

Olut säestää alkupaloja

Kun oluiden makukirjo tulee tutuksi, on helppo löytää uusia, jännittäviä makuja tuttuihin ruokiin. Aasialaisesta keittiöstä tuli keittiömestari Markku Lakiolle polku olutruokiin, joiden parissa sopii säveltää.

Teksti Mikko Salmi | Kuvat Tomi Parkkonen

Etanat verhoutuvat filotaikina-kuoreen.

Belgiassa sillä on nimi ja siitä on tehty kirjoja: cuisine à la bière. Suomessa se on vielä kovin tuntematonta. Mutta tulos, mikäli panimoiden markkinointiväkeen, ennakkoluulottomiin keittiömestareihin ja oluenystäviin on uskominen. Oluen profiilia kohotetaan nyt parhaiten nostamalla se aterialle.

Vuosia sitten, ennen kuin olutmenuista edes puhuttiin, nyt jo kuopatussa ravintola Simonessa pähkäiltiin porukalla sopivia viinejä aasialaisille ruoille. Niitä ei tahtonut löytyä.

– Viini oli aika vaikea aasialaisen ruoan kanssa. Olut oli yhtäkkiä hyvin luonnollinen juttu. Ensin laitoimme oluet suositusjuomaksi ja seuraava askel oli tehdä ruokia oluiden kanssa. Hassu tilanne, sillä emme olleet aikaisemmin käyttäneet olutta ruoanlaitossa, muistelee nykyään ravintola Careliassa työskentelevä keittiömestari **Markku Lakio**.

Oluet, varsinkin raikkaat vehnäoluet ja vahvat tummat oluet, osoittautuivat pian todelliseksi täsmäjuomiksi aasialaisiin elementteihin kuten sitruunaruuhoon, inkivääriin ja kookokseen. Markun hallinnoimasta keittiöstä innostus tarttui onneksi myös salin puolelle ja asiakkaille suositeltiin olutlöytöjä aktiivisesti.

– Vaaleissa vehnäoluissa on sitruunaisuutta ja ne antavat makua helposti. Soppa voidaan rakentaa vehnän ympärille, aasialaisuus ei ole vielä kuoleva trendi. Suomalaiset ovat keittokansaa, joten aloitetaan vaalealla saksalaisella vehnäoluella kruunatulla kanakeitolla, ehdottaa Lakio.

– Oluiden kanssa pelatessa on muistettava, etteivät ne oikein kestä keittämistä. Varsinkin vehnäoluen hieno aromikkuus nousee parhaiten esiin lisäämällä se vasta juuri ennen tarjoilua.

– Mitä jos hakisi tuhdistä ja tummista trappistioluista etanoiden maulle kunnolla tukea? Tehdään nopeasti kuumaan, ei keitetä eikä anneta oluen reagoita negatiivisesti lämpöön. Ei myöskään valita ihan perinteistä etanapannua, vaan otetaan vaikka pieni uunivuoka, joka pitää aromit paremmin sisällään.

Belgialainen Rochefort 8 on 9,2 % alkoholia sisältävä, hyvin aromikas ja täyteläinen trappistiolut eli oikeassa luostarissa pantu pintahiivaolut. Samantyyppisiä ja tätä yksilöä matkivia oluita löytyy Belgiasta runsaasti. Kuhaa Dunkles -reseptistä löytyvä Stallhagenin tumma lager-olut tulee taas Ahvenanmaalta, jossa paikallinen olut on nyt hyvässä nosteessa ja panimon kapasiteetti kovassa kasvussa.

Ruokien kanssa voi luonnollisesti tarjota lasillisen juuri kyseistä olutta tai hakea vaikkapa makuuhin sopivan viinin. >



Tanakka Stallhagen-vahto syntyy kermasifonilla.

Andechs'in luostarissa olut sopii kaikkeen

■ Etelä-Saksassa Ammersee-järven rannalla on pyhä vuori, oikeastaan kukkula, ja sen laella Andechs'in benediktiiniläisluostari. Mukavan lähellä sinisen taivaan alla siintävät Alpit. Luostarin barokkityylisen kirkon ahtaasta tornista näkee ikään kuin Baijerin pienoismallin.

