

Etiketten

Alkos kundtidning 2 / 2011

Från lyxvara till matvin

Champagnen vill vara
mera än en aperitif

Smårätter till sommarfesten

Mousserande vin är
den stilmedvetnas val
till buffébordet

Veteöl och
pilsner är
läskande
drycker för
den varma
årstiden

Mineraliska
chablis älskar
fisk och
skaldjur

**Alkos
laboratorium
fyllde 70 år**





Alennusta jopa
500,-
kodinkonepaketista
ostaessasi keittiön*
28.4.-24.5.2011



IKEA-tavarataloissa on nyt suositut Keittiöviikot

IKEA FAKTUM -keittiö on kaunis, kestävä ja käytännöllinen. Se kestää kovempaakin kokkausta arjessa ja juhlassa – takuulla ainakin 25 vuotta. Ja 45 mallista on mistä valita! Tutustu helppokäyttöiseen keittiösuunnitteluohjelmaamme netissä ja aloita vaikka heti. Mutta ei IKEA-keittiötä toki tarvitse tehdä kokonaan itse.



Keittiö kovempaankin kokkaukseen.

FAKTUM/ÄDEL-keittiö

2595,-

Mitä kuuluu hintaan? Kalusteet, joissa FAKTUM-rungot ja ÄDEL-ovet, hana, työtaso ja tiskiallas. Kodinkoneet, valaisimet ja vetimet myydään erikseen.

– tule ja toteuta unelmakeittiösi saman tien!

Autamme suunnittelussa, ja meiltä voit tilata myös mittaus-, kotiinkuljetus-, kasaus- ja asennuspalvelun. Tule kertomaan keittiöunelmiasi, tehdään niistä nyt yhdessä totta. Saat unelmakeittiösi vaikka heti mukaan. Katso kampanjatarjoukset* osoitteesta **IKEA.fi/keittiö**

Tavaratalot Espoossa, Raisiossa, Tampereella ja Vantaalla.



Från chefredaktören



Pang!

Ni har fått en uppsjö av positiv respons för Etiketten. I huvudsak är läsarna nöjda med tidningen, så i det hänseendet brådskar det inte med att ändra på något. Ändå går tiden, och den sätter sina spår på oss alla. Att fräscha upp sig med lagom mellanrum är alltså på sin plats. Vi har gjort det nu. Det nummer av Etiketten som du håller i handen ser säkert ganska annorlunda ut än de föregående. Innehållet är dock välbekant. Vi hoppas att du gillar det du ser och att du njuter av läsningen. Låt omslagsbilden vara startskottet för såväl den förnyade tidningen som för vårens och sommarens fästsåsong.

ÄVEN OMSMÄLLEN från korken på en butelj skumpa uppfattas som startskottet för feststämning, är vin- och stilmedvetna vänner av mousserande vin måna om att frigöra korken så att den bara pyser till lite. Det är inte bara elegant, utan också mycket tryggare. Buteljer med mousserande vin orsakar tyvärr årligen flera olyckor, varav de flesta beror på ovarsam hantering. Att öppna en butelj mousserande vin är dock en lätt och ofarlig uppgift för värden eller värdinnan, bara vinet avkyls väl, hanteras varsamt och öppnas på rätt sätt.

DE VÄNLIGA FÖRSÄLJARN på Alko förklarar gärna hur man hanterar mousserande vin på ett säkert sätt. På Alkos nätsidor på www.alko.fi har en överskådlig bildserie om saken. Den hittar man under Produkter och där under En liten dryckesguide. Det är värt att repetera de riktiga greppen inför vårens och sommarens viktiga ögonblick.

Glad fästsåsong och solig sommar till alla!

Sari Karjalainen

46:e
ÅRGÅNGEN

UTGIVARE
Alko Ab
Sundholmsplatsen 1
00180 Helsingfors
Postadress:
PB 33, 00181 Helsingfors

Chefredaktör
Sari Karjalainen
tfn 020 711 5456
sari.karjalainen@alko.fi

REDAKTIONSRÅD
Alko: Jaakko Uotila (ordf), Maritta Iso-Aho,
Sari Karjalainen, Minna Keskinen,
Mika-Pekka Miettinen, Kari Pennanen
SMF: Sirkka Järvenpää, Anu Piippo,
Tomi Metsä-Heikkilä

FÖRLAG
Sanoma Magazines Finland Oy, Yritysjulkaisut
Labbackavägen 1, 00350 Helsingfors
Postadress:
PB 100, 00040 Sanoma Magazines
växel (09) 1201

Redaktionschef
Sirkka Järvenpää
tfn (09) 120 5853
sirkka.jarvenpaa@sanomamagazines.fi

Producent
Anu Piippo
tfn (09) 120 5947
anu.piippo@sanomamagazines.fi

Art Director
Tomi Metsä-Heikkilä
tfn (09) 120 5828
tomi.metsa-heikkila@sanomamagazines.fi

Översättning
Gunnar Pettersson
gunnar.pettersson@sanomamagazines.fi

ANNONSFÖRSÄLJNING
Sanoma Magazines Finland Oy, Mediamyynti
tfn (09) 120 620
mediapalvelu@sanomamagazines.fi

TRYCK
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketten utkommer med 4 nummer/år.
Följande nummer av tidningen utkommer 22.9.2011.

Tidningen fås avgiftsfritt i Alkobutikerna och som årsprenumeration (19 €) genom medlemskap i Etikettklubben.

Etiketten svarar inte för att insänt obeställt material sparas eller returneras.

Artikelerbjudanden riktas till förlagets producent.

Medlem av Tidskrifternas förbund.

Etikettens miljöanpassade papper (UPM)

har beviljats EU:s blommärke.

Också omslagspappret (Stora Enso)

fyller kraven på miljöanpassat papper.

ISSN 0780-5098

Etiketti.fi

Etiketti, den finska versionen av Etiketten, finns nu också på internet. Till exempel välbekanta Loppusointu (sv. slutackordet) hittar du på etiketti.fi.





28



16

40



8

25

4..... **Ledaren**

6..... **Vi tar ansvar**

I Kanada har man undersökt följderna av att alkoholen frigavs till matbutikerna.

8..... **Bubblornas drottningar**

Den beundrade och uppskattade champagnen vädrar nya vindar.

16..... **Geometriskt mot sommaren**

Buffébordet kan piggas upp med formlek.

22..... **Undersökta, trygga varor**

Alkos laboratorium har analyserat alkoholdrycker redan i 70 års tid.

25..... **Frågat**

Alkos personal besvarar frågor som kunderna har ställt.

26..... **Forskningsresa i sommaren**

Den nya kalendern på mittuppslaget berättar om säsongens höjdpunkter.

28..... **Dags för sommaröl**

Av Alkos öltyper presenteras nu veteöl och pils, lämpligt till sommarsäsongen.

32..... **Genom berg och sten**

I den mineralrika jordmånen i Chablis ger Chardonnaydruvan ett unikt vin.

35..... **Alko står för service**

Alko är också mobilt och socialt.

37..... **Kolumnen**

Jaakko Selin grillar i Den ledes tecken.

38..... **Det nappar!**

Våra injsöar befolkas av gourmetfiskar.

40..... **Vininköparna sällar fram det bästa**

Ett team på fem personer väljer viner för Alko. Arbetet går ut på att snusa på trender och vin.

43..... **Smakminnen**

Eicca Toppinen längtar efter husmanskost när han är ute på turné.

44..... **Grumlig och klar, med och utan bubblor**

God cider är också en fin matdryck.

46..... **Liten men mångsidig**

I serien om Alkobutikerna besöker vi den här gången Sulkava i Ingsjöfinland.



Privatisering av försäljningen ger ökad konsumtion

En undersökning som utfördes i Kanada visar att privatiserade alkoholbutiker säljer mer, och att den ökade tillgängligheten av alkohol leder till ökning av alkoholrelaterade dödsfall.

Försäljningen av alkohol till konsumenter i British Columbia i Kanada frigavs delvis år 2003. En i januari publicerad undersökning vid University of Victoria kartlade effekterna av privatiseringen.

I undersökningen utvärderades bland annat vilka samhällseffekter frigivningen hade haft inom hälsovården, polisverksamheten och i form av indirekta kostnader.

Enligt undersökningen har det nu större antalet försäljningsställen och deras längre öppettider ökat de alkoholrelaterade kostnaderna. I slutsatserna fastslades, att om alkoholförsäljningen skulle friges i Kanadas alla provinsser och territorier, skulle alkoholkonsumtionen öka uppskattningsvis 10–20 procent. Kostnaderna för samhället skulle enligt uppskattningarna öka med 6–12 procent.

Man kan bekanta sig med den engelskspråkiga undersökningen på adressen <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1360-0443.2010.03331.x/abstract>.



ALKOS ÅRSBERÄTTELSE UTE I VÄRLDEN

Alkos kombinerade årsberättelse och samhällsansvarsrapport för året 2010 ger en bred bild av Alkos ansvarsfullhet. Årsberättelsen och rapporten finns på finska och engelska på adressen www.alko.fi/vuosikertomukset.

PÅSARNA FRÅN LÅDVIN TILL ÅTERVINNING

Sommaren är högsäsong för lådvin. Alko inleder i samarbete med Lassila & Tikanoja ett försök för återvinning av de aluminium- och plastpåsar som finns inuti lådvinsförpackningarna. Uppemot 40 Alkobutiker i Åbo och dess omnejd har under sommarmånaderna en returlåda där man kan lämna påsarna. Lådorna finns i samband med returautomaterna för flaskor och burkar.

Det är inte nödvändigt att avlägsna kranarna, för också de kan gå till återvinning. Lassila & Tikanoja samlar in påsarna för återvinning av aluminium och plast.

Efter sommaren utvärderas försöket, varefter man tar beslut om eventuell fortsättning och utvidgning. En lista över de butiker som deltar i försöket finns på www.alko.fi/butiker. Delta i det nya återvinningsförsöket om du rör dig i Åbotrakten i sommar!



Handbok för familjecaféledare

Familjecaféerna är öppna träffpunkter där många slags familjer möter varandra för att utbyta erfarenheter. De är också naturliga omgivningar för att diskutera alkohol.

Mannerheims Barnskyddsförbund har givit ut en handbok till stöd för dem som leder familjecaféerna. Syftet med handboken är att ge tips för de diskussioner som förs i caféerna.

Handboken är en del av programmet Hur använder du alkohol i närvaro av barn?, där Alko är med. Programmet har egna nätsidor där man kan ladda ner handboken, som är på finska. Adressen är www.lastenseurassa.fi/v2_materiaalia.php.

LASTENSEURASSA.FI FÖRNYAR SINA NÄTSIDOR

Programmet Lastenseurassa förnyade nyligen utseendet på sina nätsidor. Nu har också innehållet förnyats, så att det är ännu lättare att kommentera innehållet och delta i diskussionen. Hur förhåller du dig till att man använder alkohol i närvaro av barn? Säg din åsikt på adessen www.lastenseurassa.fi.

VIDEOKAMPANJ FICK HEDERSOMNÄMNANDE

A-klinikstiftelsens videokampanj Barnets Röst har fått ett hedersomnämmande i tävlingen Vuoden 2010 yhteiskuntaviestintäteko (sv. årets prestation inom samhällskommunikation 2010). Priset delas ut av föreningen Yhteiskuntavastuuviestinnän yhdistys.

Videon visades första gången i december år 2010 och distribuerades på sociala medier och nätforum. Videon återger ett pars fuktiga afton. Skådespelarna som föreställde paret var en liten flicka och pojke, och hemmet var en sandlåda.

I år kombinerades kampanjen med en skrifttävling där man samlade in ungdomarnas erfarenheter av föräldrarnas alkoholbruk. Texterna gavs ut i början av det här året på Lasten seurassa-programmets nätsidor.

Kampanjen är en del av A-klinikstiftelsens projekt Lasinen Lapsuus, som Alko stöder via programmet Lasten seurassa.

Enligt en gallupundersökning som A-klinikstiftelsen lät utföra år 2009 har 23 procent av finländarna upplevt att föräldrarna har använt för mycket alkohol och droger.

Ytterligare information: www.lasinenlapsuus.fi och www.lastenseurassa.fi.



Alkos nya tv-reklamer syftar till att väcka diskussion om en viktig sak.

TACK FÖR ATT DU INTE LANGAR

I maj visas en serie av Alkos tv-reklamer, som syftar till att väcka diskussion bland både ungdomar och deras föräldrar. Ämnet är förmedling av alkohol till personer under 18 år.

Filmerna berättar om hur besvärliga situationerna kan vara och hur många motiveringar man möter. Syftet med serien är att stöda beslutet att inte långa alkohol till minderåriga.

Filmerna kan ses också på www.lastenseurassa.fi.



Tack för att du inte langar.



Är barnen med då du festar?

Lassi: De största festerna i vår familj är barnens födelsedagar, som firas med tårta, bulla och läsk. Till de officiella festdagarna, som till julen, första maj och midsommaren, samlas vi också med släkt och vänner för att tillsammans njuta av god mat och dryck. Dessutom arrangerar vi regelbundet kvällssitsar med vännerna, turvis hemma hos varandra.



Lassi Larjo,
37, lektor

Barnen är nästan alltid med på festerna. När de är på plats, får de vuxna nöja sig med ett glas vin till maten eller en bastuöl. Glädjen uppstår ur samvaron och gemensamma aktiviteter.

Visst är det roligt att ibland fira en vuxenkväll enligt det längre protokollet. Då övernattar barnen hos mormor.



Taina Pennanen,
43, specialforskare

Taina: Barnen är ofta med då vi festar. Då säkrar vi i förväg att också de andra har barnen med sig. Då tillbringar barnen tiden i gemensamma lekar. Festerna arrangeras vanligtvis

i det egna hemmet eller hos vänner, och festens storlek kan variera från en gemensam kvällssits för ett par familjer till en lite större fest, till exempel för att fira in valborg eller det nya året.

På festerna äter man och umgås, och barnen får kanske vara uppe till lite senare, en timme eller två jämfört med vanliga vardagskvällar. Det väsentliga är att barnen trots festdryckerna inte behöver förundra sig över hur konstigt de vuxna beter sig. Glatt prat finns det nog av, både bland de vuxna och bland barnen, men det hör till saken på en fest, och annars också.

Reims kallas inte för
inte champagnens
huvudstad. Spring-
brunnen som för
tankarna till en
champagnevisp
i kolossalformat
står i stadskärnan
vid gågatan Place
Drouet d'Erlon.



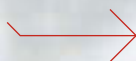


Bubblets drottningar

*De största namnen i Champagne
har skapat en hög grundstandard.*

*Nu försöker småproducenterna
profilera sig mot den bakgrunden.*

TEXT MARKO PASANEN FOTO RIITTA SOURANDER





Natalie Dufour påminner att champagne som serveras till maten inte bör vara för kall, utan gärna bara lite under 10 grader.

Stenen berättar vem som äger vilken teg i vingårdarna.



Många medelstora champagne-producenter har koncentrerat sig på att framställa gott matvin.

champagnedistriktet är som en liten och ettrig gallisk by, där alla i samråd försvarar sin värdefulla produkt mot utomstående. Uppgången började i början av 1800-talet, då speciellt producenten av den legendariska champagnen Veuve Clicquot lyckades utveckla den komplicerade champagne-metoden ungefär till dess nuvarande nivå. Därefter har tekniska och ekonomiska framsteg följt varandra så tätt att produktionen av den bubblande fstdrycken redan i början av 1900-talet var upp i 30 miljoner buteljer om året.

När distriktet därtill hade repat sig från skadorna orsakade av vinlusen och två världskrig, var den redo för nästa steg. I slutet av 1900-talet hade de största champagnehusen vuxit sig så stora att de ursprungliga ägarfamiljernas resurser inte längre räckte till för att finansiera expansionen. I och med en omfördelning av ägarstrukturerna svällde till exempel Moët & Chandon till en jätte, som nu är en del av lyximperiet LVMH. Moët äger numera såväl Veuve Clicquot som Pommery, och producerar nu lika mycket vin som hela distriktet tillsammans för hundra år sedan.

