yks

olut

Anikó Lehtisen

Olutpöytäkirja

OLUEN ABC

RAAKA-AINEET

pruuveja &etikettejä &sanasto &arvioinnit

HISTORIAA olut yks

yks olut maut ja laadut

RESEPTEJÄ&RUOKAA

Oluen ABC yks

olut

yksissä kansissa

SATA lasissa

yks

olut

K I P P I S.

w s o y

© 2014 Anikó Lehtinen ja
Werner Söderström Osakeyhtiö

Valokuvat
Anikó Lehtinen
Sanna Liimatainen
Nana Reimer
Sami Repo
Liisa Valonen
Sinebrychoffin kuva-arkisto

Etukannen suunnittelu
Antti Rastivo ja Anna Salmisalo

Taitto ja sisuksen ulkoasu
Oskari Sarkima

Toimitus
Jenni Salminen

ISBN 978-951-0-40704-2
Painettu EU:ssa.

lukijalle

Tämä on kirja jokaiselle oluesta kiinnostuneelle. Kaikille, jotka eivät ole löytäneet omaa oluttaan tai oluttyyppiään vielä, mutta haluaisivat sen tehdä. Niille, jotka pitävät hyvästä ruoasta, viinistäkin, ja haluavat pitää oluesta enemmän. Olen halunnut kirjoittaa kirjan, joka saa toivottavasti lukijansa innostumaan oluesta ja löytämään ne tavat, joilla voi nauttia oluista eniten. Kaikille jo vannoutuneille oluen harrastajille toivon kirjan avaavan uusia näkökulmia olueen ja oluen ja ruoan liittoon.

Olut on hauska juoma: se on seurajuoma, baarijuoma ja hengausjuoma. En halua asettaa mitenkään vastakkain olutta ja viiniä – olenhan juuriltani unkarilainen, joten viini virtaa suonissani. Mutta haluan rohkaista kaikkia käyttämään eri juomia tasa-arvoisesti ja valitsemaan juoman sen mukaan, mikä juuri nyt maistuisi hyvältä. Joskus paras juoma on olut, joskus viini. Joskus vesi.

Miksi juuri minä kirjoitan tätä kirjaa? Olen ollut oluiden kanssa tekemisissä yli kymmenen vuotta sekä työni puolesta että vapaa-ajallani. Työssäni puhun, luennoin ja kirjoitan oluesta. Vapaa-ajan olutharrastukseni jaan mieheni kanssa, jonka kanssa myös itse teemme olutta, sekä laajan ystäväpiirini kanssa, jossa onneksi kaikki rakastavat olutta.

Olen valinnut oluita kirjaan sen perusteella, että ne olisivat mahdollisimman monen saatavilla, joko kaupasta, ravintolasta tai Alkosta ympäri Suomen. On tärkeää, että pääsee testaamaan oluita, joita kirjasta löytyy. Näin on helppo muodostaa eri oluttyyleistä oma käsitys ja löytää omat suosikit. Tietysti olutvalikoimat vaihtelevat, ja monta hyvää olutta puuttuu tästäkin kirjasta.

Oluen ja ruoan yhdistäviä reseptejä kirjassa on paljon, koska minusta oluesta saa irti kaikkein eniten ruoan seurassa. Olut on parasta, kun sen ääressä on jotain pureksittavaa. Jotkut oluet jopa vaativat sitä. Osa kirjassa olevista resepteistä on vanhempia, päivätyöhön tekemiäni, mutta poimin niistä ne pidetyimmät. Uudet reseptit ovat syntyneet tässä kirjoittamisen ohessa. Kaikki reseptit ovat neljälle, jos ei muuta mainita.

Tässä kirja nyt on, ota olut ja nauti lukemisesta. Olen hyvin ylpeä tästä kirjasta, toivottavasti myös sinä pidät siitä!

Anikó Lehtinen

SISÄLLYS

Lukijalle – 3

1. OLUEN HISTORIA – 6
Ikiaikainen olut – 8
Erilaisia oluita – 8
Olut ja teollinen vallankumous – 9
Lagerin historia – 10
Suomalaisen oluen historia – 13
Ei olutta kansalle! – 14
Oluen paluu – 16
Amerikkalainen olutrenessanssi – 20
Olutkulttuuri nyt – 21

2. OLUEN VALMISTUS – 22
Oluen valmistus – 24
Oluen raaka-aineet – 26
Mallas – 26
Erivärisiä maltaita – 27
Muut tärkkelyslähteet – 29
Vesi – 29
Humala – 30
Humalan historia – 31
Hiiva – 34
Erilaisia humalalajikkeita – 35
Muut raaka-aineet – 37
Oluen pano – 38
Mallastus – 38
Rouhiminen – 38
Mäskäys – 38
Keitto – 39
Käyminen – 39
Viimeistely – 40
Yleisimpiä humalointitapoja – 41
Oluen käyminen – 32
Oluen varastointi ja kypsytys – 43
Oluen säilyvyys – 43
Olut erilaisissa pakkauksissa – 45
Oluenteko kotona – 46

3. OLUEN MAKU – 48
Oluen tarjoilu – 50
Olutlasin valinta – 50
Oluen tarjoilulämpötila – 50
Oluen vaahto – 51
Oluen kaataminen – 52
Eri oluttyyppien lasit – 54
Perusmaut – 56
Tunne oluen maku – 58
Näin järjestät olutpruuvin – 59
Olut ja ruoka -pruuvit – 60
Olut & juusto – 61
Olut & suklaa – 62
Olut & makkara – 63
Miten arvioit olutta? – 64
Aromipyörä – 66
Oluen lukeminen – 67

