



Koduõlu, taar ja kali

KUIDAS LUUA JA KUIDAS JUUA



Fotod ja illustratsioonid shutterstock.com ja freepik.com
Toimetaja Kristi Kingo
Küljendaja Alar Kitsik

© Atlex OÜ ja autor, 2021

Kõik õigused kaitstud. Igasugune autoriõigusega materjali ebaseaduslik
paljundamine ja levitamine toob kaasa seaduses ette nähtud vastutuse.

The logo for Atlex OÜ, featuring the word "atlex" in a bold, lowercase, blue sans-serif font. The letters are closely spaced and have a slight shadow effect.

Atlex OÜ
Kivi 23
51009 Tartu
Tel 734 9099
Faks 734 8915
atlex@atlex.ee
www.atlex.ee

ISBN 978-9916-620-08-3

Oma purjutamisega hävitad sa ainult iseennast – ei midagi muud...

/Francis Scott Fitzgerald/
































SISUKORD

VANARAHVAS ÕLLEST.....	6
KODUÕLU	7
ÕLLE AJALOOST MAAILMAS JA EESTIS	7
Õlletegu Eestis	10
Õlu kaasajal	12
ÕLLEODER JA SELLE SORDID	14
HUMAL JA HUMALAKASVATUS	18
Botaaniline iseloomustus	18
Humala omadused	19
Humala agrotehnika	20
KODUNE ÕLLETEHNOLOOGIA	23
Odra leotus.....	26
Linnaste valmistamine.....	26
Virde valmistamine	30
Õlle kääritus ja laagerdus	34
Õlle pastöriseerimine ehk elav ja surnud õlu.....	36
Õlle retseptuur	39
MÕDU	43
Mõdu retseptuur	43
LEIVAKALI JA TAAR	47
LEIVAKALI	48
Leivakalja retseptuur	49
Leivakali kaljakontsentraadist	51
SIMA	52
TAAR EHK HAPU KALI.....	53
Taari valmistamise tehnoloogiad.....	54
Pidulikumad taarid.....	55

PUUVILJA-MARJAKALJAD	57
KÜLMMENETLUS	57
Retsepte	58
MAHLAKALJAD	60
Retsepte	61
Aedviljakaljade retsepte.....	63
KALJAD KUIVATATUD PUUVILJADEST-MARJADEST	65
Retsepte	65
RAVIKALJAD.....	66
Retsepte	67
TOITE ÕLLEST JA KALJAST	70
ÕLLE SERVEERIMINE	70
MILLIST ÕLUT MILLISE TOIDU KÕRVALE SERVEERIDA.....	72
ÕLU TOIDUNA JA TOITUDES	74
Õllekokteilid	76
Õlletoidud	79
Kaljatoidud.....	87
Sobilikud suupisted õllelauda	92
ÕLLESÕLTUVUS JA ÕLLE TARBIMINE	102
MÕÕDUKAS ÕLLETARBIMINE.....	104
OSKUSSÕNASTIK.....	105
KIRJANDUS.....	111

