

GRILLATUT PIHVIT, RIBSIT JA MAKKARAT OVAT KESÄKEITTIÖN PARASTA ANTIA

SUOMALAISET OVAT ehdottomasti grillikansaa. Grillikausi käynnistyy heti, kun ilmat lämpenevät – usein jo varhain keväällä. Intohimoisimmat grillaavat ympäri vuoden. Grillaaminen on koko perheen tapahtuma, jossa riittää tekemistä jokaiselle. Se sopii arkeen ja juhlaan. Grillausta harrastetaan pihvillä ja parvekkeilla. Kesämökkinen keittiöt ovat usein karuja – siksi ruokaa laitetaan grillillä. Lähellä voi olla oma kasvima tai yrttitarha, josta saa tarpeelliset lisukkeet grillaamiseen.

Wotkin'sin valikoimista löytyvät kaikki lihat ja makkarat grillaushetkiin. On nautaa, posua, karitsaa ja broileria, riistaa unohtamatta. Maustamattomana tai marinoituna. Entrecôte, marmorikulfilee sekä T- ja L-luupihvit tarjoavat gourmet-tasoisia elämyksiä. Kerran jauhetusta ja rasvaisemmasta burgerjauhelihasta tulee mainioita burgerpihvejä. Makkaroiden ystävä voi valita perinteisiä grillimakkaroita tai raakamakkaroita.

– Wotkin'sin marinadeissa on hienoja makuja, muun muassa valkosipulia, basilikaa, sitruunaa, inkivääriä, chiliä ja vihreää pestoa. Talon erikoisuuksia ovat esimerkiksi jalopeno-savupaprikajuustolla täytetty porsaan sisäfilee sekä varras ibericoporsasta – espanjalainen mustasorkkasika saa hienon makunsa syömällä tamentterhoja, kertoo tehtaanympäälän esimies **Matias Paulamäki**.

Marinoimat luuton liha on käytettävä 3–4 vuorokaudessa. Marinoitu liha säilyy 4–5 vuorokautta säilyvyysuolan ja mausteiden ansiosta. Luulliset L- ja T-luupihvit pysyvät virheettöminä 2–3 vuorokautta jääkaappilämpötilassa. Broileri ja jauheliha ovat herkästi pilaantuvia. Broileri tulisi käyttää 2–3 vuorokauden aikana (myös marinoitu) ja jauheliha mielellään samana, viimeistään seuraavana päivänä.

Raakamakkaroita voi varastoida jääkaappilämpötilassa 3–5 vuorokautta. Niitä voi myös pakastaa, jolloin käyttöaika tulee muutama kuukausi lisää.

Grillattavat nautanpihvit otetaan pari tuntia aiemmin huoneenlämpöön, possu 1–2 tuntia ennen. Broilerilla ja jauhelihalla riittää 0,5–1 tuntia.

Grillausaika riippuu siitä, millaista grilliä käytetään. Paulamäki suosittelee käyttämään paistomittaria grillatessa.

– Nautta grillataan mieltymysten mukaan. Se on rosee 55–57-asteisena, kypsä 72- ja ylikypsä 82-asteisena. Grillauksen jälkeen pihvit laitetaan folioon vetäytymään 5–10 minuutiksi.

Broilerin sekä porsaan lämpötilan grillattuna on oltava yli 75 astetta. Silloin salmonellariski poistuu.

Raakamakkaroiden kuumentaminen ensin pinta kuumalla, sitten lämpöä lasketaan. Kun pinnalle nousee kirkas neste,

–Kesään kuuluu ehdottomasti grilliruoka. Jotkut pitävät makkaroista, toiset taas haluavat kokolihaa. Wotkin'silla on kattava valikoima molempia. Niitä on mukava nauttia kasvisten ja salaattien kera, tuumaa grilliherkkuja valmistelevalle tehtaanympäälän esimies **Matias Paulamäki**.

raakamakkarat ovat kypsiä. Tämä vie noin 15 minuuttia.

– Viiltoja makkaroihin ei pitäisi tehdä. Raakamakkaroiden päistä on poistettava niitit.

