

Anna grillile kuumama ka talvel

Grillimine pole juba ammu üksnes suviste pidude kohustuslik osa. Kui õiged riided seljas ja kvaliteetne grill majapidamises, pole aastaajal vahet, sadagu taevast või pussnuge, kinnitab grillmeister **Enn Tobreluts**.

Tekst **Enn Tobreluts**, fotod **erakogu**



Peipsi järve jääl märtsi algul 2023 (ca 5 km kaldast).

Korralikud soojapidavad õueriided ja saapad-kindad-mütsid pole külma ilmaga grillimise juures sugugi vähetähtsad. Kui ikka tegijal on ebamugav grilli juures askeldada, tuleb ka tulemus selline, nagu sööjad oletavad. Teine oluline asi on tuulevaikne koht – siis on kindel, et rõskus talveriietest sisse ei poe.

Talvel on hea kasutada kaanega söegrilli, eelistatuid oleksid neist keraamilised, millel on mõne sentimeetri paksused seinad ja hermeetiliselt suletav raske kaas. Sellised grillid hoiavad hästi püsivat temperatuuri, mis on eriti oluline just pakaseliste päevadega. Tavalise söe- või gaasigrilli puhul tuleks talvel kindlasti eelistada sellist, millel on olemas järelküpsetusrest.

Eluaegse garantiiga kvaliteetsete keraamiliste grillidega on võimalik toitu grillida nii ottsel kuumusel ehk sütel (seda nimetatakse grillimiseks) kui ka kaudsel kuumusel (selle nimi on *barbecue*, lühendatult BBQ). Samuti suitsutada, praadida, vokkida, küpsetada keerleval var-dal jms. Keraamiline grill, ehkki kallim, on oma hinda väärt, sest hoiab väga hästi kuumust ja sütt kulub selles tunduvalt vähem. Vähe sellest – tulemus on samuti tänu keraamilise grilli küpsetuskoldele ja soojusdeflektoritele palju mahlasem ja maitsvam!

PANE GRILLILE TOASOE LIHA

Veel on oluline tooraine ettevalmistus. Nagu ahjuroogade puhul, tuleb ka grillides lasta külmi-kust võetud lihal umbes kaks tundi toasoojas seista. Alles seejärel saab selle õues grillile panna. Toasoe liha hakkab grillil kiiremini pruunistuma ja jääb nii ilusam, aga ka pehmem ja mahlasem.

Kuni liha pisut soojeneb, ongi aega grill ette valmistada. Grillimiseks soovitatakse kasutada suuretükilist kvaliteetset grillsütt ning süütamiseks valida naturaalsed süütepulgad. Grillsüsi aseta grillile püramiidikujuliselt, seejärel süüta süsi ja kui see on hõõguma hakanud, sega ning



↑ Pardi rinnafilee grillimine Kamado Connected Joe'ga – ainulaadse automatiseeritud grillahjuga.

→ Pöögipuust grillplangul grillitud black cod ehk Alaska vetest pärit must tursk.



Keraamiline grill, ehkki kallim, on oma hinda väärt, sest hoiab väga hästi kuumust ja sütt kulub selles tunduvalt vähem.

jaota ühtlaselt laiali. Aeglaseks küpsetamiseks ära süüta kogu sütt korraga! Las tuli levib aeglaselt äärtesse.

Kui soovid liha pruunistada, aseta see grillile alles siis, kui grillirest on kuum, mõlemalt poolt terasharjaga puhastatud, majapidamis-paberiga puhtaks nühitud ning malmrest veel ka toiduõliga kergelt kokku määratud. Kui aga teed aeglast küpsetust, võid grillirestid pärast puhastamist lauale tõsta, liha peale asetada ja alles seejärel koos restiga grillile tõsta. See on hea nipp aeglase küpsetuse jaoks ja toimib eriti hästi väiksemaid lihatükke aeglases BBQ-stiilis küpsetades (nt pardifilee jms). Põhjus peitub selles, et siis ei lähe söed kaane pikema lahti hoidmisega (kui asetad liha lahise kaanega grillile) liiga kuumaks ja sa ei kaota puidutükist tulevat ilusat suitsu. Lihatükid saavad hakata rahulikult küpsema mõõduka kuumusega restil.

