2/26

JANO

TISLE





SISÄLTÖ

PÄÄTOIMITTAJAN LÖPINÄT

PUHIKSEN PÖHINÄT

NEW CUSTOMISED CORONA/NOVUSS TABLE FOR KEMISTIKILTA

BELGIAN OLUTTESTAUS

AURAFARMAUS TUTORIAALI

SUURI KELLOTUSARVOSTELU

VIIKKO ITALIASSA

KUN TEKEE MIELI KILJUA

KKKKK'26

Päätoimitus ja taitto:
Teemu Vuorela

Grafiikka:
Marja-Inkeri Murphy

Toimitus:

Otso Kivivuori
Daniils Ļeontjevs
Leena Nieminen
Siiri Olenius
Esko Rae
Olli Raita
Ossi Ruokokoski
Luukas Sepponen
Boyan Song
Niko Yliportimo

PÄÄTOIMITTAJAN LÖPINÄT

Terve taas sinä janoinen Wapun juhlija.

Tässä on jälleen uusi Tisle, jossa on kokoelma erilaisia artikkeleita joiden etanolipitoisuus vaihtelee selvästä, erittäin humalaiseen sekä darraan.

Tällä kertaa päätoimittajakin on erehtynyt kirjoittamaan (dokaamaan) artikkelin jos toisenkin ja voi myös olla, että seikkailee muissakin kiltalehdissä.

Tämän kertaisessa Tisleessä on fonttikoko hieman pienempi kuin vuoden ensimmäisessä, jolloin sivuja on yhtä monta (Ei tueta puunjalostajia turhaan). Toivottavasti vanhuksetkin saavat selvää tekstistä.

Ei muuta kuin hyviä lukuhetkiä sinne vaahtokylpyyn.
Allekirjoittanut nautiskelee tänään Vuorimieskillan Vappulounaalla sekä illalla nakkihommissa Dipolin Wapussa.
Nähdään viimeistään Ulliksen teltalla.

- Teemu Vuorela

PUHIKSEN PÖHINÄT

Klara Wappen och samma på svenska.

Vuosi on kerennyt jo Wappuun asti ja edellisten puhiksen pöhinöiden jälkeen on mahtunut olemaan monta nopeaa ja vähäsyöntistä. Kaiken näköisiä kommelluksia on ollut matkan varrella, mutta Wapun jälkeen raativuosi alkaa olla jo puolessa välissä. Hauskaa on ollut ja ainakin omasta puolesta puoliväli saisi siintää vielä kauempana tulevaisuudessa.

Raapustelen tätä tekstiä kotikeittokilpailun jatkoilla, viime hetkellä kuten kaikki hommat kuuluukin tehdä. Kotikeittokilpailusta täytyy sanoa, etten tänä vuonna ollut täysin samaa mieltä tuomariston kanssa. Terveisiä vain tuomaristolle. Maukkaita juomia kuitenkin riitti ja saa nähdä millaiset pöhinät nyt saan rustattua. Tässä kohtaa waahtokylpy on vasta suunniteltu ja telttasauna on vielä varastossa. Toivottavasti tätä lukiessasi waahtokylvyssä on liuta kemistejä liukenemassa, telttasauna lämmin ja lauteet-niminen palapeli on saatu kasattua saunojat kestäväksi rakenteeksi. Wappuaattona allekirjoittaneella pitäisi olla myös mukana 10 l kanisteri simaa. Siitä riittää myös kauniisti pyytäville. Myös jos aattona noppakäsi alkaa syyhyämään, allekirjoittanut on aina kiinnostunut yhdestä nopeasta ja vähäsyöntisestä kierroksesta lappeen Rantalaista koko perheen lautapeliä.

Ulliksella kannattaa tietysti suunnata killan teltalle. Kemistikilta voitti tänäkin vuonna Julkku 24h -skaban ja Ulliksella killan teltalta löytynee palkintoskumppia. Jos vielä et omista Julkkua, nyt on hyvä aika ostaa lehti joltakin killan kiintiöön Julkkuja myyntiin ottaneelta.



Wapun jälkeen onneksi pääsee töihin lepäämään ja koittaa kesä. Kesän kohokohta on tietysti killan kesäpäivät lauantaina 18. päivä heinäkuuta. Luvassa on huippujännittäviä tilanteita. Hyvä kakkosena on luonnollisesti raadin kesäpäivät. Siellä huippujännittäviä tilanteita tulee olemaan vielä enemmän. On enteilty myös erästä ottelua, jossa on lajeja kuuden ja kahdeksan välillä. Lähes perinteinen on myös raadin sanaristikkopelimestarin selvittäminen. Kannattaa seurata killan Telegram-kanavia heinäkuussa. Jos haluaisit mukaan raadin kesäpäiville ensi vuonna, syksyllä aukeaa haku 2027 raatiin.

Hauskaa Wappua ja hyvää tulevaa kesää kaikille

Terveisin yksi hupiukoista (mahdollisesti kuvassa oleva)

NEW CUSTOMISED CORONA/NOVUSS TABLE FOR KEMISTIKILTA

By: Daniils Ļeontjevs, Exchange student from Latvia, 3rd year Bachelor in Chemistry and Chemical technologies.

Upon arriving in Finland I was pleasantly surprised to learn that Corona (or Novuss as we call it in Latvia) is known to people here and is a signature game of the Kemistikilta. It is as common for us, Latvians, to play Novuss as it is to play table tennis or table football. Unfortunately, it is not so well known anywhere apart from the Baltics, which turns out to not be true for Aaltonians!

Novuss (or Corona) is invented somewhere in the late 1920s by Latvian and Estonian sailors. Sailors wanted to have something to spare their time during sailing or in the harbours, but playing the popular billiards (pool) game is very inconvenient on the wavy seas and is expensive to have for common sailing folks. Sailors were visiting other European ports, where somewhat similar games were played. They adopted some of the ideas and brought them back home, thus the alternate game was developed, which Latvians named Novuss and Estonians Koroona. It solved the issue of pieces rolling on the surface by substituting balls with sliding disks and significantly reduced the cost by producing everything from cheap pine and birch wood. The new game was so successful that it very quickly gained popularity and became the official national sport of Latvia.



