

HKScanin grillaustutkimus: Makkaraa nuotiolla ja pihviä design-grillissä Kape Aihinen: Älä koskaan syö lihaa suoraan grillistä!



Retkigrillaus nuotiolla tai kannettavalla grillillä on uusi kesäruoanlaiton nouseva trendi. Niin sanottu perusgrillaus on saanut myös uusia ulottuvuuksia erilaisten grillien ja savustuslaitteiden valikoimien kasvusta. Sosiaalinen grillaaminen ja käänteinen ruskistaminen ovat kesän nousevia grillaustrendejä. Grilliin valitaan yhä monipuolisemmin erilaisia herkkuja, lihojen, makkaroiden ja kalojen oheneen myös kasviksille varataan aiempaa useammin vakiopaikka grillissä. Tämä käy ilmi HKScanin teettämästä grillaustutkimuksesta*).

Porsaan ja broilerin lihat ovat suosituimpia, pekonin grillaus on kasvanut huimasti

Grillaustrendeissä näkyvät samat trendit kuin ruoanlaitossa muutenkin. Grillimakkarosta lihaisimmat grillimakkarat, kuten esimerkiksi HK® Kabanossi ja Maakarit -sarjan makkarat, ovat grillaajien suosiossa (64 %). 63 prosenttia grillaa grillijuustoja tai halloumia. Suosikkilistalla ovat myös niin sanotut perusgrillimakkarat (59 %), kuten esimerkiksi HK Camping®. Broilerin lihaa grillaa 50 % ja porsaan lihaa 47 %. Pekonista on tullut monen grillaussuosikki, 42 prosenttia grillaajista kruunaa grilliherkut pekonilla. Pekonin suosio on kasvanut jopa 25 prosentilla edellisestä tutkimuksesta*). Lisäksi kasvisten käyttö kasvaa edelleen. Kolme neljästä (74 %) grillaajasta grillaa kasviksia.



Laadukkaat, artesaanityyppiset makkarat ovat kasvattaneet tasaisesti suosiotaan. Siipikarjapohjaisten makkaroiden suosio on kasvanut eniten kaikista makkaroista, vuodesta 2019 vuoteen 2020 peräti 37 prosenttia.

- Broilerin lihaa syödään tällä hetkellä enemmän kuin koskaan ennen. Moni valitsee myös grilliin yhä useammin siipikarjapohjaisen makkaran. Kariniemen® Kananpojan uusissa grillimakkaroiden maistuvat muun muassa kanapekoni ja tulinen chorizo, kertoo HKScanin Suomen markkinointijohtaja **Mikko Järvinen**.



Grillaustrendeinä erikoishiilet, sosiaalinen grillaaminen ja käännteinen ruskistaminen

Yksi nouseva grillaustrendi on valita jotain tiettyä puulajia oleva hiili tai briketti grilliin. Savustuslastun voi valita myös tietystä puulajista tuomaan haluttua oikeanlaista savu aromia kalalle tai lihalle. Grillattavan lihan makua voidaan näin hienosäätää grillihiilen puulajin mukaan. Grillihiiliä on myynnissä esimerkiksi seuraavista puulajeista: omenapuu, kirsikkapuu, tammi, vaahtera, leppä ja hikkori.

Sosiaalinen grillaus on yhdessä grillaamista ja syömistä parhaimmillaan. Samaan tapaan, kun kokoonnutaan fondue-padan ympärille, voidaan kokoontua pöytägrillin äärelle.

- Tällaiseen sosiaaliseen grillaamiseen sopivat hyvin erilaiset quick & easy -herkut eli nopeasti kypsyvät lihan palat ja viipaleet sekä erilaiset vihannekset. Ideana on, että jokainen voi kypsennää ja herkutella useilla, jopa eri tavalla maustetuilla lihoilla. Tähän sopivat erityisesti HK® Street Grill -sarjan neljä tuoremarinoitua lihatuotetta: pieniä, eri muotoisia, paloja ja siivuja, jotka kypsyvät nopeasti. Kariniemen® uutuuksista loistavia pöytägrillattavia ovat kypsät kanafileet, joille riittää nopea pinnan grillaus. Yhteiseen grillauspöytään kuuluvat myös erilaiset dippikastikkeet ja lisäkkeet, kertoo Järvinen.