4. OLUTTYYPIT – 68
Näin luet tätä lukua – 71
Kokeile uusia oluita – 72
Raikkaat janonsammuttajat – 74
American wheat ale – 75
Light-oluet – 75
Sunshine beer – 76
Pils, pilsner, pilsener – 77
Vaalea lager – 78
Steam beer – 79
Cream ale – 79
Kellariolut – 80
Mild ale – 80
Vaaleat ja hedelmäiset – 81
Alet – 82
Kölsch – 83
Bière de garde – 83
Witbier – 84

Villin happamat – 85
Lambic – 86
Hedelmälambicit – 87
Wild beer – 87
Sour alet – 88
Berliner weisse – 88
Saison – 89
Hedelmäisen maltaiset – 90
Belgian ale – 91
Irish red ale – 92
Altbier – 92
Scottish ale – 93
Brown ale – 93
Saksalaistyyppisiä vehnäoluita – 94
Maltaisen karamellimaiset – 95
Dark lagerit – 96
Münchner – 97
Bock ja dobbelbock – 98
Wieniläistyyliset oluet – 99
Weisenbock – 99
Dortmunder – 100
Märzen tai oktoberfest – 100
Hyvin humaloidut – 101
Craft lager – 102
Pale ale – 103
India pale ale – 104
American pale ale – 106
Bitteri – 107
Täyteläiset ja aromaattiset – 108
Barley wine – 109
Old ale – 109
Abbey alet – 110
Trappistioluet – 111
Tummat ja paahteiset – 112
Portteri – 113
Stout – 114
Imperial stout – 115
Rauchbier – 116
Schwartzbier – 116
Erikoisuudet – 117
Sahti – 118
Real ale – 118
Sesonkioluet – 119
Craft beer – 119
Vintage-oluet – 119

5. OLUT JA RUOKA – 120
Olut ruokajuomana – 123
Mitä olutta aterialle? – 124
Olutta aperitiivista aterian loppuun – 126
Olut ruoanlaitossa – 128
Käytä näissä olutta! – 129
Mille oluelle mitäkin ruokaa – 130
Raikkaat janonsammuttajat – 132
Vaaleat ja hedelmäiset – 134
Villin happamat – 138
Hedelmäisen maltaiset – 140
Maltaisen karamellimaiset – 142
Hyvin humaloidut – 144
Täyteläiset ja aromaattiset – 146
Tummat ja paahteiset – 148
Oluita erilaisille ruoille – 151
Olutta tuliselle ruoalle – 152
Pizza ja olut – pyhä liitto! – 156
Olutta jokaiseen vuodenaikaan – 158
Kesä – 160
Olut ja jälkiruoka – 170
Olutta leivässä – 175
Olut ja juusto – 178
Juustolautasen kokoaminen – 180
Olutmakumatkat – 182
Olutdrinkit – 184
Kuumia olutjuomia – 187

6. SANASTO JA HAKEMISTOT – 188
Olutsanasto – 188
Hakemistot – 190
Oluthakemisto – 190
Reseptihakemisto – 191
Kiitokset – 192
Kuvatiedot – 192

Sf

OLUEN HISTORIA 1

Olut on aina ollut hyvin demokraattinen juoma, sillä sitä on juotu kaikissa yhteiskuntaluokissa. Tosin eri luokat joivat erilaatuista olutta. Olutta on jopa käytetty maksuvälineenä.

IKIAIKAINEN OLUT

Olut on luultavasti maailman vanhin alkoholijuoma: sitä on juotu noin 10 000 vuotta. Varmuudella olutta on nautittu jo 6 000 eaa. Mesopotamiassa ja myöhemmin faaraoiden Egyptissä. Alkujaan oluen valmistus aloitettiin leipomalla ohraleipä, murskaamalla se ja liottamalla sitä sitten vedessä, kunnes se kävi olueksi.

Oluentekotaito kulkeutui Eurooppaan ja oluen asema vahvistui niillä alueilla, joilla viiniköynnös ei kunnolla kasva. Nykyäänkin perinteisimmät olutmaat sijaitsevat tällä alueella. Ensimmäiset eurooppalaiset panimot rakennettiin luultavasti nykyisen Saksan alueelle noin 800-luvulla. Olutta tehtiin luostareissa, jotka toimivat myös oluen valmistuksen kehittäjinä, sillä olutta käytettiin ”nestemäisenä leipänä”, jota nautittiin paaston aikana. Ensimmäiset humalakasvatusmerkinnät ovat suurin piirtein samalta ajalta.

Niissä maissa, joissa panimotoiminta keskittyi luostareihin, oluenpano muuttui yhä enemmän osaksi majatalon pitoa ja liiketoimintaa. Kirkko hallitsikin olutkauppaa noin 1000-luvulle asti. Panimomestareiden ammattikuntia alkoi muodostua 1300-luvulla, ja kaupalliset panimot syrjäyttivät luostaripanimot. Vähitellen valtiot puuttuivat oluen tuotantoon enemmän.

