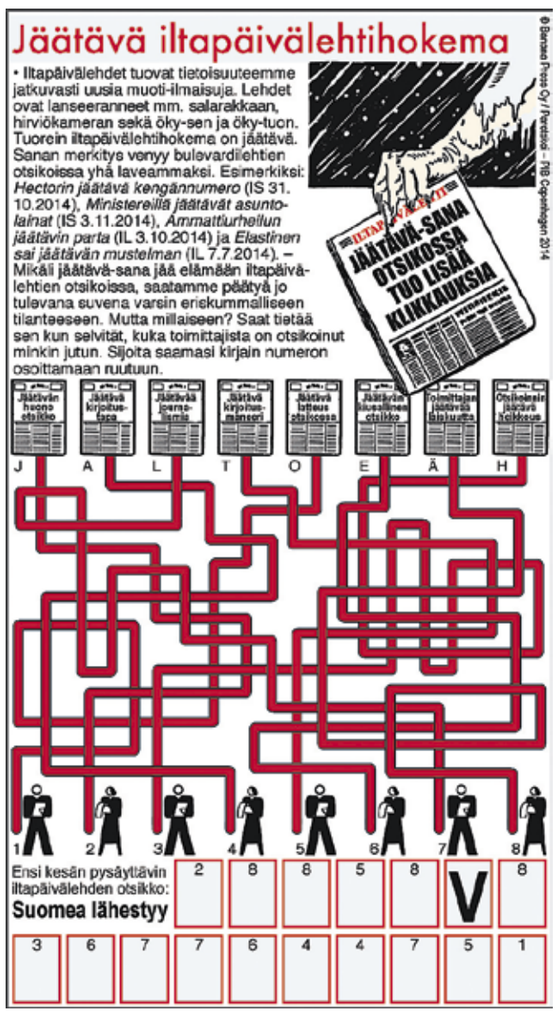
VIIKONVAIHDE

VIIKON ÄLÄHDYS

PÄHKINÄ



SUDOKU

Taso: Vaikea

	9				8		4	5
	8	3	5					
					3			2
3		4						1
2						7		6
9			4					
					5	2	7	
1	2		6				9	

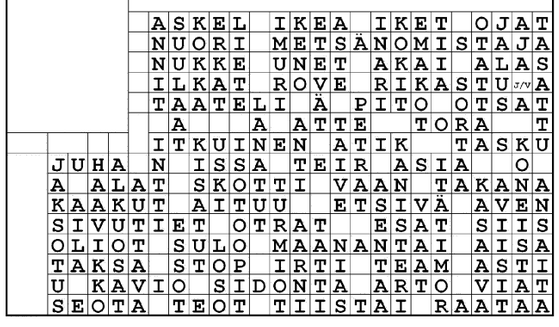
Sudoku-tehtävän 455 ratkaisu.

2	4	1	6	7	3	8	5	9
9	5	6	4	8	2	1	7	3
7	8	3	1	5	9	6	4	2
8	1	2	5	9	7	3	6	4
6	9	5	3	1	4	7	2	8
4	3	7	2	6	8	5	9	1
3	6	8	9	4	5	2	1	7
1	7	4	8	2	6	9	3	5
5	2	9	7	3	1	4	8	6

Tehtävä numero 456.

Täytä ristikko siten, että jokaisella pysty- ja vaakarivillä (ja paksuilla viivoilla rajatuissa 3 x 3 laatikoissa) on jokainen luku yhdestä yhdeksään. Kerran ja vain kerran! Apua Sudokun ratkaisuun osoitteessa: www.sudoku.org.uk

EDELLISEN RISTIKON RATKAISU



Tummat oluet testiin talven varalle

Marraskuun pimeys tarjoaa tunnelmalliset puitteet olutmaistajaisille. Vinkkejä testin järjestämiseen saa kotimaisista olutoppaista. Maun mukaan voi valita tummaa tai vaaleaa ja kylkeen suklaata tai makkaraa.

Maailman luultavasti vanhin alkoholijuoma, olut, ansaitsee muutakin kuin pohdintaa sen laimentamisesta kakkosolueksi.

Tänä syksynä oluen ystäviä hemmotellaan peräti kahdella kotimaisella oppaalla.

Sinebrychoffin olutasiantuntija **Anikó Lehtinen** valottaa huurteisten maailmaa ilahduttavan simppelissä oppaassa Yks olut.

