

20 Dzēriena kods



Alus no zālītēm vai ķirbju sulas

Latvijā pēdējos trīs gadus aizvien aktīvāk alu sākuši darināt mābrūvētāji, kuri nebaidās eksperimentēt ar šī dzēriena garšas īpašībām.

Teksts – Linda Zalāne, foto – KUPLA.LV

Kā gan jāņi bez alus? Un kāpēc gan nedarīt to pašam? Jūtot svetku tuvumu, DB aptaujāja vairākus alus brūvēšanas entuziastus, kuri šo dzērienu dara pavisam vienkāršotā veidā – mājas virtuvē ar tur pieejamajiem traukiem, turklāt dažus no atribūtiem izgatavojuši paši. Viņi atzina, ka Latvijā alus brūvēšanas tradīcijas ir ar senu vēsturi, taču modernāku elpu šī nodarbe ieguvusi vien pēdējos trīs gadus, kad izveidoti specializēti interneta forumi un domubiedru kļūst aizvien vairāk. Aktīvā informācijas aprīte vairogojas ar aizvien jauniem un pat pārdošiem eksperimentiem.

Pulcē savējos

Pirms trim gadiem izveidota kustība par labu alu *Kupla*, kuras nolūks ir popularizēt šo dzērienu un atjaunot mābrūvēšanas tradīciju Latvijā. Pirms kara, brīvvalsts laikā, mājās darīt alu bija ļoti populāri, taču padomju laikā šī tradīcija gāja nebūtībā. *Kupla* idejas virzītājs, IT speciālists Edgars Melnis tur kopā nu jau vairāku desmitu kuplu mābrūvētāju pulku. Regulāri šiem entuziastiem tiek organizēti arī pasākumi, piemēram, ekskursijas uz Latvijas alus darītavām. Reizi mēnesī vairāki desmiti mābrūvētāju sapulcējas, lai atradītu savus eksperimentus un dzirdētu citu viedokli, ieteikumus par alus darīšanu, apmainītos receptēm un alus da-

rišanas gudrībām. «Uz mūsu pasākumiem ir aicināti arī tie, kas vēl nebrūvē alu, bet tikai interesējas. Padomu neliegsim,» mudina E. Melnis. Vasarā tiek organizēti mābrūvētāju konkursi, kur ikviens var ar savu brūvējumu piedalīties sacensībās.

«Ja šim procesam pietiek vienkāršoti, tad alu var izbrūvēt jebkurā virtuvē ar tur pieejamiem traukiem. Nepieciešams tikai katls, bļoda un caurduris,» atzīst *Kupla* idejas virzītājs. Interese par alus brūvēšanu viņam esot jau kopš tiņu vecuma, bet bija jāpāriet 15 gadiem, lai saņemtos to izdarīt. Šķita, ka viss ir sarežģīti, un nebija neviens, kam pajautāt padomu. «Atradu informāciju internetā un sāku brūvēt. Pēc pirmajiem 20 brūvējumiem jau var sākt izprast šo procesu un eksperimentēt ar izejvielām. Sākumā bija arī tādi brūvējumi, kas sanāca ļoti slikti, pat nedzertami,» atmiņas E. Melnis, kas eksperimentus nav metis pie malas un reti kuru recepti atkarņojot. Katram brūvētājam ir savs raksturs: citi eksperimentē ar ogām, citi ar dažādām dabā atrodamām zālītēm. Šis alus meistars gadā izbrūvē apmēram 500 litrus alus. «Daudziem mājas alus asociējas ar duļķainu, stipru dzērienu ar īsu derīguma termiņu, no kā nākamajā dienā sāp galva. Tā nebūt nav,» akcentē E. Melnis. Kvalitatīvi uzbrūvēts mājas alus garšas un izskata ziņā neatpaliek no veikala nopērkamajiem. Ja alu nogatavina vismaz mēnesi, tad galva no tā nesāp. Kā arī uz-

Cik pastāv
latviešu tauta,
tik ilgi tā vāra
alu.»