Gastronomin i trenden

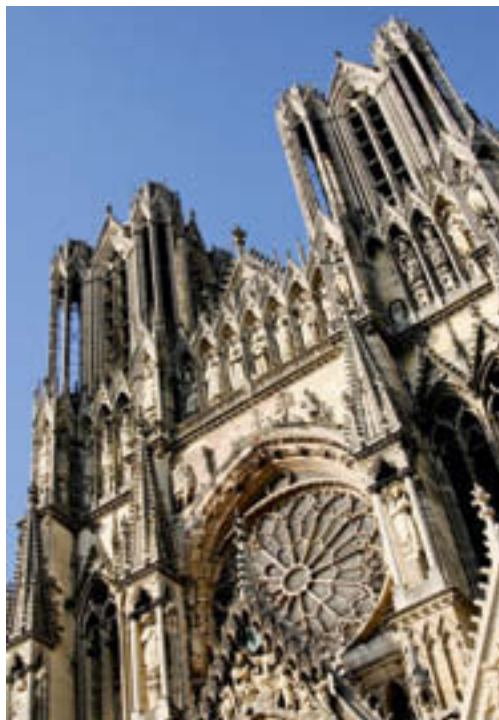
Några stenkast från staden Épernay och champagnehusens representationskontor svävar ännu de sista, mjuka resterna av morgondimman över vingårdarna.

”Dimman förebådar vackert väder”, säger **Antoine Huray** halvt om halvt för sig. Huray är distriktsförsäljningschef för champagnehuset Veuve Henriot. Firman, som fått sitt namn efter änkefrun Henriot, ligger i korsningen för tre av de viktigaste växtområdena: Montagne de Reims, Vallée de la Marne och Côte des Blancs. Med det här läget som utgångspunkt har bolaget lyckats hålla sig utom finansjättarnas räckhåll.

”Vårt ekonomiska oberoende möjliggör att vi inte behöver erbjuda en champagne till försäljning innan den är färdig att drickas”, säger Huray senare när vi sitter i centrum av Reims, regionens största stad med alla tecken av burgenhet.



Vi testar champagnens vinositet genom att hålla upp den i en karaff före avnjutandet.



Antoine Huray och
Béatrice Brossier från
Veuve Henriot smakar
på champagne.



Katedralen är det främsta kännetecknet för Reims, den största staden i Champagne. Staden visar alla tecken på burgenhet.

Huray har valt en restaurang med namnet ”Miljon-ären”, och han ämnar presentera champagnens potential som matvin. Till måltiden, som består av havets håvor, serveras genomgående husets *blanc de blancs*, alltså champagne på enbart druven Chardonnay. Drycken med en träffsäker arom klarar rollen med god marginal.

Även fisk och skaldjur – till exempel hummer eller kallrökt lax – är de naturligaste följeslagarna till den här champagnen. Den är gott sällskap också till fågel eller till exempel brie- eller comtéost.

Då den högklassiga blanc de blancs-champagnen med goda mineraler och fina bubblor serveras som måltidsdryck ur vitvinsglas skiljer den sig inte nämnvärt från högklassig chablis, men munkänslan är, då den är som bäst, eteriskt lätt. Vi testar också champagnens vinositet genom att hålla drycken i en karaff inför avnjutandet. Resultatet är överraskande angenämt. Bubblorna försvinner inte, men de mjukas upp, och den bedövande effekten i munnen dämpas.

Gosset, grundat i slutet av 1500-talet, har ett ännu längre perspektiv på områdets utveckling. Huset producerar bara en miljon buteljer champagne per år. Också Gosset marknadsför sina produkter uttryckligen som måltidsdryck.

”Vi har länge samarbetet med de ledande franska köksmästarna”, bekräftar Gossets representant **Natalie Dufour**.

Från trasor till rikedom

På medeltiden producerades vanligt rödvin i vad som idag utgör champagnedistriktet. I praktiken var vinet sämre än vanligt, för den kalla vintern stannade vinets naturliga jäsning ofta upp innan vinet var utjäst, för att sedan fortsätta på våren, då vinet redan var buteljerat. Tack vare flaskjäsningen uppstod tråkiga bubblor i vinet.

Innan man hann bli kvitt bubblorna helt och hållet lyckades de vinna en rad inflytelserika vänner, och så fick regionens vinproduktion en ny riktning. Vanligtvis nämns benediktinermunken Dom Pérignon som den moderna champagnens fader. Det var han som i sekelskiftet 1600-1700 lyckades komma den lynniga flaskjäsningens hemligheter på spåret.

Ett verkligt framsteg tog champagneproduktionen först då man lärde sig mäta det buteljerade vinets sockerhalt med exakta metoder. Dessförinnan kreverade de överjasta buteljerna för sig själva på ett nyckfullt och oförutsägbart sätt, så att arbetarna i vinkällarna måste gå omkring med ansiktsskydd som liknade fåktmasker.



Reims och Épernay är underminerade med källarlabyrinter där det också just nu lagras över en miljard buteljer champagne.



Marknadskrafterna har bokat om i Champagne mer än någon annan kraft. På bilden Gossets huvudkvarter, som tidigare ägdes av Laurent-Perrier.



Bolaget, som har givit ut otaliga kokböcker med champagneanknytning, är känt för sin torra, fruktiga champagne med goda syror. Dess karakteristiska aromer skapas bland annat genom att hoppa över den allmänt använda malolaktiska jäsningsfasen där de skarpaste fruktsyrorna avrundas till mjukare mjölksyra.

Det bästa får duga

Champagnehuset Jacquessons andra ägare **Jean-Hervé Chiquet** kliver med raska steg omkring bland vinstockarna och arbetarna som flitar med druvskörden. Ur lådorna som de bär plockar han en druva här och en klase där och synar den omsorgsfullt. Han tänker, pratar och fungerar som en småbrukare.

”Under de senaste fyrtio åren har vi lagt om produktionen helt. Numera odlar vi champagne exakt på samma sätt som toppviner”, säger han.

Jacquessons mål är att odla fram fulländade druvor. Bara de bästa vinstockarna får växa vidare, allt övrigt gallras bort. Bara de bästa druvorna av skörden används, och bara det bästa av musten de ger. Resten säljs till andra producenter.

”Viktighetsordningen är: *terroir*, odling, odling, odling och vinifiering.”

Jacquesson producerar årligen 300 000 buteljer champagne. Jean-Hervé Chiquet förhåller sig dock respektfullt till sina större konkurrenter.

TVÅ NAMN, EN METOD

Benämningarna champagne eller champagnemetoden, på franska *méthode champenoise*, får användas bara för mousserande viner från det ursprungsskyddade champagnedistriktet.

Många andra mousserande viner, såsom cava och *crémant*, tillverkas med samma metod. Då nämns vanligtvis att drycken har tillverkats med den traditionella metoden, *méthode traditionnelle*.

”De större märkena vinner sällan i blindprovningar, men å andra sidan är det också sällan de blir sist. Det är en fin prestation, om man producerar 30 miljoner buteljer champagne om året.”

Han anser att både de stora och de små kan vinna.

”De små behöver draghjälp av de stora, de stora drar nytta av den trovärdighet de små inger.”

Om det vore möjligt att tappa trovärdighet på flaska så finner man den här.

”Vi lyckades få till stånd så högklassig råvara på vår bästa växtplats att vi beslutade att glömma årgångschampagne och helt enkelt bara prestera det bästa.”

Jacquessons kompromisslösa *terroir*tänkande och tillverkningsprocess sammanfattas i företagets flagg-



SMAKHARMONI I RÖTT

liten förrätt för 6 personer

Carpaccio av innerfilé på biffboskap skärs i mycket tunna skivor. Pinjenötter, rucola och högklassig matolja fulländar njutningen. Carpaccio matchar överraskande nog med champagne.

- ca 300 g innerfilé i bit (av biffboskap)
- fingersalt
- svartpeppar ur kvarn

På ytan:

- ½ tsk fingersalt
- ½ tsk svartpeppar ur kvarn
- 2 msk god oliv- eller valnötsolja
- 4 msk rostade pinjenötter
- ca 1 dl parmesanost i flagor
- ca 4 dl vildrucola

1. Ta bort eventuella hinnor från filén. Gnid köttet med salt och peppar. Ställ köttet i frysen för cirka 3 timmar.
2. Skär köttet i lövtunna skivor. Om du vill, kan du lägga skivorna mellan två bakplåtspapper och lägga dem tillbaka i frysen.
3. Tag ut skivorna i rumsvärme cirka 15 minuter före serveringen. Bred ut dem på assietter.
4. Strö salt och peppar på skivorna. Stänk olja på skivorna och beströ dem med pinjenötter. Garnera portionerna med parmesan och rucola.

Så rostar du pinjenötter:

Mät upp nötterna i en torr, het stekpanna. Rosta under omrörning tills nötterna tar färg. Nötterna blir lätt brända. Du kan ersätta pinjenötterna med solrosfrön eller till exempel valnötter eller pistaschmandlar.

Tips

Också svamp smakar perfekt med carpaccio. Fräsrensade och förvillda murklor i smör i en stekpanna. Du kan krydda med salt och peppar.

Drycksförslag:

Till carpaccion lönar det sig att välja en fruktig standardchampagne (non vintage) med rostade toner. Ett alternativ, där också färgen matchar, är roséchampagne.



De små behöver draghjälp
av de stora, de stora drar nytta
av den trovärdighet de små inger.

Jean-Hervé Chiquet

skeppsprodukt med det minimalistiska namnet '734'.
Då Jaquessons lade om sin produktion ändrade
de också på annat än bara odlings- och vinifierings-
metoderna.

"Marknaden reagerade fint", säger Chiquet med en
grimas, "vi förlorade 95 procent av kunderna."

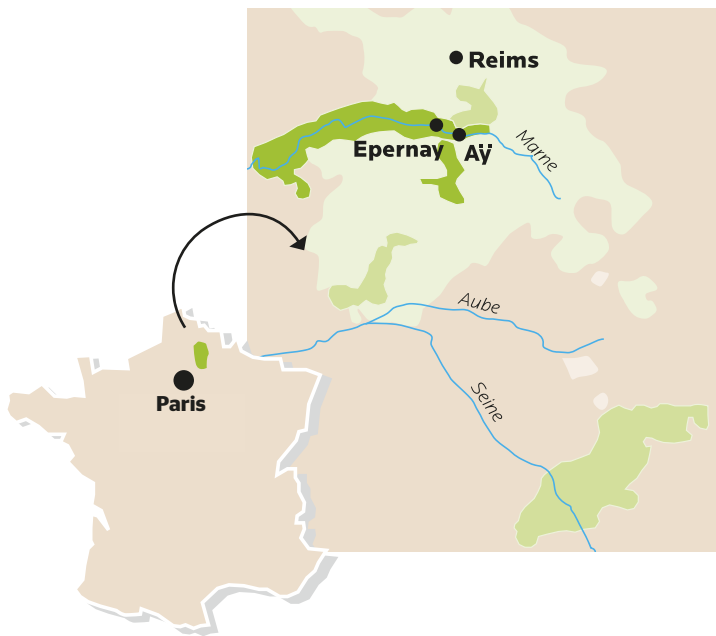
Det nya tänkesättet har senare fått nya vänner, och
ägaren ser inte speciellt dystert på framtiden.

"Vi framställer vin åt två av företagets bästa kunder",
sammanfattar han, "min bror och jag".

Ett expertutlåtande

Tvivlarna har undrat om betonandet av det vinösa och
det gastronomiska bara är nya konster för att öka åt-
gången av samma gamla dryck. Den här svåra frågan
kan man dryfta medan man drar sig till minnet det
berömda råd som en av "champagneänkorna",
Elisabeth 'Lily' Bollinger, gav:

"Jag dricker champagne bara då jag är lycklig eller
sorgsen. Ibland dricker jag då jag är ensam. Om jag
har sällskap, hör det givetvis till saken. Jag smuttar på
drycken för ros skull om jag inte är hungrig. Om jag
är, så dricker jag. I övrigt rör jag inte vid champagne –
utom om jag är törstig."E



TRE DRUVOR

Champagne görs på två blåa druvor –
Pinot Noir och Pinot Meunier – samt på
en grön druva – Chardonnay. De flesta
champagnerna innehåller alla tre.

Champagne som gjorts enbart på
Chardonnay benämns blanc de blancs,
'vit av vita'. Champagne som gjorts helt
utan chardonnay kallas blanc de noirs,
'vit av svarta'.

Grovt taget ger Pinot Noir en champ-
agne ryggrad, Pinot Meunier fruktighet
och Chardonnay elegans.



Druvpresen hos Jacquesson

härstammar från tidigt 1900-tal,
men har fått hjälp av modern
datorstyrning.





JUHLIEN KOVINTA GOURMETTIA.

Aidosta taikinajuuresta ja 100 % täysjyväviljasta leivottu runsaskuituinen Oululainen Jälkiuuninappi on suomalaista herkuttelua kovimmillaan. Valitse todellinen makuelämys, joka sopii arkeen, juhlaan, piknikille, välipalaksi ja naposteluun.



Rehellistä suomalaista leipää.

www.fazer.fi



De små getostbollarna är sprängfyllda med god smak. Ytan grönskar av sommarörter och inne i bollen gömmer sig en nötkärna. Och det bästa är att bollarna är färdiga i en handvändning.

Geometriskt mot sommaren

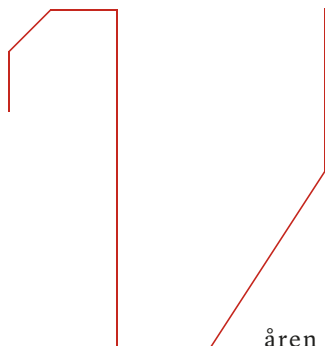


Fransk paj,
quiche, sväller
över av vårligt
gott. Nässlor
ger den en
superb arom.
Nässlorna kan
ersättas med
spenat.

*Välbekanta delikatesser får en ny dimension
då de serveras i geometriska former
– klot, trekanter, kvadrater och rektanglar.*

TEXT SANNA KEKÄLÄINEN FOTO LAURA RIIHELÄ





åren och försommaren är en tid för fester. Planera och förbered mat och drycker väl i förväg så underlättar du serveringen. Ett buffébord är en behändig lösning ifall matgästerna är många, eller om de inte anländer samtidigt.

Buffébordet är en urgammal serveringsform. Redan i 1700-talets Ryssland bjöds manliga gäster ur överklassen på kalla smakbitar från ett särskilt bord. På den svenska landsorten bjöd seden att varje hushåll förde med sig något ätbart till festen. På så sätt blev trakteringen mångsidig.

Med tiden förfinades sederna. Smörgåsbordet var en populär form av servering speciellt ombord på passagerarbåtar. Man kunde ta för sig av kalla fiskanrättningar, speciellt sill och strömming, samt småvarmt, såsom köttbullar.

Smörgåsbordet vann i popularitet på 1950- och 1960-talen. Med den högre levnadsstandarden blev resandet ett folknöje. Smörgåsbordet symboliserade överflödet – det innehöll exotiska råvaror, såsom räkor, som man sällan fick hemma.

Numera kan ett buffébord innehålla snart sagt vad som helst. Den trendiga hemkocken lägger inte upp de små delikateserna på serveringsfat, utan portionerar ut dem i portionsskålar, till exempel en kaffekopp, ett litet glas eller på en miniassiett.

Drycker för buffébordet

Det traditionella finländska buffébordets drycker har varit öl, svagdricka och vatten. Under de senaste årtiondena har det blivit vanligt att också erbjuda vin.

Ett buffébord med en uppsjö av rätter utmanar vinerna på flerkamp, och då står sig viner med mer än en dimension bäst. Bland vitvinerna är en sauvignon blanc med uttalade toner av svartvinbär ett bra val, liksom också en riesling med friska syror, en ökad

GETOSTBOLLAR MED ÖRTER

(bild på sidan 16)

ca 20 bollar

- 1 rulle (450 g) fetost, t.ex. Chèvre Soignon
- 1-3 msk grädde eller olivolja
- ca 20 små macadamianötter
- ca 3 dl färska örter, t.ex. gräslök, bladpersilja och timjan

1. Smula getosten i en skål eller en mixer. Tillsätt ca 1 msk grädde eller olja. Kör till en jämn massa med stavmixer eller i mixern. Tillsätt vid behov så mycket vätska att massan lätt kan formas till bollar.
2. Trilla bollar av massan. Tryck in en rostad macadamianöt i varje boll och tryck igen bollen.
3. Finfördela örterna och lägg dem på ett fat. Rulla ostbollarna i örthacket.
4. Förvara bollarna svalt. Tag ut dem i rumsvärme 15 minuter före serveringen.
5. Servera bollar med t.ex. rostad lantbröd.

