

## Talvigrillaus ei ole vaikeaa, kunhan grillaaja vaan tarkenee

### Vuoden vaihteessa voi sekä aloittaa että päättää grillauskauden

HKScan Oyj Tiedote medialle 27.12.2019 klo 9:30

Grillaaminen ei kuulu pelkästään kesään. Joka kymmenes grillaa Suomessa ympäri vuoden. Noin puolet grillaajista aloittaa grillikautensa aikaisin keväällä ja venyttää sen pitkälle syksyyn. Vaikka grilli olisikin jo viety varastoon talvisäilytykseen, niin uuden vuoden aattona se kannattaa kaivaa esille. Silloin voi hyvin sekä aloittaa että päättää grillauskauden. Muutamilla perusohjeilla talvigrillauksessa onnistuu yhtä hyvin kuin kesälläkin. Tärkeintä on huolehtia grillaajan tarkenemisesta grillin ääressä.

Sää tiedotukset lupaavat vuoden vaihteeseen Etelä-Suomeen leutoa nollakeliä. Pohjois-Suomessa vuosi vaihtuu pakkassäässä, kovia paukkupakkasia ei kuitenkaan ole luvassa. Sää koko maassa on talvinen, jolloin on syytä muistaa muutamat talvigrillaamisen perusohjeet, jotka antaa **HKScanin lihan kategorijahtaja Mikko Järvinen**.

### Minkälainen grilli sopii talvigrillaukseen?

Parhaiten grillaaminen onnistuu talvella kaasu- tai hiiligrillillä, joka on riittävän tiivis. Kun kurkistaa grilliin, niin nurmikko tai lumihanki ei saisi näkyä grillin pohjan läpi. Hiiligrillissä hiiliä kannattaa laittaa enemmän kuin kesällä. Sähkögrilli ei sovellu talvigrillaamiseen yhtä hyvin.

### Mitä talvella voi grillata?

Talvella voi grillata periaatteessa ihan samoja herkuja kuin kesälläkin. Ainoa rajoittava tekijä on grillaajan tarkeneminen grillin ääressä. Eli kannattaa valita sellaisia ruokia, jotka voi grillata nopeasti tai jotka eivät vaadi koko ajan vahtimista tai kääntämistä.

Nopeaan grillaamiseen sopivat hyvin porsaan ja naudan fileepihvit tai esimerkiksi Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvit. Ne kypsyvät nopeasti muutamassa minuutissa. Kääntämisestä vapaata grillaamista on epäsuoralla grillaamisella valmistettavat isot lihapalat, kuten esimerkiksi HK Ehta Takuumurea naudan ulkofileepala.

Makkarat ja nakit sopivat myös mainiosti talvigrillaamiseen. Vaikka grillimakkaravalikoima on suurin kesällä, niin myös talvikaudella on nykyään laaja valikoima esimerkiksi HK Maakarit -sarjan makkaraita, joita nykyään käytetään myös paljon uuni- ja pannuruuissa.

Itse tehdyt hampurilaiset ovat olleet jo useana kesänä todella suosittuja grilliherkuja. Talvikaudella niiden väsäminen grillin äärellä voi olla hankalaa.

### Kypsykö lihat hitaammin talvella?

Grillin esikuumentamiseen kannattaa varata talvella enemmän aikaa kuin kesällä. Kun grilli on kuuma, niin lihojen kypsymiseen ei mene hyvin eristetyssä grillissä sen kauempaa aikaa kuin kesälläkään. Jos grilliin puhaltuu kylmä pakkastuuli, niin kypsennyksen kannattaa varata aikaa hiukan kauemmin. Parhaiten lihan kypsymistä tietää käyttämällä lihalämpömittaria. Talvella kätevin on langaton mittari, jolla lihan kypsymistä voi seurata, vaikka sisätiloissa.

### Ohjeet grillauskauden päättäjäisiin ja avajaisiin

Uuden vuoden aattona voi samalla kertaa sekä päättää edellisen vuoden grillauskauden että avata uuden vuoden grillauskauden. Näillä **Mikko Järvisen** vinkeillä saat siitä mukavan ja herkullisen ohjelmanumeron:

1. Tee grillaamisesta sosiaalinen tapahtuma ja hauska vuoden vaihteen ohjelmanumero, ohjeista siis vieraatkin pukeutumaan sään mukaisesti.
2. Tarkista hyvissä ajoin, ettei grilli ole jäänyt kovin likaiseksi kesän jäljiltä. Polta kaasugrilli puhtaaksi. Hiiligrillin ritilän puhdistamiseen voi käyttää uunien tai grillien puhdistusaineita. Muista huuhdella huolellisesti.
3. Mieti aikataulut etukäteen. Varaa hiukan enemmän aikaa grillin esilämmittämiseen, varsinkin jos ulkona on paukkuva pakkas.
4. Mieti myös missä kohdassa laitetaan lisukkeet tulemaan. Ota huomioon grillistä tulevien lihojen vetäytymisaika. Isoilla lihapaloilla se on 20 – 30 minuuttia. Pihvien pitää saada vetäytyä 5 – 10 minuuttia. Nämä ajat koskevat sekä porsaan, naudan että broilerin lihoja.
5. Lopuksi muista puhdistaa grilli. Jos muuten talvella ei tule grillattua, niin grilli on sitten keväällä mukava ottaa puhtaana taas käyttöön.

### Kuvat:

Talvigrillaus  
Talvigrillaus\_2

### Lisätietoja:

Lihan kategorijahtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 040 837 8795, [mikko.jarvinen@hkscan.com](mailto:mikko.jarvinen@hkscan.com)

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse [communications@hkscan.com](mailto:communications@hkscan.com)  
[www.hkscan.com](http://www.hkscan.com) [www.hk.fi](http://www.hk.fi) Twitter @HKScanFinland

*lupauksen tuotteidemme hyvästä mausta ja laadusta. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian-, naudan- ja lampaanliha sekä lihavalmisteen ja ateriat. Yhtiön vahvoja tuotemerkkejä ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.*