FOTO – RITVARS SKUIJA, DIENAS BIZNESS



«Es eju pirmskristietības alus virzienā un eksperimentēju ar dažādiem augļiem, jo apņīji ir tikai viens no simts Latvijā pieejamiem ārstniecības augļiem,» stāsta alus entuziasts Reinis Pļaviņš.

glabāšanas termiņš mājas alum ir vairāki mēneši vai pat gadi, ja ir ievērota tīrība brūvēšanas procesā.

Domāja par viskiju – sanāca alus

«Pirms četriem gadiem, kad Latvijā līdz ar krīzi būvniecības jomā, kurā strādāju, bija lejupslīdē, sāku domāt, ko varētu ražot, lai nodrošinātu kaut nelielus, bet stablus ienākumus. Apsvēru domu ražot viskiju, jo to pie mums nevienam negatavo. Un kāpēc ne? Skotijā viskijs ir viņu nafta. Turklāt, ja viskiju neizdodas pārdot, tas nebojājas un stāvēt kļūst tikai dārgāks un vērtīgāks,» savu stāstu par alus brūvēšanas pirmsākumiem iesāk Jānis Rudzītis, kurš ir arī kuslības *Par labu alu* viens no idejas autoriem. Viņš atminas, ka draugi sāka izsmiet viņa ieceri par viskija ražošanu, sakot, ka viņš pat alu neprot uzbrūvēt. «Tā es sāku darīt alu un daru to vēl aizvien. Informāciju meklēju internetā, līdz nonācu pie pirmajiem kastroļiem mājās,» viņš smeļoties atzīst un domu par šādu biznesu nebūt nav atmetis. «Šobrīd meklēju piemērotu ēktu, un plāns par biznesu aktualizējies vairāk nekā jebkad,» atklāj J. Rudzītis. Arī viņam alus brūvēšanas sākums bija eksperimentiem pilns, bet ar laiku tie apņika. Tie, kas nedomā par ražošanu, eksperimentē vairāk. Viņam esot svarīgi atrast vienu savu recepti, kurā pēc tam varēšot atkārtot lielos apjomos un vairākas reizes. Nevienam ražotājam sortimentā nav 20 alus šķirņu, maksimums trīs līdz četras. «Es brūvēju tradicionālus alus. Tiesa, varbūt ne Latvijas kontekstā. Piemēram, alum pievienoju koriandru un apelsīna mizu. Tas gan nav nekāds unikāls. Šādu alus šķirni Beļģijā ražo jau vairāk nekā 100 gadus,» stāsta alus meistars. Pēc viņa teiktā, mājbrūvētāju skaits Latvijā pieaug, bet, salīdzinot ar ASV, Norvēģiju vai Zviedriju, šajā jomā esam vēl bērn autiņos. Latvijā modernajā izpratnē mājbrūvēšana sākās ap 2009. gadu. Pirms tam, protams, lauku sētās brūvēja alu un, visticamāk, savulaik brūvēja daudz vairāk, nekā to dara tagad, tikai tas netika pompozi pasniegts. «Kadreiz lauku sētās alu brūvēja reizi gadā, un ne visos gadījumos to varēja nosaukt par alu. Dzirāk brāģu,» smeļ alus entuziasts, kurš novērojis, ka Latvijā vairāki mājbrūvētāji domā par sava biznesa izveidošanu. Investīciju apjomos šāda biznesa uzsākšanai gan esot plaši stepjams jēdziens. Kāds vēlas skatīties iekārtas no Austrijas, kas mak-sā līdz 200 tūkstošiem eiro, citi iekārtas gatavi uzbūvēt paši. «Minimālais apjoms, kuru plānoju brūvēt, ir trīs līdz četras tonnas mēnesī. Pie šāda apjoma esmu apņēmis, ka man biznesā būtu jāinvestē 30 tūkstošus latu,» atklāj J. Rudzītis, kurš sākotnēji plāno ražot nišas produktu, bet neizslēdz arī eksporta iespēju. Vinapāt, pasaule ir daudz alus gardēžu, kuri meklē kaut ko interesantu un pašu. Mazajām darītavām eksporta potenciāls ir lielāks nekā ražotnēm, kuru sortimentā ir identisks produkts kā citviet pasaulē.

