

Matkakertomus

Suomen juustonvalmistajien yhdistys ry:n (SJY) opintomatka Englantiin 15.–18.9.2013.

Tausta:

Suomen juustonvalmistajien yhdistyksen tarkoituksena on juustonvalmistuksen ja ammattitaidon edistäminen. Yhdistykseen kuuluu noin 250 henkilöjäsentä ja lisäksi kannattajajäseniä meijeriteollisuuden eri yrityksistä.

Vuoden 2013 opintomatkalle osallistui yhteensä 16 henkilöä, seuraavista yrityksistä: *Valio Oy, ÅCA, Jokilaakson Juusto, Maitomaa, KiiltoClean, Articmilk ja MTT*. Matkan tarkoitus oli tutustua Englantilaisten juustoloiden toimintaa sekä teollisuus- että tilamittakaavassa. Samalla rakennettiin yhteistyöverkostoja sekä kansainvälisesti että kansallisesti. Yhdistysten matkojen tarkoitus on myös kehittää teollisuuden ja pienten valmistajien välistä yhteistoimintaa. Tutustumiskohteissa painottui Cheddar -juuston valmistus, joka on Englannissa maailmankuulua.

Cheddar -juusto on perinteisesti, pastöroimattomasta lehmänmaidosta tehty kova maalaisjuusto. Se painaa 26 kg, on luonnonkuorinen lieriö, käärittynä kankaaseen. Suurin valmistettu cheddar on painanut 25 790 kg (Oregon 1989) ja USA:ssa cheddar juustot ovat muutenkin todella suuria. Juustoa käytetään pöytäjuustona, on suosittu ruuanlaitossa perinneruokalajeissa. Valmistusalue on perinteisesti Somerset, Lounais-Englanti. Jo 16. vuosisadalla tunnettiin cheddarina kova lehmänmaitojuusto, jota valmistettiin Mendip Hillissä, lähellä Cheddarin rotkoa, mutta juusto on epäilemättä peräisin varhaisemmilta vuosisadoilta, mahdollisesti roomalaisajalta. Vuosisatojen ajan tämän Englannin länsiosien juuston reseptin veivät siirtolaiset mukanaan Kanadaan, USA:aan, Australiaan, Uuteen Seelantiin ja Etelä-Afrikkaan. Juuston ensimaku on kuin suklaan, aromi raikas, pähkinämäinen ja hivenen suolainen. Maku vaihtelee, mutta aina on mukana maidon täyteläinen makeus, klassisen hapan sivumaku ja kauan viipyvää makujen kaleidoskooppi. Cheddaria kypsytetään yleensä 9-24 kk. Se sisältää rasvaa 50% (34,4% kuiva-aineesta).

Perinteisen Cheddar juuston valmistusprosessipääpiirteittäin: Maito lämmitetään juoksettumislämpötilaan 30-31°C, lisätään hapatteet ja juoksutin. Juoksettumisaika n. 30 min. Tämän jälkeen saostuma leikataan. Sen jälkeen jatkuu juuston keitto heran poistoinen ja lämmittäminen 36,5 – 42 asteen välille. Kun juustorakeisto on muodostunut riittävän kiinteäksi, poistetaan loppuhera. Tämän jälkeen alkaa varsinainen cheddarointi; juustomassa leikataan pienempiin paloihin, paloja käännellään, leikataan edelleen ja pinotaan toisten päälle, 2,5-3 tunnin kuluttua heran poistamisesta on pH:n oltava massassa 5,3-5,4, sitten palat jauhetaan juustomyllyllä paloiksi, samalla joukkoon sekoitetaan suolaa. Sitten palaset kerätään sylinterin muotoisiin muotteihin ja puristetaan voimakkaasti.

Cheddaria voidaan myös maustaa yrteillä, oluella tai viineillä. Tyypillinen ”hampurilaisjuusto” on ”cheddarista” valmistettua sulatejuustoa. Suomessa perinteistä cheddaria valmistavat ainakin Kartanon Meijeri Jokioisilla ja ArcticMilk Kiuruvedellä. Kolatun Juustola Oy Somerolla valmistaa

cheddaria sekä vuohen- että lehmänmaidosta. Myös Hämeen ammatti-instituutin meijerialan yksikkö opettaa cheddarin valmistusta.

