



Drikke for alle

GOD DRIKKE UTEN ALKOHOL





INNHALD

Hyllerevolusjonen	05
Eple- og bærmostar	07
Epletypar	08
Jordsmonn og klima	11
Epletreet	13
Slik blir eplemosten laga	15
Eplemost med andre frukter og bær	19
Eplemost og mat	20
Alkoholfri vin	22
Alkoholfritt øl	25
Drinkar	26

© Vinmonopolet AS

Foto: Moment Fotografi

Opplag: 10 000

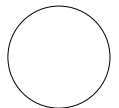
Design: Teft Design

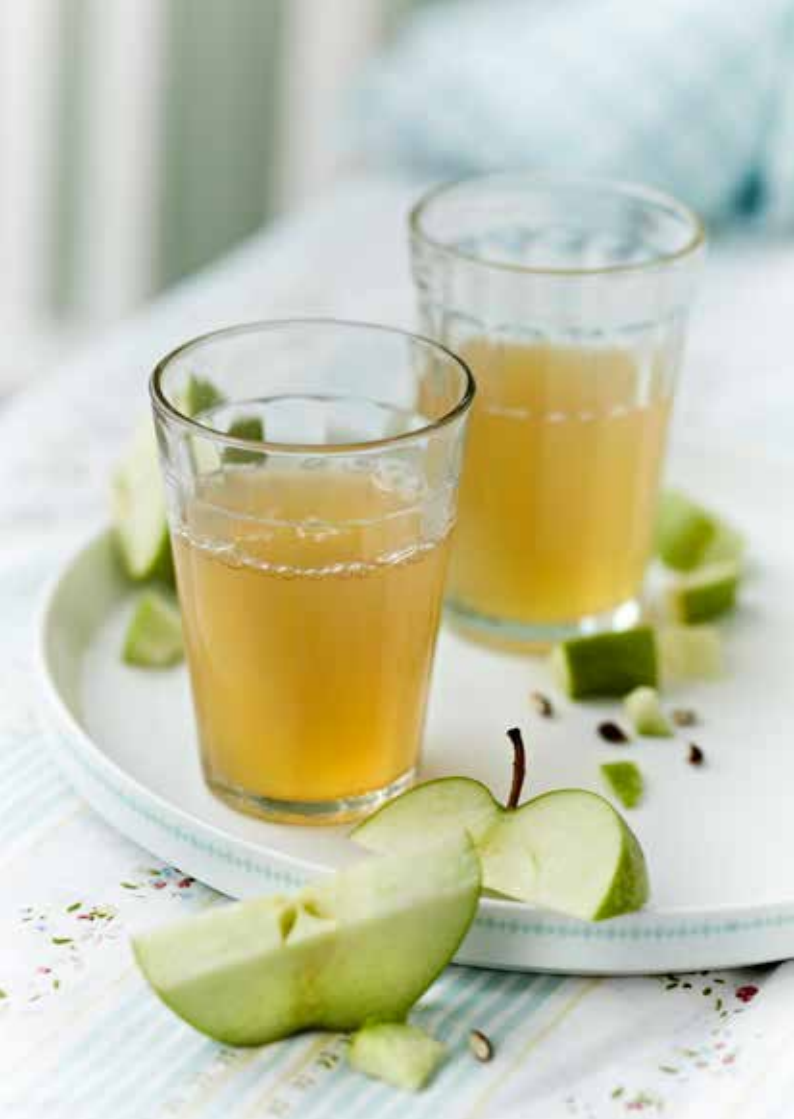
Trykk: Wittusen og Jensen

Utgivelsesår: 2013

Varenummer: 232

Brosjyren Drikke for alle har
svanemerkt, miljøvennleg produksjon.
Vinmonopolet tek atterhald om
eventuelle trykkfeil i brosjyren.





Hyllerevolusjonen

Tida da alkoholfritt hos oss var halvgode alkoholfrie vinar, er forbi. Plassen i alkoholfrihyllene er no vigd eplemost og alkoholfritt øl av topp kvalitet. I hyllene står det òg betre alkoholfrie vinar enn før. Vi ønskjer at du skal få noko godt i glaslet sjølv om du ikkje vil eller kan drikke alkohol. Dette har i høgaste grad gitt resultat. Salet av alkoholfritt har auka enormt mykje. Vinmonopolet tilbyr god drikke som smaker av ferske og naturlege råvarer. Dette kallar vi ein aldri så liten hyllerevolusjon.