«Katisti» un «ģenētiki»

Kaitborda instruktors Reinis Pļaviņš alu mājas apstākļos brūvē kopš 2010. gada un šovasar kopā ar domubiedru Rīgā atvērs nelielu alus darbnīcu. Tur iecerēts saražot apmēram 120 tonnas alus gadā. Alus darbnīcā būs pieejamas 8–9 šķirnes, bet vēl pāris būs eksperimenti, kas ik pa laikam mainīsies. R. Pļaviņš norāda, ka šajā jomā birokrācija ir liela un ir daudz kabinētu, kurus naķas apmeklēt. Vinapāt, no likuma viedokļa Latvijā ir izdarīts viss, lai alu varētu darīt tikai lielās ražotnēs, jo mazajām darītavām ir tādi paši noteikumi kā tām ražotnēm, kas alu gatavo lielos apjomos. Savu stāstu par aizraušanos ar alus brūvēšanu Reinis gan pamato ne ar domu par biznesa izveidi, bet gan ar garlaicīgo veikala sortimentu. «Divus gadus veiksmīgi izdevās ik pa laikam atrast jaunu mīļāko alu no mazo darītavu klāsta, bet tad pienāca brīdis, kad sapratu, ka sev meloju un vēlos dzert vēl garšīgāku alu. Draugs mudināja – gatavojam alu paši. Internētā atradu informāciju, bet izveijas braucu pirt uz Lietuvu, jo 2010. gada Latvijā tās vēl nevarēja plaši iegādāties,» atminas R. Pļaviņš. Patlaban šī sētra ieguvusi citu kvalitāti un entuziastu kļūst aizvien vairāk. Vinapāt, Latvijā mājbrūvētāju saimē ir apmēram 100 cilvēku. Citi alu darīna tikai uz godiem, citi eksperimentē cauru gadu.

Mājbrūvētājus R. Pļaviņš iedala trīs lielās kategorijās. Pirmkārt, ir ta devētie katisti, kuriem patīk maksimāli automatizēt procesu, bet pats alus ir hobbja blakus process. Viņi visas iekārtas izgatavo paši un pricējas par alus brūvēšanas procesu. Tas, ka pēc tam sanāk normāls alus, ir patīkami. Otra kategorija ir ģenētiki. Proti, ir daļa mājbrūvētāju, kuri gadiem ilgi cenšas uzturēt *70-revets alus* kopiju. Brauc uz ražotni, mēģina piekukuļot apspardzi, lai nolēj isto raugu no darītavas, un cenšas pielast pēc iespējas identiskākas izveijas. Pēc tam salīdzina, kas sanācis. Trešā kategorija – tie, kuriem interese alus. Šie mājbrūvētāji mēģina likt kopā sastāvdaļas un eksperimentē ar tām. «Arī es piederu šai kategorijai, lai gan jāatzīst, ka esmu salīdzinoši zaļš gurķis šajā sfērā. Pirmie simts vārdjumi bija vajadzīgi, lai es iepazītos ar izveijām un sāktu kontrolēt procesu,» atminas R. Pļaviņš.

