

HKSCAN

Oikean kypsyyden arvioiminen ei ole grillaajalle helppoa

Valmiiksi kypsennetyt lihat pelastavat kotikokin

HKScan Oy Tiedote medialle 2.4. klo 9:30

Joka kymmenes grillaa Suomessa ympäri vuoden. Suosituin grillauskauten pituus on aikaisesta keväästä myöhäiseen syksyyn. Kaasugrilli on suosituin grilli ja makkara suosituin grillattava, tuore porsaanliha pitää kakkospaikkaa. HKScanin teettämässä grillaustutkimuksessa kysyttiin myös, mikä grillaamisessa on hankalaa. Grillin sottaantuminen ja lihan kypsyyden arvioiminen tuottavat eniten päänvaivaa. Erityisesti broilerin grillaamisessa kypsyyden arviointi tuntuu vaikealta. Tutkimukseen vastasi yli tuhat henkilöä.

Grillaaminen kuuluu Suomen kesään. Yli 80 % grillaa ainakin muutaman kerran kesässä. 29 % laittaa ruokaa grillissä monta kertaa viikossa. Noin joka kolmannen mielestä on hankalaa arvioida, milloin liha on kypsää.

- Tuotekehittäjäme lähtivät hakemaan grillaajien pulmaan ratkaisua. Selvitimme myös, mitkä makumaailmat ovat grillaajien suosikkeja. Tutkimuksen pohjalta syntyi kolme uutta, valmiiksi kypsennettyä, pyökkisavustettua herkkua: nautan rintaa texasilaisittain maustettuna, porsaan niskaa kiinalaisittain maustettuna sekä porsaan etuselästä leikattu sulka eli pluma korealaisittain maustettuna. Näistä on helppo valmistaa gourmet herkkuja, vaikka kertakäyttögrillissä. Kypsät lihat kuumennetaan grillissä ja niiden pinnan voi vielä viimeistellä pakkauksen mukana tulevilla glaze-maustekastikkeella, kertoo **HKScanin Suomen markkinointi- ja kategorijahtaja Anne Terimo**.

Suosittu pihvi pilataan yleisimmällä virheellä

Yksi suosituimmista porsaan grillilihoista on marinoitu ulkofileepihvi. Sen grillaaminen ei kuitenkaan aina onnistu. Kypsyyden arvioiminen koetaan vaikeaksi. Lopputuloksena on liian usein kuiva "kengänpohja".

- Porsaan ulkofileepihvi grillataan usein liian kuivaksi. Virhe tehdään siinä, että pihviä paistetaan liian kauan ja sitä käännetään moneen kertaan, ja varmuuden vuoksi vielä uudelleen ja uudelleen. Oikeaoppinen grillaaminen on kuitenkin helppoa. Laita pihvi kuumaan grilliin ja käännä vain yhden kerran silloin, kun pinta pisaroi. Muutama minuutti kummallekin puolelle riittää, kertoo **HKScanin tuotekehityskokki Sami Lamminaho**.

Broilerin paistileikkeen valitsee entistä useampi

63 % valitsee grilliin broilerin. Suosituin on edelleen broilerin rintafilee. Paistileikkeitä eli broilerin koipireidestä leikattua lihaa grillaa aikaisempaa useampi. Broilerinlihan kypsyyden arviointia pidetään kaikkein vaikeimpana. Paistileikkeiden suosion kasvua selittää mehevän maun lisäksi sen grillaamisen helppous.

- Broilerin paistileike sopii erinomaisesti aloittevallekin grillaajalle. Sen voi huoletta kääntää grillissä moneen kertaan. Se nimittäin ei kuivu niin helposti, kuin fileet. Paistileikettä ei kannata kuitenkaan grillata ihan suoraan kuumimpien hiilien tai kaasugrillin liekkien päällä. Niin sanottu epäsuora grillaus sopii paistileikkeelle parhaiten, grillin kansi suljettuna. Kun leikkeen pinta on kauniin ruskea ja liha tuntuu napakalta, on se kypsää, opastaa Lamminaho.

Broilerin minuuttipihvit kypsyvät nopeasti, niitä grillataan vain muutama minuutti molemmilta puolilta. Paksumpien broilerin lihojen grillaamisessa kannattaa käyttää lihalämpömittaria. Broilerin kypsyyttä voi grillatessa arvioida myös lihan sisältä tulevasta nesteestä. Aluksi lihan sisältä tihkuu hiukan maitomaista valkuaisnestettä. Kun liha on kypsää, neste on täysin kirkasta.

- Kun lihan ottaa pois grillistä, se kannattaa laittaa vielä folion sisään, jossa se jatkaa kypsymistä. Kypsän broilerin sisälämpötila on 75 astetta, muistuttaa Lamminaho.

