

# Asikkalassa aletaan tehdä maidosta luksusta

## Perttulan tila

Kattilassa porisee juustomassa. Emäntä valmistaa grillijuustoa. Isäntä istuu tietokoneen ääressä ja opiskelee, meneillään on Valion koulutus hiilijalanjäljen pienentämisestä. Tällainen on nykyaikainen työpäivä Perttulan tilalla. Todennäköisesti toisenlaista oli 1950-luvulla, kun tilalle rakennettiin navetta.

Perttulan tilalla Asikkalassa asuu nelihenkinen perhe, äiti Emma Murto, isä Juho Murto ja päiväkotikäiset lapset Touko ja Taimi. Talon yläkerrassa asustavat vanha emäntä ja isäntä, Liisa ja Ilkka Murto, Juhon vanhemmat. He muuttivat toiseen kerrokseen, kun tilalla tehtiin neljä vuotta sitten sukupolvenvaihdos. Tilalla asuu myös 40 lehmää, muutama hieho, kolme koiraa, navettakissa, kanoja ja kaksi kania.

Maito on tilan päätuote ja se myydään Valiolle, noin 350 000 litraa vuodessa. Emman ja Juhon lehmien maito ei ole mitä tahansa maitoa. Se palkittiin kaksi vuotta sitten kansallisella Walter Ehrströmin säätiön kultaisella mitalilla, joka voidaan myöntää maidontuottajalle, joka on pitkään yhtäjaksoisesti tuottanut Suomen parhaan laatuluokan maitoa. Perttulan tilalla parhaan luokan maitoa on lypsetty nyt jo 27 vuotta.



Perttulan tilan lehmiä laiduntamassa. Kuva: Emma Murto.

## Luksuksessa maidon tulevaisuus

Siitä lähtien kun Juho ja Emma ottivat tilan hoitaakseen, he ovat kypsyttelleet ajatusta tuotannon kehittämisestä. Suunnitelmissa ovat olleet omat tuotteet omien lehmien maidosta. Maitotilojen koko nimittäin kasvaa heidän mukaansa jatkuvasti ja koko ajan pitäisi tuottaa enemmän maitoa, jotta työstä saisi elantonsa.

”Me emme halunneet lähteä tekemään uutta ja isompaa navettaa. Emme usko, että se on tulevaisuutta ja kannattavaa. Maito elää tällä hetkellä riskialueella eikä kukaan tiedä, kuinka siinä käy. Kun teknologisen

kehityksen myötä tulevat keinolihat ja -munat, niin miksei keinomaitoa ja -juustoakin sitten”, Emma pohtii ja jatkaa:

”Lisäksi ravintosuositukset eivät tue lisääntyvää maidontuotantoa, kun suositellaan käytettäväksi yhä vähemmän eläinperäisiä tuotteita. Kulutus saattaa siten laskea rajustikin jossain vaiheessa. Jos vielä verotus nousee hiilijalanjäljen mukaan, se aiheuttaa meijerituotteiden hintojen nousua, mikä taas vaikuttaa kulutuksen laskemiseen. Pohdintojen jälkeen emme halunneet laittaa miljoonaa kiinni uuteen navettaan.”

Juho ja Emma eivät kuitenkaan ole menettäneet uskoaan tilaansa ja lehmiinsä – päinvastoin. He uskovat, että ihmiset alkavat yhä enemmän arvostaa lähiruokaa ja ruoan tarinaa, haluavat tietää mistä ruoka tulee. Siinä voi olla Perttulan kokoisen tilan tulevaisuus. Emma ja Juho arvelevat, että maidosta aletaan pian tehdä enemmän luksustuotteita, ei bulkkia. He ovatkin jo kouluttautuneet ja investoineet sitä silmällä pitäen. Emma on viittä vaille valmis meijeristi ja omat meijerituotteet ovat kehitteillä. Pihamaallakin rupeaa pian tapahtumaan.



Emma ja perheen koirat syksyllä remontoitavan meijerirakennuksen edessä. Kuva: Irma Capiten.

## Myyntikanavat ajoissa kuntoon

Emma keittää suuressa kattilassa juustomassaa. Hän on testaillut vuoden alusta lähtien reseptejä ja myynnissä on nyt leipäjuustoa ja grillijuustoa, sekä luonnonjogurttia. Myynti on vielä pienimuotoista, Rekojen kautta sekä Lahden kauppahallissa, eikä kotikeittiössä isoja määriä voisi valmistaakaan. Nyt vappuna Perttulan tilan juustoja ja jogurttia aletaan myydä myös Asikkalassa Vääksyn lähiruokapuodissa. Myyntikanavia on jo viritelty myös tulevaa ajatellen.

”Olemme käyneet neuvotteluja lähialueiden kauppojen ja ravintoloiden kanssa ja muutamiin on myytykin jo, esimerkiksi matkailuyritys Lehmonkärkeen. Sinne on linnuntietä kolmen kilometrin matka ja ajatuksena onkin pysyä Päijät-Hämeen alueella, koska toimintamme on pientä, emmekä halua kuljettaa kovin kauas, jotta lähiruoan idea säilyy”, Emma toteaa.

