
Suomen Juomakulttuuri
Ahmed Ladarsi

SUOMEN JUOMAKULTTUURI

TEKSTI *Ahmed Ladarsi*

KUVAT *Ahmed Ladarsi*

TAITTO *Ahmed Ladarsi*

© *Ahmed Ladarsi*

ALKUSANAT

Keitetäänkö kahvit?

Mikä on suomalaisempaa kuin kahvin juonti? Sikäli erikoista, että kahvipapu tuodaan toiselta puolelta maailmaan, mutta se on kotiutunut niin hyvin meille Suomeen. Kysymys, keitetäänkö kahvit, on tuttu meille kaikille kyläilyreissuilta. Aamu alkaa kahvilla, työt aloitetaan kahvilla eikä palaveri ilman kahvia ole mikään palaveri. Ja päiväkin usein päätetään iltakahvilla.

Ulkomaalaiset ihmettelevät suomalaista tapaa juoda maitoa. Usein se mielletään lasten juomaksi, mutta meillä suomalaisilla se kuuluu ruokapöytään ruisleivän tapaan. Ei ole harvinaista, että maitoa saattaa jollakin mennä jopa litra ruoan kanssa.

Vaikka ei pitäisikään oluesta, niin perinteinen kotikalja sen sijaan maistuu valtaosalle suomalaisista. Jopa niin, että lounasravintolan juomapöydässä kuuluu olla ravintolan oma tekemä kotikalja.

Pääsiäisen jälkeen monissa kodeissa kaivetaan kaapista sokeri, fariinisokeri, rusinat sekä hiiva. Veden kanssa näistä aineksista valmistuu sima. Pullotuksen jälkeen tarkkaillaan, milloin ne rusinat nousevat pintaan merkkinä valmiista simasta. Vappuna on lupa maistaa oma tekemää simaa. Mieluiten munkkien kera.

Monen kodin pihassa marjapensaat ovat oleellinen osa puutarhaa. Kerta vuoteen kaivetaan esiin mehumaija, jolla keitetään näistä kotipihan marjoista mehut jopa koko vuodeksi. Tämä makea ja/tai kirpeä juoma käy niin janojuomaksi kuin ruoan painikkeeksi.

Tämän kirjan kirjoittaja Ahmed Ladarsi on vuosikymmenien ajan perehtynyt suomalaisiin ruokiin ja juomiin. Muualta muuttaneena hän on huomannut meidän ruokakulttuurimme aarteet, ne, joita

me itse pidämme arkipäiväisinä ja tavallisina. Joskus pitää kirjoittaa oikein kirja, ennen kuin me suomalaiset osaamme arvostaa omia perinteitämme, tässä tapauksessa juomia!

JARMO LEHTOMÄKI





JOHDANTO

Ruoka, juoma, musiikki, taide, urheilu ja monta muita tekijöitä ovat vaikuttaneet maailman kansojen perinteisiin ja tapoihin.

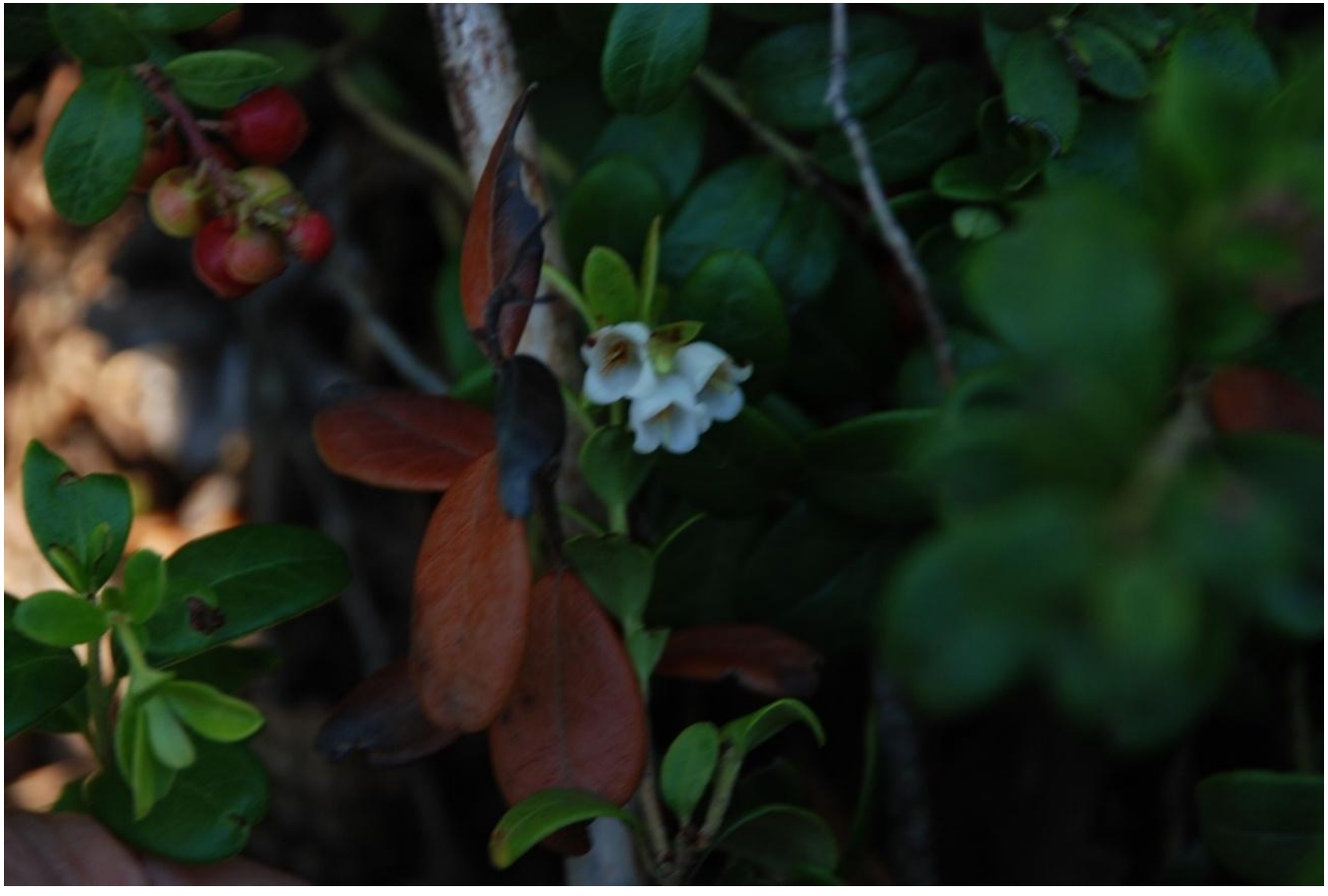
Me Suomessa, olemme muokanneet meille sopiviksi muualta tulleet vaikutteita. Koska tämän kirjan aihe on Juomakulttuuri, mainitsen aluksi meidän kahvimme suuri kulutus, joka hämmästyttää muualla maailmassa. Suomeen tuodaan kahvipavut raakana, paahdetaan niitä kotimaisissa paahtimoissa suomalaisten maun mukaan. Suomessa juodaan kahvia eri tavalla kuin Italiassa, Ranskassa tai Turkissa.

Jussi muokkasi soita kuokalle viljelykelpoisiksi pelloiksi, kehittänyt työmenetelmiä ja kasvattanut lypsykarjaa. Tästä asiasta muu maailma ihailee suomalaisen maanviljelijän ahkeruutta ja saavutuksia. Suomi ei ole vaan maitotuotteitten kärki kuluttaja maailmassa, pikemmin viejä jo 1800 luvun alusta.

Ei vain Jussi, joka oli kekseliäs. Maijalla oli merkittävä rooli perheen hyvinvoinnista. Maija keräsi metsästä marjoja, valmistanut niistä mehua ja hilloa. Sahtia ja kotikaljaa valmistuivat Maijan voimilla.

Kiitän kaikkea, jotka ovat mahdollistaneet tämän kirjan toteuttamisen.

Ahmed Ladarsi



SISÄLLYSLUETTELO

ALKUSANAT

JOHDANTO

KAHVI

VILKKIMÄEN KAHVIMUSEO

PAPULAARI

RANTA-PUKIN KIEVARI

KAHVIJUOMIA

MAITO

VILI SIPPU

PAAVOLAN KOTIJUUSTOLA

MAITOJUOMIA

MARJAMEHUT

GLÖGI

SIMA

KOTIKALJA

SAHTILAHTI RY

PIRJO KORPELA

PEKKA NIELMELÄ

MUSTILAN VIINI

OLUT

LONKERO

KOUVOLAN JUOMATEHDAS

TAKATALO & TOMPURI

CHAMPAGNE

COGNAC

WHISKY

GIN

DRY MARTINI

MARGARITA

SUOMEN VIINAT JA LIKÖÖRIT

TEERENPELI

TUORI TISLAAMO

GUSTAV RANIN



KAHVI

Kahvi on suomalaisen arki- ja juhlapöydän ehdoton ykkönen. Suomi on kahvin kulutuksen kärkimaa. Kahvin nautinto on ollut Suomessa yli 300 vuotta. Kutsuvieraille tarjottiin ja tarjotaan edelleen kahvia, joka on arvostuksen ja kunnioituksen osoitus. Kahvin kanssa tarjottiin erilaisia leivonnaisia. Tänä päivänä tarjotaan kahvin kanssa myös voileipien. Merkkipäivillä Kahvipöydän kattaus on erikseen. kahvi kuuluu ehdottomasti työpäivään. Työpaikoilla laaditaan jopa kahvinkeitto vuorolista. Suomalainen kuluttaa noin 9 kiloa kahvia vuodessa. Kahvia nautitaan muussakin muodossa kuin suodatin tai pannujauhatus.

Kahvista on tullut maailmanlaajuinen juoma. Sen historia on pitkä, joka liittyy läheisesti punaisenmeren alueen perinteisiin.

1600-luvun loppuun asti suurin osa maailman kahvista tuotiin Jemenistä. 1700-luvulla lähtien alettiin viljellä kahvia Ja Amerikassa.

Tänä päivänä kahvia viljellään yli 70.ssä maassa, Brasilia tuottaa noin 38 % maailman kahvista. Suomeen tuodaan raakakahvia Brasiliasta ja Kolumbiasta.

Kahvia voi nauttia monella tavalla, vaikka leivonnaisiin ja kastikeisiin.

Vilkkimäen Kahvimuseo ry Liedossa ja Posion kansainvälinen Kahvikuppimuseo ovat tutustumisen arvoisia.


KAFFEE





VİLKKIMÄEN KAHVIMUSEO

Liedon vanhan meijerin seinien sisällä on Vilkkimäen Kahvimuseo, jonka hyllyiltä löytyy laaja kahviaiheinen kokoelma. Se käsittää runsaasti kahvipakkauksia, sekä erilaisia kahvipannuja, kahvimyllyjä, prännäreitä ja muuta kahviaiheeseen liittyvää esineistöä, unohtamatta kahvipakettien mukana olleita keräilykuviakaan. Pula-ajan vastikkeet, korvikkeet, sikuri, kahvin lisäkkeet ja toppasokerikin tulevat tutuiksi museossa kävijöille. Museoon kerättyjen esineiden kanssa voi kävijä siirtyä kauaskin ajassa taaksepäin.

