

JUUSTOPORTTI

**RAKKAUDESTA
LAJIIN**

TO GO -PAKKAUKSET

**MAUKKAITA PYSÄHDYKSIÄ
LIIKENNEASEMILLA**

**EI PUHETTA
VAAN TEKOJA**



Sisäily

- 2 SISÄLLYSLUETTELO
- 3 PÄÄKIRJOITUS
- 4-5 EI PUHETTA VAAN TEKOKA
- 6-7 RAKKAUDESTA LAJIIN
- 8 SAAKO OLLA KAHVIA?
- 9 OMAN NÄKÖISTÄ TEKEMISTÄ ALUSTA ASTI
- 10 FRIENDLY VIKING'S VIE JUUSTOPORTTIA MAAILMALLE
- 11 KÄTEVÄSTI MUKAAN
- 12-13 RESEPTIT
- 14-15 LIIKENNEASEMAT
- 16 VOITA LEIVÄN PÄÄLLE
- 17 POPSI, POPSI PORKKANAA
- 18 KESÄTÖISSÄ
- 19 SOMEKANAVAT



6



8



10



14



17



PÄÄKIRJOITUS

Vastuullisuuden merkitys kasvaa poikkeuksellisina aikoina. Kotimaisen ruokaketjun turvallisuutta ja huoltovarmuutta on alettu arvostaa eri tavalla, kun on herätty huomaamaan, että nämä asiat eivät ole itsestään selviä.

MEILLÄ JUUSTOPORTILLA vastuullisuus on yksi toimintamme kivijaloista. Vastuullisuus ja ekologisuus on aina ollut toimintamme keskiössä ja kehitämme jatkuvasti toimintaamme. Esimerkiksi Jalasjärven meijerillä ja liikenneasemalla on suuri aurinkovoimala, josta saamme energiaa omaan käyttöön.

Vastuullisuutta voi osoittaa monilla eri tavoilla. Maksamme kaikki verot Suomeen sekä tavallista korkeampaa hintaa maidontuottajillemme. Olemme Hyvä työnantaja -palkittu yritys ja alueemme suurin nuorten työllistäjä. Tänäkin kesänä moni nuori pääsee tutustumaan työelämäänsä Juustoportin kesäläisenä. Perheyriyksessä he ovat tärkeitä tulevaisuuden tekijöitä ja siksi tämän lehden kannessakin.

MEILLE VASTUULLISUUS ON SITÄ, että välitämme ihmisistä ja eläimistä – ja teemme parhaamme ympäristön hyväksi. Tuotteiden mausta ja korkeasta laadusta tinkimättä.

Timo Keski-Kasari

**VASTUULLISUUTTA
VOI OSOITTAA
MONILLA ERI
TAVOILLA.**

JULKAISIJA

Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 10
Meijeritie 3
61600 Jalasjärvi
p. (06) 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
juustoportti.fi

PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiaho
Marjo Keski-Kasari
Niklas Keski-Kasari
Jaana Kuusinen

RESEPTIT JA KUVAT

Juustoportti

VALOKUVAT

Juustoportti

TOIMITUS JA TAITTO

Terhi Rintala
I-print Oy, Anne Vuolle

EI PUHETTA VAAN TEKOJA

Vastuullisuus ja ekologisuus ovat aina olleet Juustoportin toiminnan keskiössä, ja toimintaa halutaan kehittää jatkuvasti.

- Emme ole käyttäneet kivihiiiltä tai raskasta polttoöljyä. Lämpöenergiasta 90 prosenttia on bioenergiaa. Kaikki käyttämämme sähkö on peräisin uusiutuvista energialähteistä, **Niklas Keski-Kasari** kertoo.

Pakkausratkaisuihin on huomioitu ympäristönäkökulma. Keinoja ovat olleet esimerkiksi ruokahävikkiä vähentävät jogurttipakkaukset, maitojen kartongissa on säästetty 10 prosenttia puuta ja pakkauk-

sisssa käytetty Carbon neutral -kartonki.

- Seuraava askel oli hyvittää Vapaan lehmän tuotteiden hiilijalanjälki tuoterhyhmä kerrallaan. Nykyään koko Vapaan lehmän tuoteperhe on hiilineutraali.

KUN LUONNONVARAKESKUS (Luke) oli laskenut Juustoportin vapaan lehmän maidoille hiilijalanjäljen eli ilmastovaikutuksen, pystyttiin arvioimaan, millaisesta korvausmäärästä on kyse. Laskeminen aloitettiin alkupisteestä eli kasvinviljelystä ja jatkettiin valmiiseen tuotteeseen saakka.

