Lehmänlantaa ja juustonhajua BRETAGNESSA

8.11.2017 14.00

Millaista työnteko navetassa on? Ainakaan työmatkoihin ei kulu aikaa, kun navetta on talon pihalla. Näissä mietteissä kirjoittaja lähti työskentelemään juustoa valmistavalle maatilalle Ranskaan.

TEKSTI JA KUVAT: PAULA SUNDELL

Ystäväni oli kertonut minulle tarinoita woofaamisesta Italian ja Portugalin maaseuduilta. Woofaamisessa tai wwoofaamisessa työskennellään majoitus- ja ruokapalkalla maatilalla. Uusien taitojen oppimisen lisäksi woofaaja tutustuu paikalliseen elämään, kohentaa kielitaitoaan ja parhaimmillaan löytää uusia ystäviä.
Ystäväni kokemusten innoittamana rekisteröidyin Ranskan wwoofing-sivustolle. Juustojen ystävänä
päätin etsiä kohteekseni pienen juustotilan. Niitä löytyikin sivustolta paljon, sillä Ranskassa tuotetaan eniten juustoja koko maailmassa. Entinen Ranskan hallitsija kysyikin aikoinaan, miten kukaan voi hallita maata, jossa on 365 erilaista juustoa.

Suosituimpia ranskalaisia juustoja ovat muun muassa Brie, Camembert, Roquefort ja vuohenjuusto. Valitsin perinteisen Bio Camembert -juustoa tuottavan tilan. Ja sitten kohti uusia kokemuksia!

Laskeudun junasta Bretagnessa pienen kaupungin juna-asemalla. En ehdi pitkään katsella ympärilleni, kun luokseni astuu valokuvasta tuttu nainen ja 10-vuotias tyttö.

- Bienvenue en France!

Ajamme Annien ja hänen Yasmine-tyttärensä kanssa pikkuruiseen kymmenen asukkaan La Touchen kylään Evranin kunnassa. Annie kertoo seudusta, kun ajamme maissipeltojen ja omenapuutarhojen värittämien maisemien halki.

Tunnin kuluttua saavumme maatilalle. Suurista kivenmurikoista bretagnelaiseen tyyliin rakennetun talon pihalla kasvaa isoja ruusupensaita. Hobi-koira on vastassa perheen Jérôme-isän ja 13-vuotiaan Yannig-pojan kanssa.

Saan yläkerrasta kodikkaan huoneen. Tunnen itseni tervetulleeksi, vaikka olen tullut tuntemattomien ihmisten taloon piiaksi.

Ensimmäisenä aamuna puen ylleni sinisen, polviin ulottuvan takin. Lähdemme hakemaan lehmät laitumelta. Hobi-koira ajaa lehmiä innokkaasti navettaan. Lehmänkellojen kilinän keskellä Jérôme patistaa lehmät lypsyhuoneeseen.

Isäntä näyttää, miten utareet pestään ja koelypsy tehdään. Jatkossa saan tehdä sen joka aamu. Kuuntelemme radiosta uutisia, kun asettelemme lypsimiä utareisiin. Lypsäminen on aluksi vaikeaa, mutta sen oppii nopeasti.

Lypsyn jälkeen vaihdan ylleni valkoisen takin ja kumisaappaat. Astelen Annien perässä huoneeseen, jonka täyttää Camembertin pistävä haju. Olo on kuin laboratoriossa; seinät, saavit, lattia ja juustomuotit ovat kaikki valkoisia.

Irrottelemme edellisen päivän juustot muoteista ja suolaamme ne. Uuden juustomassan valmistuessa juomme kahvit ja syömme paahtoleivänmuotoista pullaa voin kanssa.

Ranskalaiset ostavat pientilojen tuottamia juustoja, koska pitävät niiden makua parempana verrattuna teollisuusjättien tuotteisiin.

- Kuljetan juustot pakettiautolla lähikylien pieniin luomukauppohin, joita Ranskassa on paljon niin kylissä kuin suurissa kaupungeissakin, Annie kertoo.

Suurin osa juustotarjonnasta tuotetaan lähitiloilla, minkä ansiosta hinnat pysyvät kohtuullisina.

Annie ja Jérôme ovat valmistaneet juustoja jo 20 vuotta. Vaikka maailma on muuttunut, on heidän työnsä pysynyt samanlaisena.

Tauon jälkeen nostamme massan kauhalla muotteihin. Vaikka Camembert-juuston tekeminen on helppoa, siihen vaaditaan tietämystä ja tarkkuutta. Pienikin virhe voi johtaa katastrofiin ja juustoerän pilaantumiseen.

Päivän pääaterian syömme vasta yhdeksältä illalla. Ranskalaisille ilta-ateria on tärkeä, ja pöydässä istutaan kauan. Juustot ovat olennainen osa ateriaa, ja perinteisesti ne syödään pääaterian jälkeen. Juustopala asetetaan patonkipalan päälle tai herkutellaan sellaisenaan. Juustoja syödään joka päivä, mutta maltillisesti, vain pieni pala kerralla. Varsinainen jälkiruoka syödään juustojen jälkeen.

Kaksi viikkoa rentoa työskentelyä maatilalla antoi uuden ulottuvuuden ranskalaiseen maaseutuun. Pääsin elämään perheen mukana heidän tavallista arkeaan, ja kielitaitoni koheni. Lisäksi opin lypsämään ja valmistamaan juustoa.

Innostuin wwooffingista niin, että seuraavaksi aion lähteä opettelemaan leivän ja leivonnaisten tekoa pieneen keskiranskalaiseen kylään. Au revoir!

FAKTAT WWOOFING

Mitä tarkoittaa? Wwoof tulee sanoista World Wide Opportunities on Organic Farms. Woofaaja tekee maatilalla 4-6 tuntia töitä päivässä majoitus- ja ruokapalkalla. Kesto alkaa yhdestä viikonlopusta, minimiaika yleensä kaksi viikkoa.

Kehitetty: Englannissa 1970-luvulla

Tarkoitus: Oppia uutta ja jakaa tietoa

Kenelle: Täysi-ikäisille, mutta ikäraja voi vaihdella majoittajasta riippuen.

Minne: Mukana toiminnassa on 99 maata, joilla on kullakin oma Wwoof-sivustonsa. Rekisteröitymällä 0-56 euron hinnalla pääsee lukemaan maatilojen kuvauksia.

Jérôme vie lehmät navettaan lypsylle joka aamu.

Annie jakaa maidon neljään suureen tynnyriin, joissa maito tekeytyy kahdessa tunnissa hyytelömäiseksi.

Viikon kypsyneitä juustoja kylmiössä odottamassa pakkaamista puisiin rasioihin.

Aulnaysin maatilalle syntyy joka vuosi nelisenkymmentä uutta vasikkaa.

Perheeseen kuuluvat Yasmine, Yannig, Annie ja Jerôme Legoff. Lisäksi heillä on aasi nimeltä Mandoline, 40 Jerseyn lehmää, muutama vasikka, kanoja, koira, kissoja ja parikymmentä possua.