

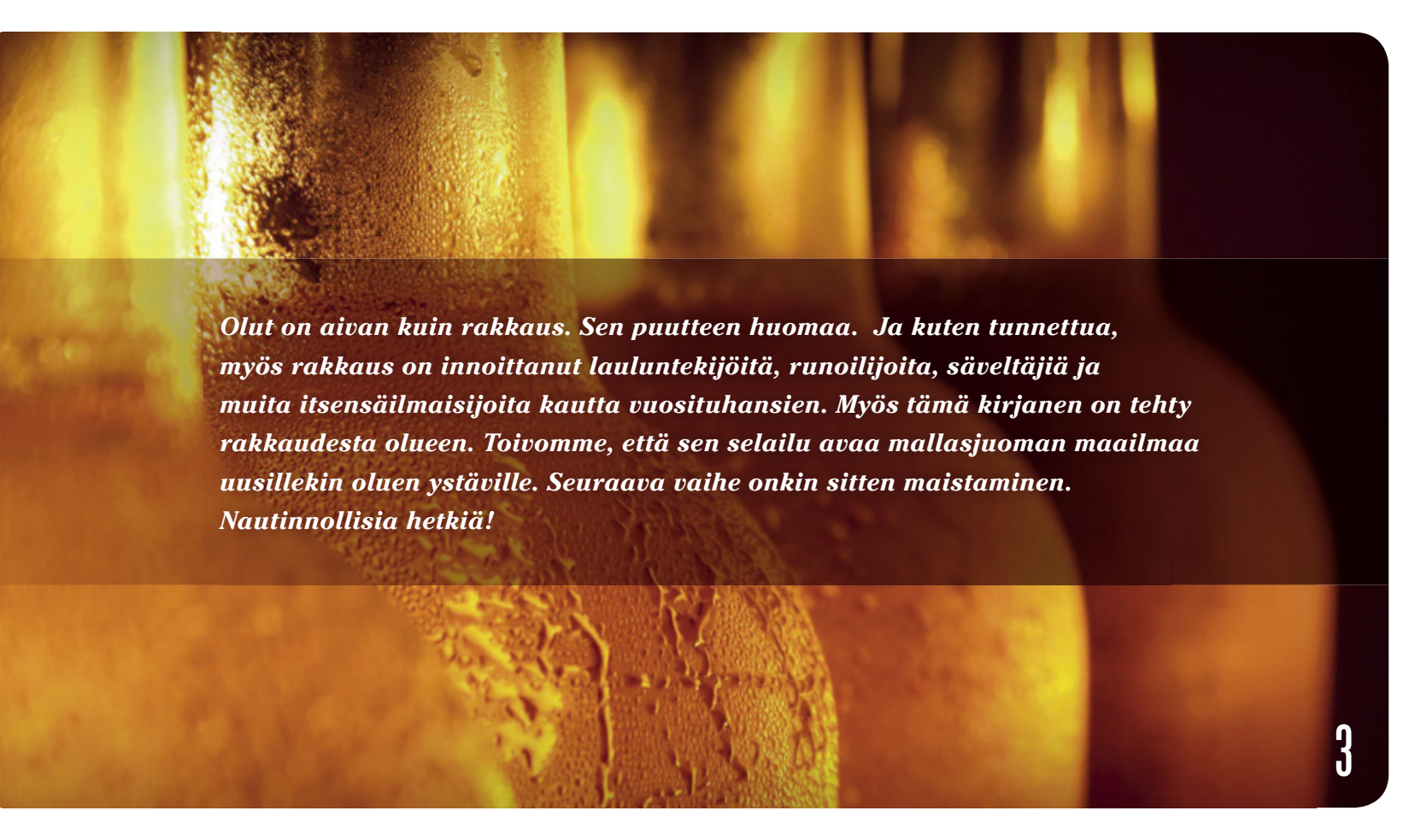


LOVE BEER

.....







Olut on aivan kuin rakkaus. Sen puutteen huomaa. Ja kuten tunnettua, myös rakkaus on innoittanut lauluntekijöitä, runoilijoita, säveltäjiä ja muita itsensäilmaisijoita kautta vuosituhansien. Myös tämä kirjanen on tehty rakkaudesta olueen. Toivomme, että sen selailu avaa mallasjuoman maailmaa uusillekin oluen ystäville. Seuraava vaihe onkin sitten maistaminen. Nautinnollisia hetkiä!





OLUT ON ELÄMYS

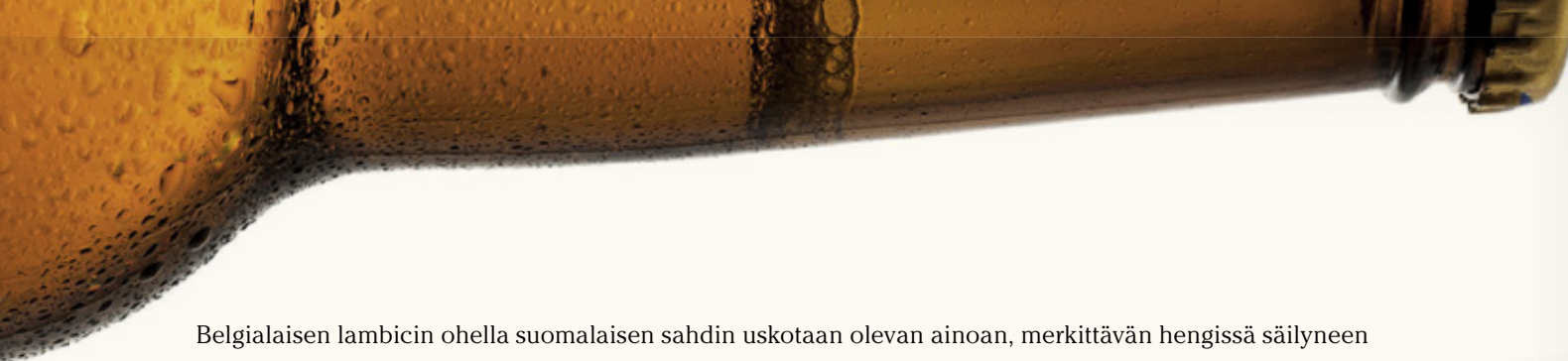
Olut on maailman yleisin alkoholijuoma, joka on ollut olennainen osa juomakulttuuria ja tasapainoista ruokavaliota jo tuhansia vuosia. Kaikki oluen ainesosat ovat luonnon-tuotteita: mallas, humala, hiiva ja vesi. Olut on mieto alkoholi-juoma ja sellaisenaan monipuolinen ruoka- ja seurustelujuoma.

