

VIVIKA VESKI



Luke farmimeiereis valmistatud Brie juust. Valgehallitusjuustude hulka kuuluva Brie kodumaa on Prantsusmaa. Sageli kutsutakse teda ka juustude kunin-gannaks. Pildil olevale juustule on maitseks lisatud seederänni seemneid, kuid Luke pakub ka teistsuguse koostisega Brie'sid.

segi ei võta. Kardetakse isegi, et hallitus võib olla tervisele ohtlik. Siinkohal selgitab Michel Lepage, miks see juustu puhul võimatu on. Toksiine saab hallitus toota suhkrute põhjal. Kuid piimasuhkrust, laktoosist, seda lihtsalt ei teki. Ja tegelikult löövad hallitusseened kaasa ka paljude mittehallasjuustude valmistamisel, vastutades juustule iseloomuliku maitse tekkimise eest.

Sinihallitusjuustu puhul on tema välimusest selgelt näha, et hallitus on kaljal käinud. Pehme ja kreemja valgehallitusjuustu puhul niivõrd mitte. Mitmed valgehallitusjuustud kuuluvad maailma tuntud tippjuustude hulka, näiteks Camembert ja Brie de Meaux.

Luke farmi hallitusjuustud on varem tuttavatest hallitusjuustudest veidi jõulisema maitsega, sinihallitusjuustu tekstuur paistab pisut jämedakoelisem.

## RETSEPT

### Brändis küpsenud Brie

- ¾ klaasi pruuni suhkrut
- ¼ klaasi brändit
- 1 klaas peeneks hakitud kreeka pähkleid
- Umbes 500grammine Brie juustu ketas
- vahvleid

Segage väikses kausis kokku pruun suhkur ja brändi. Lisage pähklid. Pange juustuketast ahjukuumust kannatavale plaadile ja tõstke pähklisegu lusikaga selle peale, kattes juustuketast täielikult. Mässige koos plaadiga toidukilesse ja hoidke seda vähemalt 2 tundi külmikus.

Kuumutage ahi 200 kraadini. Võtke juust kilest välja ja pange umbes 10 minutiks ahju küpsema, kuni juust hakkab sulama. Serveerige vahvlitega.

Allikas: [www.cooksrecipes.com](http://www.cooksrecipes.com)

Kehtib see, mida Michel ütles – igal väikesel meiereil on oma käekiri.

Eske talu Saku lähedal valmistab Gouda-tüüpi Saku juustu. Lisaks mitut sorti fetajuustu meenutavat Saku salatijuustu.

Neljanda farmimeierei, Saidafarmi mahejuustu tunnevad Eest juustuseõbrad ehk kõige rohkem. See poolkõva kreemikas, hamba all kergelt kriuksuv pala on juba aastaid kõrvuti suurte piimatööstuste toodanguga kaupluste juustuletete ehtinud.

## Puidul, õlgedes, tuhas

Michel Lepage'i sõnul tuntakse Prantsusmaal 500 juustuvalmistamise viisi.

Juustu tehakse kas toor- või pastöriseeritud piimast. Prantsusmaa 40 000 väiketootjat töötavad kõik toorpiimaga. Samuti Eesti farmimeiereid. Toorpiimast juustu valmistades tehakse koostööd piimale endale omase mikroflooraga. Lisada võidakse ka teisi tüvesid.

Juustu puhul on tähtis ka see, millise aluse peal ta laagerdub. Laialt kasutatakse töötlemata puidust, näiteks männipuidust riuleid.

Prantsusmaal lastakse mõnel juustul küpseda ka õlgedel. Selleks on hangitud Euroopa Liidust eriluba. Õlg aitab reguleerida niiskust ja hallitusel arenedada.

Kellele puit ei meeldi, võib kasutada roostevabast terasest aluseid.

Mõningaid juuste laagerdatakse tuha sees.

Juustule sobib laagerdumiseks 10–14kraadne õhutemperatuur. Tähtis on ka niiskus – hallitusseened vajavad seda, muidu hakkab juust kuivama. Vanad keldrid sobivad juustule hästi.

## TASUB TEADA

### Mis on juust

■ Juustu on inimene osanud valmistada juba vähemalt 8000 aastat. Nii vanu juustuvorme on leitud praegustelt Šveitsi aladelt.

■ Juust koosneb piimaproteiinidest ja rasvast. Tüüpiliselt piim hapendatakse ja laabi lisamine põhjustab kalgendumist. Tahke osa eraldatakse ja pressitakse vajalikku vormi.

■ Laap on naturaalne ensüümikompleks, mida toodetakse vasika maos, et seedida emapiima. Leidub ka alternatiivseid ensüümiallikaid: taimed, seemned, mikroobid.

■ Vastvalminud juust on tavaliselt soolane, kuid samas maitsetu, tekstuur kõvemate variantide puhul kumjas. Vahel süüakse seda sel kujul, aga sagedamini jäetakse kontrollitud tingimustes seisma ehk laagerduma. Laagerdumise periood (kutsutakse ka küpsemiseks) võib kesta mõnest päevast kuni mõne aastani. Kui juust laagerdub, muudavad mikroobid ja ensüümid selle tekstuur ning intensiivistavad maitset.

■ Mõnele juustule lisatakse täiendavalt baktereid või hallitust enne laagerdumist või selle ajal. Traditsioonilise juustuteo puhul võivad need mikroobid olla juba laagerdamisruumis kohal – neil lubatakse lihtsalt juustudesse asuda ja seal kasvada. Tänapäeval kasutatakse sageli ettevalmistatud kultuure.

■ Juuste liigitatakse laagerdumise aja, kõvaduse, tegemise meetodi, rasvasisalduse, piima liigi, päritolumaad või -piirkonna järgi.

■ Gouda juust on pärit Hollandist Gouda-nimelisest kohast. Iseloomulik maitse saadakse, hoides juustu mõni päev soolvees.

■ Eesti tarbijale tuttavamad nn võileivajuustud on valdavalt Hollandi-tüüpi: Gouda, Edam.

■ Fetajuustu tehti algselt kitse- või lambapiimast, tänapäeval kasutatakse ka lehmapiima. Feta on tugevalt ürdise ja soolase maitsega juust. Valmimisprotsessi jooksul ei muuda ta värvust. Juustu säilitatakse kas soolvees või õlis. Klassikalise Kreeka salati vältimatu koostisosa.