



Suomen paras grillaaja on Maria Åhman – aiempi SM-pronssi kirkastui kultamitaliksi

Grillauksen suomenmestaruuskilpailujen finaali miteltiin Helsingissä Kansalaistorilla lauantaina 15. kesäkuuta. Virallisen grillauksen Suomen mestarin tittelin sekä 10 000 euron palkintopotin nappasi Maria Åhman, joka ponnisti finaaliin Jyväskylän osakilpailusta. Toiseksi itsensä kokkasi oululainen Henry Bomberg ja kolmanneksi sijoittui Marcelo Garibotto Turusta.

Vuoden 2019 grillauksen Suomen mestariksi itsensä grillasi jyvaskyläläinen, 24-vuotias Maria Åhman, joka työskentelee ammattikokkina. Maria on kilpailun konkari, sillä nainen on saavuttanut kilpailusta kertaalleen jo pronssisen mitalin. Nyt tuo mitali kirkastui kultaiseksi.

- Ihan älytön fiilis, takki on aivan tyhjä. Olen sanaton, mutta todella onnellinen, herkistynyt Maria hehkuttaa voittoa onnellisena.

- Annokset olivat ihan onnistuneita, olen oikein tyytyväinen suorituksiini, Maria kommentoi kisasuoritustaan.

Kilpailua tuomaroivat huippukokit Hans Välimäki, Meri-Tuuli Väntsi ja Henrik "Roope" Reh binder. Helsingin finaali koostui kahdesta erästä, joihin tuomaristo oli valinnut teemat, joiden ympärille annokset tuli rakentaa. Ensimmäisessä erässä grillattiin katuruokaa, ja toiseen erään tuomarit olivat valinneet Surf & turf -tyylin, jossa yhdistetään lihaa ja mereneläviä.

Finaaliannoksiinsa Maria kokkasi raakamakkara-kevätkaalikäryleen ja grillattua ananassalsaa sekä sitruuna-valkosipulimarinoituja tiikerirapuja, paistetun naudan entrecote-pihvin sekä hiillostettua kukkakaalia, parsaa ja ruskistettua voita yrttien kera.

Kilpailu oli tiukka, ja tuomarit puntaroivat voittajaa ja kymppitonin palkinnon uutta omistajaa pitkään. Lopulta voiton Marian hyväksi käänsivät Marian luomat makuparit ja tämän suvereeni grillaustaito. Maria onnistui kummassakin erässä, ja pökkasi tuomareilta loistavat pisteet.

- Ensimmäisen erän annos oli elegantti ja kaunis taideteos, mutta myös todellista street foodia, jota erässä haettiin. Nerokas, omaperäinen annos, jolle annoin täydet 10 pistettä, Meri-Tuuli kertoo. Kehuja kerää myös toisen erän surf & turf -kokonaisuus.

- Hänen annoksensa etenkin viimeisessä erässä oli todella tasapainoinen, vaikka erä oli tyyliä puolesta haastava. Maria yhdisti annetut raaka-aineet eheäksi, upeaksi kokonaisuudeksi. Maria on myös hurjan taitava grillaaja, hänen tapansa paistaa pihvi oli kaunista katseltavaa, Meri-Tuuli Väntsi suosituttaa.

- Ei tässä ole muuta sanottavaa kuin hyvä Maria, kiitos ja hattua päästä kunnioituksen osoituksena, Roope Reh binder toteaa.

Voittopotista Maria aikoo laittaa osan säästöön asuntoa varten, mutta myös ulkomaanmatka on kiikarissa.

- Ja tonni menee siskolle velkojen takaisinmaksuun, Maria nauraa viitaten edellisvuoteen, jolloin Marian pikkusisar Sofia voitti grillauksen SM-finaalin, ja siskosten yhteisestä sopimuksesta antoi tuolloin palkintosummastaan tuhat euroa Marialle.

- Olemme nauraneet, että iskä vielä ensi vuonna osallistumaan niin on sitten käyty koko perhe, Maria nauraa.

Grillauksen SM-kilpailu

Grillauksen suomenmestaruuskilpailu on vuotuinen, ympäri Suomea kiertävä kilpailu, joka etsii maamme parasta grillaajaa. Kiertue kiersi tänä vuonna viidessä kaupungissa – Tampereella, Turussa, Oulussa, Jyväskylässä ja Helsingissä. Kiertue huipentui 15. kesäkuuta Helsingin Kansalaistorilla järjestettyyn finaaliin. Kiertueen tuomareina toimivat huippukokit Hans Välimäki, Meri-Tuuli Väntsi ja Roope Reh binder.

Lidl on etsinyt maan parasta grillaajaa jo kahdeksan vuotta, ja vuodesta 2015 eteenpäin kilpailun voittaja on kruunattu viralliseksi grillauksen suomenmestariksi.

Lisätietoja: kesäreportteri Marjo Alste, Lidlin viestintä, p. +358 40 570 4186, media@lidl.fi

Lidl on yksi Euroopan suurimmista päivittäistavaraketjuista. Lidlin konseptin ydin on parhaan hinta-laatusuhteen tarjoaminen asiakkaille iloisesti palvellen. Suomessa viime vuosina vauhdikkaasti kasvaneessa organisaatiossa työskentelee 5300 henkilöä. 182 myymälän verkosto ulottuu Hangosta Sodankylään ja tavarantoimitukset myymälöihin hoidetaan Janakkalassa, Järvenpäässä ja Laukaassa sijaitsevista jakelukeskuksista. Lisätietoa tuotteista, ajankohtaisista tarjouksista ja yrityksestä osoitteessa lidl.fi.