Suomalaiset juovat olutta – arkena ja juhlapyhinä, kodeissa ja kulttuuririennöissä, kaupunkien ravintoloissa ja syrjäseutujen baareissa. Olut on osa suomalaista maisemaa, yhdessäoloa ja perinteitä.

Ensimmäiset varmat tiedot oluen tekemisestä ajoittuvat noin 6 000 vuoden taakse Lähi-Itään ja sumerilaisten kulttuuriin. Noin 3 500 vuoden takaa periytyy Egyptin faaraoiden panema olut, jonka resepti on voitu rekonstruoida hautalöytöjen perusteella.

OLUELLA ON PITKÄ MUISTI

Keskiajalla oluen valmistus keskittyi eurooppalaisiin luostareihin. Varsinaiset teolliset panimot syntyivät Englannissa 1700-luvun alku-puolella. Tähän saakka olutta käytettiin spontaanilla käymisellä “oluen juuren” avulla. Kun hiivan toiminta opittiin tuntemaan, sen tietoinen käyttö oluen valmistuksessa yleistyi 1800-luvulla.



Belgialaisen lambicin ohella suomalaisen sahdin uskotaan olevan ainoan, merkittävän hengissä säilyneen alkuperäisoluen. Suomalaisen oluen panemista kuvataan Kalevalassa monisanaisesti. Suomi on ollut ja on edelleen olutmaa: lähes puolet vuosittaisesta alkoholikulutuksesta on olutta.

1700-luvulla Suomessa olutta valmistettiin kymmenissä pienissä panimoissa. Lähinnä omiin tarpeisiin oluen valmistusta on ollut tätäkin kauemmin. Kaikkiaan Suomessa on toiminut useampi sata panimoa, joista kuitenkin vain harvat jatkoivat toimintaansa kieltolain (1919–1932) ja sotien jälkeen. Tänä päivänä toimivat valtakunnalliset panimot on perustettu 1800-luvulla. Ne tuottavat noin puoli miljardia litraa olutta vuodessa.



The image features two glasses of beer. The glass in the foreground is filled with a dark beer and has a thick, light-colored head of foam. A single green hop leaf is positioned in the bottom right corner, partially overlapping the glass. The background is blurred, showing more of the same scene. The text 'MONIPUOLINEN AROMI' is overlaid on the left side of the image.

MONIPUOLINEN AROMI

Olut on antoisa juoma, jonka ominaisuuksia arvioidaan sen ulkonäön, tuoksun, maun, suutuntuman ja jälkimaun perusteella. Virheetön olut maistuu maltaalta, eri aromiaineilta, alkoholeilta ja estereiltä (happojen ja alkoholien yhdisteiltä). Lisäksi se maistuu humalalle, joka muodostaa oluen sielun ja luonteen.

Oluen väri vaihtelee vaalean kultaista dramaattiseen tummaan.

Tuoksussa voi aistia erilaisia vivahteita, kuten hedelmäinen, kukkamainen, humalamainen, mallasmainen, karamellimainen, paahtunut tai makea. Suutuntuma voi olla vaikka kermanen, kuiva tai lämmittävä: tunne syntyy suussa sijaitsevien tunto- ja paineaistien hermosolujen välityksellä. Hyvä olut jättää miellyttävän jälkimaun ja sopivan katkeruuden kielelle. Makua raikastaa hiilidioksidi.

Olut on tuoretavaraa ja sen monipuoliset aromit ovat parhaimmillaan mahdollisimman pian pullotuksen jälkeen. Parhaiten olut säilyy viileässä ja hämärässä, valolta suojatussa tilassa, noin 10 asteen lämpötilassa.

PALANPAINIKKEEKSI JA MAKUNAUTINNOKSI

Olut on seurustelu- ja virkistysjuoma. Se on kuitenkin myös mitä sopivin ruokajuoma, niin aperitiivina, pääruoan palanpainikkeena kuin kautta aterian. Oikein valittu olut saa monet ruokalajit parhaimmilleen, erinomaiseksi makuelämykseksi.





Aperitiiviksi ja makuhermojen aukaisuun sopii vaalea hyvin humaloitu pohjahiivaolut. Alkuruoan kanssa sopii usein kevyt lager. Pääruoan kanssa käytetään ruokalajiin sopivaa olutta: kalan ja siipikarjan kanssa kevyttä ja vaaleaa, ja lihan kanssa kenties tuhtia ja tummempaa olutta. Olut antaa siivet voimakkaalle makuelämykselle, mausteiselle ja tuliselle ruoalle, mutta maustaa myös hentoja makuja, kuten rapuja. Makea portteri jälkiruoan tai kahvin kanssa päättää hyvän aterian.

