



NIMI: SAKU MÕDU

Saku Õlletehas on Mõdu on tootnud ka eelmise sajandi 20-ndatel ja 30-ndatel aastatel. Mõdu uuel tulemisel on kasutatud nii ajalooliselt säilinud andmeid kui ka maailma erinevaid mõduretsepte, et taasluua see ehe Eesti mõdu, mille tähtsaimaks komponendiks on mesi.

STIIL: MÕDU

Mõdu on kõikide kääritatud jookide esiisa, mille valmistamise traditsioonid pärinevad tsivilisatsioonide algusaegadest. Legendid räägivad, et Olümpose valitsejate surematuse pant ambroosia ei olnud miski muu kui mõdu. Skandinaavia rahvaste jaoks peitus iidses mõdus tarkuse jõud. Mõdu populaarsus vältas läbi keskaja, mil meejook voolas ojadena kuningakodades, aadlipaleedes ning kloostrites. Samal ajal, kui lihtrahvas kostitas end odavama veini ja õllega, sai mõdust pidujook, mis saatis nii tähtsaid poliitvastuvõtte kui ka perekondlikke suursündmusi.

AROOM:

Mesine magusus tuleb kohe esile, aga taustalt kumab läbi ka natuke kuivatatud teravilja ning kerget puuviljasusust. Lõhnas on ka pärimi.

ABV: 4%

MAITSE:

Esmalt täidab suu mee magusus - tegemist on ju siiski mõduga. Hetkel pärast lisanduvad linnased.

TOIDUSOBITUS:

Üks võimalik tee oleks sarnaste maitsete kombineerimine. Võtame näiteks toorjuustukoogi. Nii Mõdu kui kook on magusad, aga lisaks suudab Mõdus sisalduv gaas lõhustada juustu rasket keha, tuues sellega teisi maitseid veelgi esile. Aga võib minna ka vastandite teed - näiteks vürtsised toidud, aga siin tasub silmas pidada, et vürts ei oleks liiga tugev, muidu ei jää Mõdu pehmest maitsest midagi alles.

PAKEND:



Lisamärkus: mõdul puudub kindel serveerimistemperatuur. Mida aga tasub silmas pidada, on see, et mida soojemaks jook läheb, seda rohkem tulevad esile ka magusad maitseid. Seega on vastavalt olukorrale mänguruumi - kas võtta jook natuke aega enne serveerimist külmast välja või mitte.