloinen kittijuusto, Kellari-mestarin juusto, pärjäsivät kilpailussa erittäin hyvin. [www.juustoportti.fi](http://www.juustoportti.fi)

## Kolatun Vuohijuustola

Someron Pitkäljällä toimiva Kolatun Vuohijuustola tunnetaan eri-

tyisesti vuohenmaidosta tehdyistä juustoistaan. Tilan isäntä **Janne Tolvi** on yhdessä vaimonsa **Outin** kanssa määrätietoisesti rakentanut omintakeisia ja laadukkaita kotimaisia vuohenjuustotuotteita. Kaikille heidän tuotteilleen on myönnetty Hyvää Suomesta -joutsenlippumerkki ja Maakuntien Parhaat -merkki. Heidän tuotteistaan kilpailussa pärjäsivät erityisesti salaattijuusto Wilhelmiina ja valkoho-mejuusto Werner. [www.kolattu.fi](http://www.kolattu.fi)

## Valio

Valio edustaa juustomarkkinoilla pitkiä perinteitä ja suomalaista ruokakulttuuria. Valio tuottaa valtavan määrän juustoja suomalaisten arkipäivän tarpeisiin, mutta myös josakin määrin juustoja vientimark-

kinoille esimerkiksi Venäjälle. Valion juustot pärjäsivät kilpailussa yllyttävän hyvin. Omissa sarjoissaan kolmen kärkeen ylsivät Oltermanni, Viola salaattijuustokuutio, Kotijuusto ja sinihomejuusto Aura Gold. [www.valio.fi](http://www.valio.fi)

## Vuorelan juustola

Vuorelan juustola on yhden miehen, **Petri Sinkkosen** yritys. Sodankylässä hänen käsissään valmistuvat niin tuorejuustot kuin leipäjuustot. Sinkkosen luomujuustot ovat päätyneet myyntiin myös pääkaupunkiseudulle Hakaniemen hallin juustokauppa Lentävään Lehmään ja ekoakauppa Ruohonjuureen. Sinkkosen yllätykseksi hänen tuorejuustonsa nousi kilpasarjassa kolmoseksi.

Petri Sinkkonen p. (040) 779 4894 ■

**Vuohenjuustot tulevat.** Kolatun Vuohijuustola on opettanut monet suomalaiset pitämään voimakasaromisista vuohenjuustoista.