- Tavoitteena oli saada maito, joka ei kiihdyt ilmastomuutosta. Kokonaisuu-

den erottamattomia tekijöitä olivat eläinten hyvinvointi, parempi korvaus tuottajille ja ilmastolle paras vaihtoehto.

Useista parannuksista johtuen Juustoportin toiminnan hiilijalanjälki on keskimääräistä pienempi. Logistiikka on tehostettu, keräily- ja jakelureitit on optimoitu hyvän suunnittelun ja yhteistyön avulla. Jätteen syntyminen on minimoitu erilaisin toimin, jolloin jätettä syntyy vähemmän. Sekin toimitetaan biokaasun tai muun energian tuotantoon.

VAIKKA KOKO TUOTANTOKETJU on mietitty ja laskettu tarkasti, jää vielä osa hyvitetäväksi.

HIILINEUTRAALIT VAPAA LEHMÄN MAITOTUOTTEET

Juustoportin vapaan lehmän maitojen hiilijalanjäljen hyvittäminen tehdään osallistumalla projekteihin, jotka sitovat tai vähentävät ilmakehän kasvihuonekaasupäästöjä. Juustoportin hiilijalanjäljen on laskenut Luonnonvarakeskus (Luke), ja se noudattaa soveltuvien osien eurooppalaista Product Environmental Footprint (PEF) -ohjeistusta.

Juustoportin kumppanina hiilijalanjäljen hallinnassa toimii Nordic Offset, johon voi tutustua tarkemmin osoitteessa www.nordicoffset.fi.



Juustoportin vapaan lehmän maitojen hiilijalanjäljen hyvittäminen tehdään osallistumalla Gold Standard -sertifioituihin projekteihin, jotka sitovat tai vähentävät ilmakehän kasvihuonekaasupäästöjä.

Päästökompensaatio tapahtuu investoimalla energiatehokkaampiin keittimiin ja metsänistutukseen Afrikassa.

- Autamme siellä, missä apua tarvitaan.

Keittimet vähentävät metsien hakkuuta. Uusi metsä sitoo hiilidioksidia ja lisää luonnon monimuotoisuutta. Gold Standard -sertifioituissa hankkeissa paikallisten ihmisten elinolosuhteet paranevat ja yhteinen ilmakehämme voi paremmin.

VAPAAAN LEHMÄN MAITO ON:

- 100 %** hiilineutraalia maitoa
- 100 %** edistyneen tason Welfare Quality® -maitoa ensimmäisenä Euroopassa, valvotusti
- 100 %** vapaasti pihatossa elävien ja ulkoilevien lehmien maitoa
- 100 %** hyvinvointisopimustiloilta kerättyä maitoa
- 100 %** nautojen terveydenhuollon seuranta-järjestelmään kuuluvilta tiloilta
- 100 %** eläinten parempaan kohteluun koulutetuilta ja sitoutuneilta tiloilta
- 100 %** GMO-vapaata
- 100 %** maidosta on tuotettu ympäristöystävällisemmin
- 100 %** perheyrityksen jalostamaa
- 100 %** Juustoportin tuottajista saa keskimääräistä korkeampaa tuottajahintaa
- 100 %** läheltä kerättyä



Juustoportin Vapaan lehmän tuotteet ovat saaneet uuden ulkoasun.

Rakkaudesta lajiin



Juha Kantoniemi on viljellyt kotitilaansa Ähtärissä, Etelä-Pohjanmaalla jo 40 vuoden ajan. Hänestä tuli isäntä 17-vuotiaana. Kirsi-vaimo on kulkenut rinnalla jo yli 30 vuotta.

- Meillä on iso perhe, kuusi lasta. Kaikki ovat olleet mukana tilan toiminnassa. Vaikka tila on osakeyhtiö ja meillä on myös palkattua väkeä, olemme samaan aikaan vahvasti perhetila.

Muutaman vuoden sisällä edessä on sukupolvenvaihdos. Ohjaksiin tarttuvat silloin oma poika Joonas ja Juhan siskonpoika Ville Korhonen.

- Serkukset jatkavat yhdessä tilanpitoa. Olen iloinen ja otettu siitä, että seuraava sukupolvi on kiinnostunut jatkamaan. Maidontuotanto on haastava laji. Ei ole itsestään selvää, että nuoret ovat halukkaita. Jos jatkajaa ei ole, tilan kehittämisen hiljentyä vähitellen.

JATKUVA KEHITTÄMINEN ON TÄRKEÄÄ, ja sitä Kantoniemet ovat tehneet maitotilallaan pitkäjänteisesti.

