

Olut ja Ruoka

Laura Timonen

One Pint Pub, 1.9.2020

Ehkä vielä noin kymmenen vuotta sitten Suomessa kun ollaan istahdettu oluen äärelle, on tarjoilu perinteisesti pysynyt pelkästään nestepitoisena. Ruokaa illanviettäjä ovat kaivanneet vasta baarien sulkeuduttua, jonka seurauksena myös grillijonoappeluista on kehkeytynyt käsite, mutta näin tiettävästi vain Suomessa. Vai tietääkö joku jonkin muun maan? Nyt saa ilmiäntää. Viime vuosina ollaan kuitenkin havahduttu eurooppalaisempaan tyyliin, eli ruoka on otettu mukaan alkoholin nautiskeluun.

Nyttemmin kun meistä on tullut kokeilunhaluisempia ja ihmiset ovat innostuneet erilaisten makujen yhdistämisestä, on tämä luonnollisesti laajentunut myös oluiden maailmaan. Samoin oluen käyttäminen ruuan valmistuksessa on yleistynyt. Henkilökohtainen ensimmäinen oluiden ja ruuan yhdistämiskokemus oli Anikó Lehtisen luento aiheesta. Siitä jäi päällimmäisenä mieleen kuinka mielettömän pehmeän makuiseksi Koffin Porter muuttui, kun sitä nautti oikein suklaaisen suklaakakun jälkeen. Porterin sopivuus suklaan kylkeen selittyy sillä, että porterissa on omasta takaa suklaaisuutta ja paahteisuutta.

Helppo yleissääntö oluen ja ruuan yhdistämisessä on, että mitä katkerampi olut, eli mitä voimakkaammin se on humaloitu, sitä tuhdimpaa ja runsaampaa ruokaa se tarvitsee kaverikseen. Sitrusmaiset, miedosti humaloidut oluet sopivat kevyempien ja miedomprien ruokien kanssa. Vehnäolut sopii usein salaattien, kevyiden ruokien ja kermaisten keittojen seuraksi. Belgialainen vehnäolut sopii erinomaisesti sinisimpukoiden kanssa. Oluen hedelmäinen maku tukee mukavasti ruokaa ja kumpikaan ei jyrää toisiaan. Stout-tyyppinen olut sopii puolestaan ostereiden kanssa. Monikaan ei miellä äyriäisten kanssa nautittavaksi ensimmäisenä olutta, mutta kuulemma toimii. Olut kuitenkin joustaa ruokien kanssa enemmän kuin viinit ja on siten hieman monikäyttöisempi. Tulisten ruokien seuraksi suositellaan lagereita, jotka taittavat ruuan tulisuuksi. Hyvin katkeroidut lagerit ja pilsit sopivat pitkään haudutettujen lihojen, pitsan tai juustoruokien kanssa.

Jos haluaa kokeilla muutamia makupareja, tässä eräs Anikón tasting:

Boon Lambic 3yo old 6,3 % (hanasta) – toffee

Plevna Lemonaattori APA 4,6 % (hanasta) – cheddar

Mallaskosken High Hopes Oat Pale Ale 4,7 % (hanasta) – kinkkuleike

Rodenbach Caractère Rouge 7 % (pullo) – sinihomejuusto

Redchurch Paradise Pale Ale 3,7 % (pullo) – avocado

Se, olivatko kaikki makuparit kaikkien suuhun sopivia onkin toinen juttu...

Oluen käyttämiseen ruuanlaitossa olen tutustunut lisäämällä olutta esimerkiksi risottoon. Valkoviinin voi siis korvata esimerkiksi vehnäoluella. Leipään saa miedon maltaisen maun, kun korvaa leipätaikinaan tulevan nesteen oluella. Jamie Oliverin Alaston kokki -kirjan olutleipäreseptissä

suositellaan lisäämään taikinaan lempioluttaan. Itse en ole varma kannattaako lempiolutta laittaa leipään vai juoda, mutta joka tapauksessa kyseinen leipä on aivan taivaallista peruslageriinkin leivottuna.

Kerran innostuin tekemään oluesta jäätelöä. Tätä Paul Mercurion Olutkeittokirjasta löytyvää reseptiä suosittelen kokeilemaan:

Vehnäolutjäätelö:

2 ½ dl belgityylistä vehnäolutta esim. Hoegaarden Witbier, Feral White, Holgate White Ale, Wicked Elf Witbier, Bright Brewery Razor Witbier, Otway Estate Prickly Moses Wheat Beer tai White Rabbit White Ale

1 ¼ dl maitoa

165 g (1 ¾ dl) hienoa sokeria

1 vapaan kanan muna vatkattuna

5 dl kuohukermaa

Keitä olutta kattilassa melko kuumalla lämmöllä ja anna sen haihtua niin, että siitä jää jäljelle noin ¾ dl. Lisää maito, sokeri, muna ja kerma ja lämmitä kevyesti. Sekoita kunnes sokeri on sulanut kokonaan. Siirrä seos kulhoon ja laita jääkaappiin tai pakastimeen jäähtymään. Kaada seos jäätelökoneeseen ja noudata koneen ohjeita. Tarjoile välittömästi, tai pakkaa jäätelö kannelliseen rasiaan ja pakasta myöhempää käyttöä varten. Vaihtoehtoisesti voit myös laittaa seoksen laakeaan astiaan ja laittaa sen pakastimeen. Möyhennä massaa haarukalla, kun se on alkanut pakastua, tämä rikkoo jääkiteet. Toista haarukka temppu kahteen tai kolmeen kertaan kunnes seos on tasaisesti jähmettynyt. Peitä kannella ja anna olla pakastimessa käyttöön asti. 1 litra jäätelöä.

Keittiö tuoksu muuten tätä valmistessa aivan oluttehtaalta, nam nam.

Olutta ja irtokarkkeja testailimme pienellä porukalla. Parhaimmat makuparit olivat kirpeät karamellit ja vehnäolut/sour sekä kermatoffee ja IPA.

Jossain samppanjaan liittyvässä artikkelissa mainittiin, että jokainen saa syödä samppanjan kanssa mitä tykkää, ja tämän saa mielestäni soveltaa myös oluisiin.

Lähteet: Minä

Mtv Uutisten artikkeli "Tuoreen olutmestarin vinkit: Näin yhdistät oluen ja ruoan" (14.10.2013)
Anikó Lehtinen: Niin monta olutta.

Paul Mercurio: Olutkeittokirja, Tammi 2012. Jamie Oliver: Alaston kokki.