



# Opas alkoholittomiin sitsijuomiin

## Kysymyksiä ja vastauksia alkoholittomuudesta

### Miksi tarjolla pitää olla alkoholiton vaihtoehto?

Koska se on kohteliasta ja hyvä tavan mukaista.

Opiskelijoiden terveystutkimuksen mukaan 46 % opiskelijoista kokee, että alkoholittoman juoman valinta herättää huomiota muissa. Tarve alkoholittomalle juhlimiselle on olemassa, vaikka sitseillä tilanne ei välttämättä näytä – jos tapahtumaa mainostetaan vain tilaisuutena juoda alkoholia, tulee paikalle osallistujia myös tämän mukaisesti. Pahimmillaan alkoholittoman vaihtoehdon laiminlyönti syrjäyttää alkoholia käyttämättömät koko killan tai yhdistyksen toiminnasta.

### Miksi joku tulee sitseille, jos ei halua juoda viinaa?

Sitsit ovat hyvä tapa tavata muita teekkareita. Hauskanpito ja juhliminen eivät ole eivätkä saa olla vain humalaisten etuoikeus. Varsin monet juovat vain sen takia että saavat sosiaalisen luvan käyttäytyä eri tavalla kuin yleensä. Jos yhteisö sallii vapaamman käytöksen myös selvin päin oleville, ei alkoholille välttämättä ole edes tarvetta.

Toiset taas ovat kyllästyneet krapulaan tai muihin alkoholin aiheuttamiin oireisiin. Vaikka olemme kaikki kuulleet lapsesta asti saarvoja alkoholin terveyshaitoista, tulee asia silti monille yllätyksenä. Jos seuraavana päivänä on töitä tai opiskelua, voi sitseillä käydä silti, jos alkoholin jättää pois.

### Pitääkö alkoholittoman vaihtoehdon näyttää samalta kuin alkoholillinen?

Alkoholittomuus on yhä joillekin punainen vaate, minkä takia esimerkiksi fuksisitseillä voi juhlijoille olla mukavampaa jos alkoholittomat juomat ovat samanvärisiä alkoholillisten juomien kanssa. Tutussa porukassa ei alkoholittomuus kuitenkaan ole yllätys, joten väriä tärkeämpää on varmasti juoman maku ja sopivuus ruokaan.

### Mutta alkoholittomien juomien hankkiminen on niin vaikeaa!

Sitsejä varten täytyy käydä kaupassa muutenkin, eikä ole suuri vaiva ostaa samalla vaikka Pommacia, karpalomehua ja limsaa. Erilaisemmista vaihtoehdoista ei kannata stressata, ovathan alkoholillisetkin juomat usein sitä samaa joka kerta: skumppaa, koskenkorvaa, viiniä ja jallua. Pääasia on, että ruokajuomaksi saa muutakin kuin pelkkää vettä.

### Millaisia alkoholittomien juomien pitäisi olla?

Tärkeintä on, että tarjolla on muutakin kuin vettä. Harva juo kotonakaan ruoan kanssa vain vettä, saati sitten erikseen maksetulla kolmen ruokalajin illallisella.

Suurin ongelma alkoholittomissa juomissa on niiden makeus. Useimmat mehut ovat sellaisenaan hyvin makeita, Coca-colasta puhumattakaan. Korkeahiilihappoiset juomat myös täyttävät mahan helposti, ja makea juoma riitelee ruoan maun kanssa. Makeutta voi leikata kaatamalla sekaan hieman tonicia tai vichyä. Ensimmäinen vaihtoehto tuo mukaan terävän jälkimaun, jälkimmäinen laimentaa juoman makua. Myös sitruuna- tai limetiivistettä voi käyttää tähän tarkoitukseen.

## Ideoita sitsijuomiksi

### Kuohuviini

Yleisin alkoholiton vaihtoehto kuohuviinille on Pommac. Jos haluaa kuitenkin jotain erikoisempaa, toimii esimerkiksi Ginger Ale varsin hyvin.