Yhdistyksen kannatuskirppikseltä voi ostaa kotiin viemisenä, vaikka vanhan kahvipurkin. Museota ylläpitää Vilkkimäen Kahvimuseoyhdistys ry, jonka tarkoituksena on tutustuttaa keräilijöitä toisiinsa, kerätä ja jakaa kahvitietoutta, harjoittaa tutkimus- ja julkaisutoimintaa ja ylläpitää kahvimuseota.

https://kahvimuseo.wixsite.com

Facebook: Vilkkimäen kahvimuseo ry



Museoyhdistyksen puheenjohtaja Seppo Louhivuori esittelee 1930-luvulla valmistettua tanskalaista moottorilla varustettua kahvimyllyä



Vitriinissä harvinaisuuksia: Saksalainen Stertz -tehtaan vuosien 1881–1920 valmistama Matador merkkinen rumpukahvinpaadin. Sen alapuolella kuparinen Olympia-kahvipannu, joita valmistettiin vain 149 kappaletta. Ne annettiin suomalaisille mestariluokan yleisurheilijoille.



Kuparista taottu kahvin termossäiliö 1800 -1900 luvun vaihteesta.



Vitriinissä vanhoja 250 gramman paperisia kahvipakkauksia. Hyllyllä ovat myös Suomen ensimmäiset vähittäispakkaukset vuodelta 1924.



Kahvin Vastikepakkauksia. Vastiketta on juotu pula- ja sota-aikana, kun ei ole saatu kahvia.



Kahvimuseon 33-vuotias kahvipensas. Sen papuja ei ole paahdettu, mutta sen istutuista pavuista on kasvanut runsaasti jälkeläisiä.



KOKOELMA SEINMYLLYJÄ



PAPULAARI

Papulaari on pienpaahtimo Kouvolan keskustassa. Papulaarin missio on tehdä laadukkaita pienpaahtimokahveja ja opastaa niiden oikeita valmistustapoja. Arvostamme laatua, paikallisuutta ja yksilöllisyyttä kaikessa toiminnassamme.

Alussa oli Kouvola-kahvi. Aloitimme myymällä kahvia Kouvolan kesätapahtumissa ja hyvän vastaanoton jälkeen perustimme pienen perheyrityksemme syyskuussa 2015.

2021 syksyllä aloitimme paahtimotoiminnan.

2025 joudumme valitettavasti lopettamaan kahvilatoiminnan ja keskitymme nyt laadukkaiden pienpaahtimokahvien valmistamiseen Paahtimo Populaarin toimesta.

Paahtimo Papulaarin omistajana toimivat Kimmo Kero ja Niko Wass. Kimmo toimii myös kahvinpaahtajana paahtimolla.



Kahvipapujen sekoitus ja punnitus



Kahvipavut paahtimeen



Kahvipaahdin automaattinen ohjaus



Laadun seuranta



Laadun tarkistus



Kimmo Kero esittelee isoisänsä historiallisen ja alkuperäisen Kero-kahvi


ETIOPIA
LONG MILES
BRAZIL
MINAS G
LULI
ETIOPIA
CEA ROAST
BRAZIL
MOGIANA

RANTA-PUKIN KIEVARI MUSEO

”Kahvinjuonti levisi kansan keskuuteen verrattain myöhään. Niinpä saattoi Warelius Tyrväältä 1853 kirjoittaa: ”Kahvin juominen on tullut tavaksi vasta viimeiksi kuluneina aikoina. Nyt 40 vuotta takaperin ei ollut kahvinkeittimiä muilla, kun herrasväjellä, mutta tähän aikaan on se jo melkein kaikissa taloissa, useissa tölleissäkin ja mökeissä.” Lainaus kirjasta U. Sirelius Suomen kansanomaista kulttuuria 1919.

Yleisemmäksi kahvinjuonti alkoi käydä Itä-Suomessa vasta 1850–1860 luvulla.

Pukin kestikievarin aikoihin oli kahvin tarjoilu jo yleistä. Se oli jokapäiväinen juoma.

Ranta Pukin talossa kestikievari oli 10 vuotta ajalla1900-1910. 1934 kievarihinnaston mukaan kuppi kahvia leivän kanssa maksoi 2,50 markkaa. Hevoskyyti maksoi 2 markkaa kilometri.

Reessä tai kiesseillä istumisen jälkeen matkalaiset saivat ostaa kahvileipää ja kahvin, joka ei voinut maistua ruusukupista kuin hyvälle.

Kievarimuseolle on periytynyt kahvin tekoon tarvittava brännäri, kahvimylly, kahvipannu, kuppeja, kermakannu, sikuria ja sokeritoppa sekä nykyistenkin kievarimuseon emäntien mainio kahvinkeittotaito.

Kievarimuseon tiistain talkoissa tarjotaan aina kahvia, samoin monissa tapahtumissa ja kaikissa juhlissa.

Kustaa Pukki kävi Ahviossa Kustaa Ylöstalon vieraana. Kerrotaan, että Ylöstalon emäntä huuteli isäntää kahville: Hoi Kusta, tul juamah kuppi kuumaa, Kusta! Tääl on Pukinkin Kusta.

Facebook: Anjala Seura ry





Marjo keittää kahvia kesäkauden avajaisiin



Kahvitarjoilu kesäkaudenavajaisissa t Ranta-Pukin Kievarimuseolla



Matti paahtaa perinteisesti oma kahvipapusekoitus

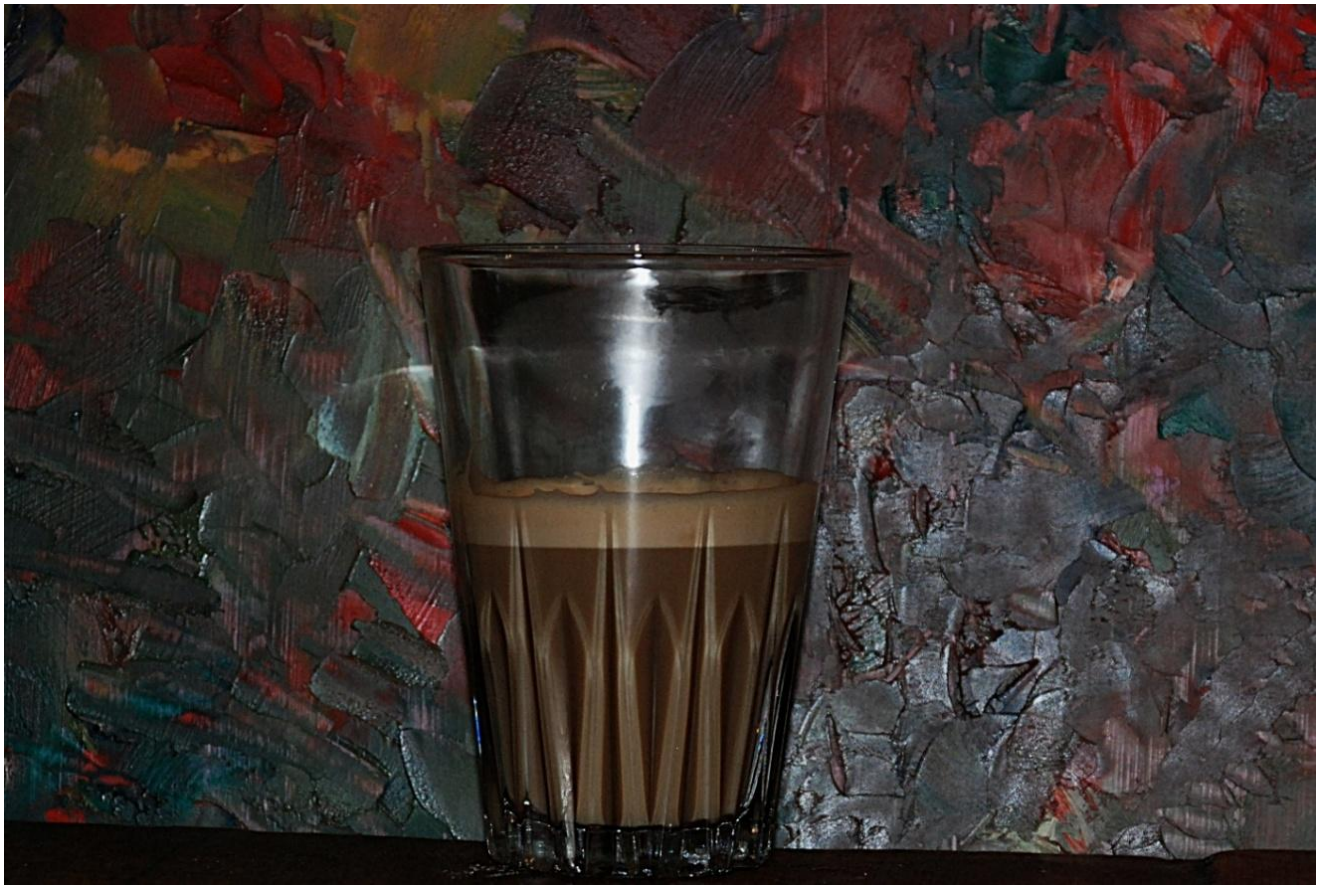


Kahvikone jauhaa kahvipavut ja keittää erilaisia kahvijuomia

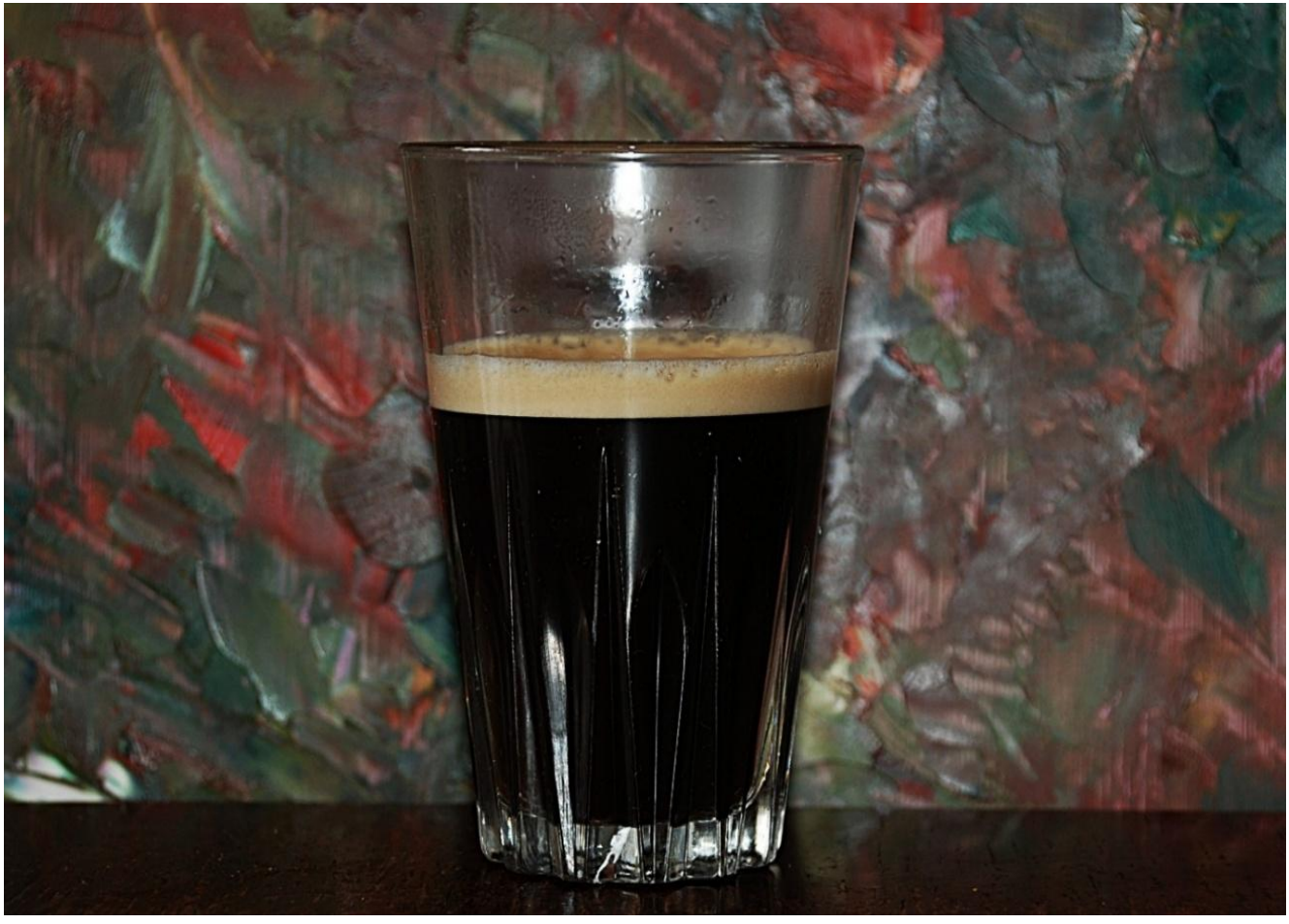




Kahvipöydän kattaus Vinen Luona



Sekoita lusikalla pikakahvi ja sokeri, kunnes vaahto muodostuu, lisää kuuma maito



