



ERAKOGU

**Kalja on siinmail pruulitud aastasadu – nii pidupäevadeks kui ka igapäevaseks janukustutamiseks.**

Kõige levinum viis kalja tegemiseks on õllevalmistamisest järele jäänud õllerabast. Vanadel eestlastel oli aga kaljaretseptite varnast võtta – karastavat jooki pruuliti nii leivast, kasemahlast, marjadest, puuviljadest kui kuivikutest.

Kevadel kogutud kasemahl pandi vaati, paar rosinat sisse, ning kääritatud kasemahlakali saigi valmis. Kes aga leivakannikast ise kodus kalja valmistada ei soovi, sel tuleks valida poest õige rukki- ja odralinastest valmistatud rüübe.

Lisaks naturaalsele kaljale võib tänapäeval poest leida mitmeid

## Jaanipäevaks tee kakk leivaks, kannikas kaljaks

*(Eesti rahva vanasõna)*

kaljatali jooke. Kõige kindlam viis õiget ja ehtsat kalja ära tunda on selle valmistamisprotsessi järgi.

### Tunne ära õige kali

Õige jook valmistatakse alati kääritamise teel – kui kääritamist ei toimu, pole tegu ka kaljaga. Riiuli ees

kalja valides tasub kindlasti uurida pudeli silti. Kui pudelile on kirjutatud “Kääritatud kali” ning märgitud vähene alkoholiprotsent, on tegu naturaalse kaljaga ning võite kindel olla, et jaanitulele minnes on kaasas õige, kosutav jaanirüübe.

Eestis on eelistatuim naturaalne kali A. Le Coqi kali, kuid lisaks võib



## Jaaniõlu

**MÜÜVAD: ETK, Kaupmees ja Ko, Grossi Toidukaubad, Rimi**

Jaaniõlut on tehtud juba iidsetest aegadest. Eestis on ikka kombeks olnud jaanipäevaks õlut valmistada. Siin on üks lihtne jaaniõlle valmistamise retsept. 2 pudelit maltoosat (2,4 kg) lahustada 12 liitris keedetud kuumas vees, kuhu on lisatud 0,5 kg suhkrut (võib teha ilma suhkruta). Lasta jahtuda toatemperatuurini ja lisada siis virdele 25 g presspämi, mis vähese suhkruga hõõrutud ja mõni tund seista lastud.

Õllenõu katta õhukese riidega, nt marliga, ja lasta üks ööpäev seista. Seejärel nõu sulgeda ja jaheclassa kohta viia. Paari päeva pärast võib õlut juua. Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuumale vette.

**Toredat suve ja jaani!**



**RAKVERE PÖLLUMAJANDUSTEHNKA OÜ, Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa**  
tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860; rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee; www.rpmt.ee