Oluen koostumus ja maku edesauttavat myös hyvän ruoan syntymistä. Olut kuohkeuttaa monet taikinat, kuten pannukakku- tai leipätaikinat, sekä sopii ruokiin, patoihin ja kastikkeisiin, esimerkiksi laakerinlehden, timjamin, mausteneilikan, inkiväärin ja maustepippurin makua korostamaan. Olutmarinadi edistää lihan mureutumista.



OLUT TAIPUU VÄREIHIN JA MAKUIHIN

Oluet jaetaan niiden valmistuksessa käytettävän hiivan mukaan pinta- ja pohjahiivaoluisiin. Pohjahiiva laskeutuu käymisen aikana käymisastian pohjalle, kun taas pintahiiva nousee astian pinnalle.

PEHMEÄNMAKUINEN POHJAHIIVA

Viileässä lämpötilassa käyvät pohjahiivaoluet eli lagerit nousivat 1800-luvulla suosioon Euroopassa. Pehmeän maltainen vaalea lager on yhä maailman yleisin oluttyyli.

LIGHT LAGER

Oljenkeltaista, aromeiltaan mietoa, keveän maltaista ja raikasta. Kaloripitoisuudeltaan alhaisia, alunperin 1940-luvulla Yhdysvalloissa kehiteltyjä kevyitä lagereita. Helposti nautittava, raikas janonsamuttaja.

SKANDINAAVINEN LAGER

Puhtaan ja pehmeän maltaista, kevyen raikasta ja väriltään vaalean- tai kullan-keltaista. Kuivia tai pyöreän maltaisia, katkeruuden pysyessä yleensä taustalla. Raikkautensa ansiosta erinomaisia yleis-oluita pohjoismaiseen ruokapöytään.

MÜNCHENER

Perinteisesti maltaisia baijerilais-oluita, nykyään keskitäyteläisiä lagereita. Vaaleampi kulkee nimellä münchenener helles, tummempi on dunkles. Leipämäistä, hieman paahteista maltaisuutta ja toisinaan jopa suklaisia aromeja. Humalan katkeruus säästää hillitysti.



TŠEKKIPILS

Kullankeltainen, tiivisvahtoinen ja perinteisesti tšekkiläisellä Saaz-humalalla maustettu. Pyöreän ja moniulotteisen maltainen ja pehmeä, selkeällä mutta hallitulla katkeruudella tasapainotettuna.

SAKSALAINEN PILS

Rapsakan katkera, kuiva ja raikas aperitiiviolut. Oljen- tai kullankeltaista, runsasvaahoista ja usein melko hiili-dioksidipitoista. Saksalaisen aromi-humalan tuoksua.

OKTOBERFEST

Kullankeltaista tai oranssia, puhtaan maltaista ja tasapainoista sekä hillityn

katkeraa. Kuuden müncheniläispanimon panemat oluet ovat joka syksy maailman suurimman oluttapahtuman Oktoberfestin viralliset juhlaolut.

VAALEA BOCK

Maltaan runsautta ja pehmeyttä painottava, kohtalaisen täyteläinen vahva lager. Väri vaihtelee kullankeltaisesta ruskeaan. Humalointi kohtuullinen, antaen juuri sopivasti ryhtiä.

DOPPELBOCK

Täyteläinen, todella runsaan maltainen ja tasapainoinen doppelbock voi olla vaaleaa tai tummaa. Humalaa hyvin maltillisesti makean maltaisuuden tasapainottamiseksi.

SAVUOLUT

Vaihtelevasti savuinen, väri oranssista ruskeaan, perinteisesti saksalainen pohjahiivaolut. Savumaltaat mallastetaan pyökkipuuta polttamalla. Rungoltaan maltainen ja humaloinniltaan maltillinen.

SCHWARZBIER

Punertavanmusta lager tuoksuu paah-tuneelta, lakritsaiselta ja kahviltakin. Maussa miellyttävää lagerin pehmeyttä ja helppoutta tummien maltaiden syvyydellä. Kuiva, kevyesti katkera jälkimaku.

RUNSASAROMINEN PINTAHIIVA

Vuosituhanasia vanhaa perinnettä edustavat pintahiivaoluet saavat runsaat arominsa korkeammasta käymislämpötilasta. Ale tarkoittaa pintahiivaoluuta yleisesti.

WITBIER

Oljenkeltainen witbier on alunperin belgialainen oluttyyli, joka sisältää ohran ohella mallastamatonta vehnää. Raikas, sitrusmainen tuoksu ja kepeän hedelmäinen maku, ei katkeruutta. Mausteena korianteria ja appelsiininkuorta.

WEIZENBOCK

Meripihkainen tai vaaleanruskea väri, voimakkaan maltainen, uhkean hedelmäinen ja mausteinen aromi. Muhkean maltainen, leipämäinen maku, vehnän raikkaan hedelmäisellä silauksella. Usein suodattamaton ja pullossa kypsyvä tuhti nautiskeluolut.

DUNKEL WEIZEN

Mahonginruskea ja runsasvaahtoinen, tuoksussa hedelmäisyyttä, neilikkaa ja mausteita. Vehnän tuomaa hedelmäisyyttä yhdistettynä maltaan leipämäisiin aromeihin. Muhkeasti vaahtoava, täyteläisen tuntuinen suussa. Pullossa jälki-käyvä kuten vaaleatkin versiot.

HEFE-WEIZEN

Vehnäolut on lempeän hedelmäinen ja runsaasti kuohuva, raikas ja terhakan hapokas. Väriltään kuuluu keltainen, suodattamattomana luonnollisen samea. Tuoksussa usein banaania ja mausteisuutta.

