



Klaas 45kraadise nurga all ja rahulik tempos – nii tuleb valada heledat õlut.



Nisuõlle pudel tuleb enne valamist korrald teistpidi keerata.



Tumemat õlut valmistatakse röstitud linnastest.

Kuidas saada õlleklaasi paras vahukiht? Toimige nõnda: hoidke valades pudelit klaasi suhtes 45kraadise nurga all. Kui klaasist on täitunud üle kahe kolmandiku, keerake klaas püstisesse asendisse. Valada tuleb ühtlases tempos, ent mitte liiga aeglaselt, muidu ei tule üldse vahtu.

Õlleklaas peab olema puhas, kuiv ja külm. Pubides kastetakse klaas jahutamiseks mõneks ajaks külma vette, kuid vesi tuleb küljest korralikult ära raputada, enne kui õlu sisse valatakse.

Tumemat õlut pakkudes võite aga õlleklaasid üldse kappi jätta ja võtta välja hoopis need, kuhu tavaliselt valate punase veini. Ideaalne on Burgundia veini klaas.

Tumemat õlut tuleks serveerida hoopis soojemalt kui heledat, et ta maitse esile tuleks. Heleda puhul on sobiv temperatuur 4–6 kraadi, tumeda puhul 16 kraadi.

VIVIKA VESKI

## KASULIK TEADA

### Toit ja õlu – mis millega

- Hele õlu: vürtsikad Aasia ja Mehhiko road, *barbeque*-road, pitsa, soolased näksid, nt küüslauguleivad või kartulikrõpsud jm kergemad road.
- Pils-tüüpi ehk humalaõlu: magushapud Aasia road, grillitud kala, mereannid, suši jm kergemad road.
- Tume õlu Tõmmu Hiid: kuumsuitsukala, klassikalised Eesti juustud, *barbeque*- ja grillkana, grillitud toorvorstid.
- Porter: pikalt küpsenud tummised pajaroad, tugevamad juustud, nt Cheddar, kergemad sinihallitusjuustud, desserdid, eelkõige karamelli ja šokolaadiga.



Mida serveerida sellise toidu juurde? Humalaõlut muidugi mõista.



Parim  
Köögi-  
Nipp

Maaleht.ee

Saada oma väärt nõuanne konkursile!

Konkurss kestab 30. novembrini.  
Nipid saata: konkurss@maaleht.ee  
Rohkem infot: www.maaleht.ee

Auhinnad Fiskarsilt ja Maalehe Raamatult.