VANARAHVAS ÕLLEST

-  Hea õlu näitab oma au üles. Kui küünlapäeval nii palju sula on, et kukk juua saab, siis saab ükski saks õlut, aga kui härg juua saab, siis saab ka talupoeg õlut.
-  Rikka haigus ja vaese õlu on kuulsad.
-  Enne toomapäeva võib õlut aganatestki teha, piale toomapäeva ei saa viljastki.
-  Andrusele jahudaks õllelinnaksid, toomapäeva tehtaks õlut.
-  Ära hõiska enne, kui õlu pähan ei ole.
-  Ära kiida õlut, kui ta täiesti seismud ega selginud ole.
-  Nahkjas mees ja pajukarva õlut on kõige kangemad, neid äi tea millaksid uskuda.
-  Ühe vaadi sees ei või mitte kahtsugu õlut olla.
-  Viin ütleb: „Viida aega!“, õlu ütleb: „Õle viil!“
-  Õlu ja jaanik sobivad paremini kokku kui viin ja toonik.
-  Viinas peitub tõde, õlles õigus.
-  Janu on pikk, õlu lühike.
-  Sööja sööb, jooja joob.
-  Soe õlu on sama ebameeldiv kui külm naine.
-  Õllepärm paneb tuju kerkima.
-  Kõrdsih kulus aig rutto.
-  Kõrtsitund on lühikene.
-  Kõrdsipingi' pehmekese'.
-  Pidu paned õllekas, sauna saad kodust.
-  Õllejoomine tuleb lõpetada siis, kui aeg on täis.
-  Pead tuleb parandada kõhu kõrvalt.
-  Õlut jooma – õndsaks saama, taari jooma – taeva saama.
-  Õllehullu jõuab ikka talitseda, taarihullu ei jõua keegi talitseda.
-  Hea on see õllehull, veel param taarihull.
-  Õllehull harva, kaljahull alati hull.
-  Kus on ohraiva, seal ei mahu rukkiiva.
-  Mõni mees on lausa õllesärgis sündinud.
-  Iga mees on oma saatuse sepp ja oma õlle valaja.
-  Hooletus ees, õlletus taga.

KODUÕLU

ÕLLE AJALOOST MAAILMAS JA EESTIS

Kadakad ja kümme kivi, humalad ja odravili – siis on õlut valmis.

/Karja/



Leivaküpsetamise ja õllepruulimise avastas inimkond üheaegselt. Õlu on maailmas vee järel soosituim jook. Arvatakse, et esimesed õllepruulijad olid vanad egiptlased, sest õlut tunti Egiptuses ja Mesopotaamias arvatavalt juba 4., kindlasti aga 3. aastatuhandel eKr. Õlut kutsuti siis pelusioni joogiks, sest Niiluse deltas paiknenud muistne Pelusion oli õllepruulimise tähtis keskus. Tuntud Vana-Kreeka ajaloolase Herodotose arvates leiutas õlle Egiptuse viljakusjumal Hapi.

Sumerid tundsid tavalist ja meeõlut, kusjuures viimane polnud mõdu. Sumerite 5000 aastat vanadelt kirjatahvlitelt on selgunud, et juba tol ajal teati nelja erinevat õlletüüpi: tume, hele, vahutav ja püha. Mesopotaamia aladelt on leitud vanu ürikuid, kus kirjas 15 retsepti eri õllesortide valmistamiseks. Püha õlu oli preestrite ja preestrinnade jook, millega seondus palju traditsioone ja rituaale. Õlut annetati ka jumalatele, see pidi muutma põllud viljakaks ja naised sigivaks. Tooraineks tarvitati kas otra või üht metsikult kasvanud nisuliiki. Kuna humalaid veel ei kasutatud, oli tollaegne õlu hägune ja seda joodi eriliste torukeste abil. On ka teada, et preestrinnadele ja õukonnadaamidele anti templite ja riigi kulul kolm liitrit õlut päevas. Üks vaarao olla oma eluajal templitele annetanud 466 313 kannu õlut.



Esimene kirjalik märgeline õlle kohta pärineb 3. aastatuhandest eKr – savitahvlitele kirjutatud Gilgameši eeposes on lause: „Söö leiba, see kuulub elu juurde, joo õlut, nagu see elus kombeks on.“

Sumerite õlletegemiskunsti omandasid peagi babüloomlased, kes pruulisid üle 20 õllesordi ja eksportisid õlut isegi 1000 km kaugusel asuvasse Egiptusesse. Babüloonia kuningas Hammurapi (valitses u 1728–1686 eKr) andis välja seaduste kogu, nn Hammurapi koodeksi, milles nähti ette elaniku päevane õllenorm sõltuvalt tema sotsiaalsest staatusest: töölisele kaks, ametnikule kolm, juhile ja ülempreestrile viis liitrit. Tööline, kes ehitas Egiptuses püramiide, sai päevas kätte toidunormi, milles oli kolm kannu õlut ja kolm pätsi leiba.