BROWN ALE

Vanhaa brittiläistä olutperinnettä edustava oluttyyli, syvän oranssin tai tummanruskea, aromeiltaan toffeisen maltainen, paahteinen ja pähkinäinen. Maku makeahkon maltainen, keskitäyteläinen ja harvoin katkera.





GOLDEN ALE

Kullankeltaisia, kepeän hedelmäisiä ja rakenteeltaan melko kevyitä ja puh-
taan maltaisia. Makumaailma liikkuu
vaaleiden lagereiden ja aromikkaiden
pintahiivaoluiden välimaastossa.
Mukana voi olla vehnää suutun-
tumaa keventämässä ja katke-
ruuttakin kohtalaisesti.

LUOSTARIOLUET

Yleensä belgialaisia, melko vahvoja
ja hedelmäisen aromaattisia oluita.
Väri vaihtelee keltaisesta mahongin-
ruskeaan – yleisimpinä tumma dub-
bel, joka on makeahkon maltainen ja
vaalea tripel, joka tuo esiin mausteisia
ja hedelmäisiä piirteitä.

SAISON

Kullankeltainen tai oranssi väri,
sitruhedelmäinen ja mausteinen
tuoksu. Raikkaan ja kuivahkon
maltainen, kuohuva, joskus hapan ja
tuntuva katkerakin. Eteläisen Belgian
maatilojen perinteinen kesäajan
janonsammuttaja.

BITTER

Klassinen, pubimiljööseen olennai-
sesti liittyvä oluttyyli Englannista.
Vaaleita tai kuparisia, maltillisesti tai
reippaammin humaloituja, maukkaan
maltaisia ja hiukan hedelmäisiä.
Esiintyy eri vahvuisina versioina.

AMERICAN PALE ALE

Kullankeltainen tai kuparinen väri,
usein korostuneen sitruhedelmäinen
amerikkalaisten humaloiden aromi,
kevyt maltaisuus taustalla. Maussa pai-
nottuu tyylikäs katkeruus, jota tasapai-
nottaa puhdas ja pehmeä maltaisuus.



INDIA PALE ALE

Alun perin Englannin siirtomaakauden tuote, meripihkanvärinen ale, joka humaloitiin reippaammin kestämaan kuukausien laivamatka Intiaan. Sitrusmaisista, pihkaisista ja kukkaisista humalan aromeista, maussa voimakasta katkeruutta ja vaihtelevasti maltaisuutta.

PORTTERI

Tummanruskea tai punertavanmusta, aromeiltaan kevyen paahteinen, suklainen ja maltainen. Maussa runsasta ja joskus makeaakin maltaisuutta sekä lempeästi tasapainottavaa katkeruutta. Alkujaan lontoolainen oluttyyli.

STOUT

Musta ja aromeiltaan hyvin paahteinen. Paahdettu ohra antaa Irlannista kotoisin olevalle oluttyylille ominaisen kuivan, kahvimaisen aromin, joka tuntuu myös maussa, jossa on usein tuntuvaa katkeruutta. Stouteja löytyy myös makeina ja kauralla höystettyinä versioina.

TRAPPISTI

Trappisti ei ole oluttyyli, vaan ryhmä nimisuojuuttuja oluita, jotka valmistetaan trappistiluostareiden munkkien valvonnassa ja luostarin yhteydessä. Usein pullossakäyviä, vivahteikkaita ja aromikkaita nautiskeluoluita.

IMPERIAL STOUT

Keisarinna Katariina Suuren lempijuomaksi sanottu, erittäin täyteläinen ja voimakkaasti humaloitu jälkiruokaolut, joka kestää kypsytystä. Savuisen paahteinen ja tervainen, tumman suklaan ja kahvin aromia.





PERINNEOLUET

Suomalainen sahti on oma juoma-aarteemme, joka voidaan maustaa katajalla. Belgialainen lambic taas on Brysselin alueella villihiivoilla käyvä oluttyyli.

SAHTI

Yleensä punertavanruskea, makean maltainen ja täyteläinen sahti saa usein väriä ja makua rukiista ja omintakeista aromia katajasta. Tuoksussa on kypsää hedelmäisyyttä. Alkoholia on melko runsaasti, mutta ei humalan tuomaa katkeruutta. Sahti nautitaan tuoreena.

LAMBIC

Oljenkeltainen, hyvin vähäinen vahto. Villihiivojen ja maitohappobakteerien tuomaa tallimaista, voimakkaan hapan-ta aromia ja hedelmäisyyttä. Maultaan korostetun hapan, melko kevytraken-teinen ja matalahiilihappoinen. Ei humalan katkeroa eikä aromeita.

KRIEK

Heleämpunainen, vaaleanpunaisella vaahdolla kruunattu olut hämmästyttää heti lasiin kaadettaessa. Tavallisen lambicin pohjalle tehty, kirsikoilla maustettu Brysselin alueen happaman makea erikoisuus. Hyvin runsas kirsikkaisuus ja raikkaus alusta loppuun.

