

Lämpimät olutjuomat

Koska toivon todella, että saamme kohta tastingissa nauttia myös jotain lämmintä, puhun tällä kertaa hieman lämpimistä olutjuomista. Lämpimien olutjuomien perinteet ovat pääosin ajassa jolloin oluen laatu oli vähän mitä sattuu. Sokeri ja mausteet luultavasti paransivat makua. Ravinteita saatettiin lisätä sekoittamalla olueen kananmunaa tai leipää. Olut oli lämmin ruoka. Tai lämmin lääke. Flunssan ja muiden vaivojen hoitaminen lämpimällä oluella ei ollut tavatonta. Silloin myös kylmä sää iski kovempaa. Nykyään voimme istua sisällä katsomassa lumimyrskyä ikkunasta ja juoda jääkylmää olutta, emmekä pidä sitä outona. Ennen tavernoista haettiin lämpöä takkatulen äärestä, eikä olut saanut missään nimessä olla silloin kylmää. Tuntematon kirjailija on 1641 kirjoittanut pamfletin nimeltään "lämmin olut", jossa hän toteaa että vaikka kylmä juoma on janoisena miellyttävää, useimmat miellyttävät asiat ovat erittäin vaarallisia. Hän itse kertoo kylmän oluen aiheuttaneen hänelle päänsärkyä, hammaskipua, vatsakipua, yskän, vilustumisen ja muita tauteja, mutta juotuaan olutta "kuumana kuin veri", hän palasi jälleen hyvävointiseksi. Hän varoittaa, että kylmä olut voi olla jopa tappavaa, ja muistaa useita tarinoita ylikuumentuneista oluen nauttijoista, jotka tulivat kuolemansairaaksia yritettyään viilentää itseään kylmällä oluella. Tuohon aikaan yleisesti uskottiin että vatsa on kuin pata, joka pilkkoo ruoka-aineita kuumuudellaan. Mikä tahansa joka tuota kuumuutta sammuttaa oli vaarallista. Vaikka vatsaa alettiin ymmärtää paremmin, lämmin olut oli suosiossa vielä 1800-luvun lopulle asti. 1888 W.T. Marchant harmittelee kirjassaan *In Praise of Ale*, miten olut alkaa poistua muodista. "Kun olutta juotiin aamulla, päivällä ja illalla, oli luonnollista haluta aamupala lämpimänä ja yömyssy maustettuna". Nykyään valitettavasti työnantajat suhtautuvat nihkeästi olutaamupalaan, lämpötilasta riippumatta.

Lämpimiä olutjuomia valmistaessa yleisesti ottaen kannattaa välttää katkeria oluita, sillä kuumennus voimistaa katkeroa ja tappaa hiilihapot. Makeus on valttia.

Mulled ale, eli lämmitetty olut. Lämpimien olutjuomien lähtötaso. Lämmitä olut, lisää sokeria tai hunajaa, mausteita ja kananmuna. Kananmuna on yllättävän perinteinen raaka-aine vanhoissa tavernaresepteissä. Reseptejä erilaisiin "olutglögeihin" löytyy tällä hakusanalla paljon.

Aleberry on käytännössä mulled ale johon on lisätty leipäpaloja. Caudle puolestaan on perinteinen englantilainen, alunperin lääkkeenä käytetty juoma, jota on nautittu keskiajalta asti. Ainesosiin kuuluu mm. munankeltuaiset, jauhetut mantelit, sokeri, hunaja, sahrami ja inkivääri. Myöhemmissä versioissa on käytetty myös leipää tai puuroa. Aikaisimmat maininnat caudlesta ovat vuodelta 1297 ja säilyneitä reseptejä on 1300-luvun alusta. Caudle tehtiin usein myös viinistä oluen sijaan.

Dog's nose on alen, usein porterin, ja ginin sekoitus, jota ei aina tarjoilla lämpimänä. Mausteena käytetään usein muskottipähkinää ja sokeria. Kananmunankin voi lisätä jos siltä tuntuu. Purl on hyvin samankaltainen juoma. Alunperin oluen ja marunakasvin sekoitus, mutta sittemmin lämminä olutta, giniä, sokeria ja mausteita, kuten inkivääriä. Purlin suosio hiipui 1800-luvun lopulla ja sen korvasi isolta osin bitter.

Flip on useille eri juomille käytetty nimi. Yhteistä juomille on, että niissä olut on perinteisesti lämmitetty takassa punaiseksi kuumennetulla raudalla. Flippiä on perinteisesti kaadettu toistuvasti kannusta toiseen ja vatkattu siihen (tietysti) lisättävä kananmuna, jotta juomasta saadaan kuohkea. Tästä myös nimi flip. Joissain ohjeissa myös kehoitetaan kaatamaan juomaa kannusta kannuun "mahdollisimman korkealta" riittävän kuohkeuden aikaansaamiseksi.

