

pokaalist ja aegamisi

sesse, mil õlle valmistamisel hakati kasutama tumedaid linnaseid. Porter on algupäraselt pärit Inglismaalt, kus seda valmistati pinnakääritusmeetodil. Baltimaades aga hakati porterit tegema siinsete traditsioonide kohaselt põhjakääritusmeetodil. “Sõltumata kääritusmeetodist, on porterid tummised, tiheda vahu ning tugeva rösti ja puuviljase maitsega õlled,” kirjeldab õlle-tundja.

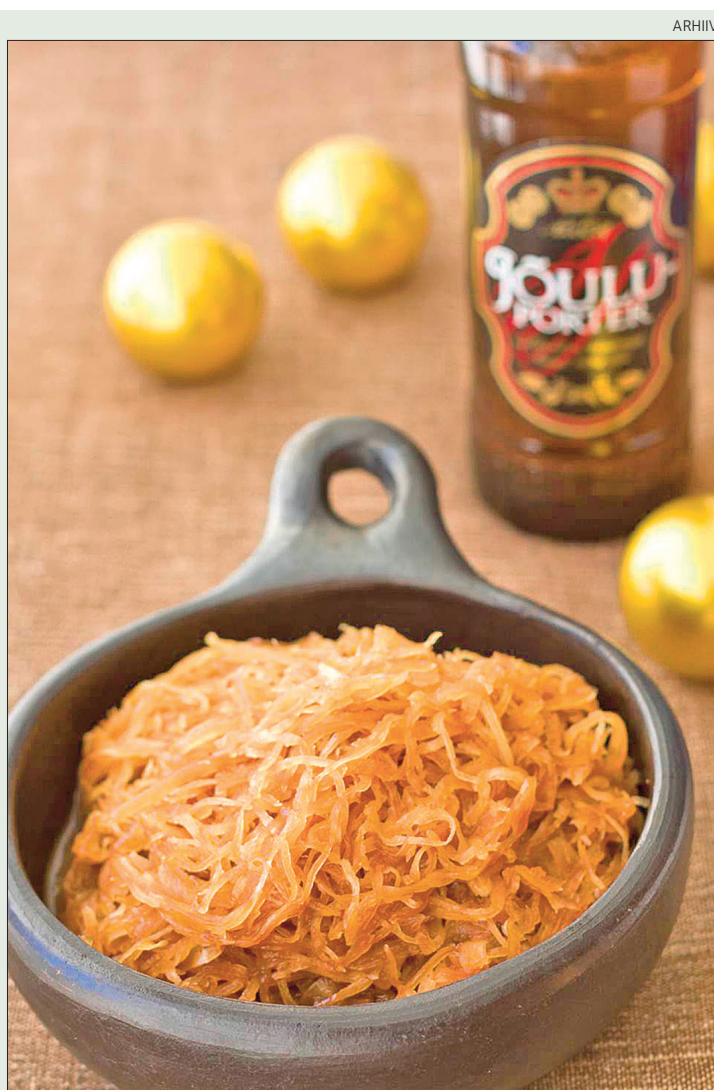
Populaarsed on ka porteri jõuluaegsed eripruulid, mille maitset on püütud muuta veelgi tummismaks ning rikkalikumaks. Ka Eestis on traditsioon, et õlletööstused toovad pühadeks turule eripruuli – jõuluporteri, mille valmistamisel kasutatakse spetsiaalseid röstja karamell-linnaseid. “Jõuluporterit iseloomustab tumedam värvus ning tugevam karamellisem maitse, mis sobib ideaalselt jõulu-roogade nagu verivorsti, ahjuliha või šokolaadidesserti kõrvale.” Lisaks porterile võib jõulupraadide kõrvale proovida ka pinnakääritusega stout-tüüpi õllesid, mille rikkalik valik on Eestis esindatud importõlledel näol.

Serveeri õigesti

Jõuluõlle nautimine algab selle õigest serveerimisest. Ilus ja korrektne välimus on nii toidu kui joogi puhul pool maitsest. Väga oluline on kinni pidada tumeda õlle serveerimise reeglitest, et saada kätte kõik porteri maitseüansid ja aroom. Selleks toob Markii välja kolm põhilist reeglit.

1. ÕIGE SERVEERIMISTEMPERatuur. Selleks et esile tuleks porteri terviklik maitsebuket, on vaja seda serveerida 10–13 kraadi juures. Kuna külmkapi temperatuur on enamasti umbes viis kraadi, tasuks porterit hoida kas sahvris või pärast külmikust välja võtmist pool tundi enne serveerimist toatemperatuuril. Kui aga hoida õlut toas, tasub see panna enne serveerimist õige temperatuuri saamiseks 20 minutiks külmi-

Järg lk 800



JÕULUPORTERIGA HAUTATUD HAPUKAPSAD

Nami-Nami toidublogi perenaine Pille Petersoo valmistab igal aastal oma perele jõuluporteriga hautatud hapukapsaid. Tema sõnul annab jook kapsale mõrkja ja karamellise maitse, mis hästi tasakaalustab kapsa hapusust. Tulemuseks on tõsiselt maitseküllane kapsas, mis sobib hästi jõuluprae ja verivorsti kõrvale.

6–8 sööjale

- 1 kg värsket hapukapsast
- 100 g fariinsuhkrut
- 1–2 tl soola
- 3 dl jõuluporterit (A. Le Coq)
- 3 dl õunamahla
- veidi köömneid
- 50 g võid

Pange kõik koostisosad potti ning hautage tasasel tulel aeg-ajalt segades, kuni kapsas on pehme ja kergelt pruunistunud (1–2 tundi olenevalt sellest, kas tahate veidi krõmpsuvat või täiesti pehmet kapsast).