Perinteinen grillauksen perusohje on: Grillaa lihan pinnat kuumassa grillissä kiinni ja kypsennä matalassa lämmössä haluttuun lämpötilaan. Uusi vinkki on tehdä tämä käännteisesti: kypsennä liha miedossa lämmössä grillissä, uunissa tai sous vide -laitteella ja grillaa tämän jälkeen kuumassa grillissä herkullinen ruskistunut pinta.

- Tämä käännteinen ruskistaminen sopii erityisen hyvin isompiin ja luullisiin lihapaloihin. Lihalämpömittarilla varmistetaan tässäkin valmistustavassa haluttu kypsyyt, vinkkaa Järvinen.

Retkievät kypsennetään nuotiolla - hifistelijä grillaa design-grillissä

Koronavuoden aikana kotimaan matkailu ja ennen kaikkea luonnossa retkeily ovat tulleet suosituiksi. Herkulliset eväät ovat tärkeä, joskus jopa tärkein osa retkeilyä. Makkaran paisto valmiilla nuotiopaikoilla tai ruoan laittaminen kannettavalla grillillä kuuluvat monen retkipäivään. Vaikka yleisin grillattava retkievä on makkara, voi luonnon helmassakin hifistellä ja paistaa vaikka valmiiksi kypsennettyjä Kariniemen® broilerin fileitä.



- Grillaustutkimuksemme mukaan kasvava trendi on myös erilaisten, uusien grillausvälineiden hankkiminen. Smokereita, automatisoituja pellettigrillejä, design-pöytägrillejä tai kamadoja hankitaan aiempaa enemmän kotiin tai mökille olemassa olevan kaasugrillin rinnalle. Luonnossa liikkuvat nuotiomakkaran paistajat ovat myös toisaalta valmiita investoimaan jopa tuhansia euroja uuteen erikoisgrilliin, kertoo Mikko Järvinen.

Yli puolet (55 %) HKScanin grillaustutkimukseen vastanneista käyttää kaasugrilliiä. Kun grilliin valikoituu perinteisten lihojen ja makkaroiden lisäksi aiempaa enemmän myös kasviksia, esimerkiksi tomaatteja, broccolinia tai kaalia, koetaan kaasugrilli tällöin parhaaksi ja helpoimmaksi grilliksi. Hiiligrilli on toiseksi suosituin (32 %) ja sähkögrilli kolmanneksi suosituin (30 %) grilli.

Kape Aihinen: Grillit kuumaksi ja rohkeasti kokeilemaan HK®:n uutuuksia



HK®-brändin keulakuva, ravintoloitsija ja keittiömestari Kari "Kape" Aihinen haluaa kannustaa ja innostaa kaikki grillien äärelle tekemään hyvää ruokaa puhtaista suomalaisista raaka-aineista. Grillaamiseen Kape antaa muutaman perusvinkin, jotka kannattaa muistaa aina kun grilla:

1. Vanha sanonta "puhtaus on puoli ruokaa" pätee erityisesti grillaamiseen. Mikään ei ole niin ärsyttävää kuin se, että edellinen grillaaja on jättänyt grillin likaiseksi. Grilla aina puhtaalla grillillä.
2. Grillaaminen on grillaamista, hauduttaminen on hauduttamista. Anna grillin kuumentua aina ihan kuumaksi, ennen kuin aloitat grillaamisen. Grilla aina kuumalla grillillä.
3. Ota grillattava liha pois pakkauksestaan huoneenlämpöön ennen grillaamista, anna lihan temperoitua ennen grillaamista.
4. Älä syö lihaa koskaan suoraan grillistä, vaan anna lihan aina vetäytyä. Hyvä tapa on kääriä liha folioon ja antaa sen vetäytyä lihan koosta riippuen muutamasta minuutista aina kymmeneen minuuttiin. Lihan vetäytyessä on hyvä puhdistaa grilli valmiiksi seuraavaa grillauskertaa varten.
5. Käytä isompien lihojen grillaamisessa lihalämpömittaria. Ota huomioon, että lihan sisälämpötila nousee aina vielä myös vetäytymisen aikana.

