

Juustokehä

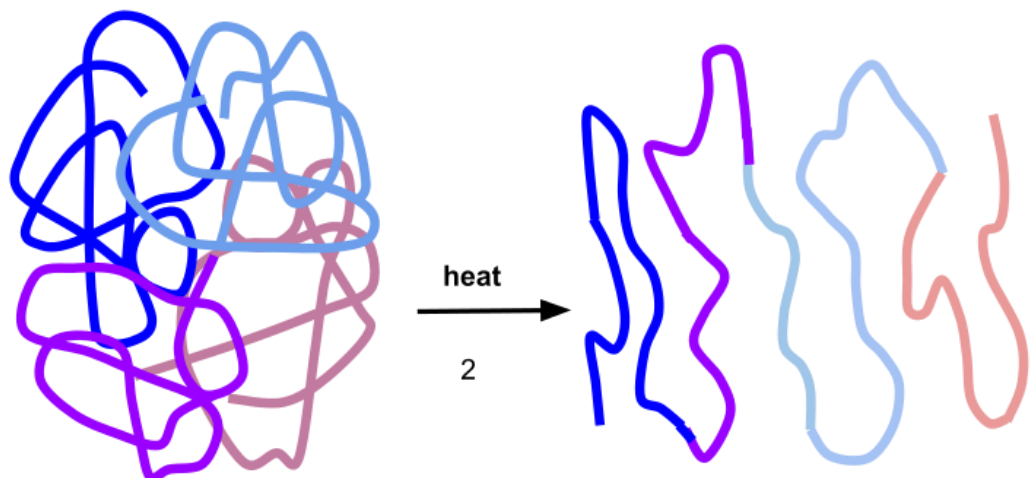


Juustokehän historiaa

- Juustokehä oli puusta valmistettu kehikko. Sen kaiverrettu pohja antoi juustolle koristeellisen pinnan. Juuston hera valui pois pohjassa sijaitsevista rei'istä.
- Juuston valmistaminen oli hyvä tapa säilöä maitoa. Kehäjuustoa syötiin joko sellaisenaan tai pidemmän säilymisen takaamiseksi kuivattuna.

Juuston valmistus

- Juustoa valmistettaessa maito kiehautettiin juustokattilassa ja piimäjuustoa tehdessä lisättiin piimää ja munajuustoa tehdessä kananmunaa. Maito ja kananmuna toimivat siis sakeuttajina. Seoksen annettiin olla lämpimässä paikassa niin kauan, kunnes juusto erottui. Kokkaroitunut massa koottiin ja paineltiin juustokehään muotoutumaan. Valmistuksesta jäänyttä heraa voitiin käyttää esim. leivänleivonnassa.
- Juuston valmistusprosessin tarkoitus oli valkuaisaineen eli proteiinin kiinteytys ja heran erottaminen.
- Proteiinin kiinteytys tapahtui lisäämällä maitoon juoksutinta, joka saosti maidon. Juoksuttimena on käytetty, esim. happamia nesteitä, nokkosta ja jopa eläimen juoksutusmaha.
- Juoksuttimen vaikutuksesta maidon proteiinien kolmiulotteinen rakenne tuhoutuu (kuva).
- Seoksen saostuttua massa rikotaan leikkaamalla se kuutioksi kattilassa, jolloin hera irtoaa.



- Lähteet:

Satu Hovi & Katri Niemi: Keskiajan maut. Art House, Helsinki, 2015.

Anne Nilsson: Tehdään itse juustoja. Tammi, Helsinki, 1979.

<http://www.virtuaali.info/>

<https://www.maitojaterveys.fi/>

<https://www.ruokatieto.fi/>

<http://kysymammalta.blogspot.com/2009/09/juusto.html>

Kuvat: Sarkan aineisto, By Scurran15 - Own work, CC BY-SA 4.0,

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=40666952>