Oluella on ollut monissa kulttuureissa myös uskonnollinen rooli, niin pakanallisissa juhlissa kuin kristillisessä uskossa. Taru kertoo, että oluen avulla käännytettiin jopa pakanoita kristinuskoon: ihmisille juotettiin olutta ennen messua, ja kun messu alkoi, he ajattelivat sisäisen lämmön olevan Jumalan sanan ansiota, vaikka se tosiasiassa johtui oluesta.

Skandinaviassa olutta on juotu tuhansia vuosia. Eräiden Tanskasta löydettyjen hautojen olutjäänteistä on pystytty jopa erottelemaan muinaisoluen aineksia ja jäljittämään niitä. Pohjoismaissa olut oli 1000-luvulla viikinkien juoma, jota juotiin niin arjessa kuin juhlassa.

Erilaisia oluita

Nykyäänkin olemassa olevat oluttyypit ovat kehittyneet jo 1500–1600-luvulla, mutta niistä puhuttiin erilaisilla nimillä. Pöytäoluena tunnettu olut oli mieto olut,

tiesitkö?

Naiset olivat pääosassa olienteossa sekä Suomessa että muualla, lukuun ottamatta luostaripanimoja. Jo muinaisessa Sumerissa ja myöhemmin Euroopassa oluenpano oli naisten työtä. Faraoiden aikaisessa Egyptissä laki jopa kielsi miehiä myymästä tai panemasta olutta. Englannissa olutta tekeviä naisia kunnioitettiin ja kutsuttiin esimerkiksi *brewsteriksi* tai *alewifeksi*. Oluella naiset pystyivät tienaamaan rahaa, ja se oli elinkeinona hyvä varsinkin leskille tai muuten vaikeissa olosuhteissa eläville. Oluella oli näin rooli myös tasa-arvon synnyttämisessä.

Erään teorian mukaan englannin kielen sana leipä (bread) ja käytetty (brewed) ovat samaa alkuperää!

jonka alkoholipitoisuus oli 2 %, kun taas erilaisten sesonkioluiden (joulu, kekri) väkevyys saattoi olla jopa 8–10 %.

Juuri ennen teollista vallankumousta oluet luokiteltiin usein kevyisiin (*mild* tai *running*), vanhoiksi (*old*), vahvoiksi (*stale*, nimi tulee tammityynnyrissä kypsentämisestä tulleista maamaisista aromeista) tai jopa lohikäärmeen maidoksi (*dragon's milk*). Stout tarkoitti aluksi mitä tahansa vahvaa olutta, ennen kuin se alkoi tarkoittaa tummaa, paahteista oluttyyppiä. Monet nykyiset oluttyypit kuten IPA ja pale ale syntyivät teollisen vallankumouksen aikana.

Olut ja teollinen vallankumous

Oluen valmistus säilyi muuttumattomana teolliseen vallankumoukseen asti. Vasta teollisen vallankumouksen hedelmien, kuten parantuneiden liikenneyhteyksien, kylmäsäilytyksen ja tiukentuneen hygieniakäsityksen, ansiosta oluenvalmistus muuttui laajamittaiseksi teolliseksituotannoksi 1700- ja 1800-lukujen vaihteessa.

Monet erilaiset keksinnöt vaikuttivat oluenpanoon. Höyryvoima korvasi ihmis- ja hevosvoiman ja mahdollisti oluen valmistuksen isossa, teollisessa mittakaavassa. Höyryvoima mahdollisti myös tehokkaamman lämmittämisen keittoprosessissa. Jäähdytyskoneen keksiminen taas nopeutti jäähdytystä. Ennen jäähdytyskoneen keksimistä panimot raahasivat talvella isoja jäälohkareita pitkiin jääkellaritunneleihin. Lämpömittari taas teki mahdolliseksi tarkemman lämpötilan mittaamisen ja näin pystyttiin määrittelemään hiivalle hyvä käymislämpötila. Sakkarometrillä pystyttiin määrittämään sokeripitoisuus ennen käymistä, ja hallitsemaan sen avulla käymisprosessia paremmin.

Teollisessa mittakaavassa olutta alettiin valmistaa Englannissa 1700-luvulla. Uusi ja ensimmäinen teollisesti valmistettu oluttyyppi oli portteri, joka yleistyi nopeasti Englannissa, ja pääkaupungista Lontoosta tulikin olutteollisuuden mekka pitkäksi aikaa. Toinen uusi oluttyyppi, joka levisi hetkeksi maailman suosituimmaksi oluttyypiksi, oli pale ale. Se kehitettiin myös Englannissa. Nykyisen Saksan alueella alettiin panna lagereita, uudentyyppisiä, kylmässä käyviä oluita.

tiesitkö?

Muun muassa Sinebrychoffin puiston alla oli pitkät käytävät jään varastoimista varten.

LAGERIN HISTORIA

LAGER on teollisen vallankumouksen synnyttämä pohjahiivaoluttyyppi. Alkuperäinen lager syntyi niin kutsutussa kultaisessa kolmiossa Münchenin, Pilsenin ja Wienin kaupunkien rajaamalla alueella. Eteenpäin lageria kehitettiin Kööpenhaminassa.