- Olemme suhtautuneet innolla omaan työhömmе ja halunneet kehittää tuotantoa aina eteenpäin. Tiedämme, mitä kuluttajat arvostavat ja haluamme vastata niihin odotuksiin.

Esimerkkinä kuluttajille tärkeistä asioista Juha Kantoniemi mainitsee laidunnuksen.



**OLEMME SUHTAUTUNEET
INNOLLA OMAAN TYÖHÖMME
JA HALUNNEET KEHITTÄÄ
TUOTANTOA AINA ETEENPÄIN.**

- Kuluttajat arvostavat sitä.

Menestyvä maidontuotanto on kustannusten hallintaa rinnakkain eläinten hyvinvoinnin kanssa. Kantoniemi muistuttaa, että ihmisille on annettu tehtäväksi varjella ja viljellä.

- Ymmärrän sen niin, että meillä on velvollisuus pitää huolta eläinten hyvinvoinnista. Vain hyvinvoiva eläin voi tuottaa hyvin.

SUOMALAINEN TAPA tuottaa ruokaa on yksi maailman vastuullisimmista. Juha Kantoniemi painottaa, että se tarkoittaa luonnosta huolehtimista.

- Esimerkiksi nurmiviljely on tärkeä keino hallita hiilijalanjälkeä.

Tilakoko on Suomessa maltillinen, ja perheviljelmäpohjaisilla tiloilla pidetään eläimistä hyvää huolta. Kotimaiset tuotteet ovat kuluttajille turvallisia, sillä eläin-

ten lääkintä antibiooteilla on hyvin kontrolloitua.

Kantoniemen tila siirtyi Juustoportin maidontuottajiksi heinäkuussa 2019. Juha Kantoniemi on ollut ratkaisuun tyytyväinen.

- Olimme itsekkin toimineet samoilla arvoilla ja ajatuksilla jo vuosia, niinpä yhteisen sävelen löytäminen oli helppoa. Juustoporttilaisuudesta löysimme henkisen kotimme.



Saako olla kahvia?

Kun Vuohiluoman pappilassa saa kupillisen kahvia eteensä, saa kahvinautinnon seuraksi ripauksen menneen ajan tunnelmaa. Pappila on jo kolmas samalla paikalla ja valmistunut vuonna 1893. Kun Juustoportti hankki pappilan omistukseensa vuonna 2017, oli selvää, että talo kunnostetaan vanhaa kunnioittaen, mutta siitä ei kuitenkaan tehdä museota.

Talon henki säilyi. Yli satavuotiaalla rakennuksella olisikin upeita tarinoita kerrottavanaan, jos seinät osaisivat puhua. Vuohiluoman pappila on ollut Jalasjärven kirkkoherrojen virka-asunto. Pappila ei kuitenkaan ollut pelkästään kirkkoherran ja hänen perheensä koti, vaan myös pitäjän tapahtumien keskeinen näyttämö. Pappilan salissa kastettiin ja vihittiin, pidettiin kokouksia ja kestittiin vieraita.

PAPPILOIDEN RUOKAKULTTUURI oli vahva, sillä pöytään saattoi aina istahtaa yllätysvieraita. Osa heistä on jättänyt jälkensä talon historiaan. Yläkuistin seinässä on vieraskirja, johon on nimensä kaivertanut säveltäjämestari Jean Sibelius. Hän vieraili perheineen pappilassa heinäkuussa 1915.

Vuohiluoman pappilan tarinat on koottu, jotta vierailija olisi mahdollisuus maistaa historiaa pappilassa vieraillessaan. Tarinoiden kautta pääsee eläytymään Vuohiluoman pappilan vaiheisiin.

Kun sulkee silmänsä, voi kuulla miten jatkosotaan lähtevät miehet marssivat pappilan ohitse juhannusyönä 1941. Tai voi hämmästellä, miten pappilassa uuras-tettiin perjantaisin. Silloin leivottiin leipiä ja makeita leivonnaisia. Kuparit kiillotettiin ja illan päätteeksi vielä saunotettiin rovasti ja ruustinna.



Kiinnostuitko?

Vuohiluoman pappilaa vuokrataan perhejuhliin ja ryhmien käyttöön.

Lisätietoja löydät osoitteesta **www.juustoportti.fi/vuohiluoma**. Kerromme myös mielellämme lisää.

Ota yhteyttä:

puh. (06) 456 6900

jalasjarvi@juustoportti.fi

Kurssitie, 61600 Jalasjärvi



Oman näköistä tekemistä alusta asti

JUUSTOPORTILLA ON OLLUT OMA BRÄNDINSÄ YLI 30 VUOTTA

Yli 30 vuotta sitten, tavoitteet olivat konkreettisia. Asiat haluttiin tehdä mahdollisimman hyvin.