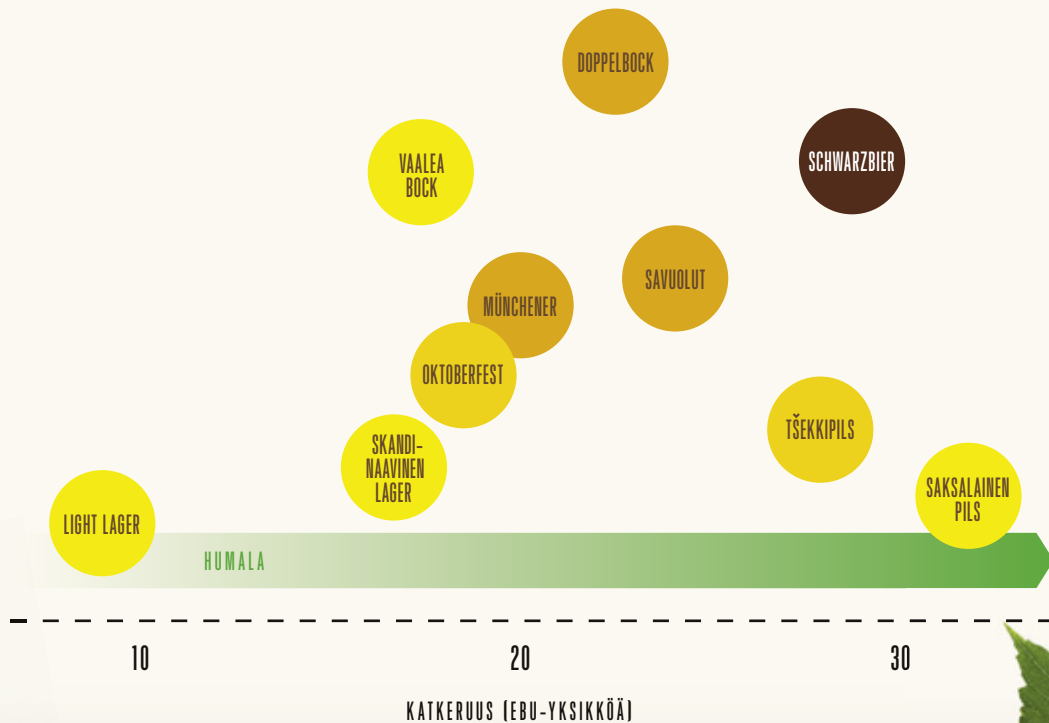


POHJAJAIIVAOLUET ELI LAGERIT

Ympyrän väri
kuvasaa oluen
väriä.



MALTAISUUS



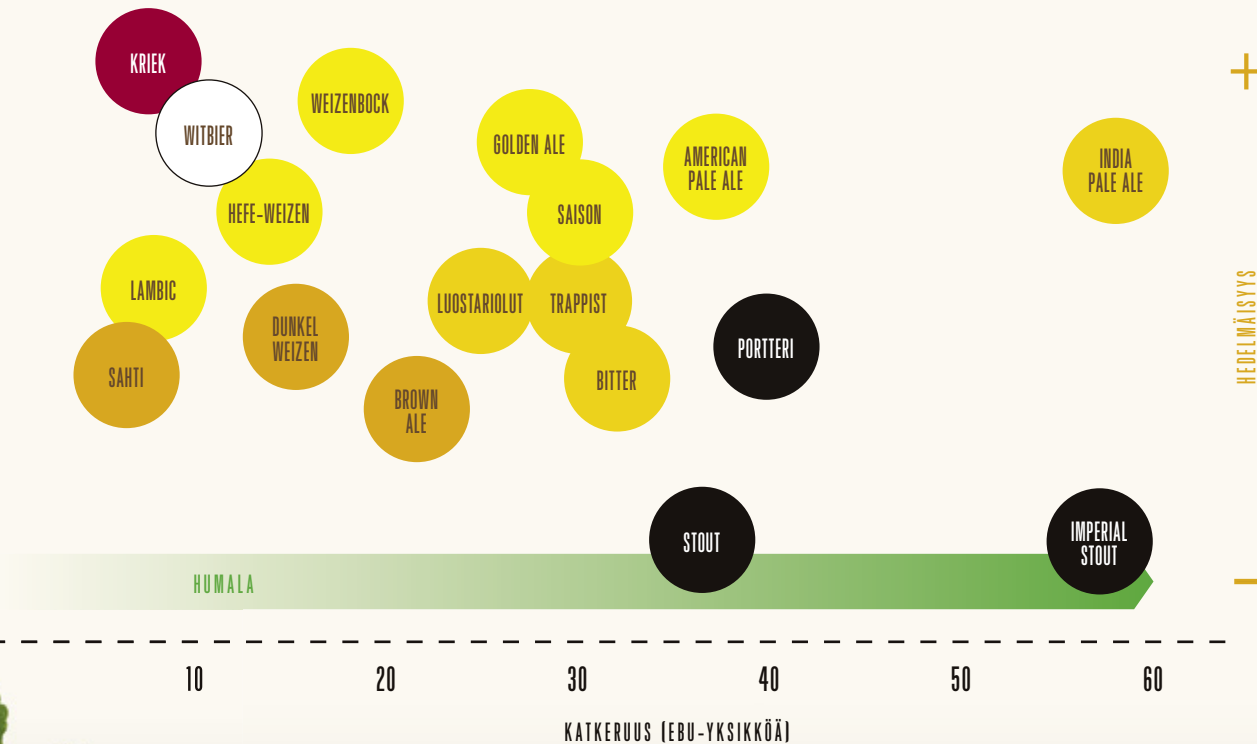
10

20

30

KATKERUUS (EBU-YKSIKKÖÄ)

PINTAHIIVA- JA PERINNEOLUET





RAAKA-AINEINA LUONNONTUOTTEET

Suomalaisessa oluessa käytetään pääasiassa kotimaisia raaka-aineita. Ohra tuotetaan Suomessa sopimusviljelynä. Oluen valmistukseen käytetään eri puolilla maailmaa myös jonkin verran vehnää, maissia tai riisiä, mutta miltei poikkeuksetta ohramallas on se tärkein raaka-aine. Humala on Suomessa alkuperäiskasvi, mutta olueen käytettävä humala tuodaan meille etupäässä Saksasta tai Tšekistä.