Raakamakkarat kovassa kasvussa – kesän uutuus on Serkon Suudelma

Makkara on edelleen kaikkein suosituin grillattava. Yleisimmin grillissä paistuu perinteinen grillimakkara, mutta eniten suosiotaan ovat kasvattaneet raakamakkarat. Grillaajat arvostavat makkarassa korkeaa lihapitoisuutta ja suomalaista lihaa. Kesällä ei kiinnitetä kovin suurta huomiota terveellisyyteen, sillä vain 13 % kertoo, että arvostaa makkarassa matalaa rasvapitoisuutta.

- K Maakarit® -makkarat ovat vakiinnuttaneet paikkansa Suomen grilleissä. Kesän mielenkiintoisin uutuus on HK Maakarit® Chef's Special Serkon Suudelma, jonka resepti on Farangista ja Gaijinista tutun keittiömestari Serko Rantasen käsialaa. Sopivasti tulisessa ja täyteläisen mausteisessa makkarassa on suomalaista viljaporsaan ja broilerin lihaa. Muita kesän HK Maakarit® -uutuuksia ovat Meksikon Miguel -grillimakkara ja Pampan Pablo -raakamakkara, kertoo Terimo.

Viisi vinkkiä grillaajalle

HKScanin tuotekehityskokki Sami Lamminahon viisi vinkkiä, joilla lihan grillaaja varmistaa herkullisen lopputuloksen.

1. Ennen grillauksen aloittamista varmista, että grilli on puhdas

Vinkki: Edellisen grillauksen lopuksi, kuumenna grilli kuumaksi, jolloin lika palaa irti. Sammuta grilli ja harjaa puhtaaksi grillin puhdistusharjalla. Puhtaat ritilät estävät lihan kiinnittymistä seuraavalla grillauskerralla. Puhdista rasvankeiyttä/ rasvapelti ennen seuraavaa grillausta.

2. Ota liha huoneenlämpöön n. 30 min. ennen valmistusta

3. Anna grillin kumentua kunnolla ennen grillauksen aloittamista

Vinkki: Hiiligrilli on helppo sytyttää, kun laitat hiilet paperipussissa grilliin. Paperipussi toimii hiilien sytykkeenä. Kaasugrilli on riittävän kuuma, kun et pysty pitämään kättä kuin hetken ritilöiden yläpuolella.

4. Käytä lihalämpömittaria lihan kypsyyden toteamiseksi. Liha on kypsää, kun sen sisälämpötila on:

- Porsaanliha, fileet 68-75 ja muut osat 75 – 85. Vinkki: Voit nostaa lihan vetäytymään, kun lihalämpömittari osoittaa 65 asteen lukemaa – vetäytyessä lämpötila nousee oikeaan kypsyytlämpötilaan (68-75 astetta)

- Naudanliha 51 – 54 astetta = verinen/rare
- 60 – 63 astetta = puolikypsä/rosee/medium
- 70 astetta = kypsä/well done
- Broilerinliha 75 astetta.

5. Nosta liha kuumasta grilliltä vetäytymään folioon tai leikkuulaudalle muutamaksi minuutiksi – suurin piirtein grillausaikaa vastaava aika
Vinkki: Jos on kylmä ilma, voit kääriä keittiöpyyhkeen folion päälle – lihan ei tarvitse olla tulikuuma syödessä, maut tulevat paremmin esiin hieman jäähtyneestä lihasta. Myös tyhjä kylmälaukku toimii hyvänä lämmönsäilyttäjänä.
Vinkki: Lihojen vetäytyessä voit puhdistaa grillin, ks. Kohta 1

HKScan on vastuullisuuden edelläkävijä

HKScanin lihantuotanto Suomessa on sopimustuotantoa tiiviissä yhteistyössä omien tuottajiensa kanssa. Tilalta haarukkaan ketjussa, sen kaikissa vaiheissa, tehdään yhteistyötä myös viranomaisten kanssa. Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä eläinten hyvinvoinnissa ja laadussa. Ympäristön ja ilmaston kannalta on parasta tuottaa ruokaa mahdollisimman lähellä kulutusta. Kaikki HK® ja Kariniemen® -merkkiset tuotteet tehdään aina suomalaisesta lihasta.

Tuotekuvat:

HK Savustettu Naudan rinta maustettu Austin rubilla ja sweet & sticky glaze
HK Savustettu Porsaan niska maustettu char siu rubilla ja hoisin glaze
HK Savustettu Porsaan Pluma maustettu Korea rubilla ja Yakiniku glaze
Kariniemen Kananpojan Paistileike Caribbean Hot 700 g
HK Maakarit® Chef's Special Serkon Suudelma

Annoskuvat:

Kariniemen Kananpojan paistileike, bataattipyre

HK Maakarit® Serkon Suudelma -grillimakkara ja papaijasalaatti
HK Savustettu Porsaan Pluma -burger
HK Savustettu Porsaan niska grillattuna 1
HK Savustettu Porsaan niska grillattuna 2

Liitteenä grillaustukimuksen yksityiskohtaiset tulokset.

Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter [@HKScanFinland](https://twitter.com/HKScanFinland)

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Lähes 7200 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja ateroita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Parsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.