



Segage klimbitainaks ette nähtud ained koos riivitud juustu ja toasooja võiga tihkaks tainaks, nii et rullida annab. Vajadusel lisage pisut jahu. Veeretage tainas 3cm läbimõõduga rulliks, keerake küpsetuspaberisse ja pange tunniks külma. Seejärel lõigake rullist kettad, keetke puljongis, kuni kõik pinnale kerkivad. Lisage vedelikust nõrutatud herned ja keetke veel paar minutit.

Hiina kapsa supp juustuga

- 1 ½ l vett või puljongit
- ca 300 g hiina kapsast
- ½ kl riisi või odratangu
- 1 sibul
- 1 sl võid
- 2 sl hapukoort
- jahvatatud musta pipart
- soola
- 3 sl riivitud juustu
- tilli
- petersellilehti

Keetke riis vees või puljongis peaaegu pehmeks, lisage peeneks lõigatud hiina kapsas. Hautage peenestatud sibul võis, lisage supile. Maitsestage soola ja pipraga ning keetke veel 10 minutit. Siis lisage koor ja riivitud juust ning tõstke tulelt. Soovi korral võite valmis supile lisada praetud suitsulihakuubikuid. Peale puistake peenestatud peterselli.

Varssellerisupp

- 1 l vett
- 1 aedviljapuljongi kuubik
- 1 porru, millest 100 g rohelist osa
- 4–5 sellerivart (200 g)

- 2 sl õli
- 4 sl sulatatud juustu
- 1 dl koort või piima
- 2–3 sl riisi või tangu
- 2–3 sl sojakastet
- soola
- hakitud supirohelist

Puhastage ning peske porru ja sellerivarred, peenestage. Kuumutage neid aeg-ajalt segades keedunõu põhja valatud õlis. Lisage vesi, puljongikuubik ja pestud riis. Keetke, kuni riis pehme. Valmis supp maitsestage soola, soja, koore ja supirohelisega ning noaotsasuuruste juustutükikestega.

Hapukurgisupp

- ¾ l vett või aedvilja keeduleent
- 3 porgandit
- 3 hapukurki
- 1 sibul
- 1–2 sl õli
- 3–4 sl koort
- tilli
- hakitud petersellilehti
- musta purustatud pipart
- maitse järgi karrit
- 70–100 g riivitud juustu

Koorige kartulid, lõigake kuubikuteks ja keetke ilma soolata vees pehmeks. Puhastatud porgandid riivige jämedalt või hakkige hästi peeneks. Peenestage sibul ja hapukurgid. Hautage õlis porgand, sibul ja kurk neid aeg-ajalt segades, siis lisage kartulitele. Maitsestage tilli, pipra, karri ja peterselliga.

KADRIN LINNA

HÜVA NÕU

Juustu tarvitamine

- Kõik kõvad juustud säilivad külmikus paar nädalat.
- Suurema juustutüki säilitamiseks peaks see olema kaetud naturaalse koorikuga.
- Väike juustutükk kaotab külmikus seismisel õige pea oma aroomi ja elastsuse, seepärast tarvitage see kiiresti ära.
- Hoidke juustu suurte temperatuurikõikumiste eest.
- Ükski juust ei säilita oma maitseomadusi, kui ta on kord külmunud.
- Enne laualeandmist võtke juust umbes tund aega varem külmikust välja. Toatemperatuuril avalduvad juustu aroomi- ja maitsekomponendid kõige paremini.
- Juust võtab kergesti külge võõraid lõhnu. Ka siis, kui hoiate kapis eri juustuliike, pakkige nad eraldi fooliumisse.
- Juustu võib hoida aädika- või soolvette kastetud niiskes rätikus. Ka õlle või piima sisse kastetud linasest riidest lapi sees seisab juust kauem värskes.
- Juust ei lähe hallitama, kui panete juustukupli alla tüki suhkru.
- Riivimiseks tarvitavat juustu võib hoida soola sees.
- Brõnsa säilib kauem, kui katate brõnsanõu külmas vees niisutatud riidega.
- Brõnsa säilib kauem, kui ta puhta riide sisse mähkida ja soola peale riputada.
- Rokfoori ärge pange kunagi külmikusse, et ta ei kaotaks oma õiget maitset.
- Hallitusjuustud valmivad soojas kiiresti üle, aga külmikus muutuvad kibedaks. Ostke seda koguses, mille kiiresti ära tarvitate.
- Sulatatud juustud säilivad külmikus karbi sees hästi.
- Ärge jätke juustukuplit laual päikese kätte.
- Suitsujuust sobib nii leivale panekuks kui ka supi või mõne muu toidu maitsestamiseks.
- Kui teil pole juustunuga, aga soovite õhukesi juustulõike, kuumutage nuga enne lõikamist. Kui kastate noa keeva vette, tuleb see enne lõikama asumist kuivatada.