

Tampereen viiniklubi



Juustojen maailma

13.02.2009

Tanja Halava (tanzu73@hotmail.com)

Juustosoppi (www.juustosoppi.fi)

www.tampereenviiniklubi.net

Esityksen aiheita

- Johdanto
- Juutot:
 - Yleistä juustoista
 - Valmistus
 - Säilytys
- Vinkkejä juustotarjottimen tekoon
- Esitellään tänään maisteltavat juustot



Johdanto

- Tutustutaan juustojen ihmeelliseen maailmaan
- Tanja halava 35 -v myyjä. Ollut juustosopissa yli 10 vuoden ajan juustomyyjänä.
- Juustosoppi sijaitsee pohjoismaiden suurimmassa kauppahallissa. Toiminut yli 35 vuotta samalla nimellä.
- Pirkanmaan ainoa yksityinen juustomyymälä
- Meillä on myös suomen juustoseuran suosituskilpi
- Oma maahantuontia tällä hetkellä sveitsistä
- Yksi meidän tärkeimmistä palveluistamme on auttaa asiakkaita kokoamaan ensiluokkainen juustotarjotin
- Hyvän juustokaupan tuntee siitä että tarvittaessa siellä saa aina maistaa



Yleistä juustoista

- Monelle suomalaiselle juusto on vielä leikkele, jotain siis leivän päälle
- Juusto on yksi hienostuneemmista elintarvikkeista
- Aivan ensimmäisiä tietoisesti tuotettuja elintarvikkeita
- Yli 10 000 v sitten jo ensimmäisiä juustoja valmistettiin
- Monien herkullisten ruokalajien keskeinen ainesosa on juusto
- Juustolla on paikka hyvän aterian osana
- Juustot ja viini, jotka kulkevat käsikädessä ovat sinänsä herkullinen ateria



Juustojen valmistus

- Maidostahyydyttämällä taikka kypsytämällä valmistettu elintarvike
- Ensin maito pastöroidaan tarvittaessa
- Maito jäähdytetään 6-12 asteiseksi
- Lisätään erityyppisiä maitoa kypsyttäviä bakteerikantoja
- Maito juoksetetaan heran erottamiseksi
- Hyytynyt maito leikataan juustomassaksi
- Juustomassa lisätään muottiin jolla juusto puristetaan kokoon
- Kypsytyks vaihtelee päivistä jopa 3 vuoteen
- Yhden yli 80 kilon parmesan kiekon valmistukseen menee yli 2000 litraa maitoa



Juustojen säilytys

- Jääkaappi ei ole paras varsinkin pitkään kypsytetyille juustoille
- Parempi vaihtoehto vihanneslaatikko
- Voi säilyttää myös ihan huoneenlämmössä todella pitkään kypsytettyjä juustoja
- Homejuustoon voi pitkän säilytyksen aikana kasvaa sama home ympärille
- Samoin päivämääriä ei kannata uskollisesti tuijottaa varsinkin pitkään kypsytettyjen juustojen kohdalla
- Kypsempiä viimeisen myyntipäivän lähestyessä
- Esim. sinihomejuusto maistuu tuoreena vain suolalle, kypsyessään makeammalle



Juustotarjottimen teko (1/2)

- Kannattaa luottaa ammattilaisten apuun ollessaan epävarma
- Muutama hyvä juusto parempi kuin monen eri maun "sekasotku"
- 4 juuston valikoima jo hyvä
- Perustana 1 vahva, 1 miedompi, 1 homejuusto sekä 1 vuohi/lammas- tai maustettu juusto
- Variaatioita oman maun mukaan!!
- Tyyllillä ja maulla valittu tasapainoinen tarjotin jää paremmin mieleen
- Jälkiruokatarjottimen tekoon voi laskea n. 50-70 gr juustoja/ruokailija



Juustotarjottimen teko (2/2)

- Jos tarjottimen äärellä taasen istutaan iltaa kannattaa varata 150-200 gr juustoja/ruokailija
- Juustot tarpeeksi ajoin huoneenlämpöön, vahvat pitkään kypsytetyt juustot voi ottaa jo aamulla, muut n 2 tuntia aiemmin
- Lisukkeeksi vaaleaa leipää, saaristolaisleipää, vesikeksit, piparit
- Hedelmiä: taatelit, viikunat, pähkinät, verkkomeloni, päärynä, rypäleet
- Hyvä yhdistelmä sinihomejuusto ja piparit, vanha gouda ja makea hyytelö



13.2.2009 nautitut juustot

- V.S.O.P gouda on yli 2 vuotta vanha hollantilainen gouda. Maistuu hieman makeahkolta. Pinnalla proteiinikiteitä pitkän kypsytyksen johdosta. Laktoositon ja keskirasvainen.
- Pecorino sardo on italialainen pitkään kypsytetty ja vahvempi lampaanmaitojuusto. Laktoositon ja keskirasvainen.
- Bleu auvergne on raskalainen auvergnen alueen lehmän raakamaitojuusto. Kirpahko ja suussasulavan pehmeä. Laktoositon ja keskirasvainen.
- Der sharffe maxx on sveitsiläinen kermaisen pehmeä lehmänraakamaidosta valmistettu tilsit juusto. Juustosopin omaa maahantuontia. Laktoositon ja keskirasvainen.