Lager syntyi ennen kuin hiivasta tiedettiin vielä mitään. Oluen käymistä pidettiin ihmeenä. Koska kesäisin oli liian kuuma oluentekoon, nykyisen Saksan alueella kärrättiin olut monesti lepäämään kylmiin kellareihin ja jäisiin luoliin, joissa oluen käyminen hidastui ja joissa kylmyys esti uusien villihiivojen pääsyn olueen. Käymissammioissa oleva hiiva vajosi vähitellen astian pohjalle, jossa se ei voinut risteytyä ulkopuolisten villihiivojen kanssa. Samalla huomattiin, ettei oluen makuun enää tullut ennen oluelle tyypillisiä, nopean käymisen aiheuttamia hedelmäisen happamia aromeja. Varastoinnin valinta synnytti pohjahiivaoluen.

Lager-olut alkoi vallata alaa niin Saksan alueella kuin myös muulla. Tämä uudentyyppinen olut koettiin monessa maassa hienona ja uutena, ja sille oli kysyntää. Olueen käytettiin myös mannereurooppalaisia humalalajikkeita, joita englantilaiset panimomestarit olivat hyljeksineet liian happamina. Nämä lagerit olivat tummahkoja, savuisen makuisia oluita, joita nykyiset tummat lagerit muistuttavat ehkä eniten.

Louis Pasteurin tutkimusten seurauksena ymmärrettiin, miten panimon puhtaus vaikuttaa positivisesti oluen laatuun ja säilyvyyteen. Hänen mukaansa nimetty pastörointi on säilyvyyttä edistävä kuumennusmenetelmä, jota Suomessakin iso panimot käyttävät. Pasteur ymmärsi, että hiiva on oma organisminsa eikä osa oluen vierrettä ja että käymisessä oli ensiarvoisen tärkeää huolehtia nimenomaan puhtaudesta. Carlsbergin laboratoriossa työskennellyt Emil Hansen taas pystyi kloonaamaan ensimmäistä kertaa haittamikrobeista

tiesitkö?

Lontoossa tapahtui vuonna 1814 vakava onnettomuus, kun yli miljoonan litran olutsammio räjähti ja aiheutti yhdeksän ihmisen kuoleman. Useat heistä kuolivat hukkumalla, mutta viimeinen uhri menehtyi alkoholimyrkytykseen: mies kun oli yrittänyt hillitä olutvirtaa juomalla sitä niin paljon kuin kykeni. Onnettomuuden aikana sadat ihmiset juoksivat kadulla ja yrittivät kuppeihin keräämällä estää olutta menemästä hukkaan.

Olutta juotiin pitkään sen takia, että se oli turvallisempaa kuin vesi. Olutta keitetään valmistusprosessissa, mikä teki siitä hygieenisempää kuin keittämätön vesi. Myös oluen alkoholi parantaa säilyvyyttä.

vapaan hiivan, josta syntyi kaikkien lagerhiivojen kantaisä. Tämä uusi hiivatyyppi levisi Carlsbergin panimolta ympäri maailmaa.

Viimeisen silauksen nykyään maailman yleisimpään oluttyyppiin, vaaleaan lageriin, antoi baijerilainen Josef Groll, joka palkattiin panimoon Pilsenin kaupungissa tekemään uudenlaista pohjahiivaolutta kaupunkilaisille. Hän toi vuonna 1842 Martinpäivän markkinoille täysin erilaisen, vaalean version pohjahiivaoluesta. Siitä tuli kaikkien vaaleiden lagereiden kantaisä. Sen sijaan, että Groll olisi kuivannut maltaita suorassa tulessa niin kuin yleensä tehtiin, hän käytti maltaita, jotka oli kuivattu epäsuorassa lämmössä, jolloin ne säilyivät vaaleina. Samanlaisia maltaita oli Englannissa käytetty ensi kertaa IPA-oluen tekoon. Uuden oluen käyminen oli pitkä ja rauhallinen prosessi, ja sen väristä saatiin hyvin kirkas, kun hitaassa käymisessä hiiva laskeutui oluen pohjalle. Syntyi uusi oluttyyppi, pilseniläinen eli pilsner, joka tarkoittaa Pilsenistä tulevaa.

Uusi oluttyyppi viehätti ihmisiä ympäri maailman. Osan suosiosta selitti se, että juomia oli alettu nauttia uudenlaisista kirkkaista laseista, joista näki mitä joi. Monia kiehtoi kaunis, kirkas ja kullanvaalea lager-olut. 1800-luvulla perustetut suuret panimot, kuten Carlsberg, Heineken ja saksalaisten siirtolaisten Amerikassa luomat Anheuser-Busch, Miller ja Coors, ryhtyivät panemaan tätä uutta vaaleaa oluttyyppiä. Ainoastaan Britanniassa ja Irlannissa tummemmat oluet säilyivät, koska siellä piti veden kovuuden takia käyttää edelleen voimakasta tummaa mallasta, jotta veden maku saatiin peitettyä.

Vaikka olutta yleensä kaadetaan tarkoituksella niin, että lasiin syntyisi vaahto, kannattaa maisteluun tarkoitettu olut kaataa maltillisella vaahdolla, koska liian paksu vaahto vaimentaa tuoksuja.

TUNNE OLUEN MAKU

Olutta voi maistaa ja maistetaankin ihan huvikseen, mutta joskus oluen maistaminen on myös vakavaa hommaa, kun tarkoituksena on tarkkailla oluen mahdollisia laatuvirheitä. Silloin pääosassa ei ole huvitus, vaan tarkasti valitut maistajat arvioivat oluet aina samassa toimintaympäristössä. Oluessa on hyvin runsaasti aromiaineita ja siksi oluen laadun määrittäminen vaatii myös sen aistinvaraista arviointia.