GRILLIMISE VÕTI ON JÄRELKÜPSETAMINE

Kinnise kaane all järelküpsetamine on talvise grillimise kõige olulisem osa – pane liha pärast kõrgel temperatuuril pruunistamist järelküpsetusrestile madalamale kuumusele järelküpsema, et see saaks ka seest korralikult küpseks, säilitades ühtlasi pehmuse ja mahlasuse. Veel tuleb meeles pidada – ja mitte ainult talvel grillides –, et grilli kaant tasub tõsta ainult siis, kui seda on tõesti vaja teha!

Nõuanne

PROOVI KA GRILLPLANKU

Kala (ja ka liha) grillil või BBQ ahjus küpsetades võiks vahelduseks kasutada spetsiaalset puidust grillplanku. See on lihtne – aseta kala kuivale plangule, maitsesta ja säti grillirestile otse süte kohale küpsema. Sulge grilli kaas, aga jäta ventilatsioonivad veidikene avatuks, et ahjus oleks kuumust umbes 150–200 °C.

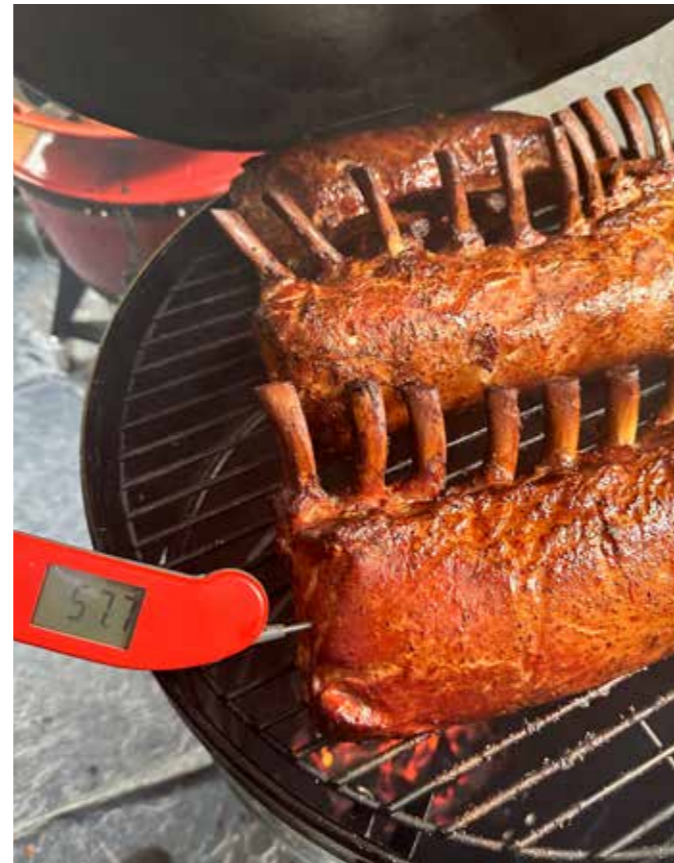


↑ Grillitud ciabatta ja aeglaselt küpsutatud karukäpad.

→ Kirsisuitsune Iberico seakarree. Ahjust välja võtmiseks on selle liha ideaalne sisetemperatuur 58–60 kraadi.

→ Grillitud lillkapsas.

↓ Grillitud portobello seened, täidetud kitsejuustu, tšillipipra, küüslaugu ja sidrunitüümianiga.



LIHA KÜPSUS- ASTME MÄÄRAB SISETEMPERatuur

Restoranis liha tellijalt küsitakse tavaliselt, millise küpsusastmega rooga ta soovib. Eri küpsusastmed saavutatakse kindlaid sisetemperatuure järgides.