Sekoita lusikalla pikakahvi ja sokeri, kunnes vaahto muodostuu, lisää kuuma vesi



Kahvi mausteilla



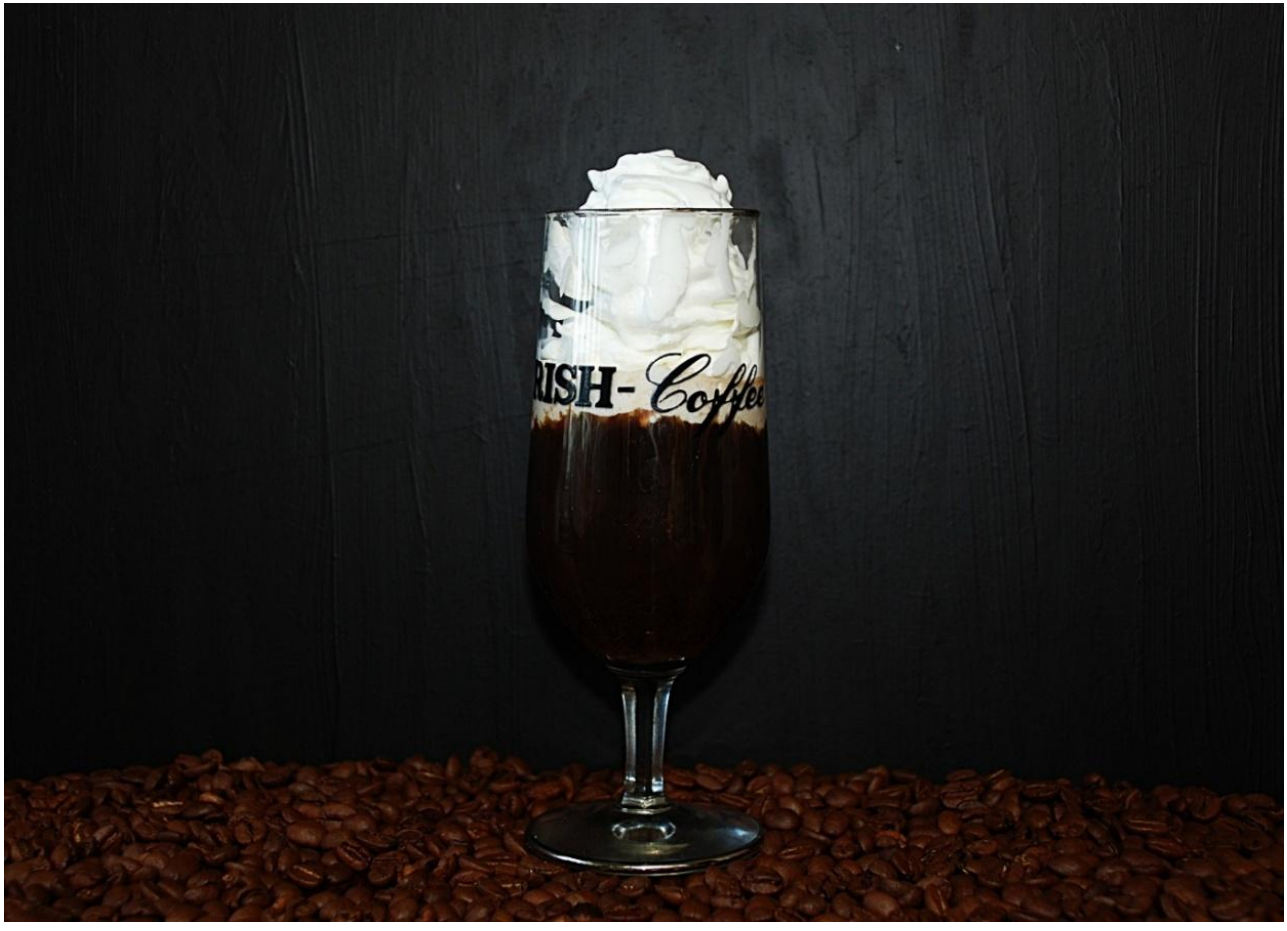
Suklaakastike-maitokahvi-kermavaahto



Aamiaiskahvi



jääkahvi



Irish coffee



Baileys coffee



kahvi ja konjakki



Plörökahvi

MAITO

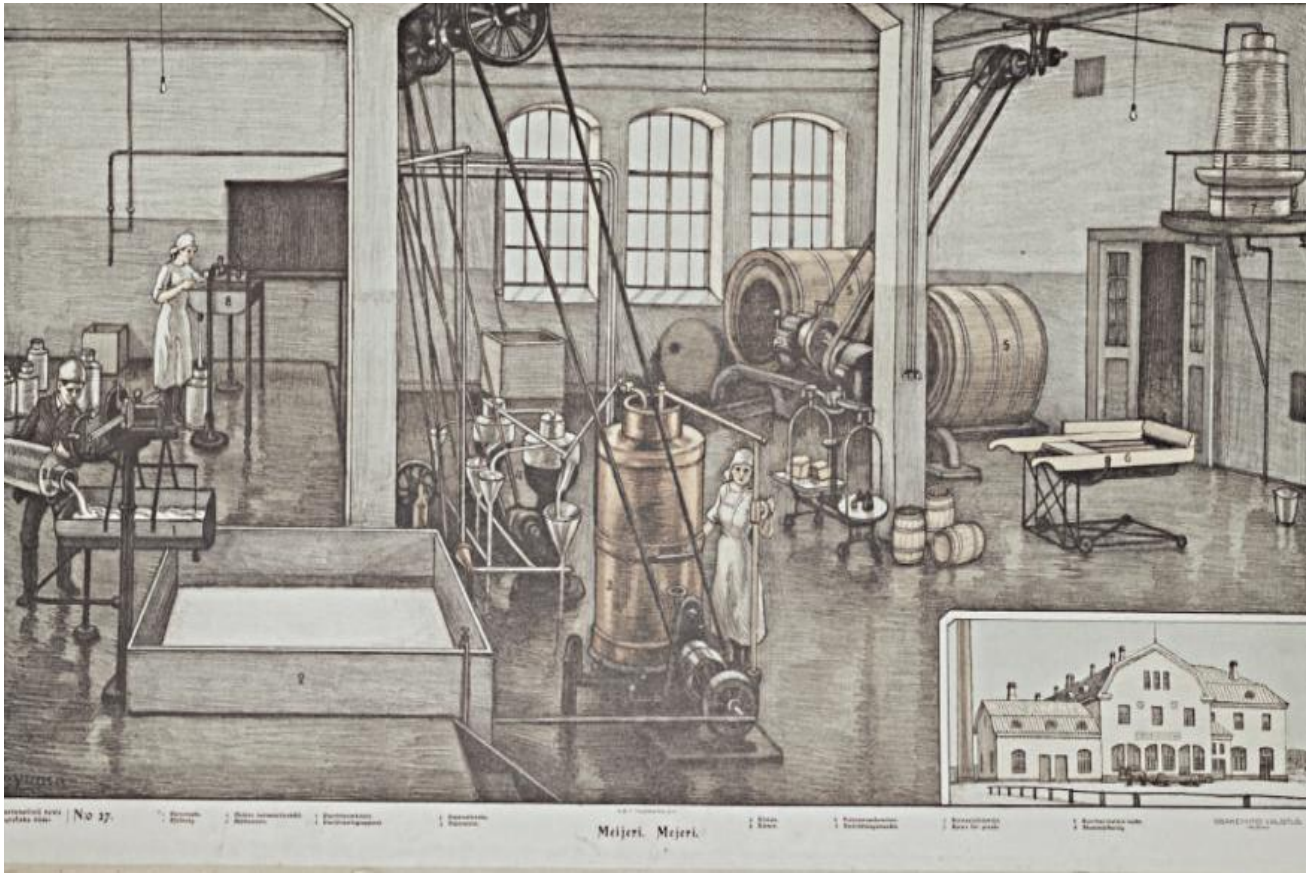
Maidon kulutus Suomessa on edelleen maailman kärjessä, vaikka nykyään maitoa, piimää ja kefiiriä ei juoda ruuan kanssa samalla tavalla kuin vuosia sitten.

Markkinoille on tullut maidolle ja maitotuotteille korvikkeet kuten kauramaito, soijamaito, mantelimaito, ruokakerma jne.

Maitoteollisuus on vastannut haasteet monipuolistamalla maidon käyttöä. Täysmaidon ja kevytmaidon lisäksi, myymälöiden maitokaapissa löytyy, kahvimaitoa kahvikermaa, juotavajugurttia, välipalajugurttia ja laktoosittomia tuotteita.

Maito on monipuolinen luonnon tuote. Lisäämällä hapetetta maitoon, saadaan piimää, kefiiriä, jugurttia ja viiliä. Juuston valmistuksessa saadaan heraa, joka on sivutuote. Hera sisältää proteiineja, laktoosia, vitamiineja ja kivennäisaineita. Tämän luvun lopussa esitän erilaisia herajuomia. Herasta voi valmistaa leipää ja leivonnaisia. Maitojauhetta ja äidinmaitokorvike ovat merkittäviä vientituoteita.

Kerman erottelu maidosta tapahtuu separaattorilla, hapatetusta kermasta valmistetaan voita. Maito, kerma ja voi ovat perusraaka-aineita leipomoissa, konditorioissa ja monissa maailman keittiöissä.



No 27.

Mejeri. Mejeri.