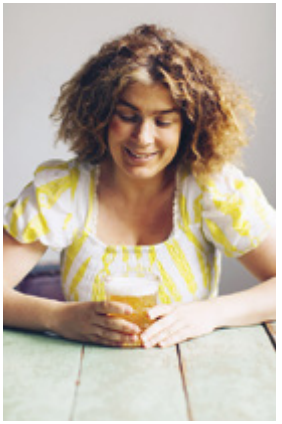
Kun maistelet olutta, huomaat että se on aina perusluonteeltaan hieman makea. Kun avataan oluen aromia kokonaisuutena, voidaan sanoa, että mallas on oluen runko ja humala sen selkäranka, joka ryhdistää kokonaisuuden. Hiilidioksidi on koko paketin keventäjä ja erilaiset aromit tuovat olueen sen moninaisuuden.

Lisäksi kaikkeen makuun vaikuttaa aina suutuntuma. Olut voi maistua suussa kelmumaiselta, tanniiniselta tai suupieliä yhteenvetävältä. Yleensä happamat oluet voivat aiheuttaa viimeksi mainitun, kun taas paahdetuista maltaista tehdyt tai voimakkaasti humaloidut oluet voivat tuntua ikenissä ja kitalaessa samalta kuin voimakkaasti tanniininen viini. Umamimaiset oluet ja paksut saksalaistyyliset vehnäoluet ja muut suodattamattomat oluet voivat myös tuntua hieman kelmumaisilta.

Hiilidioksidi taas tuo oluisiin keveyttä. Yleensä lagereissa on isommat hiilidioksidikuplat, jotka saavat juoman maistumaan kylmemmältä, kun taas monissa vehnäoluissa hiilidioksidi on pienikuplaista ja poreilevaa, mikä lisää täyteläistä suutuntumaa.

Ammattilaiset maistavat oluita usein aamulla. Ennen maistamista ei saisi juoda kahvia eikä syödä voimakkaita makuja. Aamuisin makuaisti on herkimmillään, joten jos tuotetta täytyy analysoida aistinvaraisesti ja tehdä siitä laatuanalyysiä, aamu on paras hetki.

Silloin kun olutta maistetaan kotona tai ravintolassa virkistymistarkoituksessa, ei maistamistilaisuuden tarvitse olla vakava. Oluen arvioinnin eli olutpruuvin järjestäminen voi olla hauskaa ohjelmaa illanistujaisissa tai juhlissa.



VARAA OLUTPRUUVIIN MUKAAN:

- Tulppaaninmuotoiset lasit, aromilasit tai viinilasit, jokaiselle oluelle omansa.
- Jokaista maisteltavaa olutta noin 5–10 cl/hlö.
- Patonkia ja hiilihapotonta vettä laseineen makuhermojen neutralisoimiseen.

Jos haluat luoda ammattimaisen tunnelman: valkoiset alustat ja muistiinpanovälineet sekä puoli- ja täysisokkopruuvia varten foliota, maalarinteippiä ja tussi. Huolehdi kirkkaasta valaistuksesta oluen värin määrittelemistä varten.

Näin järjestät olutpruuvin

Valitse pruuvillesi teema. Se voi olla sesonkiluonteinen, eli kesäoluet tai jouluoluet, alueellinen eli tietyn maan tai maanosan oluet tai yhden oluttyypin eri oluita. Voit maistaa klassisia oluttyyppejä ja niiden moderneja vastaavia tuotteita tai tietyllä humalalla maustettuja eri oluita. Voit myös maistaa samaa olutta eri-ikäisenä – tosin se vaatii valmistautumista jo huomattavan paljon etukäteen. Voit rakentaa olutpruuvin myös oluiden eroavaisuuksien varaan, jolloin voidaan vertailla joko eri oluttyyppejä keskenään tai saman oluttyypin oluiden eroja.

Olutmaistelun voi järjestää joko avoimena, puolisokkona tai täysin sokkona. Avoimessa pruuvissa kaikki tietävät maistettavat tuotteet etukäteen. Myös puolisokossa tiedetään tuotteet muttei niiden järjestystä. Täysin sokossa maistelussa tuotteet tulevat täytenä yllätyksenä. Ammattilaiset käyttävät usein täysin sokkona maistamista, mutta illanistujaisiin kannattaa ehkä kokeilla puolisokko- tai avointa pruuvia, varsinkin jos mukana on harjaantumattomia oluen ystäviä. Näin pystytään paremmin syventymään oluiden luonteeseen eikä aika mene olutmerkkien arvailemiseen.

Olutpruuviin kannattaa valita arvioitavaksi 4–8 olutmerkkiä. Niiden maistelu kestää noin kaksi tuntia. Maistelu kannattaa järjestää illanvieton alussa, ennen mahdollista ruokailua, koska silloin makuaisti on parhaimmillaan. Oluiden maistelu etenee aina kevyestä tuhdimpaan, vaaleammasta tummempaan. Huomiota kannattaa kiinnittää oluen alkoholipitoisuuteen, hedelmäisyyteen ja maltaan mahdolliseen paahteisuuteen. Maista aina katkeruudeltaan miedompi olut ensin.

Ammattilaiset maistavat olutta usein hiljaa ja keskustelevat vasta kaikkien maistettua kaikkea. Illanistujaisissa kannattaa kuitenkin ehdottomasti maistaa oluet keskustelun höystämänä yksi kerrallaan. Silloin keskustelu kulkee eteenpäin kevyesti ja voi poiketa jopa sivupoluille.

