

Õlu – iga jaanitule juurde

Jaaniõlu (vanapäraselt jaanikahi) kuulus vanarahva jaanipäevakommete juurde.

Niipalju kui siinmail on jaanipäeva tähistatud, on ka jaaniõlut pruulitud. Suvine pööripäev oli ainus päev, kui ei tohtinud joomist pahaks panna.

Jaaniõlle valmistamisest ja sellega kaasnevatest toimingutest rääkis Emajõe kallastel Eesti õlleajaloo elav legend – 50-aastase staažiga õllepruulija, A. Le Coq'i kauaaegne õllemeister Ilmar Kõrgesaar. Praegu pensionipõlve pidav õlle-museumi juht on näinud õlletegemist Eestis alates 1932. aastast tänaseni.

ÕLLETEGU KUI PRESTIIŽI KÜSIMUS

Staažikas õlleekspert mäletab lapsepõlvest, et iga talu pruulis jaanipäevaks oma õlle. “Õlu oli jaanipäeval põhiline joo-vastav jook, mis tegi meeleolu lõbusamaks ja kuulus igal pool jaanitule juurde,” rõhutab Ilmar Kõrgesaar ning lisab, et hea märjukese valmistamine oli talupidaja jaoks prestiiži küsimus.

Jaaniõlle tegemine nõudis suurt tööd ja pühendumust. Ainuüksi vastavad nõud võtsid palju hoolt. “Meski tõrred ja käärimahutid pesti alati enne ja pärast õlletegemist üle kuuma kadakaveega, mis hävitas nendesse kogunenud mikroobe,” meenutab ta. Kõige olulisem asi õlle pruulimise juures ongi puhtus ja nii algas see töö riistade puhastamisest.

KADAKAD JA KÜMMET KIVI, HUMALAD JA ODRAVILI

Tänapäeval on lihtne minna poodi ning



Ilmar Kõrgesaart peetakse õlleajaloo elavaks legendiks.

osta sobiv jaanimärjake Eesti õllede rikkalikust valikust. Vanadel aegadel sellist võimalust ei olnud ja jaaniõlu tuli valmistada kohalikust toorainest, mida meil leidis rikkalikult. Õllemeisteri sõnul on jaaniõlu nagu iga teine õlu valmistatud humalast, linnasest, veest ja pärmist.

Humala kasvatamise õitseage oli siinmail Rootsi ajal, mil igale talupidajale pandi kohustuseks kasvatada nähtava koha peal ligi 40 humalataime. “Humal oli väga kallis taim ning tol ajal ei jaksanud ükski talupoeg seda osta, mis-

tõttu oli pea igal teisel talul oma tapuaed õllehumala jaoks,” teab Ilmar Kõrgesaar rääkida.

Olgugi et humal meil Eestis kasvab, ostetakse tänapäeval õllehumal siiski välismaalt, kus on selle taime viljelemiseks paremad kliimaatilised tingimused. Senimaani on aga humala kasvatamine au sees Saaremaal, kus õlletegu on igapäevaellu rohkem sisse juurdunud kui mandri inimestel. See tuleb sellest, et omal ajal oli Saaremaa majanduslike tingimuste tõttu halvem seisus – rahvast oli palju ning polnud piisavalt teenimisvõimalusi. Riigimonopoli alla kuuluva muu alkoholi ostmiseks ei jätkunud raha, mistõttu saarlastel tuli ise õlut pruulida. Sageli oli see üsna kange.

ÕLLETEGU ALGAS NÄDAL ENNE JAANIPÄEVA

Jaaniõlut hakati tegema nädal enne jaanipäeva. Siis võis olla kindel, et märjake saab õigeaks ajaks valmis.

Eesti maakondades olid välja kujunenud erinevad jaaniõlle valmistamise tehnikad.

Mandri-Eestis ja Viljandimaal olid talud jõukamad ning jaaniõlle tegu algas leivaküpsetamisega. Jahvatatud linnasest küpsetati magusad tumedad õlleleivad, mis tõsteti suurde kurnatorde puhastele rukkioledgele. Neile valati peale kuum vesi, et küpsetamisel moodustunud suhkur koos vajalike ekstraktiivainetega imenduks virdesse. Tekkinud virre lasti kurnatorrest välja ning lei-



JAANIÕLU

Jaaniõlut on tehtud juba iidsetest aegadest. Eestis on ikka kombeks olnud jaanipäevaks õlut valmistada. Siin on üks lihtne jaaniõlle valmistamise retsept.

2 pudelit maltoosat (2,4 kg) lahustada 12 liitris keedetud kuumas vees, kuhu on lisatud 0,5 kg suhkrut (võib teha ilma suhkruta). Lasta jahtuda toatemperatuurini ja lisada siis virdedele 25 g presspämi, mis vähese suhkruga hõõrutud ja mõni tund seista lastud.

Õllenõu katta õhukese riidega, nt marliga, ja lasta seista üks ööpäev. Seejärel nõu sulgeda ja viia jahedasse kohta. Paari päeva pärast võib õlut juua.

Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuumale vette. Head joomist!

