



JAANIÕLU

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 presspärimi, mis vähese suhkruga hõõrutud ja mõni tund seista lastud.

Õllenõu katta õhukese riidega, nt marliga, ja lasta seista üks ööpäev. Seejärel nõu sulgeda ja viia jahe-dasse kohta. Paari päeva pärast võib õlut juua.

Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuumale vette.



Head joomist!

RAKVERE PÕLLUMAJANDUSTEHNKA OÜ, Puiestee 2, 44201
Sõmeru, Lääne-Virumaa. Tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860,
rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee, www.rpmt.ee
Müüvad: ETK, Rimi, Kaupmees ja Co, Grossi Toidukaubad