Panimoiden hiivat ovat tarkoin varjeltuja salaisuuksia. Suomalaisten panimoiden hiivakantoja säilytetään VTT:n hiivapankissa Espoossa. Lisäksi panimoilla on omat hiivakellarinsa.

Oluen valmistukseen käytetyn veden laatu ja sen ominaispiirteet määrittelevät osaltaan sen, minkälaiseksi makuelämykseksi olut muodostuu. Suomalainen vesi on tunnetusti puhdasta ja pehmeää, ja soveltuu hyvin oluen valmistukseen.

OLUET VALMISTETAAN TUNTEELLA



Oluen valmistus on tunneasia ja sen lopputulos on aina elämys. Jokaisella oluella on luonteensa, jonka esilletuominen vaatii perinteiden lisäksi myös tämän päivän huipputekniikkaa. Jokaista olutlajia tai -merkkiä säätelee oma tarkoin suojeltu reseptinsä.

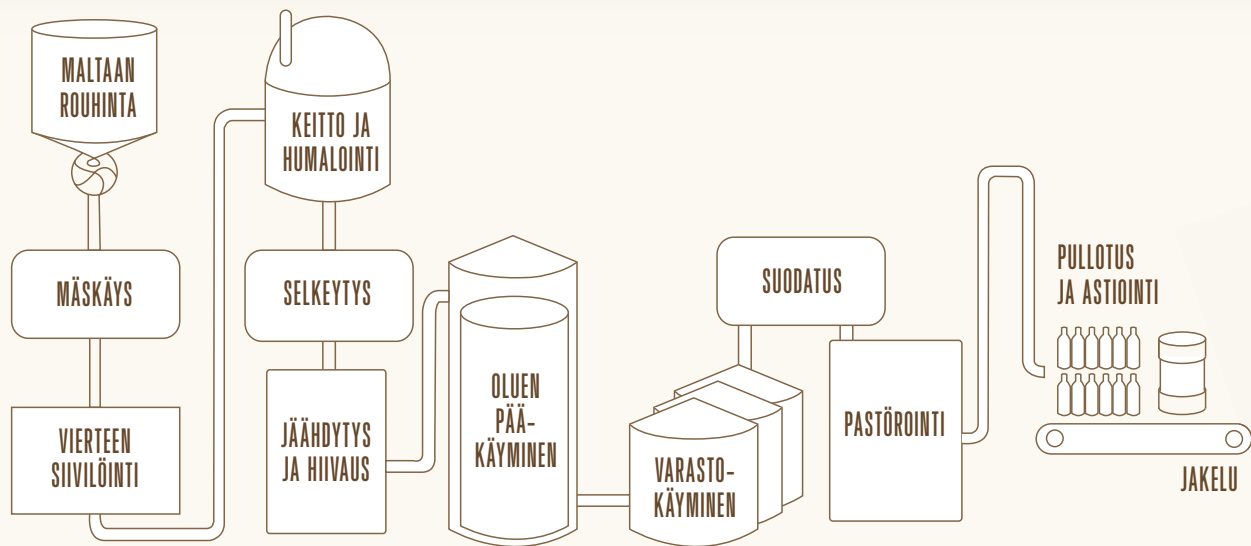
Oluen synty on sadonkorjuussa, josta mallasohra kuljetetaan mallastamoon. Mallastamossa ohraa ensin liotetaan ja sen annetaan itää. Tämän jälkeen mallas kuivataan ja idut poistetaan. Mallastuksessa syntyvät entsyymit muuttavat mäsäyksessä tärkkelyksen sopivaksi oluen valmistukseen. Ohraltaan kuivausmenetelmä määrää oluen värin ja vaikuttaa oluen makuun. Pilsner- tai lager-oluissa käytetään kevyesti kuivattuja, vaaleita maltaita.

Jos olueen halutaan enemmän väriä tai makua, seoksessa käytetään tummemmaksi paahdettuja maltaita.

Panimossa mallas rouhitaan ja mäsätään eli imelletään, jolloin sen tärkkelys muuttuu sokeriksi. Näin syntyvä vierre keitetään ja siihen lisätään oluen mauste, humala. Vierre kulkee selkeytysaltaan sekä jäähdyttimien lävitse. Hiiva lisätään jäähdytettyyn ja ilmastettuun vierteeseen.

Pintahiivakäyminen kestää kolmesta kahdeksaan päivään ja sitä seuraava varastointi muutamia päiviä kellari-lämpötilassa. Pohjahiivaoluiden käyminen kestää runsaan viikon ja varastointi viileässä viikosta puoleentoista kuukauteen. Varastoinnin jälkeen kypsä olut useimmiten suodatetaan ja pastöroidaan. Näin olut on valmista nautittavaksi, tasalaatuisena tuotteena ympäri vuoden.





OLUEN VALMISTUSPROSESSI

Oluen valmistuksen ympäristövaikutukset ovat vähäiset ja prosessissa syntyvät sivutuotteet hyödynnetään tarkoin. Yhden olutlitran valmistukseen kuluu alle kolme litraa vettä. Suurin osa suomalaisesta oluesta pakataan tölkkeihin, lasipulloihin tai astioidaan tynnyreihin, jotka kaikki ovat ympäristöä säästäviä, joko uudelleen täytettäviä tai kierrätettäviä.

