

Juustopenkki

Juusto ja hera

Juoksutin

Juuston valmistus alkaa maidon lämmittämällä ja sitten siihen lisätään juoksutin. Juoksuttimena käytettiin makolientä, jota tehtiin liuottamalla sian mahaa kaljassa tai miedossa suolavedessä. Alkukantaisempi tapa oli leikata pala sian tai vasikan mahasta kattilaan. Luonnonjuoksuttimet alkoivat menettää merkitystään, kun tanskalainen apteekkari kehitti vuonna 1873 ensimmäisen synteettisen liuottimen.

Hera

Juustomassan annettiin juustoutua joko hellalla sekoittaen tai nostamalla se sivuun. Kun massa oli muuttunut valkoisesta limenvihreäksi, oli hera erottunut. Massan kanssa kerroksittain laitettiin mausteet sekä suola juustokehään. Kun astia oli täytetty, annettiin heran valua muotin pohjasta alla olevaan astiaan eli juustopenkkiin.

Juuston tiivistäminen

Juustoliina käännettiin juustomassan päälle ja liinan päälle asetettiin paino. Painon avulla loppukin hera saatiin erottumaan massasta. Painon tuli olla n. 1,5 kertaa juuston oman painon verran. Mitä suurempi paino oli, sitä tiiviimmäksi juusto tuli. Juuston annettiin olla kylmässä yön yli ja sitten se riisuttiin kankaasta. Juusto voitiin kietoa humalan taikka mustaherukan lehtiin.



Kuva 1



Kuva 2

Juustopenkki

Juustoa valmistettaessa juustokehät aseteltiin juustopenkin päälle ja juoksutettu juustomassa paineltiin juustokehiin, jolloin juustomassassa ollut hera valui juustokehien alapuolella olevaan juustopenkkiin. Juustopenkin keskellä oli reikä, josta hera valui penkin alle sijoitettuun astiaan.

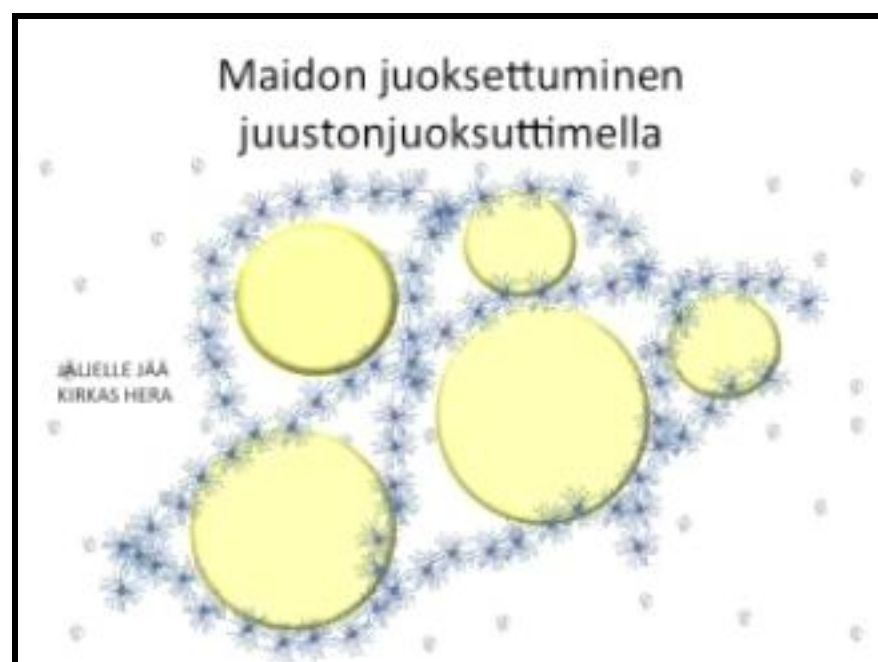
Tätä heraa ei suinkaan heitetty pois vaan sekin käytettiin ruoanvalmistuksessa ja/tai juomana. Heraa laimennettiin vedellä tai mehulla ja juotiin ruoan kanssa. Herasta valmistettiin keittoa tai velliiä tai sitä lisättiin hapattettavaan ruokaan. Heraan myös säilöttiin ruoka-aineita.

Kaseiini

Juustoutumisessa tärkein aine on maidon proteiini (K-kaseiini). Tällä proteiinilla on vesiliukoinen ja rasvaliukoinen pää. Juoksutin neutraloi kappakaseiinin varauksen. Silloin rasvaliukoiset kaseiinipisarot yhdistyvät ja saostuvat ulos maidosta jolloin maito juoksettuu.

Lähteet:

1. Satu Hovi & Katri Niemi: Keskiajan maut. Art House, Helsinki, 2015
2. Anne Nilsson: Tehdään itse juustoja. Tammi, Helsinki, 1979.
3. Toivo Vuorela: Suomalainen kansankulttuuri. WSOY, Porvoo, 1975.
4. <https://molekyyli gastronomia.fi/entsyymitarina-jatkuu-juustoa-inkivaarilla/>
5. http://sipuli1.rssing.com/chan-7876866/all_p25.html (kuva 1)
6. Sarka aineistot (kuva 2)
7. <https://molekyyli gastronomia.fi/entsyymitarina-jatkuu-juustoa-inkivaarilla/> (kuva 3)



Kuva 3