Anjalan Kievarimuseon maitolaituri

VILI SIPPU



Nuori maatalousyrittäjä Vili Sippu





Marinkylän vehreät laitumet

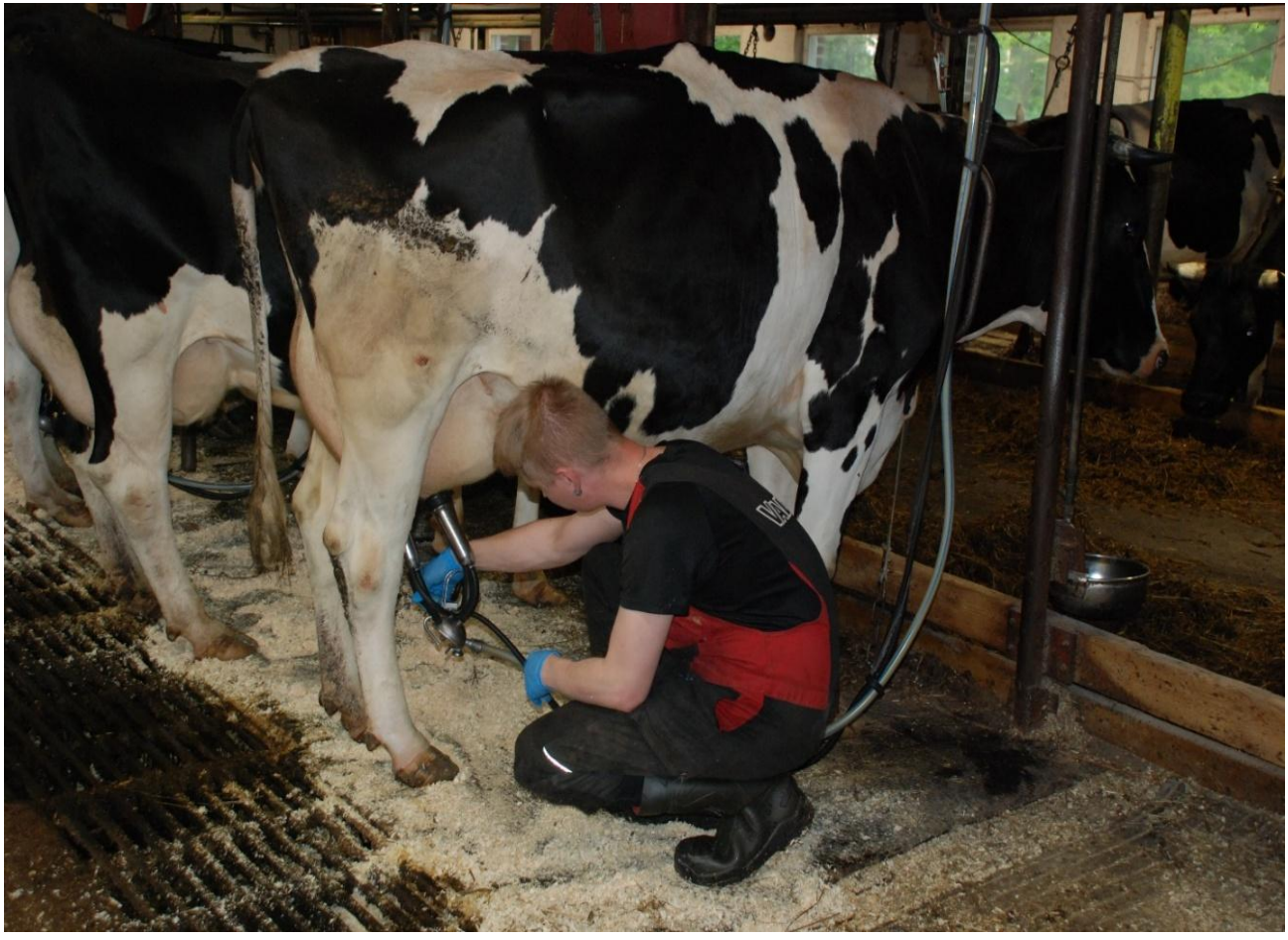




Ilosia ja puhtaita Mansikkia



Hyvin hoidettu navetta, , kuiva makualusta päivittäin



Iltalypsyn valmistelut



PAAVOLAN KOTIJUUSTOLA

Paavolan kotijuustolasta juotavaksi käyviä tuotteita valmistetaan lähialueen maitotiloilta suoraan saatavasta maidosta. Maitoa ei homogenoida eikä erikseen pastöroida vaan pastöroituu valmistusprosesseissa. Tuotteissa ei myöskään käytetä lisäaineita eikä säilöntäaineita. Juotavissa juomissa kaikissa on maito pääraaka-aineena.

Meillä valmistus tapahtuu käsityönä mahdollisimman vähällä käsittelyllä, jotta raaka-aineet säilyttävät luonnollisen koostumuksensa. Myös pakkaaminen tehdään käsivoimin.

Piimä: Ainesosina ainoastaan maito ja hapate. Piimää on saatavilla ainoastaan suoraan juustolasta.

Jogurtit: Jogurteissa maidon ja hapatteen lisäksi suomalaiset marjat survottuna seassa ja 5 % sokeria. Näppärä 500 g purkki, josta helppo hörpätä välipalaksi koko purkillinen tai pienempikin määrä. Välillä vain säilytettävä kylmässä, jos ei kerralla mene kokonaan. Jogurtteja saatavana sekä suoraan juustolasta että myös joistakin vähittäiskaupoista ja suoramyyntipaikoista.

Hera: Heraa syntyy juustonvalmistuksen sivutuotteena. Siihen voi lisätä, vaikka marjamehua makua antamaan. Heraa on saatavilla myös vain suoraan juustolasta.

https://kotijuustola.fi













Kirnut Ranta-Pukin kievarimuseolla



Pentti, Anjala Seura ry, esittelee piimälasku kievari museolla





Marjo opastaa separaattorin käyttöä





maitoheraa ja mansikoita



maitoheraa ja persikkaa.



Maito-banaani-sitruunamelissa juoma



Maito-mango juoma



maito, tuoreita mansikoita ja kermavaahto



Piimä ja mustikkakeitto



Kuuma maito-suklaajuoma

MARJAMEHUT

Myöhäis-kesä, alkusyksy on sadonkorjuun aika. Marjat, metsästä ja omalta pihalta ovat parhaista luonnon antimista. Marjojen hyöty käyttö on vahva osa suomalaisista ruokakulttuurista. Marjoista valmistetaan hilloa, hyytelöä, jäätelöä ja mehua. Marjamehut valmistetaan keittämällä tai höyrystämällä mehumaijalla.

















Puolukka ja pihlajamarja mehustavat paremmin pakastettuna





RAPARPERIMEHU

Raparperimehu on erittäin virkistävä, maukas ja helposti valmistettava mehu. Kauniinpunertavan värin saa käyttämällä myös raparperivarren punaisen osan.

-Leikkaa hyvin pestyt raparperit noin 1 cm pituiseksi.

-Täytä ¾ osaa 10 litran ämpäristä raparperin paloilla.

-Lisää kylmä vettä piripintaan asti.

-Anna raparperimehun tekeytyä viileässä pari vuorokautta (ei pidempään).

-Siivilöi, lisää nesteeseen 1 kilo sokeria ja sekoita hyvin, kunnes sokeri sulaa.

-Nauti raparperimehua kylmänä, laimenna mieleesi mukaan.

-Raparperimehu säilyy hyvin jääkaapissa 2–3 päivää.

-Vaikka raparperimehu mehu ei sisältä hiivaa, kannattaa pakastaa esteekseen käymisprosessia.



GLÖGI

Glögi on joulun ja pitkät kylmät talvi-iltojen juoma. Kuuma glögi, alkoholiton tai alkoholipitoinen lämmittää ja luo mukavan tunnelman.



SIMA

Sima ja munkki ovat Suomen kansan Vappuperinne. Sima on kuitenkin hyvä ja virkistävä janojuoma kesälläkin, kun vaan vähentää sokerin määrä ja lisätä sitruunamehua.

Vappusiman valmistus on tuttu kaikille, joten ajattelin esittää voikukkasiman valmistusohjeita. Mustaseljankukasta (sambucus nigra), sima valmistuu samalla tavalla.

Voikukkasima

Voikukan terälehdet on paljon helpompaa irrottaa kuin luulee.

-3 l voikukan terälehtiä, 5 l vettä, 5 dl sokeria, 1 puristettu sitruunan mehu, pieni nokare hiivaa, rusinoita.

-Laita voikukan terälehdet sankoon ja kaada päälle kiehuva vesi.

-Siivilöi 10 minuutin jälkeen, lisää sokeri ja sitruunamehu.

-Anna liemen jäähtyä rauhassa kädenlämpöseksi. Lisää hiiva.

-Säilytä viileässä noin vuorokauden.

-Siivilöi, pullota ja tutun tapan laita pari rusinoita pulloihin.







Sambucus nigra

KOTIKALJA

Kotikalja on hyvin perinteinen suomalainen juoma. Kotikalja valmistetaan yleensä ruismaltaista, ohramaltaistakin, alueen perinteiden ja valmistustapojen mukaan. Se on makeahko, tumma, sen alkoholipituisuus on hyvin alhainen. Kotikalja on vakiojuoma lounasravintoloissa ja perheen juhlissa. Sen voi ostaa lähikaupoista valmiiksi, mutta se valmistuu kotona vaivatta.

KOTIKALJAN VALMISTUS

5 l vettä, 4 dl ruismaltaita,

2,5 dl sokeria, 25 g tuore hiivaa

-Kuumenna 3 l vettä kiehuvaksi ja kaada se maltaiden ja sokerin päälle.

- Anna hautua kannen alla noin puoli tuntia. Lisää astiaan 2 litraa kylmää vettä.

-Liuota hiiva pieneen määrään haaleaan kaljaliemeen ja kaada seos kaljan joukkoon.

-Anna juoman käydä huoneenlämmössä noin 12 tuntia.

-Siivilöi ja pullota kalja. Säilytä kylmässä. Kalja on valmista ja parhaimmillaan vuorokauden kuluttua.



Sahtilahti ry

Sahdilla 100-vuotiaaksi

Sahtilahti ry on lahtelainen sahdintekijöiden sekä -nauttijoiden yhdistys. Se perustettiin pienen mies joukon voimin 2000 Rautakankareen hiihtomajalla Lahdessa, Vesijärven rannalla

Paikallista sahtikulttuuria parhaimmillaan.

Sahtilahti ry kerää ja museoi paikallisen sahtikulttuuriin liittyviä tapainkuvauksia, muistelmia ja valmistusvälineitä sekä järjestää jäsenilleen sahtikulttuuriin sisältyvää koulutusta ja tapahtumia.

Jäsenistä noin kolmannes valmistaa sahtia.

Järjestämme jäsen tapaamisia lähes kuukausittain sekä kerran vuodessa sahti kurssin, johon myös ei jäsenet ovat tervetulleita.

Yhdistyksen kotipaikka on Lahti. Jäseniä meillä on niin lahtelaisia kuin ympäristö kunnista.

Sahtilahti on järjestänyt Sahdin Suomenmestaruus kisan vuonna 2010 sekä 2025

Lähdemme joukolla kannustamaan Lahden mestaria SM kisoihin ja tietenkin tapaamaan tuttuja sekä kiertelemään takakontteja

Suomen mestaruuksia on saanut kolme Sahtilahti ry.n jäsentää.

2019 Ari Rämö

2021 Hannu Sirén

2023 Pirjo Korpela

Puheenjohtajan Mikko Punkkisen 25 v juhlan puhe kertoo seuramme hengen:

Hyvät sahdinystävät ja juhlavieraat

Tänään meillä on erityisen suuri ilo ja kunnia kokoontua juhlistamaan sahtiseuraamme, joka täyttää kunnioitettavat 25 vuotta! Neljännesvuosisataa – se on pitkä aika, mutta sahtiharrastajan mittapuulla se on vasta alkua.

25 vuotta sitten joukko intohimoisia sahtimestareita ja harrastajia päätti yhdistää voimansa. He halusivat vaalia perinteitä, jakaa tietoa ja ennen kaikkea nauttia hyvästä sahdista yhdessä. Ja voin kertoa teille – heidän visionsa elää vahvana edelleen. Meillä on tänään reseptejä, tarinoita ja ystävyyksiä, jotka ovat kestäneet vuosikymmeniä yhtä hyvin kuin huolella valmistettu sahti.

