

Jaanijoogiks passib ka kali

Jaanipäev on muistne püha, mille juurde sobivad Eesti traditsioonidega kokku käivad joogid. Üldjuhul peetakse õigeks jaanijoogiks õlut, kuid selleks passib ka ehtne ja õigesti valmistatud kali.

Kuidas kaljapruulimine Eestis varem käis ning kui olulist rolli kali jaanipäeval mänginud on, meenutas Ema-jõe kallastel Eesti õlle- ja kaljaajaloo elav legend, A. Le Coqi õllemuuseumi juhataja Ilmar Kõrgesaar.

Kõrgesaare sõnul on kalja Eestis tehtud aastasadu ning seda tarvitati eeskätt igapäevaseks janukustutamiseks. "Oli aeg, mil kaevuvee joomist peeti linnade halbade sanitaartingimuste tõttu omamoodi kahjulikuks. Veejoojat ähvardas oht haigeks jääda," selgitas ta. Kali oli seetõttu asendamatu joogipoolis nii argisel toidulaul kui ka jaanipäeva pidustustel.

Pool sada kaljaretsepti

Kõrgesaare sõnul käis kaljategu õlle-teoga käsikäes. Õlleraba, mis õlle valmistamisest üle jäi, pesti läbi ning tekkinud virdest valmistati kali. "Kõige korralikum ja kangem õlu saadi esimesel korral, teist ja kolmandat korda õlleraba pestes sai lahjema õlle ning kõige viimasena valmistati järelejäänud kraamist kali."

Õllevirdest kalja tegemine oli vana-del eestlastel vaid üks viis – kaljasorte leidis tol ajal mõningatel andmetel lausa poolsada. Kalja valmistati nii kasemahlast, leivast, marjadest, puuviljadest kui ka kuivikutest.

KALI

Kuidas ära tunda õiget kalja?

■ Poes kalja valides tasub kindlasti uurida pudeli silti. Kui pudelile on kirjutatud "Kääritatud kali" ning märgitud vähene alkoholiprotsent, on tegu ehtsa kaljaga ning võib kindel olla, et jaanitulele minnes on kaasas õige, kosutav jaanirüübe. Eestis on eelistatuim kali A. Le Coqi kali, kuid lisaks on võimalik osta ka Lätist ning Venemaalt toodud naturaalselt kalja.



ERAKOGU

Kaljast saab valmistada ka maitstva külma supi – okroška

Selleks läheb vaja:

- 6 keedetud kartulit (soovitatav varajane värske kartul)
- 3 keedetud väiksemat porgandit
- punt rediseid
- 4 väikest värsket kurki
- 2 muna
- 4 sl meelepäraseid ürte (hästi sobivad till, murulauk, sibulapealsed ja petersell)
- 1 tl kanget sinepit
- soola, pipart
- pudel A. Le Coqi naturaalselt kääritatud kalja

Haki kartulid ja porgandid kuubikuteks. Redised lõika sektoriteks. Eemalda kurkidelt keskmine vesine seemneosa ning lõika kurk kuubikuteks. Haki muna peeneks ning sega kokku teelusikatäie sinepiga. Haki ürdid peeneks.

Lao kaussi kihiti kartul, porgand, kurk ja redised. Maitsesta soola ja pipraga. Keskele tõsta sinepine munamass, puista peale ürdid. Vala peale külmkapikülm kali, et köögiviljad oleksid kaetud. Serveeri kohe.

Retsept: Kätrin Maidla

"Kevadel korjatud kasemahl villiti vaati ning lisati mõned rosinad. Rosina kestal asuvad pärmiosakesed tekitasid joogis käärimisprotsessi ning nii viisi valmistati kasemahlakali," kirjeldas vanameister.

Omal ajal nimetati kõiki jookke, mille valmistamise käigus toimus kääritamise, kaljaks. Kalja üks tunnuseid on väga väike alkoholisisaldus, mis ei anna joovastavat efekti.

Traditsioonilise kalja võidukäik

Kali, nii nagu me seda tänapäeval teame, jõudis Eestisse Vene aja saabumise-ga, sest just siis hakkas kaljategemine meil hüppeliselt arenema. Üheks põhjuseks peab Kõrgesaar kalja valmistamisel rangete nõuete puudumist.

"Kui õllevalmistamise üle käis ranget kontroll, siis kalja sai teha pea igaüks nii oma tarbeks kui ka edasimüümiseks."

Jook, mis meile praegugi nostalgiahõngu tekitab, sai aga tuntuks nõukogude ajal. Meile tuntud traditsioonilised kääritatud kaljad, nagu A. Le Coqi kali, valmistatakse tänaseni spetsiaalsest rukki- ja odralinnastest, mis annavad kaljale iseloomuliku värvi ja maitse.

Kõrgesaar möönab, et tänapäeval võib poodidest leida mitmeid kaljatoolisi jooke, kuid selle ehtsa kalja tunneb ära valmistamisprotsessi järgi. "Õige kali valmistatakse alati kääritamise teel. Kui kääritamist joogis ei toimu, ei saa seda ka kaljaks nimetada."

Olgugi et vanameister ise joob jaanipäeval meelsamini õlut, soovib ta lisada joogimenüüsse ka kalja. Kaljategu ja -joomine on üks osa meie esivanemate traditsioonidest ja kombestikust, mis käis alati jaanipäevaga käsikäes. "Korralik õlu ja kali oli ning on tänaseni õige peremehe uhkus – see peab olema maitsev ja vahutav!"

MARIA KAASIK