Siinä käydään läpi lyhyesti oluen historiaa ja valmistusta sekä oluttyyppejä ja niihin sopivia ruokia.

Kullanarvoisia vinkkejä ovat tarjoilulämpötilat, kaatamistyylit ja makua korostavat olutlasit.

Kyytipojaksi suklaata

Lehtinen neuvoo keinot antoisan olutpruuvin järjestämiseksi. Suunnittelu alkaa teeman valinnasta.

Erilaisten oluttyyppien sijasta voi testata eri maiden oluita tai vaikka vain tummia oluita. 4–8 merkkiä on sopiva määrä.

Lehtinen suosittelee testaamaan oluita myös makupalojen kanssa. Siihen kelpaavat juustot, makkarat ja jopa suklaa. Tumman kanssa tummaa ja valkosuklaan kanssa vehnäolut.

Maistelun apuna on aromipyörä, josta voi etsiä kuvaavia termejä: kukkamainen, suun pintoja peittävä, puumainen, keitetyt vihannekset...

Näillä eväillä jokaiselle pitäisi löytyä oma suosikkiolut. Siiderissä pitäytynyt saattaa mieltyä vaikkapa inkiväärillä maustettuun Kesäkolli-vehnäolueen.

Arviot yli 400 oluesta

Valtteri Suorsan Olutopas 2015 on mukana kulkevan kokoinen käsikirja kelle tahansa kaupan tai Alkon hyllyjen välissä seilaavalle. Yli 400 oluesta on kuva, arvio ja tilanne- tai ruokasuositus.

”Aperitiivi. Kalkkunavoileivät. Kylmälaukkuun jäitä ja pullot perään”, kuuluvat kolmen eri alen vinkit.

Olvi sopii nautittavaksi puusavotan jälkeen ja Kuohu vaatii kabanossin suoraan nuotiosta.

Suorsa korostaa oluen ylivoimaisuutta sosiaalisena juomana:

”On surullista tutkia lukuja siitä, kuinka suuri osa alkoholista nautitaan nykyään kotona. Monessa muussa maassa asia on toisin: pubi, kapakka tai ravintola on kokoontumispaikka, jonne tullaan juhlistamaan arkea ja juhlaa. Näin sen kuuluisi mennä meilläkin.”

KATJA LAMMINEN

Anikó Lehtinen: Yks Olut. 193 sivua. WSOY.
Valtteri Suorsa: Olutopas 2015. 218 sivua. Readme.fi

SAMI REPO

Anikó Lehtisen mielestä olut on parasta pienen purtavan kanssa.

Viskit tutuiksi

Jos olut ei kiehdo, pätevät ohjeet maistajaisiin saa myös uutukaisesta viskioppaasta. Sen on laatinut koulutustilaisuuksia järjestävä viskiasiantuntija **Jarkko Nikkanen**.

Teemaksi voi valita matkan maailman ympäri tai vaikkapa turvesavuiset viskit, jotka Nikkasen mukaan istuvat suomalaiseen makuun. Makuaisti on hyvä nollata välillä rouskuttamalla kuorittua kurkkua.

Teos sisältää makuluonnehdinnat yli 500 viskistä. Niiden yhteyteen kaipaisi vielä perustähditystä: 5 erinomainen, 1 huono. Nyt hintalaatusuhde jää arvoitukseksi.

Mukavana lisänä Nikkanen on tavannut suomalaisia viskinvalmistajia ja koonnut heidän tarinansa.

KATJA LAMMINEN

Jarkko Nikkanen: Viskien maailma. 500 sivua. Readme.fi.

> Monessa maassa pubi, kapakka tai ravintola on kokoontumispaikka, jonne tullaan juhlistamaan arkea ja juhlaa. Näin sen kuuluisi mennä meilläkin.«
>
> **VALTTERI SUORSA**

Viinioppaat ostosreissulle

Viiniopas 2015 sisältää arviot yli 2 000 viinistä, muun muassa kaikki Alkon viinit.

