



**SALONIEMEN**  
**JUUSTOLAN**

*Elämän  
kertomus*

## SALONIEMEN JUUSTOLAN ELÄMÄN KERTOMUS

Ensimmäisen vuoheni hankin 19 vuotiaana siitä syystä, etten halunnut ostaa kaupasta maitoa. Kutun nimi oli Maire ja sen jälkeen en ole elänyt kututonta päivää. Kummallista huomata, että minulla oli kuttu ennen perhettä ja että minulla on edelleen perhe, vaikka minulla on kuttuja. Mies, joka uskalsi ”löytää” naisen vuohen takaa ja tahtoa virallisesti vuonna 1996.

Voi, jos olisikin tiennyt silloin mihin ryhtyy...

Kaikki toiminta alkoi muutamasta harrastekutusta, joiden maitoa aloin pienissä määrin valmistaa kotikeittiössä tuorejuustoksi, eli ns juoksetejuustoiksi. Esikoistyttyremme syntyi 1997 ja joi ensimmäiset kolme vuotta pelkkää kutunmaitoa äidinmaidon jälkeen.

Mieheni sanoi, ettei tuollaisen maidon kanssa aleta pelleilemään ja minähän siitä sisuuntuneena päätin yhä sisukkaammin sitä valmistaa ja markkinoida. Vuohen tuorejuusto sai ensimmäisen nimen ja se oli Emännän OMATAHTO. Halusin jotain omaa, jotain oikeasti minun juttuani ja tiesin, ettei pienellä määrällä pärjää. Niin sitten sain ostettua tilamme ostovuonna 1998 kahdelta lopettavalta tilalta heidän koko vuohikatraansa ja oli siinä isännälle yllätystä, kun viiden kutun sijaan navetassa määkikin yhtäkkiä 70 käsin lypsettävää. Minä tahdoin kovasti uskoa pärjääväni ja ajatuksena oli alusta alkaen niin tuottava tila, ettei tarvitsisi käydä muualla töissä, saatikka viedä lapsia hoitoon.

Juuston teko vaati kuitenkin laitoksen, jotta saisin myytyä tuotteita virallisesti kauppoihin. Oli rakennettava juustola, mutta sitä ennen oli isäntä edelleen hiukan vastahakoinen touhuani kohtaan. Piti hänelle tehdä oma juusto Isännän LISÄSISU, vuohenmaidosta valmistettu leipäjuusto. Tämä tuote tosin on jo poistunut, mutta sisu jäänyt.

Näihin kahteen juustoon sain aluksi uppoamaan maidot. Sain tehdä koemarkkinoita kotikeittiössä, joka selvitti meille onko hommassa järkeä ja tulisiko katetta, jotta oikea juustola kannattaisi tehdä. Toinen tytär syntyi 1999 ja sain taas yhden äitiysloman aikaa suunnitella ”uraputkeani”

Sain juustot myytyä ja isäntäkin alkoi lämpiämään ajatukselle. Pienen pieni juustola näki päivänvalon 2000.

Maitoa alkoi virrata yhä enemmän ja mietin, mitä ihmettä siitä kaikesta teen?

Rakastin rahkaa ja mietin osaisinkohan valmistaa sitä. Sain neuvoja Kokkosen Markkulta ja näin syntyi INTOHIMO vuohen rahka, jota söin ensimmäiset kuukaudet valehtelematta puoli kiloa päivässä.

Aloin miettimään maidon varastointia kypsytetyssä muodossa. Tiesin siirtyväni juustojen teossa uudelle tasolle ja etsin tietoa fetajuuston tekoon. ENSILEMPI

vuohen veta syntyi ja oli ensirakkauteni suureen tuntemattomaan kypsytettyjen juustojen maailmaan. Kolmas lapsikin syntyi 2001, liekö ensilemmellä osuutta asiaan, mutta poika kuitenkin taloomme saatiin.

Samaan aikaan, kun juustolassa tuotteet valmistuivat, jalostui vuohikatras yhä paremmin tuottavammaksi ja jälleen sain mieltä lisää maidon jatkojalostettavuutta. Oli kysyttävä mielipiteitä ravintoloista. He halusivat jälkiruokajuuston. Pitkään kypsytettyä vuohenjuustoa. Aloin kypsytellä päässäni gouda juustoa ja sen tekoon sain apua Matti Tapailalta, sekä Louna Foodin kautta Sanna Koivikolta.

Alku aina hankalaa. Goudaa koitin tehdä ja sutta tahtoi tulla ihan liian usein. Epäuskokin olisi voinut tulla juustolle nimeksi, mutta tahdonvoima oli se voima, joka vei minua eteenpäin. TAHDONVOIMA vuohen gouda kuitenkin löysi onnistumisen käsieni kautta ja on siitä lähtien ollut juustolamme ehdoton myynnin ykkönen. Tahdonvoimaa kuitenkin edelleen tarvitaan, eikä pelkästään vuohikatraan persoonien hoidossa, vaan myös vuohenmaidon koostumuksen ymmärtämisessä.

