



Forte juustu kettad soolvees. Forte juustu puhul tehakse käsitsitööd rohkem kui teiste puhul, sest seda juustu tuleb valmimise ajal hellalt kohelda. Näiteks tõstetakse seda käsitsi. Tõstmise ajal ei tohi juustu venitada, muidu tulevad sisse lõhed, juust pole enam pime ning hallituski võib sisse pääseda.



Ka pakkimine on käsitsitöö. Tiina Reilsoni ja Ranno Rannula sõnul töö siiski tüütuks ei lähe, sest teatud aja möödudes vahetatakse töid omavahel.

soovitud rasvaprosent. Ülejäänud koorest tehakse võid.

Tankis ja soolvees

Pastöriseeriud piim siirdub vahemahutisse. Sealt edasi juustutanki ehk juustukatlasse. Võru juustutehases valmivad viies tankis poolkõvad ehk *ca-somatic*-juustud (tähen-dab eelpressi) ja ühes kõva ehk Forte juust.

Tankis saab piimast mass, mis juba meenutab juustu, kuid sellega tuleb läbi viia veel mitmeid toiminguid: pressida, soolata, lasta küpseda. Et piimast üldse juust hakkaks tekkima, lisatakse sellele aga kõigepealt juustujuuretist.

“Juustu puhul on tähtis, et ta saavutaks oma happesuse,” räägib Jaana Meejärve. “Käärimisprotsess on ära toimunud ja suhkrud ära käärinud. Tänu sellele võib juustu nimetada laktoosivabaks tooteks.”

Nüüd lähivad juustud soolvee sisse ujuma – juustutunnelisse või vanni. Sool annab juustule maitse, kuid kui seda on liiga palju, surub see juustu oma maitse alla. Kuid sool on lisaks ka konservant.

Soola sees käivad kõik juustud, kuid seal viibimise aeg on erinev. Pehmemad juustud on soolvees 9 tundi kuni 5 päeva, kõvad juustud 18–20 päeva.

Riiulisse küpsema

Üldjuhul on nii, et mida parem ja kallim juust, seda kauem peab ta n-ö lihtsalt niisama seisma. Kuid üli-tähtis on, et ta seisaks õiges keskkonnas. Seda seismist nimetatakse juustu küpsemiseks.

Küpsemise ajal on tähtis nii õige temperatuur, õhuniiskus kui ka mikrobioloogiline keskkond. Mis on hädavajalik ühele justule, ei pruugi sobida teisele. Sellepärast



Igast partiist võetakse ka labori jaoks proovid.



Partii on valmis. Komisjonil on aeg maitsta ja anda oma hinnang. Ly Loos (eespool) ja Ene Hiio (taga) lõikavad juustu.

sõidutataksegi Forte näiteks Itaaliasse. See on tootjale praegu lihtsam, kui et rajada eri ruumid. Forte vajab küpsemiseks spetsiaalseid mikroobe, mis aga rikuksid ära muud juustud. Lisaks tuleb Forte juustu kangid igal nädalal riulilt välja võtta ja harjata – Itaalias teevad seda tööd robotid.

Küpsema võib pisut üle kuu, kuid ka mitu aastat. Kõige lühema ajaga – keskmiselt 40 päevaga – saab küpseks Atleet. Peaaegu sama ruttu valmib Argipäeva Gouda. Pühapäeva Gouda see-eest küpseb kolm kuud ja Pidupäeva Gouda kaheksa kuud. Muidu valmivad Goudad ühtemoodi, erinevus ongi küpsemisajajas.

Forte küpseb üks aasta kuni kaks ja pool aastat.

Jaana Meejärve sõnul on üldiselt nii, et mida kauem juust küpseb, seda kallim ta ka on, sest õige küpsemiskeskonna loomine ja hoidmine on kallis.

Alati kui juustupartii valmis saab, tuleb kokku komisjon, kes juustu enne poodidesse saatmist üle maitseb. Võru juustutehases tuleb sellel komisjonil peaaegu et iga kord tõdeda: jälle on juustutegu korda läinud.