



Mika Laitinen, maltainen.fi
Siiderin sukulaiset

Tämä teos on lisensoitu Creative Commons Nimeä-EiKaupallinen-EiMuutoksia 4.0 Kansainvälinen -käyttöluvalla. Tarkastele käyttö lupaa osoitteessa <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



Lisätietoa: maltainen.fi

www.facebook.com/maltainen

perry (poire)

- ♦ aito perry (ranskaksi poire) valmistetaan kuten siideri, mutta 100 % perry-päärynöistä
- ♦ perry-päärynät täysin erilaisia kun syötävät
- ♦ päärynät hankalia kasvattaa ja vaivalloisia käsitellä
- ♦ keskeiset alueet: Länsi-Englanti, Normandia, Itävalta
- ♦ makeusaste makeasta rutikuivaan

ice cider/cidre de glade

- ◆ kanadalainen erikoisuus
- ◆ alkoholia 7-13 %, runsaasti jäännössokereita
- ◆ menetelmä 1: mehu puristetaan ja tiivistetään jäädyttämällä ennen käymistä
- ◆ menetelmä 2: omenat kerätään vasta talvella, pakkanen tiivistää sokereita
- ◆ sukulaisjuoma: Applejack valmistetaan jäätislaamalla valmis siideri

calvados

- ♦ tislattua siideriä
- ♦ kehittyi 1500-luvulla Normandiassa
- ♦ saanut nimensä Calvadoksen alueesta Normandiassa
- ♦ alueellisesti nimisuojaattu, muualla vastaava juoma on omenabrandyä



calvados

- ◆ ei sivutuote, vaan siideri on tehty tislausta varten
- ◆ luokituksesta riippuen, kypsytys vähintään 2 tai 3 vuotta tynnyrissä
- ◆ laaja hinta- ja ikähaitari 2 vuotiaasta vuosikymmeniä vanhoihin
- ◆ maussa kypsennettyä omenaa, kuivattuja hedelmiä, marmeladia, vaniljaa, kanelia

pommeau

- ♦ käymättömän omenamehun ja calvadoksen sekoitus
- ♦ $\frac{2}{3}$ mehua ja $\frac{1}{3}$ calvadosta, yleensä 17-18 % alkoholia
- ♦ vähintään 14 kuukautta tynnyrikypsytystä



calvados-cocktaileja

- ◆ Pommeau-jäljitelmä: $\frac{1}{3}$ calvadosta $\frac{2}{3}$ ja laadukasta omenamehua
- ◆ Calvadosta ja ginger beeriä (esim. Fentimans)

omenaviinietikka

- ◆ hyvät viinietikat arvostettuja
- ◆ Keski-Euroopan siideritilat valmistavat usein myös etikkaa
- ◆ valmistetaan siideristä: etikkahappobakteeri käyttää alkoholia etikaksi happirikkaassa ja lämpimässä ympäristössä

síma (hunajaviíni, mead)

- ♦ hunajasta ja vedestä käytetty alkoholijuoma
- ♦ maailman vanhin alkoholijuoma?
- ♦ suomalainen vappusíma on aikoinaan valmistettu hunajasta
- ♦ símoja kuivasta makeaan, poreivasta poreilemattomaan, miedosta vahvaan
- ♦ puolalaiset símat arvostetuimpia



síman valmistus

- ◆ hunajapitoisuus yleensä 300-600 g/litra
- ◆ samankaltaisuutta valkoviinin ja siiderin valmistukseen
- ◆ mausteita, marjoja tai hedelmiä sisältävät simat tyypillisiä
- ◆ Lisätietoa kirjasta Compleat Meadmaker (Ken Schramm, 2003)

Cyser: siiderin ja siman välimuoto

- ◆ 10 litraan omenamehua liuotetaan 0,5-1,5 kg hunajaa
- ◆ Lopputulos on viinimäisempi, vahvempi ja vuosikertakypsytystä kestävä

New England Cider

- ◆ Kiehauta 1/4 kg rusinoita ja 0,5 kg tummaa sokeria litrassa vettä
- ◆ Lisää rusina-sokeri -siirappi 20 litraan omenamehua
- ◆ Käytä poreettomaksi siideriksi

Siiðeríglögi - Mulled cider

- ◆ Lämmin siiðerípohjainen glögi
- ◆ Maustesekoitus tekijän mukaan
- ◆ Saattaa sisältää tummaa sokeria ja ripauksen tislattua alkoholia (calvados, rommi, brandy)
- ◆ Lisätietoa: maltainen.fi -> Siiðeríglögi

Tulevia kirjoja

- ◆ Mika Laitinen, Johannes Silvennoinen, Hannu Nikulainen: Sahti - Elävä muinaisolut (10/2015)
- ◆ Mika Laitinen & Maria Markus: Kotiolutopas (kevät 2016)