Koronavuoden aikana kotimaisten elintarvikkeiden arvostus on kasvanut. Yhä useampi kiinnittää suomalaisen alkuperän lisäksi huomiota ruoan puhtauteen, turvallisuuteen ja vastuullisuuteen.

- Meille HKScanissa vastuullisuus on aitoja tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Pohjoismaiden johtavana ruokatalona näytämme suuntaa kohti yhä vastuullisempaa ruuantuotantoa. HK® ja Kariniemen® -merkkisissä tuotteissa käytetty liha on aina suomalaista, vastuullisesti tuotettua lihaa, muistuttaa Järvinen.

*) HKScanin teettämään, Crowstin toteuttamaan grillaustutkimukseen vastasi 800 suomalaista kesä-heinäkuussa 2020. Vastaaajista 51 % oli naisia ja 49 % miehiä.

***) HKScanin ja Dagmarin teettämään, Bilendin toteuttamaan grillaustutkimukseen vastasi 1099 suomalaista lokakuussa 2018. Vastaaajista 51 % oli naisia ja 49 % miehiä.

Liitemateriaalit:

Kapen grillausvinkit: Katso video [tästä](#)

- HK Viljaporsaan Kasslerlankku smoky BBQ
- HK Viljaporsaan Kinkkulankku honey-pepper
- HK Rypsiporsas® Gourmet Fileepihvi Dark RUB

Kuvat

- Kape Aihinen haluaa kannustaa ja innostaa kaikki grillien äärelle tekemään hyvää ruokaa puhtaista suomalaisista raaka-aineista
- Fiiliskuva 1 HK Street Grill: HK Naudan grillipalkki chimichurri
- Fiiliskuva 2 Kariniemen kypsät: Kariniemen kanaa ja vihanneksia muurikalla
- Fiiliskuva 3 Kariniemen makkarat: Kariniemen kanamakkaraa ja kesäkurpitsasalaatti

Pakkauskuvat:

- Kariniemen Grillimakkara 260 g
- Kariniemen Kanapekoni grillimakkara 260 g
- Kariniemen Tulinen Chorizo grillimakkara 260 g
- Kariniemen Kananpojan Kypsät grillifileet 460 g
- Kariniemen Kananpojan Kypsät Liekkigrillifileet 460 g
- HK Street Grill Mexican Carne Asada grillipala naudan sisäpaistista 300 g
- HK Street Grill Georgian Shashlik grillipala Viljaporsaan sisäpaistista 400 g
- HK Street Grill Canton Chinese grillipala Viljaporsaan sisäfileestä 300 g
- HK Street Grill Tennessee BBQ grillisiivu Viljaporsaan sisäpaistista 400 g

Lisätietoja:

Markkinointijohtaja 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

Instagram: @hk_fi #hookoo #ruokailoa
@kariniemenkotitila #kariniemen #kariniemenkotitila
Facebook: @HKHooKoo
@Kariniemen
Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa

www.hk.fi

www.kariniemen.fi

Me HKScanissa teemme elämästä maistuvampaa – tänään ja huomenna. Strateginen tavoitteemme on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Vastuullisesti tuotetut ja herkulliset tuotteemme ovat osa kuluttajien moninaisia ruokahetkiä arjessa ja juhlassa. Noin 7000 ammattilaisemme joukko tekee paikallisesti tuotettua ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella. Meille HKScanissa vastuullisuus on konkreettisia tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Olemme asettaneet tavoitteeksemme hiilineutraalin ruokaketjun maataloilta kuluttajille vuoden 2040 loppuun mennessä osana Zero Carbon -hankettamme. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Baltia ja Tanska. Tunnettuja tuotemerkkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via® Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose™. Strategisten kumppanuuksettamme kautta yhtiön tuttuja tuotemerkkejä ovat myös Kivikylän®, Tamminen® ja Boltsi. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.