- Keskeiset arvot ovat olleet olemassa yrityksen alkuvaiheesta lähtien. Meidän vahvuksiamme ovat koko ajan olleet perheyrittäjäisyys, sitoutuminen työhön, rohkeus ja intohimo tekemisessä, Juustoportin yrittäjäpariskunta **Timo ja Marjo Keski-Kasari** arvioivat.

Yhdessä työntekijöiden kanssa on rakennettu sitä, mikä Juustoportti on tänä päivänä. Kahden agrologiopiskelijan päätöstyö olisi voinut jäädä vain suunnitelmak-

si paperilla, mutta molemmilla riitti uskoa siihen, että tämä idea kantaa.

- Koneet, laitteet ja rakennukset ovat pohjimmiltaan samanlaisia eri puolilla maailmaa. Yrityksen oma kulttuuri, Juustoportin tapa tehdä asioita, muodostuu lopulta aina ihmisistä. Talon yrityskulttuuri on meidän arvokkain omaisuutemme.

KOLME VUOSIKYMMENTÄKIN on pitkä aika, mutta Juustoportin juuret ovat kauempana, sillä yrityksen tarina alkoi jo vuonna 1966 Jalasjärvellä. Pienestä maatilajuustolasta on kasvettu kohti 250 työntekijän perheyri-

tystä. Kesäaikana työntekijöiden määrä kasvaa lähemmäs kolmeasataa.

- Arvokkainta on se, mikä tekee meistä erilaisen toimijan. Siksi juustoporttilaisuus on tietyllä tavalla kaiken ytimessä, Marjo Keski-Kasari tiivistää.

- Toimintamme kulminoituu tänä päivänä vastuullisuuteen ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Haluamme olla näyttämässä suuntaa kohti parempaa huomista. Paikallaan pysyminen ei ole meille vaihtoehto, linjaa Timo Keski-Kasari.

JUUSTOPORTTI
Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.

FRIENDLY VIKING'S VIE JUUSTOPORTTIA MAAILMALLE

Lokakuussa 2019 julkistettiin Juustoportin vientibrändi, Friendly Viking's, mahdollistamaan kauratuotteiston myyntiä vientimarkkinoilla. Vientipäällikkö **Sampo Hauta-aho**, mitä nämä ystävälliset viikingit oikein puuhaavat?

- Suomenkielisten tuotteiden tai brändien nimet voivat olla kansainvälisesti hankalasti ymmärrettäviä, joten alettiin kehittää helpommin lähestyttävää konseptia. Vastaanotto on ollut hyvä!

Juustoportti-sanan lausuminen ei ole maailmalla aina helppoa. Siksi haluttiin brändi, joka kertoo pohjoisesta identiteetistä laajemmin, ja aihe on tuttu läpi Euroopan. Friendly Viking's -brändin kulmakiviä ovat pohjoisen luonnon puhtaus, maailman onnellisimmat ihmiset sekä parhaista raaka-aineista tehdyt tuotteet.

HAUTA-AHO KEHOTTAA tutustumaan sivustoon www.friendlyvikings.com tai ottamaan sivun seurantaan Facebookissa tai Instagramissa.

- Käykää tykkäämässä somessa! Tuotteistoon kuuluvat tällä hetkellä kaurajuomat. Lähitulevaisuudessa sinne lisätään muitakin kauratuoteryhmiä.

Juustoportin tulevaisuuteen vientipäällikkö suhtautuu luottavaisesti.

- Maailmalla vahvistuu jatkuvasti pyrkimys kohti turvallisempaa, terveellisempää ja vastuullisempaa ruokaa. Tähän kaikkien Juustoportti on sitoutunut jo Suomessa, missä asiat ovat kuitenkin keskimäärin hyvin. Uskon, että samat kilpailuvaltit toimivat myös maailmalla.



**FRIENDLY VIKING'S
-BRÄNDIN KULMAKIVIÄ
OVAT POHJOISEN LUONNON
PUHTAUS, MAAILMAN
ONNELLISIMMAT IHMISET
SEKÄ PARHAISTA RAAKA-
AINEISTA TEHDYT TUOTTEET.**



KÄTEVÄSTI MUKAAN

Juustoportin valikoima on täydentynyt matkakokoisilla pakkauksilla. Helppokäyttöisissä pakkauksissa voi mukaan napata tuttuja makuja mukaan matkakoossa. Kauralatte, kaurakaakao ja kahviin sopiva kaurajuoma kulkevat kevyesti mukana vaikka patikkaretkelle tai päiväkahville laiturin nokkaan.

