

Ölets historia



11.3.2020 träffades 24 Grankulla marthor för att lyssna till Muska (Vilma Stenius) som höll ett mycket intressant föredrag om ölets historia. Vi lärde oss att öl gjordes i Mesopotamien redan 4000 år f.Kr. och ännu tidigare i Kina. Öl gjordet också i faraonernas Egypten. På 800-talet hade man redan bryggerier i Tyskland. Sinebrychoff är Skandinaviens äldsta bryggeri. Soldaterna fick 2,5 kanna öl om dagen och dubbel ranson på söndagar. Den första bryggeriskolan fanns i Prag.

Det öl som bryggs i Finland är nästan genomgående mycket ljus lageröl. Det finns bottenjästöl och ytjästöl.

Viktigt är doften, smaken och eftersmaken.

Doften påverkas av glaset, temperaturen och omgivningen.

2 timmar i solsken förstör ölet.

Burkar bibehåller ölets smak bättre än flaskor.

I öl får bakterierna ingen näring emedan ph värdet är under 4,5.

Drick hellre öl än dåligt vatten på resor. Humle är antibakteriellt.

Muska bjöd också på sina underbara blinier och till dem passade ölet bra.



Vid varje möte ger vår ordförande Marianne C oss ett Smarth tips.
Denna gång: Häll hett vatten på vitlösklyftor så lossnar skalet lättare.
Skala alla klyftor och sätt i olja. Oljan blir bra salladsdressing.

Må väl alla och ta hand om er!
Carola Juselius