

Jutuajamisi juustu keeles

Juustunõustaja Michel Lepage ütleb, et ta oskab rääkida kahte keelt: prantsuse ja juustu oma. Teist neist käis ta õpetamas ka Eesti väiketootjatele.

“Ma ei õpeta, kuidas teha Prantsuse juustu, vaid juustu valmistamise tehnoloogiat,” selgitab mees, kes on nõuandeid jagamas käinud nii Lõuna-Ameerikas, Aafrikas kui ka mitmetes Euroopa maades.

Eesti talumeierid otsisid Micheliga kontakti oma õpetaja, rootslasest juustumeistri Stefan Lindi soovitusel. Piiakäitlejad käisid õppereisil Prantsusmaal ja eelmise aasta lõpus võtsid oma prantslasest õpetaja vastu Eestis. Kohtumise vältel õpiti tegema eri juuste.

Michel Lepage täpsustab, et tema eesmärk pole anda valmis retsepte, vaid aidata üheskoos läbi mõelda, mida iga liigutus juustutegemise juures endaga kaasa toob.

Micheli sõnul valmib igas farmimeiereis, mida Prantsusmaal tegutseb tuhandeid, täiesti ainulaadne juust. “Tehniliselt võib teha sama juustu, aga maitse on ikkagi erinev,” teab meister. “Piim on eriline, farmis on oma mikrofloora, igaühel on oma käekiri valmistamisel.”

Õpetada tuleb ka juustu sööjat

Eestis toodavad juustu neli farmimeiereid: Saidafarm, Esko talu, Luke farmimeierei ja Nopri talumeierei. Nende toodangut võib kaupluseriieilt leida juba mitu aastat.

Võrumaal asuv Nopri talu valmistab Lõuna-Eesti rahvuskööki kuuluvat toorjuustu sõira. Sellest uuem, Nopri juustu nime kandev toode, meenutab oma kõvaduselt ja maitsetl Itaalia kõvajuustu Parmesani. Suurema kõvajuustu tüki peale hammas hästi ei hakkagi. Söömiseks soovitatakse selliste juustude küljest lõigata imeõhuke viilusid või lisada seda riivituna toituledele.

Parmesanist eristab Nopri juustu lühem laagerdumisaeg. Ehtsad kõvajuustud küpsevad aastaid, mis kergitab ka nende hinda. Nopri juust piirdus viie kuuga.

Kohalikud meierid on oma prantsuse õpetaja eeskujul veendunud, et lisaks tootjale tuleb õpetada ka tarbijat. “Meie ideed ei maksa midagi, kui tarbija neid ei hinda,” leiab Nopri talu peremees, Eesti Talumeiereide Liidu juht Tiit Niilo. Tavalist võileivajuustu nende meierei tootma ei hakka, olgugi see Eesti tarbijale praegu veel kõige harjumuspärasem.

Delikatessid Tartumaalt

Tartumaal tegutsev Luke farmimeierei valmistab hallitusjuustu, mida eestlasedki delikatessilaul hinnata oskavad – sinihallitus- ja valgehallitusjuustu. Sinihallitusjuust on ehk tuttavamgi – suupistevaagnal pakutakse seda sageli koos roheliste viinamarjadega.

Siiski leidub Eesti tarbijate hulgas neid, kes “hallitanud” kraami suu sis-

BIANCA MIKOVITS



Esko talu vanaaegse moega, veidi muuseumi meenutav juustutuba. Michel Lepage (vasakul) ja talu peremees Vello Eensalu hindavad pressi alt vormidest tulnud juuste.