



Rakvere LK reklaamlehe koostas ja kujundas Eesti Ajalehtede teema- ja erilehtede osakond.

Fotod: Rakvere LK



Foto: Shutterstock

## Grillimist alusta liha valimisest

**Maitsva grilliroa eelduseks on kvaliteetne ja selleks sobilik liha, hea marinaad ning õiged grillimise võtted.**



**Heli Sepp**  
Rakvere LK,  
tootejuht

Sobivaim tükiliha mahlase grill-liha või šašlõki valmistamiseks on parajalt läbikasvanud seakaelakarbonaad. Tänu ühtlasele kujule saab kaelakarbonaadist kerge vaevaga lõigata risti lihaskiudu umbes 1,5 cm paksusega lihalõike grill-liha valmistamiseks. Šašlõkilihaks lõigatakse lihast kuubikud küljemõõduga 3–4 cm.

Väherasvasema liha eelistajad peaksid valima grill-liha tooraineks seavälisfilee või -sisefilee. Seavälisfilee ca 1 cm lõigud võiks enne maitsestatamist või marinaadiga segamist vasardada. Kobestatud välisfilee lõigud maitsestuvad paremini ja liha valmib kiiremini.

Samuti sobivad grillimiseks väga hästi ka peekonilõigud ning loomulikult searibi. Mõle-

mad on grillijate suured lemmikud suvisel grillihooajal.

Grillituna maitsevad imehästi ka sea- ja veisemaksa lõigud. Grillitoit maksast valmib kärmelt ja on tore vaheldus grillimenüüs. Ka sea- ja veise keel sobivad eelnevalt keedetuna ülegrillimiseks, tulemus on hõrgu suitsuse meki-ga. Erilise grillieine saab valmistada ka seasabadest ja jalgadest. Mõlemad on grillilt tulles isuäratava kuldpruuni jumega ja maitsevad hästi õllekõrvasena.

Huvitav elamus ja vaheldus on hakklihast valmistatud pihvide ja kotlettide grillimine. Sobivaimaks tooraineks on vähese rasvasisaldusega Rakvere delikatess-hakklihah või kodune hakkliha. Lisades lihaseiseliha (rasvasisaldus alla 7%) peeneks hakitud mugulsibulat, marineeritud kurki, murulauku, maitseaineid jms, saame mõnusa bõfisegu, mis sobib suurepäraselt ka grillimiseks. Soovitan soojalt!

### Näpunäiteid grill-liha ettevalmistamiseks

- Jälgi, et grill-liha oleks lõigatud risti lihaskiudu ning ühe tüki paksus oleks ca 1,5 cm.
- Parima šašlõkilaha saab, kui lõigata seakaelakarbonaadist kuubikud küljemõõduga 3–4 cm.
- Seavälisfilee lõigud võib enne grillimist vasardada, sest kobestatud lihalõigud maitsestuvad paremini ja liha valmib kiiremini.

## Kasulikke nippe grillimiseks

Sõegrillil küpsetades sõltub grillimisaeg liha tüki suuruselt, liha omapäraselt ja eeltöötlu-sest, süte kuumusest ja liha kaugusest hõõguvatest sütest.

Ühtlaselt hõõguvad sõed tuleb grillis jagada nii, et tekiks kaks tsooni. Kuumem ja jahedam osa võimaldavad küpsetada erineva küpsusastmega lihasid ja vajadusel teha järrelküpsetamist. Väike või õhuke lihatükk valmib kiiresti. Seega tuleks sellised tükid asetada sütele lähemale, et tagada liha kiire pruunistumine ja vältida kuivamist. Suuremaid ja sitkemaid lihatükke tuleb grillida grilli jahedamas osas. Nii on võimalik tagada ühtlane valmimine ja vältida pinnalt kuivanud (isegi kõrbenud) ning seest toorest liha.

Näiteks mahlase seakaelakarbonaadi 1,5 cm paksust lõiku tuleks grillida 6–9 minutit ühelt küljelt. Samal ajal valmib sama paksusega õrn seasisefilee lõik poole lühema ajaga. Maitsestatud sealiha šašlõki küpsetamiseks kulub 15–20 minutit.

- **Enne grillile asetamist** peaks liha seisma umbes tund aega toatemperatuuril. Rasvavaesema lihalõigu pintseldamine mõlemalt küljelt toiduõliga aitab vältida liha kuivamist ja grilliresti külge kõrbenemist.
- **Enne liha asetamist** kuumale grillirestile

tuleb eemaldada liigne marinaad.