HYVIÄ PRUUVITEEMOJA

Erilaisia oluttyypejä:
esimerkiksi vaalea lager, vehnäolut, vaalea ale, dobbelbock ja porter.

Eri maiden oluet:
esimerkiksi englantilaiset, yhdysvaltalaiset tai belgialaiset. Tai suomalaiset!

Oluttyypin alueelliset erot:
esimerkiksi eri maiden tai maanosien alet, vehnäoluet tai lagerit.

Tummat oluet tai vaaleat oluet.

OLUT JA RUOKA -PRUUVIT

Olut ja ruoka -pruuvin tavoitteena on löytää yhdistelmiä, jotka maistuvat vielä paremmalta yhdessä kuin erikseen.

Ensin kannattaa valita teema: vaikka eri maan ruoat ja oluet. Toinen tapa on kerätä erilaisia makuja samasta raaka-aineesta. Hyviä oluisiin yhdistettäviä ruoka-aineita ovat erilaiset juustot, makkarat ja myös suklaa. Pruuvin voi rakentaa myös näiden ruoka-aineiden yhdistelmistä. Oluet voivat olla tietyn maan tai maanosan oluita tai saman oluttyypin oluita.

Valitse arvioitavaksi 4–6 olutta ja 4–6 ruokapalaa. Niiden maistelu kestää noin 1–2 tuntia. Oluita ja ruokia voidaan maistella yksi olut kerrallaan keskustellen. Huomiota kiinnitetään olut ja ruoka -parin yhteensopivuuteen ja makuharmoniaan.

Varaa maisteluun samat varusteet kuin olutpruuviinkin. Varaa lisäksi valitut ruoka-aineet, joita voi olla isompikin määrä, jolloin ruokaa ja olutta voi maistaa ristiin. Näin voi löytyä uusia, mielenkiintoisia lempiyhdistelmiä. Varaa myös ruokalautanen, pikkuhaarukat ja lautasliinoja sekä leipää tai voileipäkeksejä suun neutraloimiseen.

ALOITA MAISTAMINEN

Arvioi ensin pelkkä olut ja sitten olut ja ruokapala yhdessä.

Nuuhki. Vie lasi lähelle nenää tai työnnä nenä lasiin ja nuuhkaise syvään. Muodosta aromeista mielikuvia. Maista olutta. Ota lasista reilu siemaus olutta. Nielaise olut lopuksi. Lopuksi arvioi oluen jälkimaku.

Maista yhdessä ruokaa ja olutta. Laita ensin suuhun ruoka. Kun olet nielaissut ruoan, siemaise heti olutta perään ja arvioi molemmat maut yhdessä. Kumpi maistuu enemmän? Onko oluen maku parempi ruoan kanssa vai ilman? Onko ruoan maku parempi oluen kanssa vai ilman? Tavoitteena on löytää yhdistelmiä, jotka maistuvat yhdessä paremmilta kuin erikseen.

OLUT & JUUSTO

OLUT ON LOISTAVA seuralainen juustoille. Siksi niitä kannattaa yhdistää myös pruuvissa. Kun maistelet oluita ja juustoja, valitse oluet vähän vahvemmasta päästä, koska juustojen rasvaisuus vaatii oluelta runsaan maun ja alkoholipitoisuuden.

Olut ja juusto -pruuvin teemaa voi vaihdella, vaihtoehtoja on runsaasti. Voit järjestää pruuvin joko juustojen tai oluiden ympärille.

KOKEILE ESIMERKIKSI

Hyvä perussetti on yksi sinihomejuusto, yksi brietyyppinen juusto ja yksi kova, pitkään kypsytetty juusto. Seuraksi sopivat vahva luostarityylinen ale, tumma ja paahteinen olut kuten portteri, sitrusmainen IPA ja viimeiseksi happamampi olut, kuten belgialainen vehnäolut, sour ale tai saison. Voit ottaa maisteluun myös vain yhtä juustolajiketta ja siihen erilaisia ale-oluita. Voit myös kokeilla samaa oluttyyppiä erilaisten kovien, kypsytettyjen juustojen kanssa.

ESIMERKKEJÄ

BRIEJUUSTO – lambic tai IPA, vaikka Goose Island IPA tai Lindemans Kriek

PÄHKINÄISET JUUSTOT (gruyére) – stout, mieto portteri, ale, vaikka Leffe Blonde tai Anchor Liberty Ale

VUOHENJUUSTO – vehnäolut, vaikka Hoegaarden

CHEDDARJUUSTO – täysmallaslager, vaikka Samuel Adams Boston Lager

SINIHOMEJUUSTO – IPA, stout, portteri, barley wine, dobbelbock, vaikka Sinebrychoff Porter tai Laitilan Kievari Barley Wine

Muista ottaa juustot huoneenlämpöön vähintään tuntia ennen tarjoilua: kylmässä juustossa maku ei pääse esille. Varaa joka juustolle oma veitsi. Pruuvissa ei kannata varata juustojen viereen hedelmiä tai hilloja, sillä ne muuttavat juuston makua paljon. Varaa mieluummin juustojen seuraksi pähkinöitä. Lisäksi esillä on hyvä olla leipää ja erilaisia keksejä.

