

## JUUSTO

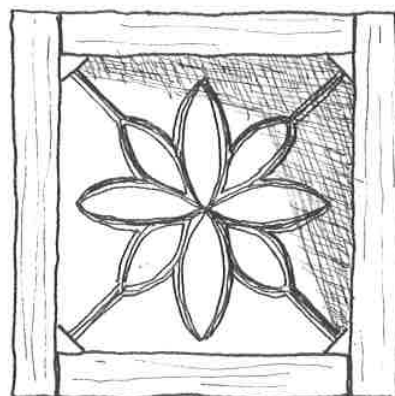
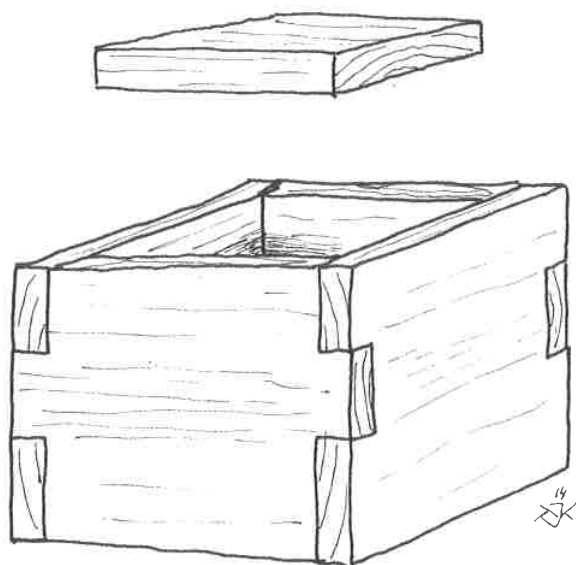
Juuston valmistaminen opittiin jo esihistoriallisen ajan lopulla Länsi-Suomessa samoilla alueilla kuin pitkänpiimän teko.<sup>311</sup> Juuston valmistuksen perusteet eivät ole muuttuneet keskialjalta. Juustoa valmistetaan siten, että jollakin prosessilla maito saadaan juustoutumaan eli erottumaan heraksi ja kokkareiksi. Kokkaroitunut massa kootaan juustoksi, joka pohjalaiseen tapaan painettiin litteäksi kakuksi juustonpaistolaudalle tai lounaissuomalaiseen tapaan laitettiin juustokehään muotoutumaan.

Juustoa tehtiin 1500-luvulla paljon vain karjatalousalueilla eli Varsinais-Suomessa ja Uudellamaalla. Sitä valmistettiin keväällä, kesällä ja syksyllä. Lehmänmaidon lisäksi juustoa tehtiin myös lampaan- ja vuohenmaidosta. Lapissa juustot tehtiin tietenkin poronmaidosta. Osa veroista maksettiin juustokymmenyksillä.

Suomen alueella valmistettiin useita erilaisia juustolaatuja. Lounaissuomalaisella kehäjuustoalueella tehtiin pehmeitä *piimä-* ja *munajuustoja*. Hämeessä ne paistettiin uunissa olkien päällä, jolloin ne säilyivät hyvin. Tyypiltään vanhimpia piimäjuustoja olivat happamasta uunipiimästä eli rakkasta puristetut juustot. Koska ne olivat happamia, ne säilyivät hyvin.<sup>312</sup> Länsi-Suomessa vanhin juusto juoksetettiin piimän avulla ja kypsytettiin avotulen ääressä paahattamalla. Toisenlainen piimäjuusto tehtiin siten, että maito kuumennettiin ja sekaan laitettiin tilkka piimää. Jäähtyessään hera ja juustoaines erottuivat. Satakunnassa juustomassan sekaan lisättiin hieman vehnä- tai ohrajauhoja.

Piimäjuustot olivat arkiruokaa, mutta munajuustoilla herkuteltiin juhlissa keväällä ja kesällä, erityisesti keskikesällä.<sup>313</sup> Munajuustot kuuluivat vallasväen ruokapöytään, ja niiden reseptejä on keskialjalta säilyneissä eurooppalaisissa keittokirjoissa. Munajuustot olivat tyyppillisiä Länsi-Suomessa ja Uudellamaalla. Piimä- ja munajuuston välimuodossa munat vatkattiin piimän joukkoon ja seos kaadettiin kiehuvan maidon joukkoon.