- **Suletud kaanega** sõegrillil grillides on liha valmimisaeg lühem ja lisaks omandab liha tugevamalt suitsuse maitse ja aroomi.
- **Hõrgu suitsumaitse andmiseks** grill-lihale pane hõõguvate süte peale eelnevalt vees leotatud lepa-, kirs- või õunapuulaastud.
- **Maitse suitsu tekitamiseks** võib grillimise ajal raputada sütele maitsetaimi (tüümiani, rosmariini jne) või asetada sütele koguni terve küüslauk.
- Pruunista liha alguses kõrgemal kuumusel ühelt küljelt ja siis teiselt küljelt. Seejärel tõsta liha grilli vähem kuumemale alale järrelküpsema.
- Liha pööramiseks kasuta grillitange (mitte kahvlit).
- **Grill-liha küpsust saab hinnata** välimuse järgi. Ühtlane pruun koorik annab märku, et liha on küps või vajab veidi järrelgrillimist vähemal kuumusel.
- **Kui lihalõigu pealispinnale tekivad niiskuse piisad**, on liha alumine külg pruunistunud ja pööramiseks valmis.
- **Lase grill-lihal enne sööma asumist paar minutit kaanega kaetud nõus tõmmata.**
- **Mida rasvasem liha**, seda mõõdukamal kuumusel tuleb grillida.

**Heli Sepp**  
Rakvere LK,  
tootejuht

## RAKVERE UUED GRILLTOOTED

### Kreeka jogurti šašlõkk seakaelakarbonaadist

Selles mahlases läbikasvanud seakaelakarbonaadist valmistatud šašlõkis on ühendatud moodsad maitsed ja pikaajalised traditsioonid. Šašlõkk on maitsestatud ehtsa paksu Kreeka jogurtiga marinaadis, millele lisavad nüansi rohelised ürdid, piprasegu ja küüslauk. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621 ega säilitusaineid.



### Kaukaasia šašlõkk seakaelakarbonaadist



Selles mahlases läbikasvanud seakaelakarbonaadist valmistatud šašlõkis on ühendatud moodsad maitsed ja pikaajalised traditsioonid. Traditsiooniline Kaukaasia šašlõkk saab oma rikkaliku maitse rohkest värskest mugulsibulast, köögiviljadest, küüslaugust ja ürtidest. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621 ega säilitusaineid.

### Lihaveisešašlõkk

Kvaliteetse eestimaise laagerdatud lihaseise välisfilee korralikult lõigatud ja paraja suurusega tükid kreemja konsistentsiga marinaadis, mille koostises toiduõli, erinevad piprad. Valmib kiirelt ja ei sisalda tehislõhna- ja maitsetugevdajat E621.



Valitud maitsed

### Tallešašlõkk Mojito marinaadis



Valitud maitsed

Kvaliteetse talleliha (tagaosalihased) korralikult lõigatud ja paraja suurusega tükid on maitsestatud marinaadis, mille koostises on laim ja piparmünt. Maitset annavad veel mineraalaineterikas meresool, maitseained ja ürdid. Valmib kiirelt ega sisalda tehislõhna- ja maitsetugevdajat E621.

### Rakvere šašlõkk seakaelakarbonaadist



Tootele on iseloomulik hõrk äädika-maitseline marinaad, mis koos värskes sibulaga annab seakaelakarbonaadile täiusliku šašlõkimaitse. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621.

### Perešašlõkk

Mõnus ja mahlane Rakvere klassika ning grillirahva lemmikretsept. Kodumaine seaabaliha ja peekon värskes sibulaga tükikidega ja musta pipra teradega kergelt magushapukas äädika- ja sibulamaitselisel marinaadis.





## RAKVERE UUED GRILLTOOTED

### Metsmustikaššlökk seakaelakarbonaadist

Rakvere „Puhtad maitseed“ tootesari pakub grillile ainult puhtaid eestimaiseid maitseid. Metsmustikaššlökk on maitsestunud ehtsa metsmustikapüreega marinaadis. Ššlökkiks on lõigatud parimad tükid parajalt läbikasvanud kodumaisest seakaelakarbonaadist ning lisatud ei ole säilitusaineid ega muid E-aineid.

Puhtad maitseed!



### Puhtad maitseed!

### Puravikega ššlökk seakaelakarbonaadist

Rakvere „Puhtad maitseed“ tootesari pakub grillile ainult puhtaid eestimaiseid maitseid. Puravikega ššlökk saab õige meki kuivatatud puravikutükikestest, värskest sibulast, piprasegust ja küüslaugust. Ššlökkiks on lõigatud parimad tükid parajalt läbikasvanud kodumaisest seakaelakarbonaadist ning lisatud ei ole säilitusaineid ega muid E-aineid.