Så rostar du nötter: Rosta nötterna några minuter i en torr, het stekpanna tills de får lite färg. Låt svalna. Macadamianöten är en ljus skönhet som påminner lite om hasselnöten. Smaken är aromatisk och lite stark.

Drycksförslag:

Ett säkert val till de örtiga getostbollarna är en sauvignon blanc från Loiredalen eller nya världen.

NÄSSELQUICHE

(bild på sidan 17)

ca 10 bitar

Botten:

- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk salt
- 150 g kallt, tärnat smör
- 2 tsk iskallt vatten
- ca 4 dl torkade ärtor eller en burk s.k. keramiska bakbönor som säljs i butiker för köksutrustning

Fyllning:

- ca 2 l (ca 200 g) nässlor eller spenat
- 3 ägg
- 2 dl visp- eller matgrädde
- ½ dl (hel)mjolk
- salt, nymalen vitpeppar
- 3 dl stark, riven ost, t.ex. gruyère
- ca 3 msk rostade solrosfrön eller pinjenötter

1. Gör botten. Mät upp mjölet i en skål. Tillsätt smörtärningarna och saltet. Kör till en grynig massa med hjälp av degkrokarna på en elvisp. Tillsätt vattnet och rör om väl. Forma degen till en boll, täck med folie och ställ svalt för ca en halv timme.
2. Värm ugnen till 200 grader. Kavla ut degen i bottnen och lite upp på kanterna av en lösringsform med ca 24 cm diameter. Täck degen med ett bakplåtspapper och håll ärterna eller bakbönorna i formen så hindrar de degkanterna från att rasa ner under gräddningen. Förgrädda degbotten ca 15 minuter på mellersta falsen.
3. Bered fyllningen. Skölj nässlorna eller spenaten och koka dem några minuter i saltat vatten. Slå av och kasta bort vattnet. Tryck omsorgsfullt ur vattnet ur bladen och finfördela dem.
4. Vispa sönder äggen. Sväng ner grädden, den rivna osten, mjölken och kryddorna.
5. Tag bort ärterna och pappret från den förgräddade degbotten. Bred ut nässlorna och håll ägggräddblandningen ovanpå.
6. Grädda ytterligare ca 30 minuter eller tills pajen har fått en snygg färg och fyllningen stelnat.
7. Skär den svalnade pajen i trekanter eller rektanglar. Bestro ytan med frön eller nötter.

Drycksförslag:

Ett lämpligt vin är t.ex. en österrikisk grüner veltliner eller en pinot gris från Alsace. Ölalternativen är en ljus lager eller en fruktig ale.

A top-down view of six Club Sandwiches arranged in two rows of three on a white plate. Each sandwich is a rectangular stack of ingredients: a slice of white bread at the bottom, followed by a slice of melted yellow cheese, a slice of pink ham, a slice of white chicken breast, another slice of melted yellow cheese, and a top slice of white bread. The sandwiches are garnished with two green asparagus spears and two slices of cucumber. The plate is dusted with black pepper. The background is a light-colored wooden surface.

De upplättade Club Sandwich-smörgåsarna byggs upp av lufttorkad skinka, fräsch ost och kycklingfilé. Bröden toppas med sommargrönt.

Den välbekanta räcocktailen uppdateras med kaprisolja. Läckert är en fin entré eller smårätt som den är, men kan också serveras med rostat bröd.



chardonnay och – på den fruktigare sidan – en pinot blanc eller pinot grigio.

För vänner av rödvin kan man reservera en medelfyllig, inte allt för ekig sangiovese, eller en avrundad merlot eller cabernet sauvignon.

Också öl matchar fint med buffémat. En traditionell lager, endera ljus eller mörk, klingar fint till många rätter. Den som önskar omväxling kan prova ale eller pilsner.

Man bör också alltid bjuda på alkoholfria alternativ, såsom friskt käll- eller mineralvatten samt alkoholfria viner.

Mousserande vin är en elegant lösning för ett buffé-bord, speciellt då det består av fisk, skaldjur och annan lättare mat. Bland äkta champagne finns karaktärstarka drycker som klarar av också lite tyngre mat.

Ett bra alkoholfritt alternativ är mousserande inhemsk dryck på granskott eller svartvinbärsblad. ☞

Källor:

Intervju med varuinformationschefen Taina Vilku

<http://1000years-neighbouring.com>

www.matkaruokailu.fi

www.kaikkijuhlista.fi

Tallrikar Stockmann, littala och fotorekvisita. Glas från Alko. Förfrågningar Alko tfn 020 711 11, littala tfn 020 439 3507 och Stockmann tfn (09) 1211.

JÄTTERÄKSCOCKTAIL MED AVOKADO

Förrätt för 4 personer

- 1 schalottenlök
- 2 msk citronsaft
- ¾ tsk salt
- ½ tsk nymalen svartpeppar
- 2 stora tomater
- 2 mogna avokador
- 12 kokta jätteräksstjärtar
- ¾ dl finhackad pistaschmandel
- ½ dl finhackad färsk mynta
- ½ dl finhackad färsk basilika
- 2 msk pistasch- eller avokadoolja

Sås:

- 4 msk små kaprisknoppar
- 2 tsk rivet skal av (eko)citron
- 4 msk olivolja
- salt, svartpeppar ur kvarn

1. Gör först såsen. Skär kaprisen fint. Tillsätt citronskalet, oljan och kryddorna. Låt smakerna jämnas ut sig medan du gör cocktailen.
2. Skala löken och hacka den så fint som möjligt. Lägg hacket i citronsaften tillsammans med saltet och pepparn.
3. Fröa ur tomaterna och avlägsna fästet. Tärna fruktköttet. Skala och kärna ur avokadorna. Tärna fruktköttet.
4. Skär jätteräksstjärtarna i små bitar.
5. Hacka pistaschmandlarna och örterna fint. Rör ner lite olja i hacket.
6. Sammanslå alla ingredienserna med lök-citronblandningen. Forma med hjälp av en form fyrkanter på en tallrik. Skeda av kaprissåsen på fyrkanterna.

TIPS: Om du önskar kan du göra servera räkröran på traditionellt vis i avokadohalvor. Jätteräkor har en saftigare och nyansrikare struktur än små räkor. Du kan också använda hela räkor som du skalar själv. Då blir resultatet garanterat gott.

Drycksförslag:

Jätteräkscocktailen med avokado erbjuder på ganska syrliga smaker. De balanserar fint upp en torr eller halvtorr riesling från Tyskland eller nya världen.

MODERNA CLUB SANDWICHES

(bild på sidan 19)

- 8 skivor rostbröd
- 2 msk rumsvarmt smör
- 8 små sallatsblad, t.ex. hjärtsallat
- 4 väl tilltagna skivor god ost (t.ex. comté)
- 3 msk fullfet majonnäs
- 2 tsk grön pesto
- 4 skivor lufttorkad skinka
- 1 stekt kycklingfilé
- 8 skivor gurka
- 8 kokta minisparrisar

1. Bred ut brödskvivorna på ett arbetsunderlag. Bred ut smör på hälften av dem. Täck med sallat och ost.
2. Rör samman majonnäsen och peston. Bred ut blandningen på resten av brödskvivorna. Täck med lufttorkad skinka och skivad kycklingfilé.
3. Lägg skinksmörgåsarna på ostsmörgåsarna. Skär kanterna rena. Klyv bröden i tu.
4. Garnera med t.ex. gurkskivor och sparris.

Drycksförslag:

Club Sandwich matchar med en oekad, fruktig chardonnay från Chile eller Australien. Ölvännen väljer en fruktig ale eller ett klosteröl.



UUSI PEHMEÄ VALIO **AURA**® ON MAAILMAN HELPOIN HERKKU.

AURA® pikkuherkut

Erilaisia suolaisia keksejä

1 prk (125 g) Valio AURA® Pehmeä sinihomejuustoa
Päälle esim: lohta ja ruohosipulia, viikunahilloa ja pala
viikunaa, parman kinkkua, päärynää ja vadelmahilloa.

Sipaise keksejen päälle AURA Pehmeää sinihomejuustoa.
Täydennä valitsemillasi täytteillä yhdistellen rohkeasti
suolaista ja makeaa. Nauti!

www.valio.fi/aura



UUTUUS!

**On vain yksi Valio AURA®
- nyt sillä on uusi muoto.**



Undersökta och trygga varor

Alkos kunder kan lita på att varorna är högklassiga och trygga att använda. För det svarar personalen vid Alkos laboratorium för alkoholkontroll.

TEXT **MATTI REMES** FOTO **JENNI-JUSTIINA NIEMI**



Alkos laboratorium för alkoholkontroll (ACL) fungerar på Sundholmen i Helsingfors. Laboratoriet undersöker årligen cirka 9 000 prover och utför cirka 80 000 analyser. En stor del av undersökningsbeställningarna kommer från Alkos kvalitetskontroll, men laboratoriet utför också beställningsarbeten för utomstående.

En alkoholvara som kommer in för analys hamnar först på sekreteraren Minna Mattilas arbetsbord.

”Jag registrerar produkten och vilka analyser man beställt av den i vårt informationssystem. Sedan matar jag ut arbetsdokument för laboratoriets behov, och dekaler för varje provflaska”, förklarar **Minna Mattila**. Här tar laboratoriets tre kemister och tio laboranter vid.

”I början av arbetsdagen går vi igenom dagens arbeten och utför dem enligt hur det brådskar med dem”, berättar äldre laboranten **Sanna Myllylä**.

Också små halter hittas

Laboratoriet undersöker de kemiska och mikrobiologiska egenskaperna hos alla varor som kommer till försäljning i Alkobutikerna. Dessutom kvalitetskontrolleras alla i standardsortimentet med ett och ett halvt års mellanrum.

Vilka egenskaper som testas varierar från varugrupp till varugrupp. Till exempel på viner mäter man alkohol- och svaveldioxidhalt, pH eller syra, totala syror, flyktiga syror, citronsyra, extrakthalt och sockerhalt.

Laboratoriedirektör Pekka Lehtonen har arbetat 29 år vid ACL. Under hans tid har undersökningsmetoderna tagit många kliv framåt.

”Vi kan hitta en droppe i en simbassäng. I den klassen är våra metoder, vår utrustning och personal idag”, säger **Pekka Lehtonen**.

Allt snabbare och exaktare analyser

Den största förändringen är införandet av olika slags snabbanalyser. Med en specialmätare kan de flesta grundläggande värdena för ett vin fastställas på några minuter. Å andra sidan kan snabbanalyser inte användas för alla typer av drycker, så också traditionella analysmetoder kommer fortfarande ofta till användning.

”Moderna apparater och dataprogram gör laboratoriearbetet snabbare och effektivare. De sparar också in kostnader. Robotarna kan arbeta automatiskt mitt i natten om man så vill”, säger Lehtonen.

Enligt Lehtonen är arbetet intressant för att den ständiga utvecklingen av undersökningsmetoderna möjliggör allt mer exakta analysresultat. Å andra sidan skärps också bestämmelserna om tillåtna tillsatser.

”Man hittar till exempel hela tiden nya substanser som kan ge upphov till överkänslighet. För dem måste man utveckla nya analysmetoder och komma överens om de tillåtna gränsvärdena.”

På laboratoriet klarar alla av att göra en grundanalys. Därtill har personalen specialiserat sig på vissa uppgifter som kräver speciell kompetens, till exempel analys av korkdefekt.

Kvalitetsdirektör **Suvi Karjalainen** har i uppgift att säkra att laboratoriets arbete förblir högklassigt.

Det finns många sätt att kontrollera att resultaten är rätt. Ett sätt är internationella jämförelsetest, där samma





Laboratoriets personal i arbete, upp tv. speciallaboranten Erja Ahtola som har specialiserat sig på analyser av korkdefekt. Laboranten Kaisa Rautio tillverkar kalibreringslösningar. Äldre laboranterna Sanna Myllylä och Anne-Marie Kariluoto bestämmer alkoholhalten i likörer. Laboratoredirektören Pekka Lehtonen och kvalitetsdirektören Suvi Karjalainen diskuterar dagens analysresultat.

KORKDEFEKT FÅS FRAM I ANALYS

Förutom grundanalyser utför alkoholkontrolllaboratoriet undersökningar för att uppdaga fel, främmande ämnen eller medvetna förfalskningar i dryckerna. Laboratoriet har bland annat utvecklat en analysmetod för att fastställa korkdefekt.

Korkdefekt är benämningen för en motbjudande mögel- eller källaraktig lukt och smak i vin. Felet orsakas bland annat av trikloranisol och en rad andra klor- och bromföreningar. Dessa anses uppstå i ett invecklat samspel mellan vissa bakterier och kemikalier

som använts för att rengöra till exempel korkar och vinfat, eller från miljön.

"Som bäst utvecklar vi nya analysmetoder för gesomin, en substans som ger vinet en önskad jordighet", säger Pekka Lehtonen.

Han påminner att näsan fortfarande är ett utmärkt hjälpmedel för att uppdaga korkdefekt. Det goda med laboratorieanalyser är att man exakt kan bestämma sammansättningen och halten av de föreningar som orsakar den motbjudande lukten.

Vid analysapparaturen för flyktiga syror arbetar Sanna Myllylä och Suvi Karjalainen. Laboratoriet på Sundholmen utför årligen 80 000 analyser.



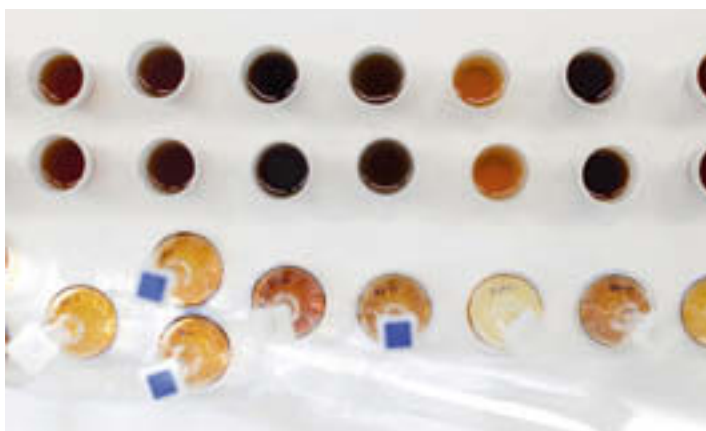
alkoholprover sänds för analys till en rad laboratorier i olika länder, varefter resultaten jämförs.

”Vi har klarat oss mycket bra i de här jämförelserna”, säger Karjalainen stolt.

Kvaliteten på de varor som analyseras i laboratoriet är i allmänhet god. Ibland avslöjas dock skämda varupartier, eller viner där gränsvärdet för något ämne överstigs.

Laboratoriets verksamhet är också förebyggande. Leverantörerna vet att kvalitetskontrollen är minutiös.

”Man skall inte heller glömma Alkos inköpare, som lägger stor vikt på kvaliteten i urvalsprocessen”, anmärker Karjalainen. ¹



70 år av historia tillryggalagd

Laboratoriet för alkoholkontroll grundades den första april för sjuttio år sedan. Institutionen som grundades under mellanfreden växte snabbt till en betydelsefull aktör, också på internationell nivå.

Vid sidan av varuanalyser utvecklade laboratoriet kompetens i destillation. Man satsade också starkt på mikrobiologisk forskning, speciellt på jäststammar.

Avdelningen för biomedicin koncentrerade sig på att utreda hur alkohol påverkar människan och försöksdjur. På 1960-talet tog laboratoriet fram två uppmärksammade stammar av försöksråttor, varav den ena bar på arvsanlag för ”dryckenskap”, medan den andra bestod av ”nykterister”.

Då personalstyrkan var som störst bestod den av 130 anställda.

”Vid laboratoriet producerades 50 doktorsavhandlingar, över tusen vetenskapliga artiklar samt ett enormt antal examensarbeten och patentansökningar”, säger laboratoriedirektören Pekka Lehtonen.