Photo from:
https://www.novuss-sport.org/novuss-en/

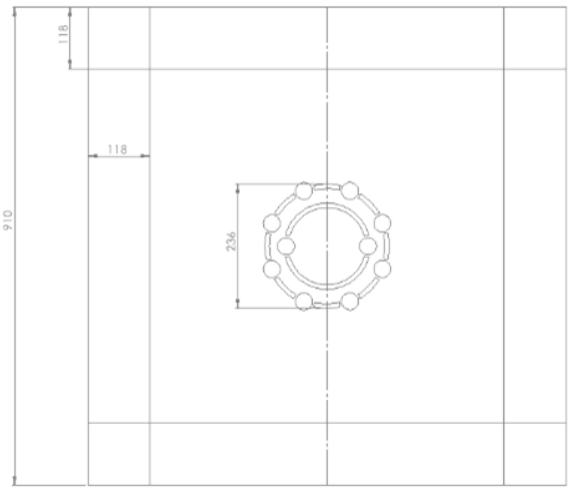
The version of Corona that is played in the Kemistikilta is a little bit different from the original Novuss game. The immediate biggest difference that I stumbled upon is the height of the table. Usually in Latvia the table is located on a waist level (~75cm above the ground), but here Corona is played on a chest level, which completely changes the cues used, how the cue is held, aimed, and struck. Rule-wise Finnish Corona is more relaxed than Novuss. For example, in Finnish Corona there are no specific rules that forbids players to strike directly at any piece on the board; in Novuss a player can not directly strike a piece in the middle circle and their home area (usually it must be a ricochet or chain strike), nor are they allowed to get the first touch on an opponent's piece.

I was very inspired to learn and master Finnish style of playing that game. While getting to know the game, I also got myself acquainted with its tight community and its fairly old lore that begins in the previous century.

Alongside mastering Corona the game, I was exploring possibilities in the Design Factory workshops, where students are welcome to come, try, and master different crafts. I felt that it is amazing opportunity to practice myself in the woodworking field, by producing new customised Corona table for the guild that will, hopefully, replace their tired-looking table and to leave a small footprint in the history. I talked to the DF staff, and they were supportive of the idea.

Everything started with sketches of the idea: to make that table special, I decided to put the guild's logo in the area where usually the middle circle is. It was very convenient to do, as the logo is circular and symmetrical.

In the DF Printshop I was able to source 7 mm plywood. Table surface was split in halves (900x450mm) to ensure it fits in the laser cutter machine, where it was laser-cut and laser-engraved.



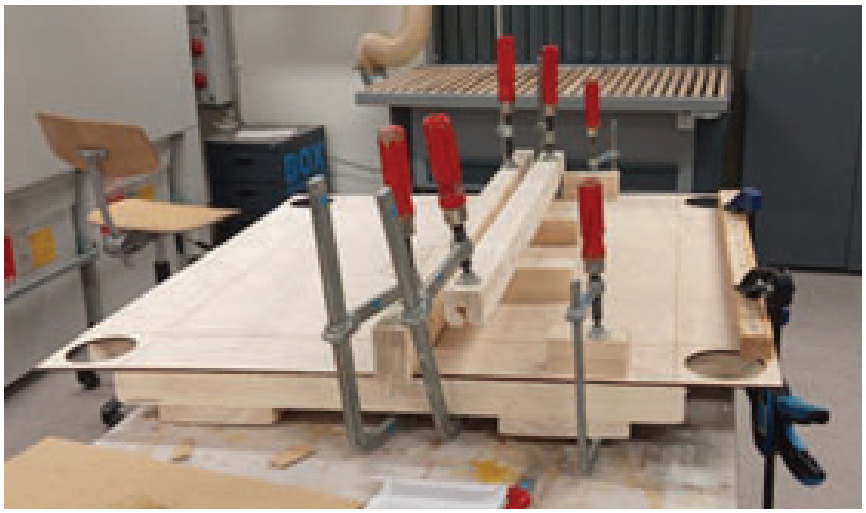
Drawing of the table surface



Lasercut and engraved halves of the table surface

To assemble together two pieces of table surface, a torsion box had to be made. 45x45 mm wood planks were sourced in DF Wood workshop. Torsion structure was made by screwing smaller plank pieces between full length planks. To ensure that the torsion box is flat, two additional large wooden planks were attached underneath the torsion box.

After the torsion box was completed, halves of the table were glued onto it by using PVA based wood glue. Halves of the table surface were oriented in such a way that gap between them lies perpendicular to the longer beams of the torsion box to ensure better fitting and leveling of the two halves.



Two halves of the table surface are glued to the torsion box



Torsion box for the table

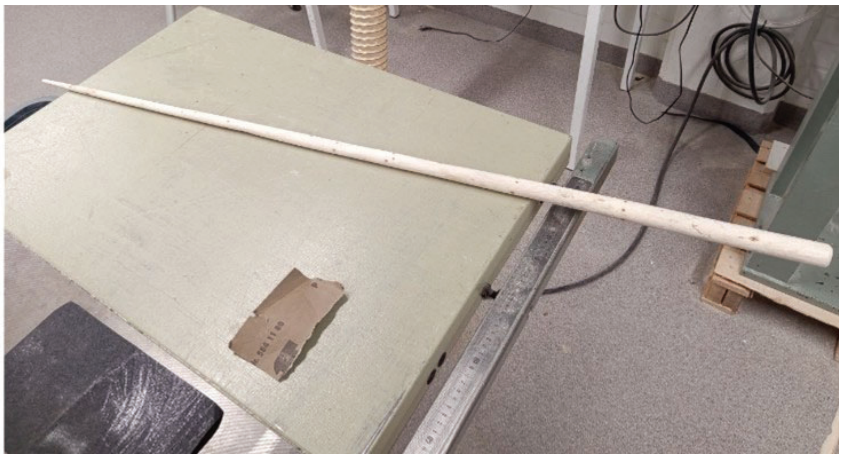
After the tabletop was glued, it was sanded with 240 grit sandpaper, covered with two layers of alkyd varnish (boat lacquer), and then sanded with 400 grit sandpaper.

Parallel to tablemaking, I was making a long cue stick. Ideally, it should be cone-shaped with a narrow end diameter of 8mm and a wide end usually 25-35mm, with a length of 1-2m. I took measurements of cue sticks that we usually use to play in my university, which are: 8mm, 30mm, and 1.4m respectively. In theory, producing this cue is as easy as basic woodturning is, but unfortunately, in the DF labs there are no woodturning equipment available. So I had to be creative.

Where can I find a long cone-shaped stick that is structurally strong? I wondered into the forest in order to find the answer: spruce tree. I have located a small dead spruce tree with a nearly perfectly straight trunk fallen on the ground. Its required length was cut off, twigs chopped, and bark removed.



