

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version: Lehtinen, A. (2020) Villitse olut - käy metsällä! Olutposti 2, 68-71.

Saatavilla: <https://drive.google.com/file/d/1n1i4qvHe3ihNvbhKe8cBxcNFddwgw5u/view>



Villitse olut - käy metsällä!

Metsämme ovat täynnä villejä kasveja joita voi ilmaiseksi ja pienellä vaivalla hyödyntää sekä kotioluessa että kaupallisessa oluessa. Villiyrtit ovat nousseet nyt suomalaisten suosioon ja niistä löytyy myös monipuolista makumaailmaa oluen aromin tueksi.

SANAT JA KUVAT: ANIKÓ LEHTINEN,
KUVITUS: ADOBE STOCK, OSKARI SARKIMA

A

jatus käyttää erilaisia metsässä kasvavia yrttejä oluen maustamiseen on hyvin vanha. Muinaissuomalaiset ovat keränneet metsästä kaikkea mitä voi syödä ja maustaneet niillä niin ruokia kuin juomiakin. Ja koska meillä on ollut Suomessa olutta niin kauan kun täällä on ollut asutusta, yrtit ovat kuuluneet osana oluen makua ikiajoista asti. Kivikaudellakin käytettiin jo yrttejä, arkeologien mukaan ainakin kumina ja väinönputki tunnettiin jo silloin, kuten myös suomyrtti ja katajanmarja juomissa, mausteina yleisimpiä olivat taas pujo, siankärsämö, pietaryrtti ja katajanmarja. Yrttejä käytettiin myös säilönnässä, koska monet yrtit tuhoavat bakteereita ja estävät homeen muodostumista. Yrteillä saatettiin jopa peittää pilaantuneen ruoan tai hyvin villisti käyneen juoman makua. Villiyrtejä käytettiin myös lääkintään ja raja viinan maustamisen ja lääkekäytön välillä olikin liukuva, koska usein yrtit liuotettiin viinaan, viiniin tai olueen lääkennällisten ominaisuuksien vahvistamiseksi. Varhaisilla kansanparantajilla oli yrttikasvioita, joita nämä käyttivät oppinaan.

Tunnetuin olutta maustava yrtti on ollut suomyrtti, ja luultavasti luonnonvaraista humalaakin on käytetty jo kauan. Keskiajan loppupuolella kasvatettu humala vakiintui oluen mausteeksi mutta sen rinnallakin olutta on maustettu hyvin paikallisesti kerätyillä villiyrteillä. Suomessa varsinkin katovuosien ja sotien aikaan, kun ruoasta oli pulaa, käytettiin korvaavia luonnosta saatavia tuotteita. Itä-Suomessa suosittu lisä oli nokkonen, joka taaskaan ei ollut suosittua Länsi-Suomessa ennen kuin 1800-luvun lopulla ja sota-aikana. Lapissa suosittu lisä on ollut väinönputki. Yhteiskunnan vaurastuessa ja kaupungistumisen vallatessa alaa toisen maailmansodan jälkeen villiyrttien keräys on jäänyt, koska kaikkien luonnonantimien käyttöä ei nähty niin mieluisana tai tarpeellisena.

Pihlaja



Siankärsämö



Kun puhutaan villiyrteistä, puhutaan villiruuasta, joka on suoraan luonnosta saatavaa ruokaa: marjoja ja sieniä, villiyrtejä ja -vihanneksia sekä kalaa, riistaa ja poroa. Villiyrtit ovat oikeasti siis erilaista villiä kasvusta. Itse villiyrttien kerääminen on saanut nimen hortoilu, joka tulee kreikan sanasta khorta, mikä kuvaa kaikkea vihreää. Villiyrtit ovat kaikki luonnossa vapaasti kasvavia ja niitä saa poimia vapaasti, osaa pienin rajoituksin. Suomessa on vahva marjastus- ja sienestysperinne, jota jokamiehenoikeus tukee. Nyt osana tätä on yleistynyt villiyrttien keräily.