Aizraujas ar zālītēm

Kadreiz alus bijis stiprākais alkohols un vīnu, it sevišķi ziemelos, varēja atļauties dzert tikai aristokrāti, izpētījis R. Pļaviņš. Visi zemnieki dzēra alu. Tolaik visā Centrālajā Eiropā alus brūži piederēja klosteriem. Nolikā novērst situāciju, ka cilvēki pēc alus dzeršanas kļuva patlietu aktīvi vai pat agresīvi, alum sāka pievienot apņinus, kas ir dabiskās mēga zaļes. Patlaban alu bez apņiem vairs nemaz nevaram iedomāties. Tas ir klasiskais alus. Šajā klasiskajā jeb kristīgā laikā alu ir četras izveijas – iesals, apņini, raugs un ūdens, bet tā devētajā pagānu alu, kuram ir senāka vēsture, sastāvdaļu klāsts ir plašāks. «Es eju pirmskristietības alus virzienā un eksperimentēju ar dažādiem augļiem, jo apņini ir tikai viens no simt Latvijā pieejamiem ārstniecības augļiem. Atveru ārstniecības augu grāmatu, lasu informāciju par tiem, gatavoju tēju, izgaršāju un cenšos to sintezēt alus garšā,» savu alus darīšanas rokrastu skaidro dzertiena entuziasts, kurš pēc izveijām vai nu dodas pats uz plavu, vai uz tīgu pie tantinām. Joti daudz viņa alu nesaprotot, jo tajā neakcentē apņinu garšu. «Māni vairāk saista cita veida garšas, un tās arī meklēju. Tas ir sarežģīts un ilgstošs process. Piemēram, ķimeņu alus, kas smaržo un garšo pēc veikalā nopērkamā ķimeņu radziņa, izdevās tikai pēc septiņā eksperimenta,» stāsta topošais alus darbnīcas īpašnieks. To, ka variācijas var būt dažādas, atzīst arī biedrības *Alus brālība* priekšsēdētājs Andrejs Šķiors. «Tradicionāli alus receptei ir četras sastāvdaļas – iesals, raugs, apņini un ūdens. Variācijas un alus šķirnes ir neskaitāmas. Ūdens vietā var likt jebkādas sulas (berzu, ķirbiņu), iesala vietā jebkādas graudaugus – rīsus, griķus, zirņus, miežus. Arī alus raugu izvēle ir plaša – vairāk nekā 200 veidu visā pasaulē, bet apņini ir ap 300 šķirnēm – rūgtrāki, saldāki, savvaļas. Ar šiem komponentiem iespējams eksperimentēt,» viņš stāsta.

Degustatori tikai daži

Alus brālība Latvijā nodibināta pērn, kopā pulcējot vairāk nekā 70 biedru – privātpersonas. Tās priekšsēdētājam A. Šķioram tā nav vis aizraušanās vai brīvā laika nodarbe, bet gan pamatdarbs. Viņš ilgus gadus bijis uzņēmējs, un viņa hobbjs ir arī alus kausu kolekcionēšana. Krājumi esot gana iespaidīgi – vairāki tūkstoši alus kausu. *Alus brālība* organizē Latvijas alus festivālu, kas šogad Vērmānes darzā pulcēja 52 dalībniekus, kuri nobaudīšanai piedāvāja 150 alus šķirņu. Latvijas alus festivāls ir jaunākais Eiropā, un tas iekļauts starptautisko alus festivālu sarakstā. Pie mums tas notiek vien trīs dienas, bet, piemēram, Prāgā dzīres par godu alum ilgst trīs nedēļu garumā.

«Latvijā alus festivāla pirmsākumi gan meklējami krievu agrāk – pirms 20 gadiem, kad to Cesis organizēja tā brīža alus brūža direktors Kārlis Tomsons, kurš ir arī mūsu biedrības biedrs,» atminas A. Šķiors. Biedrība pārņemusi arī Latvijas alus muzeja izveidošanu, tādej regulārā tiekas vēsturnieki, lai apspriestu, kas jānos izziņāts. «Cik pastāv latviešu tauta, tik ilgi tā vāra alu. Tradīcijas ir ļoti bagātas. Cariskās Krievijas laikā Latvijā bija vairāk nekā 200 alus darītavu un Rīga bija viens no četriem cariskās impērijas alus rūpniecības centriem līdzās Maskavai, Pēterburgai un Varšavai. Mums bija vairāk stikla pudelju ražotņu nekā patlaban alus darītavas,» stāsta A. Šķiors, kurš atklāj, ka 17 Latvijas alus darītavām drīzumā varētu piepulcēties vēl divas, taču vispārīgi alus nozarē izvīzījušies trīs spēcīgi spēlētāji, kas aizņem divas trešdaļas no tirgus, atstājot pavisam nīcīgu tirgus daļu mazajām alus darītavām un importa alum.