Sahti ei ole vain juoma. Se on historiaa, jota ilman Suomalainen kulttuuri olisi huomattavasti kuivempi. ja se on ennen kaikkea yhteisöllisyyttä. Neljännesvuosisadan aikana olemme oppineet paljon: miten mallas oikein maistuu, miten kataja antaa parhaimman aromin, ja miten sahtia tarjoillaan niin, että jokainen maistaja saa hymyn huulilleen.

Tänään nostamme maljan: maljan menneille 25 vuodelle, maljan kaikille jo edesmenneille sekä nykyisille sahdintekijöille, sen puolestapuhujille ja ennen kaikkea yhteisölle, joka tekee tästä seurasta elävän ja Suomen parhaimman.

Nostetaan siis malja Sahdille, seuralle ja tuleville vuosikymmenille!

Sahdilla 100 -vuotiaaksi- ja ehdottomasti salonkikelpoiseksi! Antoisaa juhlaa kaikille.

https://www.sahtilahti.fi




MAISON FONDEE EN
1995

PIRJO KORPELA

Hämeessä on sahti mukana niin arjessa kuin juhlassakin. Sahdin valmistus taito siirtyi aikoinaan äidiltä tyttärelle. Vanhempani ovat kotoisin vahvoista sahti pitäjäjistä , Lammilta ja Sysmästä. Miedon suvussa taito hyppäsi yhden sukupolven yli. Jatkan siis mummojen perinnettä. Onko sahtini perinteistä sysmäläistä, lammilaista vai kenties lahtelaista, ehkä se on vain Pirjon sahtia.

Sahtiin liittyy paljon perinteitä, sanontoja ja jopa lauluja, joita keräilen muistiin.

Vaikka minulla on oma ohje mutta silti olen valmis kokeilemaan sahdin valmis eri tekijän ohjeilla. Äidin isän, Anna mummon, ohje on minulle tärkein, johon oma ohjeeni perustuu

Olen opettanut sahdin teko taitojani muillekin. Sahdin teko taito on mielestäni tehty jaettavaksi. Isoimmat saavutukset sahdin parissa ovat olleet Sysmän (2011,2023) Lahden (2023) ja Suomen (2023) mestaruuden kerran. Kilpailu ei ole vakavaa vaikka 'tarkoituksena' on tavoitteena olla Pekkaa parempi. Tärkeintä on, että lasissa on hyvää perinteisesti valmistettua sahtia. "Hyvä sahti janottaa ”

Kehittelen ruoka- ja leivonta ohjeita, jotka sisältävät sahtia. Lempi ohjeeni on ehkä sahti suklaa kakku, jonka teen varmaan eri ohjeella joka kerta.

Sahdin valmistan raikkaaseen lähde eteen, rennosti ilman kiirettä Mäskäysen aikana nostan lämpöä lisäämällä kuumaa vettä

Loppu kuumauksen suoritan lehtipuu (koivu, leppä tai omenapuu) kuumennetuilla punahehkuisilla metsäkivillä. Kuuman mäskin laitan katajalla pedatulle kuurinan. Perinne sanoo, että tässä vaiheessa pitää laulaa, ettei sahdin nauttijista pahapäisiä. Ensimmäiset samean viettäen kuumaan myös kivillä ennen kuurinan uudelleen laittoa. Valelen mäskiä kiehuvalla vedellä, kunnes vierteen

määrä on sopiva. Hiivaan, leivinhiivalla, kylmän vierteen ja annan sen käydä lämpimässä päivän tai kaksi ennen kellariin vientiä. Tässä vaiheessa alkaa jännitys millaista sahti on valmiina. Mummoni antoi olla kylmässä pari viikkoa, mutta minä raotan korkkia vasta 3–4 viikon päästä.

* Sysmäläinen sahti on aurinkoa juoksemassa muodossa.

* Niin kauan juhlat jatkuu, kun on sahtia

* Hyvä sahti on kuin elämä: tummaa, vahvaa ja vaahtoavaa."

Jouluna sahti on myös tärkeä, hyvä Tuomas tuo sen ja paha Nuutti vie sen pois

Runoilija/ kirjailijat ovat tehneet tarinaa sahdista, / oluesta

E.J.Ellilän kirjasta Piekkolan lähde.

Kalevala - Kahdeskymmenes runo





Ohramaltaat on mäskätty, lämpötila nostetaan nuotiossa kuumennetuilla kivillä



Valmismäski siirretään kuurnalle katajapedin päälle, siivilöitymätön, jolloin vierre juoksee mäskistä. Kataja antaa vierteelle oman makunsa ja parantaa myös säilyvyyttä. kuurinalle on ikää reilusta 100 vuotta. Ensimmäinen samea vierre kaadetaan takaisin kuurinaan kuumennettuna.



Siirrän vierteen kanisteriin ja vie sen jäähtymään kylmään lähteen ennen kuin siihen lisätään hiiva. Leivinhiivalla käytetty vierre on sitten sahtia.



Tarjoilla sahdista tehtyä leipiä, sahdissa haudutettua lohta sekä sahtiin valmistettua suklaakakkua.



Sahti-suklaakakku maistuu niin kahvin kuin sahdinkin kanssa

PEKKA NIEMELÄ

Sahdin saloihin pääsin jo poikana tutustumaan, koska suvun juhlissa oli aina sahtia tarjolla. Sitähän tuli sitten maisteltua salaa ja joskus jopa luvankin kanssa.

Isä äidin puoli on Hämeenkoskelta kotoisin, ja he ovat myös sahdintekotaitoisia henkilöitä.

Itse en muista, mutta tiedän, että isäni äitikin on tehnyt sahtia Kerinkallion kaupunginosassa aikanaan.

Vuonna 2002 menin olutravintola Metroon sahdille, ja siellä oli joukko ihmisiä selvästikin sahdin parissa puuhaamassa. Kun kysyin Kaksosen Karilta, mitä porukkaa tämä oli, Kari vastasi, että juuri oli käyty Lahden sahtimestaruuskilpailut ja Sahtilahti Ry oli homman järjestäjä. Ei aikaakaan (seuraavalla viikolla) kun olin täyttänyt jäsenanomushakemuksen ja jätin sen Metroon eteenpäin toimitettavaksi.

Kului aikaa jonkin verran, ja välillä Karilta kysyin, oliko anomukseni mennyt perille ja siihen Kari vastasi, että mennyt on. Sitten joulun alla Kauko ”Kake” Sahtivaari Saarinen otti yhteyttä ja ilmoitti, että nyt olisi pikkujoulu Tuliliemessä Halmeenkadulla ja ei kun pikkujouluihin, jossa oli tiivis ja lämminhenkinen tunnelma hyvine tarjoiluineen.

Siitä sitten alkoi taipaleeni Sahtilahden riveissä. Sitten kun rupesin kaikissa tapahtumissa käymään, sain Kakelta kuulla, että Järvisen Matilla olisi oiva sahtipata

myynnissä, jonka sitten sain ostettua. Ensimmäinen sahtisatsi meni aivan reisille, ja se päätyi Karjalankadun tallin viemäriin.

Ei oikein hallittu Laaksosen Matin kanssa padan käyttöä. Nykyään on pata jo tullut tutuksi, ja siinä tehty sahti on jopa juomakelpoista.

Sahtilahden toiminnassa olen ollut aktiivisesti mukana ja yrittänyt ”käännyttää” ihmisiä sahdin ystäviksi.

Mielestäni sahti on kokenut uuden tulemisen, ja on nykyään trendijuoma. Sahdin uudet ystävät ovat sähköisten tiedotusvälineiden käyttäjiä, joten myös sahtikulttuurin vaalijoiden on tämä hyväksyttävä ja suotava, että jopa sahdin valmistusta pystytään tietokoneen välityksellä seuraamaan lähes reaaliajassa.

Eteenpäin sano Mannerheim, ja niin myös sahdin salojen parissa on mielipiteeni!

Pekka Niemelä



Mäskin maistaminen, onko sokeria!



Mäskin lämpötilan seuraaminen



Sahdin tekovaiheet kirjataan sahtipöytäkirjaan



Mäskistä erotetaan vierre kuurnassa



Vierre valuu käymisastiaan, jota samalla jäähdytetään vesikierukan avulla



Hiiva sekoitetaan vierteeseen joka on jo jäähtynyt käden lämpöiseksi

MUSTILA VIINI

Mustila viini Oy tarjoaa makunautintoja Elimäellä, Valtatie 6:n varrella, Arboretum Mustilan kainalossa.

Vuonna 1997 Tirehtööri Maria Tigerstedtin perustama Mustila Viini Oy loihti ja seuraavaksi kevääksi makuhermoja kutkuttamaan Mustan Everstin Kosto-viini kunnianosoituksena kartanon kummituksella. Mustan Everstin Kosto on edelleen yrityksen suosituimpia tuotteita ja on saanut ympärilleen oman tuoteperheen, johon kuuluu niin glögiä, hyytelöä kuin kynsiäkin.

Vuosien varrella on Tirehtööri kouluttanut avukseen pari Vinööriä ja kausittain auttamassa on tarvittava määrä tilpehöörejä pullottamassa ja purkittamassa herkkuja sekä palvelemassa asiakkaita.

Herkkujen reseptit nojaavat kartanoperinteeseen ja isoäitien oppeihin. Tuotekehitykseen panostaen ja raaka-aineita kunnioittaen on syntynyt laaja valikoima aitoja, kotimaisia huippumakuja. Mukaan niitä voi ostaa Viinipuodista ja Ravintola Viinituvassa laitetaan tilauksesta pöytää koreaksi!

Tervetuloa!

www.mustilaviini.fi



Tunnelmallinen viinitupa, tilausravintola Mustila viini herkuille.



Viinipuoti, herkullisia ostoksia prosenteilla tai ilman.



Tirehtööri luo kartanon kummituksesta Mustasta Everstistä kokonaisen tuoteperheen, joka kasvaa edelleen.



Mustila viinimehut, glögit ja siiderit täydentävät viinivalikoimaa.



Mustila, herkkuja kaikille aisteille, Elimäellä 6-tien varressa.

OLUT

Olut on alkoholijuoma, joka saadaan käymisen avulla tärkellyspitoisista kasvituotteista , kuten ohrasta , maissista , riisistä , jne tehdystä mäskistä . Mäski saadaan oluenvalmistuksen tärkeän vaiheen, panemiseen lopussa. Tästä toimenpiteestä ovat peräisin sanat brewer ja brewery Se on maailman vanhin tunnettu ja eniten kulutettu alkoholijuoma.

Nykyaikainen olut (joka on peräisin keskiajalta) valmistetaan yleensä vedestä , mallasohrasta, joskus muiden viljojen kanssa) ja humalasta . Erityisesti humala antaa oluelle aromia ja katkeruutta sekä toimii säilöntäaineena . Tätä juomaa nautitaan hanasta, pulloissa tai tölkeissä. Oluen tuotanto tapahtuu panimoissa panimossa, vaikka yksityishenkilöt voivat myös valmistaa omaa oluttaan.

Oluen historia on läheisesti sidoksissa sen ainesosiin sekä teknologiseen kehitykseen, joka on muuttanut sen nykyiseksi juomaksi. Ensimmäiset viljakasvit, erityisesti ohra ja speltti.

Olut on ollut osa suomalaista arkea ja juhlaa tuhansien vuosien ajan, kehittyen kotipanostateolliseen tuotantoon ja nykyiseen monimuotoiseen olutkulttuuriin.

Oluen valmistus juontaa juurensa Mesopotamiaan tuhansia vuosia eaa, ja sen taito levisi myöhemmin Eurooppaan. Pohjoismaissa varhaisimmat viitteet oluesta löytyvät Tanskasta, joka ajoittuu 1370-luvulle eaa.