- ◆ **pooltoores** (ingl *rare*), sisetemperatuur 50–55 °C. Liha on pealt kergelt pruunistatud, keskelt toores (punane).
- ◆ **poolküps** (ingl *medium*), sisetemperatuur 60–64 °C. Liha on keskmiselt küpsenud, pealt pruunistatud, keskelt pooltoores (punakas kuni roosa).
- ◆ **küps** (ingl *well done*), sisetemperatuur vähemalt 71 °C. Liha on läbi küpsenud, pealt pruunistatud ja ka keskelt täiesti küps.

NB! Toiduohutuse tagamiseks peavad sea- ja linnuliha olema läbi küpsenud (sisetemperatuur 71 °C), sest pooltoorelt ei tohi neid bakteriaalse ohu tõttu süüa. Võrdluseks: kala sisetemperatuuriks võiks saavutada ca 50 °C (löhefilee 50 °C, valged kalad ca kuni 60 °C).

Vaata lisaks <https://bbqentertainment.com/liha-kupsetusastmete-valik/>

Kui pärast järelküpsmist tundub liha vajavat veel tahenemist, mähi see mõneks minutiks fooliumisse. Eelista spetsiaalset BBQ-fooliumit, mis on tavalisest tunduvalt paksem.

Liha pööramiseks kasuta mugavaid grilltange, mitte kahvli. Grillitud lihalõikude küpsust saab kontrollida lihapinna pruunistusaste järgi. Selleks kergita grilltangidega kergelt lihalõigu ühte äärt. Samuti saab küpsust kontrollida liha näpuga kergelt vajutades. Sellel meetodil küpsusaste hindamine käib muidugi tunnetusmeetodil, mis tekib ainult kogemusega. Lihtsaim on muidugi kasutada liha sisetermomeetrit. Grillribid on valmis, kui ribikondiotsad on veidikene liha küljest lahti tulnud ja ribikontide vaheline liha on näpuga katsudes pehme.

Kui kuumus läheb liiga suureks ja lihast eralduv rasv on sütel põlema läinud, saab leeki summutada grillile kaane peale asetamise ja ventilatsioonivade sulgemisega.

LASE LIHAL TÕMMATA

Maitseuitsu tekitamiseks saab kasutada puutükikesi, laaste, maitsetaimi jms. Kuid tihtilugu polegi mõtet seda teha, sest liha enda grillimisest tekib juba piisavalt loomulikku suitsu, mis annab sellele mõnusa grilliaroomi ja ilusa välimuse. Liigne suits ei ole ka tervisele kasulik.

Enne söömist võiks lasta valmisküpsenud lihal 5–20 minutit (aeg oleneb ka lihatüki suurusest)

Grilli kaant tasub tõsta ainult siis, kui seda on tõesti vaja teha!

toatemperatuuril tõmmata, et lihamahlade liikumine peatuks. Samas ära lase sel liigselt jahutada, vaid sööge grillilt tulnud liha ikkagi kuumalt.

Peale tavapärase grillimise proovi ka BBQd ehk pikka aeglast madalal kuumusel grillimist. Tulemuseks saad väga pehme ja mahlase liharoa. Selle küpsutamistehnika jaoks on parim kasutada mõnda grilli lisavarustust: spetsiaalset madalküpsetusüsteemi SloRoller, mis ringitab keraamilises grillis suitsu ja soojust, või keraamilisi kuumust jagavaid vaheplaate, mis asetatakse süte kohale. Kuumusjagajate peale võib sättida rasvavanni, et tilkuv rasv keraamilisele materjalile ei tilguks ega põlema ei läheks. Samuti võib kuumusjagajad mähkida fooliumisse, et neid puhtana hoida. Hea ahjutemperatuur madalal kuumusel küpsutamiseks on umbes 90–120 °C. Küpsutamisaaja asemel soovitatakse rohkem jälgida liha sisetemperatuuri.

Ent kõige olulisem nõuanne on: ära unusta, et grillimine on aastaringne mõnus seltskondlik tegevus, mis tekitab tugevat sõltuvust! **MK**

BBQ Entertainment oli üks konkursi „Eesti kauneim maakodu 2023“ toetajaid, kes kinkis kauneima kõrvalhoone omanikele 2000eurose kinkekaardi.