

TIEDOTE

Huhtikuu 2009

Grillauskausi lähestyy – marinoinnilla makua tarjoiluun

Marinadi on helppo tehdä itse peruselementeistä: suolaisesta, makeasta ja happamasta, jotka sitoo yhteen laadukas öljy. Mausteliemi mureuttaa lihan ja antaa makua vihanneksille. Nopea ja herkullinen ratkaisu pikamarinointiin on valmis maustekastike, jota voi sivellä lihalle grillauksen aikanakin. Kikkoman-kastikkeet ja Rajamäen etikät tarjoavat lukemattomia yhdistelymahdollisuuksia koko grillauskauden marinadeiksi.



Marinoinniksi kutsutaan lihan käsittelyä mausteliemellä ennen grillaamista. Liha mureutuu ja maustuu marinadin vaikuttaessa lihan pinnalla muutaman tunnin ennen grillausta. Lihapalat voi laittaa marinoitumaan jo edellisenä iltana. Vähärasvaisen lihan marinointi estää myös lihan liiallisen kuivumisen valmistuksen aikana. Samoilla marinadipohjilla voi maustaa myös grillattavat vihannekset, kalan tai vaikkapa sienet.

Marinadin peruskaava on yksinkertainen: siinä yhdistyvät suolainen, hapan ja makea. Suolaisena ainesosana toimii erinomaisesti soija, jolloin suolaa ei tarvitse erikseen lisätä. Soija korostaa lihan omia makuja ja antaa ruokaisan, täyteläisen sävyn *umami*-perusmaullaan. Jos suosii vähäsuolaista ruokaa, on **Kikkoman Less Salt -soijakastike** mainio vaihtoehto.

Hapan osa marinadiin saadaan etikasta. Marinadin mureuttava vaikutus syntyy juuri etikan ansiosta. **Rajamäen omenaviinietikka** sopii erinomaisesti vaalean lihan ja merenelävien marinointiin ja **Rajamäen punaviinietikka** taas punaisen lihan kaveriksi.

Makea elementti voi olla vaikkapa hunaja tai fariinisokeri. Marinadiin lisätään usein öljyä makuja sitomaan ja mehevyyttä tuomaan. Marinadin makua voi tässä vaiheessa vielä tuunata maustetulla öljyllä, esimerkiksi **Lanfranchi valkosipuli- tai basilikaöljyllä**. Peruspohjaa voi varioida mieleisekseen lisäämällä siihen mausteita, kuten yrttejä, valkosipulimurskaa, mustapippuria, kevätsipulia tai inkivääriä.

Valmiit kastikkeet ovat herkullinen vaihtoehto

Kikkoman Teriyaki -kastike on sellaisenaan ihanteellinen marinadi, joka täydentää grillatun ruuan makua. Teriyakin valmistukseen on käytetty perinteistä soijakastiketta sekä valikoituja mausteaineita, joihin kastikkeen ainutlaatuinen ja hienostunut maku perustuu. Teriyaki nopeuttaa ruskistumista ja antaa ruoalle herkullisen paahdetun maun. Teri tarkoittaa japaniksi *kiiltoa*, *kuultoa* tai *kuorrutettua*. Erittäin mehukkaan ja maukkaan lopputuloksen saa valelemalla Kikkoman Teriyakia ruuan päälle koko grillauksen ajan.

Kikkoman Wok & Marinade hunaja-valkosipuli -kastike on paksu, heti käyttövalmis maustekastike, jossa on hunajaisen pehmeä maku. Kastikkeessa tuoksuu paahdettu soijakastike, mausteet sekä valkosipuli. Kastike sopii marinadiksi sellaisenaan tai osana omaa sekoitusta. Wok&Marinade -kastiketta voi käyttää myös grillatun lihan dippaukseen.

Tuote

Rajamäen punaviinietikka 350 ml, hinta noin 3,00 euroa

Rajamäen omenaviinietikka 350 ml, hinta noin 3,00 euroa

Kikkoman Less Salt -soijakastike 150 ml, hinta noin 4,00 euroa

Kikkoman Wok & Marinade hunaja-valkosipuli 250 ml, hinta noin 3,50 euroa

Kikkoman Teriyaki -kastike 250 ml, hinta noin 4,00 euroa

Lanfranchi-öljyt (Extra Virgin, sitruuna, valkosipuli, pähkinä, basilika, seesam, wokkiöljy, auringonkukkaöljy) 250 ml, hinta noin 3,50 euroa

Lisätiedot ja reseptit / Kikkoman

Myyntipäällikkö Rikhard Berner, puh. 0207 91 4335, rikhard.berner@berner.fi

Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi

Lisätiedot ja reseptit / Rajamäen

Tuotepäällikkö Raili Muikku, puh. 0207 91 4221, raili.muikku@berner.fi

Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi

Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cartId=202>

Kuluttajatiedustelut

Rajamäen keittiö neuvoo, puh. 0207 91 4362 sekä www.rajamaen.fi



Berner Oy on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyritys. Pääkonttorimme, tuotekehityksemme ja tuotantomme sijaitsevat Suomessa. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaaja, joka toimii usealla eri alalla. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2008 noin 300 MEUR ja henkilöstön määrä 570. Bernerin Elintarvikeosasto markkinoi ja myy tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, Rajamäen, Rana, Saclà ja San Marcos.