Hyvin -tuoteperheestä matkassa kulkevat kätevästi kaakaojuoma, mustikkakeitto ja vadelma-mansikkakeitto. Käteen sopivat pakkaukset tarjoavat energiaa aktiivisille liikkujille. Lapsiperheille valikoimasta löytyy terveellisiä välipalavaihtoehtoja, joiden avulla matkanteko jatkuu mukavasti. Hyvin tuotteet ovat aidosti sokeroimattomia ja makeutusaineettomia.



*Joko olet löytänyt
oman suosikkisi?*

KREIKKALAINEN JOGURTTI-RAPARPERIPIIRAKKA

POHJA

- 1 dl sulatettua Juustoportin kirnuvoita
- 1 prk Juustoportin HYVIN kreikkalaista päärynä-raparperi jogurttia
- 1 kananmuna
- 1 dl fariinisokeria
- 2 dl vehnäjauhoa
- 1 dl kaurahiutaleita
- 1 tl leivinjauhetta
- ¼ tl suolaa

PÄÄLLE

- 3-4 dl raparperikuutioita
- ½ dl sokeria
- 1 prk Juustoportin HYVIN kreikkalaista päärynä-raparperi jogurttia
- 2 kananmunaa

1. Sekoita kulhossa kaikki pohjan ainesosat sekaisin (ei tarvitse vaivata) ja kaada voideltuun vuokaan.
2. Pese ja pilko raparperi ohuiksi kuutioiksi. Sekoita kulhossa jogurtti, munat ja sokeri.
3. Lado raparperin palat piiraan pohjalle ja kaada päälle jogurttiseos.
4. Paista 180-asteisessa uunissa n. 25-30 minuuttia.



BLUE VELVET SAMETTINEN MUSTIKKAKAKKU

POHJA

100 g Juustoportin kirnuvoita
3 dl sokeria
3 kananmunaa
2 dl Juustoportin
HYVIN sokeroimatonta
mustikkakeittoa
3 ½ dl vehnäjauhoja
1 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
1 rkl valkoviinietikkaa

TÄYTE JA KUORRUTE

75 g Juustoportin kirnuvoita
2 dl Juustoportin kuohukermaa
400 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl tomusokeria

KOSTUTUKSEEN

1 dl Juustoportin
HYVIN sokeroimatonta
mustikkakeittoa + ½ vettä

PÄÄLLE

mustikoita

1. Laita uuni lämpenemään 175-asteeseen. Voitele vuoka (20 cm halkaisija). Ota mustikkakeitto huoneenlämpöön.
2. Sulata voi ja sekoita kulhossa keskenään kuivat raaka-aineet (vehnäjauhot, vaniljasokeri, leivinjauhe ja ruokasooda).
3. Vaahdota munat ja sokeri kuohkeaksi tehosekoittimessa tai sähkövatkaimella. Lisää vuorotellen siivilän läpi jauho-seos, sulatettu voi sekä mustikkakeitto, johon lisätty valkoviinietikkaa.
4. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun kakkuvuokaan ja paista 175-asteisessä uunissa n. 40-45 minuuttia uunin alatasolla.

5. Valmista sillä aikaa täyte: ota voi pehmenemään hyvissä ajoin ja vatkaa sitä voimakkaasti kunnes voista tulee kuohkeaa vaahtoa. Lisää vaahdoksi vatkattu kuohukerma, tuorejuusto ja tomusokeri. Sekoita tasaiseksi.
6. Anna kakkupohjan jäähtyä kunnolla ainakin kahden tunnin ajan huoneenlämmössä. Sekoita kupissa mustikkakeitto ja vesi. Leikkaa kakku kolmeen osaan.
7. Kokoa kakku, kostuta kerrokset laimennetulla mustikkakeitolla ja laita täytettä n. 1 cm verran. Kuorruta lopulla täytekkuorrutteella kakku ja koristele esim. mustikoin.



MUSTIKKA-MASCARPONE KÄÄRETORTTU

POHJA

4 kananmunia
2 dl sokeria
1 ½ vehnäjauhoja
½ dl perunajauhoja
½ tl leivinjauhetta

TÄYTE

½ prk Mascarpone-tuorejuustoa
(ä 250 g)
1 dl Juustoportin kuohukermaa
1 ½ dl Juustoportin
HYVIN sokeroimatonta
mustikkakeittoa
4 liivatelehteä
¾ dl sokeria
1 dl mustikoita