2005 päätin ostaa synttärilahjaksi itselleni kaksi itäsuomenkarjan lehmää. Silloin kyyttö lehmät olivat suurta muotia ja kaikki halusivat nostaa ja markkinoida vain kyyttöä. Itse halusin lehmiä, jotka vaan olisivat luonnonlaitumiemme hyötykäyttäjinä, enkä koskaan alkaisi niitä lypsää. Niin ajattelin, mutta toisin kävi.

Olin koko ikäni tehnyt töitä lypsylehmien kanssa ja unelmani maitomääristä olivat pilviä hipovia. Vettä kiukaalle löivät vielä dokumentit kyytön maidon parhaasta juustoutumiskyvystä, sekä jopa terveyttä edistävästä rasvahappokoostumuksista. Olin aivan myyty. Minäpä pelastaisin mahdollisimman monta kyyttöä ja alkaisin tekemään kyyttöjuustoa. Pettymys oli käsinkosketeltavaa, kun lehmät lypsivät samaa maitomäärää, kuin parhaat kuttumme. Sanoin, että mikäli näistä saan sen verran maitoa, että joskus myyntiin saakka saan juustoa, on se työvoitto. TYÖVOITTO lehmän gouda Suomen alkuperäisistä omista lehmistä oli ja on edelleen minulle suuri ylpeyden aihe.

2006 luulin sairastuneeni vakavasti. Pelko kaiken loppumisestakin kävi mielessä, kunnes syyksi saatiin melko perus ”vaiva”- raskaus. Sain kokea mitä on olla raskaana, tehdä navettatyöt ja juustola, kaikki samaan aikaan. 2007 vuoden alussa syntyi neljäs lapsemme. Oli aika isännän jäädä äitiyslomalle ”oikeista ” töistä, sillä juustot eivät jättäneet minua ja näin oltiin ensimmäistä kertaa perheyritys sanan varsinaisessa merkityksessä.

2008 minut kutsuttiin Helsinkiin tilaisuuteen, jossa meille myönnettiin vuoden 2008 Suomen paras kulttuuriteko ja juurikin se tuli kyyttöjuustojen valmistuksesta. Olin kauhuissani, sillä juustoja ei montakaan ollut varastossa ja moinen kunnianosoitus oli kuitenkin kourassa. Lehmiä poiki ja maitoa alkoi kuitenkin niistäkin virrata jonkinmoisia määriä. Olin tehnyt niin kauan jo vuohenjuustoja ja kuunnellut tavallisten ihmisten toiveita erimauista, että päätin toteuttaa

lehmänmaidosta myös maustetut versiot salaattijuuston eli vetan muodossa. Suurena haaveenani oli ja on vaalia myös Suomen työhevospennettä ja sen käytön edistämistä myös tällä vuosisadalla, astutin suomenhevostammani työhevos oriilla EV. Johtotähti. Näin sai ensimmäinen lehmänmaidosta valmistettu yrttiveta nimensä JOHTOTÄHTI ja se siivitti nimensä veroisesti tietä muille maustetuille, unohtamatta varsaa, joka syntyi jatkaen oikeasti tänäkin päivänä uljasta työhevospennettä. Valkosipuliveta sai aluksi nimen ”salarakas”, mutta poistui ensimmäisen näytön jälkeen nopeasti, sillä moinen tuote oli jo patentoitu ja oli vaihdettava nimi toiseen mahdollisimman pian. Mikä olisikaan sopinut tapauksen jälkeen paremmin kuin SALAKAATO? Koska juustomme tehtiin kyytönmaidosta, olisi ollut kunnia käyttää Äkkijyrkkää mustapippurivetan nimenä, mutta kysytyäni taiteilijalta nimen käyttöä, hän ei siihen suostunut. Saimme tulokseksi ÄKKILÄHTÖ mustapippurivetan.

2009 terveystarkkailu ilmoitti juustolatilamme liian pieneksi. Aluksi uuden investointi tuntui vastenmieliseltä ja jopa mahdottomalta toteuttaa. Samaan aikaan ihmiset halusivat juustoihin yhä enemmän potkua ja makua. Päätin kiusallanikin toteuttaa juuston, jonka jälkeen ei saisi sanaa suustaan. TAKAPOTKU lehmän chiligouda nimensä mukaisesti kolahtaa. Niin onnellisesti kolahti myös juustolainvestointi oikeaan hetkeen, että olen kiitellyt asianomaisia siitä, että potkivat tekemään asioita, joita itse en olisi silloin tehnyt ja näin tuli varmistettua tulisen juuston ystävillekin takapotkun saatavuus.

Kunnianosoitus kulttuuritekopalokinnon myötä ja tuotteiden menekki oli kuitenkin ponnahduslauta minulle tehdä asioita vielä paremmin ja halusimme siirtyä luomuun 2010.

