

Kuidas pakkuda õlut?

VIVIKA VESKI

Millise toidu juurde pakkuda heledat, millise juurde tumedat õlut? Eesti esimene õllesommeljee Kristjan Peäske teab vastust. Samuti seda, kuidas serveerida õlut nii, et selle omadused kõige paremini esile tuleksid.

Heleda õllega sobivad vürtsikad Mehhiko ja Aasia road. Samuti *barbecue*-toidud ja mitmesugused soolased näksid. Sellised heledad õlled on näiteks A. Le Coq Premium ja Special. Eriti hea toiduõlu ongi Kristjan Peäske hinnangul Special, mis kannab hästi välja näiteks ka lihtsate sprottide maitse.

Ka soolatud veisefilee kõrvale on Special ideaalne. Viga pole Premiumilgi, ent viimati nimetatu ei saa Peäske hinnangul soolasusega päris hästi hakkama.

Teist laadi heledad õlled on nn pils-tüüpi õlled ehk humalaõlled, mida iseloomustab tuntav humalamaitse. See jook on loodud grillitud roosa kala või mereandide kõrvale.

Üldes on heledad õlled oma olemuselt kerged ja nõnda sobivad sinna juurde ka kergemad toidud.

Tume õlu see-eest sobib näiteks räimega tomatis. Õlle ja tomati maitse ühinevad meeldival viisil, sundides kala maitse taanduma. Tumeda õllega sobivad ka klassikalised Eesti juustud, aga juurde võiks siis võtta veel midagi magusat.

Nisuõlle pudel tuleb teistpidi pöörata

Eriline tume õlu on porter, mis on suurepärase lisand kõikvõimalikele dessertidele, eriti aga neile, mis sisaldavad karamelli või šokolaaadi. Kirsimaiusest tasuks porteri puhul siiski hoiduda, see ei sobi üldse. Küll aga mekib koos porteriga hästi halvaa.

Õlle peamised koostisosad on vili, humalad, pärm ja vesi. Kasutatakse ka lisandeid, näiteks maitsetaimi.

Vili linnastatakse ehk idandatakse, mis muudab selle mõnusalat krõmpsuks. Tumeda õlle puhul linnaseid veel röstitakse, muud erilist vahet polegi.



Õlut serveerides on tähtis mitte unustada naeratust, kinnitab Kristjan Peäske.

Viljast kasutatakse kõige rohkem otra, ent valmistatakse ka nisu-, maisi- ja koguni riisiõlut. Nisuõlut võib ka meie kauplustest leida, nõnda on kasulik teada, et seda valatakse teisiti kui muid õllesid. Nimelt keeratakse pudel enne õlle klaasi valamist korra teistpidi, et sinna jõuaks väärtuslik vili, mida see õlu sisaldab ja mis nisuõllele õige maitse annab. Tulemus klaasis on hägune, aga Kristjan Peäske sõnul on see just see, mida me nisuõllelt tahame. Üks selline nisuõlu on Belgia Hoegaarden, mida on maitsestatud sidrunikoore ja koriandriga.

Vastupidi ei tohi aga kallutada sellist õlut, mille sees on elav pärm, vaid selle pärimi võiks pudeli põhja jätta.

Koos paraja vahuga

Kuidas õlut serveerida? Heledat õlut kindlasti koos kahe näpu paksuse vahuga. Igaüks, kes maitseb võrdlevalt vahuga ja vahuta õlle klaasist, võib veenduda, et vaht annab õllele pehme ja sametise maitse. Vahuta õlu mõjub sellega võrreldes agressiivsel.

ÕLLEKULTUURIST

Serveerimine ausse

Küllap on igaüks meist vähemalt kuulnud valge või punase veini sobivusest ühe või teise toiduga. Paljud suudavad eristada ka neile jookidele ette nähtud klaase. Õllekultuuri tuleb aga veel arendada. Kristjan Peäske ja A. Le Coq on selle käsile võtnud. Peäske läbis suvel Inglismaal põhjaliku koolituse ja on võtnud õllekultuuri südametasjaks.

A. Le Coq alustas oktoobris projektiga "Beer Star". Ettevõtte juhi Tarmo Noobi sõnul on selle eesmärk tõsta Eesti pubides ja restoranides au sisse õlle serveerimine kui õllekultuuri üks oluline osa. "Projekti käigus saavad A. Le Coqi õlut müüvad kohad spetsiaalse väljaõppe, kuidas õlut hinnata, serveerida ja sobitada toiduga," kirjeldas Noop.