PÄÄLLE

tomusokeria,
kuivattua mustikkajauhetta,
mintunlehtiä ja mustikkaa

1. Valmista ensin täyte: esivalmistele liivateet pakkauksen ohjeen mukaan ja jäähdytä. Vatkaa kuohukerma vaahdoksi, lisää mascarpone, mustikkakeitto ja liivateet. Vatkaa kuohkeaksi, lisää mustikat ja laita kylmään jäähdyttämään tortun valmistamisen ajaksi.
2. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Lisää siivilän läpi kulhossa keskenään sekoitetut vehnä- ja perunajauhot sekä leivinjauhe.
3. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista 225-asteisessä uunin keskitasolla n. 8 minuuttia. Kumoa torttulevy sokeroitun leivinpaperin päälle. Ripottele sokerin sekaan myös kuivattua mustikkajauhetta, niin saat kauniin pinnan.
4. Levitä mustikka-mascarpone-vahto täytteeksi ja kääri tiukasti rullalle. Anna tekeytyä kylmässä vähintään parin tunnin ajan ennen leikkaamista annospaloiksi.
5. Ripottele päälle tomusokeria ja kuivattua mustikkajauhetta. Koristele.



Huom!

Jos haluat kuorruttaa kääretortun täytemoussella, niin valmista sitä kaksinkertainen määrä!

TERVETULOA MEILLE!

Juustoportin liikenneasemat olivat auki koko kevään 2020 ajan, joten kesä ei ole tuonut suuria muutoksia.

- On päästy sujuvasti liikenteeseen, kiittelee **Marika Suokko**.

Kevään aikana omavalvonnat tehtiin uusiksi määräysten mukaan. Turvallisuus korostuu.

- Seuraamme uusia ohjeistuksia koko ajan ja toimimme niiden mukaan. On tärkeää, että asiointi on turvallista kaikille.

Kesäsuositukset ovat jo tulleet ruokalistalle.

- Kahvilan ja myymälän osalta olemme jo valmiita kesäkauppaan ja -helteisiin!

Take away -annokset ovat jääneet kahviloiden ja ravintoloiden valikoimiin. Jokaiselta liikenneasemalta pystyy tilaamaan annoksen ennakoon.



PUHTAALLA AUTOLLA TIEN PÄÄLLE

Juustoportti **Kuopion** CarWash on alueen nopein pesukatu. Ruuhkia ja jonoja ei pääse juurikaan syntymään, sillä pesukadulla pesussa voi samanaikaisesti olla jopa 4-5 autoa kerrallaan.

Pesun voi maksaa helposti ja nopeasti lähimaksulla, mobiilimaksulla tai vaikkapa netissä. Maksu onnistuu myös sisätiloissa kassalla, samalla kun tankkaa itsensä ja muun matkaseurueen Juustoportti Kuopiossa.

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI
KEISARINTIE 145, 61710 PENTINMÄKI
P. 06 456 6900
JALASJARVI@JUUSTOPORTTI.FI

JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI
KUMITIE 2, 33470 YLÖJÄRVI
P. 044 7938 070
YLOJARVI@JUUSTOPORTTI.FI

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI
HAAPAJÄRVENTIE 1, 86710 KÄRSÄMÄKI
P. 044 580 5880
KARSAMAKI@JUUSTOPORTTI.FI



LEMPPARI LÖYTYY AINA JÄÄKAAPISTA

HANNA HEIKKINEN työskentelee Juha Heinosen kanssa vuoropäällikkönä Juustoportti Kuopiossa.

- Meillä on avara ja valoisa paikka, jossa lähituotteet ovat hyvin esillä omien juustojen lisäksi.

Juustoportin tuotteista Hanna rakastaa perinteistä leipäjuustoa.

- Koko perhe pitää Hyvin-tuotteista. Oma lempparini on vähän yllättäen mustikka-kaura, kun en ole itse aikaisemmin innostunut kauratuotteista. Nyt sitä löytyy aina jääkaapista!

MATKAVINKKEJÄ

Kun pysähdyt meillä, voit samalla reissulla käydä vaikkapa täällä...

JUUSTOPORTTI KUOPIO

- Puijon torni
- TeaHouse of Wehmais, Juva
- Aholansaari, Nilsia

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

- Pirunpesä, Ylivalli
- Ähtäri Zoo
- Aalto-keskus Seinäjoki

JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

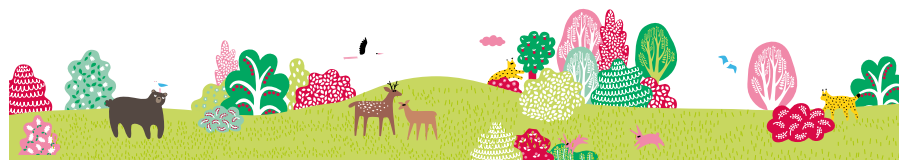
- Ainola, Järvenpää
- Porvoo
- Lahden suurmäen näkötorni