Keskiajalla olut oli yleinen juoma kaikenikäisille, sillä vesi oli usein epäpuhtasta. Olut oli miedompaa kuin nykyään ja sitä juotiin yleensä ruoan kanssa, yhdistettynä terveyteen ja hyvinvointiin. Olut ja kalja rytmittivät ihmisten päivää ja vuoden kiertoa, ja niitä käytettiin myös kirkonmenojen jälkeen 1800-luvun puolivälissä baijerilainen pohjahiivaolut (nykyinen lager) yleistyi

suomalaisissa panimoissa. Ensimmäinen teollinen panimo perustettiin Suomeen vuonna 1819 venäläisen kauppiaan pojan toimesta. Panimoiden toimintaedellytyksiä alettiin säädellä tarkemmin, ja oluenvalmistus alkoi siirtyä kotipanosta teolliseen tuotantoon

Suomessa säädettiin kieltolaki vuonna 1919, mikä romahdutti oluen kulutuksen. Kieltolain päätyttyä 1932 oluesta tuli säännelty ja rajoitetusti myyty tuote. Valtion omistama Oy Alkoholiliike Ab vastasi alkoholin myynnistä ja anniskelusta, ja oluen veroluokat syntyivät. Alkoholia myytiin vain ravintoloissa ja Alkoissa, ja politiikka oli pitkään tiukkaa.

1960-luvulla oluenvalmistus keskittyi muutamalle panimolle, ja hanaolut palasi ravintoloihin. Oluen asema parani kulutuksessa, sillä se nähtiin etuna vahvempiin alkoholijuomiin verrattuna. Tämä malli jatkui 1990-luvulle asti. Suomessa, on nykyisin arvioitu 110–120 panimoa.


0,4l
0,33l

LONKERO

Lonkero eli Long drink on alkoholijuoma, joka tarjoillaan korkeassa lasissa sekoittimella. Suomalainen versio (lonkero) valmistetaan perinteisesti ginistä ja greippilimsasta.

Long drink, jota kutsutaan myös tall drinkiksi, on alkoholipitoinen sekoitettu juoma, jonka tilavuus on suhteellisen suuri, tyypillisesti 120–400 ml "Long" viittaa korkeaan lasiin ja merkittävään määrään mikseriä, mikä tekee siitä kevyemmän ja virkistävämmän kuin short drink, jossa on vähemmän mikseriä ja jonka alkoholipitoisuus on vahvempi.

Suomalainen lonkero, sai alkunsa vuonna 1952 Helsingin kesäolympialaisten aikana. Suomi tarvitsi käytännöllisen tavan tarjoilla suuria väkijoukkoja nopeasti, joten he loivat valmiiksi sekoitetun ginistä ja greippisoodasta valmistetun juoman, jota voitiin tarjoilla ilman baarimikkoja . Siitä tuli välitön hitti, ja se on edelleen suomalaisen juomakulttuurin perusta, ja sitä on saatavilla kaupoissa, baareissa ja festivaaleilla. Lonkeron kulutus on noin 50 miljoona litraa vuodessa.

Lonkeron alkoholipitoisuus noin 5–5,5 % alkoholia, se on lähempänä olutta kuin vahvaa cocktailia.

Sen maku on raikas, hieman karvas ja virkistävä, usein verrataan greippisoodaan, jossa on puhdas ginijälkimaku.

Nykyaikaisiin versioihin kuuluvat sitrushedelmien, persikan, karpalon, ananaksen ja vadelman makuvaihtoehdot, ja joissakin alkoholipitoisemmissa vaihtoehdoissa on jopa 8,5 %. On myös alkoholiton vaihtoehto.

Suomalaista lonkeroa ylistetään tasapainoisuudestaan ja virkistävyydestään**.** Sen kannettavuus ja kohtuullinen alkoholipitoisuus tekevät siitä suositun sosiaalisissa tilaisuuksissa, ja se on äskettäin saanut kansainvälistä tunnustusta, myös Yhdysvaltojen markkinoilla.





Kouvolan Juomatehdas on vuonna 2017 perustettu yritys, joka on vuoteen 2023 asti valmistanut vain artesaanioluita aputoiminimellä Panimo Hoppa. Tuotevalikoiman laajentuessa toiminta siirtyy Juomatehtaan brändin alle. Oluet säilyvät silti Hoppana.

Juomatehtaan tavoitteena on luoda uudenlaista juomatuotantoa Kouvolan seudulle ja valmistaa laadukkaita, helposti lähestyttäviä tuotteita.

Alkuperäinen panimo sijaitsee Kouvolan Kuusankoskella, Vanhan Kaupan sisäpihalla olevassa entisessä T-Fordin eli Hopan tallissa. Vuonna 2020 toiminta on laajentunut Kymin Ruukkiin.

Kouvolan Kuusankoskella sijaitseva Vanha Kauppa on vuonna 1925 valmistunut entinen kauppakartano. Kiinteistössä toimii panimon virallinen ulosmyyntipiste sekä hanahuone.

https://juomatehdas.fi



Toimitusjohtaja Timo Rautjoki panimossa



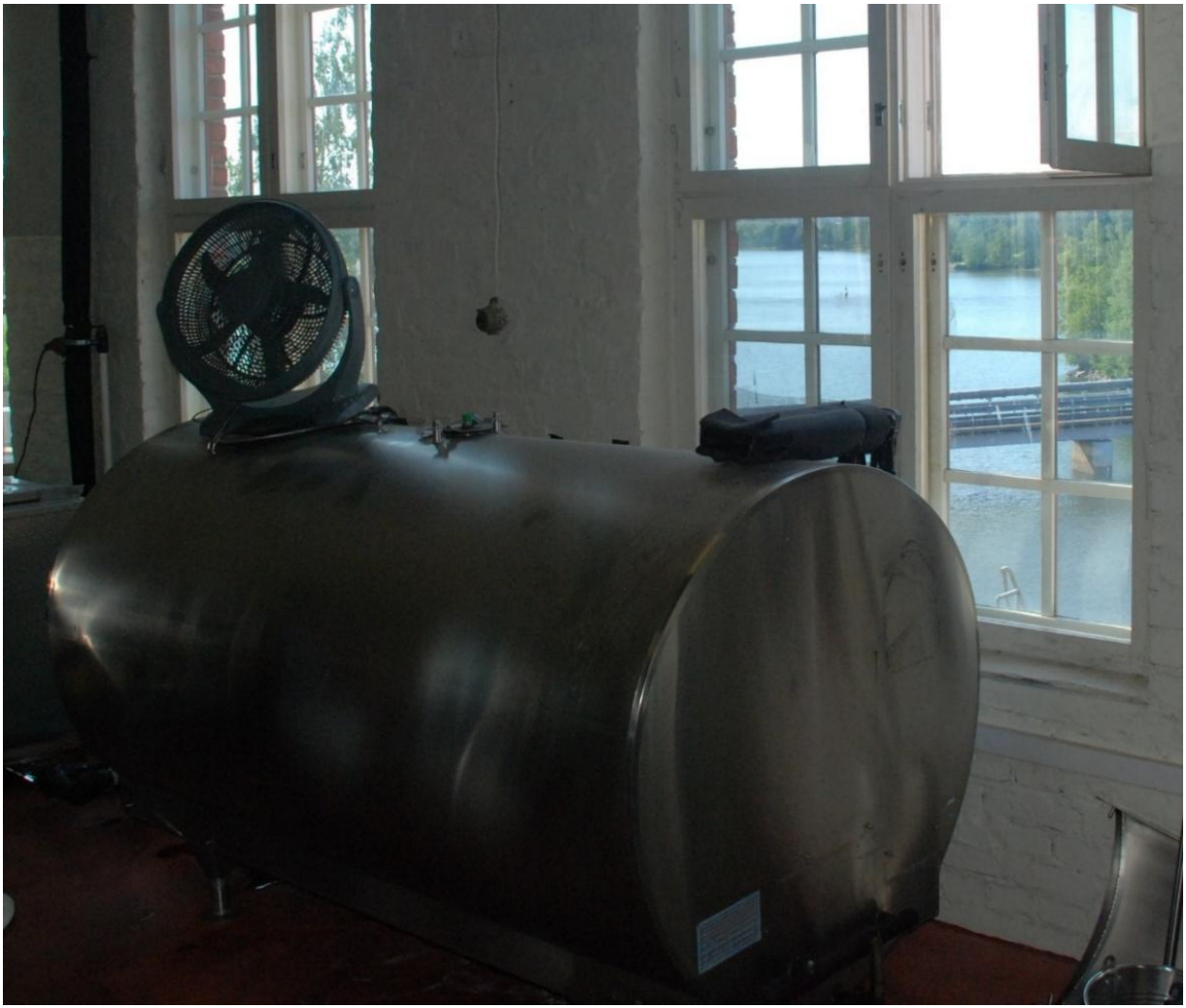
Tuotteet valmiina toimitettavaksi asiakkaille



Tuotantotankit



Hanaoluttynnyrit



Kouvolan Juomatehtaan panimo Kymijoen maisemmissa



Panimo Kymijoen varrella

Vanha Kauppa on persoonallinen ja nostalginen olutravintola ja pizzeria. Valtavirtaa vastaan uiva pieni perhevetoinen Vanha Kauppa on täysin itsenäinen anniskeluravintola. Kouvolan Juomatehtaan taproomina ja ulosmyyntipisteenä toimiva Kauppa tarjoaa kattavan olutvalikoiman lisäksi laajan valikoiman erilaisia juomia aina erikoiskahveista grappaan. Keittiö tarjoilee laadukkaista aineksista valmistettuja artesaanipizzoja. Puodista löydät Hoppa-oluiden lisäksi paikallisia herkkuja sekä siidereitä ja limonadeja. Kaupan miljöö ja sisustus heijastelee rakennuksen pitkää historiaa kauppakartanona ja luo ravintolaan uniikin tunnelman. Viihtyisä, eurooppalaistyylinen, laajan asiakaskunnan omaava Kauppa järjestää myös tunnelmallisia ja intiimejä livemusailtoja. Kesäkaudella sisäpihalle avautuva Beer Garden tarjoaa rennon miljöön kesäpäivän viettoon.

Kouvolan Juomatehtaan hanatuotteet ja laaja valikoima juomia moneen makuun.