Eplemost smaker kjempegodt i seg sjølv og passar utmerkt til det meste av mat. Har du for eksempel prøvd ein sylreg eplemost til juleribba eller sommargrillmaten?



Eple- og bærmostar

Sommaren og hausten i Noreg fører med seg mykje god smak som gjer denne tida på året komplett. Saftige og modne eple og kitlande, sursøte villbringebær. Når vinteren kjem, har du enno minna om den gode smaken. I Noreg blir det no laga nydelege eple- og bærmostar av norske og ferske råvarer. Dei smaker slik sommaren smaker, og du kan til og med drikke dei om vinteren.

Most skal vere laga av fersk frukt og bær og ingenting anna. Ein eplemost er derfor noko heilt anna enn eplejuice eller eplenektar, som er laga av konsentrat eller råsaft blanda med sukker og vatn.

Dei friske og fruktige mostane kan du bruke til mykje forskjellig mat.

Epletypar

Norske eple er saftige, leskande og friske med ei blanding av det sødmefulle og livlege. God eplemost smaker slik gode eple smaker. Eplemostar liknar òg på vin; dei kan vere komplekse med mange forskjellige aromaer litt avhengig av kva slags epletype som har blitt brukt.

JAMES GRIEVE:

Gir svært frisk eplemost med ungdommelig og fokusert fruktighet. Ofte kan man kjenne noe som minner om grønne urter og sitrus. Dette er en over hundre år gammel sort og kommer fra Skottland. Eplene er modne i slutten av september.

GRAVENSTEIN:

Gir ofte frisk og kompleks eplemost med samansett fruktighet med hint av krydder og blomar. Eplesorten kom frå Danmark på slutten av 1600-talet, og namnet stammar visstnok frå slottet Graasten i Sønder-Jylland. På Agatunet i Hardanger er det reist eit minne om Johannes Pedersen Aga som planta dei første gravensteinepletreia i Noreg.

SUMMERRED:

Eplemost av Summerred får ei tydeleg og livleg fruktigheit som minner om fersken, med innslag av mynte og anis. Sorten blei lansert i 1964, og epla er modne frå midten av september.

NANNA:

Eplemost av Nanna er fruktig med noko pæreaktig og krydra preg. Friskheita er noko lågare enn for ein del andre sortar. Nanna blei lansert som sort så seint som i 1999 og er ein av dei nye eplesortane våre. Epla ermodne allereie i slutten av august og kan reknast som ein tidlegsort.





Jordsmonn og klima

I Noreg finn vi nokre område som gir eple av spesielt god kvalitet. Disse områda har mykje sol og høge temperaturar. Akkurat slik vinprodusentar veit at somme vinmarker har det vesle ekstra, veit epledyrkarane at somme teigar er betre enn andre. Dette heng saman med fleire ting:

SOL

Skråningar som har sol frå morgon til kveld, er best. Hellinga sørgjer òg for at trea skuggar lite for kvarandre. Nærleiken til eit vatn eller ein fjord som reflekterer sollys, er òg bra.

VARME

Lune plasser som ligger litt over en kjøligere dalbunn eller ved vann som avgir magasinert varme er bra. At jorda er rik på sand eller grus gjør også at den holder bedre på varmen.

Eksempler på steder med spesielt gode forhold for epledyrking er: Ullensvang i Hordaland, Lier i Buskerud og Gvarv i Telemark.





Epletreet

Moderne epletre er ikkje lette å klatre i. Dei har ein hovudstamme med korte greiner som berre ber eitt til to eple kvar. Da får kvart eple nok sol og luft, som igjen gir jamnare modning og færre soppsjukdommar. Når du ser utover eit felt med slike moderne epletre, liknar det meir på ei vinmark enn ein eplehage. Epletrea blir omtrent 25 år gamle før dei blir bytte ut. Alle epletrea som blir brukte til epledyrking i Noreg, består av ein grunnstamme der eple-sorten er poda på.

For eplebonden er våren ei spennande tid. Blømer trea for tidleg, kan dei bli skadde av nattefrost, eller så kan pollineringa bli for dårleg. Resultatet er mindre avlingar. Seinare på året kan haglbyer øydeleggje eller skade epla.



Slik blir eple- mosten laga

INNHAUSTING OG LAGRING

Det er viktig at epla er modne, men har nok friskheit. Eplebonden følgjer nøye med, og når tida er inne, blir epla forsiktig plukka av treet for at dei ikkje skal få slagskadar. Eplesortar som modnar tidleg, går vidare til pressing så fort som mogleg for å bevare det friske og fruktige. Eplesortar som modnar seint, kan gjerne lagrast litt etter at dei er plukka. Dette gir litt meir aroma og ein meir samansett smak til mosten.