Glühkriek, tai Kriek chaud, on monelle tuttu belgialainen versio glögistä, jossa juoman pohjana toimii kirsikkalambic. Ainakin Liefmans ja Timmermans myyvät maustettua versiota kriegistä nimenomaan glühkriekinä lämmitettäväksi. Portlandilainen Cascade tekee myös omista kirsikkaoluistaan Glueh Kriek nimistä jouluversiota. Kerstbierfestivalilla, joka on (Belgian) Essenissä järjestettävä jouluolutfestivaali, perinteisesti tehdään omat glühkriek sekoitukset. Cantillonin panimomestarilta Jean Van Roylta oli kysytty vinkkejä miten käyttää heidän oluttaan tähän sekoitukseen. Hän totesi juovansa oluen mieluummin kylmänä.

Grzane piwo, tai "Grzaniec", on perinteinen puolalainen kuuma (ei lämmin, kuuma) olut, tosin tilaamalla Grzaniecin saatat saada myös lämmintä viiniä. Grzane piwo valmistetaan useimmiten tavanomaisesta vaaleasta laagerista, joka kuumennetaan ja siihen lisätään hunajaa, appelsiinia, neilikkaa, kanelia, inkivääriä, ehkä munankeltuainen. Edelleen yleisesti saatavilla Puolassa.

Hot Pint on skottilainen juoma jota on perinteisesti juotu Hogmanayn, eli uudenvuoden aaton aikaan. Tässä reseptissä määrät on syytä mainita, sillä juomaan tulee quart (noin litra) olutta, puolikas muskottipähkinä, jälkiruoalusikallinen sokeria, kaksi vatkattua kananmunaa, vähän kylmää olutta, ja puoli tuoppia viskiä. Lopuksi juoma kuohkeutetaan kuten flip.

Lambswool on olutjuoma, joka oli erityisen suosittu 1700-luvulla. Siinä omenoita paahdetaan kunnes niiden kuori halkeaa. Sitten vahvaan aleen laitetaan lämmittäessä muskottipähkinää, inkivääriä ja sokeria, minkä jälkeen omenat upotetaan olueen juuri ennen tarjoilua. Juoman nimi tulee olut-omena-seoksen lampaanvillaa muistuttavasta ulkonäöstä.

Posset oli brittiläinen juoma, jossa kuuma maito juoksetettiin viinin tai oluen avulla. Tätäkin juomaa käytettiin usein lääkkeenä. Myöhemmin (1500-luvulla) juoma kehittyi kerma-sokeri-sitrus pohjaiseksi kylmäksi jälkiruoaksi, jota syödään edelleen, tosin ilman olutta. Posset oli 1300- ja 1400-luvuilla myös monen muun reseptin ensimmäinen vaihe ja posset-astiat olivat suosittuja lahjoja ja arvostettuja perintökalleuksia. Posset-astioista sai kaadettua lämpimän juoman alta juotavaksi ja lusikoitua juoksettuneen maidon päältä syötäväksi.

Shenagrums on Kornien vanha talvijuoma. Reseptiin kuului usein sokeria, rommia ja sitruunaa, sekä kuumaa olutta. Joskus myös muskottipähkinää ja inkivääriä.

Teplé pivo (lämmin olut) tai horké pivo (kuuma olut), ovat tsekkiläisiä versioita, mutta eivät juuri eroa brittien perinteisistä lämpimistä olutjuomista. Sokeria, kannamunaa, mausteita. Horké pivoa suositellaan vuodelta 1873 olevassa reseptissä juotavaksi "aamulla metsästyksen aikaan lämmikkeeksi, tai muulloinkin jos sää on kylmä ja kostea".

Wassail on perinteinen kuuma talvilomien juoma. Legendan mukaan köyhät kerjäläiset kiersivät laulamassa rikkaiden kotien ulkopuolella toivoen saavansa palkkioksi kupin kuumaa wassailia. Siksi termi "Here We Go a-Wassailing" on käytössä kiertävistä joululaulajista. Wassailiin käytettiin myös kuumaa viiniä tai siideriä, mutta aivan yhtä usein olutta. Perinteisessä wassail -reseptissä kulhoon laitettiin sokeria, tuoppi lämmintä olutta, muskottipähkinää, inkivääriä ja kanelia. Mausteiden liuettua juoman annettiin seistä useita tunteja. Ennen tarjoilua se lämmitettiin uudestaan ja laitettiin pinnalle useita ohuita paahtoleipäsiivuja.

Lähteet:

<https://draftmag.com/hot-beer-drinks-gluhkriek-flips/>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Posset>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Purl>

<https://www.theatlantic.com/health/archive/2015/02/hot-beer-anyone/385031/>

<http://zythophile.co.uk/2010/12/23/how-to-go-a-wassailing/>

<https://theculturetrip.com/europe/poland/articles/what-exactly-is-grzane-piwo-polands-hot-beer/>

<http://www.beerculture.org/2012/11/08/mulled-beer/>