I och med Finlands EU-medlemskap upplöstes Oy Alko Ab i en rad separata enheter. Också många av alkohollaboratoriets funktioner förlades på annat håll, och kvar blev bara det nuvarande laboratoriet som koncentrerar sig på varuanalyser.



Vatten och is kyla vinet

Mauno Sainisto på Alkobutiken i Reso vet hur man behändigt kyla av en dryck.

På den här spalten besvarar Alkos personal frågor kunderna ofta ställer.

Vad är det behändigaste sättet att kyla av en butelj vin?

” Ett bra sätt att kyla av en vinbutelj är att ställa den i en blandning av vatten och is. Själv använder jag en liten vinkylare, som också kan ställas på ett festbord.

I och för sig sköter en hink med vatten och is samma sak. På stugan kan man försöka kyla av en vinflaska genom att placera den i sjön eller havet, eller i brunnen. Om man tänker kyla av vinet i kylskåpet skall flaskan ställas där redan flera timmar innan vinet skall avnjutas.

Det allra snabbaste sättet att kyla av ett vin är förstås att placera flaskan i frysen, men jag rekommenderar inte metoden. En så stor temperaturskillnad utsätter vinet för en chock, som påverkar dess balans och harmoni. Det finns också risk för att man glömmer vinet i frysen och då förvandlas vinet till is. Ett vin som fryst och tinat kan drickas, men dess fruktighet och bästa aromer har nog försvunnit.

Vitvin är bäst vid 10–12 grader. Vinflaskan känns då lite varmare än en kall ölflaska. Mousserande viner är bäst vid 6–8 grader.



Det lönar sig också att komma ihåg att fatta vinglasen vid foten så att handen inte värmer drycken. En öppnad vinflaska håller serveringstemperaturen bäst i en vinkylare. För övrigt glömmer man ofta att också vissa rödviner kan kylas av lite grann. Till exempel pinot noir-viner är bäst vid 12–16 grader. E



Jag har blivit inbjuden på kräftskiva. Vilka drycker kan jag ta med mig?

” En god champagne är ett bra val. Av kall champagne svänger man behändigt ihop en välkomstskål, och drycken passar också till kräftorna. Ett annat alternativ är förstås ett vitvin. Den kraftfulla kräftsmaken i kombination med all dill och den starka saltan kräver att vitvinet skall ha en robust stuktur, frisk syra och fruktighet. Valet kunde således falla på till exempel något sauvignon blanc-vin från Loiredalen.

Andra bra alternativ är riesling och pinot blanc från Alsace samt tyska och österrikiska rieslingviner. Av nya världens viner väljer man en riesling eller en sauvignon blanc. Dessutom kan vår finländska kräfta trivas i sällskap med ett spanskt vitvin på druvan Albariño eller Verdejo.

maj							juni							juli							augusti							september						
må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö
						1			1	2	3	4	5					1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				26	27	28	29	30			
30	31																																	

Upptäcktsresa i sommaren

Etikettens kalender samlar sommarens och den tidiga höstens höjdpunkter

Sommaren är en tid för äventyr och upptäckter. På semestern kan du lämna klockan och kalendern i nattygsbordets låda och i stället orientera dig till exempel med hjälp av Etikettens kalender. I fortsättningen kommer vi alltid att ha en kalender med säsongens höjdpunkter här på mittuppslaget. Ytterligare information kan du ofta hitta på annat håll i tidningen eller på den finskspråkiga tidningen Etikettis egna internetsidor. Dem hittar du på adressen etiketti.fi.

Vatten

Skärgården, insjöar och älvar är en del av det finländska själslandskapet. Även om ett egnahemshus vid vattnet mitt i staden förblir en ouppnåbar dröm för de flesta av oss, är en sjönära stuga inom ramen för det möjliga - det torde finnas en halv miljon sommarstugor i landet.

Vatten behövs också till att kyla av drycker. På sidan 25 ger Mauno Sainisto på Alko i Reso sina tips om hur man kylvor av en dryck på rätt sätt.

4.6

Gymnasierna och många andra läroinrättningar slår igen för sommaren på den första sommarlördagen. Bra tips för examensfestens buffébord och valet av festdrycker finns på Alkos nätsidor på adressen www.alko.fi/nardetarfestdags.



24.6

Midsommarnatten är den kortaste natten på året. Fira den sköna sommaren till exempel med en pinocchiotårta på jordgubbar och pistaschmandlar. Receptet och dryckförslag hittar du på etiketti.fi (på finska).



21.7

Kräftsäsongen inleds 21 juli och fortsätter till utgången av oktober.

Att koka kräftor är inte så svårt, och att äta dem i trevligt sällskap är för kräftans vänner en av sommarens höjdpunkter. Då får man sjunga vid matbordet! Recept för kräftkok och andra tips för kräftskivan hittar du på Etikettis nätsidor på adressen etiketti.fi (på finska).

Kalendern
19.5-22.9



Picknick

När avnjöt du senast

en måltid bokstavligen i naturens hägn? Bjud med dig en god vän eller ett större sällskap och packa ner en korg med delikatesser och goda drycker.

Champagne och jordgubbar är en picknickkorgarnas klassiker. När hösten närmar sig kan du packa ner en varmrätt, till exempel en soppa, i en termos som håller den varm.

25.7

Kvinnoveckan avslutas med Jakobsdagen, då namnsdagshjälten sägs kasta en kall sten i sjön, i varje fall i finsk tradition. Många fortsätter dock modigt sin semester, och många sommarevenemang har inte ännu ens börjat.

Traditionen torde härstamma från den tid då man följde den julianska kalendern. Skillnaden mellan den och den nu använda gregorianska kalendern är tretton dagar. I verkligheten slänger Jakob alltså sin sten först kring den sjunde augusti. Kom hur som helst ihåg Jakob, Jim och Jaakko med till exempel någon bärdelikatess eller hans favoritvin!

Ut i svampskogen!

Murklorna öppnar svamp-säsongen redan på våren. Om svampåret är gynnsamt sticker sopparna, kremlorna och riskorna upp redan i månads-skiftet juli-augusti.

En oerfaren svampplockare bör alltid be en mera erfaren plockare om hjälp. Det finns också många bra svampböcker där man kan börja.

Att laga mat på svamp är ett kapitel för sig. Recept på svampkulebjaka och många andra goda svamprätter hittar du i Etikettens receptsamling på adressen www.alko.fi/recept-arkiv. Sökordet är "svamp".

Nästa
Etiketten
utkommer
22.9

20.8

Finland är känt för sitt vilt. Två för jägaren viktiga datum är den 20 augusti och den 1 september. Det förra datumet är premiär för änder och det senare för harjakten.

Goda viltrecept hittar du i tidigare nummer av Etiketten. Recepten finns samlade på Alkos nätsidor på adressen www.alko.fi/receptarkiv.



Grillning

Finskt mästerskap i grillning har man tävlat om redan i många år, men på sin egen gård är varje kock mästare. Alkos nätsidor erbjuder läckra recept på adressen www.alko.fi/receptarkiv. Där finns recept på både kött-, fisk- och grönsaksrätter. På samma plats hittar du också råd för att hitta de rätta dryckerna till allt det goda från grillen.

Svampskogen anropar

Blåbärspaj à la Helena Lindgren hittar du receptet på i årets första nummer av Etiketten. Blåbären hittar du i bärskogen, och om året blir bra räcker bären också till infrysning.

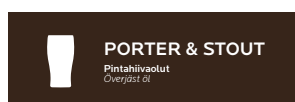
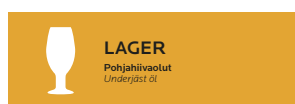
För många är sommarens bästa bär jordgubben. När gubbarna mognar meddelas det till och med i nyheterna. Den som har bråttom plockar sina bär på en bäråker.

DAGS FÖR SOMMARÖL

Alkos sortiment av sommaröl består av öl med friska smaker som sitter väl i den varma årstiden. Speciellt pilsner och veteöl platsar perfekt på sommarbordet.

TEXT MIKKO SALMI RECEPT RAISA KARILAINEN FOTO TUOMAS KOLEHMAINEN

Alla Alkobutiker har fått sin ölavdelning förnyad under vårens lopp. Årets första nummer av etiketten presenterade den nya klassificeringen och två av de åtta klasserna – mörk lager och ale. Nu är turen kommen till pilsner och veteöl.



Det fruktiga veteölet

Skumkronan pryder det lätta veteölet.

”Vete till bagaren, havre till hästen, endast korn i ölet”, tänkte man förr i tiden. Till vår lycka kan också annat spannmål användas till ölbryggning. Vete ger ölet fruktig friskhet och livlig syrlighet. Vete sätter också sin prägel på ölets färg – resultatet är både en spännande opal lyster och en naturlig grumlighet som kommer från vetets proteiner.

För många är det mest efterlängtade sommarölet just ett lätt, friskt veteöl i ett högt glas, toppad av en frodig skumkrona. Det bomullsaktiga, hållbara skummet är en väsentlig del av veteölen. Också här är vetets proteiner med i bilden, de befrämjar en ymnig skumbildning.

Förebilden för veteöl anses allmänt vara de bayerska *hefe-weizenölen*. De är överjästa vid relativt hög temperatur och fortsätter sitt liv också i flaskan. I flaskan tappas nämligen medvetet också lite jäst och en skvätt vört, som tillsammans åstadkommer en efterjäs-

ning och därmed en hög kolsyrehalt.

För dem som vill ha sitt veteöl klart finns *kristallklar*, en filtrerad och mera lättillgänglig variant. För vänner av mörkare öl finns den maltigare och fylligare varianten *dunkles*.

Det är skojigt att jämföra doften hos olika veteöl. Gemensamma nämnare är ofta toner av banan, äpple, vanilj och till och med tugggummi, samt fenol, som experter beskriver med ordet *medicinaktig*.

Mångsidiga aromer

Tyskland är känt för sina veteöl, men också i andra länder kan man konsten att brygga dem. Belgien är ett ymnighetshorn för speciella öl, och där är det också vanligt med smaktillsatser. Belgiskt *witbier*, vitöl, är ett grumligt, gräddvitt, friskt öl med citrus- toner, bryggt på havre och till en tredjedel



BLT*-SMÖRGÅS MED KYCKLING OCH HALLOUMI

*BLT = Bacon, Lettuce and Tomato (bacon, sallad och tomat)

Honungsmarinerad, pepparmarinerad, lättsaltad...

Urvalet av färsk kycklingprodukter i våra matbutiker är brett, men fågelns väna smak framträder ofta bäst då man kryddar köttet egenhändigt.

Vid sidan av de stora märkena erbjuder frysdiskarna bland annat inhemsk broiler som har uppfötts med beaktande av etiska synpunkter. Saluhallarna och väl-sorterade matbutiker säljer ofta franska delikatesser, såsom bröst av majskyckling, vårkyckling och bressekyckling. Också svenska ekohöns importeras till Finland.

Veteöl är en utmärkt följeslagare till maträtter med ljust kött. Veteöl kan serveras i höga, lätt timglas-

formade glas som har utvecklats för den här öltypen. Om sådana inte finns att tillgå kan också öl av den här typen serveras i ölglas av standardtyp, till exempel Alkos Riedel.

För 4 personer

Salsa med avokado och rödlök

- 2 avokador
- 1 liten rödlök
- 1 röd chilifrukt
- 2 tsk vinäger
- ½ tsk salt
- 2 tsk socker
- saften av ½ limefrukt
- svartpeppar
- 1 msk finhackad bladpersilja

BLT-smörgåsarna

- 8 skivor lantbröd
- 4 kycklingfiléer
- 4 skivor amerikabacon
- 200 g halloumiost
- 2 stora tomater
- 1 huvud eller 1 kruka krispig sallad
- 1 dl majonnäs
- 1 msk dijonsenap
- olivolja till stekning
- salt och svartpeppar

1. Gör först salsan. Skär avokadorna och rödlöken i små tärningar. Fröa ur och finhacka chilin. Sammanslå alla ingredienserna till salsan och ställ att dra i kylskåpet medan du lagar smörgåsarna

2. Stek baconskivorna knapriga i en stekpanna.

3. Skär filéerna lite tunnare genom att skära loss innerfiléerna. Stek filéerna och innerfiléerna ca 15 minuter i en skvätt olivolja i en het stekpanna. Krydda med salt och peppar. Slå in i folie för en stund.

4. Skiva tomaterna och riv salladen grovt för hand.

5. Rosta brödsnivorna i ugnen eller i en stekpanna. Smaksätt majonnäsen med dijonsenap och bred ut blandningen på bröden.

6. Stek avslutningsvis halloumiosten i en skvätt olivolja.

7. Täck varje brödskiva med sallat, kyckling, bacon, halloumi och tomat. Servera varm med den kalla salsan.

Tips

Den här saftiga smörgåsen kan i övrigt göras i grillen, bara man steker baconet på grillhällen med tanke på fettet som dryper ner.

Tips

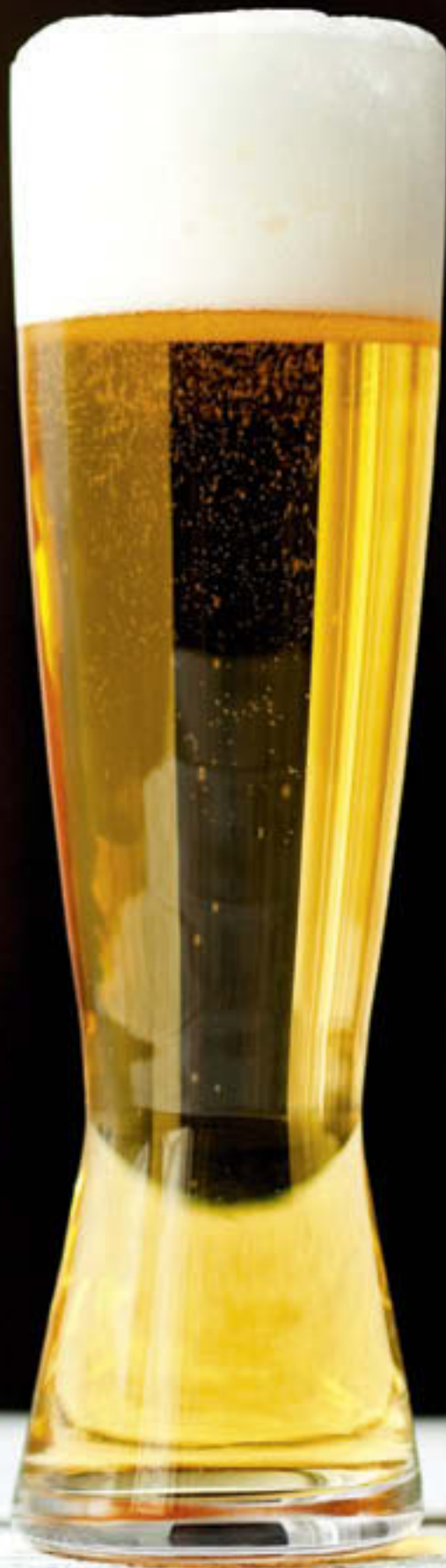
Halloumiosten vill ibland vara väl salt. Det lönar sig att skölja osten i kallt vatten innan den används.



PILS
PILSNER

Pohjahiivaolut
Underjäst öl

Pilsner är ett gott, till sin grundkaraktär rätt så torrt öl. Ölstilen kännetecknas av den klart urskiljbara humlegivan som ger toner av örter, blommor och kryddiga aromer.



på omälat vete som lättar upp intrycket. Smakupplevelsen kryddas med koriander och pomeransskal.

Kompis med sommarmat

Tack vare sin friskhet och lätthet matchar veteölen fint med många slags sommarmat. De är ett lysande val till fiskrätter och skaldjur, och med grönsaker kommer deras fruktighet till sin fulla rätt.

Ett mörkare och maltigare veteöl med lätta rostade toner men bibehållen friskhet är ett fint komplement till köttätter.



Veteöl är en fruktig ölstil som ger läskande sommardrycker. Variationerna går från ljust, klart öl till mörkt och grumligt. I aromerna kan man urskilja vanilj, citrus, banan och kryddor.



Aromatisk pilsner

Ölet som bär namn efter staden Pilsen passar fint till färskpotatis.

