

Kuplivaan kemian

KIEHTOVAT JUOMAT
KOTIKALJASTA KOMBUCHAAN

Anu Hopia & Pekka Lehtonen



Gaudeamus

Copyright © 2021 Tekijät & Gaudeamus

Gaudeamus

www.gaudeamus.fi

Kansi ja ulkoasu: Jukka Aalto / Armadillo Graphics

Kannen kuvälähteet: iStockphoto

KL: 68.27, 54.8 • UDK: 641/642, 54

ISBN 978-952-345-104-9

Painopaikka: Tallinna Raamatutrükikoja OÜ, Tallinna 2021

Sisällys

10	VESI JA ALKOHOLI – JUOMIEN PERUSELEMENTIT
12	Veden uskomattomat fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet
15	Alkoholi – monipuolinen liuotin
22	UUTTAMALLA MAKOISAT JUOMAT
29	Mummon marjamehu
34	Limsa liuottaa kaasutkin
40	VIIRKISTÄVÄT JUOMAT
43	Tee on enemmän kuin molekyyliensä summa
52	Kahvi – vallankumouksen äiti
61	Espresso
68	JUOMAEMULSIOT
71	Maito
74	Vaihtoehtovalkoiset
78	Chocolatista kaakaon
83	Juoma ruokana
86	ALKOHOLIKÄYMISEN KAUTTA MIETOJA JUOMIA
88	Viini
110	Sake
115	Kilju
118	MALLASJUOMAT
121	Olut
130	Sahti
136	KLASSISET VÄKEVÄT VIINIT
136	Sherry
139	Portviini
142	Madeira

144	MUUT FERMENTOIDUT JUOMAT
148	Hunaja on siman alkusielu
152	Tervetuloa takaisin, kombucha!
158	KUPLAT – AROMINKULJETTAJAT
158	Samppanjan kuplat
167	Siideri
170	Oluen vaahto
174	TISLAAMALLA VÄKEVIÄ JUOMIA
185	Tunnetuimmat väkevät juomat
191	Viski
194	Pontikka
198	Likööri
202	JUOMIEN AISTIMAAILMA
211	Alkoholin monet vaikutukset
214	Viininnautiskelijan tärkeät molekyylit
220	Olut – maltaan ja vastaleikatun ruohon tuoksuinen karvas, makea ja hapan juoma
222	Täydellisen kokemuksen rakentaminen
226	ILMASTONMUUTOS UHKAA MYÖS JUOMIA
228	Miten käy kahville, teelle ja kaakaolle?
230	Viini vaihtaa maisemaa
238	VIITTEET
244	KIRJALLISUUS
256	KUVALÄHTEET
258	KIRJOITTAJAT