Halu saada luomumerkki tuotteisiin mahdollisimman pian aiheutti rehupulan, sillä eihän pellot olleetkaan valmiita luomutuotantoon ilman apilan tuottamaa tyyppiä ja saimme kokea armotta, miten olisi pitänyt valmistella luomuun siirtymistä harkiten ja tutkien. Koska puute monesti aiheuttaa innovatiivisuutta, niin sen se teki meilläkin. Syntyi PULA-AIKA vuohen herajuusto ja KORVIKE lehmän herajuusto. Tuotteita kysyttiin ja maito ei riittänyt, niin aloimme keittää herasta juustoa ja taas saatiin uusia juustoja markkinoille.

Halusin kertoa asiakkaille LEPPÄKERTTU merkin kautta tuotteidemme 100% kotimaisuusasteen myös eläintemme rehujen osalta. Haimme ja saimme merkin käyttöömme 2014. Merkkiä näkee hyvin vähän käytössä ja sen tunnettavuutta olisi edelleen syytä lisätä. Luotan kuitenkin laatutietoisien, asioita tutkivan kuluttajan arvostavan työtämme tälläkin saralla. Leppäkerttumerkkiä voisi tituleerata sanoin ”vielä parempaa luomua, kuin pelkkä luomu”.

Luomuliitto oli asian kuitenkin noteerannut ja valitsi meidät vuoden 2014 luomuyritykseksi.

Vielä puuttui arkisesta pöydästäme jogurtit ja ärsytti ostaa lisäainepommeja sokereineen kaupasta.

MIELIHALU vuohen jogurtti aiheutti minussa saman, kuin aikoinaan intohimo vuohen rahka. Sitä vaan teki mieli ja nimikin syntyi kuin vahinkossa. APUVIRTA lehmänjogurtti tehtiin isännälle, jonka aamut tahtovat olla kankeita ja vaativat pientä käynnistystä. Voisikohan sanoa, että kyllä on hyvä pari käyttää apuvirtaa ja mielihalua.

Tärkeämmäksi kaikkea olen kokenut kuitenkin sen, että elämme niin kuin sydän sanoo. Saamme syödä ruokaa, jonka alkuperän tiedämme ja taatusti tunnemme. Tämä on elämäntapa ja ELÄMÄNTYÖ, kuten lampaan pitäminen SikkaTalun omistajille, jotka toimittavat minulle lampaanmaitoa goudaa varten pieniä määriä.

Päätin aikoinaan, että vuohenjuustot, joita olen tässä maininnut, ovat nyt sitten tässä. Lisää ei tule, tai jos tulee, on se suuri SYRJÄHYPPY minulta. Kuten arvaatte uusi juusto oli taas syntynyt. Äärettömän hankala, vaikea käsitellä varsinkin vuohenmaidosta valmistettuna. Kuin vuohen loikka aina väärälle puolelle aita, aina kokeilemassa mahdollisuutta karata, sellainen on vuohen tavoin tämä juustokin. Tästä juustosta kuitenkin tuli ravintoloiden suosikki ja kuluttajien lempituote monin eritavoin maustettuna. Mahtava uutinen vuoden 2016 loppun, kun tämä tuote vielä voitti kultaa artesaaniruuan SM kilpailuista.

Samaa tuotetta halusin ihan vain vähän koittaa lehmänmaidosta. Nyt jo isäntäkin heräsi sanomaan, että tuotteita on jo riittävästi ja aikaa kuluu ihan liikaa pelkän työn parissa. Pitäisi saada aikaa muullekin – olisi otettava irtiotto työstä. IRTIOTTO lehmän gervaisjuusto mustapippurilla ja valkosipulilla ei päästänyt otteestaan, vaan kerjäsi päästä valikoimiimme.

Hulluus vie eteenpäin, viisaus pitää paikallaan, mitä tekee IRTIOTTO? se jää nähtäväksi.

Joka tapauksessa tarina jatkuu. Niin kauan kuin sydän käskee jatkamaan, me jatkamme, kun työstä tulee yhdentekevää, sitä ei kannata enää tehdä. YHTEISELO lehmän ja vuohenmaidosta valmistettu gouda on tehty esimerkiksi kaikelle kansalle siitä, että meillä on täällä Laitilassa tila, jossa koko ketju tehdään samassa paikassa. Eläimet laiduntavat yhdessä, teemme töitä yhdessä ja elämme kaiken ajan yhteisessä luonnon ja eläinten ehdoilla. Katsokaa tätä YHTEISELO juustoa, siinä väriero kertoo eri eläinten erilaisesta maidosta värin muodossa. Ruohosipuliraita juuston keskellä kuvaa kesää ja vehreyttä, jota saamme kokea varsin vähän. Yhteistyöllä kuitenkin elomme jatkuu. Nauttikaa antimistamme, nauttikaa tuotteista, joita tehdään sydämellä ja tuotteista, joilla on oikea tarina.



# **SALONIEMEN**

## **JUUSTOLA**

Saloniemen tila  
Salorannantie 166  
23800 Laitila  
[www.saloniemenjuustola.fi](http://www.saloniemenjuustola.fi)