

Tuore kesäkysely: Juhannus ei tule ilman makkaraa ja uusia perunoita

Koronapandemia ei vaikuta suomalaisten juhannusherkutteluun

HKScan Oyj Tiedote medialle 16.6.2020 klo 9:30

Suomalaiseen juhannuspöytään kuuluvat grillimakkara ja uudet perunat. Tämä käy ilmi HKScanin teettämästä tuoreesta Kesä ja ruoka -kyselystä. Herkkujen kärkikaksikosta miehillä voiton vie ylivoimaisesti makkara ja naisilla puolestaan uudet perunat, joskin makkara tulee selvänä kakkosena. Grillaaminen kuuluu myös juhannuksen viettoon, sillä 44 prosenttia vastaajista aikoo varmasti grillata.

Koronapandemia ei vaikuta juhannuksen ruokalistaan

Kesäkyselyyn vastanneista 40 prosenttia tietää jo hyvissä ajoin, mitä juhannuspöytään hankitaan. Juhannuksen suosikkiherkkuja ovat suosituimmuusjärjestyksessä grillimakkara, uudet perunat, salaatti, pihvit ja erilaiset kalaruuat. Nämä samat suosikit olivat kyselyn kärjessä, vietetään juhannusta sitten kotona tai mökillä.

- Vaikka koronapandemia ei vastaajien mielestä juurikaan vaikuta juhannuksen ruokaostoksiin, kertoi moni suosivan nyt erityisesti suomalaista ruokaa. Ruokakauppaostokset keskitetään myös yhdelle päivälle ja silloin hankitaan kerralla enemmän, kertoo **HKScanin Suomen lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen**.

Broilerin suosiossa ei näy hiipumisen merkkejä

Yhä useammat valitsevat grilliin broileria. Broilerin liha kypsyy nopeasti, ja on monen valinta keveytensä ja vähärasvaisuutensa vuoksi.

- Erityisesti broilerin reisosasta leikatut paistileikkeet ovat loistovalinta grilliin. Kiireisemmälle sopii fileestä valmistetut minuuttipihvit, vinkkaa Järvinen.

Kyselyssä pyydettiin nimeämään, mitä uutta aikoo grillissä kokeilla. Uusina herkkuna grilliin laitetaan hedelmiä, kasviksia ja vihanneksia, grillipizzaa, kalaa, grillijuustoja ja halloumia.

Näin saat juhannusherkut onnistumaan grillissä

Juhannuksen grillaamisessa onnistuu, kunhan muistaa varata siihen riittävästi aikaa eikä unohtaa tärkeitä asioita ennen grillaamista ja sen jälkeen. Täydellisestikin grillatun fileepalan voi pilata, jos unohtaa lihan vetäytymisvaiheen. Kiireiselle ja nälkäiselle grillaajalle pelastuksen tuovat grillimakkarat, jotka voi popsia suoraan grillistä. Grillimakkaroissa kovimmassa nousussa ovat niin sanotut artesaanimakkarat, joita on ostettu alkukesällä merkittävästi enemmän kuin vuosi sitten.

Kaasugrilli on valmis 10 minuutissa, hiiligrilli 30 minuutissa

Lihojen grillaus aloitetaan ottamalla lihat pois jääkaapista huoneenlämpöön. Näin taataan lihojen tasaisempi kypsyminen grillissä. Seuraavaksi lämmitetään grilli. Yli puolet grillaa Suomessa kaasugrillillä. Toiseksi suosituin grilli on hiiligrilli.*) Kaasugrilli on grillausvalmis noin kymmenessä minuutissa, hiiligrillin valmistuminen grillauskuntoon kestää jopa puoli tuntia.

- Yleisin virhe tehdään nimenomaan hiiligrillin kanssa, kun ei malteta odottaa, että kaikki hiilet hehkuvat kunnolla. Usein hiiligrilli on parhaimmillaan vasta silloin, kun kaikki ruuat on jo syöty. Maltti on siis valttia, Järvinen muistuttaa.