### Kaukaasia grill-liha seavälisfileest

Kaukaasiapärase maitsestusega, vähese rasvasisaldusega kvaliteetsest kodumaisest seavälisfileest paksemad lihalõigud. Maitset annavad värsked mugulsibul, erinevad piprad, köögiviljad, ürdid, küüslauk ja petersell. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621 ega säilitusaineid.



### Peekoni-grill

Parajalt paksud, kamaraga peekonilõigud magus-vürtsikas marinaadis. Ei sisalda säilitusaineid.

### Ploomi-tšilli grill-liha seakaelakarbonaadist

Kvaliteetse eestimaise seakaelakarbonaadi lõigud magus-teravas tšillises ploomimarinaadis, mille koostises on ehtne ploomipüree, rohelistes ürdid, paprikatükikesed, küüslauk, tomat, pune, maitseained, sh must pipar, Cayenne. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621 ega säilitusaineid.



### Grill-kabanoss

Poola köögist inspireeritud pikk ja peenike kergelt suitsutatud grillkabanoss on mõnus keskmiselt vürtsikas suutäis. Proovi grillitult või praetult kui ka külma suupistena. Ei sisalda kunstlikku lõhna- ja maitsetugevdajat E621.

### Linaseemnetega grillvorst lambasooles

Rohke lihasisaldusega (75% sealiha) grillvorstile annavad mõnusa veidi magusa maitseüansi porganditükikesed. Vallatu täpiline ilme ja mõnus krõmpsuv struktuur on aga pärit linaseemnetelt, mis grillitult toovad esile õige hea täidlase maitse.



## Maitsva grill-liha eelduseks on kvaliteetne tooraine

Maitsev grilltoode saab alguse värskest ja kvaliteetsest toorainest, mis on kasvanud Eestimaa farmides. Eestis kasvatatud nuumsi-gadest 250 000 ehk 40% kasvab üles Rakvere seakasvatussüsteemi 25 farmis üle riigi. Rakvere tootepakenditele lisatud kvaliteedimärk Eesti Siga annab kinnituse eestimaise sealiha kasutamise kohta toote valmistamisel. Kodumaine jahutatud tooraine tagab toote kõrge kvaliteedi ja suurepärase maitse. Sealiha on armastatuim lihaliik Eestis – iga

eestimaalane sööb aastas keskmiselt 31 kg sealiha, millest ligi pool on pärit Rakvere Farmidest.



Otsi märki!



Vaata, kuidas kasvab Eesti Siga  
[www.rlk.ee/eestisiga](http://www.rlk.ee/eestisiga)



## Lihale õige maitse andmine

Sealiha võib maitsestada nii kuiva maitseainetseguga kui ka marinaadiga. Parimad maitseandjad suvisel grillihooajal on loomulikult värsked ürdid otse koduaiast.

Marineerimine on grill-liha ettevalmistamise juures levinumaid viise, sest see on hea meetod erinevate maitsete ühendamiseks. Marineerimine muudab happe mõjul vintske ja sidekoerikka liha pehmemaks. Klassikalise sealihaššlökki ää-

dikamarinaadi koostises on toidu-, veini- või õunaäädikas, lisaks annavad maitset mugulsibularattad, küüslauk ning sool ja pipar. Suvisel kerge lihamarinaadi põhikomponendiks ja lihale õige marjamaitse andmiseks sobib hapukas marjamahl või -püree, millele lisatakse sobivaid maitseaineid ja ürte.

Viimaste suvede hitt liha maitsestamisel on naturaalne marjamaitse. Meie metsade ja aedade saak annab lihale marjaselt mahlasel maitsele.

Grillida võib ka maitsestamata liha ning lisada maitseüansi alles pärast pruunistamist. Näiteks seasisefilee õrn liha ei vaja eel-

nevat marineerimist. Sisefleed sobib grillida keskmisel kuumusel ehedalt terve tükina ning maitsestada ja moppida alles pärast teistkordset ümberpöörämist.

Kes ise liha marineerida või maitsestada ei soovi, võib valida juba valmis marineeritud liha. Sellel suvel annavad Rakvere grillitoodetele võrratut maitset metsmustika-, ploomi- või kirsipüree, Kreeka jogurt, kuivatatud puravikud, mugulsibul, ürdid jpm. Valik on väga mitmekesine!

Heli Sepp  
Rakvere LK  
tootejuht

## "PUHTAD MAITSED" – nauding ehedast eestipärasest

Sari „Puhtad maitseed“ lisab Rakvere suvelihade valikule uuenduslikkust ja pakub tarbijale naudingut hea eestimaise liha harjumuspärasest maitsest koos ehedate maitseandjatega.

Sarja tooted on valmistatud kvaliteetsest eestimaisest sealihast, pakendile on lisatud kvaliteedimärk Eesti Siga.