Pilsnerölets namn kan härledas till mitten av 1800-talet och den tjeckiska staden Plzeň, på tyska Pilsen. Redan under seklets förra hälft var det till exempel i Bayern vanligt med lageröl, alltså öl som fått efterjäsna i svalkällare. Det berättas att bayrisk öljäst, som hade anpassat sig till svaljäsning, smugglades ut till Plzeň år 1842. Där förenades jästen med kornmalt från Mähren och böhmisk humle från Saaz, nuvarande Žatec i Tjeckien. I kombination med det mjuka vattnet i Plzeň uppstod ett öl av pilsnertyp. Ursprungligen betyder pilsner "från Pilsen" eller "som det bryggs i Pilsen".

Det nya gyllengula, klara och förunderligt friska ölet spred sig med emigranterna över hela världen. Sydtysskarna höll sig dock till mörk lager, och introducerade först år 1894 en konkurrent till pilsner. Det nya ölet kallades *helles*, ljust, och var lite maltigare än det tjeckiska pilsnerölet som betonade humlebeskan.

Man kan säga att dagens tusentals varianter av lageröl har sina rötter i de här två ölen, pilsner och helles. Ljus lageröl är

dock mindre humlestarka än äkta pilsner, och därför ofta lättillgängligare.

Enkelt är gott

Pilsner är ett helmaltöl. Ölet bryggs enbart på ljust malt, utan användning av andra stärkelsekällor såsom majs eller ris. Detta ger en fyllig munkänsla. Tjeckisk pilsner är också mjuk, och ibland kan man ana sig till sötma. Tyska pilsneröl är ljusare, kärvt torra med mera humle, ofta så beska att de kittlar i gommen.

Pilsner bryggs i många länder. Alkoholstyrkan rör sig kring fem procent.

Pilsner är på brettet vid matbordet

Pilsner står för rena, tydliga smaker som kompletterar maten utan att störa smakupplevelsen. Pilsner är ett självklart val till sill och färskpotatis. Ölet tål också kryddighet och tack vare sin beska brottas det på jämställd nivå med eldigare portioner, för dess kolsyra renar och friskar upp munnen.

En väl avkyld pilsner är ett utmärkt sommaröl. Elegantast avnjuts pilner ur ett tunt glas på hög fot. ☺

Sommarölen inspirerar till smakförsök

Säsongsvaror intar en allt viktigare plats i Alkos sortiment. Således utvidgar Alko urvalet av sommaröl – uttryckligen på kundernas önskan.

Sommarölen säljs från slutet av maj till augusti då kvällarna mörknar.

"Till sommarsortimentet inväntas sommarfriska lageröl, men också veteöl, ale och specialiteter. Ett bra sortiment av säsongsöl kan bidra till att våra kunder vågar sig utanför de invanda smakgränserna", säger **Mika Kauppinen**, varugrupschef för öl och cider på Alko.

Avspänd matlagning i sommarköket är en väsentlig del av semesterhändelserna. Sommaren är också fylld av goda smaker.

"Sommaren är en härlig tid för att laga god mat, full med stressfri njutning och trevliga upplevelser. Jag hoppas finländarna också unnar sig lite vardagslyx vid matbordet i form av varierande mat och spännande sommaröl", säger Kauppinen.

Av sommarölen är pilsner med sin beska ett bra par till fetare mat. Dessutom är pilsner en beprövad dryck till krafter.

De ljusa veteölen fungerar tack vare sin lätthet fint till fiskbordet, medan de mörkare veteölen är fina till grillat kött, svampsåsongen inte att förglömma.

Etiketti.fi

Mera om sommarsortimentet kan du läsa på Etikettis nätsidor etiketti.fi





Genom berg och sten

Chablis är känt för sina mineraler. Många anser att chablisvin är det finaste av alla de viner som görs på Chardonnaydruvor.

TEXT MARKO PASANEN FOTO GETTY IMAGES OCH RIITTA SOURANDER

Chablis är en slumrande by bara några hundra kilometer från Paris. Som så ofta på den franska landsbygden föredrar man också här att göra saker och ting så som de alltid gjorts – och traditionerna sträcker ju sig tillbaka till de gamla romarnas tid.

Inte heller vingårdarna som dominerar den historiska lilla byns omgivning är speciellt stora. Vingårdarna som erhållit den högsta klassificeringen *grand cru* omfattar med ett nödrop hundra hektar. Inget under alltså att området på 1980-talet hamnade i skymundan på en allt mer global vinmarknad.

Då uppstod chardonnaystilen med frikostig användning av färsk ek, hög alkoholprocent och malolaktisk jäsning. Den resulterade i rikt smöriga viner med starka toner av vanilj, kryddor och rostade pinjenötter, det ena vinet större än det andra. De här smakbombarna var lättillgängliga sällskapsviner som erövrade världen.

På framgången följde en mättnadsreaktion. De stora, ekiga chardonnayvinerna lämpade sig inte som matvin, och man började också i övrigt dra sig för deras karamelliga aromer. Chablis kunde göra comeback.

Jord är kraft

Chablis hör till Frankrikes nordligaste odlingsområden. Tack vare det svala klimatet behåller druvorna här sina syror, som är ett av områdets kännetecken.

Å andra sidan håller det svala klimatet odlarna på alerten. På våren finns det risk för frost, och på hösten väntar man i spänning på om druvorna skall hinna mogna ordentligt.

Chardonnay, den enda druvan som odlas i Chablis, är lyckligtvis ganska tacksam att arbeta med. Den når lätt önskvärd sockerhalt och nöjer sig med litet. Druvans karakteristiska aromer är inte heller så kraftfulla att de skulle stjälja showen för en odlare som vill uttrycka de finare dragen i sin *terroir*.

Önologen **Didier Séguier** står mitt upp i denna berömda *terroir* på en mjukt kuperad sydvästsluttning. Marken är torr och stenig, och trots att det är skördedags hänger det bara tvinande miniatyrklasar i de knotiga rankorna.

Jorden, luften och människan

Speciellt i samband med franska viner stöter man regelbundet på begreppet *terroir*, som alltid tycks förekomma i kursivstil utan användbar översättning.

Termen är samtidigt både heltäckande och exakt. *Terroir* är ett samlingsbegrepp för de unika förhållandena på en bestämd växtplats – jordmånen, topografin, klimatet och mikroklimatet. *Terroir* omfattar också de kulturella, mänskliga aspekterna, såsom odlingsmetoderna, alltså hur man hanterar jorden och växten.

Terroir kan ibland syfta till ett mycket litet område. Ibland används uttrycket "climat" för att beteckna en avgränsad, i århundraden välkänd och namngiven teg inom en vingård.



Den torra jordmånen tvingar vinstockarna till att borra sina rötter djupt ner i jorden för att finna näring bland sten och fossil.



Den långa historien är en av Chablis styrkor. Cisterciensermunkarna började kartlägga de bästa växtplatserna redan för tusen år sedan.



De rena mineralerna

hos en god chablis erhålls bland annat genom att använda så lite ek som möjligt. Alain Marcuello presenterar vinlagret på företaget han äger.



Litet är vackert.
Didier Séquier presenterar druvorna som är små men ger en högkoncentrerad must.



”Idén med vår odlingsstil här i Chablis är att låta vinstockarna konkurrera med varandra, förklarar Didier Séquier.

Han tar en klase i handen och fingrar på de dvärgvuxna druvorna, stinna av koncentrerad saft.

”Jordmånen är biologiskt aktiv och väl-dränerad. Vinstockarna tvingas till arbete.”

Då vinstocken pinas lämpligt skjuter

den sina rötter djupt i jordmånen av lera, kalksten och fossila skaldjur. Ur marken suger rötterna upp de värdefulla mineralerna, som har höjt traktens viner över de andra.

Här är de mångomtalade mineralerna inget försäljningsprat. Vinstocken förmår borra sina rötter till och med genom solid granit – växten fräter med sina egna syror sin väg bokstavligen genom berg och sten.

I aromerna hos en god chablis kan man urskilja en svag lukt av flinta, ungefär som när man slår två stenar mot varandra.

När den mineraliska friskheten kombineras med de strama syrorna och de otroligt exakta aromerna, blir resultatet ett av världens finaste matviner. Chablis är en perfekt följeslagare med till exempel den lokala traditionsdelikatessen, en korv stoppad med strimlade gristarmar.

Mindre är mera

Framgångsreceptet för chablis är baserat på gallring, knapphet och låta bli. I Chablis tar man ut 5 000 liter must per hektar. Hundra kilometer norrut i Champagne kan uttaget per hektar för samma druva vara kännbart större.

I Chablis skyggar man för att använda trä. Vinet kan unnas en kort jäsning på ekfat, men återförpassas till tankar av rostfritt stål innan det har hunnit ta oönskade intryck. Malolaktisk jäsning idkas inte för att druvans ursprungliga syror skall bevaras lika skarpa som då de uppstod.

Terroir kan inte kopieras, och en likadan terroir som i Chablis finns inte någon an-

ETT GOTT VIN TILL DESSA

Chablis kombineras traditionellt med skaldjur såsom hummer, kräftor, ostron och musslor. Vinet passar också utmärkt till gravad, rökt, stekt och speciellt till grillad lax. Fiskterriner och -patéer är alltid pålitligt sällskap till chablis.

Chablis ställer sig inte heller främmande till ljust kött, såsom tamfågel, eller till mildare vilt, såsom hare. Gåslever är en direkt klassisk rätt till vinet.

Listan tar ingalunda slut härvid. Chablis gillar löksoppa och olika slags getmjölks-ostar, till exempel i sallad.

nanstans i världen. Dessutom arbetar tiden för området. De flitiga cisterciensermunkarna hittade de bästa växtplatserna redan för nästan tusen år sedan, och sedan dess har stilen bara slipats ytterligare.

Det sista trumfkortet är de vänliga människorna i Chablis. Trots många slags motgångar och marknadens nycker har de i flera generationers tid koncentrerat sig på att göra chablis precis så som de anser att vinet skall göras. E

Vinets andra jäsning

Malolaktisk jäsning kan låta som tekniskt fikonspråk. Då det gäller produkter såsom champagne, högklassiga vita viner från Bourgogneregionen och chablis, kan den malolaktiska jäsningen eller avsaknaden av denna avgöra produktens karaktär.

Den malolaktiska jäsningen är en mjölksyrejäsning som sker efter den egentliga sockerjäsningen. Malolaktisk jäsning gör vinet mindre syrligt och ger det en fylligare och mera avrundad munkänsla. Mjölksyrorna kan också inge vinet fina smöraromer.

I Chablis försöker man som regel undvika malolaktisk jäsning för att druvan skall kunna uttrycka sin terroir så tydligt som möjligt.



Prydliga presenter

På sommaren gästar finländarna gärna sina vänner på stugan, företar gemensamma seglatser och festar med släkten. God sed kräver att man har något gott med sig till värdarna. Då man kan förvänta sig god mat är en flaska gott vin ett säkert val. Det är en glädje att ge och få en snyggt inslagen gåva. Den berättar också att gästen uppskattar besöket.

I Alkobutikerna hittar du eleganta presentpåsar och -kartonger för såväl flaskor som vintillbehör. Bekanta dig med det breda sortimentet i butiken eller på adressen www.alko.fi.

VILKA DRYCKER TILL FESTEN?

På Alko får du individuell service också vid valet av drycker till den stora festen. Du kan boka tid för en vin till fest-konsultation, som är gratis. Bokning sker på servicenumret 020 711 711 som svarar från måndagar till fredagar klockan 9-16. De elva Alkobutiker som har specialiserat sig på tjänsten hittar du på www.alko.fi/butiker.



SVAL THERMOBAG FÖR LÅDVINER

Den svenska sommelieren Christina Cumteli har designat en BOXinBAG-kasse, som håller ett lådvin med tappkran svalt i många timmar. Tiden kan vid behov förlängas genom att placera kylklampor i kassen. BOXinBAG-kassen med handtag kan användas också för öl och picknickmat. Kassen säljs i Alkobutikerna under sommarsäsongen från och med midsommaren. Kassen finns i svart och rött. Priset är 14,99 euro.



M.ALKO.FI - ALKO I DIN FICKA

Du kan behändigt göra varusök t.ex. då du är på resande fot. Med hjälp av mobilen ser du också i vilken butik och hur mycket av varan det finns. Du kan också se kontaktuppgifter till Alkobutikerna.



ALKO FINNS NU PÅ FACEBOOK

Alkos kundrådgivare besvarar nu dina frågor också på facebook. Där får du aktuella tips och råd om Alkos tjänster och varor. Också önskemål om varor välkomnas. Det går fint att fråga också på svenska, och då besvaras frågorna på svenska. Välkommen med dina synpunkter på www.facebook.com/alko.palvelee.

Från Aspö till Karigasniemi

Om din semesterort saknar Alkobutik, kan du beställa önskade varor från närmaste Alkoombud. Alko har närmare 120 ombud på olika håll i landet.

Du kan göra din beställningen endera hos ombudet eller på Alko. Varorna levereras ofta redan samma dag och kan avhämtas mån-fre 9-20 och lör 9-18. Expeditionsavgiften är 7 euro/kolli. Kontaktuppgifter: m.alko.fi eller tfn 020 711 712.



Luotu Maistumaan

UUSI *Oolannin*[®] TUOREKASTIKE



Ei natriumglutamaattia, gluteenia eikä laktoosia.

Sekoita Oolannin tuorekastike Crème Fraichen kanssa ja tarjoile kylmänä tai kuumana herkku grillivartaan seurassa. Helppo tapa hurmata kesän ruokavieraat.



TYKKÄÄ  JA VOITA OSOITTEESSA: [FACEBOOK.COM/OOLANNIN](https://www.facebook.com/OOLANNIN). 2000 NOPEINTA SAA KASTIKKEEN.
ARVOMME MYÖS 500 GRILLIVARRASSETTIÄ KAIKKIEN 24.6. MENNESSÄ VASTANNEIDEN KESKEN.



GETTY IMAGES

Det började med Lucifer

Länge levde jag i tron att grillning är en finländsk hobby, ett modernt surrogat för lägerbål och stockeldar. De egenhändigt hopmonterade billiga, röda grillarnas segertåg som började på 1960-talet införde metoden för att laga mat medelst vidbränning, och på sommaren låg röken tät kring holmar och skär.

Också jag knåpade ihop min första Lucifer vid Lojo träsk på 1970-talet. Kvällen fick en snopen avslutning när den amerikanska utbyteseleven flydde platsen. Han ville inte delta i en hednisk fornfinnsk ritual kring grillen som var märkt med Den Ledes avbild.

Sedermere har jag fått uppleva läckert rökiga grilldofter nästan överallt i världen. Nu förstår jag att det urfinska tillskottet grillkulturen till fromma kan begränsas till plankgrillad fisk och smaskigt mjöliga B-korvar. Dem har jag inte sett nån annanstans.

I Texas grillar man jättebiffar och revben, men de största och snyggaste grillarna och halstren har jag sett i Sydafrika. Där heter kalaset *braai*. Det finns knappt en gård där man inte på kvällen samlas kring en levande eld – eller numera kring gaslågorna – för att grilla köttbitar från

oxe och zebra till kudu och kalkon. De europeiska kolonistörerna introducerade en gång i tiden också fräsande, fettdrypande blodkorv. Sydafrikanerna behärskar också konsten att fördomsfritt kombinera landets utmärkta viner med delikatesserna från grillen. Jag har lagt märke till grillrök som stiger mot himlen också från sydafrikanska ambassadens bakgård i Helsingfors.

Normännen är i den grad naturläskare att de intar hälften av sina måltider utomhus. Enkla smörgåsar, inslagna i smörpapper, funkas som både lunch och middag. När man vill ha varm mat, lagas

den på engångsgrill, vinter som sommar. Den fantastiska Vigelandparken i Oslo med sina förbluffande skulpturer är på sommarkvällarna ett engångsgrillarnas mecka. Själv kollade jag nervöst omkring mig i väntan på att polisen skulle komma och släcka de tiotals små rykande aluminiumrackerierna med fisk och korv. I stället för sådant förmynderi hade parken geniala oantändbara sopkärl enkom för engångsgrillar. Den idén skall vi genast ta efter här i Finland!