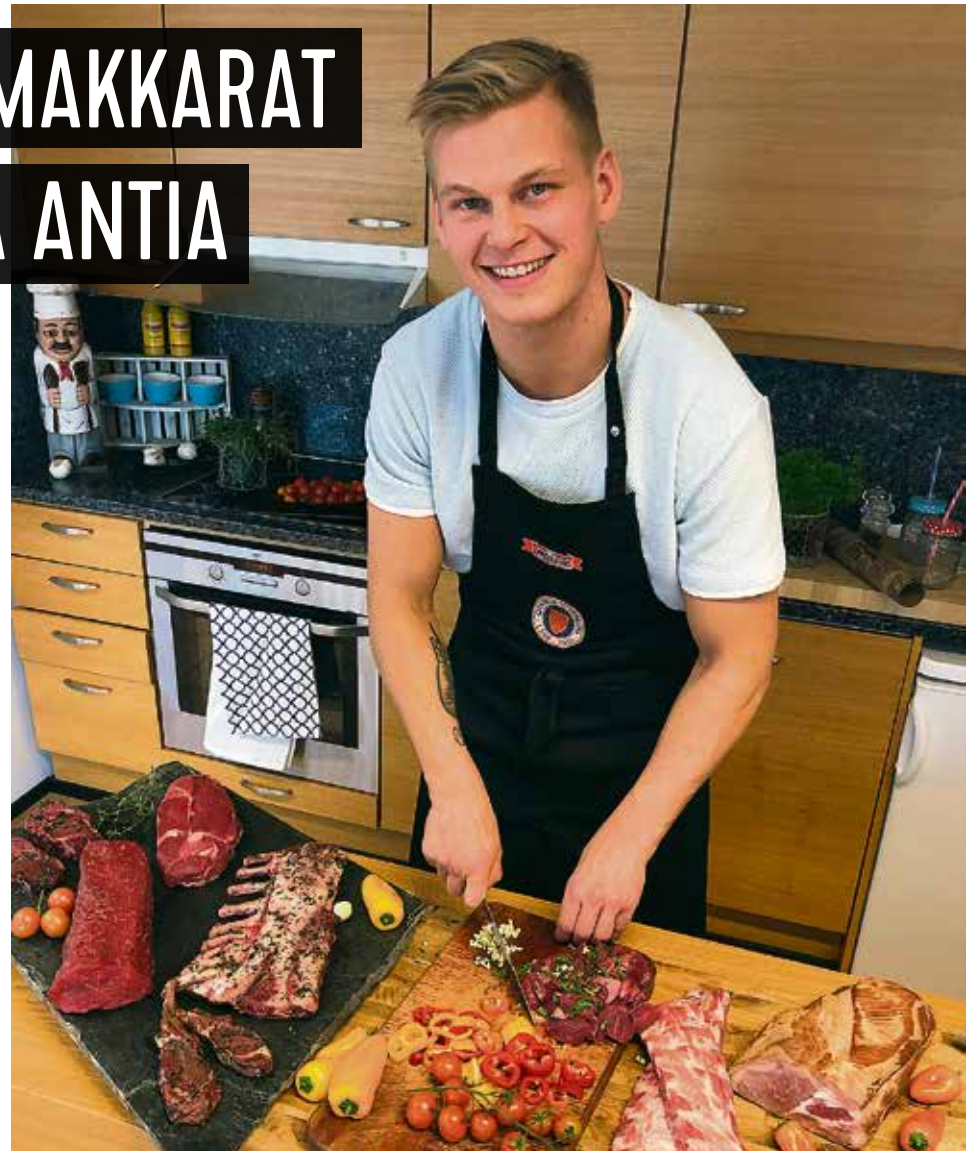
Monet kasvikset ja sienet vaativat pidemmän grillausajan ja siksi ne tehdään ensin. Ne voivat hautua lopuksi grillin sivussa foliossa tai folioastiasissa.

Grillaamiseen kuuluvat läheisesti sinappi ja erilaiset juomat. Salaatit sopivat myös mainiosti grilliruokien oheen. Paulamäki suosii Wotkin'sin coleslaw-salaattia, jossa on vahvasti valkosipulia ja etikkaa.

Aina ei ole käytössä grilliä – se ei silti estä herkullisten aterioiden valmistamista.

– Jos on mahdollisuus tehdä puilla avotuli, kannattaa polttaa se hienolle hiilokselle ja lyödä sen päälle pihvit, makkarat ja muut lihatuotteet. Siitä tulee oma hieno makunsa. Tuotteet kypsyvät nopeasti ja vaativat tarkkailua. Kutsun menetelmää luolamiesgrillaukseksi, Paulamäki naurahtaa.

Katso Paulamäen luolamiespihvin grillausohje takasivulta!