Juustoa valmistettiin myös *ternimaidosta* eli maidosta, jota lehmä tuottaa muutaman päivän ajan heti vasikan syntymisen jälkeen. Varsinkin Länsi-Suomessa ternimaidosta valmistettua juustovelliä voitiin syödä myös sellaisenaan kevään herkkuna, ja Itä-Suomen uunitalouksissa ternimaidosta tehtiin keväisin varmaankin uunijuustoa.



*Leipäjuustoja* valmistettiin paljon Pohjanmaalla, missä ne olivat juhlaruokaa. Niitä tarjoiltiin etenkin talkoopäivien työjuhliissa. Kuivattuja leipäjuustoja käytettiin kirkon kymmenysveron maksuun. Leipäjuustoa valmistetaan yleisesti vieläkin.

*Juhannusjuuston* eli *meesjuuston* keittäminen osattiin jo kauan sitten. Juhannusjuustoa valmistettiin siten, että isoa kattilallista juuston valmistuksessa muodostunutta heraa keitettiin tuntikausia, jolloin se kiehui kokoon ja saatiin punertavaa, kokkareista juustokeittoa. Sitä syötiin lautaselta vellinä. Se on edelleen keskikesän herkkua Pohjanmaalla. Sitä saatettiin valmistaa myös siten, että kattilallisen heraa annettiin höyrystyä puoleen määräänsä laakeapohjaisessa kattilassa. Sen jälkeen hera sai haihtua itseksensä lämpimässä paikassa yön yli. Aamulla seosta keitettiin uudelleen, kunnes se oli tahmeaa.<sup>314</sup> Kun juhannusjuusto laitettiin juustomuottiin eli juustokehään, saatiin punertavaa toffeemaista mees- eli herajuustoa. Se on edelleen suosittua Norjassa, ja sitä myydään nykyään Suomessakin.

Suomalainen perinteinen juustokehä on neliskulmainen, ja sen pohjaan on kaiverrettu kuvio – keskiajalla talousastiakin pyrittiin koristelemaan kauniisti. Kehässä on reikiä pohjassa. Kehään ei välttämättä tarvitse laittaa juustoliinaa, mutta etenkin jos kehässä on suuret reiät, kehään voi laittaa kuumalla vedellä kostutetun harson ennen juustomassan keräämistä siihen. Vanhimmat juustonvalmistuksessa käytetyt kehät koverrettiin yhdestä puusta.<sup>315</sup>

Keskiajalta saakka on Ruotsissa ja Norjassa säilynyt kaksi vanhaa juustolaatua, *gammelost* sekä toinen *vanha juusto*. Ruskea, pehmeä juusto valmistettiin hapatetusta maidosta, ja sitä varastoitiin 1–6 kuukautta. Varsinkin Ruotsissa tämä juusto oli tyyppillistä arkiruokaa. *Gammelost* tehtiin juoksutteen avulla. Ruotsissa on myös säilynyt hyvin vanha *juustokakkuperinne*. Juustokakussa (ruots. *ostkaka*) on makeutta ja manteleita.

Islantilaisten kansallisjuustoa *skyriä* on löydetty vuonna 1104 Hekla-tulivuoren purkauksessa tuhoutuneen talon raunioista. Se on löysää juustoa, jota nautitaan nykyisin lautaselta maidon ja muiden höysteiden kera. Utta skyriä tehtäessä juustomaitoon pannaan aina sekä palanen vanhaa skyriä että juoksutetta.<sup>316</sup> Skyr-ruotenimikkeellä myydään edelleen maitovalmistetta, mutta se muistuttaa maustettua rahkaa.