SORTERING

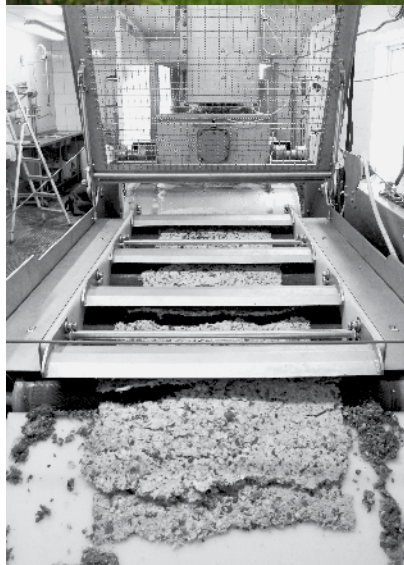
Når epla kjem til presseriet, blir dei sorterte. Nedfallsfrukta blir ikkje brukt sidan ho kan ha med seg farlege bakteriar frå jorda. Men om epla har skurv, er skeive, små eller store eller kanskje har skadar frå hagl, så gjer ikkje det noko. Dette er eple som ikkje er mogleg å få selt som mateple fordi dei ikkje ser så fine ut, men smaken er minst like god. Dei epla som har slagskadar eller røte, blir anten sorterte ut eller skorne til slik at noko av eplet kan brukast.

PRESSING

Epla blir vaska i eit stort kar med vatn før dei blir kverna opp. Dei kverna epla er no ein graut av fruktkjøtt, skal, steinar og litt stilkar. Denne grauten blir straks transportert over til sjølve pressa. Eplemostprodusentane i Noreg bruker to forskjellige typar presser, som begge gir god most. Den mest effektive av dei blir kalla bandpresse. I ei slik presse blir eplegrauten pressa sakte mellom fleire valsar og eit band med små høl som slepper mosten ut. Den skya eplemosten blir direkte tappa over i oppsamlingstankar og halden avkjølt. Av 100 kilo eple får ein omtrent 60 liter eplemost.

TAPPING

Før tapping på anten flaske eller Bag in Box blir eplemosten pasteurisert. Eplemosten blir varma opp til omtrent 80 gradar før han raskt blir kjølt ned att. Dette er noko alle eplemostprodusentar gjer for å hindre bakterie- og gjærvekst i eplemosten. Somme produsentar vel òg å tilsetje litt askorbinsyre til mosten som antioksidant. Dei fleste eplemostprodusentar tappar eplemosten anten ufiltrert eller lett filtrert for å få ein eplemost med rikare munnkjensle. Slik eplemost blir skya og matt på utsjånaden og får gjerne ein del botnfall. Dette er ingen feil, snarare tvert imot.





Mostar med andre frukter og bær

Mange eplemostar er smakssette med andre frukter eller bær. Da blir det spennande smakar og fine fargar.



BLÅBÆR

Gjer mosten litt fastare og gir svakt preg av krydder- og lakrissmak. Blåbær gir òg mykje farge.



ARONIA

Gir fast struktur med litt tannin kombinert med aromaer som minner om krekling og lyng.



BRINGEBÆR

Eplemostar med bringebær blir svale og livlege med preg av mynte, blomar, raude bær og anis.



KIRSEBÆR

Gir litt syrlegare eplemost med litt bitter-smak og noko som minner om mandel og noko blome-aktig.



PLOMME

Gir litt struktur og ei krydra fruktigheit med hint av kamfer og te.



HYLLEBLOMST

Gir tiltalende aromatisk preg av fersken, honning og sitrus.



SOLBÆR

Gir mosten ei sødme-full og djup fruktigheit med innslag av urter.

Eplemost og mat

Til mat er dei friske og fruktige mostane suverene, og dei passar til mykje. Salt og sødme i maten som kan forandre ein vin til ei fruktlaus og trå oppleving, bit ikkje på eple- og bærmostar. Dei klarer seg stort sett fint fordi dei har ei tydeleg fruktigheit og gir liv og spenst til måltidet. Til salt og feit mat passar det spesielt godt med denne friskheita. Vil du vite meir om eplemost til mat, kan du spørje ein av oss eller ta ein titt framme på hyllekanten.

