

Kuidas tarvitada JUUSTE?

Suvel kui grillimisest isu otsas, toovad mõnusat vaheldust toidulauale juusturoad.

Kõigepealt väike spikker Maxima Juustuklubi kodulehelt meil veel üsna uudsete juustusortide kohta ning soovitusel, kuidas juustude parimad omadused toidus kõige paremini välja tuleksid.



BRŌNSA

Brõnsa on pehme ja valge soolvees laagerdunud juust Bulgaariast.

Brõnsat valmistatakse kitse-, lamba-, pühvli- või lehmapiiimast või hoopis nende segust. Traditsioonilised Bulgaaria salatid *shopska* ja *ovcharska*, mille poolest on Bulgaaria köök kuulus, poleks ilma brõnsata mõeldavad. Seda juustu aetakse vahel segi Kreeka fetajuustuga, kuid need, kes teavad brõnsat, tunnevad selle alati ära.



Bulgaaria salat

- 1 pikk kurk
- 5–6 tomatit
- 1 punane või roheline paprika
- 1 punane sibul
- 200–300 g brõnsat
- oliiviõli
- punase veini äädikat
- soola, värskest jahvatatud pipart

Lõigake kooritud kurk pikuti neljaks ja tükeldage ühtlaselt. Viilutage sibul õhukesteks ketasteks, aga tomat ja paprika jätke suuremateks tükkideks. Murendage juust. Asetage köögiviljad taldrikule, kallake peale oliiviõli ja punase veini äädikas, lisage soola ja musta pipart. Puistake peale juust ning kaunistage salat mustade oliividega. Serveerige.



FETA

Feta on teravsoolase maitsega juust, mis meenutab pressitud kohupiima. Kreeklased on fetat valmistanud juba mitu tuhat aastat. Selle juustu valmistamise protsessi on kirjeldanud isegi Homeros oma “Odüsseias”.

Feta nime võib kanda ainult Kreekas tehtud juust – see nimetus on seadustega kaitstud. Fetajuustu valmistatakse lamba- ja kitsepiimast. Fetat süüakse eraldi või koos leiva ja oliividega, juust sobib suurepäraselt ka värsket salatit, pastatoodete, kana ja mereandidega.



Peedisalat fetajuustuga

- 3–4 marineeritud või küpsetatud peeti
- 1 ½ kurki
- 50 g pähkleid
- 250 g fetajuustu kuubikuid
- 2 sl valge veini äädikat
- 4 sl oliiviõli
- 1 sl peeneks hakitud tilli
- soola, pipart

Lõigake peet ja kurk ühesuurusteks tükkideks. Pange tükid kaussi ja lisage kuival pannil röstitud pähklid. Kastme valmistamiseks segage oliiviõli valge veini äädika, hakitud tilli, näputäie soola ja pipraga. Valage see salatile ning segage hoolikalt.

Asetage salat taldrikutele. Enne serveerimist puistake üle murendatud fetajuustuga.