

OÜ Luke Farmimeierei toodab ainsana Eestis sinihallitusjuustu

Juba kolmandat nädalat on Nõos Harald kaapluses müüdnud uudiskaupa – sinihallitusjuustu. Müüjad kinnitasid, et nõudlus on suur ja juustusõbrad on väga rahul, ka hinnad olevat ostjasõbralikud. Markeerimisliipikult saab välja lugeda, et tegemist on sinihallitusjuustuga "Breti Blue", mida toodab OÜ Luke Farmimeierei. Kuidas ilmus poelettele meie kodukandis valmistatud haruldane juustusort? Sellest nõustasid rääkima valmistajad ise. Tegemist on perekondliku töötajaga: isa Vello Brett koos poegade Aigari ja Ahtiga.

Sissejuhatuseks olgu öeldud, et Luke on praegu ainus koht Eestis, kus sellist juustu toodetakse. Vestluse eestvedaja ja ka tegevuse aktiivsemad pooli Aigar Brett valgustas, et 1999. aastal olid temal kaupadega varustamise käigus seisma jäänud pakendusseadmed, mis olid mõeldud eelkõige sulatatud juustu pakkimiseks. Peeti plaani, kus need võiks üles panna. Isa Vello pakkus oma hoone püstitamise ideed. Juba 1999. aasta novembris löödi kopp maasse. Et ehitusfirma Brevelli on ka oma käsutada, siis oli enne talve juba vundament üleval ja majakarp ning katus talvega püsti. Mehed väitsid, et esimene moment oli õigesti tabatud ning ehitustegevus läks edukalt. Tootmisvalmiks ja paljudele nõuetele vastavaks kujundati hoone siiski alles 2002. aastaks. "No siit on ikka mitu tonni roosteava metalli läbi käinud," tõdeb Aigar Brett ning selgitab, kui palju oli vaja kogu aeg katsetada, ümber planeerida, et kõige optimaalsemat tulemust saavutada.

Pikka aega ei suudetud otsustada, kas hakata tootma sulatatud juustu, võid või margariini. Aga 2002. aasta kevadel ühel Põllumajandusülikooli juures väikekõhustajate õppepäeval üritusel käidi ülikooli poolt välja ahvatlev pakumine. Piimanduse kateedris oli välja töötatud sinihallitusjuustu tootmise tehnoloogia, nüüd otsiti koostööpartnerit, kes oleks huvitatud tehnoloogia rakendamisest. Aigar Brett otsustas proovida. Edasine periood oligi n.ö idee paika loksumine: viimistleti ja tegeldi seadmete ümberehitamisega. Väga uhked on mehed oma tootmis-

kompleksi "südame", s.o pastööri üle, mille väljaehitamine on paljuski Brettide insenerioskuste tunnusmärk. Asjaosalised kinnitavad ühest suust, et tänu pastööriile on nad saavutanud tohutu energiasäästu. Nad on rõõmsad, et nende juustutööstuses on energikulu üks väiksemaid. Võrdluseks toob Aigar Brett, et näiteks hallituskultuur maksab viis korda rohkem sellest, mis kulub kütte peale. Ka on tänu pastööriile piim kogu aeg ringluses, kuuma piima jahutab ära sissetulev külm piim ja nii ei ole jahutamiseks vaja tarbida vett.

Vestlus on täis nii paljusid inseneritehnilisi kui juustutootmisalaseid termineid, et küsin, kas kellelgi Brettidest on piimanduseriala diplom. Ei kellelgi, selgub. Aigar Brettil on zootehnika diplom, praegu omandab ta akadeemias Nord õigusteaduse aluseid. "Aga kui väga midagi tahad, kui asja vastu on huvi, kui tegemist on nagu väljakutsega, siis lükkad enast tagant, õpid ja uurid ise," paneb Aigar Brett asja paika. Kodutsehhis on tootmise juures põllumajandusülikooli piimanduseriala diplomand Ranno Reimann. 2004. aasta suvel oli Ranno kõrval veel teinegi üliõpilasest praktikant. Juustu esmast tootmist alustati kateedri spetsialistide näpunäiteid jälgides. "Nüüd ei pea me enam iga pisiasja pärast neid tülitama, oleme juba mingi kindlustunde saavutanud," tõdeb Aigar Brett. Ta on siiski murelik, et õppida ja eeskujutõttu pole kelleltki. Kõik tarkused on omandatud nii oma kui välismaist erialakirjandust uurides. Lätis teab ta olevat kolme sinihallitusjuustu tööstust, kuid nende meistrid ei taha kogemusi jagada – ju kardavad turukonkurentsi pärast. Võibolla õnnestub millalgi Prantsusmaa juustutootjatega kontakti saavutada.