Wotkin'sin suosituksia grilliin:

- Naudan fileevarras, grillipihvi, entrecôtepihvi, L-luupihvi, T-luupihvi, flank steak (kuvepaisti), marmorikulfilee, vasikan ulkofilee
- Porsaan sisäfilee, fileevartaat, ulkofilee- ja kasslerleikkeet, porsaan paahtokylki, baby ribsit, spare ribsit sekä iberico (mustasorkkasika)
- Broilerin rintafielet, paistileikkeet
- Lampaankare, fileet, paahtopaisti, paistikiekot
- Hirvi, metsäkauris, saksanhirvi, poro
- Metsot, teeret, riekot, peltopyyt, sorsat, fasaanit sekä helmi- ja maissikanat
- Runsaasti erilaisia grilli- ja raakamakkaroita

LIHAMAKARONILAATIKKO ON KANSAN SUOSIKKI

KUIN KOTONA TEHTYÄ, mutta vielä parempaa. Näin ovat monet sanoneet Wotkin's Keittiön valmistamien tuotteiden valmistamisesta. Suosituin tuote keittiöpäällikkö **Mauri Seppälän** mukaan on vuodesta toiseen lihamakaronilaatikko. Laatikko-ruokien, kiusausten, pastojen sekä lihapullien myynti kehittyi tasaisesti. Lisäksi Wotkin's valmistaa tuotteita koko- ja jauhelihasta sekä kastikkeita, salaatteja ja jälkiruokia.

– Valmistamme ruokia ja niihin komponentteja niin HoReCa-sektorille kuin teollisuudelle, omaa lounasmyyntiä unohtamatta, Seppälä kertoo.

Wotkin's Keittiö perustettiin 2010. Toiminta sopii mainios- ti lihanjalostuslaitoksen yhteyteen. Keittiö tekee alihankintaa myös asiakkaiden omilla resepteillä ravintolaketuille, suurkeittiöille, leipomoille ja muille vastaaville yrityksille.

– Asiakkaille teemme tuotteita, joiden volyymit ovat suuret eikä heidän oman keittiönsä kapasiteetti riitä. Siksi monet asiakkaamme ovat katsooneet parhaaksi keskittyä joko teollisuus- tuotantoon tai ravintolatoimintaan. Me pystymme silloin tarjoamaan tehokkaasti heidän tarvitsemansa keittiöpalvelut.



Wotkin's Keittiö aloitti valmistuksen vuonna 2010. Se on osa yrityksen menestystarinaa. Keittiöpäällikkö **Mauri Seppälän** mukaan perinteisistä ruoista pidetään kiinni, vaikka tuotekehitystä tapahtuu ja valikoimaa uudistetaan trendien mukaan. Kuvassa Seppälä ottaa uunista makaronilaatikoita.

– Tuotekehitys voi alkaa vaikka kävelystä metsässä. Polun vieressä on syksyinen lehtikasa – haluan siirtää sen värimaailman ruokaan. Alitajunta työstää nähtyä ja koettua. Välillä herään uusiin visioihin ja siirrän ne paperille. Idea kehittyy parhaimmillaan valmiiksi parissa päivässä, joskus se vie useita viikkoja. Kehitystyötä teen muiden töiden ohessa, Seppälä kuvaa.

Wotkin's Keittiön toimintaa ohjaavat samat peruspilarit kuin koko tehdasta: laatu, palvelu ja täsmälliset toimitukset.

Keittiö tekee päivittäin ruokaa 1500–2000 kiloa. Padat, uunit, jäähdytysjärjestelmät, pakkauskoneet ja muut laitteet ovat uusia ja tehokkaita. Perinteisten menetelmien lisäksi kypsennyksessä käytämme sous vide-menetelmää.

Keittiössä työntekijöitä on toistakymmentä. Aamun tunnit ovat kiireisimpiä. Ensimmäiset työntekijät aloittivat jo viideltä.

Seppälä uskoo, että pienemmän pakkauskoon (350 g) lisääminen valmisruokien valikoimaan otetaan hyvin vastaan. Näin palveluaan paremmin 1–2 hengen talouksien kasvavaa joukkoa.

– Suomalaisen kymmenen kärki valmisruoissa ei juuri muutu, vaikka paikat vaihtuvat. Perinteet pitävät pintansa, ja lihamakaronilaatikko on edelleen myydyin tuote 10 vuoden kuluttua, Seppälä visioi.

Pääkirjoitus

2.5.2019

Luomulihalle on kysyjä,
mutta ei ostajia

LEHDISTÖN luoma mieli-kuva luomun suosiosta on vahvasti ylimitoitettu. Tuote on hyvä. Sen menekin on pilannut poskettoman kova lihinnoittelu.

Moni kertoo ostavansa luomua mielellään, jos sitä olisi tarjolla. Tällaiset väitteet ovat vailla todellisuuspohjaa.

Olemme myyneet luomulihaa ja -tuotteita kymmenen vuotta. Kuluttajamyynnin osuus on vähäinen.