En liknande fredagskväll med rök- och korvdoft har jag upplevt också på Michaeliskirches trappor i centrala Hamburg. De förbispatsrande vakterna satte sig ner för en bratwurst, och de mousserande vinerna beslagtogs inte. Alla förstod att bete sig.

Mitt säregnaste finländska grillminne uppstod då Greklandsvännerna samlades på stranden av en bergsklack. Omgivna av martallar, som spred en doft av kåda, grillade vi folieknyten med lammkött och fisk. Värddinnan hade kommit på att rosta pinjenötter i en folieform för djupfrysning. Nötterna ströddes på den fräscha salladen. Värden fiskade upp några buteljer retsinavin ur det kalla strandvattnet. Kombinationen av det vinet med sin smak av kåda, pinjenötter, den milda fisksmaken och doften från tallskogen var en fest för alla sinnen. Den kvällen åts ingen korv. ☹



En doft av kåda
låg i luften när
Greklandsvännerna
samlades bland
martallarna på
den lilla bergsklacken.

Sjöarna är en fiskbank där alla kan lyfta något värdefullt.

DET NAPPAR!

Tusen sjöars land med alla sina stugor drabbas av fiskefnatt senast då sommaren kommer. Antalet finländare som försöker överlista fisken har uppskattats till två miljoner.

De flesta sjöarna har ett bestånd av abborre, gädda, gös, sik, mört och braxen. De aktiva amatörfiskarna satsar på kastspö och knåpar ofta själv ihop sina drag och andra lockbeten. Nätfiske kräver kunnighet, en roddare och en väckarklocka. Näten skall nämligen helst vittjas i arla morgonstund.

GAMLA METODER PÅ NYA VARV

Bra fångster kan man vänta sig också med en helt vanlig mjärde eller med metspö. Fiske med dem representerar den högre skolan i överlistandet av fisk. Mjärden, eller katsan, går på helt nya varv när man justerar dess ingångar enligt drömfångsten. Abborrar och annan småfisk simmar in om ingången är 4–5 cm, medan gäddan och andra större rovfiskar föredrar 10 cm.

En bra plats för mjärden är vasskanten, eller något där konturen bryts på något sätt – spetsen av en udde, intill en sten eller ett träd som fallit i vattnet.

Mjärden kan göras mera lockande genom att placera ut en vägg av grankvistar som leder till ingången. Låt inte mjärden samla slem. Inte ens en galen firre känner för att simma in i en sådan äcklig lya.

Metspöet blir ett superredskap bara du byter ut det traditionella bulliga korkflötet mot ett smäckert flöte som precis klarar av att hålla sig flytande. Byt också ut kroken till en mindre så förbättras fiskelyckan. Där emot är dagmasken fortfarande det bästa betet.

GÄDDAN ÖPPNAR FISKESÄSONGEN

Som regel är det gäddfisket som öppnar säsongen för stugfiskarna. Gäddan leker sent på våren och är då på hugget. Mjärden kan få besök av gäddan i mycket grundt vatten. Ju varmare vattnet blir, desto större djup bör mjärden flyttas ut på.

Abborren rör sig i stim och kan påträffas nästan var som helst i en sjö. Likt gäddan och mörtfiskarna låter den sig fångas sommaren igenom. Gösen börjar röra på sig då vattnet blir varmare efter midsommaren. Med nät kan man få sik på upp till 30 meters djup.

Under varma, vindfria sommark dagar vilar fiskarna. Då är det bäst att också fiskaren intar vågrät position, till exempel på bryggan, för att planera inför vintern med dess pimpelfiske och laksäsong. ☞

För artikeln anlitas expertisen hos Markku Myllylä, verksamhetsledare vid Centralförbundet för Fiskerihushållning.





KYLLÖNENS TIPS FÖR HEMKÖKET

Köksmästaren **Jukka Kyllönen** på restaurang Pöllöwaari i Jyväskylä känner de finländska insjöfiskarna. Bara man följer några enkla tips lyckas man med den fina råvaran.

Stekning:

En skinnfri fiskfilé faller inte så lätt isär om man först vänder den i en blandning av vetemjöl och skorpsmuler. Omväxling får man med talkkunamjöl eller malen surskorpa.

Smör är det bästa stekfettet för fisk. Olivöljens egensmak kan överrösta fiskens smak.

Insjöfisk, utom siklöjan, är relativt mager, och steks helst i ganska het panna. En minut eller en och en halv per sida brukar vara nog. Fisken är färdigstekt när filén får färg och fiskköttet låter sig delas i sektioner. Överstekt fisk blir torr och trög.

Man kan undvika os genom att grilla en fiskfilé med skinnsidan neråt under ugnens grillelement.

Sjudning:

Sjudning bibehåller insjöfiskens saftighet. Spadet kan bestå av fiskbuljong och vitvin. Spadet behöver inte täcka fisken.



Fisken ångas under lock i "kort spad" och blir färdig på 10-15 minuter beroende på storleken. Kokspadet är en fin säsbas.

Kryddning:

Om man inte vill täcka över fiskens egen smak skall man snåla med kryddorna. Ofta räcker det med salt och ett drag på pepparkvarnen. Goda örter till insjöfisk är timjan, gräslök, dill och basilika. Eldiga kryddor och vitlök förpassar fisken till en biroll.

Tillbehör:

Insjöfisk gillar inhemska tillbehör. På vintern kan man med fördel välja inhemska rotsaker. På våren får man maten att grönska med vårlök, sockerärter, bladspenat och sparris. På hösten kan man friska upp fiskmaten med äppelpuré eller en sås med äppelpuré.

FYLLED GÖSRULLAD MED ÄRTPURÉ

Färs på gädda och bladspenat

- 1 dl bladspenat
- 100 g gäddfilé
- 1 dl vispgrädde
- ½ tsk fiskbuljongpulver
- ½ tsk salt
- vitpeppar ur kvarn

Ansa, koka och finhacka spenaten. Mala fiskköttet i mixer. Häll i grädden i en tunn sträng medan mixern går. Blanda avslutningsvis ner spenaten.

Ärtpuré

- 100 g ärter
- 1 dl gröna delar av purjo
- ½ knippa persilja
- 1 vitlöksklyfta
- 2 dl grönsaksbuljong
- salt
- 100 g smör

Koka ärterna, den finskurna purjon, persiljan och vitlöken i buljongen. Puréa i mixer. Tillsätt smöret och salta enligt smak.

Gösrullader

- 600 g gösfilé (ca 150 g/st.)
- salt, vitpeppar
- 200 g gäddfärs med bladspenat
- 3 dl fiskbuljong
- 1 dl torrt vitvin
- 100 g lök
- 1 msk maizena
- 1 dl vispgrädde
- 1 msk gräslök
- 50 g kallt smör
- 1 morot
- 1 knippa vårlök
- 5 rädisor
- 1 palsternacka
- 1 klick smör till fräsning

Krydda gösfiléerna med salt och vitpeppar.

Lägg av gäddfärsen på varje gösfilé och rulla ihop filén.

Lägg rullarna i en kastrull. Häll fiskbuljong och vitvin i kastrullen till ett par centimeters höjd.

Klyfta löken och lägg klyftorna i kastrullen.

Sjud cirka 12 minuter under lock.

Lyft försiktigt upp rulladerna på hushållspapper. Avred spadet med maizena och tillsatt grädden. Smaka av och sila såsen. Klipp gräslöken kort och tillsätt ringarna i såsen. Vispa ner smöret.

Skär moroten, vårlöken, rädisorna och palsternackan i små tärningar och fräs dem 2-3 minuter i smör i en stekpanna.

Lägg upp grönsakerna på tallrikarna, lägg en gösrulle bredvid dem, skeda ut ärtpuré bredvid rulladerna och ringla sås kring det hela.

Drycksförslag:

Till gösrulladerna rekommenderas t.ex. en fyllig grüner veltliner med lagom syra och behaglig kryddighet, eller en frisk, fruktig riesling med hög syra från nya världen.



Vininköparna sållar fram det bästa

Alkos vininköpare följer med trenderna i vinvärlden från en utsiktsplats. I praktiken är arbetet med att säkra ett mångsidigt och högklassigt vinsortiment dock ett ganska vardagligt arbete. TEXT MATTI REMES FOTO EVA PERSSON

Vininköpen handhas på Alko av ett team på fem personer. Teamet består av varugruppschefen Petri Aalto och vininköparna Anu Hedman, Mari Laiti, Timo Tossavainen och Anu Rajahalme, som nyss börjat. Vinernas värld är fascinerande, men vininköparens arbetsdag fylls av någotsånär vardagliga sysslor på Alkos huvudkontor på Sundholmen i Helsingfors.

”Någon kunde tro att vi reser omkring för att besöka vingårdar och köpa upp vinpartier ungefär som delmontemannen i den gamla tv-reklamen. I verkligheten består arbetet av allt annat än shoppingturer i vindistrikten”, säger **Petri Aalto** med ett leende.

Alkos vinsortiment är baserat på inköpsplanen som vinteamet arbetar fram och som publiceras två gånger om året. De offertförfrågningar som ingår i planen är öppna för alla tillverkare och importörer.

”En offertförfrågan definierar vid rätt så detaljerat från vilka områden, av vilka druvor och i vilken prisklass vi önskar få viner till vårt sortiment”, säger Petri Aalto.

De bästa sållas fram i anbudsförfarandet
Vinteamets uppgift är att säkra att anbudsprocessen genomförs kompetent och opartiskt.

”Målet är att de bästa vinerna i varje varu- och prisklass skall ingå i Alkos sortiment”, sammanfattar **Timo Tossavainen**.

Alko får årligen cirka 6 000 varuofterter. Av varorna kommer cirka 400 så långt att de tas upp i butikssortimentet.

Mari Laiti anser att det är viktigt att hitta viner som framhäver de goda sidorna hos ett område och en druva.



Alkos inköpsteam för viner består av Timo Tossavainen (tv.), Mari Laiti, Petri Aalto, Anu Hedman och Anu Rajahalme.

Förmiddagen för en vininköpare går till att provsmaka varuprover. Av de viner som har nått slutrakan i anbudsprocessen har man begärt in varuprover, som en panel på minst fem personer provsmakar och poängsätter. För att säkra integriteten deltar inköparen inte i panelen eller beslutsfattandet.

”Det gäller att hitta den bästa bland de varor som jämförs, det må sedan handla om vardagsvin i klassen under sex euro, eller om prestigeviner som kostar hundra euro. Ofta består den största utmaningen i att hitta pärlorna bland viner i mellanprisklassen, de viner där pris och kvalitet möts”, säger **Anu Hedman**.

”Vid provningen måste man skjuta de personliga preferenserna åt sidan. Bland varorna som provas skall man söka fram de

som är balanserade och som framhäver de goda sidorna av ifrågavarande område och druva”, fortsätter **Mari Laiti**.

Tusentals prover årligen

Timo Tossavainen uppskattar att han årligen provsmakar cirka 10 000 alkoholdrycker. Utöver anbudsproven smakar man på branschmässor och som en del av kvalitetskontrollen. Vininköparna deltar också i provsmakning av öl och starkvaror.

Enligt Petri Aalto är arbetet intressant därför att man vid samma provning kan göra en parallell jämförelse av flera viner som representerar samma område, druva och prisklass, och bland dem söka fram den bästa varan.

”Vi får chansen att smaka på viner i toppklass. Å andra sidan måste vi välja de bäs-



Anu Rajahalme har nyss börjat i vininköparteamet.

”
De nordiska alkoholmonopolens mångsidiga vinsortiment är i toppklass.

ta också bland de billiga vinerna för Alkos sortiment”, säger Anu Hedman.

Timo Tossavainen anmärker att Alko och de andra monopolen i Norden har vinsortiment i internationell toppklass.

”Alkos sortiment är uppbyggt så att de viktigaste vintyperna och producentländerna är representerade på ett heltäckande sätt”, säger Timo Tossavainen.

Alla viner ryms inte med i sortimentet

Hyllutrymmet i butikerna är begränsat, och det är inte möjligt att alla importörers varor eller alla viner som kunderna önskar sig kunde rymmas med i sortimentet. Petri Aalto betonar att sållet är tätt men behandlar alla leverantörer lika.

”Alla önskemål kan vi aldrig uppfylla, och visst får man ibland ta emot kritik i det här jobbet. Det väsentliga är dock, att vi tack vare ett högklassigt och välfungerande urvalssystem kan stå bakom de val vi fattat”, säger Petri Aalto.

Vid planering av vinsortimentet beaktas alltså den respons som kommer från kunderna och Alkobutikerna. Man vädrar trenderna i vinvärlden genom att läsa internationella vintidskrifter och genom att besöka vinmässor. Dessutom besöker representanter för importörer och vingårdar Finland för att träffa Alkos inköpare.

”För ögonblicket är de intressantaste mässorna i Europa Prowein i Düsseldorf, International Wine Fair i London, Vinexpo i Bordeaux, Vinitaly i Verona och Alimentaria i Barcelona”, berättar Timo Tossavainen.

Ansvar är uppdelat landsvis

Varje vininköpare svarar för bestämda vinländer, till vilka man årligen företar några arbetsresor.

Anu Hedman följer med bland annat det traditionella producentlandet Italien samt Chile och Argentina i nya världen.

”Motsatsförhållandet mellan gamla och nya världen är läckert. Den europeiska vinkulturen kännetecknas av ett slags självtillräcklighet. Nya världen igen har på kort tid erövrat marknader

med hjälp av aktiv marknadsföring samt odlings- och framställningsmetoder som tagits över från Europa.”

Gamla världen försöker nu följa efter. Hedman anser att det är svårt att passa in till exempel Italien i en enda form, för varje region har sina egna trender.

”Också skillnaderna från den ena producenten till den andra är stora. Andra vill utveckla nytt, andra igen vill hålla sig till sina traditionella viner. Mest nytt händer det nu i Sicilien, som på allvar försöker svara på utmaningen från nya världen.”

Mari Laiti köper in viner från bland annat Spanien, Portugal och Tyskland.

”Till exempel Spanien är ett mycket mångsidigt vinland. Där finns traditionsbundna regioner såsom Rioja, men också allt fler producenter som gör viner av ny typ. Tack vare det fördomsfria greppet kan Spanien utmana också nya världen till konkurrens.”

Terroirtänkandet allt vanligare

Timo Tossavainen svarar för bland annat Frankrike, Australien och Sydafrika.

”Hållbar utveckling är en trend som syns överallt. Till exempel i Sydafrika kommer vinflaskorna att få en dekal som garanterar att producenten har följt hållbara produktionsmetoder, och med vars hjälp man kan härleda ursprunget ända till vingården”, nämner Tossavainen.

En annan global trend är att det så kallade *terroirtänkandet* blir allt vanligare. Till exempel i Chile strävar man till att ersätta produktionen av bulkviner med viner som återspeglar den helhet som utgörs av jordmånen, druvan, mikroklimatet och vinmakarens kompetens.

”Senast fick jag bekanta mig terroirtänkandet mycket konkret, då en lokal vinmakare lät mig stifta bekantskap med jordlagren. Han hade grävt djupa gropar mellan vinstockarna och analyserande med blicken brinnande av iver hur avgörande jordmånen inverkar på produkten, också då den har hållits upp i glaslet”, minns Anu Hedman med ett leende. ☞



Vid utvärdering av varorna är ett högklassigt och fungerande urvalssystem ett måste, påminner Petri Aalto.

Anu Hedman anser att den största utmaningen består i att hitta pärlorna bland viner i medelprisklassen – de, där pris och kvalitet sammanträffar



Vininköparen tillbringar sin förmiddag med vinprovning. Timo Tossavainen uppskattar att han provsmakar cirka 10 000 alkohol-drycker om året.

Vad behöver du i matväg för att orka på turnéerna?

Emellanåt funkas matdetaljen fint, men på turnéerna i USA vill det vara mera utmanande, speciellt i inlandet. Ofta är man hungrigast efter spelningen, och lite för ofta är salamipizza det enda som kan skaffas fram. Tur nog kan man ibland också hitta orientalisk take away-mat.

Vad för cateringgott vill du ha backstage?

Vi har relativt anspråkslösa krav, för i sista hand är det vi som pröjsar allt som äts och dricks. Huvudsaken är att det finns mångsidigt virke för smörgåsar och sallader. Tekniken vill att det också skall finnas choklad, chips och annan snabbenergi. Dryckerna består av läsk, saft och öl, kanske också en eller ett par buteljer rödvin.