Monet oman alueen asiakkaat ovat tuttuja vanhastaan, mutta Emma ja Juho ovat etsineet aktiivisesti myös uusia kontakteja:

”Olemme olleet mukana MTK:n järjestämässä lähiruokataapahtumissa kuten viime syksynä lähiruoka -speed datingissä. Siellä oli alueen ravintoloitsijoita ja lähiruoan valmistajia. Maistimme jogurttia ja juustoja ja saimme useita hyviä kontakteja vastaisen varalle.”

Syksyllä nimittäin rupeaa tapahtumaan: piharakennukseen aletaan rakentaa 60-neliöistä meijeriä ja tuotanto pyörähtäneenä käyntiin ensi tammikuussa. Tämä on Murroille mittava investointi.

”Rakennukseen menee noin 100 000 ja laitteisiin 50 000 euroa. Pitää olla kylmiöt, juustokattilat ja muut. Ne maksavat. Olemme jo keskustelleet pankin kanssa ja he ovat erittäin myönteisiä antamaan lainaa projektiimme. Lisäksi haemme ELY:ltä investointitukea.”

Myös kylälaisten tuki lämmittää mieltä: ”Paikalliset ovat suhtautuneet myönteisesti toimintaamme ja ideoihimme. Olemme saaneet jo paljon kehuja ja kanta-asiakkaita maitotuotteillemme. Se kannustaa eteenpäin ja uskomaan ideaan.”



Kaisa Sipponen pysähtyi ohikulkumatkallaan ostamaan tuoremaitoa, josta hän aikoo tehdä voita, kuohukermaa ja viiliä. Kuva: Irma Capiten.

## Letkautuksesta syntyi juustola

”Jo ennen sukupolvenvaihdosta pohdimme Juhon kanssa tilan jatkosuunnitelmia ja heitimme vähän vitsillä, että perustetaan panimo-juustola. Totesimme sitten, että pienpanimoita on tänä päivänä niin hirveät määrät ja sitä pitäisi tehdä niin isossa mittakaavassa, jotta panimorakennuksen rakentaminen kannattaisi. Niinpä kuoppasimme ajatuksen. Minä olen aina tykännyt juustoista ja juustonvalmistuksen idea syntyi sitä kautta.”

Kun meijeri valmistuu, tavoitteena on tehdä 30 000 maitolitrana edestä tuotteita vuodessa. Suurin osa maidosta myydään siis jatkossakin Valiolle.

Perttulan tilan meijerin kantavana ajatuksena on tehdä mahdollisimman luonnonmukaisia, käsittelemättömiä tuotteita. Esimerkiksi jogurttimaitoa ei homogenoida.

”Homogenointi on nimittäin aika raju käsittely maidolle ja voi aiheuttaa sen, että se ei sula kaikilla yhtä hyvin kuin homogenoimaton maito, joka on lähempänä alkuperäistä tuotetta”, Emma kertoo.

## Kaupunkilaistytöstä sukeutui maatalon emäntä

Grillijuustot valmistuvat ja Emma vie ne kylmään vetäytymään. Prosessissa vierähti aamupäivä: Juho ja Emma menivät, kuten joka päivä, aamuviideltä navettaan ja sieltä Emma toi lypsylämpimän maidon keittiöön. Todellista lähi- ja tuorejuustoa siis!

Emma näyttää olevan tilalla elementissään. Eipä heti arvaisi, että joitakin vuosia sitten hän ei tehnyt töitä navetassa vaan tietokoneen ääressä helsinkiläisessä mainostoimistossa.

”Olen alun perin espoolainen ja opiskelin graafiseksi suunnittelijaksi Tampereella. Tein töitä parissa mainostoimistossa kunnes huomasin, etten tahdo istua pitkiä työpäiviä aloillani, ja sitten lähdinkin opiskelemaan eläintenhoitajaksi Asikkalan maatalousoppilaitokseen. Tulin sieltä harjoitteluun tänne Juhon kotitalalle kahdeksan vuotta sitten ja tässä sitä nyt ollaan. Hyppy kaupungista maalle on ollut hyppy hyvään suuntaan. Unelma on toteutunut, sillä pidin jo lapsena kivana ajatusta siitä, että muuttaisin maalle.”



Emma juuston valmistuksessa. Kuva: Irma Capiten.

Emman keväisiä vinkkejä grillikesteille

- Grillijuuston paistamiseen pannulla tai grillissä ei tarvitse lisätä lainkaan rasvaa, sillä se sisältää itsessään sen verran rasvaa, että paistuu tarttumatta kauniiksi ilman öljyä tai voita.
- Grillijuustoa voi halutessaan marinoida esimerkiksi lorauksella oliiviöljyä ja haluamallaan yrteillä.
- Grillijuusto sopii erinomaisesti vaikka hampurilaispihviksi tai aamiaisella pekonin sijaan kananmunien kaveriksi.
- Maustamaton jogurtti käy raikkaaksi pohjaksi salaattikastikkeisiin ja dippeihin.

Teksti: Irma Capiten, Vauhtikynä.

Julkaistu: 30.4.2021