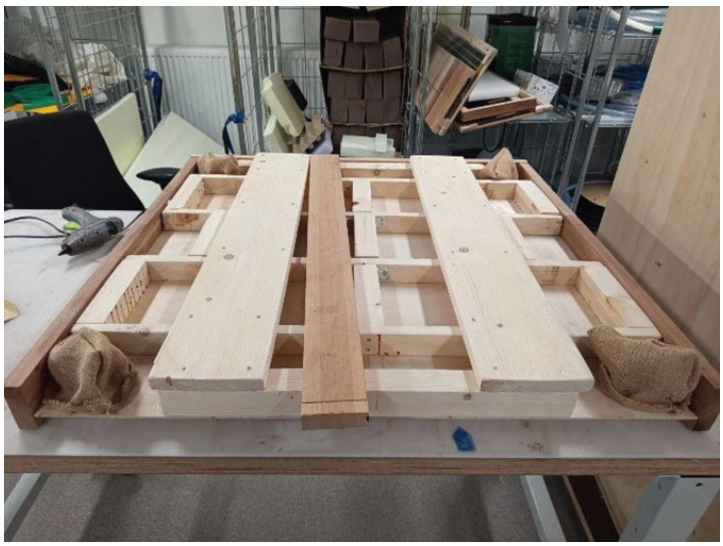
Dead spruce tree trunk was found in the woods



Trunk was sanded down to the required cue stick dimensions



Cue stick is ready



Sackcloth pockets glued to the holes

It was brought to the DF labs, where it was further processed by using a belt sander machine to grind it to the required dimensions.

After that, in the DF Paintshop I applied some dark wood stain to the handle part of the cue, and then when it was dry, it was covered in linseed oil

To finish off the project two last steps remained: sidewalls for the table and pockets. Walls should be made out of hard dense wood to ensure more reliable bouncing of the pieces and longer life-span of the table. I was very lucky to find exactly the required amount of dense dark wood in the DF wood workshop. Planks were cut to the required lengths, sanded, and screwed to the table so that the height above the surface is 25mm.



Sidewalls are attached to the table 25mm above the surface.

When everything had been assembled, sidewalls were sanded again with 400 grit sandpaper, small chamfers added to all corners, and then it was brought to the paintshop to apply linseed oil to them.

Thus, after a month of work, the new customized Corona table was ready to be presented and gifted on the guild's Neluri cup 2026!



New Corona table for the Kemistikilta

BELGIAN OLUTTESTAUS

Bonjour ja tervetuloa mukaamme maistelemaan belgialaisia oluita. Kyseiset oluet on juotu Vuorimieskillan mahdollistamalla ISW Monsin matkalla. Jos haluat lukea itse reissusta enemmän, etsi käsiisi Vuorikautiset 2/26. Iso osa arvosteluista on kirjoitettu humalassa emmekä muutenkaan ole mitään oluttuomareita, joten arvostelun laatu on myös sen näköistä.
Alun St. Feuillien oluet maistelimme panimolla panimokierroksen jälkeen.



St feuillien Rhodienne
Mieto maku, vähän makea, vähän vehnäinen, ei paljon jälkimakua



St feuillien Five blond
Perus hyvä lager



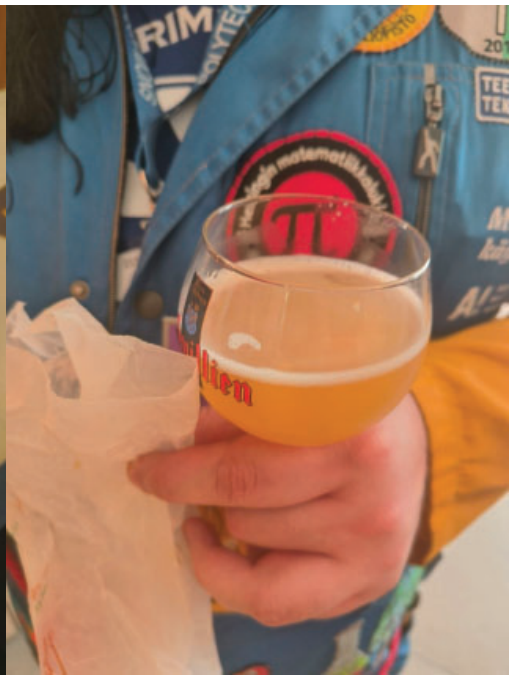
St feuillien grand cru
9.5% ja se maistuu. S hampanjamainen



St feuillien tripel
Hedelmäinen ja pehmeä. Oikein hyvä vahva olut. Hieman happamahko mutta hyvällä tavalla



St feuillien belgian coast ipa
Todella hyvä, hedelmäinen, raikas, vähän tummempi/kultainen,



St feuillien blond
Hyvällä tavalla erikoinen, vaikea kuvailla



St feuillien cuvee de noel
Hyvää belgialaista jouluolutta



Blegny mine biere des hoyeux
Kovin tumma, ei maistu siltä. Vetinen, mutta parani juomisen aikana



Blegny mine biere des hertcheûses
Yllättävänkin lähellä stellaa. Olut.



Grisette blond bio
St feuillienin sekundakorista otettu. Pehmeä vehnäolut. Niinku legit gluteeniton vehnäoluen makuinen mitä ihmet.

Seuraavat tämän sivun oluet on juotu paikallisen Megaryyppytapahtuman, Belgian Beer Partyn, aikana, joten humalan taso kasvoi juoma juomalta. Juomat olivat pääosin hanasta eikä kuvia tajuttu ottaa riittävästi.

Cuvee des trolls: Hieman vetinen, humalat maistuu vähän mutta ohra ei laisinkaan

St feuillien fruit: Hedelmäinen, marjainen, karhunvatukkainen, aika makea, todella hyvä, melkein siiderimäinen

Saison dupont: Kuulemma paljon humalia, huomaa kyllä mausta mutta taitaa olla miedohkoa humalaa. Raikas ja helposti juotava

Baas voeur: Humalavoittoinen

Kwak rouge: Todella kirsikkainen, makea. Hyvä nauttittavaksi

Moinette blond: Hyvä laageri. Melko humalainen mutta hyvällä tavalla. Oikein hyvä

Paix dieu: Maistuu tummalta oluelta vaikka on vaaleata. Kirsikkaista ja hyvää.

Belgian Beer Partyn 8. olut (nimi ei tiedossa): Hedelmäinen. Helppo eikä kovin vahva.
9. olut (nimi ei myöskään tiedossa: Kovin humalainen. Hieman makea. Kovin hyvä.







Rasta Trolls:
Maukas. Omena maistuu, melkein siiderimäinen.