"Ja mis saatuse ironia," tuleb Aigarile meelde, "kui ma esimest korda Taanis pidin aastate tagant hallitusjuustu maitsema, kugistasin selle viisakusest alla, et mitte kostitajaid solvata. Ja nüüd olen ise selle tootja."

Maiustame koos Brettidega juustukuubikuid ja mina arvan, et maitse on mõnus soolakas, juustutihedus paras.



Vello (vasakul), Aigar ja Ahti Brett peavad oma juustutööstuse "südameks" pastööri.

Tootmisruumidesse minnes paneme kilesussid jalga, sest äsja on ruume hoolikalt küüritatud ja vannid hiilgavad vastu. Juustu tegemist ma ei näinud, alles eile oli viimane jagu jälle külmkambrisse transporditud. Aigar Brett loetleb üles kõik olulisemad juustuvalmistamise protseduurid. Kõigepealt piim pastöriseeritakse. Olgu öeldud, et kogu vajaminev piim tuleb Brettide oma karjalaudast. Siis lisatakse juuretised, hallituskultuurid. Seejärel lastakse umbes poolteist tundi piimal hapneda. Nüüd kalgendatakse piima laapfermendi lisamisega. Kalgendatud piim loigatakse 1x1 cm kuubikuteks. Need kuubikud muutuvad juustuteraideks. Umbes pooleteise tunni jooksul eraldatakse kuivatamise teel vadak. Tera on siis valmis, kui ta sõrmede vahel kriuksu teeb. Siis valatakse terad vormi, kus mass ise pressub ja vormub. Jätkuvalt pannakse vormunud mass umbes 24 tunniks soolveevanni ligunema. Soolunud mass omakorda peab mõni

tund nõrguma. Seejärel viiakse mass jahedasse keldrisse. Nädala pärast on vaja juust augustada ehkर्फoreerida. Seejärel transporditakse juust keldrisse tagasi – ooterežiimile. Kolme nädalaga on juust müügil valmis. Pakendamine on viimane etapp. Luke juust on praegu saajagrammistes kilepakendites toredate markeerimisliipikutega, kus humoorikas tarvitamisõpetuski peal. Nagu juba öeldud, on tootjatel mingi esmane kogemustepagas olemas. Nad teavad jälgida niiskuse, sooluse jne momente, mis tagavad juustule suurema pikantsuse ja hallituse.

Bretid tulevat meelde otsinguid, kuidas juustule kõige otstarbekamalt auke sisse saada, sest tänu aukudele juust saab hapniku, mille kaudu ka hallitus saab areneda. Kogu käitlemine on allutatud rangetele tervisekaitse eeskirjadele ja on taotletud kõik vajalikud tegevusload.

Väiketootjatena ei ole OÜ Luke Farmimeiereil plaanipärast kohustuslikku tootmist vaja ga-

ranteerida. Turuniigi alles otsitakse ja püütakse leida endale sobivaim. Selgub, et Tartu peal on juba kolm turustamiskohta. Ja paljud juustusõbrad on Luke tee üles leidnud ning käinud lausa koha peal juustu nõutamas.

Aigar Brett informeerib, et huvilistel on võimalik nende tootega tutvuda 21.-23. aprillil Tartus avatud Maamessil, kus neil on oma boks. Oma kodumaise hallitusjuustu orienteeruvaks turuhinnaks on erinevate hulgifirmade poolt pakutud 80-110 krooni kilo pluss käibemaks.

Sinihallitusjuust "Breti Blue" on siis olemas ja juustumaiaid võivad sõna sekka öelda, kas nad seda ka oma lemmikuks pidama hakkavad. Aga Brettide pere on tõestanud, kuidas ühest hobiideest võib välja kasvada arvestatav tegevus- ja tootmisliin, kasuks endale ja teistele.