Oluen makua erinomaisesti tukevia, ympäri Suomea kasvavia villiyrtejä ovat maitohorsma ja vuohenputki, jotka antavat olueen hauskaa aromaattista, hieman Saaz-humalan tyylistä ruohomaisuutta. Niitä voi molempia lisätä sellaisenaan, tuoreena tai pakastettuna sekä oluen keittoon että käymiseen, jolloin makuprofiilista tulee hieman monimuotoisempi. Erinomaisen ensimmäinen villiyrttikokeilu, molemmat yrtit ovat sen verran mietoja, että hutia ei niin helposti tule.

Niittysuolaheinä ja ketunleipä ovat ruuan mausteyrteinä yleisesti käytettyjä kirpeitä yrttejä, jotka toimivat oluessa parhaiten tuoreina käytettynä. Näitä yrttejä kannattaa laittaa käymiseen, sillä keitossa kiehattaminen pilaa niiden aromin.



Nokkonen

Ylivoimaisesti suosituin villiyrtti nokkonen on voimakkaan makuinen yrtti, jota kannattaa käyttää oluessa varoen, ettei sen hieman pinaattia muistuttava maku ole liian dominoiva. Nokkonen toimii hyvin humalan korvaajana esimerkiksi niin, että siitä uutetaan ensin tee, jota voi lisätä sitten oluen keittoon pieniä määriä kerralla.

Villivadelman ja koivun lehtiä on käytetty oluessa jonkin verran ja molemmista tulee mielenkiintoisen aromikasta kuivahumaloidessa olutta lehduillä. Näistäkin voi uuttaa ensin teen, näin määrä on helpompi saada oikein oluessa.

Ehkä suosituin oluessa käytetty villiyrtti on kuusenkerkkä, jota saa kerätä vain maanomistajan luvalla. Kuusenkerkkän maku on voimakas, joten sen kanssa pitää olla varovainen olutta tehdessä. Kuusenkerkkää voi lisätä sekä oluen keittoon että käymiseen, jolloin siitä saa sekä puhtaan metsäistä aromia että jenkkihumalalajikkeita muistuttavaa havuista aromia. Samaa aromia voi hakea myös kuusenoksilla, mutta silloin määrät kannattaa pitää aika pieninä, oksista irtoaa aromia todella paljon.

Villiyrttien hyödyntäminen, kuusenkerkkää lukuunottamatta oluessa on vielä Suomessa aika harvinaista. Tunnetuimpia suomalaisia villiyrttioluita on Fiskarsin Panimon ja Panimo Hiisin Vailla Humalaa –gruit olut, jossa ei ole humalaa ollenkaan, vaan se on kokonaan tehty villiyrteillä. Muuten villiyrtejä käytetään kaupallisissa oluissa lähinnä humalan tueksi tai tuomaan olueen lisää makua.



Poimulehti

Jokamiehenoikeuksiin kuuluu villiyrttien kerääminen. Rauhoittamattomia kukkia, metsämarjoja, sieniä ja maahan pudonneita oksia, käpyjä ja terhoja voi kerätä sieltä, missä liikkuminenkin on sallittua. Jokamiehenoikeuksiin ei kuulu lehtien, pihkan, mahlan, terhojen, pähkinöiden kuusenkerkän tai siementen tai juurien keruu. Näihin pitää olla maanomistajan lupa. Sammalta ja jäkälää ei myöskään saa kerätä ilman maanomistajan suostumusta.

Tärkein sääntö on, ettei pidä kerätä muita kasveja kuin niitä, jotka tuntee.

Kerätessä kasveja ei sekoiteta keskenään, vaan kukin kasvilaatu laitetaan erikseen esimerkiksi paperikassiin, pussiin, koriin tai astiaan.

Keräyspaikka valitaan huolella. Kasveja ei kerätä maantien (ei 200 metriä lähempää valtatieä), navetan, kaatopaikan, likaojan tai muun saastuneen tai likaisen paikan läheltä. Tunkioiden vierustoja sekä kasvimyryketyttyjä pellonreunoja varotaan. Kaupunkien keskustat ja teollisuusalueet ovat myös kiellettyä aluetta yrttien keräämisessä.

Terveitä ja puhtaita kasvinosia kerätään ja poistetaan kuivuneet, toukkien syömät tai muuten pilalla olevat kasvinosat.

Kerääminen tehdään mieluiten kuivalla säällä ja kerätyt kasvinosat kuivataan ja käsitellään mahdollisimman pian keräämisen jälkeen.

