

## Kape Aihisen grillausvinkeillä et epäonnistu juhannuksen ruoanlaitossa

### Ensituntumat grillauskesään: Nyt herkutellaan valmiiksi maustetuilla lihoilla ja erilaisilla vartailla



HKScan on käynnistänyt perinteisen grillaustutkimuksensa, jossa seurataan koko kesän ajan suomalaisten grillausmieltymyksiä. Ensimmäisistä alkukesän tuloksista näkee jo selvästi neljä kasvavaa grillaustrendiä: erikoismakkarat, mehevät lihat, valmiiksi maustetut lihat ja vartaat. Monilla on ollut aiempaa enemmän aikaa grillaamiseen. Tutkimukseen<sup>\*)</sup> vastanneet kertovat myös, että grillaustaidot ovat parantuneet.



### Nyt grillataan vartaita ja meheviä lihoja - kassler, entrecote ja paistileike ovat kasvattaneet suosiotaan

Makkara on edelleen yleisin grillattava erilaisten kasvisten ohessa. Makkaroista halutuimpia ovat lihaisimmat grillimakkarat, joita valitsee 65 prosenttia grillaajista. Eniten suosiotaan ovat kasvattaneet raakamakkarat ja erikoismakkarat, kuten HK Maakarit® -sarjan makkarat. Lihojen puolella on kaksi kasvavaa trendiä. Grilliin valitaan nyt mehevämpiä ja hiukan rasvaisempia lihoja sekä valmiiksi maustettuja lihoja. Vartaita grillaa lähes joka toinen (46 %), kun vuosi sitten vain 38 prosenttia grillaajista innostui vartaista.



- Porsaan kassleria, naudan entrecoteta ja broilerin paistileikkeitä syödään enemmän kuin vuosi sitten. Myös porsaan ribsejä grillataan aiempaa enemmän. Valmiiksi maustettujen lihojen suosion kasvua selittää osin se, että kauppojen lihahyllyille on tullut paljon mielenkiintoisia uutuusmakuja ja tuotetyyppejä. Vartaita tehdään itse ja ostetaan valmiina. Tänä kesänä on uutuutena muun muassa Kariniemen® Kananjogan sisäfileevartas Lime-sweet chili -marinadilla. Tutkimuksessa tuli esiin, että grillaamiseen on aiempaa enemmän aikaa ja monet kokevat, että grillaustaidot ovat myös kasvaneet, kertoo HKScanin Suomen markkinointijohtaja **Mikko Järvinen**.

### Kape Aihinen: Ota haltuun grillaamisen perusvinkit ja kokeile rohkeasti!



Grillaaminen aiheuttaa joskus myös päänsärkyä. Grillaustutkimukseen vastanneista 39 prosenttia kertoi, että grillin ja tarvikkeiden huolto ja puhdistus tuntuvat hankalalta. Myös joka kolmannen mielestä oikean kypsyyden varmistaminen ja grillaamiseen tarvittavan ajan arvioiminen ovat joskus vaikeita.

HK®-brändin keuhakuva, ravintoloitsija ja keittiömestari Kari "Kape" Aihinen haluaa kannustaa ja innostaa kesällä kaikki grillien äärelle tekemään hyvää ruokaa laadukkaista suomalaisista raaka-aineista. Alla lista Kapen grillaamista helpottavista perusvinkeistä.

1. Vanha sanonta "puhtaus on puoli ruokaa" pätee erityisesti grillaamiseen. Mikään ei ole niin ärsyttävää kuin se, että edellinen grillaaja on jättänyt grillin likaiseksi. Grillaa aina puhtaalla grillillä.
2. Grillaaminen on grillaamista, hauduttaminen on hauduttamista. Anna grillin kuumentua aina ihan kuumaksi, ennen kuin aloitat grillaamisen. Grillaa 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 myös vetäytymisen aikana.

## Grillaustrendinä käänteinen ruskistaminen, erikoishiilet ja sosiaalinen grillaaminen

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

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

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.



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 teettämä, Crowstin toteuttama grillaustutkimus on käynnistynyt. Vastauksia kerätään koko 2021 kesän ajan. Vastaava tutkimus toteutettiin kesällä 2020.

**Reseptit:**

[Kananpoikaa ja vihanneksia muurikalla - Reseptit - Kariniemen.fi](#)

[Grillatut sisäfileevartaat ja red hot chili -majoneesi - Reseptit - Kariniemen.fi](#)

[Grillattua naudan sisäpaistia, chimichurria ja vihanneksia - Reseptit - HK.fi](#)

**Kuvat:**

- Kape Aihinen 1
- Kape Aihinen 2
- HK Street Grill: Grillattua naudan sisäpaistia, chimichurria ja vihanneksia
- Kariniemen kypsät: Kananpoikaa ja vihanneksia muurikalla
- Kariniemen sisäfileevartaat: Grillatut sisäfileevartaat ja red hot chili -majoneesi

**Pakkauskuvat:**

- HK Maakarit® Toscanan Giovanni 260 g
- Kariniemen Kananpojan sisäfileevarras Lime-sweet chili 450 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
- Kariniemen Kananpojan Kypsät grillifileet 460 g
- Kariniemen Kananpojan Kypsät Liekkigrillifileet 460 g

Pääset lataamaan **painokelpoiset kuvat** HKScanin mediapankista oheisesta korista:

<https://hk.emmi.fi/l/LmPgXwRm6wwg>

**Lisätietoja:**

Markkinointijohtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, [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)

Instagram: @hk\_fi #hookoo #ruokailoa  
@kariniemenkotitila #kariniemen #kariniemenkotitila  
Facebook: @HKHooKoo  
@Kariniemen  
Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa

[www.hk.fi](http://www.hk.fi)

[www.kariniemen.fi](http://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 kumppanuuksiemme kautta yhtiön tuttuja tuotemerkkejä ovat myös Kivikylän®, Tamminen® ja Boltsi. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.*