Din favoritdryck?

Utan tvekan öl, och fettfri surmjölk till maten. Först i vintras började jag gilla rödvin.

Din favoritost?

Feta funkas alltid. Helst äter jag osten i en grekisk sallad, eller till exempel med lökringar och tomat, och så vinäger, olja och peppar. Feta är perfekt också i pizza och pasta.

Salt eller sött?

Absolut salt, men jag gillar också syrliga smaker. Jag slutade äta till exempel söta bakverk cirka tio år sen.

Din hemliga last?

Godis, som jag skall ha cirka en gång i veckan. På kvällarna kan jag fastna riktigt illa på surskorpor med ost. Ett annat farligt kvällsskänk är rostat rågbröd med ost, nåt kallskuret och kryddgurka.

Backstage ska det finnas rejält med salladsvirke

Apocalypticas Eicca Toppinen vet att turnélivet inte är dans på rosor.



Apocalypticas Eicca Toppinen delar sitt käraste smakminne med många finländare.

Vilka smaker hör till din sommaresemester?

Potatis, sill, basilika, koriander och tomat i olika former hör till mina största passioner. Också siklöjor och gravad fisk, rökt abborre, och så flådda, smörstekta småabborrar. Och sen murgrytsplättar och grillat kött.

Ett smakminne du inte glömmet?

Min släkt kommer från Karelen, så vi åt alltid karelsk stek och karelska piroger när vi besökte mormor och morfar i Outokumpu. Mormors karelska piroger på rågdeg var toppen. Jag tänker lära mig att behärska konsten, för hembakade piroger är i en klass för sig. I Karelen har man haft för sed att servera stek och piroger som dagens första mål, året om. De här rätterna väcker massor av positiva minnen. Jag blir alltid varm om hjärtat när jag får vällagad karelsk stek. E

Eiccas karelska stek

- 600 g nötbog eller hörnstek (fransyska)
- 600 g grisnacke eller framrygg (fläskkarré) om man önskar lätta upp rätten
- 400 g framrygg (karré) av gris, eller fårbog
- (2–4 grisnjarar)
- 1 stor lök i klyftor
- 1 stor morot i klyftor
- 2 lagerblad
- 10 hela svartpepparkorn
- 1 tsk havssalt
- vatten

Ställ köttet i rumsvärme ett par timmar i förväg. Blötlägg njurarna i mjölk i 1 timmes tid för att ta bort den fräna smaken. Ställ ugnen på 220

grader. Skär i bitar stora som en halv tändsticksask.

Lägg köttet, de avspolade njurarna, lagerbladen och pepparkornen i en ugnsfast form eller gryta. Grisköttet med synligt fläsk läggs överst. Strö salt över anrättningen. Tillsätt så mycket vatten att köttet nästan täcks. Ställ rätten i ugnen. Sänk efter 20 minuter värmen till 120 grader. Låt rätten stå i ugnen 4 timmar.

Vänd ner de översta bitarna några gånger så att de inte torkar. Tillsätt vatten vid behov.

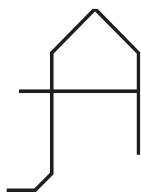
Du kan samtidigt baka potatis insvept i folie i ugnen. Alternativt serverar du köttet med kokt potatis, helst mjölig, som suger upp spadet på tallriken.



Grumlig och klar, med och utan bubblor

Vad är god cider gjord av? Av äpplen, päron, svala dagar, dimma och droppar av ljus.

TEXT VIRPI KURJENLENTO FOTO JUHA SALMINEN



v doften och smaken på äkta cider kan man sluta sig till tillverkningsmetoden och -området, precis som om det skulle handla om vin.

En cider kan vara utan bubblor, *still*. Den kan vara ofiltrerad och grumlig, *cloudy*, eller klar och sprittande, *sparkling*. I äkta cider kan man känna igen toner av äpple, honung, ek och till och med stall eller ladugård.

Man väljer sin cider enligt användningsändamålet. På olika håll i Europa läppjar man på den här drycken än som törstsläckare på bykrogen, än som en elegant läckerhet i goda vänners lag.

Ciderns historia är lika gammal som äpplets, och äpplen åt man redan i faraonernas Egypten. Kelterna ansåg att äpplet var heligt. De framställde en äppelbrygd som de stänkte som offergåva på träden för att säkra en god skörd.

Ciderns historia gömmer sig bakom ryggen på vin- och sprithistorien. Den är som en lantlig kusin, som vandrar omkring på blommiga ängar och saltstänkta stränder för att samla musslor och andra skaldjur i sin korg.

Cidern kommer ursprungligen från Sydspanien. Vi har morenerna att tacka för drycken, för när de erövrade Spanien med Nordafrika som utgångspunkt tog de med sig inte bara apelsinen och risodlingen utan också långsamt mognande äppelsorter. Av de sockerrika äpplena pressade de musten i olivpressar, och sedan fick den jäsas.

I nordspanska Asturien och Baskien tillverkas cider fortfarande med traditionella metoder, men i övrigt har Spanien inte någon nämnvärd ciderproduktion. Från Spanien spred sig konsten att brygga cider till Normandiet och Bretagne, och därifrån till Brittiska öarna, främst till Irland och England.

Man tar seden dit man kommer

Där spanjorerna avnjuter sin cider med korv och den legendariskt starka cabralesosten, vill fransmännen och belgarna ha cider till fyllda crêpes, kräftdjur, ljust kött och övermogen camembert. Britterna bälgar i sig cider som sådan, eller för att skölja ner njurpaj eller lammstek.

I 1800-talets England trodde man fast på att cider kan bota magont, gikt och huvudvärk.

Reglerna för tillverkning av äkta cider är ungefär desamma vart man än kommer. Cider skall bryggas på bestämda äppelsorter.

Ju mindre man hanterar äpplena, desto mera aromrik blir drycken. Färskpressad eller koncentrerad must bringas till jäsning med speciell ciderjäst. Små bryggerier kan använda vildjäst, varvid cidern blir en lokal produkt som inte tål transport. Avnjuten på plats är den däremot en gudomlig vara, hävdar cidervännerna.

Under den första jäsningen bildas det alkohol. Cider kan jäsas i ståltankar eller traditionellt i träkar. Den egentliga mogningslagringen sker i ståltank, eller på ekfat ifall man önskar en ekig arom. Speciellt i Frankrike föredrar man att den andra jäsningen sker i buteljen. Då tillsätts socker och champagnejäst för att skapa de rätta bubblorna. Britterna kallar sin flaskjasta cider *vintage*.

Till salt och sött

Ofiltrerad, grumlig cider är speciellt god till grillad eller stekt gris, starka ostar och äppelpaj. Till torr cider kan man servera caesar-sallad, fisk eller crêpes med skaldjursfyllning. ☞

”
Cidern kom
ursprungligen från
södra Spanien.



Alkobutiken i Sulkava har tre anställda: Mirva Kaartinen på bilden, Marjut Lappalainen och butikschefen Matti Siukola.



Etiketten presenterar aktuella Alkobutiker. I den första delen av serien besökte vi Äkäslompolo.

Liten men mångsidig

I Alkobutiken i Sulkava är sommaren livlig. Då kommer stuggästerna för att njuta av det savolaxiska insjölandskapet. Butiken är minimal, dess styrka ligger i individuell service.

TEXT HASSE HÄRKÖNEN FOTO JUHA SALMINEN, TERHO PELKONEN
OCH JUHANI KOSONEN



Alkobutiken i Sulkava är inte direkt stor: allt som allt 107 kvadratmeter, varav själva butiken utgör 50 kvadrat. Butiken är en fullfjädrad Alkobutik, trots att butiken för tankarna till en större kiosk.

”Vi har cirka 400 varor, och alla varugrupper är representerade”, berättar butikschefen **Matti Siukola**.

”Även om sortimentet är ganska begränsat får vi mycket beröm av kunderna. Första gången de kommer hit har de antagligen nerskruvade förväntningar. Många blir ganska överraskade av allt vi har i butiken.”

Butiken i Sulkava har tre anställda. Förutom av Siukola betjänas kunderna också av Mirva Kaartinen och Marjut Lappalainen. Av trion är Kaartinen och Lappalainen oftast på plats. Siukola fördelar sin tid på två butiker, för han svarar också för Alkobutiken i grannkommunen Puumala.

Mousserande viner stadigt framåt

I Sulkava är sommaren otvetydigt den brådeste tiden. I kommunen med bara 3 000 invånare är sommar-gästerna en viktig kundgrupp, och den första vågen kommer till butiken inför Kristi himmelsfärdsdag. Då börjar butiken bereda sig på sommaren och högsäsongen.

”Den egentliga sommarsäsongen börjar inför midsommaren och fortsätter till mitten av augusti. I juli kan vi ha upp till 1 400 kunder i veckan, vilket är fyrfaldigt jämfört med januari och februari, som är den tystaste tiden på året”, beskriver Matti Siukola årets kretslopp.

Att sommaren är viktig syns också i öppettiderna. På sommaren är butiken öppen från måndag till torsdag klockan 9–18, på fredagar 9–20 och på lördagar 9–16.



Insjönaturen lockar
folk till Sulkava speciellt
på sommaren.



Osmo Immonen bad
butikschefen Matti Siukola
bistå i valet av dryck.



Pentti Torn besöker sin
stugkommun året om.

På vintern har butiken öppet från måndag till torsdag från halv tolv till fem. På fredagar och lördagar håller man samma tider som på sommaren.

Inför högsäsongen förbereder man sig genom att gå igenom butikens sortiment och öka det i mån av möjlighet. Golvutrymmet mitt i butiken tas i så effektivanvändning som möjligt, bland annat för lådviner. De är utrymmeskrävande, så det gäller att vara uppfinningsrik. Något större lager håller man sig inte med i butiken, så i praktiken är alla varor framme.

”Det är inte svårt att förutsäga vilka drycker som har åtgång på sommaren. Vid sidan av lådvinerna har mousserande viner varit en stadigt ökande trend. Kunderna föredrar dem speciellt på sommaren”, säger Matti Siukola.

Varurotation erbjuder nya alternativ

”För att betjäna våra lokala kunder försöker vi variera sortimentet också utanför sommarsäsongen. Om någon Sulkavabo gillar till exempel halvtorr vitvin roterar vi sortimentet till att den här kunden regel-

bundet hittar något nytt. Vi har nämligen bara några få märken av halvtorr vitvin åt gången i hyllan.”

Åtgången av olika varor följs upp månatligen, och om försäljningen av en vara börjar släpa efter är det naturligt att i fortsättningen byta ut den mot något annat. Den månadsvisa planeringen ser till att varurotationen hålls på en lagom nivå och sortimentet levande. Siukola uppskattar att cirka 50 av de 40 varorna i butiken byts under loppet av ett halvår.

Även om livet i Sulkava är något-sånär stillsamt utanför sommarsäsongen syns vintersemestrarna och nyåret som små toppar i kundstatistiken. På vintersemestern kommer många av sommargästerna för att se om sin stuga, och då besöker de också Alko. Till exempel Pentti Torn från Riihimäki, som har varit sommargäst i Sulkava sedan 1973, avlade i år en snabbvisit i sin sommarkommun redan under sportlovsveckan. Han anser att Alko är ett bra tillskott i kommunens serviceutbud.

”

I juli fyrfaldigas antalet
kunder per vecka
jämfört med januari
och februari.



Storrodnen är ett evenemang med årtionden av traditioner. Då genomgår atmosfären i socknen en total förändring.



I den lilla butiken
är hyllutrymmet
i effektiv användning.

Också antalet ryska kunder ökar. De tillbringar semestern endera i egen eller i en hyrd stuga. Alkobutiken besöker de speciellt inför nyår och på sommaren.

Individuell kundservice

Alko är en relativt ny företeelse i Sulkava, för butiken öppnades i juni 2008. Tidigare hade kommunen ett Alkoombud. Innan butiken i Sulkava öppnades hade Sulkavaborna cirka 40 kilometer till de närmaste Alkobutikerna, i Puumala, Nyslott och Juga. Under öppningsveckan fastslog en av kunderna att Alko utförde en ekologisk gärning genom att öppna en butik i Juga. Nu slipper ortsborna resa till butiken i någon av grannkommunerna.

En av styrkorna i Sulkava Alko är den individuella servicen. På den lilla orten blir personalen snabbt bekant med både lokala kunder och sommargäster.

”Vi känner också kundernas favoritprodukter. Oftast då man frågar oss om råd gäller det valet av vin till en viss maträtt”, säger Matti Siukola.

RODDVECKAN ÄR ÅRETS HÖJDPUNKT

Storrodnen i Sulkava arrangeras i år för 44:e gången. Det som var ett byjippo som genomfördes på en dag har under årens lopp vuxit till ett stort sommarevenemang på fyra dagar. I fjol deltog 7 310 roddare. Årets tävlingar börjar den 7 juli. Då avgörs för andra gången världsmästerskapet i kyrkbåtsrodd.

Evenemanget syns också i Alkobutiken, som under roddveckan får besök av upp till 1 800 kunder. Tyngdpunkten ligger på slutet av veckan, så på fredagen och lördagen är det speciellt livligt i den lilla butiken.

”Kunderna är oftast avslappnade och på gott humör, för de flesta har semester och är på stugan. Det skapar en bra atmosfär i butiken”, fortsätter han.

Mirva Kaartinen vet att många av kunderna gärna stannar en stund för att språka med personalen, speciellt om det råkar vara tyst i butiken.

”Det här är ett intressant och mångsidigt arbete. Vid sidan om kundservicen sköter vi också alla tänkbara sysslor, från att lossa laster till att fylla på hyllorna”, säger hon. E

”

Innan Alko öppnade egen butik i Sulkava fungerade här ett Alkoombud.

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



SALAISUUTEMME: 100% LUONTAISET RAAKA-AINEET

Mövenpick Swiss Chocolate-jäätelömmme valmistukseen on käytetty hienolaatuisinta sveitsiläistä suklaata ja Venezuelan kuulua Maracaibo-kaakaota. Nauti aidosta Mövenpick-jäätelöstä, joka sisältää vain luontaisia raaka-aineita. Ei keinotekoisia lisä-tai väriaineita.





Viniga dofter och maltiga smaker

Etikettklubben kör igång höstens aktiviteter med en kurs där söta toner dominerar. Vi provar dessertviner och väljer perfekta partners till efterrätter med choklad i. Varmt välkommen!

Inte bara kursdeltagarna utan alla klubbmedlemmar får chansen att smaka på dessertviner nu i höst. Den tredje vinguiden från Etikettklubben för i år inriktar sig nämligen på efterrättsvinernas komplexa karaktär. I slutet av augusti får du guiden med dessertviner på posten.

Notera även kursen Öltyper bland kursutbudet för september–oktober. Innehållet har fått en ordentlig ansiktslyftning. När kvällarna mörknar blir det dags att lära sig om röda viner. Också den kursen har fått ett omarbetat och fylligare innehåll.

Snart står sommaren i sitt fulla flor och hösten känns ännu långt borta, men du gör klokt i att anmäla dig till höstens första kurser redan nu. Erfarenheten visar att de snabbt blir fullbokade. Du ser en kort presentation av vårt kursprogram här intill. Kom och träffa andra vinentusiaster och hitta nya smakupplevelser!

Aura Hedengren,
klubbmästare



HÖSTENS FÖRSTA KURSER OCH PROVNINGAR

Söta följeslagare till desserter med choklad



Vad sägs om muscat till mousse? Kommer ädelrötade viner överens med choklad? Vilket av dessa två drar det längre strået: ett sött mousserande vin eller ett portvin? Lär dig matcha söta dessertviner till efterrätter gjorda på choklad så att det blir en idealisk kombination. Du får först prova viner utan mat och därefter med små läckra smakbitar av chokladiga desserter. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **30 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **14–24 €**.

Öltyper



Upptäck ölets skummande värld. Vi presenterar de åtta huvudsakliga öltyperna. Öl har ett lika mångfasetterat spektrum av aromer som viner. Vi provar ett öl av varje huvudtyp det vill säga lager, mörk lager, pilsner, stark lager, veteöl, ale, porter och stout. Vi berättar också om ölframställning och ger tips om vilken mat olika typer av öl passar till. Dessutom presenterar vi några sorters cider. Kursen pågår i cirka 2,5 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **25 €**. Kostnaden för provöl och provcider som delas lika mellan deltagarna blir **10–20 €**.