Cara Pils: Yksi halvimmista ja siten myös hieman kehnon makuinen bulkkiolut (paikalliset haukkuivat Belgian huonoimmaksi). Toimi yllättävän hyvin kellotukseen, mutta huono jälkimaku.



Stella Artois:
Mitäpä tähän sanoa. Lähes kaikki ovat maistaneet Stella Artoisia joskus. Erinomainen juotavaksi.

Voimme näiden havaintojen perusteella lähtökohtaisesti suositella belgioluita. Variaatiota oli oikein hyvin ja makuja joka lähtöön.

- Otso Kivivuori ja Teemu Vuorela

AURAFARMAUS TUTORIAALI

Noniin vanhukset, nyt on se aika vuodesta kun pitäsi opetella nuorisoslangia, ettei vaan nolaa itseänsä Ulliksella teltalla kun joutuu kysymään joka viidennen sanan merkitystä. Käydään nyt läpi tämä aurafarmaus, kun se on tärkein ja helpoin suorittaa jokaiselle ikäpolvelle.

Onnistuneeseen Aurafarmaukseen tarvitset:

- Vähintään 1 Aura-olut (mielellään pitkä)
- Jotain missä olet hyvä
- Hyvä pohjakänni (vapaaehtoinen)



Kun yllä mainitut asiat on hankittu, voit siirtyä suoraan asiaan. Itse valitsin ensimmäiseksi aurafarmauksen alustaksi Counter-Strike 2, koska 1. uusi animgraph 2 päivitys estää hikisimpien nörttien slidepeekkaukset ja 2. koska ei ole ainakaan puoleen vuoteen tullut pelattua.

Vaikka kyseessä olikin meikäläisen eka kosketus kynäriin puoleen vuoteen, silti venäläisten lasten puntit alkoivat tutista saman tien, kun meikäläinen ilmestyi servuille. Aloitin läpällä Arms Racesta, koska aurafarmaajat tekevät mitä itse haluavat. Ekaan matsiin joinasin kesken kaiken, joten voitto ei ollut tavoitettavissa. Toisessa matsissa kuitenkin meikäläinen laittoi jolpeille jauhot suuhun ja otti kevyen voiton, vaikka vihun parhaalla oli wallit päällä. Tämä on vahvistettu tieto, sillä kävin spectaamassa pelin puolivälissä kun hyypiön tietämys pelaajien sijainneista oli parempi ku prime Xyp9xillä. Tai sit sillä oli vaan hyvä pelituoli.

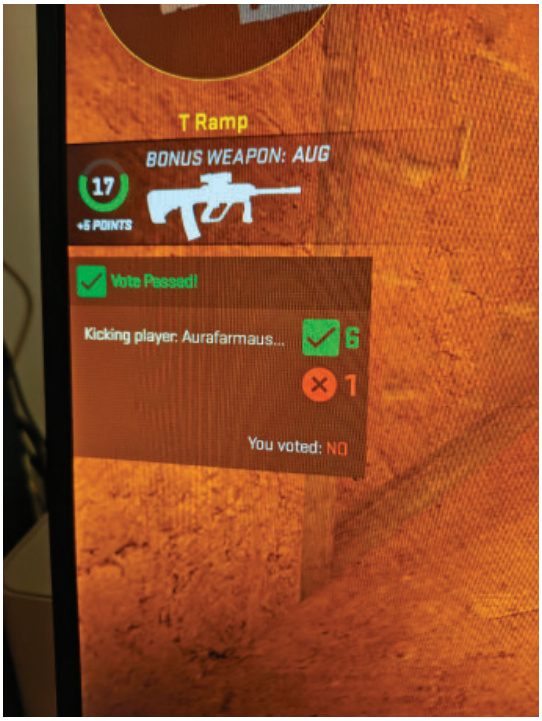


Lajin helppous viehätti, joten jatkoin kynärin parissa. Kokonaista comppia ei jaksanut mennä pelaamaan, joten seuraavaksi paras vaihtoehto oli löytää death-match. Pääsin liittymään kokonaan uuteen peliin ja kartaksi arvottiin tottakai vanhakunnon pöly2. Vanhojen muistelun kunniaksi otin käteen dessu+nova kombon, jolla on nöyryytetty kyrillis-ihmisiä jo kohta kymmenen vuoden ajan.



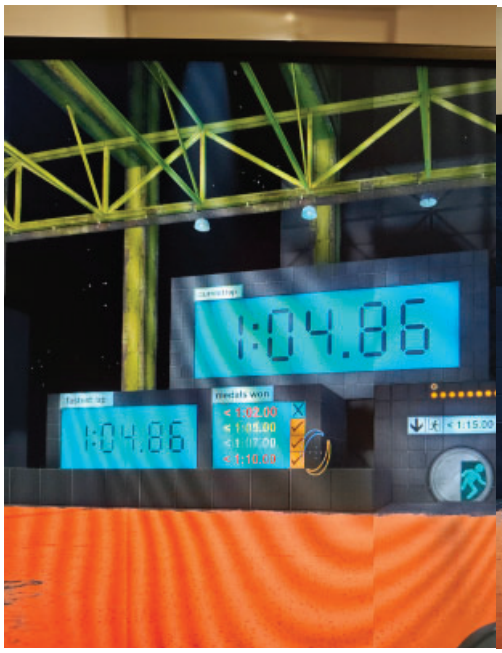
Mitään parasta tulosta näillä kahdella aseella ei kuitenkaan saa aikaiseksi, mutta KD oli silti plussan puolella, vaikka vihuilla oli pääosin rynkyt ja bossit kädessä. Itse olin kuitenkin tähän ihan tyytyväinen.

Seuraavassa matsissa kuitenkin piti kuitenkin suukku-luukkujen jauhotus jälleen tehdä. AK kädessä vedin servun piikkipaikalla, kunnes hikiset jonnet alkoivat ulisemaan ja potkivat ainoan osaajan servulta pois. Vitun pellet.