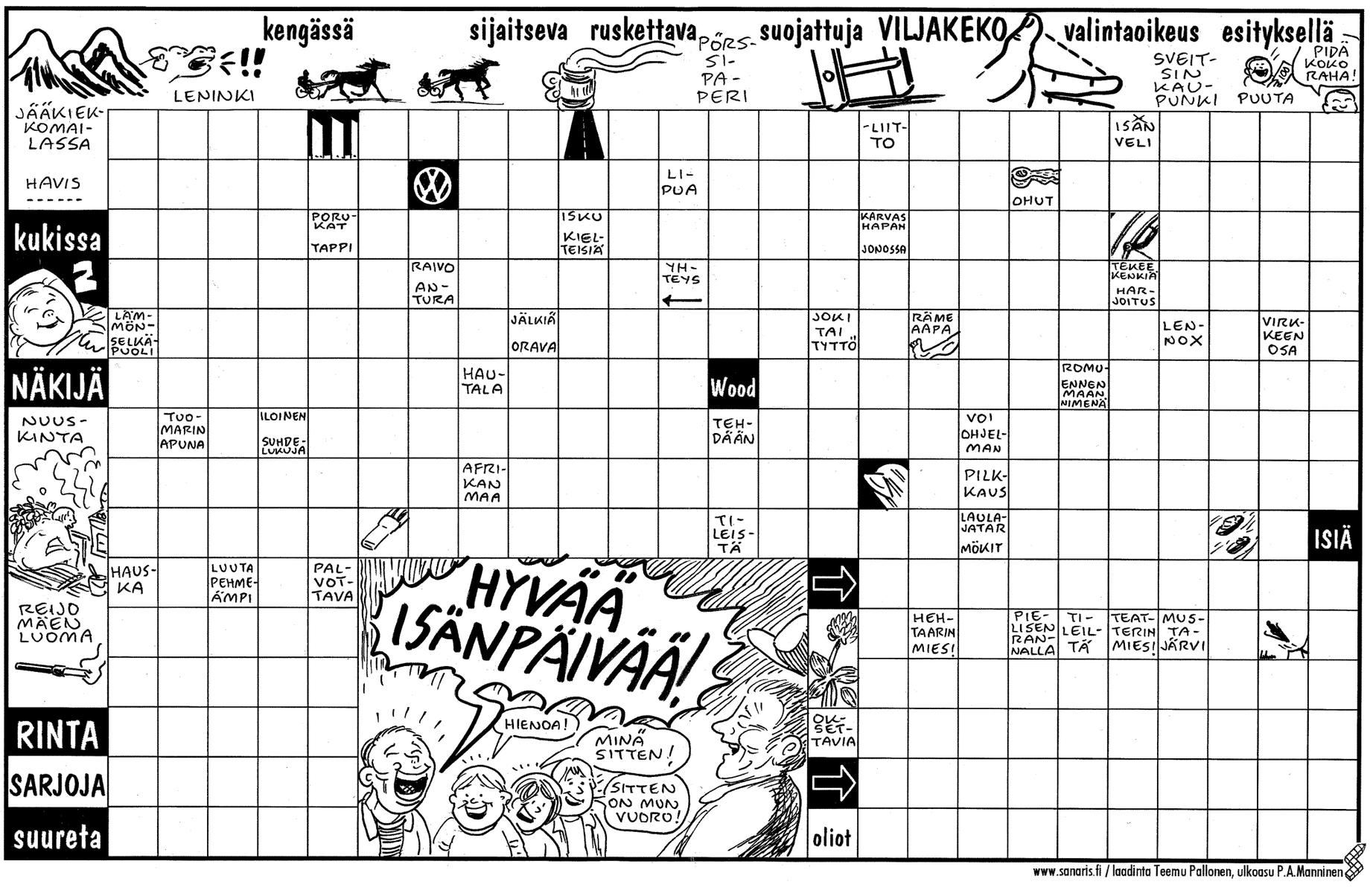
Kahdennentoista kerran ilmestyvän oppaan hakemisto on selkeä, kuten myös viinien jako puna- ja valkoviineihin sekä maittain.

Toinen viininystävien kestosuosikki on Viinistä viiniin. Alkon viinien lisäksi siinä on esitelty ja pisteytetty suosituimmat tax free -viinit.

Tähtiluokitus on selkeä ja opas helppo selata.

Kummatkin oppaat kulkevat kätevästi mukana ja ovat melko edullisia (18–19 euroa netistä tilattuina).

Hifistelykategoriaan menee Samppanjaopas 2015, jossa esitellään yli 1 500 kuohujuomien aatelia.

KATJA LAMMINEN

Pekka Suorsa: Viiniopas 2015. 460 sivua. Readme.fi.
Juha Berglund, Antti Rinta-Huumo: Viinistä viiniin 2015. 376 sivua. Otava.
Jukka Sinivirta: Samppanjaopas 2015. 473 sivua. Readme.fi.