RAIKKAAT JANONSAMMUTTAJAT

Olut on hyvä janonsammuttaja, sekä alkoholillisena että alkoholittomana. Janonsammuttaja-oluet ovat virkistäviä, helposti juotavia mutta maukkaita kokonaisuuksia, jotka ehdottomasta kannattaa juoda viileinä. Nämä oluet ovat helppoja valintoja lämpimään säähän, mutta niitä ei kannata hyljeksiä myöskään osana ruokapöydän tarjoiluja!

american wheat ale

-oluet ovat uudentyyppisiä, usein Amerikasta kotoisin olevia vehnäoluita. Niitä voidaan kutsua myös wheat aleiksi. Ne ovat mallaspohjaltaan kevyehköjä, ja usein niistä puuttuu saksalaistyylisille vehnäoluille tyypillinen paksuus ja toisaalta belgialaistyyppisten vehnäoluiden vahva sitruksisuus. Virkistävän erilaista american wheat ale -oluissa on myös huomattavan voimakas humalointi, joka tekee niistä nautittavan kuivia janonsammuttajia. Maultaan ne ovat kirpeän kuivia, miedon hedelmäisiä ja selkeästi humaloituja.

Jos löydät, maista!

light-oluet

ovat kevyitä lagereita, joiden energia- ja alkoholipitoisuudet ovat tavallista pilsneriä alhaisempia. Oluttyyppi on syntynyt alkujaan 1940-luvulla laihdutusolueksi. Oluttyyppi on hyvin kevyen makuinen, vähän humaloitu ja helposti juotava.

LIGHT BEER 4,1 %

Sinebrychoff Suomi

Kevyt, vaalea lager, jonka jälkimaku on raikas. Maussa tasapainoisesti mietoa mallasmaisuutta ja hentoa katkeruutta.

Viime aikoina yleistyneet session beerit ovat helposti juotavia, monenlaisia, tasapainoisia oluita, joita voi nauttia useammankin kerralla. Jos löydät, maista!

Raikkaan puhdas, hennon hedelmäinen, selvästi katkera	Äyriäiset, kalaruoat, jenkkityyppiset ruokaisat salaatit, pizza
Auringonvärisestä oljenvaaleaan	3–5,5 %
Selvästi katkera	Belgialainen vehnäolutlasi
Pintahiiva	

Raikas, helposti juotava, maltainen, kevyt, kuiva	Järvikalat, kylmät äyriäisruoat, silakkaruoat, miedot piiraat
Oljenvaalea	3,5–5 %
Ei katkera	Lagerlasi
Pohjahiiva	

sunshine beer

-nimellä kulkevat oluet ovat kevyitä, hieman makeita, hyvin heikosti humaloituja lager-oluita. Tyyppiesimerkki tästä lajista ovat meksikolaiset oluet, kirkkaine pitkäkaulaisine pulloineen. Tähän oluttyyppiin kuuluu myös tietoinen tuotemerkin kesäisyys.

CORONA EXTRA 4,5 %

Grupo Modelo Meksiko

Hennon makea vaalea lager, joka nautitaan suoraan pullon suusta hyvin kylmänä. Virkistävä janojuoma, kannattaa nauttia kuumalla.

RED STRIPE 4,7 %

Desnoes & Geddes Jamaika

Raikas ja helposti lähestyttävä lager, joka tunnetaan myös erikoisen muotoisesta pullostaan.

LONGBOARD ISLAND LAGER 4,6 %

Kona Brewing Yhdysvallat

Raikkaan pehmeä lager, jossa hauskan mausteinen humalointi.

Usein meksikolaisiin oluisiin laitetaan lime leikkaamaan oluen makeutta!

Katso resepti sivulta 132!

Hennon makea, hyvin kevyt, maltainen, helposti juotava

Oljenvaaleasta auringonvaaleaan

Ei kovin katkera

4–5 %

Pohjahiiva

Tex mex, lohikalat, aasialaiset ruoat, tuliset ruoat ja raikkaat maut kuten avokado

Pullonsuusta

pils, pilsner, pilsener

on vaalean lager-oluen esi-isä. Ensimmäinen pilsner on valmistettu Pilzenin kylässä vuonna 1842. Tšekkiläiset pilsenit ovat koko tyylin kantaisä: ne ovat maltaisia, selkeän kukkamaisen humalanaromin omaavia, kirkkaan vaaleita oluita. Saksalaiset pilsit ovat vahvempia ja maultaan katkerampia. Nykyään pilsejä tehdään ympäri maailmaa.

PILSNER URQUELL 4,4 %

Plzenský Prazdroj Tšekki

Hieman toffeemainen, selkeästi humaloitu vaalea pilsner, jota pidetään koko oluttyypin kantatuotteena. Maista tätä, jos haluat fiilistellä oluthistoriaa!

ST. ERIKS PILSNER 5,3 %

St. Eriks Bryggeri Ruotsi

Tyypillisestä pilsistä poiketen amerikkalaisella sitrusmaisella Amarillo-humalalla humaloitu maukas ja moniulotteinen pils.

PILS 4,5 %

Bryggeri Suomi

Kaunis ja selkeä pils, jossa kaikki raaka-aineet maistuvat tasapainoisesti. Jos haluat sukeltaa pilsien maailmaan, tällä on hyvä aloittaa.

PRIMAL PILS 6 %

To Øl Tanska

Tyypillistä pilsiä vahvempi, vaalea olut, jossa on humalan antamaa ruohoisuutta ja kukkaisuutta. Katkeruus tuntuu selkeästi, vastapainona vahvempi mallaspohja, johon oman sävynsä tuovat savustetut kauramaltaat.