Emme ole pilanneet luomumarkkinoita hinnoittelulla. Meillä nautan- ja lampaan luomuliha on kilohinnaltaan vain kaksi ja fileet viisi euroa kalliimpia kuin normaalisti tuotettu liha. Ei ole perusteluja, miksi moni hinnoittelee luomunsa niin kalliiksi. Siksi Suomessa kasvatusta luomulihasta myydään vain 20 % luomuna, 80 % normaalinä.

Vähäisen menekin vuoksi olemme joutuneet käytännössä lopettamaan jalosteiden ja valmisruokien luomuna valmistamisen. Luomuna jauhelihaa, lihakuutioita ja -suikaleita on meillä aina pakastettuna odottamassa ostavaa asiakasta. Suurkeittiöille toimitamme myös esikypsennettyinä niin luomu- sekä muitakin lihoja.

Jotenkin minusta tuntuu, että arvostan lihakauppiaina luomutuotteita enemmän kuin niistä puhuvat kuluttaja-asiakkaat. Olisiko sekä myyjien että ostajien mietittävä keinoja arvostuksen lisäämiseksi tälle laadukkaalle tuoteryhmälle?



Asmo Votkin

Kolumni

PUOLI VUOSISATAANI
TEURASTAMOLLA

Lihatukkomme toiminta loppuu tänään. Näin sanoi 9.2.1978 työnantajani **Kalevi Tervo**. Olin palvellut Kalevilla kuusi vuotta ja sitä ennen Lihatuokku M. Haaksilla pari vuotta, molemmat Helsingin kaupungin Teurastamolla. Harkitsin alle minuutin. Jos saan vuokrattua tilat, haluan yrittäjäksi. Näin myös kävi ja aloitin yritystoiminnan 1.3.1978.

Kiinnostukseni liha-alaa kohtaan alkoi armeija-aikana. Samassa komppaniassa oli alokas, joka oli ammatiltaan lihamies ja keuhki työtään. Se syytti kipinän. Etsin alan töitä ja löysin paikan Teurastamolta. Aloitin Teurastushallin aputyöntekijänä 9.4.1969. Tänä keväänä minulle tuli täyteen puoli

vuosisataa tällä alueella. Sekä alan että yrityksen toiminta ovat muuttuneet merkittävästi vuosikymmenien aikana. Alkuvuotina varusteiksi riittivät oheisen kuvan välineet ja pätkä pöytä. Tänään toiminta on jotain ihan muuta.

Yritykseni on kasvanut yhden hengen liikkeestä noin 90 hengen tuotantolaitokseksi. Omiin toimitiloihin muutimme 25.10.1995. Aloitimme silloin myös makkaroiden ja lihajalosteiden valmistuksen. Kuluttajamyyni käynnistyi 29.1.2000, jolloin avasimme tehtaamme. Vuonna 2003 kolminkertaistimme tuotanto- ja lihankäsittelytilat. Vuonna 2008 laajensimme tehtaamme ja vuonna 2010 aloitti toimintansa valmisruokatehdas Wotkin's Keittiö.



Lihanleikkuun ja -myynnin konkari Veijo Votkin esittelee vanhoja työvälineitään.

Vuosikymmenen alussa käynnistimme Virossa riistan hankinnan. Alkuvaikeuksien jälkeen avasimme 2017 Adavere Meatin, riistateurastamon ja lihanjalostuslaitoksen. Tuotantopäällikkömme **Raido Villem** siirtyi Viron tehtaansa johtajaksi. Adavere on mahdollistanut riistan ja riistajalosteiden monipuolisen valmistamisen ja myynnin niin Suomeen kuin muihinkin Euroopan maihin.

Sika on jalostettu vähärasvaisiksi. Luuttomaksi leikkatessa poistetaan myös osa rasvasta. Trendi on terveydelle hyväksi, silti rajansa pitäisi olla rasvattomuudellakin. Maule kuuluu myös oma arvonsa.

Olemme lukeneet lehdistä, että alallamme on kilpailua. Olemme siltä säästyneet. Kollegat eivät ole huolineet meitä siihen leikkiin ja hintakilpailuun mukaan.

Poikani **Asmo** ja **Aki** ovat vahvasti mukana yrityksen toiminnassa. Heistä Asmo on toimitusjohtaja. On hienoa tietää, että yrityksen toiminta on vakaassa käsissä. Rohkeimmassa unelmassakaan en uskaltanut kuvitella, millaiseksi perheyrittäjäni voisi kehittyä.

Vaikka työpäivät ovat lyhentyneet, eihän sitä eläkkeelle silti malta jäädä.

