

Kaupunkilaisen

PIENI GRILLAUS- OPAS

Virittäydy kevättunnelmaan
grillaamalla suussa sulavia
sesonkiherkkuja. Ota urbaanin
grillauksen niksit haltuun:
Tutustu SATOn pieneen grillaus-
oppaaseen ja nauti auringosta!

sato



GRILLAUSPAIKAN VALINTA

Auringon paistaessa tekee mieli suunnata pihalle grillaamaan. Omaa grilliä ei kuitenkaan kannata sijoittaa naapurin parvekkeen alle tai keskelle pihatietä. Paras paikka on talon yhteinen grillikatos, jossa on myös grilli asukkaiden yhteiseen käyttöön. Jos talosi pihalla ei ole lainkaan grillipaikkaa, kannattaa kilauttaa SATOn asiakaspalveluun numeroon 020 334 443 ja tiedustella grillausmahdollisuuksista.

SATOkodissa voit nauttia grillaamisesta myös omalla parvekkeellasi, jos sinulla on sähkögrilli.

Osuiko silmäsi pieni puute tai epäkohta grillipaikalla?

Ilmoita siitä SATOn asiakaspalveluun, jotta voimme taata sinulle ja naapureillesi entistä paremman grillauskokemuksen.

NÄIN VALITSET ITSELLESI SOPIVAN GRILLIN

Oma grilli on sallittu talon pihalla. Viritä sähkö-, kaasu- tai hiiligrillisi valmiiksi ja valmista kevään herkullisin ateria. Sen sijaan vaarattomilta vaikuttavat kertakäyttögrillit rinnastetaan avotuleen,

eivätkä ne siten sovellu talon pihalla käytettäviksi.

Sähkögrilli

- kevyt, pienikokoinen ja helposti siirreltävä
- näppärä sytyttää ja puhdistaa
- kuumenee nopeasti ja ruoka valmistuu hetkessä

Kaasugrilli

- sopii suurelle seurueelle, eli ei ole kevään 2020 juttu laisinkaan
- mahdollistaa monipuolisen ruoanlaiton erilaisten tasojen ansiosta
- kuumenee nopeasti ja lämpötilaa voi säädellä tarkasti

Hiiligrilli

- edullinen: grillin saa jopa muutamalla kymmenellä eurolla
- helppokäyttöinen: sytyttäminen vaatii vain hiiliä, sytytysnestettä ja tulitikut
- kuumenee erittäin kuumaksi

Pihan grillauspaikka on kaikkien talon asukkaiden käytössä. Tiedustele tarvittaessa SATOn asiakaspalvelusta kotitalosi grillin varauskäytännöistä. Siten varmistat, ettet vie kenenkään muun grillausvuoroa.

TIESITKÖ?

KAASUGRILLISSÄ TARVITTAVAA NESTEKAASUA VOI SÄILYTTÄÄ KOTONA SISÄILOISSA ENINTÄÄN 25 KG. KELLARISSA TAI ULLAKOLLA NESTEKAASUA EI SAA SÄILYTTÄÄ LAINKAAN.



NEUVOT TURVALLISEEN GRILLAUKSEEN

Vietä huoletonta kesäpäivää ja kiinnitä grillatessa huomiota muutamaan yksityiskohtaan. Seuraavilla vinkeillä grillaus sujuu turvallisimmin.

- 1 Aseta grilli palamattomalle alustalle esimerkiksi betonille, hiekalle tai pihalaattojen päälle.
- 2 Sijoita grilli riittävän etäälle lasten leikkipaikasta, pensaista ja muusta palavasta materiaalista. Jos alueella on metsäpalovaroitusta, on grillaus syytä jättää kokonaan väliin.
- 3 Varaa sammutusvälineet valmiiksi grillin viereen. Tarpeellisia ovat ainakin sammutuspeite ja vesiämpäri.
- 4 Vahdi grilliä koko grillauksen ajan. Huomioithan, että grillihiilet hohkaavat kuumina pitkään, joten ne voi sammuttaa kaatamalla vettä tai hiekkaa päälle.
- 6 Varaa mukaasi käsidesiä ja huolehdi sekä kokin että herkuttelijoiden käsihygieniasta erityisen tarkasti.

URBAANIN GRILLAAJAN ETIKETTI

Grillihetkessä herkulliset tuoksut täyttävät pihapiirin. Herkut vatsassa, viileä juoma lasissa ja hyvässä seurassa nauru raikuu. Urbaani grillaaaja huolehtii, että kaikilla on mukava tunnelma.

Ilmoita naapureille iltapainotteisesta grillihetkestäsi hyvissä ajoin. Muistathan, että se ei kuitenkaan anna lupaa remuta yömyöhään.

Siivoa jälkesi ja varmista, että grillipaikka jää yhtä siistiin kuntoon kuin se oli tullessasi.

Joskus epäonni saattaa kohdata juhlijat ja grilli pääsee roihautamaan tarkkuudesta huolimatta. Silloin on syytä toimia rauhallisesti seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- 1 Soita hätänumeroon 112.
- 2 Suorita alkusammutus sammutuspeitteen avulla. Muistathan, että sähkö- ja rasvapalo sammutetaan aina tukahduttamalla.

SOPU SIJAA ANTAA

JOS GRILLAAT VAIN PARI
MAKKARAA, EI GRILLIÄ TARVITSE
OMIA ITSELLEEN. SOVI NAAPURIN
KANSSA, ETTÄ KUN OMA GRILLI-
HETKESI ON OHI JA OLETTE LÄH-
TENEET KOTIIN, HÄN VOI TULLA
OMAN PERHEENSÄ KANSSA
JATKAMAAN.