Eurooppalaisia, keskiajalta peräisin olevia juustoja ovat muun muassa roquefort, provolone, pont-l'évêque (angelot), maroilles, cheshire, citeaux, bleu du vercors-sassenage, gruyère, emmental, munster, livarot, brie ja gouda.<sup>317</sup>

Vuohenmaitojuustot olivat keskiajalla nykyistä yleisempiä: 1500-luvulla Varsinais-Suomi ja Satakunta olivat kuuluisia *kutunjuustoistaan*, joiden makuun ja säilyvyyteen savustus vaikutti oleellisesti.<sup>318</sup>

Juustonjuoksutteen käyttö oli lainaa roomalaiselta kulttuurilta. Ennen teollista juustonjuoksutetta juoksuttamiseen käytettiin muun muassa vasikan tai sian makoa eli mahalaukkuja, maosta liotettua vettä tai hauen suolta. Mako kuivattiin sisältöineen (nuori vasikka oli nauttinut vain maitoa), ja sitä säilytettiin heraan upotettuna, sillä samaa makoa voitiin käyttää useita kertoja. Myös lampaan, poron, jäniksen ja kalojen makoa käytettiin.<sup>319</sup> Osa nykyään myytävistä juustonjuoksutteista on entsyymiä, joka on vasikan makoa.

Juustoutumista edistivät myös jotkin kasvit, kuten keltamataraja ja hierakka. Esimerkiksi suomalaisen kasvitieteen uranuurtaja Elias Lönnrot (1802–1884) suositteli keltamataraa ja kertoi, että kun kukkia pantiin maidon juoksutteeksi juustoliemeen, juusto tuli keltaiseksi ja hyvänhajuiseksi. Keltamataran käyttö juustonjuoksutteena tunnetaan monissa maissa. Juustonjuoksutetta voitiin tehdä myös nokkosesta. Nokkosesta keitettiin vahva liemi, joka säilöttiin suolalla. Pari ruokalusikallista tätä vahvaa lientä riitti saostamaan kattilallisen

maitoa. Jos taas maitoa siivilöitiin kihokin lehtien läpi tai maitopytyn laidat tahrittiin niillä, saatiin kokkaroitunutta maitoa eli sakomaitoa, jota voitiin puristaa juustoksi muotissa. Se pysyi kauan happanematta ja muunsi sekaan lisätyn maidon samanlaiseksi.<sup>320</sup>

Lisäksi juustoutumista edistivät happamat maitotuotteet, kuten piimä, kirnupiimä ja rahka, sekä viinietikka tai mikä tahansa hapan aine, vaikkapa Euroopassa jo keskiajalla käytetty sitruuna- tai hapanrypälemehu. Tosin jotkin näistä juoksuhteista jättivät juustoon voimakasta omaa makuaan.

Juuston säilyvyyttä voitiin parantaa erilaisilla menetelmillä. Säilömistapa vaikutti juuston makuun ja antoi sille uuden vivahteen. Juustot usein kuivattiin kokonaisina tai paloina. Entisajan juustot kuivattiin auringossa tai savutuvan orsilla. Tällöin ne säilyivät kaupattaviksi kaupunkeihin, Tallinnaan tai Tukholmaan saakka. Lisäksi juustoja paistettiin uunissa tai loimutettiin nuotion loimussa. Kellarointi eli kylmässä varastointi sopi erityisesti koville juustoille. Juustoja myös savustettiin. Olaus Magnus kiitteli 1500-luvulla Pohjolan juustoja, jotka savustettiin suopursun ja suomyrtnin savussa.<sup>321</sup> Hän kirjoitti myös, että juuston valmistus oli naisten työtä – miesten työnä oli kuljettaa suuret juustotahkot paikasta toiseen.

Juustoissa käytettiin sekä maun että säilyvyyden parantamiseksi mausteita. Juustoon sopivat esimerkiksi seuraavat mausteet:

- kumina
- ruohosipuli
- vahvan makuiset yrtit, kuten lipstikka, mäkimeirami, ajuruohot, kirveli, kynteli
- pippurit
- nokkonen
- valkosipuli
- mataroiden lehdet
- siankärsämön lehdet
- suolaheinän lehdet ja siemenet.

---

## *Juuston valmistaminen*

Juusto on valmistettu samalla tavoin esihistoriallisista ajoista saakka. Valmistamiseen tarvitaan kattila, juustokehä, harsomaista kangasta juustoliinaksi, vispilä tai kauha sekä reikäkauha. Juustoliinaksi sopii esimerkiksi vauvantarvikeosastolla myytävä harsokangas. Reikäkauhoista puinen on paras, se ei juuri roiskuta maitoa hellalle. Juustokehänä eli muottina voi toimia lävikkö, koivun tai kuusen juurista punottu kori tai mikä tahansa astia, jonka pohjasta hera pääsee juoksemaan pois. Lisäksi tarvitaan juustokehän alle sopiva astia ja paino juustokehän päälle.

