

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.* vienaląsčių 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 dėsni, 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 alus 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.

Gera 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)