



Blossa 17

*Inspiratsioon Blossa aastakäiguglõgi valmimisel saab igal aastal alguse erinevast geograafilisest asukohast.
Tänavune glõgi on üsna eksootiline!*

2017. aastal on selleks koordinaadid 28°39'24.2"N 77°13'18.5"E, kus asub Aasia suurim vürtsiturg **Khari Baoli Old Delhis**, mille kitsastel tänavatel liiguvad koos rikšadega käsikärud, mopeedid ja elav rahvasumm. Vanalinna keskel asuval Khari Baoli turul on vürtsidega kaubeldud juba enam kui nelja sajandi jooksul.

Indiast on pärit ka mitmed teised vürtsid, mis on juba traditsiooniliselt Blossa maitseainete nimistus nagu kardemon, ingver ja nelk, kuid Blossa 17 teeb eriliseks eksootiline mango, millele lisavad kuumust tšilli ja vürtsköömned.

Blossa 17 pudelidisain on inspireeritud India tänavakunstis esinevatest käsitsi maalitud muustritest, kirjadest ja sümbolitest.



Aastakäiguglõgi kirjeldus

Åsa Orsvärn, Blossa veinimeister, kirjeldab Blossa 17 aroomi ja maitset: „Mangost tuleneb glõgi üldine troopiline iseloom, mis loob nii kontrasti kui ka imelise kombinatsiooni glõgi traditsionaalsete maitsete nelgi ja kardemoniga. Algmaitse on troopiline, seejärel on tajuda vürtskõõmneid ja järelmaitset domineerib tšilli vürtsikus.“



Serveerimissoovitus

Blossa glõgi võib pakkuda kuumalt (70 °C) rosinatega ja mandlitega, kuid see on meeldiv ka toatemperatuuril serveerituna. Soovitame glõgi traditsiooniliste jõulumaiustuste ja kokteilisuupistete kõrvale.



Blossa aastakäiguglõgid

Alates 2003. aastast on Blossa igal talvel välja andnud limiteeritud koguses uue maitse ja kujundusega glõgi. Kuni 2010. aastani oli aastakäiguglõgi inspireeritud Põhjamaade talve sellistest maitsetest nagu pohl, safran ja talveõun. Igal aastal on pudelile antud ainulaadne disain ja see on paljude jaoks kogumisobjektiks.

Alates 2011. aastast on Blossa saanud inspiratsiooni erinevatest maadest. Klassikalised glõgivürtsid on segatud uute ja põnevate maitsetega maailma kõikidest nurkadest. Varasematel aastatel on Blossa külastanud muu hulgas ka Lõuna-Ameerikat, Jaapanit, Prantsusmaad ja Inglismaad.

Aastakäiguglõgide nimistu

2003 - pomerants

2004 - talveõun

2005 - murakas ja armanjakk
2006 - pohl ja kadakamari
2007 - astelpaju ja kaneel
2008 - mustikas
2009 - klementiin
2010 - safran
2011 - arabica kohv
2012 - yuzu ja ingver (Jaapan)
2013 - vaarikas ja kibuvits (Dalarna, Kesk-Rootsi)
2014 - lavendel (Provence, Prantsusmaa)
2015 - Earl Grey tee (Briti saared)
2016 - kukemari (Põhja-Rootsi)
2017 - tšilli, vürtsköömned ja mango (India)