„Puhtad maitseed“ sarja toodete koostisosade loetelu piirdub liha ja maitseainetega. Tooted on ilma säilitusaineteta ja ilma tehnilike E-aineteta. Neis toodetes on soola kuni 1,3 g. Madalama rasvasis-

dusega toidu eelistajad leiavad selle sarja toodetest taiseid seavälisfileest valmistatud grill-liha, milles rasva kõigest kuni 4 g.

Eristuv pakendilahendus ja kujunduselemendid on lihtsad ja selged, värvigamma naturaalne ja värsk.

Suvisel grillihooajal pakume sarjast „Puhtad maitseed“ 4 toodet:

- ▶ Metsmustikaššlökk seakaelakarbonaadist
- ▶ Puravikega ššlökk seakaelakarbonaadist
- ▶ Seavälisfilee lõigud kodusai ürtidega
- ▶ Seakaelakarbonaadi lõigud puravikega



## Retseptid „Puhaste maitsete“ ššlökkide serveerimiseks

Retseptid: Lia Virkus, Fotod: Jaan Heinmaa

### Rukolasalat herneste ja mustikatega METSMUSTIKAŠŠLÖKK SEAKAELAKARBONAADIST

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 2–3 suurt peotäit rukolat, 2 väikest värsket kurki, 1 väike punane sibul, 100–150 g rohelist herneid (võib ka külmutatud), 100 g rohelist hernekaunu, 3 sl külmpressitud oliiviõli, 1 laimi mahl, 1 tl vedelat mett, soola, musta pipart, 2–3 sl röstitud seedermaniseemneid, 100–150 g kultuurmustikaid, kaunistuseks hernevõrseid.

Pese rukola ja kuivata, laota vaagnale. Pese ja tükelda kurgid kuubikuteks, sega õli, mee ja laimimahlagaga. Lisa mõni minut keedetud ja jahutatud hernekaunad, herved (külmutatud herved vala sõelal keeva veega üle) ning kooritud ja õhukesteks poolratasteks lõigatud sibul. Maitsesta soola ja pipraga. Laota segu rukolapadjale. Puista peale mustikaid, seemneid ja mõned hernevõrseid. Paku otse grillilt tulnud maitseva ššlökki juurde!



### Ürdine kartulisalat sinepivinegretiga PURAVIKEGA ŠŠLÖKK SEAKAELAKARBONAADIST

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 700–800 g kartuleid, 200 g marineeritud seeni, 2 grillitud punast paprikat (võib ka konserveeritud), 1 sl hakitud värsked ürte (peterselli, murulauku, basiilikut), 3 sl kappareid.

**Kastmeks:** 2–3 purustatud küüslauguküünt, 1 sl valge veini äädikat, 1 sl Dijoni sinepit, 3 sl külmpressoliiviõli, soola ja musta pipart.

Koori kartulid ja keeda soolaga maitsestatud vees pehmeks (värsked kartulid võivad olla koos koorega). Lase jahtuda ja lõika väiksemateks tükkideks. Tükelda paprikad. Sega hakitud ürdid, paprikad, seened ja kapparid kartulite hulka. Sega kokku kastmeained ja sega salatiga. Lase pool tunnikest maitsestuda ning paku siis kohe koduselt maitseva ššlökki kõrvale.





## Retseptid šašlõki serveerimiseks

Retseptid: Lia Virkus, Fotod: Jaan Heinmaa



### Peedi-läätsesalat kitsejuustuga LIHAVEISEŠAŠLÖKK

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 4 keedetud peeti, 2 dl läätsesid (soovitatavalt musti Beluga läätsi), 200 g brokolit, 1 dl hakitud värsket peterselli, 1 dl oliiviõli, 0,5 sidruni mahl, 0,5 punast tšillipipart, 2 küüslauguküünt, 1 suur peotäis rukolat, 100 g kitsejuustu, soola ja musta pipart.

Pese läätsed voolava vee all ja keeda pehmeks. Tükelda brokoli õisikuteks ja keeda peaaegu pehmeks, jahuta. Sega kokku pool oliiviõli, sidrunimahl ja petersell. Tükelda peedid ja sega kastmega. Riivi küüslauk, sega koos hakitud tšilli ja ülejäänud oliiviõliga läätsede hulka, maitsesta soola ja pipraga. Laota salativaagnale pestud ja kuivatatud rukola, seejärel peedid ja lõpuks ka läätsed. Jaga kaunit peale brokoliõisikud ja pudista peale kitsejuustu. Paku hõrgult kuuma liha kõrvale.