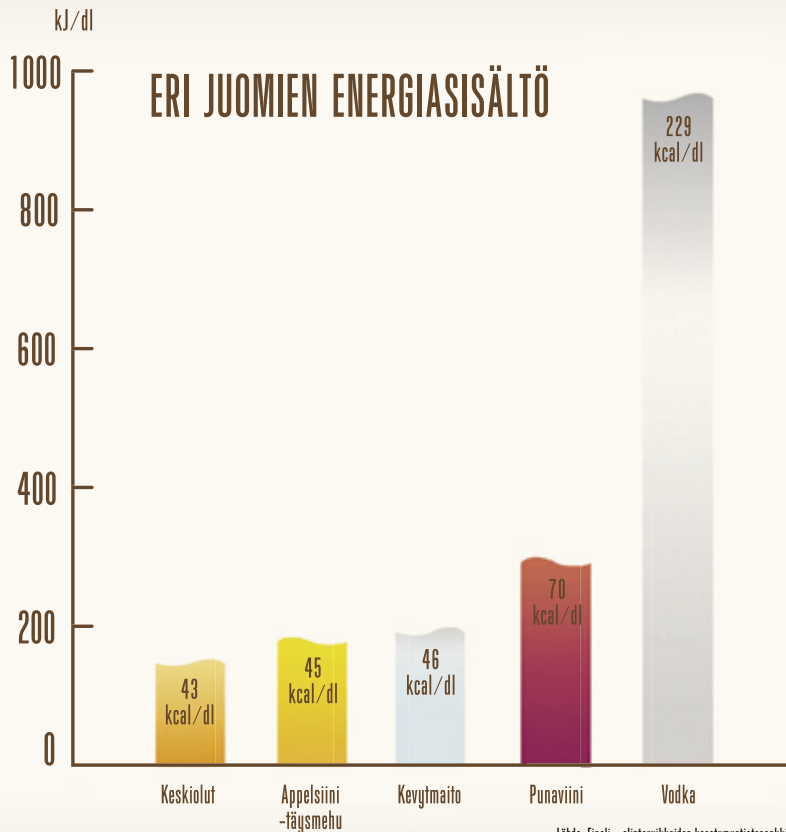


OLUT EI LIHOTA

Kohtuullisesti nautittuna olut on myönteinen osa aikuisten tasapainoista ruokavaliota. Alkoholiuomista olut on vähäkalorisin, ja pullollisessa (33 cl) keskiolutta on vähemmän energiaa kuin saman kokoisessa annoksessa kevytmaitoa tai appelsiinimehua.

Olut on viljapohjainen mallasuute ja sisältää terveydelle hyödyllisiä ainesosia, kuten antioksidantteja, sekä ihmiselle tärkeitä vitamiineja ja kivennäisaineita. Siinä on erityisen runsaasti kaliumia ja magnesiumia, mutta vain vähän natriumia. Oluessa on B-ryhmän vitamiineja, kuten niasiinia, riboflaviinia, pyridoksiinia (B6-vitamiinia) ja folaattia. Näiden vitamiinien saannin kannalta olut muodostaa pienen, mutta toki tervetulleen lisän.





Oluen ja muiden alkoholijuomien kohtuullinen kulutus verrattuna alkoholin suurkulutukseen tai täysraittiuteen saattaa antaa suojaan sydän- ja verisuonitauteja vastaan. Arvioiden mukaan oluen päivittäinen nauttiminen (1–2 pulloa tai tuopillista) voi vähentää sepelvaltimotaudin riskiä noin neljänneksellä.



VAAHTOKUKKA SUOJELEE AROMEJA

Oluen tarjoilu on enemmän kuin korkinaukaisu – oikea tarjoilutapa ja -lämpötila takaavat parhaan makunautinnon. Hyvä olutlasi on korkea ja usein yläosastaan kapea.

Oluen aromeja suojaava vaahtokukka on kauneimmillaan kun vaahdon paksuus on noin kaksi sormenleveyttä. Vaahtokukka syntyy, kun olut kaadetaan lasiin sen sisäpintaa pitkin varovaisesti siten, että lasi on hieman kallellaan. Kun lasi on puolillaan, se nostetaan pystyyn ja olutta hiljalleen kaatamalla muotoillaan lasiin kruunuksi vaahtokukka. Kun olut nautitaan, vaahto jää lasin reunaan ns. Brysselin pitsiksi. Hyvin pesty ja huuhdeltu olutlasi on edellytys hyvän vaahdon syntymiselle.

Oluen tarjoilulämpötilan määrittely tapahtuu värin ja voimakkuuden mukaan: vaaleat oluet pääsevät parhaiten oikeuksiinsa kunnolla jäähdytettyinä, tummat oluet taas lähempänä huoneen lämpötilaa. Säilytä olut jääkaapissa tai jääviileäkaapissa, mutta nosta se esille parikymmentä minuuttia ennen tarjoilua.

Tummat alet ja luostarioluet 15–16 °C
Brittiläiset alet, tummat, saksalaiset ja
belgialaiset erikoisuudet, stoutit,
portterit 11–12 °C
Vehnäoluet ja lambic 8–9 °C
Lagerit 7 °C





TUOPEITTAIN
PUHDASTA
HANAOLUTTA

Noin 15 % Suomessa myydyistä oluesta nautitaan hanaoluena, joka panimolla pakataan 30 litran tynnyrimäisiin teräsastioihin. Hanaoluella on vankkumattomat kannattajansa, joiden mielestä olut on parhaimmillaan nimenomaan hanaoluena nautittuna.

Hanaoluen tuoreus ja puhtaus ovat hyvän makunautinnon edellytys. Tässä anniskeluravintolalla on suuri merkitys ja vastuu. Hyvä ravintoloitsija huolehtii hanaoluen riittävästä kierrosta ja oluthanalaitteistojen puhtaudesta, jotta nautittava olut olisi täydellinen makuelämys.

Suomessa on voimassa omavalvontajärjestelmä, jossa elintarvikkeita myyvät yritykset tekevät suunnitelman elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi. Oluen laadunvalvonta on siten luonteva osa anniskeluravintolan yleistä omavalvontaa.