7. sajandil eKr levis õlle pruulimine ja pruukimine Egiptusest Kreekasse. Sophokles, üks kolmest Vana-Kreeka tuntumast tragöödiakirjanikust, mainis esimesena oma kirjatükkides õlut kui odraveini. Vana-Kreeka ja Vana-Rooma aladel jäädgi eelkõige siiski truuks veinile ja õlut tarbiti kui arstimid. Alkohoolse joogina tarvitasid õlut peamiselt barbarid ja idamaalased.

Vana-Rooma uskumuste kohaselt pruulinud esimese õlle põlluharimise, teraviljakasvatuse ja viljakuse jumalanna Ceres, kelle nimest tuleneb ka õlle ladinakeelne nimetus *cervisiam* ja hispaaniakeelne *cerveza*. Nii olevat Rooma riigis ohtralt õlut joodud just Ceresse auks korraldatud pidustustel. Antiikajast on meieni säilinud nii õlleteo ja õllepidude pilte kui ka õlleretseptid. Louvre'i muuseumis Pariisis on eksponeeritud „Õllekoja stseen“, mis kujutab sumeri tüdrukuid õlut valmistamas.

Õlu, mida vanasti pruuliti, erines oluliselt praegu toodetavast õllest: ei osatud veel hinnata pärmi osa õlle valmistamisel ega humalat kui õlle selitajat ja säilitajat. Selliselt pruulitud õlu oli hägune ja riknes kiiresti. Kasutusel olid õlleankrud, mille valmistamiseks kasutati metalli asemel savi. Kuigi humalate lisamine õllele oli 1. sajandil Rooma keisririigi ajal veel haruldane, oskasid seda kasutada nii sumerid kui ka egiptlased. Humalat hangiti Kaukaasia aladelt. Õlut maitsestasid egiptlased ingveri, aniisi, köömnete, mürdi, datlimahla ja meega.

Germaanlaste legendi järgi olevat aga tänapäevase õlle välja mõelnud Flandria muinaskuningas Gambrinus. Ta võttis kasutusele humala ja teda peavad Euroopa õllemeistrid senini oma kaitsepühakuks. Muistsete viikingite legendi järgi olevat õlleuim Valhalla üks õndsustest. Keldid valmistasid õlut aga peamiselt nisust. Kindlasti tundsid õlut heebrealased. On andmeid, et judaismi usuliste ja õiguslike traktaatide kogumi talmudi autorid rabid olevat olnud õllemeistrid.

Õlu ei olnud tundmatu ka inkadele ja nendele eelnenud kultuuridele. Lõuna-Ameerikas valmistati õlut maisilinnastest, millele lisati riisi, herneid või ananassimahla. Maisiõlu, mis on



Aastast 1500 eKr pärineb hieroglüüfikirj: „Ära joo kunagi üleliia õlut, sa kukud ja murrad oma luud, keegi ei siruta sulle kätt, sinu sõbrad joovad edasi ja ütlevad: „Visake välja see joodik!““



tavapärasest õllest pisut heledam, on tänapäevalgi Tšiili rahvusjook. Mehhiklased aga pruulisid õlut agaavimahlast.

Õlle levitamisel Euroopas etendasid olulist rolli kloostrid ja mungad. Humala asendajana kasutati kuni 15. sajandini tihti porssa. Vanim porssa kasutamise jälg Põhjamaades on teada Taanist, Egtvedi hauakaevetest.

Porss oli jookides suhteliselt laialt levinud maitse- ja ravimtaim. Porsaõlu oli veidi mürgisem kui humalaõlu, andis tugevama joobumuse ja suurema kassiahastuse, mis järgmisel päeval jällegi uut õllekogust nõudis... Norramaal kasutati porssa ka kirpude, täide, kärbeste ja koide heidutamiseks. Hilisemal ajal olevat porssa hea õnne lootuses ka tuppä toodud.



Eestis kasutati õlle selitamiseks ja säilivuse parandamiseks peale porssa veel sookailu, punet, raudrohtu, soolikarohu e reinvart, maasappi e põldhumalat ja kadakat.