### Suvesalat tomati, aedubade ja fetaga KREEKA JOGURTI ŠAŠLÖKK SEAKAELAKARBONAADIST

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 1 suur peotäis mangoldi- või rukolalehti, 200 g rohelist aedube, 2 punast sibulat, 200 g punaseid ja kollaseid kirsstomateid, 100 g fetat, hakitud värsket peterselli.

**Kastmeks:** 2 sl valge veini äädikat, 2 sl oliiviõli, 1 tl vedelat mett, 1 tl Dijoni sinepit, soola ja musta pipart.

Sega kastmeained ja viiluta sibulad õhukeselt. Lase sibulatel kastmes marineeruda, kuni valmistad ülejäänud salatit. Keeda ube 3–4 minutit, nõruta ja lase sõelal jahtuda. Sega oad ja poolitatud tomatid sibulate hulka, vahetult enne serveerimist lisa ka hakitud petersell ning salatilehed. Pudista peale fetajuust ja naudi kohe hõrgu šašlõkiga.



### Kinoasalat köögiviljadega TALLEŠAŠLÖKK MOJITO MARINAADIS

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 3 dl kinoat, 200 g punaseid kirsstomateid, 300 g brokolit, 2 dl külmutatud rohelist herneid, 1 pott värsket mündi, 2 laimi mahl (või 1 sidrun), 3 sl rapsiõli, soola, musta pipart.

Pese kinoa ja keeda madalal kuumusel soolakas vees pehmeks (u 15 minutit), nõruta sõelal. Samal ajal valmista ette köögiviljad. Jaga brokoli väikesteks õisikuteks, keeda 3 minutit ja nõruta sõelal. Vala herved sõelal keeva veega üle. Lase hetke jahtuda. Pese ja poolita kirsstomatid. Sega kokku kastmeained: õli, laimidest pressitud mahl, maitsesta soola ja pipraga. Kõige lõpus sega hulka värsked mündilehed.



### Tomati-mozzarella-salat avokaadoga KAUKAASIA ŠAŠLÖKK SEAKAELAKARBONAADIST

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 200 g kirsstomateid, 250 g mozzarella-kirsse, 2 avokaadot, 1 laimi mahl, suur peotäis värsket basiilikut, 2–3 sl head oliiviõli, soola, musta pipart.

Poolita kirsstomatid ja mozzarella-kirsid. Avokaadod koori ja tükelda vahetult enne salati kokkusegamist ja pigista peale laimimahla. Lisa salatile tükeldatud basiilikulehed. Nirista üle oliiviõliga, maitsesta soola ja pipraga ning sega õrnalt segamini, et avokaadod katki ei läheks. Paku kohe otse kuumalt grillilt võetud šašlõki kõrvale.



## Retseptid grill-liha serveerimiseks

Retseptid: Lia Virkus, Fotod: Jaan Heinmaa



### Metsiku riisi salat granaatõunaseemnetega KAUKAASIA GRILL-LIHA SEAVÄLISFILEEST

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 1 kotike (125 g) metsikut riisi, 1 granaatõun, paar suurt peotäit beebispinatit, 1 värske kurk, 1 sl oliiviõli, 1 laimi mahl, 1 tl (granaatõuna) siirupit, 1 sl hakitud lehtpeterselli, soola ja musta pipart.

Keeda riis pehmeks ja lase jahtuda. Koori ja tükelda kurk, puhasta granaatõun seemneteks (tõsta osa kaunistuseks kõrvale). Sega kõik omavahel. Pese spinatilehed ja rebi suuremad lehed väiksemaks. Sega oliiviõli laimimahla ja siirupiga, maitsesta soola ja pipraga ning nirista salatile. Kaunistada salat kõrvalepandud granaatõunaseemnetega ja paku ahvatlevalt mahlase grill-liha juurde.

### Vürtsmoos ploomide ja Kreeka pähklitega PLOOMI-TŠILLI GRILL-LIHA SEAKAELAKARBONAADIST

**Vaja läheb:** 1 kg küpsid ploome, 2 punast sibulat, 0,5–1 punane tšillipipar, 1,5 dl tumedat suhkrut (nt Demerara), 2 dl vett, 1 dl palsamiveiniäädikat, 0,5 tl soola, 1 dl tükeldatud Kreeka pähkleid.

Pese ploomid, poolita ja eemalda kivid. Lõika veel sektoriteks ja tõsta potti. Koori ja haki sibulad, haki ka tšilli ning lisa koos vee, suhkruga ja äädikaga potti. Keeda kaane all 45 minutit, maitsesta soolaga. Lisa pähklid ja jaga steriliseeritud purkidesse. Kaaneta. Paku kohe mõnusa grill-liha kõrvale! Maitseb hea ka jahtunult ning säilib purgis mitmeid kuid.



