***Žodžiai***

**aludaris, -ė** kuris daro alų

**įranga** *mot.* vieno gamybinio ar technologinio proceso visi įrankiai, prietaisai, įtaisai

**įrenginys** *vyr.* įrengtas sudėtingas mechanizmas

**medžiaga** *mot.* žaliava, iš kurios kas daroma, gaminama

**mielės** *mot. dgsk. v*ienaląsčių grybelių produktas, skirtas kam nors rauginti

**miežiai** *vyr.* varpinių šeimos vasariniai javai

**misa** *mot.* nuopylos nuo salyklo, nerūgęs alus

**pasigaminti, pasigamina, pasigamino** pasidaryti pačiam

**pradedantysis, -čioji** *vyr., mot.* kuris pradeda

**produktas** *vyr.* gamybos rezultatas; gamybos žaliava

**rugiai** *vyr.* varpinių šeimos žieminiai javai

**rūgti, rūgsta, rūgo** darytis rūgščiam

**rūšis** *mot.* prekių ar daiktų vertės, kokybės laipsnis; skirstymo pakopa

**taisyklė** *mot.* teiginys, reiškiantis dėsnį, principą, normą, savybę ir pan.

**trukti, trunka, truko** užimti laiko

**užsiimti, užsiima, užsiėmė** turėti kokį darbą, profesiją, verstis

**vertinti, vertina, vertino** pripažinti vertę, reikšmę, branginti

**„Pagaminti alaus gali ne tik aludariai, bet ir jūs patys“**

*Alaus alaus, duos Dievas daugiau,*

*Per visą naktelę alum lijo... (lietuvių daina)*

Ar kada pagalvojote, kad galite patys pasigaminti išties gardų alų? Ir visai nereikia būti Žaldoku – senu patyrusiu aludariu, apsistačiusiu statinėmis kažkur tamsiame sandėlyje?

Kažkada tuo netikėjo ir ponas Marius Gescevičius, dabar užsiimantis netradiciniu verslu ir skatinantis [lietuviams] lietuvius patiems pasidaryti skanaus alaus – pačių įvairiausių rūšių ir stiprumo.

„Na, aš, kaip ir daugelis lietuvių visą laiką mėgau alų, jo paragauti visokio... Ir teko gyventi Jungtinėse Amerikos Valstijose kurį laiką. Ir tenais vienas bičiulis papasakojo, kad jisai namie verdasi alų. Man tai iš pradžių skambėjo kaip ne visai protu suvokiamas dalykas. Ir pasidomėjau, kaip čia kas, susiradau parduotuvėlę tenais netoli namų, įsigijau visų reikiamų prekių, dar nuėjau ten į mokymus tokius, išmokau. Pasidariau namie alaus ir pamačiau, koks tai puikus produktas, gana tolimas nuo parduotuvinio [gaunasi] ir kaip tai nesudėtinga, nebrangu ir, kas svarbiausia, – malonu pasigaminti. Pats procesas yra malonu.“

Turbūt jau atspėjote, kad pakviesime jus į trumpą, paprastą ir įdomią pamokėlę, kaip pasidaryti alaus. Pirmyn!

„Tai yra tiesiog maistinės plastmasės įrenginys, specialios plastmasės, kuri nereaguoja nei su aplinka, nei su rūgštimis, dėl to alus gali jau drąsiai rūgti, bręsti. Turi kranelį alui išpilti, ir bent jau pradedančiajam mes rekomenduojame pradėti nuo paruoštų misos ekstraktų, kurie jau yra apyniuoti. Viskas, ko reikia, tai sumaišyti jį su vandeniu, pridėti truputį cukraus ir užraugti mielėmis, kurios yra po dangteliu. Visa tai trunka iki, na pirmą kartą truks iki valandos, bet jau antrą kartą apie pusvalandį.

Čia yra misos ekstraktas. Mes jį supilam į kibirą. Jis pagamintas iš miežių, gali būti iš rugių, šitas konkrečiai – iš miežių pagamintas. Juos reikia litrus stebėti, ir litram va čia yra gradacija. Parašyta, kiek litrų. Ir dabar supylėme ekstraktą ir pilame vandenį. Sumaišome vandenį.

Aludarystėj yra taip, tokia taisyklė auksinė: jeigu vanduo skanu yra gerti pačiam, tai tiks ir alui.

Gerai labai reikia išmaišyti, kad viskas išsimaišytų, ištirptų. Ir dabar užraugsime mielėmis. Ir užbarstome ant paviršiaus visus dalykus.“

– Kokios tai mielės?

– Čia specialios alaus mielės.

O dabar – šiek tiek kantrybės. „Alus rūgsta maždaug vieną savaitę. Ideali temperatūra alui yra kambario temperatūros – tarp 18 ir 22 laipsnių gali būti. Gali būti truputį šilčiau, truputį vėsiau.

Va, ir rūgsta alus.

Jeigu [vertinti] vertintume vien tiktais medžiagas, tai litras alaus kainuoja nuo lito iki trijų litų, bet reik nepamiršti ir vertinti laiką, kurį įdedi pasigaminti, laukiant, išpilstant į butelius. Tai, jeigu [skaičiuot] skaičiuotume laiką, pabrangsta tas, bet kadangi tai yra hobis, malonus užsiėmimas ir laisvalaikio praleidimo būdas, tai galima skaičiuot tiktais ingredientų kainą. Paprastas įrangos komplektas, kuriame yra viskas, ko reikia pasigaminti, kainuoja 130 litų. Na, vienam tai gali būti būti daug, kitam nedaug, bet tai yra vienkartinė investicija.

Tai va, ir po savaitės turime išrūgusį alų, kurį reikia supilstyti į butelius. Tai tada imam butelį, atsukam kranelį. Kai butelys prisipildo, užsukam. Ir imame kamštelį, dedam. Imam butelių uždarytuvą ir turime uždarytą alų. Brandinti reikia nuo dviejų savaičių iki dviejų mėnesių priklausomai nuo alaus rūšies. Ir patogumo dėlei ir brandinimo dėlei pilstoma į butelius. Įgaus pilną skonį ir tada belieka vaišinti šeimą, kviesti draugus ir džiaugtis gatavu produktu.

*...tekėjo upeliai brangvynelio... (lietuvių daina)*