Juuston määrä riippuu muun muassa käytetystä maidosta: esimerkiksi litrasta lehmänmaitoa tulee noin 100 grammaa juustoa, lampaanmaidosta yli 300 grammaa. Jos käytetään ternimaitoa, juustoa tulee suhteessa enemmän. Mitä rasvaisempaa maito on, sitä isompi juusto tulee.

### **1. Maidon lämmittäminen**

Kuumenna maito kattilassa hitaasti miedolla lämmöllä. Sekoita koko ajan, ettei maito pala pohjaan. Jos teet piimä- tai muna-juustoa, kuumenna maito yhdessä piimän tai munien kanssa. Maito ei saa kuumentua liian nopeasti, muuten se ei juustoudu juoksutteista huolimatta.

### **2. Juoksutteen lisääminen**

Lisää mahdollinen juoksute. Nykyiset teolliset juustonjuoksutteet toimivat hyvin, eikä niistä tule juustoon lisämakua.

### **3. Heran erottuminen**

Anna juustomassan juustoutua jonkin aikaa joko hellalla (hämmennä samalla) tai nosta kattila sivuun. Viillä massaan risti, jotta näet heran erottumisen. Hera erottuu juustomassasta joskus melkein heti, joskus noin tunnin kuluttua, ja joskus juustoutuminen voi kestää kauemminkin. Kun kattilaan muodostunut neste ei ole enää valkoista vaan limenvihreää, hera on erottunut kunnolla. Kun juustomassaa puristaa sormin, se narskuu hieman. Tällöin massaa voi tarvittaessa sekoittaa, jotta hera erottuisi vielä paremmin.

### **4. Massan siivilöiminen muottiin**

Kostuta juustomuotti ja vuoraa se kostutetulla juustoliinala. Laita muotti sopivan kokoisen astian päälle. Siivilöi massa reikäkauhalla muottiin kerroksittain mausteiden ja suolar kanssa. Heraa alkaa valua muotin pohjasta alla olevaan astiaan. Muotin saa täyttää kukkuralleen.

Jos huomaat tässä vaiheessa, että kattilaan jäänyt hera on valkoista, siinä on vielä juustoaineita. Lämmitä massa siinä tapauksessa uudelleen, mutta älä sekoita, ja kaada joukkoon tarvittaessa lisää juoksutetta.

### **5. Juuston tiivistäminen**

Käännä juustoliina juustomassan päälle. Aseta liinan päälle paino, esimerkiksi lautanen ja kivi, jotta loppukin hera valua pois massasta. Painon tulisi olla puolitoistakertainen juustor painoon nähden – mitä suurempi paino, sitä tiiviimpi juusto. Pidä muotin alla edelleen astiaa, johon hera voi valua.

Anna juuston painua kylmässä yön yli. Kun heraa ei enää valu, poista paino ja riisu juusto kankaasta. Poista juusto muotista: juuston voi kietoa humalan tai mustaherukan lehtiin.

Jos haluat kovaa, kellaroitavaa juustoa, jota voi höylätä, sitä varten tarvitset juustoprässin. Juustoprässi on kahdesta levystä koostuva puristin, jossa juusto puristuu levyjen välissä. Päälimmäisen levyn päällä on paino. Purista kellaroitavaa juustoa painon alla useiden kuukausien ajan ja sivele sen pintaa useasti säilyvyyttä parantavilla ja kuorta kiinteyttävillä aineilla.

### 6. Juuston säilyttäminen

Juusto säilyy jääkaapissa yli viikon. Juustoa ja heraa voi mainiosti pakastaa.



Juuston valmistusta. Massaa siivilöidään kostutetulla juustoliinalla vuorattuun, kostutettuun juustomuottiin kerroksittain mausteiden ja suolan kanssa. Muotin alla on kulho valulle nesteelle. Liina taitellaan massan päälle. Harson päälle asetetaan vielä kansi ja paino.