OLUT & RUOKA

Oluiden maailma on monipuolinen ja sopiva vaihtoehto löytyy lähes kaikille ruoille. Tärkeintä on muistaa, että jokaisen makuaisti ja mieltymykset ovat henkilökohtaisia ja omat suosikit löytyvät parhaiten kokeilemalla.

Ruokajuoman valintaan vaikuttavat ruoan pääraaka-aineen lisäksi myös valmistustapa, lisäkkeet ja kastike sekä, ennen kaikkea, jokaisen omat makumieltymykset. Olutta voi yhdistää ruoan kanssa vasta- tai harmoniamakujen periaatteella.

VASTAKKAISET MAUT TARJOAVAT MIELENKIINTOISIA YHDISTELMIÄ:

- suolainen/hapokas – sillit/lager
- suolainen/makea – suolainen ruoka/makea, maltainen olut

SAMANLAISET MAUT TUKEVAT JA TÄYDENTÄVÄT TOISIAAN:

- hapen/hapan – sitruuna/vehnäolut
- savu/savu – savukala/savuolut



Oluita ja ruokia voi yhdistää myös vastaavien vahvuuksien mukaan. Kevyiden ruokien kanssa sopivat vaaleammat ja kevyemmät oluet. Tuhdimpia ruokia taas tukevat mukavasti tummemmat, voimakkaammat ja vivahteikkaammat oluet.

Aperitiiviksi sopivia oluita ovat kuiva pilsner tai kuiva lager sekä lambic- ja vehnäoluet. Hyvä valinta aterian yleisjuomaksi ovat kevyesti humaloidut vaaleat lagerit tai vehnäoluet, jotka sopivat erityisen hyvin kala- ja linturuokien kanssa. Keskivahvasti humaloidut lagerit tai pilsnerit sopivat äyriäisten, sillin ja salaattien sekä friteerattujen ja maustettujen ruokien seuraan. Vaaleat vehnäoluet ja lagerit tasapainottavat juuston rasvaisuutta erilaisissa juustoruoissa ja gratiineissa.

Myös viinille haasteelliset maut, kuten etikka, kananmuna ja tuliset mausteet maistuvat oluen seurassa. Mitä tulisemmin ruoka on maustettu, sitä kevyempi olut kannattaa valita. Erityisen hyvin olut sopii ”leipämäisten” ruokien: pizzan, piiraiden ja suolaisten leivonnaisten kanssa yhteisen valmistuspohjan, viljan, ansiosta.

Olut maistuu myös jälkiruoan kanssa. Stout tai portteri on mainio yhdistelmä suklaajälkiruokien ja kahvin kanssa. Belgialaisesta olutvalikoimasta löytyy useita hyviä jälkiruokaoluita, vaikkapa framboise ja krieg, jotka marjaoluina täydentävät marjajälkiruokien makua. Myös vaaleat vehnäoluet sopivat hyvin hedelmäjälkiruokiin. Jos haluat tarjota aterian päätteeksi oluen, valitse vahva, makeahko olut, esimerkiksi täyteläinen lager tai belgialainen ale. Myös India Pale Ale on hyvä valinta.



ESIMERKKEJÄ OLUEN JA RUOAN YHDISTÄMISESTÄ

VEHNÄOLUEN KANSSA

- salaatit
- vuohenjuusto
- tapakset
- kermaiset keitot
- miedot kanaruoat
- höyrytettyt ruoat

VAALEAN LAGERIN KANSSA

- äyriäiset
- rasvaiset kalat
- tapakset
- texmex-ruoat ja aasialaiset maut
- tuliset ruoat
- etikkaruoat
- sillit, silakat ja graavikalat
- friteeratut ruoat
- pizzat ja hampurilaiset

TUMMAN LAGERIN KANSSA

- hapanimelät ruoat
- mieto riista
- joulupöydän laatikot
- sieniruoat
- pataruoat
- kypsä liha, pihvi

STOUTIN KANSSA

- osterit
- halstratut silakat
- savustetut ruoat
- cajun-ruoat
- kinkut
- grillattu pihvi
- hampurilaiset
- kaaliruoat

PORTTERIN KANSSA

- pataruoat
- riistaruoat
- liharuoat
- savustetut ruoat
- makkarat
- tumma suklaa

ALEN KANSSA

- kanaruoat
- grilliruoat
- valkosipulilla maustetut ruoat
- makkarat
- kermaiset keitot

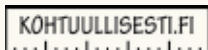


OTTAMINEN ON TAITOLAJI.

Alkoholin suurkulutus altistaa mm. maksa- ja haimasairauksille sekä alentuneelle hedelmällisyydelle. Jos mieli on musta, rasva jämähtää vyötärölle eivätkä petipuuhat maistu entiseen malliin, saattaa syynä olla liian löyhä korkkikuri. Kun tuntuu, että kohtuudessa pysyminen on vaikeaa, kannattaa pysähtyä hetkeksi. Jokainen vastaa omasta päästään: päättää itse kuinka sitä käytät. Myös elämä ilman ottamista on sallittua – toisinaan jopa toivottavaa.

*Jos kohtuus on kadoksissa, voi sitä etsiä osoitteesta **kohtuullisesti.fi***

Kohtuullisesti.fi on Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliiton sekä Päivittäistavarakauppa ry:n ylläpitämä sivusto, joka jakaa tietoa vastuullisesta alkoholinkäytöstä ja kohtuullisuudesta.



maljasuomelle.fi

kohtuullisesti.fi

panimoliitto.fi

Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto ry

PL 115 (Pasilankatu 2), 00241 Helsinki

info@panimoliitto.fi

2015

SEURAA MEITÄ