Pihvi vetäytyy 10 minuuttia, kokonainen filee jopa 30 minuuttia

Jos malttia tarvitaan grillauksen aloittamisessa, niin se on tarpeen myös grillauksen jälkeen. Täydellisesti grillatun lihan voi pilata unohtamalla lihan vetäytymisvaiheen. Vetäytyminen takaa mehukkaan lopputuloksen, kun lihan nesteet tasaantuvat ja pysyvät lihan sisällä.

- Laita lihat vetäytymään folioon käärittynä. Pihvien vetäytymisaika grillauksen jälkeen on 5 - 10 minuuttia. Tämä koskee myös itse tehtyjä jauhelihapihvejä. Isompien lihapalojen, kuten kokonaisten fileiden voi antaa rauhassa vetäytyä jopa puoli tuntia, muistuttaa Järvinen.

Pahin moka on painella pihviä lastalla

Pihvien grillaamisessa onnistuu, kun muistaa muutamia nyrkkisääntöjä.

- Yleinen virhe on se, että pihviä käännellään moneen kertaan ja painellaan vielä lastalla, jolloin kaikki nesteet valuvat lihasta pois ja lopputulos on taatusti kuiva. Grillaamisessa onnistuu, kun kääntää pihvin vain kerran, silloin kun pinta pisaroi. Grillaa toiselta puolelta vielä muutamia minutteja pihvin paksuudesta riippuen ja pihvi on vetäytymistä vaille valmis. Pihvien kypsyyden arvioinnissa voi käyttää lihalämpömittaria, opastaa Järvinen.

Makkarat alkupalaksi tai kiireiselle grillaajalle

Grillimakkarat eivät vaadi vetäytymisaikaa grillauksen jälkeen, vaan ne voi syödä vaikka suoraan grillistä. Makkarat sopivat hyvin alkupalaksi sekä grillaajalle että muille ruokaa odotteleville. Makkaratrendeissä kovassa kasvussa ovat edelleen niin sanotut artesaanimakkarat, jotka ovat suosittuja erityisesti niiden korkean lihapitoisuuden vuoksi. HK:n artesaanimakkaroita ovat HK Maakarit® -sarjan makkarat. Tämän kesän uutuuksia ovat HK Maakarit Monzan Massimo, Cannesin Claudia, Chef's Special Ripen Ryynäri ja raakamakkarat Palermon Mario.

- Artesaanimakkaroiden suosio näyttää jo alkukesän perusteella olevan kovassa kasvussa. Esimerkiksi toukokuussa HK Maakarit -sarjan makkaroita ostettiin 50 prosenttia enemmän kuin vuosi sitten, iloitsee Järvinen

Kaikki HK®- ja Kariniemen® -merkkiset tuotteet valmistetaan aina suomalaisesta lihasta.

HKScanin teettämä Kesä ja ruoka -kysely toteutettiin kesäkuun alussa 2020 ja siihen vastasi 800 suomalaista. Vastaajista puolet oli naisia ja puolet miehiä.

*) HKScanin teettämä kansallinen grillaustutkimus 2018

Kuvat:

Avotuligrillaus

HK Viljaporsaan Grilliseiväs ulkofileestä grillattuna

HK Maakarit Pampan Pablo grillissä

HK Maakarit Ripen Ryynäri annoskuva

Kariniemen Kananpojan iso fileepihvi annoskuva

Lisätietoja:

Lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, mikko.jarvinen@hkscan.com

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

www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter @HKScanFinland

Instagram: [@hk_fi](https://www.instagram.com/hk_fi) [@kariniemenkotitila](https://www.instagram.com/kariniemenkotitila) [#hkmaakarit](https://www.instagram.com/hkmaakarit) [#hkkesa](https://www.instagram.com/hkkesa)

HKScanin tavoite on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Yli sadan vuoden kokemuksella vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden tarpeisiin ja valmistamme maistuvaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Meille HKScanissa vastuullisuuteen kuuluu ruoantuotannon kehittäminen koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Lähes 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian- ja naudanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Vahvoja tuotemerkkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2019 oli 1,7 miljardia euroa.