KUOHU VALIOLUOKKA PILS 4,7 %

Mallaskosken Panimo Suomi

Perinteisen vaalea pils, jossa on selkeästi tunnettavissa humalan katkero ja perinteisten humalalajikkeiden, Perlen ja Saphirin, rapeus.

PILS 4,6 %

A

Rousal Brygghus Suomi

Epätyypillinen suodattamaton pils, jolle sameus antaa paksumpaa suutuntumaa. Tuoksussa on viljamaisuutta, joka tuntuu myös maussa. Katkera jälkimaku, jota kuitenkin pehmittää hedelmäisyys. Hyvin erilainen pils.

Helpoin napostelu-ruoka oluen kanssa!

Ruisleipää, suolaa ja öljyä. Muuta tähän napostelu-herkkuun ei tarvitakaan. Leikkaa ruisleivästä (kuivahtanutkin käy) tikkuja ja paista ne rapeaksi öljyssä. Sirottele päälle suolaa. Erinomaisia suomalaisen, vaalean pilsin kanssa!

Puhtaan maltainen, joskus hieman toffeemainen tai voinen, ruohomaista tai maustemaista katkeruutta. Jälkimaku voi olla pitkä.

Oljenvaaleasta kullanvaaleaan

Miedon katkerasta keskikatkeraan

4–5,5 %

Pohjahiiva

Suolaiset kalaruoat, grillimakkarat, suolaiset piiraat, lohihampurilainen, possunkylki

Kolpakko, lagerlasi

TUMMAT JA PAAHTEISET

Lihaempadas

PARASTA OLUTNAPOSTELTAVAA! Argentiinassa pieniä lihapiirakoita, empadaksia, syödään usein aterian aluksi tai oluen kanssa. Sieltä minäkin tämän reseptin opin. Itse juon lihaisan empadaksen kanssa kuivaa stoutia tai savuisaa rauchbieriä.

TAIKINA

1 rkl etikkaa
2 kanamunaa
1 dl vettä
7 dl vehnäjauhoja
1 ½ tl suolaa
1 ½ tl leivinjauhetta
1 dl tummaa lageria tai savuolutta
100 g voita

TÄYTE

1 sipuli hienonnettuna
400 g naudan jauhelihaa
1 tl suolaa
2–3 rkl makeaa paprikajauhetta
ripaus sokeria
½ tl kuminaa
1 tl oreganoa
½ tl savustettua paprikajauhetta tai chilijauhetta (maun mukaan)
öljyä paistamiseen

Sekoita etikka, kananmunat ja vesi yhteen. Sekoita toisessa kulhossa jauhot, suola ja leivinjauhe yhteen. Lisää kuiviin aineisiin nyppimällä pehmeä voi. Lisää joukkoon olut ja ja kananmuna-vesiseos.

Sekoita taikina tasaiseksi käsin tai monitoimikoneella. Tee taikinasta pallo, paketoi se muovikelmuun ja laita taikinapallo tunniksi jääkaappiin.

Tee sillä aikaa täyte. Kuullota sipuli öljyssä, lisää jauheliha ja ruskista. Lisää sitten mausteet ja anna hautua hetki. Säädä tulisuutta oman makusi mukaan: se vaimenee hiukan, kun täyte laitetaan taikinan sisälle.

Ota taikina kylmästä ja kauli se tasaiseksi. Ota taikinasta juomalasin tai muotin avulla pyöreitä levyjä. Laita täytettä toiselle puolelle pyörylää ja taita toinen puoli päälle. Paina haarukalla reunat kiinni ja voitele munankeltuaisella tai vedellä. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia.

VINKKI: Voit tehdä empadoihin myös kasvistäytteen!

Portteri-suklaahurmos

MITÄ TAHANSA tarjoat muuten olut-illallisellasi, tee tämä jälkiruoaksi. Tämä brownie on pitkän linjan klassikko, jota kaikki rakastavat. Sillä on maailman helpoin käännyttää kuka tahansa paahteisen portterin tai tuhdin imperial stoutin juojaksi!

BROWNIE

200 g tummaa suklaata
200 g voita
4 kanamunaa
3 dl palmu- tai ruokosokeria
1 tl vaniljasokeria
noin ½ dl portteria
2 rkl perunajauhoja

PORTTERI-SUKLAAKUORRUTE

noin 300 g tomusokeria
50 g sulatettua voita
7 rkl portteria
1 rkl tummaa kaakaojauhetta
2 tl vaniljasokeria

Laita leivinpaperia irtopohjavuokaan (n. 22–24 cm), niin että leivinpaperi tulee reilusti vuoan reunan yli.

Sulata suklaa ja voi vesihauteessa.

Vaahdota sokerit ja kananmunat, lisää voi-suklaaseos norona koko ajan sekoittaen. Lisää samoin olut ja siivilöi lopuksi joukkoon perunajauho.

Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla 200 asteessa noin 15–25 minuuttia, kunnes kakku on keskeltä ihan vähän tutiseva. Malta jäähdyttää kunnolla.

Sekoita kuorrutteen ainekset keskenään ja levitä jäähtyneen brownien pinnalle.

Vinkki: Voit sekoittaa kuorrutteeseen pähkinämurskaa tai riisimuroja, niin saat hauskan rapsakan suutuntuman!