Veijo Votkin



Veijo Votkinin 50-vuotista uraa Teurastamolla juhlittiin Kellohallissa 9. huhtikuuta. Ryhmäkuvassa vanhoja yrittäjätovereita (vasemmalla oikealle): Seppo Salonen, Ari Granlund, Karl Roslund, Veijo Votkin, Heikki Haaksi, Pentti Koivisto, Matti Karhujärvi, Antti Heikkilä, Kjell Söderman, Pauli Vainio ja Risto Koivisto.



LIHATUKKU VEIJO VOTKIN OY

- Perheyrittäjä, perustettu 13.1978. Toimitusjohtaja Asmo Votkin.
- Liikevaihto yli 20 miljoonaa euroa (2018).
- Henkilökuntaa n. 90.
- Tuotantotiloja 4 000 neliometriä.
- Käsittelee lihaa n. 15 000 kg päivässä.
- Valmistaa lihajalosteita ja valmisruokaa n. 7 000 kg päivässä.
- Wotkin's Keittiössä ja -lihanjalostuslaitoksessa on kapasiteettia lisätä tuotantoa, sillä mahdollinen toinen vuoro on käyttämättä.
- Riistateurastamo ja -käsittelylaitos Viron Adaveressa.

Chef's News

Lihatukku Veijo Votkin Oy:n asiakaslehti

Julkaisija:
Lihatukku Veijo Votkin Oy
Vanha talvitie 8,
00580 Helsinki
p. 09 774 33 44,
lihatukku@votkin.fi
www.wotkins.fi

Päätoimittaja:
Veijo Votkin
p. 09 774 33 44
lihatukku@votkin.fi

15. numero (01/2019)

Toimitus:
Hegepress
hegepress@hotmail.com

Taitto:
Eepinen Oy
p. 040 512 5105
info@eepinen.fi
www.eepinen.fi

Maistiaisten Kilpipäivä Wotkin'silla

KEVÄÄN uutuusmakkaroita, lampaanpaistia ja Wotkin'sin pas-haa tarjottiin tehtaamme myymälän asiakkaille Chaîne des Rôtisseurs -järjestön Kilpipäivänä 13. huhtikuuta. Myymälään poikenneille asiakkaille maistiaiset olivat mukava yllätys. Samalla he tekivät ajankohtaisia ostoksia. Alueella oli muutenkin vilkettä – samaan aikaan vietettiin Teurastamon Pääsiäismarkkinoita.

Kilpipäivän tarkoituksena on korostaa kilpiravintoloiden ja -myymälöiden korkealuokkaisuutta osaamista ja raaka-aineiden käyttöä sekä madalta ravintolaan lähtemisen kynnystä. Lisäksi päivän tavoitteena on nostaa tietoisuutta itse Chaîne des Rôtisseurs -järjestöstä.

Kilpi on merkinä ruoan ja palvelun korkeasta tasosta. Laa-



tua seurataan jatkuvasti julkisilla arviointikriteereillä, joissa huomioidaan tarjoitavan ruoan laatu ja henkilökunnan osaaminen sekä ystävällisyys. Myymälöissä

painotetaan tiskeillä myytävän ruoan laatua, monipuolisuutta sekä osaamista.

Kilven saaneita ravintoloita on Suomessa 34 paikkakunnalla.

Chaîne des Rôtisseurs -järjestön Kilpipäivää vietettiin Wotkin'sin tehtaamme myymälässä 13. huhtikuuta. Asiakkaita palvelemissa oli viisi järjestön kädellä palkittua ammattilaisista: **Asmo Votkin, Matias Paulamäki, Mauri Seppälä, Veijo Votkin ja Tuomo Pelander.**

Kilven saaneita ruokamyymälöitä on kahdeksassa eri kaupungissa. Kilpittynus on käytössä noin 80 maassa.

Wotkin'sin tehtaamme myymälä sai Rôtisseurs-kilven vuonna 2004. Lihatuokun yhdeksällä työntekijällä on järjestön myöntämät kädellä – vastaavaa saavutusta ei ole millään muulla yrityksellä maailmassa. Veijo Votkin sai järjestön hopeisen ansio-merkin vuonna 2013.

Osallistu Chef Wotkin'sin kesän arvontoihin!

Järjestämme tietovisan, jonka vastaukset löydät Chef's New'sin sivuilta. Kaikkien oikein vastanneiden kesken arvotaan kolmelle tietovisaan osallistuneelle 50 euron lahjakortti tehtaamme myymäläämme. Arvontaan osallistuvat kaikki 13.6.2019 mennessä palautetut vastaukset. Voittajat arvotaan tehtaamme myymälässä 14.6.2019 klo 11.00.

KYSYMYKSET:

1. Mistä mustasorkkiasian liha saa hienon makunsa?
2. Mihin käytetään sous vide -menetelmää?
3. Minä vuonna Wotkin's avasi tehtaamme myymälän Sörkässä?