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI

- Tietomaa, Oulu
- Lepikon torppa, Pielavesi
- Hailuoto

JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI

- Laukon kartano
- Särkänniemi
- Helvetinjärven kansallispuisto



JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI SAA LISÄTILAA LAAJENNUKSEN MYÖTÄ

Toukokuussa Juustoportti Ylöjärvellä aloitettiin laajennustyöt, joiden myötä kaivattua lisätilaa saadaan ravintolan asiakaspaikkoihin, myymälä- ja aulatiloihin. Lisäneliöillä kasvatetaan nimenomaan asiakastiloja. Kun kiinteistö kasvaa, saadaan saman katon alle myös uusia vuokralaisia.

- Suosittu lounaspaikka on ajoittain ollut täynnä. Lisäpaikat tuovat väljyyttä

ruuhkahuippuihin ja palvelevat kolmesti liikkuvien lisäksi paikallisia työpaikkalounastajia. Saamme myös kaivatua kabinettitilaa, jonka avulla voimme vastata ryhmien ja kokoustajien tarpeisiin, **Seppo Kuusisaari** lupaa.

Laajennustyöt ovat jo hyvässä vauhdissa. Juustoportti Ylöjärvi palvelee asiakkaita normaalisti niiden rinnalla. Tavoitteena on, että laajennus on valmiina lokakuussa.

PENTIK-TUOTTEET OMAA VALIKOIMAAN

Juustoportti toimii jatkossa **Kärsä-mäellä ja Ylöjärvellä** Pentik-tuotteiden jälleenmyyjänä. Asiakkaille muutokset ovat pieniä, ainoastaan Outlet-tuotteet jäävät pois valikoimista.

- Pentikin tuotteet ovat vakiinnutneet paikkansa Kärsämäen ja Ylöjärven myymälöissämme, joten niiden pitäminen valikoimissa on luonnollista, **Sofia Kukila** sanoo.

Yhteistyö Pentikin kanssa on tärkeää ja meillä on pitkä yhteinen historia.

- Juustoportin liikenneasemilla pysähtyessään monet ovat matkalla jonnekin, joten tuliaiset tarttuvat matkaan mukavasti.



VOITA LEIVÄN PÄÄLLE

Juustoportin kirnuvoi tehdään perinteikkäästi hapattamalla ja kirnuamalla voiksi oikealla voikirnulla. Kullankeltainen väri ei synny väriaineista, eikä maku keinotekoisesti. Puhtaista, lähellä tuotetuista raaka-aineista valmistetussa voissa maistuvat perinteet ja raikas voin maku.

Kirnuvoita saa myös laktoosittomana ja luomuna. Juustoportti on ainoa, joka kirnuu Suomessa luomuvoita.

- Hapatettua luomukermaa vaivataan kirnussa aikansa. Sen jälkeen lisätään suolaa ja hapatetta. Taika on siinä, että vaivataan tarpeeksi kauan. Se pitää onnistua, sanoo Luomuvoita Juustoportilla valmistava **Jorma Mäkynen**.

Luomuvoita kirnutaan Juustoportilla pari kertaa viikossa.

- Se vaihtelee vähän sen mukaan, paljonko tehdään luomumaitoa.



Tiesitkö?

Kirnuvoi ei räisky pannulla, minkä vuoksi moni kokki onkin kehunut sitä parhaaksi paistamiseen.

Kesällä sipaisu voita riittää hyvin uusien perunoiden kaveriksi.



Popsi.

Porkkana on perunan jälkeen Suomen suosituin juures. Sitä syödään jopa yhdeksän kiloa henkeä kohden vuodessa. Juustoportin tytäryhtiössä KasvisGalleriassa porkkana taipuu moneksi – esimerkiksi joululaatikoiin, kasvispihveihin ja rösteihin. Porkkana toimii sekä pääraaka-aineena että osana muita raaka-aineita.

KasvisGallerian **Tarja Peltola** sanoo, että viljelijöiltä tulee porkkanoita kuorittuina eri kokoisina.

- Porkkanan voi myös käyttää kuorineen, esimerkiksi paahdettaessa.

KASVISGALLERIALLE tulee porkkanaa kolmelta eri pakkaamolta. Matka pellolta tuotantoon ei ole pitkä, sillä KasvisGalleria suosii mahdollisuuksien mukaan lähituottajia.

POPSI PORKKANAA

- Meidän kasvisraaka-aineistamme porkkana on tärkein. Vuosittain käytetään puoli miljoonaa kiloa.