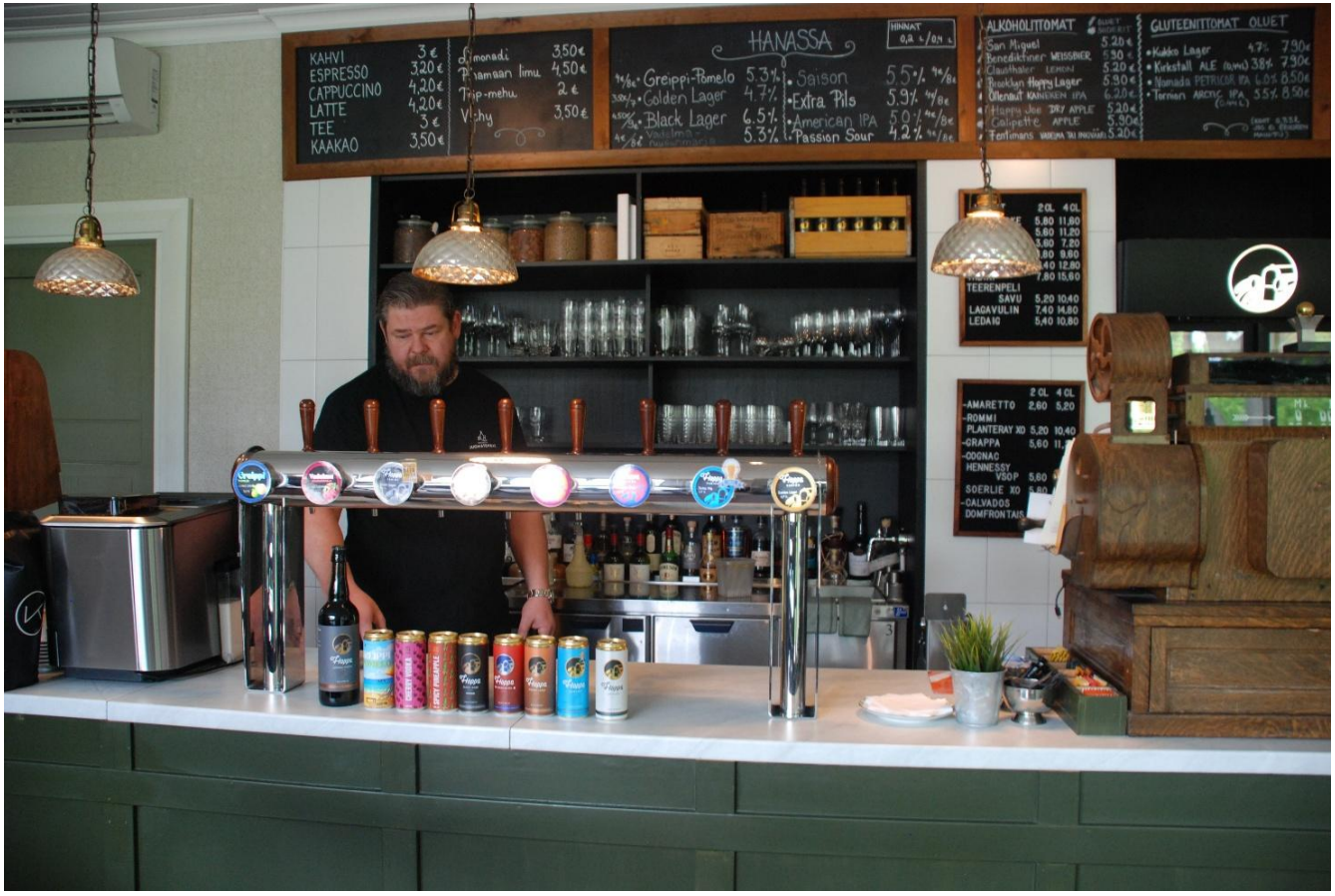




Toni esittelee historiallisen Vanha Kauppa



päivän ensimmäinen asiakas



Kouvolan Juomatehtaan tuotteet



Vanha kaupan puoti


Maistelupakki 20€
MANZANAS
DE
Rio Negro

VIROLAHTELAINEN PANIMO

Takatalo & Tompuri Brewery on Kymenlaaksossa, Virolahden Ravijärven kylässä sijaitseva maatilapanimo. Oluessa käytettävät mallasohra ja kaura tulevat omilta pelloilta, vesi omasta kaivosta ja savuoluiden maltaat savustetaan itse. Haluamme varmistaa tasaisen laadun jokaisessa pullossa. Kyseessä on siis todellinen virolahtelainen käsityöläisolut.

Kaski-nimi on syntynyt Takatalon tilalla jo esi-isien aikaan, jolloin peltomaita tehtiin metsiä kaatamalla ja polttamalla viljelysmaiksi. Kaskeamalla saatiin maaperästä ravinteikasta viljelyä varten. Laadukkaista ja korkealuokkaisista raaka-aineista pantu olut on makumatka esi-isien juurille, jotka aikoinaan metsät pelloiksi kaskesivat.

TERVETULOA PANIMOPUOTIIN JA NAVETTA MAALAISBISTROON

Panimon oma puoti palvelee panimolla, josta olet enemmän kuin tervetullut hakemaan Kasket omaan jääkaappiin. Maalaisbistro Navetasta saat myös terassille kurkunkostuketta. Tule käymään ja vaihdetaan samalla muutama sana oluesta.

Uskintie 23 C, 49980 Ravijoki

https://takatalotompuri.com



Panimo, puoti ja navetta sijaitsevat Takatalon tilalla



oluen pullotus käynnissä



Manuaalista työtä on prosessissa yllättävän paljon



Tankkien lämpötiloja ja painetta säädellään viikoittain



Navetta maalaisbistro on tehty vanhaan navettaan



Panimopuodissa pääsee tekemään ostoksia viikonloppuisin





Palkintoja olutkilpailusta on kertynyt jo yli 40



Vaihtuva hanavalikoima KASKI Navetassa



Takatalon tilan pellot, joilla viljellään myös oluissa käytetty ohramallas

CHAMPAGNE

Samppanja, kuten kaikki viinit, syntyy rypäleiden käymisestä. Ei väkeviä alkoholijuomia, ei tislausta, ei lisättyä alkoholia: vain hiivojen taika, joka työstää rypäleiden luonnollisia sokereita.

Tärkeimmät sallitut rypälelajikkeet ovat:

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. Tämän lisäksi on olemassa joitakin harvinaisempia rypälelajikkeita **Arbane**, **Petit Meslier**, **Pinot Blanc, Pinot Gris**

Samppajan valmistuksen tärkeimmätvaiheet, jotka erottavat sen:

- **Viinien sekoittaminen**
- **Toinen käyminen**
- **Kypsytys sakan päällä** : pullot lepäävät telineissä, joskus useita vuosia. Kuolleet hiivat (sakka) vapauttavat sitten monimutkaisia aromaattisia yhdisteitä: briossin, hasselpähkinän, paahtoleivän, voin vivahteita.
- **Riddling ja döngitseminen** : sakka kerääntyy pullon kaulaan (riddling) ja sitten poistetaan (döngitseminen). Samppanja kirkastuu ja on valmis loistamaan lasissasi.
- **Annostus:** Tyylin säätämiseksi lisätään annoslikööriä (viinin ja sokerin sekoitus): brut nature, extra brut, brut, demi-sec jne.

Samppanja on paljon enemmän kuin aperitiivi tai tervetuliaismalja

Siitä eteenpäin kaikki on mahdollista: merenelaviä, siipikarjaa, juustoja, eksoottisia ruokia, jälkiruokia… edellyttäen, että yksi asia pitää paikkansa: valitse oikea samppanjatyyppi oikeaan ruokaan. Raikas, luonnollinen **brut** ei käyttäydy kuin puolimakea **demi-sec**.



Tervetuliais/onnittelumalja

COGNAC

Cognac on yksi Ranskan vanhimmista tislatuista alkoholihuomista, se on erittäin arvostettu sekä Suomessa että maailmanlaajuisesti ja sen historia juontaa juurensa Gallo-Roomalaiseen aikaan.

Cognac on kaksinkertaisen tislauksen ja pitkäaikaisen tammitynnyreissä kypsytyksen tulos. Sen maailmanlaajuinen maine perustuu ainutlaatuiseen asiantuntemukseen ja poikkeuksellisiin maa-alueisiin.

Rajattu konjakkialue: ainutlaatuinen Cognacin nimitys on tiukasti säännelty ja rajoitettu vuodesta 1909 lähtien määritellylle maantieteelliselle alueelle. Tämä alue on jaettu kuuteen erilliseen cru-lajikkeeseen, jotka vaikuttavat tislattujen alkoholijuomien luonteeseen:

• Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons bois ja Bois Ordinaires.

Konjakin valmistukseen sallitut rypälelajikkeet Konjakkia valmistetaan pääasiassa kuudesta rypälelajikkeesta:

• Ugni Blanc, Montils, Folle Balanche, Colombard, Folignan, Sémillon

Konjakin valmistuksen vaiheet 1. Viininvalmistus Tislaukseen käytettävät valkoviinit ovat luonnostaan happamia ja vähäalkoholisia.

2. Kaksivaiheinen tislaus.

3. Kypsytys tammitynnyreissä.

Konjakkien luokat**: VS, VSOP, XO**



Pehtoorin konjakki: konjakki ja mantelikrokantti

WISKY

Viski on viljamäskistä käymisistä valmistettu alkoholijuoma. Erilaisia viljoja käytetään eri lajikkeisiin, kuten ohran, maissin, rukiiseen ja vehnään. Viski kypsytetään tyypillisesti puutynnyreissä, yleensä hiiltyneestä valkotammesta valmistetuissa tynnyreitä.

Eri viskiluokkien ja tyyppien, tyypillisiä yhdistäviä ominaisuuksia ovat jyvien käyminen, tislaus ja kypsytys puutynnyreissä.

Tärkeimmät viskityylit: **Irlantilainen viski, skotlantilainen viski, bourbon, ruisviski** ja muita kansainvälisiä lajikkeita

Irlantilainen viski oli aikoinaan maailman suosituin alkoholijuoma, vaikka pitkä laskusuhdanne 1800-luvun lopulta 1900-luvun loppuun vahingoitti suuresti alaa.

Skotlantilaiset viskit valmistettiin alun perin ohrasta. Kaupalliset tislaamot alkoivat tuoda markkinoille vehnästä ja rukiista valmistettua viskiä. 1700-luvun lopulla. Kesäkuussa 2026 Skotlannissa toimi 154 viskitislaamoa, mikä tekee skotlantilaisesta viskistä yhden maailmanlaajuisesti tunnetuimmista maantieteellisistä merkinnöistä.

Suomessa useita tislaamot valmistavat korkealaatuista viskiä.

Ikoniset viskicocktailit ovat mm. **Old Fashioned**. **Manhattan**, **Whiskey Sour**.

Vaikka konjakin ja brandyn kohdalla käytetään ikämerkintöjä, kuten VS, VSOP tai XO, viskin kohdalla ilmoitetaan sisällön tarkka ikä. Esimerkiksi 3, 5, 10, 12 tai 15 vuotta. Saatavilla on myös 18-vuotiaita viskejä.



Whisky on ice



Whiskey sour



Old Fashioned whisky

DRY MARTINI

Ikooninen Dry Martini on yksinkertainen mutta tasapainoinen. Sen maailmanlaajuinen suosio ei johdu siitä, että se on kuuluisimman brittiläisen salaisen agentin suosikkijuoma, vaan, cocktailin maut ovat hienovaraisia ja täydellisessä harmoniassa.

Keksijän varmuuden selvittäminen on mahdoton tehtävä. Martinin syntyyn liittyy lukemattomia tarinoita, legendoja ja myyttejä.

1800-luvun puolivälissä monet baarimikot ovat kokeilleet giniä ja vermuttia.

Ainesosien suhde vaihtelee myös asiakkaan toiveen mukaan. Baarimikot ympäri maailmaa keskustelevat ja väittelevät tämän juoman ihanteellisista suhteista. Salaisen agentti Bondin Vesper Martini koostuu 3 oz giniä, 1 oz vodka, 0,5 oz Kina Lillet.

Klassisen Dry Martini valmistetaan 4 cl giniä ja 1 cl kuivaa vermuttia.

Opiskeluni aikana Sveitsissä, baarimestari ja opettajani Hugo Wölfle on valmistanut Dry Martinia käyttäen **Gordons** giniä ja **Noilly Prat** vermuttia.

Noilly Prat on viinipohjainen kuiva vermuttia, joka on peräisin Ranskasta, Héraultin alueelta. Perustamisestaan vuonna 1813 lähtien Noilly Prat on kiehtonut herkkusuita ainutlaatuisella maullaan ja poikkeuksellisella laadullaan, jotka perustuvat erityiseen ja perinteiseen tuotantoprosessiin. Vermutin valmistamisissa on käytetty parikymmentä yrttejä ja mausteita. Jääkylmänä Noilly Prat on erinomainen aperitiivi, ikonisen Dry Martinin osa. Keitiössä sopii mainiosti kalan ja äyriäisten kanssa sekä kastikkeissa.