MILVI PENSA

Nõo Vabatahtlik Pritsumeeste Ühing edendab Etsaste külaliikumist

Küllap on Nõo rahval meeles, et 20. jaanuari 2005. aasta vallavolikogu otsusega likvideeriti Nõo Päästeteenistus kui vallale ja riigile majanduslikult ülejäo käiv ja ebaotstarbekas päästeüksus, kuna läheduses asuvad Tartu ja Tõrvandi võimsad päästekomandod. Kohalikele Nõo Päästeteenistusele oli likvideerimise otsus kindlasti kurvastav, sest alustati ju Eesti taasiseseisvumise algaastatel ja tegutses edukalt siimaani. Tublid ehitusmehed August Pakk, Jaan Tigane, Viktor Hüranen, Viktor Zenin ja Nikolai Haili ehitasid peaaegu valmis Etsaste depoo. Päril alguses seisis tuletõrjearuto lageda taeva all ja langes mitmelgi korral rüüstajate ohvriks.

Täna on Nõo pritsumehed oma endises staatuses. Nimelt on vallavalitsuse ja vallavolikogu ühise otsuse kohaselt jätkamas Nõo Vabatahtlik Pritsumeeste Ühing, haldajaks Nõo vald. Tegevkoosseisu kuulub 5-6 vabatahtlikku endisest koosseisust, päästma rutatakse iga tulekahjuappikutse korral, kuid samas on reaalse organisatsioonina abil teostatavaid abitoite, seda vastava hinnakirja alusel. Ilmar Raukas kui kohaliku päästeteenistuse hing ja kauaaegne eestvedaja paneb vallarahvale

südamele, et hoidkem ikka tikud taskus ja käitagem tulega väga ettevaatlikult. Et ees on kevadine suurpuhastus ja kulupõletamised jälle päevakorras, siis keelitab ta kõiki kulupõletajaid, et tuld ei tohi omapead jätta ja kustutusvahendid peavad kohe käepärast olema.

Kindlasti on ta aga kogu oma komandoga rõõmus, et vallavalitsus ja volikogu siiski otsustasid püsiva väärtuse – inimeste elu ja nende vara kaitsmise kasuks ning säilitasid kohaliku päästeteenistuse. Ilmar Raukas tõdeb, et inimestel on sügavam kindlustunne, kui abi on kohe käepärane.

Ilmar Raukas toob aga päeva-valgele ka teisegi uudise. Etsaste külakogu poolt valitud külavanemana on ta käima lükkamas uut külaliikumist Etsaste, Kääni ja Sassi küla kandis. Ilmar Raukas selgitas, et juba mõnda aega peeti plaani, midagi ühiselt ette võtta. Suure huviga on jälgitud Luke, Laguja, Meeri kandi tegemisi. "No nii tore oli vaadata, kuidas Meeri omad selle Toru (Lembit Toru) ümber asjatasid ja oma parki ühiselt koristasid," mäletab ta ühelt talgupäevalt Meeri pargis. Küll on tore, kui külaliikumise positiivne pisik sellisel kombel levib ja uutele küladele tegevusjõudu annab! Ilmar Raukas arvabki, et just koha-

like pritsumeeste aktiivse eluhoiaku baasil (olid ju vanasti just pritsumehed need külale aktiveerijad) saavad nad oma külakeskuse ellu kutsuda. Kogunemise kohaks loodetakse lõplikult valmis ehitada Etsaste depoo. Ilmar Raukas näeb, et innustust võiksid saada nii noored kui vanad erinevaid vestlusringe ja üritusi kaasa tehes. Ta tõdeb, et nimetatud külad asuvad valla ääremaadel ja nende sotsiaalsed ja kultuuriprobleemid erinevad tunduvalt vallakeskuse omadest. Seetõttu on oluline, et inimene ei oleks oma probleemidega üks ja üheskoos suudetaks ikka raskustest välja tulla. Ilmar Raukas nimetab oma lähemaid abilisi, need on Etsaste külakogu liikmed Ülo Pastak, Toomas Tikkop, Evelin Lääne, Aare Hansen, Alar Blank. 5. veebruaril 2005 oli kolme küla inimeste esimene kogunemine, osalejaid 25, kus arvati, et aitab nurgas istumisest. Ilmar Raukasele ei meeldi väljend "olukorra parandamine". See oleks nagu mingi lootusetult vana asja lappimine, mis nagunii peatselt puruneb. Külavanem loodab inimeste mõtteviisis märgatavat nihet, uueks kujunemist, et olla jälle avatud, uuega kaasaminev, entusiastlik. Ta tänab oma kodukülade elanikke usalduse ja au eest ning

ühtlasi kutsub nüüd kõiki aktiivselt seltsielus kaasa lööma.