### Ploomitšatni PEEKONI-GRILL

**Vaja läheb:** 1 kg punaseid ploome, 0,5 dl kontsentreeritud mustasõstramahla (nt Rõngu), 1 sl palsamiveiniäädikat, 2 sl Demerara suhkrut, 1 kaneelikoore, 1 värske tšilli või 1 tl tšillipulbrit, soola.

Pese ja poolita ploomid, eemalda kivid ja lõika ploomid sektoriteks. Sega kõik komponendid kastrulis ja kuumuta keemiseni. Keeda u 20 minutit kaaneta, aeg-ajalt segades, kuni ploomid on pehmed. Tõsta tšatni kuumadesse steriliseeritud purkidesse, sulge ja hoia külmas. Säilib mõned nädalad. Serveeri otse grillilt tulnud mahlase peekoni-lõikude kõrvale.



## Nipid grillvorsti grillimiseks

Tagamaks grillvorstide mahlasuse ja õige küpsuse, tuleks grillimisel arvestada nende suurusega. Peenes lambasooles toorvorste grilli hõõguvate süte kohal 8–10 minutit, suurema läbimõõduga seasooles toorete vorstikeste valmimiseks tuleb varuda aega 15–20 minutit. Kõige paremini maitsevad vorstikesed, mille pealmine pind on pruunistunud ja krõbe ning sisu läbiküpsunud.

Tavalisi valmisgrillvorste tuleks grillil hõõguvate süte kohal mõõdukas kuumuses lihtsalt üles soojendada ja anda neile

isuäratav kuldpruunikas jume. Valmisgrillvorstide küpsetamine võtab aega tavaliselt 3–10 minutit, konkreetne aeg sõltub vorsti läbimõõdust ja grilli kuumusest. Näiteks grill-kabanosside grillimine võtab aega 5–10 minutit.

Vorstide pööramiseks kasuta grilltange, mitte kahvlit, et vältida mahlade väljanõrgumist.

### Uued võimalused

Liharikka struktuuriga kuldpruunikas küpsetatud grill-kabanosse saad pakkuda loomulikult lihtsalt einena koos lisandiga, kuid nende pikk ja sale kuju võimaldab uudeid serveerimisviise. Näiteks valmistada ise üks korralik burger, mille sisuks grill-kabanossid koos värsket salatit ja maitstva kastmega. Huvitav retsept katsetamiseks on suvine salat, mille koostises eelnevalt grillitud kabanossi lõigud.

Head katsetamist!

Heli Sepp,  
Rakvere LK tootejuht





Foto: Shutterstock



# Heal tasemel grill teeb ka algajast meistri

**Hea käega kokk saab loodetud tulemuse ka laaujupiga kahe telliskivi vahel grillides. Kui selliseid oskusi ei ole, võiks usaldada grillitootja lubadusi.**

Grilli ostma hakates tuleks eelkõige täpselt läbi mõelda mõned lihtsad punktid – kuhu grilli asetada, kui palju on teda tarvis nihutada, kui kaugel on naabrid, kas kasutate grilli aasta läbi, millist menüüd eelistate ja mis kõige tähtsam – kui palju on teil sõpru. Kui sinna juurde liita enda mugavus, siis sellise analüüsiga võiks juba poodi minna küll. Tegelikuses küsib korralik grillimüüja ostjalt ise need küsimused.

## Grillimaailm on mitmekesine

„On nii söe- kui ka gaasigrillid, BBQ-ahje, uudisena nn Keg-tüüpi keraamilisi ahje jne. Kaks esimest on neist siiski levinumad, viimased pigem edasijõudnutele/gurmaanidele, kuna eeldavad pikka, 3–6 tundi nõudvat valmistusaega,“ ütleb MATKaSPORT OÜ müügijuht Alvar Landson.

Sütel küpsetamine on aastaid olnud levinuim grillimisviis ja enamikul ka läbi proovitud. Hea tulemuse saamine nõuab siiski vaeva ja pühendumust. Sütel grillides on üsnagi lihtne valvsust kaotades kogu toit näiteks ära kõrvetada, kuna liha küpsedes ja rasva sütele sattudes grilli temperatuur pidevalt tõuseb. „Hea toidu saamiseks aga peaks olema vastupidine – alguses suur kuumus liha booride sulgemiseks, hiljem aga pikajaline ühtlane kuumus. Söegrilli puhul

aitab ainult pidev niisutamine ja toitu tuleb pingsalt jälgida,“ selgitab Landson.