## **Punaviini**

Hyvä peruskorvike punaviinille on karpalomehu, joka on varsin samanväristä kuin punaviini muttei kuitenkaan mehuksi liian makeaa. Jos makeutta haluaa vähentää, voi sekaan kaataa hieman tonicia tai vissyä. Yleensä kannattaa valita sokeroimaton mehu, sillä se sopii paremmin ruokajuomaksi.

Alkoholittomat viinit jakavat vahvasti mielipiteitä. Yleensä alkoholittomat viinit on valmistettu normaalista viinistä poistamalla alkoholi, jolloin viini maistuu lähinnä käyneelle mehulle. Hiivan maku voi olla hyvin voimakas. Jos alkoholitonta viiniä haluaa käyttää, on hyvä pitää tarjolla myös jokin muu vaihtoehto. Alkoholitonta viiniä voi myös sekoittaa karpalomehuun, joka poistaa hyvin karpalomehun liian makeuden ja vähentää hiivan makua.

## **Valkoviini**

Valkoviinille löytyy melko helposti samanvärisiä alkoholittomia vaihtoehtoja. Esimerkiksi Ginger Ale tai Pommac toniciin sekoitettuna ovat varsin toimivia vaihtoehtoja. Tonicin terävän jälkimaun takia kannattaa sitä laittaa sekaan muita osia vähemmän. Ginger Ale jatkettuna pienellä lorauksella greippimehua ajaa myös saman asian.

Useimmat mehut ovat paljaaltaan liian makeita hyväksi sitsijuomiksi, ja niihin on syytä sekoittaa jotain joka tappaa terävimmän makeuden. Hyviä yhdistelmiä ovat esimerkiksi päärynämehu, Ginger Ale ja vichy tai omenamehu, Ginger ale ja pari tippaa sitruuna/lime-tiivistettä.

## **Snapsi**

Snapsille voi olla vaikeaa löytää korviketta, etenkin jos maun tulee olla lähellä koskisen jormaa. Yksi hyväksi koettu vaihtoehto on Ginger Ale ja sitruuna/lime-tiiviste. Jos haluaa todella terävän vaihtoehdon, joka nolaa makuhermot lähes samalla tavalla kuin jäykkä viina, on hyvä vaihtoehto esimerkiksi tonic ryyditettynä muutamalla pisaralla lime-tiivistettä. Tonic ja sitruunalimonadi saa aikaan vastaavan vaikutelman.

Jos vieraita ei halua hämmentää juomasekoituksilla, lähes mikä tahansa limonadi toimii snapsina. Esimerkiksi vihreää smurffilimsaa on käytetty hyvällä menestyksellä, kun värillä ei ole väliä.

## **Jallu ja punssi**

Jaloviinalle on todella vaikea keksiä samanhenkistä alkoholitonta vaihtoehtoa, mutta punssi on huomattavasti helpompi. Monet alkoholittomat juomat ovat jo lähtökohtaisesti makeita. Hyvän punssin saa esimerkiksi sekoittamalla jäätee-tiivistettä ja sitruunasoodaa.

## **Alkoholittomat drinkit ja booli**

Alkoholittomia drinkki- ja boolihojeita löytyy runsaasti internetistä. Tässä myös muutama drinkkiehdotus:

### **Kieltolain ajan booli**

Ainekset

8	cl	sitruunamehua
2	cl	sokerilientä
2	dl	omenamehua
5	dl	ginger alea
		appelsiiniviipale

Juoma tehdään kannuun ja tarjoillaan grogilasista, joka on lähes täynnä jääpaloja.



### Drinkki Parfum des Iles

#### Ainekset

10	cl	greippimehua
10	cl	appelsiinimehua
5	cl	ananasmehua
5	cl	sitruunamehua
3	tippaa	grenadiinia
		appelsiiniviipale

Juoma tehdään long drink lasiin sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Toimii luonnollisesti myös boolina.

### Minttukaakao

- 2 dl maitoa
- 1 rkl kunnan kaakaota
- (½ rkl sokeria)
- 4 After Eight -minttusuklaapalaa TAI
- 4 Fazermint -minttusuklaapalaa

Kaikki ainekset laitetaan kattilaan, kuumennetaan sekoittaen melkein kiehuvaaksi. Minttusuklaan määrää voi lisätä/vähentää maun mukaan.