Arvontakuponkien nouto- ja palautuspaikat:

Chef Wotkin's tehtaamme myymälä, Vanha talvitie 8
Chef Wotkin's palvelutiskit:
Prisma Itäkeskus, Vanhanlinnantie 1
S-Market Sokos Helsinki, Postikatu 2

Hyväksymme yhden kilpailukuponin käyntikertaa kohti. Osallistuminen ei edellytä ostamista. Voit vastata myös postikortilla os. Lihatukku Veijo Votkin Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki. Ilmoitamme voittajille tuloksista henkilökohtaisesti. Nimet julkaistaan myymälöissämme ja nettisivuillamme www.wotkins.fi

POIMINTOJA WOTKIN'SIN VALIKOIMISTA

Grillään

- Naudan marmorifilee
- Saksanhirven entrecôte
- Lampaankare
- Lampaan paistikiekk
- Baby Ribs
- Pintasavukassler
- Savukassler
- Raakamakkarat



Uutta Wotkin'silta

Valmisruoat nyt myös pienemmissä
350 g pakkauksissa.

Uutuusmaku Pasta Bolognaise 350 g

Uutuusmakkarat:

- Chipotle Grilleri • Pariisin Grilleri
- Hirvinakki

Kaikki valmistamamme makkarat ovat laktoosittomia ja gluteenittomia.



LISÄTIETOJA VALIKOIMISTAMME WWW.WOTKINS.FI

Pakkaukset uudistuivat ympäristön hyväksi



Ympäristöajattelu näkyy Wotkin'sin pakkauksissa, käärepapereissa ja muovikasseissa.

WOTKIN'SIN tuoteturvallisuus- ja ympäristöjärjestelmien uusimmat tunnustukset tulivat viime vuonna.

– Syyskuussa 2018 Lihatuokku Veijo Wotkin Oy:lle myönnettiin uuden standardin mukainen ympäristöjärjestelmä ISO14001:2015. Joulukuussa saimme uuden standardin mukaisen elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän sertifiointin FSSC 22000 Versio 4.1. (Food Safety System Certificati-

on), kertoo Wotkin'sin ympäristö- ja tuoteturvallisuusasioista vastaava laatupäällikkö Jani Poussu.

Ympäristö- ja tuoteturvallisuusarvot on kartoitettu tarkkaan tuotteen koko elinkaaren osalta eli alkutuotannosta tehtaalte ja siitä edelleen kuluttajalle saakka.

– Yleisesti voimme puhua myös energiansäästöistä, kierrätyksestä, jätteiden hyötykäytöstä ja hävikkiruoan minimoimisesta, Poussu jatkaa.

Wotkin's ei ole tuottanut jätettä enää vuosikymmenen. Kaikki hyötykäytetään tai poltetaan energiaksi.

Kuluttaja näkee ympäristöjärjestelmän tuoreimmat muutokset monissa asioissa. Pakkaukset ovat uudistuneet – muovin määrää on pienennetty tuotteiden säilyvyydestä tinkimättä. Kaikki pakkausten muovit ovat kierrätettäviä.

Laatikoitten ja kiusausten kohdalla on osittain siirrytty 700 grammasta 350 gramman pakkauksiin. Näin syntyy vähemmän ruokahävikkiä.

Kierrätysmuovia olevat muovikassit ovat saaneet uuden ulkoasun. Palvelutiskituotteet käännetään valtaosin Wotkin'sin vanhanajan käärepapereihin, jotka voi polttaa tai laittaa paperinkeräykseen.

Laiteinvestoinneilla voidaan vaikuttaa paljon ympäristöasioihin. Uudet pakkaukset ja laitteet ovat tehokkaampia ja säästävät energiaa.

– Kuluttajat seuraavat huolestuneina ilmastomuutosta ja ovat entistä ympäristötietoisempia. Pyrimme kehittämään toimintaamme luontoa ja ympäristöä säästämällä, korostaa Poussu.

TEHTAANMYYMÄLÄSTÄMME LÄMPIMIÄ TAKE AWAY -LOUNAITA

Keittiömme valmistaa myymäläämme päivittäin kolme eri lounasvaihtoehtoa, salaatteja sekä jälkiruokia.

Viikon lounaslistan löydät nettisivuiltamme.



Chef Wotkin'sin lahjaseteli

on mieluinen lahja asiakkaalle, ystävälle, henkilökunnalle juhannuksena, jouluna merkkipäivänä, tuliaislahjana.

Lahjasetelien arvot
10, 20, 50 ja 100 euroa.

Niillä voi ostaa mieleisiään tuotteita

tehtaanmyymälästämme,

Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki.

