

Sünnipäevalaps Võrust

Juustu Atleet 25. sünnipäeva puhul hakkas tootja valmistama seda juustu taas algse retsepti järgi. Taasavastatu kannab nime Atleet Kuldne.

Teistest Atleetidest eristab teda suurem rasvasisaldus, tänu millele sobib see eriti hästi ahjus sulatamiseks.

Atleedi retsept on Võrus välja töötatud 1984. aastal. Võru juustutehases toodetakse Atleeti ka tänapäeval. Aastate jooksul on retsepti täiendatud, ent juustu põhiolemus on jäänud samaks. Atleet pole juustutüüp, vaid kaubamärk. Selle omanik on Valio Eesti. Tooteperekonda kuulub tänapäeval rohkem kui 10 eri juustu.

Atleet kuulub Tilsiti juusturühma, olles puistejuust. See tähendab, et juustu valmistades eemaldatakse tootmisprotsessis vadak ja juustutera puutub kokku õhuga. Selle tulemusel tekib juustule õrn pitsitaoline muster. Juust on õrnalt hapuka aroomiga ja maheda võise maitsega.

Enamik Atleete sisaldab piisavalt rasva, et sobida hästi sulatamiseks – 26 grammi 100 grammi toote kohta. Atleet Kuldse rasvasisaldus on vastavalt algsele retseptile koguni 30 grammi 100 grammis juustust.

Ka soojadel juustukoorikuga kaetud saiadel, mida kauplustes müüakse, kasutatakse peamiselt Atleeti.

VIVIKA VESKI

VIVIKA VESKI



Juust ja vein

Atleedi sünnipäeva puhul soovitas sommeljee (veini-asjatundja) August Alop, millise Valio juustu juurde milline vein valida.

Atleet Kuldne

Kreemine ja pehme maitsega juust. Naturaalne ja pehme valge vein, mis võib olla kuiv või poolkuiv: Alsace Pinot Blanc, Itaalia Pinot Grigio.

Forte

Kõva ja kuiv juust, iseloomuliku tugeva maitsega, Parmesani-tüüpi. Sobib

kuiva, kuid rikkaliku maitse ja aroomiga Piemonte'i punaveiniga Barbera viinamarjast, näiteks Pio Cesare Barbera d'Alba.

Gouda Black Label

Kaua laagerdunud, intensiivse aroomiga juust. Vein: kvaliteetne ja küps Burgundia Pinot Noir.

Aura Gold

Intensiivse maitse ja aroomiga sinihallitusjuust. Vein: magus, mõõdukalt happeline valge vein Loire'i orust. Botrytis-hallitusega Chenin Blanci viinamarjadest valge vain Coteaux du

TASUB TEADA

■ **Tilsiter** on poolköva tekstuuri ja ebakorrapärase augustikuga juust – iseloomulik nn pitsiline muster. Juustu hakkas esimesena valmistama 1800. aastate keskpaiku Preisimaale Tilsiti linna elama asunud Šveitsi perekond Westphal. Nende eesmärk oli küll teha Emmentali-tüüpi juustu, kuid seadmed olid teistsugused, kättesaadavad koostisained ja kohalikud bakterikultuurid samuti ning tulemus oli Emmentalist teravalõhnalisem ja väiksemate aukudega juust. Tilsiter leitakse kokku sobivat rukkileiva ja õllega.

■ **Gouda** on Hollandi juust. Hakati algelt valmistama Gouda-nimelises kohas Lõuna-Hollandis. Kõige sagedamini kohtab noort Goudat, mis on laagerdunud 1–6 kuud, kuid on olemas ka näiteks viieaastane Gouda, mille maitse muutub väga intensiivseks, juust läheb kõvaks ning omandab oranži tooni.

Taldrikul ootavad sööjat (paremalt ülalt kellaosuti liikumise suunas) sinihallitusjuust, Lacey Swiss, Atleet Kuldne, Gouda Black Label, Forte ja kauksikese murakamoosiga Juustoleipä. Millist veini kõrvale juua?

Layoni piirkonnast, näiteks Coteaux du Layon Rochefort AC.

Juustoleipä

Üleküpsetatud toorjuust. Traditsiooniliselt serveeritakse murakamoosiga. Vein: mahlaka happega poolmagus Saksa risling tüüliga *spätlese* või *auslese*. Salatisse lisatud juustu puhul võiks kasutada sama veini poolkuiva varianti.

Lacey Swiss

Emmentaliilikult magus juust. Vein: Tšiili Pinot Noir oma rikkaliku aroomi ja mahlaka, kergelt magusa nüansiga.