



# Glögi – iidne jook Skandinaaviast

**Glögi on Skandinaavia maades juba aastasadu teada-tuntud veini baasil tehtav vürtsidega kuum jook. Klassikalise Rootsi glögi maitseained on koriander, nelk, kaneel, pomerants, sidruni- ja apelsinikoor.**

Legendi kohaselt oli XVI sajandil Rootsit valitsenud kuningas Gustav I Eriksson Vasa see, kes glögi Skandinaaviasse tõi. Kuningas armastas Saksamaalt pärit sooja jooki, mis koosnes Saksa veinist, suhkrust, meest, kaneelist, ingverist, kardemonist ja nelgist. 1609. aastal anti Rootsis joogile nimeks *glöd-gad vin* (suurepärase kuum vein), mis kõnekeeles sai endale peatselt lühema glögi nimetuse (rootsi keeles *glögg*). Juba tollal teati, et glögi mõjub tervisele kosutavalt, soojendades keha ja lõdvestades lihaseid.

Kui Soome jõudis glögi eelmise sajandi alguses ning saavutas tõelise populaarsuse 1960ndatel, siis eestlased said glögiga tuttavaks alles 1990ndate alguses.

Kuigi, ka nõukogude ajal joodi Eestis glögisarnast kuuma jooki. Külma peletamiseks tehti soojendavat, kättesaadavate vürtsidega jooki, mida segati kange alkoholi-ga. Samuti on meil varasemalt tuntud sakslaste hõõgvein, mis on oma olemuselt pisut kergem ja mitte nii teravalt vürtsikas.

Eesti Vabariigi taasiseseisvumise järgselt, mil meie toidu- ja joogikultuur rikkastuma hakkas, levis meilegi Rootsi klassikaline glögi. Eestis hakati glögi valmistama esimest korda Põltsamaa veinitehases 20. novembril 1995.

Põltsamaa Klassikalise Glögi “maaletoojaks” oli Põltsamaa Felixi tollane juhataja, Rootsis pikalt elanud Andres Koern. Algne glögiresept pärines Rootsis, kuid kohalike veinimeistrite käe all sai sellest eestlaste-

le sobivamaks kohandanud jook. Selles on kasutatud eestimaist musta- ja punasesõstraveini ning isevalmistatud maitseainetõmmist mitmekümnest ürdist. Maitseained laagerduvad joogi sees vähemalt paar kuud ning annavad glögile mõnusalt vürtsika ja küpse maitse.

Enne serveerimist tuleb glögi kuumutada 60–70 kraadini, kuid kindlasti ei tohiks joogi temperatuur ületada 78 kraadi, vältimaks alkoholi liigset aurustumist. Jooki ei tohi keema lasta, muidu kaotab see oma iseloomuliku maitse ja arooni.

Serveerige glögi soojapidavast portselan- või klaaskruusist, mille põhja raputage mandlilaastusid ja rosinaid. Kruusid on mõistlik enne soojendada. Rootsis pakutakse joogi kõrvale traditsiooniliselt piparkooke ja pärmist valmistatud kollaseid safranisaiu.

**PIRET KARU**

Põltsamaa veinimeister