Porkkanan yhtenä etuna on se, että sitä voi saada melkein koko vuoden kotimaisena, riippuen vuodesta.

- Maku ja väri vaihtelevat eri vuoden aikoina. Kesäporkkana on vaaleampaa ja maku hennempi kuin talviporkkanalla.

**VOOSITTAIN KÄYTETÄÄN
PUOLI MILJOONAA KILOA
PORKKANAA.**

MAHDOLLISUUKSIA LISÄÄ myös se, että porkkanasta on olemassa hyvin paljon eri lajikkeita.

- Porkkana on alun perin ollut keltainen, ja siitä on myöhemmin jalostettu oranssi porkkana. Tällä hetkellä on olemassa myös valkoisia, punaisia ja mustia porkkanalajikkeita. Yleisimmät ja viljelyn kannalta helpoimmat ovat keltainen ja oranssi.

PORKKANAA ON tuttuakin tutumpi juures, mutta se ei heikennä sen käyttöarvoa.

- Terveellisyys lisää käyttöä ja säilyttää porkkanan suosiota.

Porkkana muuntuu KasvisGalleriassa moneksi, mutta omat suosikkinsa on silti Tarja Peltolallakin.

- Porkkanalaatikko ja paahdetut juurekset.



KESÄTÖISSÄ



JUUSTOPORTTI TYÖLLISTÄÄ kesäisin merkittävän määrän nuoria. Osa heistä jatkaa töitä myös opiskelujen ohella. Neljättä kesää talossa työskentelevä **Liisa Pihlaja** (keskellä) on ehtinyt pakata kermaviiliä ja leipäjuustoa sekä maitoa ja valmistaa jogurttia ja piimää.

- Tällä hetkellä on tosi hyvä fiilis siitä, että olen päässyt omalle osastolleni, laboratorioon.

Elintarviketieteitä Helsingin yliopistossa opiskeleva Liisa nauttii opinnoistaan nimenomaan laboratoriokursseista.

- Niillä pääsee tekemään jotain käsillä, yhdistämään teoriaa ja käytäntöä. Erilaisten näytteiden tutkiminen on kiinnostavaa. Tätä työtä voisin kuvitella tekväni ihan vakituisesti!

Kesätyön kautta oppii elintarvikealasta ja saa näkökulmia teoriaopintoihin.

- Pyrin tekemään töissä aina parhaani. Tiedän, että selviän haastavistakin päivistä ja kaikkeen oppii, vaikka alussa olisi vaikeaa. Olen myös oppinut pyytämään apua ja kysymään neuvoja.

ELIAS HAIKOLA siirtyy syksyllä lukioon. Ennen sitä on edessä toinen kesä Juustoportilla kestojuustojen parissa.

- Olen ollut apuna juustojen valmistuksessa, hoitanut juustoja eteenpäin kypsyttykseen sekä työstänyt niitä kypsyttyksen jälkeen myyntikuntoon. Olen opetellut lisäksi varastohallintaohjelman käyttöä. Minua on opetettu vähitellen käyttämään juustorobottia sekä muita hoitokoneita. Paikkojen puhtaanapito kuuluu myös työtehtäviini.

Parasta kesätyössä on se, että se on fyysistä ja monipuolista.



- Oma kädenjälkeni näkyy työssäni ja saan arvokasta työkokemusta tulevaisuutta varten. Tottakai myös kesätyöansiot ovat nuorille tärkeitä.

RESTONOMI PAULIINA PYSTYNEN valmistuu syksyllä elintarviketieteiden insinööriksi. Aiempi työkokemus ravintola-alalta on vaihtunut maidonkäsittelyyn.

- Jokainen päivä on erilainen, ja välillä tulee eteen yllättäviä tilanteita. Antoisaa on se, että pääsee osaksi suomalaista elintarvikeketjua ja teke-

mään sitä, mistä on opiskeluaikoina haaveillut.

Oman alan töissä viimeistään varmistuu se, onko itselleen mieluisalla alalla.

- Suomalainen työ ja kotimainen ruoka ovat minulle tärkeitä asioita. Pyrin suosimaan suomalaista aina, kun se on mahdollista. Meillä Suomessa omavaraisuusaste on korkealla, eivätkä kaupan hyllyt huuda tyhjyyttä, jos tuonti syystä tai toisesta estyy. Se on iso turva näinä aikoina.

Joko seuraat meitä somessa?



JUUSTOPORTTI Hyvin

*Aidosti sokeroimaton ja
makeutusaineeton tuoteperhe.*



WWW.JUUSTOPORTTI.FI

Seuraa meitä somessa!