.



Klassinen Dry martini: 3,5 cl giniä, 1 cl kuivaa vermuttia (Noilly Prat), koriste: oliivi ja sitruunankuorta

Valmista ravistettuna tai sekoitettuna. Tarjoa hyvin kylmänä.

GIN

Ginin valmistus alkoi 1600-luvulla Englannissa. Se oli hollantilaisen katajanmarjaviina geneverin vastineena.

Jotkut kauppiaat ovat tislanneet juoman uudelleen ennen myyntiä ja makeuttivat sen pippurilla ja muilla mausteilla. 1760-luvun alkaen Britannian parlamentti määräsi, että juomaa sai kutsua giniksi vain, jos se oli maustettu katajanmarjoilla, eikä se ollut liian makeaa tai yli 50-prosenttista. Myöhemmin ginin vähimmäisvahvuudeksi määrättiin 37 prosenttia.

1900-luvulla kevyt ja neutraali gini oli suosittua juomasekoituksissa. 1970-luvulla vodka ohitti kuitenkin ginin juomasekoitusten suosituimpana perustana. Ginin suosio on 2000-luvulla kääntynyt uuteen nousuun. Giniä nautitaan sellaisena tai cocktailissa kuten Gin and Tonic, Gin Fizz, Dry Martini, Negroni, Tom Collins jne.

Suomalainen gini valmistetaan perinteisten ginin valmistusmenetelmien mukaisesti. Valmistus ainesosat löytyvät Suomessa etelässä pohjoiseen.

Suomessa on useita pientislaamoita ja maineikkaita ginibrändejä, jotka ovat saavuttaneet laajaa tunnustusta sekä kotimaassa että ulkomailla.



Gin tonic

Margarita

Margarita, on maailman kuuluisin tequilan juomasekoitus, joka todennäköisesti sai alkunsa Meksikossa 1940-1950. Juoma on täydellisessä tasapainossa Tequila Blancon, tuoreen puristetun vihreän sitruunan kirpeyden ja Cointreaun appelsiiniliköörin makeuden välillä.

Margarita on ajaton ja klassinen juomasekoitus, joka vaatii parhaat ainesosat.

On useita Margarita versioita, käyttämällä eri ainesosia ja eri brändejä.

Cointreau

Cointreau on likööribrändi, joka on valmistettu makeisista ja karvaisista appelsiinien kuorista. Vuonna 1849 veljekset Adolphe et Edouard-Jean Cointreau Distillerie perustama Angers.ssa, brändi kuuluu 1989 lähtien Cointreaun yhtiöön, Rémy Martinin tytäryhtiö.

1875 Édouard Cointreau keksinyt tislausmenetelmän saadakseen uuden tuotteen ‘Triple Sec’. Kirkas neste kolme kertaa aromiltaan tiivimpi ja vähemmän makea kuin kyseisen aikakauden

tuotokset.

20. toukokuuta 1885, Cointreau oli ensimmäinen rekisteröity ’Triple Sec’ tavaramerkki. ®



Margarita

SUOMEN VIINAT, VODKAT JA LIKÖÖRIT

Suomen olosuhteet suosivat väkijuomien valmistusta. Maassamme pehmeä vedenlaatu on erittäin tärkeä juomien valmistamiseen, oliko kyse, suomalaista viinaa, vodkaa, giniä tai viskiä.

Tislaamisen tieto ja taito ovat kehittyneet maailman huipputasolle. Isot ja pienet panimot ovat panostaneet raaka-aineiden puhtauteen ja korkealaatuun. Hygieenistä ei ole tingitty, se on laadun perusta. Suomalaisten tislaamojen tuotteet ovat palkittuja kansainvälisesti.





Vodka



Kossu-karpalodrinkki



Mustikkalikööri



Kirsikkalikööri


Osake yhtiö
Gust. Ranin


Lignell & Piispanen



Yhtiön perustaja Gustaf Emmanuel Ranin

Oy Gust. Ranin / Lignell & Piispanen – Perinteitä, laatua ja vastuullisuutta vuodesta 1852

Oy Gust. Ranin, joka tunnetaan erityisesti aputoiminimestään Lignell & Piispanen, on yksi Suomen vanhimmista perheyrityksistä. Kuopiossa kuudennessa sukupolvessa toimiva yritys on valmistanut korkealaatuisia juomia jo yli 170 vuoden ajan yhdistäen vahvan käsityöperinteen, kotimaiset raaka-aineet ja jatkuvan tuotekehityksen. Yrityksen pitkä historia näkyy sen arvostuksessa suomalaista makuperinnettä kohtaan, mutta samalla se panostaa rohkeasti uusiin tuotteisiin ja kuluttajien muuttuviin tarpeisiin.

Lignell & Piispasen tunnetuimpiin tuotteisiin kuuluvat laadukkaat likööri t, glögit, marjaviinit sekä alkoholittomat premium-juomat. Erityistä huomiota kiinnitetään tuotteiden korkeaan laatuun, puhtaisiin pohjoismaisiin makuihin ja huolellisesti valittuihin raaka-aineisiin. Yrityksen tuotteet ovat saavuttaneet tunnustusta sekä kotimaassa että kansainvälisissä kilpailuissa.

Vastuullisuus on tärkeä osa yrityksen toimintaa. Lignell & Piispanen pyrkii hyödyntämään kotimaisia raaka-aineita aina kun mahdollista, kehittämään tuotantoaan ympäristöystävällisemmäksi sekä vaalimaan kestävää liiketoimintaa tuleville sukupolville. Samalla yritys toimii merkittävänä työllistäjänä ja elinvoiman luojana Pohjois-Savossa.

Oy Gust. Ranin / Lignell & Piispanen on erinomainen esimerkki suomalaisesta yrityksestä, jossa historia, laatu ja innovatiivisuus kulkevat käsi kädessä. Sen tuotteet kertovat tarinaa suomalaisesta luonnosta, osaamisesta ja pitkäjänteisestä yrittäjyydestä – arvoista, jotka ovat tehneet yrityksestä arvostetun toimijan niin kotimaan kuin kansainvälistenkin asiakkaiden keskuudessa.

Harri Nylund

https://lignell&piispanen.com


VAK02.3
VALVONTAJÄRJESTELMÄN ALAKESKUS
- 3387K01
- SPLIT-KKOKOT
Valmistaja JÄTAKU OY
Valm. vuosi 2013
IP 54
Koljonniemellä, samoin
nen myöhemmätkin varastonsa ja
teollisuuslaitoksensa.
Ranin aloitti kauppias Rurik Kell-
grenin kanssa polttimoteollisuu-
den. Kotipoltto kiellettiin lail-
la 1865, jonka jälkeen Ranin sai
erityisoikeuden hienompien vä-
kijuomien tislaukseen. 1860- ja
1870-luvuilla Ranin harjoitti vil-
ja- ja suolakauppaa ja hänen liik-
keensä kasvoivat. Kun Ranin oli
saanut viljakaupan toimimaan,
hän aloitti mylly- ja panimoteol-
lisuuden. Vuonna 1871 Ranin os-
ti oluttehtaan ja rakennutti pian
myös spriitehtaan ja höyrymyllyn.
Raninin yritysten perustana oli
mylly-, polttimo- ja panimoteol-
lisuus, joille pohjan loi hänen se-
katavarakauppansa.
Halvan amerikkalaisen viljan tu-
losta Eurooppaan ja Venäjän pa-
rantuneista kulkuyhteyksistä joh-
tuen viljan hinnat romahtivat
1870-luvun lopulla, ja Suomen
oma viljan tuotanto tuli lähes ko-
konaan kannattamattomaksi, jol-
loin viljan tuonti maahan lisään-
tyi. Sis Suomessa Raninista tuli
lähes konaan viljakaupan yk-
si Viljan tuonnin kan-
n huomattuaan Ra-
myös jauhattaa viljansa
sa, jottei jauhatuksesta
lo jäisi venäläisille. Toi-
e oman myllylaitoksen
seen oli venäläisen vil-
epätasainen laatu. Ra-
y Koljonniemellä avat-
a 1884. 1890-luvulla
panimo oli alan johta-
os niin tuotannon määräs-
in tuotannon tuottei den
kuljettaa kaikkea Raninin
mien ylläpitoon tarvitsemaa tava-
raa. Raninin omiin laivoihin kuu-
luvista lastihöyrylaivoista Wellamo
teki pitkään kannattavia matkoja
Pietariin.
Gustav Ranin kuoli vuonna 1896.
Raninin pojasta P. E. Raninista tu-
li liikkeenhoitaja. Liikkeen toi-
mintaa jatkettiin entiseen tapaan
nimellä Gust.Raninin Perilliset.
Nuorempi Ranin jatkoi myös lai-
valiikenteen harjoittajana.
Hänen aikanaan liike laajeni maa-
kunnallisesta tukkuliikkeestä val-
takunnalliseksi. Liike erikoistui
myös entistä enemmän viljan ja
viljatuotteiden, suolan, sokerin ja
kahvin maahantuojaksi. P. E. Ra-
nin kuoli vuonna 1906 ja hänen
omaisuutensa siirtyi puolisolleen
Viola Raninille. Gust.Raninin vä-
vy Ernst Biese otti liikeenjohtajan
paikan.
Vuodet 1899-1914 olivat Kuo-
possa todellista taloudellista nou-
suaikaa ja venäläisen viljan tuonti
lisääntyi. Biese kehitti näitä aloja
ja osti toiminimelleen Lahdentaan
olutpanimon vuonna 1915. Yritys
tuli taitekohtaansa vuonna 1919,
kun kieltolaki pudotti pohjan pa-
nimo- ja polttimoliikkeeltä.
Suuret vaikeudet olivat edessä,
ja yritys muuttui osakeyhtiöksi ja
alkoi harjoittaa myllyteollisuutta.
O.Y. Gust. Ranin rakennutti uu-
den valssimyllyn vuosina 1921-
1922. Tämä yritys onnistui ja toi
mainetta liikkeelle. Ennen johta-
ja Biesen kuolemaa vuonna 1926
yritys oli selvinnyt karikoista.



Oy Gust. Raninin konttorin henkilökunta ja tuotantolaitosten johto vuonna 1902



Gust. Raninin vanha teollisuusalue Kuopion Koljonniemellä



Kehitysjohtaja Harri Nylund esittelee yrityksenvanhempia tuotemerkkejä



Pariisin Maailmannäyttelyn kultamitali vuodelta 1900. Myönnetty yritykselle Mesimarjalikööristä



Yhtiön museo kalustoa. Kalusteet vanhasta Lignell & Piispasen apteekista 1800-luvulta



Yhtiön jo nykyjään lopetetun panimon pääkonttorin ulko-ovet, jotka toimivat nykyään baarikaapin ovina





Uuttumassa olevia lakkoja



Yhtiön tuotantotiloja ja aromitislauspannu



Museossa olevia uutteita, joiden aromeihin vieraiden on mahdollista tutustua





Gustav Metä Gin ja Lingoncello likööri



Myyntipäällikkö Lauri Nylund ja Lingoncello Spritz





Lignell&Piispanen Mesimarjaliköörin ja Gustav Arctic Cloudeberry (lakka) likööri



Ranin Cognac XO. Yhtiö on tuonut konjakkia maahan jo vuodesta 1872 lähtien



Savon Wiinaa pullo vuodelta 1870