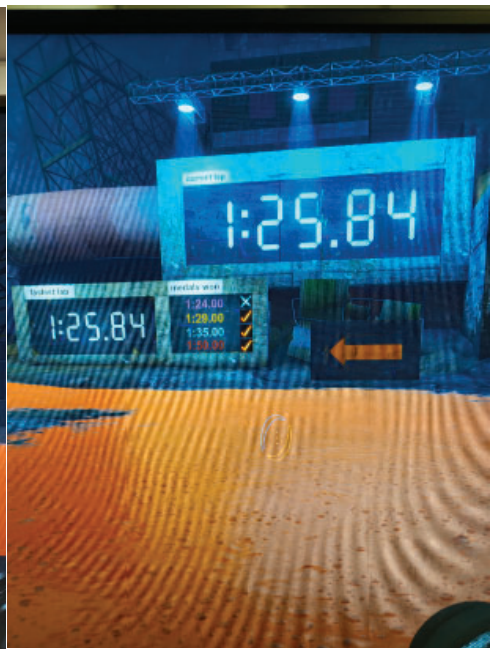




Tässä kohtaa kynärijonnet alkoivat jo vituttamaan, joten oli aika vaihtaa peliä. Päätin, että nyt oli hyvä hetki tehdä objektiivisia suorituksia, joiden kiistäminen olisi turhaa runkkareiden ulinaa. Valitsin hetken mielijohteesta Portal kakkosen community mapeista Gelocityt 1-3, jotka osaan vetää kullalle ekalla yrityksellä vaikka silmät sidottuna. Tässä kohdassa känni alkoi olla suunnilleen samalla tasolla, joten hyväksyin simulaation realistisuuden.







Näin ikään, ykkösellä kaikki. Saa tehdä perässä jos osaa.

röyh

- Niko Yliportimo

SUURI KELLOTUSARVOSTELU

Kolmeen, kahteen, yhteen ja KELLOTTAA.

Tervetuloa kellotusarvostelun pariin. Arvostelimme 5 henkisen raadin voimin erilaisia Otaniemen yleisiä kellotettavia juomia asteikolla 0-5, niin että 5 on joka kategoriassa parhaan makuinen. Osa Otaniemessä yleisesti esiintyvistä juomista jäi aikataulupaineista pois, mutta ne pitää sitten käydä itse kokeilemassa.

Raatiimme kuuluivat:
Teemu Vuorela
Boyan Song
Otso Kivivuori
Ossi Ruokokoski
Luukas Sepponen

Koska Raadin jäsenet ovat huomattavan kokeneita kellottajia, asiat kuten hapokkuus voivat olla haastava arvostella, sillä juuri mikään juoma ei ole aivan liian hapokas.
Arvostelussa jokainen ei arvostellut jokaista juomaa, joka osaltaan voi vaikuttaa lopullisiin arvosanoihin.
Loppujen lopuksi kellottamisen helppouden arvostelu on erittäin subjektiivista niin älkää ottako lukuja liian vakavasti. Arvosanoista näkee, että raatimme pitää enemmän lonkeroiden kuin kaljojen kellottamisesta. Monet muut ihmiset kuitenkin pitävät enemmän kaljan kellotuksesta.

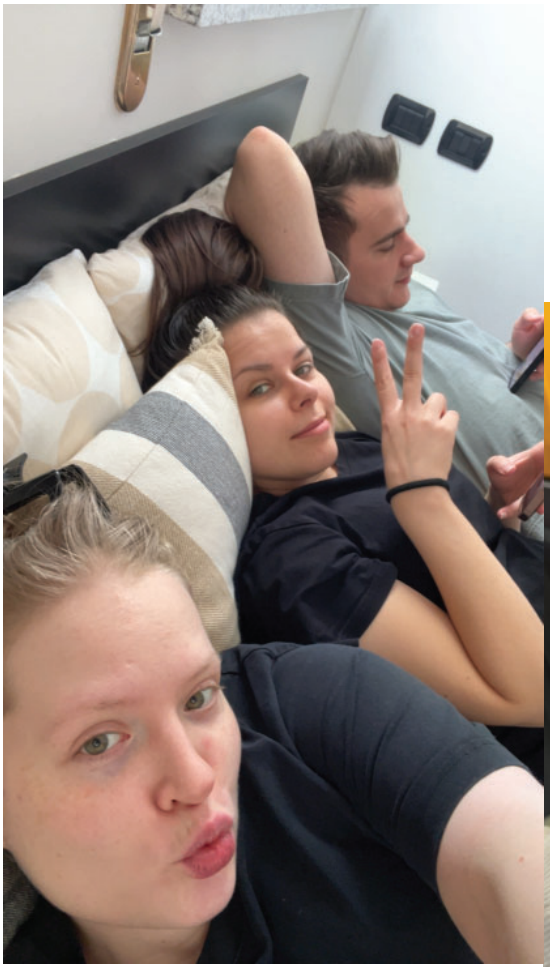
Tulosten mukaan paras kellotettava juoma olisi Peach Ice Tea -lonkero. Kyseinen juoma on tämän vuoden uutuus. Se ei maistu kovin voimakkaalta ja on lonkeroksi erittäin vähän hapokkuutta sisältävä.

Huonoimmaksi jäi A. Le Coq, joka ei varmastikaan ole silti huonoin mahdollinen. Onhan huonompiakin juomia vaikka kuinka, mutta ne eivät päätyneet tällä kertaa tähän arvosteluun mukaan.

- Kellotusraati

Juoma	Maku	Hapokkuus	Jälkimaku	Kokonaiskeskiarvo
Oluet				
Sandels	2,6	3,5	2,9	3,0
Karhu	3,0	3,8	3,5	3,4
Coop Lager	3,5	2,5	3,0	3,0
A. Le Coq	2,0	3,0	3,0	2,7
Lonkerot ja Seltzerit				
Original	3,7	3,2	3,3	3,4
Lime	2,8	4,0	3,0	3,3
Ananas	3,9	4,4	3,9	4,0
Lemonade	3,7	2,7	3,7	3,3
Peach Ice Tea	5,0	5,0	4,7	4,9
Raspberry	3,3	2,3	2,7	2,8
Karpalo	3,8	3,5	4,3	3,9
Sitruuna Seltzer	3,0	4,0	5,0	4,0
Lemon Garage	4,0	2,3	3,8	3,4
Vichyt ja limut				
Pepsi Max	3,7	2,3	3,7	3,2

VIIKKO ITALIASSA



Koko kolmikko

Ciao tutti! Vietin viikon Italiassa ystävieni luona ja reissu oli mitä parhain. Kauniit maisemat ja keväinen sää kutsui toki juomaan lasillisen jos toisenkin. Tässä kooste viikostani Maijan ja Leandron luona:

Päivä 1:



Rynkyn Bottega Il Vino Dei Poeti Prosecco DOC Brut 9,00€/kpl

- Yllättävän hyvää
- Juotiin parit
- Kallista



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Gasparetto 9,99€

- Maijan ja Leandron vakkari
- Matkan ensipuraisu
- Helmeilevä, kevyt, hedelmäinen
- Tasty, delicious, delightful
- Hintalaatusuhde kohdillaan,