NÄILLÄ NIKSEILLÄ PIDÄT GRILLIN UUTUUTTAAN HOHTAVANA

Kiiltävän puhtaana odottava grilli on jokaisen grillaajan toiveissa. Täydellä vatsalla voi tuntua raskaalta tarttua toimeen, mutta yhteistuumin homma sujuu vaivatta. Kolmen kohdan ohjeilla grillin saa uudenveroiseksi:

- 1 Poista näkyvä rasva ja ruoantähteet jäähtyneeltä rutilältä talouspaperilla.
- 2 Harjaa rutilä grilliharjalla puhtaaksi ja viimeistele lopputulos nihkeällä siivousliinalla.
- 3 Pyyhi grillin sisäpinnat rypistetyllä foliolla ja ulkopinnat kostealla siivousliinalla.

VINKKI

Tarttuuko ruoka aina kiinni grillirutilään? Sipaise tilkka öljyä rutilän pintaan ennen grillaamista, niin ruoka irttaa kauniisti ja jäähtyneen grillin puhdistus helpottuu huomattavasti.



MAUKKAAT RESEPTIT GRILLAUKSEEN

Grillattu Perunasalaatti

Yrteillä ja fetajuustolla maustettu perunasalaatti sopii monenlaisen grilliruoan kylkeen. Grillaa salaatin kumppaniksi esimerkiksi lohta, broileria tai kunnon pihvit. Salaattiin voi hyödyntää vaikkapa edellispäivältä ylijääneet perunat.

1 kg kypsiä varhaisperunoita
1 punasipuli
1 dl oliiviöljyä
2 rkl valkoviinietikkaa
1 rkl kapriksia
1 tl suolaa
200 g fetajuustoa

- 1 Halkaise kypsät ja jäähtyneet perunat pituus-suunnassa. Mikäli perunat ovat pieniä, voit jättää ne kokonaisiksi, jotta ne eivät putoa grilliritilän raoista.
- 2 Siivuta punasipuli ohuiksi, puolikuun muotoisiksi siivuiksi. Sekoita kastike punasipulista, kapriksista, oliiviöljystä, valkoviinietikasta ja suolasta. Anna kastikkeen maustua sen aikaa, kun grillaat perunat.
- 3 Grillaa perunoita miedolla lämmöllä siten, että ne lämpiävät ja saavat väriä. Nosta perunat kulhoon ja kaada päälle kastike. Viimeistele salaatti murus-tamalla päälle fetajuusto.

Quesadillat grillissä

Venyvä juusto ja raidat saanut tortillalettu on täydellinen kesäpäivän purtava. Saat siitä ruokaisamman aterian, kun valmistat kylkeen salaattia sekä avokadotahnaa eli guacamolea. Laita quesadillan väliin makusi mukaan joko kylmäsavulohta tai savukinkkua.

8 tortillalettua
2 palloa (à 125 g) mozzarellajuustoa
8 siivua kylmäsavulohta tai savukinkkua
1 ruukku rucolaa
lisäksi: valmista salsakastiketta tarjoiluun

- 1 Leikkaa mozzarellajuusto siivuiksi. Asettele neljän tortillaletun päälle puolet juustosta, sekä savulohi- tai -kinkkusiivut sekä rucola. Lisää päälle loput juustosta ja aseta loput tortillaletut päälle kansiksi.
- 2 Nosta täytetyt letut varovasti grilliin ja grillaa niitä miedolla lämmöllä, kunnes juusto on sulanut. Painele lettua grillauslastalla ja käännä puolessa välissä.
- 3 Leikkaa valmiit quesadillat terävällä veitsellä neljään osaan ja tarjoa salsakastikkeen kanssa.

Grillatut mansikka-halloumivartaat

Makean mansikan ja suolaisen halloumin liitto on syntisen hyvä. Tarjoa alkupalana salaattipedillä, muun grilliruoan lisukkeena tai jälkiruokana. Jos vielä ei ole mansikka-aika, kokeile niiden sijaan vaikkapa verkko-melonaa. Tämä herkku taipuu moneen!

1 l tuoreita mansikoita
2 pkt (à 200 g) halloumijuustoa
tuoretta timjamia
lisäksi: varrastikkuja

- 1 Laita varrastikut likoamaan veteen viideksi minuutiksi.
- 2 Leikkaa halloumijuustot kantiltaan noin kaksisenttisiksi kuutioiksi. Poista mansikoista kannat.
- 3 Pujota tikkuihin mansikoita ja halloumijuustoa.
- 4 Grillaa vartaita miedolla lämmöllä niin, että juusto saa hieman väriä. Kääntelee vartaita.
- 5 Ripottele vartaiden päälle lopuksi tuoretta timjamia.



HERKULLISIA HETKIÄ GRILLIRUOAN ÄÄRELLÄ!

Pyöriikö mielessäsi vielä jokin kysymys?
Huomasitko puutteita grillikatoksessa?
Haluaisitko tiedustella grillin varauskäytännöistä?

Ota yhteyttä SATOn asiakaspalveluun
– olemme täällä sinua varten.

SATOn asiakaspalvelu

OmaSATO-viestit: oma.sato.fi

p. 020 334 443

www.facebook.com/SATO

sato