Her er nokre eksempel:

RIBBE

PINNEKJØTT

PØLSER

GRILLA LAKS

GRILLA KYLLING

LAMMESTEIK

BLÅSKJEL

INDISKE RETTER

SPEKEMAT



Alkoholfri vin

Alkoholfri vin varierer mykje i kvalitet. Dei gode har ei fruktigheit som kan minne om ho vi finn i vin med alkohol. Du kan velje mellom kvite, rosa, raude og musserande alkoholfrie vinar.

Alkoholfri vin er eit produkt med utgangspunkt i ein vin med alkohol. Ved hjelp av ganske avanserte metodar blir mesteparten av alkoholen fjerna. Ein av de vanlegaste metodane er såkalla vakuumdestillasjon. I vakuum søkk kokepunktet for alkohol slik at han fordampar utan at vinen treng å varmast særleg opp. Andre metodar lèt vinen passere ein membran som trekkjer ut alkoholen. Alkoholfri vin har gått gjennom fleire arbeidskrevjande prosessar med gjæring og avalkoholisering. Derfor er dei relativt dyre. Alkoholfri vin kan ha opptil 0,7 prosent alkohol. Alkohol bidreg med fylde og sødme i vanleg vin, og han fungerer òg som ein smaksforsterkar som gir vinen meir aroma. Alkoholfrie vinar er som regel tilsett ein del sukker for å kompensere for manglande alkohol.





Alkoholritt øl

Øl er laga av korn, vatn, gjær og humle, anten det er alkoholritt eller ikkje. Dei fleste alkoholritte øltypeane blir brygde som vanleg øl, men gjæringa blir stoppa før det blir produsert noko særleg med alkohol. Dermed får du ein del av smaken frå gjærarbeidet, som litt fruktigheit, utan at det er meir enn maks 0,7 prosent alkohol i det ferdige ølet. Før smakte det meste av det alkoholritte ølet ganske likt dei lyse og kornprega pilsnerøla. No kan du velje mellom fleire stilar. Som for vanleg øl er det ulike typar malt, korn, humle og gjær som gir desse forskjellane.

DU KAN VELJE MELLOM:

Lyse med litt bitterheit:

Desse liknar på pils med preg av lyst korn, kjeks og med hint av sitrus og urter. Prøv til skaldyr og kylling.

Mellommørke øl med litt bitterheit:

Øl som har eit litt meir karameillisert preg frå litt mørkare malttypar. Det gir ein litt rundare og meir maltprega stil lik den hos bayer og bokkøl. Prøv til lam og gryter.

Mellommørke øl med mykje bitterheit og humlearoma:

Mange små bryggeri lagar øl

med tydeleg preg av humle. Desse øltypeane liknar på IPA (India pale ale) og har ein tydeleg sitrus- og urteaktig aroma i tillegg til mykje bitter smak. Prøv til sterk mat.

Lyse og fruktige kveiteøl med lite bitterheit:

Tyske kveiteøl er blitt populære. Dei alkoholritte variantane har den same pågåande fruktigheita som minner om banan, pære og nellik. Desse øltypeane har vanlegvis veldig lite bitter smak og ei krema og mjuk munnkjensle. Prøv til svin og fisk.

Drinkar

MOJITO

Dette treng du:

12 blad frisk mynte
safta av 1/2 lime
2 ts brunt sukker
10 isbitar
1/2 l sitronbrus
1 blad frisk mynte til pynt

Slik gjer du:

Køyr alt bortsett frå sitronbrusen i ein blender, topp med sitronbrus og server straks. I staden for sitronbrus kan du bruke soda. Gode variantar av mojito kan du få ved å tilsetje ananas, rips, tranebær eller basilikum.

VIRGIN DIABLO

Dette treng du:

2 cl solbærjuice
2 cl ferskpressa limejuice
Ingefærøl

Slik gjer du:

Fyll glaset med is, solbærjuice og limejuice. Fyll opp med ingefærøl og press litt limejuice over.



Det finst mykje god drikke som ikkje inneheld alkohol

I denne brosjyren kan du lese om noko av det vi synest smaker best: eplemostar og alkoholfritt øl. Tida da ein måtte ta til takke med brus eller dårleg alkoholfri vin, er over. Bli kjent med korleis eplemosten blir laga, forskjellige eplesortar, kva slags mat dei passar til, og dei ulike stilane alkoholfritt øl no finst i. Du vil òg finne oppskrifter på nokre stilige alkoholfrie drinkar.

Ønskjer du å få vite meir om god alkoholfri drikke, kan du:

- spørje beteninga i butikkane våre
- kontakte kundesenteret vårt på telefon 04560
- lese meir på www.vinmonopolet.no