

Pühadeõlut meki õigest



Porter sobib hästi saatma rammusaid toite nagu käsitsi valmistatud vorstikesed ahjukartulitega. Serveerimisel tuleb aga silmas pidada, et õlu oleks õigel temperatuuril ning õiges klaasis, mida ei valata kunagi ääreni täis.

Jõulude eel on paslik meelde tuletada pühadele iseloomulikke maitseid, jooke ja roogasid.

Siinkohal peatume jõuluõllel, täpselt selle serveerimisel ja maitsemisel. Oma nõu ja õpetust jagab äsja Eesti parima õllesommeljee tiitliga pärjatud Kristjan Markii.

Tume ja maitsekas porter

Kristjan Markii sõnul on Eestis aegade algusest jõulude ajal mekitud tumedat õlut. "Kuigi tumedat õlut müüakse aasta ringi, on selle tarbimine kõige suurem just novembrist veebruarini, mil ilmad on jahe-damad ning toidud rammusamad ja maitseküllasemad," teab Markii.

Tuntuim ja populaarseim tumeda õlle liik on porter, mille ajalugu ulatub tagasi XIX sajandi algu-

Parim verivorst 2013!

Tooma verivorstikesed lambasooles

Maks & Mooritsa uued Tooma verivorstid pärjati Tallinna toidumessi raames parima jõulutoote konkursil parima verivorsti tiitliga. Tooma verivorstikesed on traditsioonilise maitsestusega lambasooles verivorstid ja mis põhiline – Tooma verivorstid on e-ainete vabad! Saadaval mugavates 300 grammistes pakendites.

www.maksjamooritsa.ee