Lär känna röda viner



Du får en god inblick i hur rött vin tillverkas. Prova olika röda viner och upptäck skillnaderna mellan de vanligaste druvsorterna, vin-typerna och de största rödvinsländerna. Du får veta efter vilka kriterier man bedömer röda viner. Vi ger dig också fylliga tips om hur man använder och serverar dem. Kursen pågår i cirka 2,5 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **25 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **12–25 €**.

ABC om doft och smak



Den perfekta grundkursen för alla som är intresserade av vin och vill lära sig mer. Du får en överblick av viner och lär dig tekniken att prova dem så att aromerna frigörs på bästa sätt. Prova dig fram till skillnaderna mellan viner. Identifiera ett vin med hjälp av sinnena. Kursen kräver ingen tidigare vinkunskap eller erfarenhet av vinprovning. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **19 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **6–13 €**.

Samspel mellan mat och vin



Lär dig hur man parar ihop mat och vin till en harmonisk helhet. Vi belyser också vinets roll för en lyckad måltid. Du får prova viner både med och utan smakbitar av olika maträtter. Följ med på en resa till världens olika kök, prova europeiska klassiker och upptäck smaker med en mer exotisk touche. Kursen pågår i 3–3,5 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **38 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **11–21 €**.

Orter och kursstider (sista anmälningsdag inom parentes)

HELSINGFORS Alkos kurslokal, Salomonsgatan 1, andra vån. (Ring på klockan!)

ABC om doft och smak	to	25.8	kl. 17.00	(to 11.8)
	ti	30.8	kl. 17.00	(to 18.8)
Samspel mellan mat och vin	on	31.8	kl. 17.00	(to 18.8)
	ti	6.9	kl. 17.00	(to 25.8)
	on	21.9	kl. 17.00	(to 8.9)
	ti	27.9	kl. 17.00	(to 15.9)
Öltyper	to	15.9	kl. 17.00	(to 1.9)
Lär känna röda viner	on	7.9	kl. 17.00	(to 25.8)
	on	28.9	kl. 17.00	(to 15.9)
	on	5.10	kl. 17.00	(to 22.9)
	to	13.10	kl. 17.00	(to 29.9)
Söta dessertviner och choklad	ti	20.9	kl. 17.00	(to 8.9)
	to	22.9	kl. 17.00	(to 8.9)
	to	29.9	kl. 17.00	(to 15.9)
	to	6.10	kl. 17.00	(to 22.9)
	on	12.10	kl. 17.00	(to 29.9)

JYVÄSKYLÄ Alkos regionkontor, Kauppakatu 24, 5. vån.

ABC om doft och smak	ti	23.8	kl. 18.00	(to 11.8)
Öltyper	on	21.9	kl. 18.00	(to 8.9)
Lär känna röda viner	ti	4.10	kl. 18.00	(to 22.9)
Söta dessertviner och choklad	må	10.10	kl. 18.00	(on 28.9)

KUOPIO Technopolis Kuopio, Microkatu 1, byggnad M

ABC om doft och smak	ti	23.8	kl. 18.00	(to 11.8)
Öltyper	ti	6.9	kl. 18.00	(to 25.8)
Lär känna röda viner	to	22.9	kl. 18.00	(to 8.9)
Söta dessertviner och choklad	ti	4.10	kl. 18.00	(to 22.9)

LAHTIS Alkos kurslokal, Kauppakatu 18

ABC om doft och smak	on	24.8	kl. 18.00	(to 11.8)
Söta dessertviner och choklad	on	7.9	kl. 18.00	(to 25.8)
Lär känna röda viner	on	21.9	kl. 18.00	(to 8.9)
Öltyper	må	3.10	kl. 18.00	(on 21.9)
Samspel mellan mat och vin	må	10.10	kl. 17.30	(on 28.9)

ULEÅBORG Alkos regionkontor, Kirkkokatu 14

ABC om doft och smak	on	24.8	kl. 18.00	(to 11.8)
Samspel mellan mat och vin	to	8.9	kl. 17.30	(to 25.8)
Söta dessertviner och choklad	to	29.9	kl. 18.00	(to 15.9)
Öltyper	to	6.10	kl. 18.00	(to 22.9)

ROVANIEMI Alkos regionkontor, Hallituskatu 20 A, andra vån.

ABC om doft och smak	on	7.9	kl. 18.00	(to 25.8)
Samspel mellan mat och vin	to	22.9	kl. 17.30	(to 8.9)
Öltyper	to	13.10	kl. 18.00	(to 29.9)

SEINÄJOKI Itämaäntalo, Itämaäntie 3

Öltyper	to	11.8	kl. 18.00	(to 28.7)
Söta dessertviner och choklad	to	6.10	kl. 18.00	(to 22.9)

TAMMERFORS Alkos regionkontor, Aleksanterinkatu 22 b, tredje vån.

Söta dessertviner och choklad	ti	23.8	kl. 18.00	(to 11.8)
Lär känna röda viner	on	21.9	kl. 18.00	(to 8.9)
Öltyper	on	12.10	kl. 18.00	(to 29.9)

ÅBO Alkos regionkontor, Slottsgatan 11 A

ABC om doft och smak	on	17.8	kl. 18.00	(to 4.8)
Samspel mellan mat och vin	to	1.9	kl. 17.30	(to 18.8)
	må	12.9	kl. 17.30	(on 31.8)
Öltyper	ti	20.9	kl. 18.00	(to 8.9)
Lär känna röda viner	må	26.9	kl. 18.00	(on 14.9)
Söta dessertviner och choklad	må	10.10	kl. 18.00	(on 28.9)

VASA Alkos regionkontor, Handelsplanaden 9-11, andra vån.

Samspel mellan mat och vin	to	1.9	kl. 17.30	(to 18.8)
Söta dessertviner och choklad	to	15.9	kl. 18.00	(to 1.9)
Öltyper	to	29.9	kl. 18.00	(to 15.9)

ANMÄLAN

Anmälningar till kurserna i Helsingfors tas emot från onsdag 25 maj 2011. Övriga kursanmälningar börjar onsdag 1 juni 2011. Alla kursanmälningar sker per telefon **020 711 5500 (vardagar 9-16)**.

Obs! Anmälan är bindande. Kostnaderna för inköp av provviner fördelas på antalet anmälda deltagare, så om du uteblir måste de andra stå för det. Kanske kan någon vän eller bekant komma i stället för dig, ifall du själv får förhinder?

En kurs ställs in om det blir färre än tio deltagare.

Kursdeltagarna meddelas i så fall personligen och inga fakturor skickas ut.

PRISER OCH FAKTURERING

Kursavgiften består av två delar, föreläsning och kostnader för provviner/provöl som delas lika mellan deltagarna.

- Föreläsningssavgiften täcker själva föreläsningen plus kursmaterial.
- Provvinerna köps in gemensamt för alla kursdeltagare genom Etikettklubben. De debiteras enligt Alkos prislsta och kostnaderna slås ut på deltagarna. Antal deltagare bestämmer alltså hur mycket var och en betalar för vinerna.
- Om det är många deltagare innebär det en lägre kostnad för varje deltagare.
- Högsta möjliga pris för en kurs är priset för föreläsningen plus högsta priset på provviner i olika prisspann.
- Kursavgiften – för både föreläsning och provviner/provöl – faktureras efter att anmälningsstiden gått ut.

KOM MED I ETIKETTKLUBBEN

Observera att bara medlem i Etikettklubben och medlems make/maka, sambo eller kompis får delta i kurserna. Om du inte ännu är medlem i Etikettklubben, så är det hög tid! Tidningen Etiketten kan du prenumerera på också på svenska, men all övrig information publiceras enbart på finska.

Som medlem i Etikettklubben får du:

- Etiketten, enda tidningen om mat och dryck på svenska i Finland, hem till dig fyra gånger per år
- ett brett utbud av vin- och ölkurser i Etikettklubbens regi
- en spännande vin- och ölguide på 20 sidor flera gånger per år
- medlemsbrev per e-post en gång per månad med vinfakta, aktuella händelser och nyheter samt förhandsinformation om nya beställningsviner
- tillgång till våra medlemssidor där du får stifta bekantskap med en ny typ av dryck varje månad och annat intressant material som uppdateras regelbundet
- förmåner med vinanknytning.

Årsavgiften är bara 19 € och du anmäler dig enkelt via webben eller per telefon:

- www.alko.fi/etikettklubben
- 020 711 715 (vardagar 9-16)



Asiantuntijan matkassa

Ilmoitus



Chianti-viiniä ja Toscanan kauniit kylät ja kaupungit

21. - 26.9. ja 28.9. - 3.10.

Toscana on aistien sinfonia! Maaseudulla maisemat ovat maalaukselliset; täällä ovat kukkulat, joiden laella on keskiaikaisia aatelisten linnoja ja rinteillä viiniköynnöksiä... täältä tulee myös Chianti-viini, joka on monien mielestä symboli kaikille Italian viineille. Kaupungeissa on runsain mitoin kulttuuritarjontaa. Käymme mm. Arezzon kaupungissa, missä filmattiin Benignin "Kaunis Elämä" -elokuva. Se ehkä kuvaa Toscanaa ja sen elämäntapaa parhaiten.

Matkaohjelma

1. päivä

Lento Firenzeen, jossa kentällä on vastassa suomenkielinen opas Pirjo Peltonen.

2. päivä: Paradison viinitila, S. Gimignano, keskiaikainen idyllinen kaupunki

Aamiaisen jälkeen lähtö Paradison viinitilalle Montalcinon (n. 30 min ajomatka). Tilan erikoisuus on 'Mozartin viinipello'. Taustalla soivat Mozartin, Bachin ja Vivaldin sävellykset; niiden uskotaan edesauttavan viiniköynnösten lehteytymistä. Beethovenin ja Mahlerin sävelet taas rypäleiden kypsymisvaiheessa pitävät loitolla tuholaisten! Musiikin vaikutusta tutkii tilalla Firenzen yliopiston maa- ja metsätieteellinen laitos. Vierailun päätteeksi maistellaan tilan kolmea viiniä, mm. Montalcinon Brunelloa. Lounaalle ajamme maatilamatkailutilalle. Lounaalla tarjotaan tilalla viljellyistä raaka-aineista valmistettuja alkupaloja, salaattia ja paikallisia juustoja sekä tilan omaa viiniä, mm. Vernaccia, joka on San Gimignano alueen tyyppi-viini. Vernaccia oli myös Michelangelon lempi-viini. Iltapäivällä vierailamme San Gimignanoon, joka on erinomainen esimerkki keskiaikaisesta kaupungista.

3. päivä: Vierailu Castello di Verazzanon -viinilinnassa

Vierailamme ensin keskiajalta peräisin olevassa Castello di Verazzanon -viinilinnassa, joka sijaitsee keskellä kauneinta Toscanan maalaismaisemaa, kukkulan laella. Kuulemme Verazzanon viinitilan viinintuotannosta ja käymme vanhoissa viini- ja oliiviylijäkelareissa. Maistellaan lounaalla tilan viinejä. Lounaan jälkeen ajamme Greven kylään viininiipeltöjen reunustamaa Chiantigina-tietä pitkin ennen paluuta Pienzaan.

4. päivä: Montepulcianon viinitila - 'Kauniin elämän' Arezzo.

Vierailamme Crocinin perheen viinitilalla, kuulemme heidän viinintuotannostaan ja maistellaan kolmea Montepulciano-viiniä paikallisen pecorino-juuston kera. Saamme maistiaiset myös tilalla tuotetusta oliiviylijästä. Lounas. Viinitilalta matkaamme Arezzoan, jossa filmattiin Roberto Benignin ohjaama ja näyttelemä 'Kaunis elämä' -elokuva.

5. päivä: Siena.

Simpukanmuotoisen Campo-aukion laidalla on punatiilinen kaupungintalo, jonka korkea kellotorni tuntuu varjoivan koko kaupunkia. Itse aukio on sienalaisille erittäin rakkaiden Palio-ratsukilpailujen tapahtumapaikka! Aukiolta lähtevät pienet kujat, joiden varrella on arvokkaita, keskiaikaisia yksityispataljoja. Kujien varrella on myös lukuisia herkkukauppoja; Sienaasta tule-

vat panforte-kakut ja ricciadelli-pikkuleivät, villisikamakkarat ja monet muut herkut.

6. päivä:

Paluu Helsinkiin

Matkan hinta: 1250 €

Hintaan sisältyy:

- Luffhansan reittilennot Firenzeen
- majoitus kahden hengen huoneissa
- ohjelmassa mainitut reitit, viinittelikäynnit ja viininmaistiaiset
- suomalaisen oppaan Pirjo Peltosen palvelut koko matkan ajan
- lounas 2. ja 3.päivä.

Lisämaksusta:

- puolihotelli hotellissa 120 € /hlö
- yhden hengen huone 365 €

Samppanja-matka keväiseen Ranskaan

25. - 29.4.2012 Sampanja-asiantuntija Essi Avellan. Matkanjohtaja teollisuusneuvos Hannu Jaakkola.

Essi Avellan on suomalainen viiniasiantuntija. Samppanjaeksperttinä kansainvälisesti tunnettu Avellan on FINE Champagne Magazinen päätoimittaja, FINE-lehtien ja Glorian Ruoka & Viinin viinitoimittaja ja useiden kotimaisten sanomalehtien viinikolumnisti. Essi Avellanille on myönnetty Ordre des Coteaux de Champagnes Dame Chevalier -arvonimi. Hän on Suomen ensimmäinen Master of Wine (MW).

Matkaohjelma

1. päivä

Reittilento Helsingistä Pariisiin, majoittuminen Reimsiin.

2. päivä: Yksi päivä samppanja-asiantuntija Essi Avellanin seurassa

Essi Avellanin samppanja-alustus ennen vierailua Champagne Taittineilla. Vapaata aikaa Reimsissä. Iltapäivällä matka jatkuu Essin Avellanin johdolla kohti Champagne Chartogne-Taillefia. Viljelijätuottaja Alexandre Chartogne kuuluu alan nouseviin tähtiin.

3. päivä: Vallee de la Marne ja Champagne Jacquesson

Chique'n veljesten johdossa tämä pieni terroir-orientoitunut talo on noussut alueen terä-

vimpään korkeen. Ahvenanmaan merenpohjasta löytyneet ja maailman vanhimpiin lukeutuvat samppanjat olivat suurilta osin Jacquesonin (silloin Juglar) samppanjoita. Lounas Annabelle Hazardin ja Albin Hibonin luotsaamassa erinomaisessa Grains d'Argent -ravintolassa. Tutustuminen Epénayn kaupunkiin. Iltapäivällä Champagne Tarlantille Oeillyyn. Dynaamisen Benoit Tarlantin aikana tämä pieni viljelijäntuottaja on noussut kuuluisuuteen erityisesti yhden palstan -samppanjoittensa takia.

4. päivä: Samppanjataloja; Veuve Clicquo, Champagne Ruinart
Tutustuminen kuuluisimpiin samppanjataloihin lukeutuvaan Veuve Clicquo -tilaan. "Kel-

tainen leski" Barbe Noelle Clicquot Ponsardin oli alueen vahvoista samppanjaanisista ensimmäinen. Iltapäivällä lähemme vierailmaan upeasta kellaristaan tunnetulla Champagne Ruinartilla, jolla on kunnia olla vanhin samppanjatalo. Päivällinen ylläisen samppanjahotellin Les Crayeresin Jardin ravintolassa Reimsissä.

**Matkan alustava hinta:
1490 €**

**Lopullinen hinta ja
lentoaikataulut kesäkuun
aikana www.lomalinja.fi**



**Tilaa esite
- Asiantuntijan matkassa**

Lomalinja

Asiantuntijan matkassa®

www.lomalinja.fi

p. 010 289 8100, 010 2898100 (ryhmat)
lomalinja@lomalinja.fi
Ryhmätarjoukset: ryhmat@lomalinja.fi
Puhelut 8,21 snt/puh + 17,04 snt/min.

Pöytämaksu 14 €/varaus.