Alu dzert, alu gremdēties

Alum ir četras īpašības – krāsa, garša un pēcgarša, putas un to noturība, kā arī smarža. Alus kvalitāti vērtē degustatori. Latvijā šīs profesijas pārstāvji ir vien daži. «Degustatora darbs nebūt nav tikai par velti padzert alu. Tā ir ļoti nopietna profesija, kas prasa zināšanas. *Alus brālība* organizē arī degustatoru skolu,» stāsta A. Šķiors. Prasmes gan neesot tik viegli un ātri apgūstamas. No 20 šā gada kursantiem apmēram trīs vēl pēc gadu ilgām mācībām varēšot kļūt par cunftes atzītiem degustatoriem.

Interesanti, ka mūsdienās, lai baudītu alu, nav jāsamierinās tikai ar garšu vien. «Ņemot vērā mūsu mīlestību pret šo visnotaļ veselīgo, neaizstājamo un dzīvesprieku raišošo dzērienu, mūsu senči nekad nav dzīvojuši alu laikmetā. Viņi ir dzīvojuši alus laikmetā. Un re – arī mūsdienās ir iespējams ķermeņi palutināt ar alus procedūrām,» stāsta *Beer SPA* meistare Zane Āmane. Alus SPA procedūras ir pieprasītas Čehijā, Austrijā, Vācijā un citviet pasaulē, un arī Rīgā kopš pagājušā gada durvis vērtis *Beer SPA*, kur klientiem piedāvā iegremdēties alus vannā, izbaudīt dažādas procedūras un iet pirti, kurā pēršanās rituāls notiek ar alu mērcētām augu slotiņām.

Soli pa solim

Minimālais inventārs:

- katls (vismaz 5–6 l)
- siets vai caurums
- 5 l ūdens pudele
- liela bļoda (ļu otrs katls)
- termometrs ar skali vismaz līdz 80°C
- plītvē

Izveijas:

- 7–8 l ūdens
- tīgs samalts iesals
- 10g Perle apņini (var nēmt citus, bet daudzums jāpiekoroģē atbilstoši apņinu rūgtumam)
- paciņa alus rauga

Process:

- Katlā ielej 4 l ūdens un uzkausē līdz 70°C
- Pieber kļāt iesalu un kārtīgi izmaisa
- Katlu sasedz ar segu un stundu notur
- Pēc stundas liek caurduri vis bļodas un lej leju caurduri, notecina šķidrumu
- Caurdur esošajiem biezumiem pa virsu lēnām lej atlikušo ūdēni
- Notecina šķidrumu lej katlā un liek uz uguns vānītes (uzmana, lai nepārbēģ parīļ)
- Kad mīsa burbuljo, pieber apņinus un vāra 30 minūtes
- Ja pārāk daudz šķidruma izvaļkojis, var pieļiet kļāt vārošu ūdēni
- Katlu liek iztērēt/vannā, aukstā ūdens pudē un atdzesē līdz 20–25°C
- Atdzesēto šķidrumu pārlej plastmasas pudelē
- Pieber kļāt raugu, raudzē divas nedēļas istabās temperatūrā
- Uzmanģi, pārlej pudelēs, katrā 0.5 l pudelē ielēbort tēģkaroti cukura, lai alus sagāzētos
- Pēc nedēļas vai divām var dzert

AOTIS WWW.KURP.LV