Rive Della Chiesa Prosecco superiore asolo DOCG Extra Brut 3,99€ (10,99€)

- Hullu ale!
- Kepeä
- Raikas
- Sopi hyvin aperitivojen kanssa
- Ei oo liian kuiva, moist
- Hints of fruit but not a specific one
- Kind of like a nice summery lady, not tarkka



Soave DOC Spumante Extra Brut Villa Degli Olmi 5,99€

- Illan vika
- Juotiin liian myöhään
- I guess oli jees

Päivä 2:



Falanghina Benevento IGP ravintolahintainen pullo

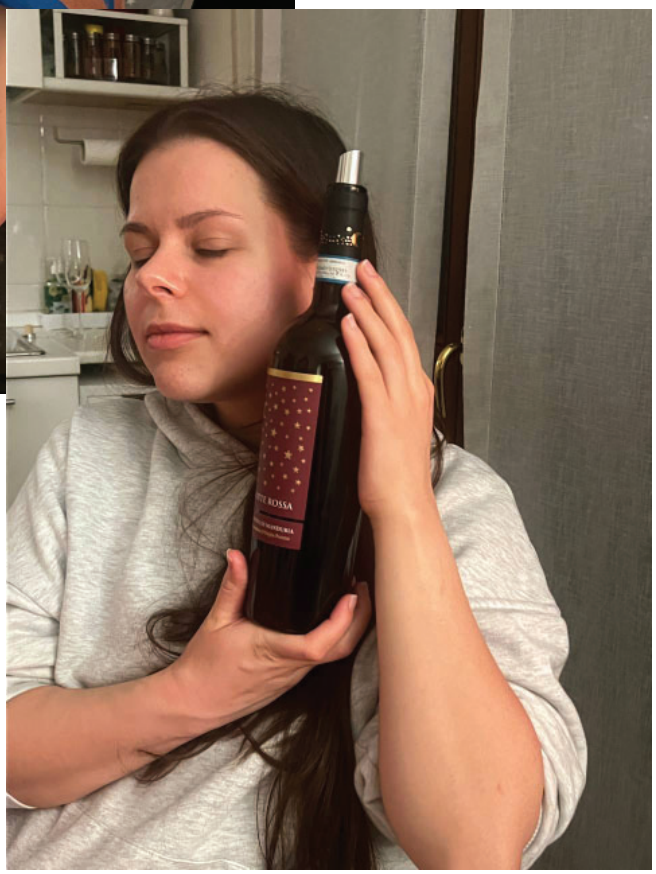
- Ei yhtään kuplia
- Tosi hyvää
- Reissun eka valkkari, positiivinen yllätys
- Paras osa ravintolareissua :D

Päivä 3:



Primitivo Puglia IGT Bastioni Della Rocca 3,99€ (7,99€)

- Väri laimea, helposti juotava punkku
- Meaty, bloody
- Luumuinen
- Real good, mild taste



Notte Rossa Primitivo Di Manduria ei tiedossa€ mut kallis Italiassa

- I really like it, nice and strong, deep flavors, hearty
- Cherry, grape, wood, you can taste the vine
- Idk shit about wine, parempi ku edellinen, soul, flavor, back bone
- Väristä ja hajusta ilmenee et on syvempi ja vahvempi kuin edellinen

Päivä 4:



Sereole Soave Classico Bertani 17,90€ (Bonus arvostelijana Saara Veronassa)

- Eka ihan hyvä, sit tulikin kylmät väreet
- Helppo juoda raflaviini
- Vois juoda pullon humalanhakuisesti
- Ei oo ruokaviini
- Liian pliisu ruualle
- Toimis vaan viininä

Päivä 5:





Falanghina kotona 8,90ish€
- Tosi hyvää
- Never on sale ;(
- Raikas but still strong
- Pairs well with wine - Leandro after the bottle of wine

Spumante Prosecco DOC luxury Casa Sant'Orsola 3,99€ (6,96€)
- I can smell the alcohol
- Pairs well with a cigarette
- Tastes like farts in a good way like italian white wine
- It's not dry, it's a very wet prosecco. Very fruity. Hints of raspberry. It's good, sweet. But still not way too sweet for my liking, okay for a few glasses. Quite neutral, easy to drink - Leandro

Päivä 6:





Prosecco DOC Extra Dry Castel Borgo ei tiedossa€
- Toimii
- Sopii vikan illan haikeaan tunnelmaan
- Nice bubbles

Greco Di Tufo Feudi Di San Gregorio 6,90€
- Oikein miellyttävä
- Ei muistikuvia

All and all tulipahan juotua, eikun siis nautittua Italiassa! Arrivederci e buona festa dei lavoratori!

Disclaimer: artikkelissa ei otettu huomioon juotuja drinkkejä tai oluita. Arvostelijoina toimineet juomisen ammattilaiset eivät ole viiniasiantuntijoita ja kommentit ovat sen mukaisia.

- Leena Nieminen

KUN TEKEE MIELI KILJUA

Perinteinen itse tekemisen kulttuuri on jo jonkin aikaa ollut valitettavan katoavaa kansanperinnettä Suomessa ja kotikutoisten nautintoaineiden valmistamisen jalo taito on ollut harvojen hallussa. Nykyään kun ruokakaupoista saa 8 % alkoholivalmisteita eikä hintakaan päätä huimaa, saattaa moni tyytyä suoraan kaupasta tarjolla oleviin vaihtoehtoihin.
Kokeillaan nyt kuitenkin tarjota tätä itse tekemisen riemua kaikille.



Kuva 1. Tässä onkin kaikki mitä tarvitaan.