(kuvassa The Original Cheddar myymälän cheddar juustoja nettisivuilta)



Matkan kulku:

Sunnuntai 15.9.2013

Kokoontuminen oli Helsingin lentoasemalla, josta British Airwaysin lento Lontooseen kello 07.55-09.05.

Linja-autokuljetus kohteisiin Somersetissa, jonne matka kesti n. 3 h. Vierailu aluksi The Original Cheddar – juustomyymälässä. [www. originalcheddar.co.uk](http://www.originalcheddar.co.uk).

Myymälä oli Englannin vanhin juustomyymälä ja pienessä tilaan oli ahdettu myös siiderin myyntiä. Ryhmä tutustui myymälässä eri-ikäisiin ja erilailla maustettuihin juustoihin.

Kuvassa myymälän kyltti – ruuhkaa myymälässä – Cheddarin kylän raittia



Toinen kohde oli Cheddar Gorge Cheese Company –pienjuustola, jossa näimme DVD-esityksen juustolan toiminnasta, saimme juustomaistiaiset ja tapasimme paikan toimitusjohtajan John Spencerin. www.cheddargorgecheeseco.co.uk.

Cheddar Gorge Cheese Company mainosti tekevänsä ainoaan Cheddarissa valmistettavaa Cheddaria. Juustolassa pääsikin perehtymään valmistusprosessiin tarkasti. Meijerin yhteyteen eli tehty valmistusprosessin esittely ja valmistusta pääsi seuraavaan ”online” lasin takaa. Juustola valmistaa vuodessa 60 000 kg/juustoa ja valmistusta on vuoden jokaisena päivänä.

Ryhmä viihtyi pitkään prosessia seuraamassa. Juustolan yhteydessä oli myös myymälä, jossa myytiin juustoja ja niihin liittyvää rekvisiittaa.

Cheddarin tekoa



Puristimet



Tuotevalikoimaa



Päivän kohteiden jälkeen matka jatkui Devonin maakunnan pääkaupunkiin Exeteriin, jossa majoittuminen ja yhteinen illallinen.

Maanantai 16.9

Linja-autokuljetus Cornwallin maakuntaan jossa vierailu **Davidstow Creamery** –juustolassa.
www.dairycrest.co.uk/our-brands/cheese/davidstow.aspx

Yritys on teollisuusmittakaavan nykyaikainen jalostuslaitos, vuosittainen tuotanto on n 47 000 t /v. Suurin osa juustosta menee kulutukseen Englannissa, mutta yrityksellä on myös vientiä. Cheddaria valmistetaan kahden tuotemerkin Cathedral City ja Davidstow – merkkien alla.



Kuvissa näkyy yrityksen tuotteita. Kuvat nettisivuilta.



Ryhmän isäntänä toimi General Manager Martyn Antony. Hän kertoi tuotannosta ja erityisesti heidän yritys vastuullisuudestaan (sekä henkilöstön että yhteiskunnan osalta). Vastuullisuuskysymykset ovat selvästi Englannissa suuressa arvossa. Juustolassa oli 117 työntekijää ja töitä tehtiin 24 h vuoden jokaisena päivänä. Työvuoron kesto oli 12 h. Pääsimme seuraamaan myös prosessia, joka oli hyvin nykyaikainen ja tehokas.

Näkymää pihalta



Yritysvastuu on hyvin esitetty näissä kuvissa



Päivän toinen kohde oli Liskeardissa sijaitsevassa **The Cornish Cheese Co** pienjuustola.
www.cornishcheese.co.uk

Juustolaa jouduttiin puutteellisten ohjeiden takia etsimään pitkään. The Cornish Cheese valmisti palkittua sinihomejuustoa. Juustola oli perinteinen pienjuustola, jossa prosessi hoidettiin pitkälti käsityönä.

Kuvassa näkyy Cornishin sinihomejuusto ja paikan omistaja Philip Stansfield, joka toimi ryhmän isäntänä. Kuvat ovat yrityksen nettisivuilta.



Vaikka yritys olikin vaikea löytää, niin käynti kannatti ehdottomasti. Pienjuustola muodosti hienosti parin edellisen kohteen kanssa. Toinen iso huippuunsa viritetty tuotantolaitos, toinen pieni muutaman henkilön työllistävä pienyritys. Molemmat valmistivat mainioita juustoja.