Isä **Anselm Bilgri** kertoo kirjassaan "Cooking and Healing with Beer" kuinka aistinautinnot ja hengellinen hyvinvointi kuuluvat yhteen. Benediktiiniläiset munkit pitävät ruumiin ravitsemista tärkeänä. Pyhällä kukkulalla käy vuosittain yli miljoona turistia syömässä ja kokemuksesta erittäin hyvin. Nälkäiseksi ei jää.

Luostarin panimo tarjoaa talon kuuluja oluita omassa bräustuberissa, oluttuvassa. Vakioasiakkailla on omat savituoppinsa lukituissa kaapeissa. Porsaanpotka lienee suosituin särvin äännekkääksi yltyvään lounasaikaan.

Kirjassaan isä Bilgri esittelee yli sata olutruokareseptiä, alkaen baijerilaisesta, berliiniläisestä tai vaikka amsterdamilaisesta olutkeitosta, johon tulee puolikkaan olutpullollisen lisäksi peräti pullollinen rieslingiä. Liharuokat ovat parhaiten edustettuina, mutta kalaa ja kasviksiakin on, samoin tusina jälkiruokia.

Eksoottisemmat ohjeet ovat kirjan lopussa. Miltä kuulostaisi avokadosta ja oluesta tehty kasvonaamio? B-vitamiiniensa vuoksi olut käy myös hiustenpesuun: sekoita teelusikallinen olutta, munankeltuainen ja ruokalusikallinen mietoa sampoota. Hammasten kuntoakin voi kohentaa oluella. Laita kaksi ruokalusikallista olutta, puolikkaan sitruunan mehu ja kolme tippaa teepuuöljyä puolikkaaseen vesilasiin. Kurlaa pari minuuttia hampaidenpesun päälle. Älä nielaise.



KANAKEITTO VEHNÄOLUTKRUUNULLA

2 broilerin rintafileetä
2 rkl kaljamaltaita
laakerinlehti
mustapippuria
2 timjaminoksaa

Paista fileet pannulla kevyesti ja nosta uuni-
vuokaan. Laita mausteet vuokaan ja peitä ve-
dellä. Kypsennä ja suikaloi lihat.

voita
1 salottisipuli
200 g sieniä
haudutuslientä
50 g sokeriherneitä
2 dl kermaa
suolaa ja mustapippuria
vaaleaa ja suodattamatonta
saksalaista vehnäolutta

Freesaa pilkotut sipulit ja sienet kattilassa. Li-
sää siivilöity haudutusliemi. Keitä 15 min ja
lisää lihat ja kerma. Mausta keitto ja kruunaa
se vehnäoluella. Suikaloi ja freesaa sokeriher-
neet ja koristele keitto.



Bataattipyre saa
makua samasta
oluesta mitä
on käytetty
myös vaahtoon.

KUHAA DUNKLES

400 g kuhafile
1 bataatti
kevätspulia
retiisiä
parsaa
sokeriherneitä
Stallhagen Dunkles -olutta (tai muu
keskivahva, tumma lagerolut)
Liivakkoa 1 kpl / 2 dl olutta

Liota liivakko, sulata se vesitilkassa ja sekoita
se kylmän oluen joukkoon. Laita puolen litran
sifoniin, lataa yhdellä vaahtopatruunalla ja pa-
ne jääkaappiin puoleksi tunniksi. Keitä ja so-
seuta bataatti, lisää 100 g voita ja 1 dl olutta.
Paista kuhapalat pannulla ja tarjoa paistettujen
kasvisten ja bataattipyreen kera. Purista olut-
vaahtoa sifonista annoksen päälle. Jos sinulla
ei ole sifonia, voit vaahtottaa liivakko-oluen
myös sauvasekoittimella. Tarjoile heti.

ETANAT ROCHEFORT 8

etanoita (6 kpl / henkilö)
voita
suolaa, mustapippuria
1 dl kermaa
2 rkl parmesanraastetta
RocheFORT 8 -olutta (muu vahva,
aromikas ja tumma pintahiivaolut)
filotaikinaa
4 uuninkestävää annosvuokaa

Freesaa etanat voissa ja mausta. Lisää kerma
ja parmesaani. Keitä 2 min. Lisää olutta 0,5 dl,
älä keitä. Jaa etanat ja kastike vuokiin tasai-
sesti ja lorauta olutta vielä päälle. Vuoraa uu-
nivoat filotaikinalla ja voisulalla (kuin kan-
si). Pidä 180-asteisessa uunissa kunnes filo-
taikina ruskistuu.