Eraldi teema on söegrillide süütamine. Nagu ikka on inimestel kiire ja grillide süütamiseks tikutakse kasutama süütevedelikku, mis hiljem tapab tegelikult toidu maitse. Tervislikkusest siinkohal ei tarvitse rääkida. Landson annab siinkohal lihtsa soovitus: „Niisutage tavaline majapidamispaper klassikalise toiduõliga ja süüdake grill sellega.“

Kaubandusse on ilmunud müügile ka sellised söegrillid, millesse on gaasiga töötav süütesüsteem juba sisse installitud. Müüjalt küsides juhatab ta teid kindlasti ka sellise grilli juurde.

## Samm edasi – gaasigrill

Lihtsam on elu muidugi moodsate gaasigrillidega, mille temperatuuri saab nupust reguleerida just nii suureks, kui soovite. Landsoni sõnul annab see tunduvalt suurema võimaluse lihtsate vahenditega gurmeeroogade valmistamiseks. Kui söegrillil grillitakse valdavalt lihatooteid, siis gaasigrillide võimalused on tunduvalt avaramad.

„Tänapäeval on võimalik lisaks klassikalisele lihale gaasigrillidega valmistada näiteks vakkroogasid, paellat, teha pitsat otse pitsakivil, kasutada lihtsat gaasigrilli suitsuahjana jne. Mõne lisamooduliga grilli tuunides saab toidu valmistamise amplituuda viia väga suureks.“

Võhik võib eeldada, et on olemas n-õ algajate ja edasijõudnutute ja profiide grillid. Tegelikult nii ei ole, kinnitab Landson. Paraku taandub kõik ikkagi rahakotile ja ka neile küsimustele grilli asukoha, naabrite, sõprade jne kohta. „Kui eespool nimetatud tingimused on

täidetud ja poes õigeid küsimusi küsida oskad, siis peaksid saama küllaltki adekvaatse toote. Tegelikult ei ole kallimad grillid lihtsalt kallid selle pärast, et keegi nii arvas, vaid müüja peab oskama sulle ka asja ära tõestada. Jälgida tuleks lihtsalt oma rahalisi võimalusi,“ soovib Landson. Seepärast soovib ta grilli ostul pöörduda eripoodide poole, kus asjatundjad oskavad juba oma kogemuse põhjal soovitusi anda. „Konkurents on tegelikult asja üsnagi hästi paika lokutanud ja lihtsalt hinda küsijad välja suretanud,“ märgib ta.

## Oluline on puhastamise lihtsus

Grille valmistatakse väga erinevatest materjalidest. Kuna tegu on tootega, mille sees põleb tuli ja tegu on kõrgete temperatuuridega, siis eelkõige tuleks hinnata grilli koostekomponente. Lihtsamalt öeldes – mida tugevamast metallist grill, seda vastupidavam. Lisaks tuleb kindlasti arvestada materjalide omavahelist koostumist ja monoliitsust. „Näiteks grillides talvel, peaks grilli kaane otsad olema kas vormi valatud alumiiniumist või malmist. Kui kaane servad on valtsitud plekist, võib temperatuuride kiire muutuse tõttu grilli kaas n-õ propellerisse käänduda ja esiserva vahele jääb pilu,“ selgitab Landson.

Muidugi tuleks vaadata, mis puhastussüsteemi grill võimaldab. Rasval on lihtne omadus – ta tikub põlema minema. Hinnalisemad grillid on komplekteeritud nii, et kas rasva on võimalik seest välja põletada või käivad grillist näiteks ka põlemiskambri seinad lisaks alusvannile seest välja. Puhastuse lihtsus on grilli valikul üks olulisemaid näitajaid.

## Grillimisel hoia veeämber käeulatuses

Vältimaks kurbi tagajärgi, tuleb eestlaste suvise meelistegevuse grillimise juures järgida ohutusnõudeid.

Päästeametnike esimene soovitus grillijatele on, et kui hõõguvat sütt valmistatakse küttepuude või muu põlevmaterjali põletamisel lahtise leegiga, siis peab grill, ahi (sh suitsuahi), kui ka lõke paiknema mis tahes ehitises või põlevmaterjali hoiukohast ja metsast vähemalt 5 meetri kaugusel tasasel mittesüttival pinnal. Kui kasutatakse valmis grillisütt või muud hõõguvat materjali, peab grilliseade olema vähemalt 2 meetri kaugusel hoonetest. Korrusmaja rõdul ei tohiks kohe kindlasti grillida! Suits levib naaberorteritesse, ka ei ole rõdul tagatud tuleohutuse seisukohalt nõutav kaugus ehitises.

Teine reegel on, et ahjud ja grillid peavad olema pideva

järelevalve all. Pärast grillimist tuleb kütusel täielikult ära põleda lasta või põlemisjääd veega kustutada.