Kysy lisää puh. 09 774 33 477 tai tule lahjaseteliostoksille!



Luolamiespihvi (4 annosta)

naudan marmoriulkofileettä 4 x 200 g
TAI

marmori L-luupihvejä 4 x 400 g
kasviksia/salaattia ja perunoita



1. Rakenna pyöreä nuotiopaikka luonnonkivistä tai tiilistä. Jos paikka on epätasainen, tasoi ta esimerkiksi laatalla ja tee nuotio sen päälle.
2. Polta koivuklapeja 2-3 tuntia tulisiksi hiiliksi.
3. Levitä hiillos tasaiseksi ja laita lihat suoraan hiilien päälle. Voit laittaa pajunoksia ristiin hiilokseen ja nostaa lihat pajujen päälle.
4. Käännä pihvi, kun paistopinta on ruskea. Kun pintaan nousee punertava neste, liha on rosee (medium+).
5. Jos haluat pihvistä kypsän, jatka paistamista niin, että neste muuttuu kirkkaaksi. Muista seurata pihviä, ettei se pala. Jos haluat vähemmän paistetun pinnan, laita liha folioon ja takaisin hiilokseksi.

Luolamiespihvin lisukkeeksi sopivat erinomaisesti Wotkin'sin coleslaw-salaatti sekä uudet perunat. Jos haluat kasviksia pihvin oheen, laita ne kevyeen öljy-grillimausteseokseen. Kääri folioon, siirrä nuotiopaikalle ja peitä hiilillä. Anna muhia 30-60 minuuttia sen mukaan, millaisen purutuntuman haluat kasviksiin.

Huom! Avotulta ei saa tehdä liian kuivaan paikkaan. Tulta on tarkkailtava koko ajan. Muista seurata metsäpalvaroituksia!

Matias Paulamäki

Marinoitua lampaan- / karitsankareta grillissä (4 annosta)

2 kpl lampaankareta
2 rkl dijnin sinappia
Tuoreita yrttejä:
2 rkl rosmariinia (lehdet, ei varsia)
2 rkl timjampia
2 rkl persiljaa
2 rkl minttua
2 kpl valkosipulinkynsiä
1 rkl tuorepuristettua sitruunamehua
4 rkl oliiviöljyä
suolaa
grillissä paahdettuja perunoita
salaattia

Esivalmistelut (voit käyttää myös valmiiksi marinoitua lihaa):

1. Sekoita yrttimarinadin ainekset huumareissa tai tehosekoittimessa, kunnes seos on tahnamainen ja paksuhko.
2. Jos kareiden rasvapinta on paksu, poista osa viiltämällä irti ohutteräisellä veitsellä. Jätä kuitenkin rasvaa pintaan, se auttaa lihaa pysymään mehevänä.



3. Hiero kerros maustetahnaa kareiden lihapuolelle. Sulje lihat pussiin ja jätä vetäytymään vuorokaudeksi.
4. Nosta kareet ulos jääkaapista huoneenlämpöön tunti ennen grillaamista.

Grillaaminen:

1. Rakenna grilliin suora kuuma grillauspiste ja matalalämpoisempi epäsuora grillauspiste.

2. Asettele kareet suoran grillauspisteen päälle lihapinta alaspäin ja anna ruskistua. Siirrä epäsuoraan grillaukseen viileämpään pisteeseen ja grillaa haluttuun kypsyyteen. Kypsyminen kestää 10-15 minuuttia riippuen grillin lämpötilasta. Karitsa kypsyy lammasta nopeammin.
3. Jätä valmiit kareet vetäytymään noin 10 minuutiksi ennen tarjoilua.
4. Leikkaa kareet luiden välistä ja tarjoile lisukkeiden kanssa.

Mauri Seppälä

Flank steak ciabatta grillissä (4 annosta)

flank steakia 800 g
suolaa, rouhittua mustapippuria
1 rkl täysjyvä dijon-sinappia
3 rkl tuorepuristettua limemehua
1 dl parmesaanijuustoa
1/2 dl oliiviöljyä
4 viipaleta ciabatta-leipää pitkittäin halkaistuna
punasipulia ohuina viipaleina
rucolanlehtiä

Esivalmistelut:

1. Sekoita suolaa ja mustapippurirouhetta tippaan öljyä ja hiero reilusti mausteöljy-seosta flank steakin pintaan. Sulje liha pussiin ja jätä vetäytymään vuorokaudeksi.
2. Sekoita tehosekoittimessa sinappi, limemehu, oliiviöljy ja parmesaanijuusto. Anna vetäytyä yön yli.
3. Nosta lihat ja kastike jääkaapista huoneenlämpöön tunti ennen grillaamista.