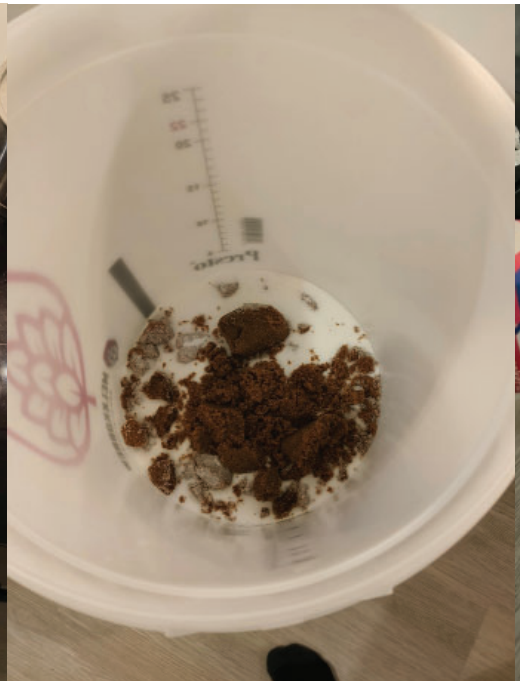
Kiljun/siman valmistus

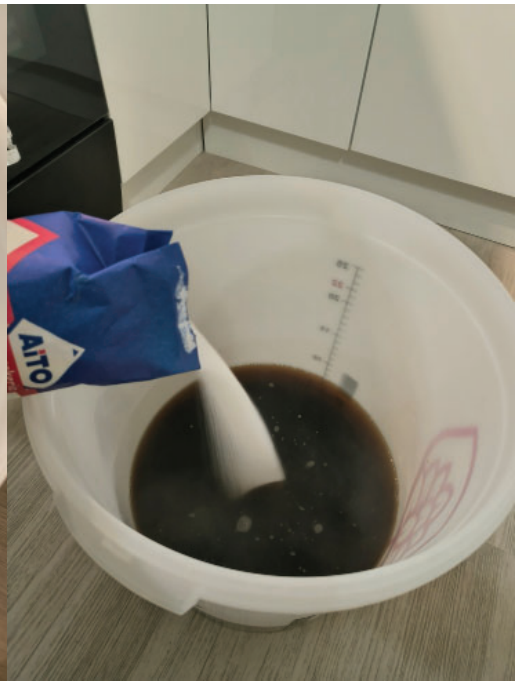
Kilju valmistuu käytännössä samalla tavalla kuin vappusima. Ainoana erona on varmistaa, että sokeria ja aikaa on käytetty riittävästi sekä olosuhteet ovat sopivat alkoholin muodostumista varten. Tätä reseptiä varten tarvitaan

- Ilmalukollisen käymisastian (25 l tässä tapauksessa)
- 5 kg valkoista sokeria
- 1,5 kg fariinisokeria
- 2 kappaletta kaupan tuorehiivaa (kuivahiivakin käy)
- noin 23 litraa vettä
- Halutessasi mukaan voi laittaa sitruunaa / sitruunamehua.

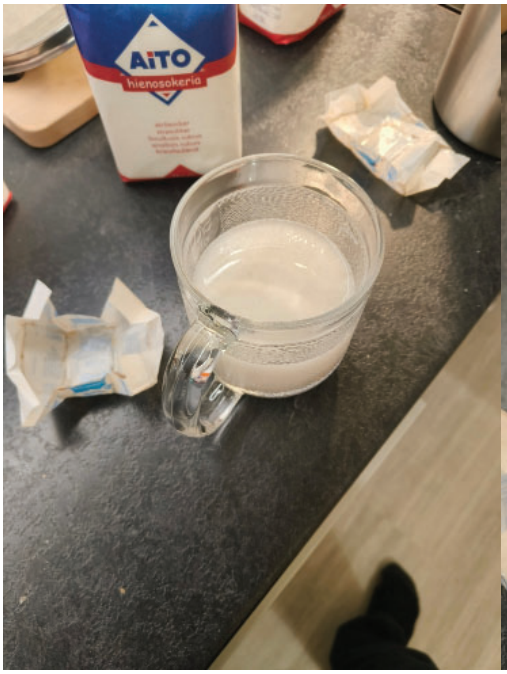
1. Aivan ensimmäiseksi käymisastia tulee pestä huolellisesti. Astiaan jäävä lika saattaa pilata koko erän aiheuttamalla mm. homeen kasvua käymisastiassa.
2. Lisätään käymisastiaan pohjalle vettä vajaa puolet tilavuudesta
3. Tämän jälkeen kaadetaan joukkoon sokerit sekä kuumaa vettä ja sekoitetaan. Tavoitteena että vesi olisi käden lämpöistä, eli noin 36 asteista.
4. Sekoitetaan niin että sokeri on mahdollisimman hyvin sekoittunut veteen.


Kuva 2. Keitetään vesi kiehuvaksi.


Kuva 3. Pohjalle osa sokereista.



Kuva 4. Sokerivesi näyttää tummalta fariinisokerin vuoksi.



Kuva 5. Hiiva kädenlämpöiseen veteen.



Kuva 6. Sokeria joukkoon.



Kuva 7. Ja kun alkaa kuplia, on käyminen alkanut.

5. Lisää hiiva noin 30–34 asteisen veteen (palahiiva kuolee tätä kuumemmassa, kuivahiiva kestää vähän paremmin) ja sekoita. Tämän voi tehdä joko murentamalla suoraan astiaan, tai lisäämällä hiivan erillisessä lasissa noin 30 asteiseen sokeriveteen ja kaatamalla astiaan kun liuos alkaa kuplia (kutsutaan hiivan herättämiseksi).
6. Tässä kohtaa voi lisätä sitruunoita tai muita omaa makua miellyttäviä mausteita (hedelmät suosittuja).
7. Kansi päälle, ilmalukko puolilleen vettä ja odottamaan. Kun ilmalukko alkaa pulputtamaan on käyminen alkanut.



Kuva 8. Valmis erä eristettäväksi. Pinnalla oleva harmaa massa on hiivaa.



Kuva 9. Ilmalukko puolilleen vettä.



Kuva 10. Ja astia rauhalliseen paikkaan odottamaan.



Kuva 11. Kun käyminen on loppunut, valmis erä näyttää kirkkaahkolta.

Sitten odotellaan viikosta kahteen. Jos ilmalukon pulputus loppuu odotettua aikaisemmin, voi astiaa yrittää vähän heilutella josko siihen saisi taas eloa. Käymisen käynnissä pysymiseen auttaa tasainen noin 20 asteen lämpötila, huoneen nurkka jossa ei vedä kelpaa tähän vallan mainiosti.
Kun pulputusta on noin kerran kaksi minuutissa eikä nesteen pinnalla ole vaahtoa kannen avattua, on käyminen loppunut. Tässä kohtaa juoman voi joko pullottaa tai kaataa helpommin kuljetettavaan astiaan siirtämistä varten. Nestettä toiseen astiaan siirrettäessä ei kannata ihan pohjalla olevia nesteitä ottaa (pari kolme senttiä pohjalta), koska niissä on todennäköisimmin eniten hiivaa ja sen nauttiminen saattaa aiheuttaa huonovointisuutta sekä pilaa juoman maun. Kylmillä keleillä juoman voi viedä myös parvekkeelle vaikka päiväksi, jolloin hiivasakka painuu kylmyyden vuoksi pohjaan ja käyminen keskeytyy. Tämä helpottaa pullotusta.
Ohjeella tulee reilu 20 litraa noin 9 prosenttista makeaa juomaa, jos hiiva pääsee käymään loppuun asti. Määriä voi aika suoraan säätää oman astian koon mukaan, eli jos käytössä on 10 litrainen ämpäri, niin puolittaa määrät ja hyvä tulee. Fariinisokerin voi korvata valkoisella sokerilla, jolloin puhutaan jo ihan rehellisestä kiljusta. Tällä reseptillä ja Prisman hinnoilla satsille tuli hintaa reilu 10 €, eli litrahinta pyörii siinä 50 sentin tietämillä. Halpaa ja itse tehty maistuu (yleensä) paremmalta.