Vihdoin perillä – piha erosi edellisestä juustolasta melkoisesti, tuotantotilat olivat kunnossa vaikka ahtaat



Juustolavierailujen jälkeen on vuorossa vierailu St. Austell Brewery olutpanimossa, jolla on pitkät perinteet, sillä siellä on valmistettu olutta jo 1800-luvun puolivälistä alkaen.

www.staustellbrewery.co.uk/

Isäntä esittäytyi Nickyksi ja voi ryhmän hienosti rakennetulle reitille oluen valmistuksen saloihin. Panimo valmistaa seitsemää eri olut laatua ja on tunnettu erityisesti Tribute –Ale oluesta. Juuston valmistajille tekikin hyvää tutustua myös muuhun elintarviketeollisuuteen. Merkillie pantavaa kohteessa oli huolellisesti rakennettu tarina ja esittelytilat. Itse oluen pano tapahtui vanhassa perinteisessä panimossa, jonka yhteyteen oli rakennettu ravintola ja esittelytilat. Näistä konsepteista on Suomessa vielä paljon opittavaa ja tuotteistettavaa. Myös täällä turvallisuusasiat otettiin heti kierroksen alkaessa esille. Lopuksi kierroksen lopuksi ryhmä pääsi maistamaan panimon tuotteita.

St Austellin isäntä Nicky kertoi oluen teosta, näkymää esittelytilasta ja ravintolasta



Illalla oli vielä yhteinen illallinen Esterissä



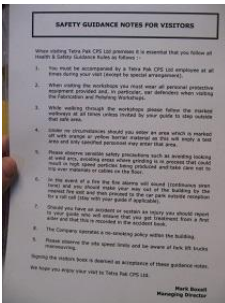
Tiistai 17.9.2013

Hotelliaamiaisen jälkeen huoneiden luovutus ja kuljetus Sherborneen, jossa vierailtiin meijeriteollisuuden kone- ja laitevalmistaja Tetra Pakin tuotantolaitoksilla.

www.tetrapakcps.com/index.php.

Tetra Pak Oy:ssä isäntänä toimi Chris Garland. Chris piti meille esityksen monikansallisen yrityksen toiminnasta ja pääsimme tutustumaan tehdashalliin. Meijeritankkien valmistuksen ohella tutustumiskäynnillä kiinnittyi täälläkin huomio tuotannonohjauksen ja työturvallisuuden merkitykseen. Ne olivat viimeisen päälle hoidetut TetraPakissa.

Turvallisuusohjeet vierailijoille – Näkymää teollisuushallista – kamera kuvaa liitoksen pitävyyttä



Vierailun jälkeen matka jatkui lähemmä. Heathrown lentokenttää Matkalla tehtiin pikainen pysähdys Stonehengessä. Pysähdyksen jälkeen ajoimme Windsorin kaupunkiin, jossa yhteinen illallinen ja majoitus.

Sateinen Stonehenge



Tuomo Tupasela



”Stones”



Keskiviikko 18.9.2013

Aamiaisen jälkeen huoneiden luovutus ja kuljetus Heathrow lentokentälle, josta oli British Airwaysin lento Helsinkiin kello 12.10-17.05.

Windsorinlinna



Täällä vietettiin iltaa



Kotimatka alkaa



Matkan tulokset ja jatkotoimet

Matka antoi hyvän vaikutelman Englannin juustonvalmistusosaamisesta. Myös siellä toimii isoja kansallisia meijereitä ja paljon pieniä paikallisia. Englannissa pienjuustolat saavat pääosin maitonsa omilta tiloilta. Suomessa on käytäntönä myös maidon osto hankintaosuuskunnilta.

Hygieniataso oli kohteissa korkealla, eikä Keski-Euroopasta tuttua ”jousto” tarvinnut matkalla ihmetellä.

Englantilaisessa toimintatavassa turvallisuusasiat on nostettu esille. Myös vieraille käytiin turvallisuusasiat hyvin läpi. Tässä meillä on vielä parantamista.

Matka myös lähensi meijeriteollisuutta ja pienimuotoista valmistusta toisiinsa. Pienessä maassa, kuten Suomi, ei voi koskaan liikaa korostaa verkottuneen toimintatavan etuja.

Seuraavaa matkaa toteutuu näillä näkymin vuonna 2015.