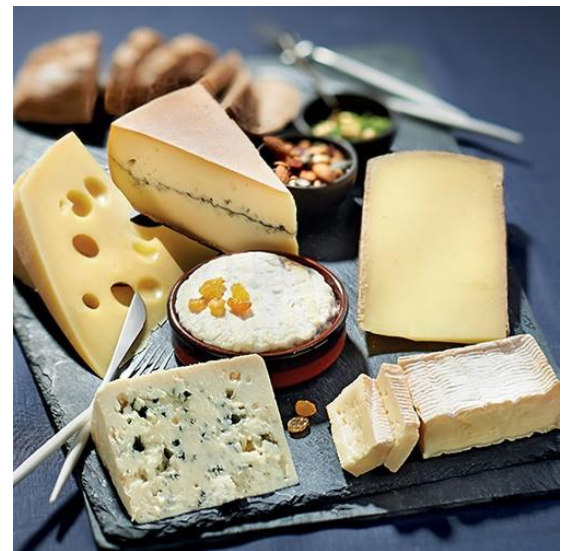


Fromages – Käsesorten

Tutki, maistele juustoja ja arvioi taulukkoon.

Juuston voimakkuus: järjestä miedoimmasta vahvimpaan	Ulkonäkö: väri, muoto, kuori jne.	Haju: raikas, kukkainen, mausteinen jne.	Koostumus: pehmeä, kermanen, kova, rapea jne.	Maku: karvas, suolainen, hapan, makea, hedelmäinen jne.	Jälkimaku: kuvaile

Mon fromage préféré / Mein Lieblingskäse:



Juustotarjottimelleni haluaisin valita seuraavat juustot:

Näin järjestät täydelliset juustomaistiaiset

Jokainen juusto on ainutlaatuinen ja monimutkainen kuin hieno viini. Tässä on muutama vinkki täydellisiin juustomaistiaisiin – näin koet eri juustojen eroavaisuudet ja kiinnostavat vivahteet.

JUUSTOMAISTIAISET

- 1.** Anna juustojen olla huoneenlämmössä ennen maistaisia.
Ota homejuustot jääkaapista vähintään tuntia ennen tarjoilua, kovat juustot puoli tuntia ennen.
- 2.** Järjestä juustot voimakkuuden mukaan – aloita miedoimmasta.
- 3.** Tutki juustoja. Kuinka kuvailisit ulkonäköä? Väri, muoto, kuori jne.
- 4.** Haju: Kuinka kuvailisit tuoksua? Raikas, kukkainen, mausteinen jne.
- 5.** Leikkaa pala juustosta.
- 6.** Maista juustoa ja pureskele hitaasti antaen maun kehittyä kielellä.
- 7.** Millainen koostumus on? Pehmeä, kermanen, kova, rapea jne.
- 8.** Miltä juusto maistuu? Karvas, suolainen, hapan, makea, hedelmäinen jne.
- 9.** Millainen jälkimaku on?
- 10.** Juo vettä tai syö pala keksiä/patonkia ennen kuin maistat seuraavaa juustoa.

Hauskoja juustomaistiaisia!