Grilli juures peavad olema igaks juhuks valmis esmased kustutusvahendid. Kas siis veeämber, pulberkustuti või kustutustekk. Näiteks kui keegi koperdab grilli otsa, võib kuumana ja ilma ilmaga süttida mahakukkunud sütest põlema kuiv rohi.

Elektri- ja gaasigrilli kasutades lähtu tootja poolt kaasa antud ohutusjuhistest.

Ohtlik ja mõtlematu tegevus on kallata süüdatud grillile süütevedelikku või summutada põleva rasva leeki veega. Viimase puhul on kõige efektiivsem panna pahvatanud leegile grillikaas peale.

## Retseptid grillvorstide serveerimiseks

Retseptid: Lia Virkus, Fotod: Jaan Heinmaa

### Pennesalat laimi ja maasikatega GRILL-KABANOSS

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 250 g pennesid või muud pastat, 1 punane sibul, 0,5–1 tšillipipar, 15–20 maasikat. **Kastmeks:** 2–3 sl oliiviõli, 2–3 laimi mahl, suur peotäis värsket münti, soola ja pipart.

Keeda panned rohkes soolaga maitsestatud vees *al dente*, nõruta ja lase jahtuda. Seejärel kuumuta pannil õlis sektoriteks lõigatud sibul ja hakitud tšilli. Lase väheke jahtuda ja tõsta kaussi. Lisa panned ja sega läbi. Lisa roale poolitatud maasikad, väiksemaks rebitud münt, värsked laimimahl ja õli. Jahvata peale soola ja musta pipart. Sega kergelt läbi, kaunistada mündilehtedega ja serveeri kohe krõbekuumade vorstide kõrvale.



### Rukkiburger grill-kabanossiga GRILL-KABANOSS

Kogus neljale inimesele.



**Vaja läheb:** 1 kahe poolega koorikleib, 2 Rakvere grill-kabanossi, 1 muna, 2 sl Felixi kurgisalatit, 1–2 paprikarõngast, 2–3 sl Felixi sinepimeekastet, paar lehte värsket rohelist salatit.

Prae muna. Grilli kabanossid ja ka leivaviilud mõlemalt poolt. Tõsta ühele leivaviilule rohelist salatit, selle peale praemuna, paar lusikatäit kurgisalatit, paar paprikarõngast, suur sorts sinepikastet ning vajuta peale teine grillitud rukkileivaviil. Naudi kohe krõbedana.

### Pastasalat röstpaprika ja grillitud kabanossiga GRILL-KABANOSS

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 1 purk (450 g) röstitud paprikat või 2 värsket paprikat, 1 punane sibul, 1 purk (400 g) punaseid aedube, 200 g pastat (riisikujulist või pennet), 100 g feta- või grilljuustu (soovi korral), 1 pakk (300 g) Rakvere grill-kabanossi.

**Kastmeks:** 4 sl külmpressitud oliiviõli, 2 sl veiniäädikat, 1 tl vedelat mett, soola ja musta pipart, suur peotäis värsket münti või basiilikut.

Koori sibul ja lõika õhukesteks viiludeks, sega see äädika ja õliga. Jäta marinaadi, kuni valmistad ülejäänud salatit. Grilli vorstid ja lase jahtuda. Keeda pasta *al dente* ja nõruta. Lase väheke jahtuda ning sega hulka sibulad koos marinaadiga, tükeldatud paprikad, voolava vee all pestud ja nõrutatud oad, grillitud ja tükeldatud kabanossid. Murenda salatit soovi korral peale meelepärane juust (grilljuustu puhul eelnevalt grillitud) ja kaunistada salat basiiliku- või mündilehtedega.



### Porgandi-apelsinisalat Parmesaniga LINASEEMNETEGA GRILLVORST LAMBASOOLES

Kogus neljale inimesele.

**Vaja läheb:** 100 g lambasalatit, 2–3 porgandit, 2 apelsini, 1 sl linaseemneid, 50 g Parmesani juustu.

**Apelsinivinegretiks:** 0,5 dl oliiviõli, 2 sl apelsinist pressitud mahla, 1 tl vedelat mett, soola ja musta pipart.

Pese ja kuivata salatilehed, laota vaagnale. Koori porgandid, tõmba kõõgiviljakooriga õhukesed laiad laastud ning laota kaunit salatilehtedele. Pese ja koori apelsinid ning lõika õhukesteks ilma nahata sektoriteks. Laota samuti salatipadjale. Sega kokku kastmeained ja nirista salatit. Puista peale linaseemned ja laota kaunit peale ka parmesani laastud. Paku otse grillilt tulnud kuumade vorstide kõrvale.