Kerätään luontoa kunnioittaen. Asiansa tietävä keräilijä ei koskaan poimi kaikkia kasveja loppuun samasta paikasta ja muistaa luonnonsuojelulliset näkökohdat.

Olueen saa hyvinkin erilaisia aromeja villiyrteistä, kun ne käsittelee kunnolla. Säilöntämenetelmiä ovat kuivaaminen, hiostaminen, pakastaminen, tai uuttaminen.

Muista tarkistaa käyttämäsi villiyrteet. Esimerkiksi suopursua ei suositella käytettävän myrkyllisyyden takia, ja pujossa on suurissa määrissä käytettäessä aineisosa, jotka voivat vaikuttaa ihmiseen!

Villivadelman lehti



Villiyrttien esikäsittely

Kuivaaminen (yrtin maku voimistuu)

Yrtit kuivataan pölyttömässä lämpimässä (korkeintaan 35-asteisessa) paikassa, joka on hyvin tuuletettu ja auringonvalolta suojassa. Pieniä määriä kuivatetaan usein uunissa miedossa lämmössä uuninluukku hiukan raollaan. Useita kasveja voidaan kuivattaa pienissä nipuissa ripustamalla ne latvat alaspäin riippumaan. Kuivausaika on muutamasta päivästä noin viikkoon. Hidras, tasainen kuivatus on paras. Oikein kuivattuina yrtit säilyttävät värinsä, tuoksunsa, makunsa ja lääkinnällisen tehonsa. Heti kuivaamisen jälkeen yrtit laitetaan lasi- tai keramiikkapurkkeihin, jotta niiden laatu säilyisi hyvänä.

Hiostaminen eli fermentointi (yrtin maku muuttuu hyvin aromaattiseksi)

Yrttien annetaan nuutua hieman. Yrttien lehtiä hierretään käsin, sitten ne kierretään tiiviiksi rulliksi ja sullotaan lasipurkkiin erittäin tiiviisti. Purkki lämmitetään noin 40-asteiseksi ja säilytetään siinä lämmössä muutamia päiviä. Lehdet muuttuvat ruskeiksi ja voimakkaan tuoksuiseksi. Lehdet kuivatetaan sen jälkeen nopeasti ja laitetaan ilmatiivisiin lasipurkkeihin.

Pakastaminen (maku pysyy mietona, rakenne voi muuttua)

Villiyrtit pakastetaan omissa pusseissaan mahdollisimman tuoreina. Pussiin merkitään keräyspäivämäärä.

Uuttaminen (muuttaa oluen makua pitkällä uuttamisella katkerammaksi)

Tapoja on kaksi: uuttaminen kylmään tai kuumaan veteen. Kuumaan veteen uuttaminen on monelle tuttua teen valmistamisesta. Kylmään veteen uuttaminen vaatii hieman enemmän aikaa. Vesi kannattaa keittää ja jäädyttää ennen kuivayrttien lisäämistä. Uutto- eli mehustumisaika on vähintään 12 tuntia, mutta ei pidempikään aika haittaa. Uuttoa voi myös alkoholiin, jolloin seosta kutsutaan tinktuuraksi.

KIRJOITTAJA JOHTAA LAUREAN AMK:SSA
KAKSIVUOTISTA RUOKAA LUONNOSTA -VILLIYRTTIEN
KAUPALLISTAMISPROJEKTIA, JOSSA ON TUTKITTU YHDESSÄ
PERHON PANIMON JUHA SINISALON KANSSA VILLIYRTTIEN
KÄYTTÄMISTÄ OLUENTEOSSA.



**...SEHÄN MAISTUU
IHAN OLUELLE!**

**LAITILAN
Kukko
ALKOHOLITON**

Laitilan Kukko Alkoholitomat ovat ensimmäisiä Suomessa valmistettuja alkoholittomia oluita, joita ei ole valmistettu niin sanotulla keskeytetyn käymisen menetelmällä. Alkoholi poistetaan ilman tislamista Kukko-oluen alkuperäistä makua vaalien, eikä niihin tarvitse jälkepäin lisäillä aromia, sokeria, tärkkelystä tai käymätöntä vierrettä.
Maista ja kummastu!



JUOMISTA PARHAAT

- TUULEN JA AURINGON VOIMALLA!