Antoisia keittohetkiä!

- Esko Rae



Kuva 12. Pullottaessa voi sekaan lisätä jotain makua



Kuva 13. Alkutiheydestä jäi kuva ottamatta, mutta se oli noin 1110, eli laksuria apuna käyttäen vahvuudeksi on tullut noin 9 %.



Kuva 14. Pinnalta ja pohjalta pullotetun nesteen eron huomaa selkeästi. Oikeanpuoleisessa pullossa on hiivaa ja mahdollisesti käymätöntä sokeria joukossa, joka aiheuttaa tumman värin.

KKKKK’26

Moro moro! Mä oon Siiri, tämän vuoden isäntä. Kemistikillan kotikeittokilpailu pidettiin tänä vuonna hieman viime vuosista poiketen poikkeuksellisesti OK20 pienellä puolella. Monina vuosina tapahtuma on pidetty Gorsussa, mutta tämäkin tila toimi tapahtumaan oikein hyvin.

Tänä vuonna tuomaristona toimin minä, Marika Laine (isäntä ’24) sekä Lotta Wallinmaa (isäntä ’18). Itselle oli suuri kunnia saada Lotta, koko tapahtuman keksijä, tuomaristoon mukaan tänä vuonna. Juomakategorioita olivat simat, oluet, viinit, väkevät/drinkit ja ”mitä vittua?”. Koska tuomaristo oli tietenkin ammattitasoinen niin juomat maisteltiin kategoria kerrallaan, jolloin edelliset vertailukohteet ovat vielä tuoreena makuna suussa ja tässä kyseisessä järjestyksessä.

Simakategoria oli suosituin, joten maun vaihtelua kyllä oli juomien välillä. Omia lemppareita oli Marjasima sekä AutoEspoon Kotisima tekijät joissa molemmissa siman uniikki maku oli tunnistettava ja esimerkiksi AutoEspoon Kotisima oli hyvin tyylipuhdas suoritus. Marjasima oli innovatiivinen ja erilainen kuin muut, jonka takia se jäi myös mieleen. Tässä simassa marjat olivat kivassa harmoniassa ja väri oli kauniin punainen. Tämän kategorian voiton vei AutoEspoon Kotisima, johon oli perusteluina nimenomaan tyylipuhtaus eikä juomassa ollut mitään korjattavaa.

Olutkategoriassa oli muistaakseni alle viisi juomaa, joista suurin osa oli vaaleita oluita. Joukossa oli kuitenkin yksin tumma olut, joka oli hieman Guinnessin makuinen, josta en G:n rakastaja valita. Väri oli kaunis ja juomaan oli saatu hieno vaahto, joka on tietenkin oluista puhuttaessa tärkeä elementti, koska se estää aromeja karkaamasta. Tälle juomalle annoimme erityismaininnan. Vaaleista oluista parhain oli IronClad Ale, johon oli saatu kaunis väri ja hyvin paksu vaahto. Maku oli autenttinen olut eli pehmeä ja täyteläinen. Tämä olut voitti kategorian.

Viinikategoriassa oli vain kaksi juomaa, koska siiderit päätettiin siirtää mitä vittua -kategoriaan, koska niitä on vaikea arvostella, jos niitä vertaa viineihin. Kilpailijoina oli WWW (Wapun Wauhti Wiini) sekä hunajaviini, jotka olivat hyvin erilaisia keskenään. Tämä oli itselle ensimmäinen kerta, kun maistan kotiviiniä, joten se oli kokemus… Valitsimme kuitenkin voittajaksi WWW:n, joka oli makea jälkiruokaviinimäinen.






Väkevät/drinkit -kategoriassa oli kolme tuotosta, joista kaksi oli GT. GT:t olivat keskenään hyvin erilaisia maku-maailmaltaan; toinen oli vahvojen marjojen taistelu kun toinen oli tasapainoisempi. Kolmas juoma oli yllättäjä eli jäykkä ananas lonkero, jossa oli saatu hieno ginin alkupotku ja pehmeä ananaksen jälkimaku. Tämä päätettiin kategorian voittajaksi.

Mitä vittua -kategoriassa oli erikoisia tuotoksia, mutta emeritus isännät olivat silti hieman pettyneitä, koska mikään ei säväyttänyt toden teolla. Maininnan arvoinen oli tietenkin Mr. Kemistikillan vittuilu isännille, koska enää isännät eivät kellota luumuhilloa piKKujouluissa. Mr. nimittäin toimitti tuomaristolle ”Isäntien luumuhillon kellotuskilpailu” nimisen tuotoksen, joka oli luumuhilloa, johon oli sekoitettu itsetehtyä pontikkaa… mutta koska luumuhilloa ei oltu tehty itse niin ei se ansainnut voittoa. Voiton vei Otson mausteinen siiderintapainen hyvä autenttinen siideri.

Kaiken kaikkiaan ilta oli hieno näytös taas kerran siitä kuinka kyllä ne kemistit vaan osaa!!

Voittajat olivat siis:

Simat -sarja: Autoespoon Kotisima, Emilia Ängeslevä
Oluet -sarja: IronClad Ale, Joona Lakkala
Viinit -sarja: WWW (Wapun Wauhti Wiini), Esko Rae
Väkevät -sarja: Jäykkä ananas lonkero, Joonas Sipiläinen
Mitä vittua?! -sarja: Otson mausteinen siiderintapainen, Otso Luotonen
Erikoismaininta: SuSu (Suklainen Suudelma), Jakke ja Sampo

Ps. tää on kirjotettu 2h yöunilla MV-silliksen baaritiskin takana joten pidätän ja vien kaikki oikeudet ja velvollisuudet kaikilta niin jos joku lause ei käy järkee niin nuku ensi yönä 2 tuntia ja lue lause sitten uudelleen niin eiköhän se sitten käy järkeen:)

