



Blossa

Vanadest Rootsi traditsioonidest inspireeritud Blossa glögi alguseks peetakse Stockholmi vanalinnas 19. sajandil J.D. Grönstedt & Co veinikaupmehe poolt loodud retsepti.

Retsept on kasutusel tänini ja Blossast on kujunenud Põhjamaade armastatuim glögi, mida peetakse lausa glögi sünonüümiks. Blossa annab jõuludele just selle õige hõngu, ilma milleta traditsioonilised jõulupühad Põhjamaades ei möödu.

[Blossa koduleht Rootsis](#), [Blossa päritolumaal](#)



Joogi suurepärase maitse tagab väga kvaliteetse tooraine kasutamine. Glögi põhikomponendiks on spetsiaalselt Blossa jaoks Hispaanias valmistatud täidlane vein, mille küpsemisele ja valmimisele kulub 5 aastat.

Blossa glögile iseloomuliku maitsebuketit annab Hiinas ja Guatemalas kasvatatud vürtside segu kardemonist, ingverist ja nelgist. Värvilt šokolaadipruun jook on suurejoonelise aroomiga, vürtsikas, tunda kardemoni ja nelki, maitse on rikkalik, esile kerkivad jõuluvürtsid ja rosinad, pika järelmaitsega, tunda kardemoni ja nelki.

Sobib pakkuda kuumalt rosinatega ja mandlitega, kuid on meeldiv ka toatemperatuuril serveerituna või kohvi sisse segatuna. Soovitame traditsiooniliste jõulumaiustuste ja šokolaadikoogi kõrvale. Blossa glögid aitavad kaasa selle õige jõulumeeleolu tekkimisele.



Aastakäigu glögi jätkab oma teekonda ümber maailma.

Inspiratsioon aastakäigu Blossa valmimisel saab alguse igal aastal erinevast geograafilisest asukohast. 2017. aastal on selleks koordinaadid 28°39'24.2"N 77°13'18.5"E, kus asub Aasia suurim ürtide turg Khari Baoli Old Delhis. Blossa 17 maitseainete erilises nimistus on tšilli, köömned ja mango. Indiast on pärit ka palju teisi vürtse, mis juba eksisteerivad Blossa maitseainete nimistus: kardemon, ingver ja nelk. Eriline pudeli disain on inspireeritud India tänavajoonistustest, sümbolitest ja mustritest.

Åsa Orsvärn, Blossa veinimeister, kirjeldab Blossa 17 aroomi ja maitset: „Mangost tuleneb glögi üldine troopiline iseloom, mis loob nii kontrasti kui ka imelise kombinatsiooni glögi traditsionaalsete maitsetega - nelk ja kardemon. Algmaitse on troopiline, seejärel on tajuda vürtsköömned ja järelmaitses domineerib tšilli vürtsikus.“

Blossa glögi on sobiv pakkuda kuumalt (70 °C) rosinatega ja mandlitega, kuid ta sobib hästi ka toatemperatuuril serveerituna. Soovitame glögi traditsiooniliste jõulumaiustuste ja kokteilisuupistete kõrvale.



Blossade kvaliteedile ja suurepärasele maitsele annab kinnitust taaskord Tallinna toidumessi raames võidetud tiitel "Parim alkoholivaba hõõgvein 2016", mille pälvib [Blossa alkoholivaba glögi](#).



Nüüd on valikus ka ökoloogiline alkoholivaba glögi - Blossa Ecologisk Alkoholfri Glögg.

Blossa alkoholivaba glögi on inspireeritud Blossa klassikalisest retseptist, mille juured ulatuvad 19. sajandisse.

Rikkalik aroomne maitse on saavutatud spetsiaalselt Blossa jaoks valmistatud alkoholivaba veini, viinamarjamahla ja vürtside segamisega.

Aroomis kerkivad esile klassikalise glögi vürtsid nagu nelk ja kaneel. Tunda on apelsini. Rikkalik ja magus lõhn.

Maitse on tasakaalustatud, tunda on vürtsikat nelki, marju ja rosinad. Järgneb pikk järelmaitse.

Soovitame serveerida kuumalt rosinatega ja mandlitega. Toatemperatuuril serveerituna on ideaalne kohvi sisse valamiseks ning sobib hästi ka šokolaadikoogi ja jõulumaiustuste kõrvale.

Blossa glögid aitavad kaasa selle õige jõulumeeleolu tekkimisele.