



## Taevalik kooslus - juustud ja vein

*Häid juustusoovitusi ja hõrgutavaid retsepte Tšiili Tarapaca veinide juurde.*

Juustu ja veini kombinatsioon on see kuulus match made in heaven. Pelgalt mõte sobivalt soojenenud juustutükist teeb suu vesiseks. Veel pisut moosi ja ehk ka natuke pähkleid. Seejärel sööm veini. Ja sama jälle uuesti.

Tšiili tootja Vina Tarapacá hõrgutav veinisari – tummine punane vein ja konkursil Aasta veinid 2016 auhinnatud Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon, värsked ja võrtsikas Tarapacá Reserva Chardonnay valge vein ning mõnusalt värvikas Itaalia vahuvein Masi Moxxé – kõik sobilikud ka juustulaual pakkumiseks.

Tutvuge allpool toodud juustusoovitustega ning puuviljase parmesanisalati ning kauni ahju-Brie valmistamise juhistega.

### ***Nõuandeid õnnestunud juustuõhtuks***

Valige lauale 5–7 erinevat juustu. Valige noori ja pehmeid juuste, laagerdunud ja tugevamaitselisi, midagi muredat ning natuke kreemist. Traditsiooniliselt pannakse lauale näiteks sini- ja valgehällitusjuustu, lambapiimajuustu, pikalt laagerdunud goudat, parmesani, Emmentali ja koorejuustu. Mahedamate juustude sõpradele meeldivad kindlasti toorjuustud, leibuust või pehme kitsejuust.

Hõrgutava laua saab katta näiteks kasutades järgmisi juuste:

mõnusalt aromaadne punahällitusjuust, väga koorene valgehällitusjuust, teie enda lemmik sinihällitusjuust, mure pikalt laagerdunud gouda, emmentali juust, suurepärane lambapiimajuust

Varuge juustu u 100 g sööja kohta, kui juustulaual olev on peo ainsaks serveeritavaks söögiks.

Võtke juustud toatemperatuurile soojenema tund enne serveerimist. Toatemperatuuril pääsevad juustude aroomid paremini esile.

### ***Pange lauale ka midagi magusat:***

mõned erilised moosid, mett koos pähklitega, kuivatatud puuvilju ja marju, nt dateleid, viigimarju, aprikoose, jõhvikaid ja ananassi.

### ***Lisage lauale ka midagi hapukat:***

värsked puuvilju, näiteks pirne, viigimarju, õunu, viinamarju ja ananassi. Kõogiviljadest sobivad lauale varseller, porgand ja paprika.

Hea idee on serveerida osa juustu toidu sees, näiteks sooja pirukana või puuvilju, pähkleid ja juustu sisaldava salatina, põnevate juustu-aedviljavarraste või esindusliku marjadega kaunistatud ahju-Briena.

Pange lauale krõbedad koorikuga maaleiba või seemneleiba ning valige võileivaküpsisteks täistera- või speltajahust tooteid. Juustude maitsega sobivad kõige paremini lihtsad lisandid.

Pakkuge puuviljast või moosist punast, hapukat või pisut magusat ja värsket vahuveini. Punane vein ei ole alati kõigi juustude juurde sobivaim jook. Näiteks noorte valgehällitusjuustude kõrvale sobib vahuvein ja valge vein tasakaalustab hästi tugevamate juustude rasvasust.



Ahju Brie, Mari Moilanen retsept

### **Ahju-Brie**

500 g ümmargust valgehallitusjustu  
2 dl mustikaid  
2–3 värsket viigimarja  
½ dl vaarikaid või granaatõuna  
seemneid  
(mett)

Soojendage ahi 200 kraadini. Pange juust ahjuplaadile asetatud küpsetuspaberile ja küpsetage ahjus 10 minutit. Sellisel moel muutub juustu sisu sulaks, aga koor veel ei murene.

Tõstke juust jalaga serveerimisvaagnale ning kaunistage marjade ja viigimarjasektoritega. Soovi korral võite panna peale veel pisut mett.

Joogisoovitus: [Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon](#)

### **Puuviljane parmesanisalat**

200 g krõmpsu salatit  
200 g parmesani  
1 dl viinamarju  
2–3 värsket viigimarja  
½ dl piiniaseemneid  
2 viilu maaleiba  
1 tl kõõmneid  
oliiviõli  
mett  
valge veini äädikat  
musta pipart

Röstige piiniaseemneid kuumal kuival pannil kuni need pisut pruunistuvad. Kuumutage küpsetuspannil oliiviõli. Lõigake maaleib suurteks kuubikuteks. Purustage kõõmned uhmis ja lisage need koos maaleiva tükkidega küpsetuspannile. Küpsetage tükid krõbedaks ja pisut pruuniks.

Peske salat, viinamarjad ja viigimarjad. Tükeldage parmesan. Segage komponendid lamedas anumus salatiks kokku. Kallake peale mett ja oliiviõli ning tilgutage peale pisut valge veini äädikat. Maitsestage salatit purustatud musta pipraga.

Joogisoovitus: [Tarapaca Reserva Chardonnay](#)



## **kasutatud Mari Moilanen soovitusi**

retsepte ja soovitusi lisaks: [www.jotainmaukasta.fi](http://www.jotainmaukasta.fi)