Grillaaminen:

1. Rakenna grilliin suora kuuma ja matalalämpoisempi epäsuora grillauspiste. Sen saat vähentämällä hiiliä; osaa grillistä ei tarvitse lämmittää lainkaan.
2. Asettele flank steak suoran grillauspisteen päälle ja anna ruskistua. Siirrä epäsuoraan grillaukseen viileämpään pisteeseen ja grillaa haluttuun kypsyyteen. Flank steak on sisältä punainen ja mehukas, kun sisälämpötila on 55 astetta.
3. Jätä valmis flank steak vetäytymään noin 10 minuutiksi ennen tarjoilua.

4. Lihan vetäytyessä puolita ciabatta-leivät ja paahda grillissä molemmin puolin, kunnes pinta saa väriä ja muuttuu rapeaksi.
5. Nosta leivät tarjoiluastialle, voitele ensin parmesaanikastikkeella ja sijoittele päälle punasipuliviipaleita.
6. Leikkaa flank steakista ohuita viipaleita ja nostele leipien päälle.
7. Nostele lopuksi parmesaanikastiketta lihojen päälle ja koristele rucolalla.

Mauri Seppälä

Kohtaamisia tehtaanmyymälässä

PIRKKO RAINESALO,
Helsinki

Tehtaanmyymälä on Pirkko Rainesalolle tuttu paikka sen perustamisesta asti. Hän käy myymälässä muutamana kerran kuukaudessa. Rainesalo osti lounaaksi aurajuustotäytteistä porsaanelikettä ja muusia. Lisäksi kassissa oli caesarsalaattia, lihamakaronilaatikkoa sekä valkosipulikermaperunoita. Kesäisin Rainesalo grillaa lasten perheiden kanssa maalla. Hän valitsee grilliin usein broilerin rintafileitä ja karitsan ulkofilettä. Lihat hän ostaa aina marinoituna.



TAUNO HIMANEN,
Helsinki

Hermannissa asuva Tauno Himanen käy Wotkin'silla parin viikon välein.
– Ostin karjalanpaistilihoja sekä Pariisin Grilleriä. Valmisruoista ostan usein lihamakaronilaatikkoa ja wieninleikettä.
Himänen mielestä palvelutiskin myyjät ovat ammattitaitoisia ja kohteliaita. Heidän kanssaan on helppo asioida.
– Kesäisin grillaan mökillä perheen kanssa Wotkin'sin vartaita, makkaroita, marinoituja porsaanihihvejä sekä muita lihoja.



KAIISA HAAVISTO,
Espoo

Etelä-Vantaan Urheilijoiden EVU 08 -joukkueen turnaus toi Kaisa Haaviston turnaus toi Kaisa Haaviston Wotkin'sille. Haavisto haki tukun puolelta 400 Sörkän Grilleriä tapahtumaan, ja poikkesi samalla tehtaanmyymälään.
– Olen ensimmäistä kertaa täällä. Ihana tuoksu tuli vastaan jo ovelta. Ostin maalaiskanan marinoitua rintafilettä sekä porsaankassleria.
– Kesäisin grillaamme perheen kanssa makkaraa, kanaa, muita lihoja ja kasviksia. Grilliruoka on kivaa vaihtelua talven jälkeen. Päävastuu grillistä on isälläni.



JARNO KAJANNE,
Helsinki

Ensikertalainen oli myös Jarno Kajanne. Hän kävi Tukutorilla työhaastattelussa ja halusi nähdä, mitä Wotkin's tarjoaa.
– Ostin savufilettä ja Chipotle Grilleriä.
Kajanne harrastaa grillausta sekä perheen että kavereiden kanssa mökillä. Hän aloitti grillikauden jo huhtikuun alussa. Kajanne pitää etenkin hiiligrillillä valmistetun ruoan mausta.
– Grillaan kesällä kerran viikossa, lähinnä makkaraa ja pihvejä. Ohessa on oltava ehdottomasti uusia perunoita.



CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
Prisma Itäkeskus
Vanhanlinnantie 1, 00900 Helsinki
☎ 010 766 8912
itakeskus@votkin.fi

CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
S-Market Sokos Helsinki
Postikatu 2, 00100 Helsinki
☎ 010 766 1047
keskustanmyymala@votkin.fi

TEHTAANMYYMÄLÄ
Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki
ma-pe 7-21, la 7-18, su 10.30-17
☎ 09 774 33 477
tehtaanmyymala@votkin.fi

TUKKUMYYNTI
JA RAVINTOLAPALVELUT
Lihatukku Veijo Votkin Oy
☎ 09 774 33 44
lihatukku@votkin.fi
Tilaukset: tilaus@votkin.fi