Valion työntekijä vastasi kysymykseen, miten homejuusto valmistetaan:

*“Homejuuston valmistuksessa käytetään puhdasviljeltyä juuri homejuuston kypsytykseen tarkoitettua hometta nimeltään Penicillium roqueforti. Homejuustoon lisättävä home ei sisällä muita kuin haluttua hometta.”*

Tehtävä 1:

Lue yllä oleva sähköpostiviesti ja vastaa kysymykseen, mitä hometta homejuustoon käytetään ja voisiko juuston teossa käyttää esimerkiksi homeisesta leivästä otettua hometta

Tehtävä 2:

Etsi seuraavilla hakusanoilla (käytä hakukoneena Googlea) ruokatieto.fi-sivustolta selitys sille, mikä aiheuttaa leivän homehtumisen? (hakusanat: elintarvike pilaantuminen).

Tehtävä 3:

Katso seuraava youtube-video:<https://youtu.be/DL6kyKGRUWU>. Vastaa videon perusteella seuraaviin kysymyksiin:

* Kuinka monta kertaa homejuuston valmistuksen aikana juusto kulkee ihmisen käsien kautta?
* Mikä on käsin tehtävän tarkastuksen tarkoitus?

-       Milloin homejuuston valmistus aloitetaan, kun maito saapuu tilalta Valion tehtaalle?

Tehtävä 4:

Tutki mikroskoopin avulla homejuustoa ja homeista leipää. Löydätkö jotain eroja? Tutki homejuustoa ja homeista leipää eri aistien avulla. Katsele, tunnustele, haistele. HUOM, HUOM!! Homejuustoa voit myös halutessasi maistaa, mutta homeista leipää ei saa maistaa!!!

**Tehtävä 3. Katso seuraava youtube-video: https://www.youtube.com/watch?v=Phq4WNLpzF4.**

**Vastaa videon perusteella seuraaviin kysymyksiin.**

1. Millaista on home, joka lisätään juustomaitoon?
2. Kuinka paljon hometta tarvitaan juuston valmistukseen? Tuntuuko määrä teistä paljolta vai vähältä? Perustelkaa vastauksenne.
3. Mikä saostaa maidon juuston valmistuksessa ja kuinka kauan saostuminen kestää?
4. Lähteekö juustosta kosteutta kypsymisen aikana?
5. Milloin juustot pussitetaan ja miksi?

**Tehtävä 4. Katso seuraava youtube-video:https://www.youtube.com/watch?v=7f3tgeZwsLY .**

**Vastaa videon perusteella seuraaviin kysymyksiin.**

1. Vaikuttaako homeen makuun juustossa kypsytysaika?
2. Mitkä asiat mainittiin videolla vaikuttavan aurajuuston makuun?



3. Jos olette syöneet aurajuustoa, oletteko tykänneet sen mausta? Perustelkaa vastauksenne.