Nõo valla külade liikumises on jälle uus tegija ilmunud – Etsaste, Kääni ja Sassi ühendus. Nende külade elanikud on aru saanud, et ühenduses peitub jõud

ja üksinda nurgas istuda on kurb. Soovime nende tegudesse hoogu ja rõõmu ja ootame sealtkandist uudiseid toredatest ühisettevõtmistest.

MILVI PENSA



Ilmar Raukas hoiatab, et ühest väikesest prügihunnikust võivad alguse saada suured pahandused.

Hoiu-laenuühistud tänases Eesti Vabariigis

Eesti finantssektoris on tekkinud ühistegevuse põhimõtetele arenev hoiu-laenuühistute võrk, millel on oma liikmeskond ning neil on ka maapiirkondades oma koht finantsteenuste pakkujana.

Eestimaise ühistegevuse alguseks loetakse 1902. aastat, mil loodi esimene hoiu-laenuühistu. Täna on Eesti Vabariik Euroopa Liidu liikmesriik ja Euroopa Liidus on ühistuline pangandus pikaajaliste traditsioonidega. 2002. aasta detsembri seisuga tegutses EL viieteistkümmes liikmesriigis 3743 ühistupanka, mille liikmeteks oli 37,2 miljonit inimest ja kliente oli kokku 106 miljonit (<http://www.lepe.ee/4190>).

Täna on Eesti Vabariigis edukalt tegutsemas Kambja HLÜ, Kehtna HLÜ, Leie HLÜ, Loo HLÜ, Lääne HLÜ, Maaelu Edendamise HLÜ, Põlvamaa HLÜ, Saaremaa HLÜ ja Viiratsi HLÜ.

22. veebruaril 2005 oli hoiu-laenuühistute juhatajate ja Eesti Panga töötajatega kohtumine. Koosoleku teemaks oli Eesti Panga ja hoiu-laenuühistute vahelise koostöö parandamine.

Hoiu-laenuühistute tegevust reguleeritakse hoiu-laenuühistuseadusega, tulundusühistuseadusega, äriseadusega ja oma põhikirjaga.

Kambjas oli esimene hoiu-laenuühistu arhiivi andmetel tegutsenud 1914-1923. Praegune hoiu-laenuühistu alustas tööd 1992. aastal. Tegutses juba 12 aastat. Liikmeid seisuga 28.03.2005 on 400 inimest.

Hoiu-laenuühistu liikmeks saab astuda iga kodanik, kes elab või omab kinnisvara ühistu teeninduspiirkonnas. Hoiu-laenuühistu tegevusaladeks on:

- 1) raha hoiustamiseks vastuvõtmine oma liikmetelt;
- 2) laenued andmine oma liikmetele tagatise olemasolu ulatuses, mida lubavad kehtestatud usaldusnormatiivid;
- 3) ülekannete ja väljamaksete sooritamine hoiu-laenuühistus peetavatelt hoiukontodelt;
- 4) hoiukontodele tulevate ülekannete ja sissemaksete vastuvõtmine;
- 5) väärtpaberite ost, müük ja muud nendega sooritatavad tehingud;
- 6) välissularaha ost ja müük;
- 7) vahendusteenuste osutamine laenuressursi vahendamisel institutsionaalsete investooride kaasamiseks;
- 8) varakappide ja seifide üürimine;
- 9) klientide nõustamine majandustegevust puudutavates küsimustes.

Hoiu-laenuühistu garanteerib oma klientide kontode ja hoiuste saladuse.

Kambja Hoiu-laenuühistus on võimalik hoiustada rahalisi vahendeid. Hoiuste aastaintress on 2005. aastal kehtestatud 6%. Kuna laenusoovijaid on palju, siis oleme tänulikud iga hoiuse summa üle.

Täpsemat informatsiooni meie tegevuse kohta saate telefonilt 741 6237 või 509 6186.

LINDA SOSSI, Kambja HLÜ juhataja esimees