

Ke To Pe La Su Ma Ti

KULTTUURI | URHEILU | SÄÄ | TELEVISIO JA RADIO



Hannele Suovuoren mukaan asiakkaat ovat työntöön suola.

MSG:llä on aina jonoa

HANNELE SUOVUORI kääntelee hampurilaispöydä totuudesta Martinsillan Grillillä -MSG:llä -Turun Aurajokirannassa. 14 vuotta **Mikko Nohkolan** omistamassa grillissä työskennellyt Suovuori ehti häidin tuskon vaihtaa muutaman saanan. Jonoon kun kävelee koko ajan lisää asiakkaita.

On rakennuksilla työskentelevä, jakkupukuihmissä, isä ja parivuotias lapsi sekä vanhempi pariskunta. -Meillä pakkaa olemaan aina kiire kellonajasta rippumatta, Suovuori hymyilee.

Hän viihtyy työssään juuri ihmisten takia. -Grillillä käy päivittäin vakioasiakkaita. Heitä oikeasti kaipaava, jos ei vähän aikaa näe.

Pyydän spesiaalia. Suovuori miettii hetken. Hänen mukaansa grillillä menee paljon kerrosampurilaisia, mak-

karaperunoita ja hodareita. Lyhyen pätkäilyn jälkeen Suovuori päättää tehdä itsen kerrosampurilaisen.

-Iso kerrosampurilainen on ollut listalla vasta vähän aikaa, mutta siitä menee paljon. Yritämme aina kehitellä uusia juttuja, Suovuori perustelee.

Kahdella pihvillä varustettu kerros näyttää tavalliselta, mutta maistuu hyvältä ja vie nään. Ensipuraisuella kiehä sivelee tuhti paprikamajoneesi. Paahdettu sipuli rouskuu suussa mukavasti ja tekee makunautinnosta positiivisella tavalla mielenkiintoisen.

SANNE-MARI LAAKSONEN

Bravuurikerku: Iso kerrosampurilainen

Osoite: Borenpuisto, Turku



Matti Korhonen tekee itse kaikki grillissä kastikkeet.

Potkua paholaisen hillosta

- **GRILLIEN RUOKALISTAT** ovat varsin samanlaisia kaikkialla. Hyvillä paikallisilla tuotteilla ja ennen kaikkea maustetu, sanoo **Matti Korhonen**.

Hän omistaa Salossa Maran grillin, jonka suosikkiruokaksi on yllättäen ponnahduttanut paholaisen hillo, johon kuulemma jää kookkuun ensi harkasta lähtien.

Miehen naapurina asuva chilin kasvattaja **Pentti Heinä** yllytti tekemään paholaisen hilloa grillin vetonaulaksi. Lukuisten kokeilujen jälkeen syntyi nykyinen versio, joka menee kuin kuumille kiville. Suurin suosikki on hillosta kruunattu chiliburgeri, uusin houkutus on chilihodari.

Maran burgeri on rapea, pihvi maukas ja omatekoisen majoneesi kirppakkaa.

- Chili on muodissa ja varsinkin nuoret innostuvat siitä heti. Nyt paholaisen hilloa kysyy jo vanhempikin väki. Höyrytuotteita ei hillosta pahastu, sanoo **Matti Korhonen**.

Maran grilli on myös legendaarisen salolaisen **Repen** nakki-höyrykioskin mantteliperijä. Vuosia sitten kuolleelta **Reino Kalliolla** jää perinnöksi **Repen** sinapin resepti. **Ritva**-vaimo valmistaa sitä edelleen, mutta vain pieniä määriä harvoihin ja valittuihin paikkoihin. Maran grillillä tuota syytä **Repeä** edelleen saa, mutta vain pakastuna.

PAIVI PALM

Bravuri: Chiliburgeri

Osoite: Helsingintie 3, Salo



Sini Uunimäki valmistti Sepen grillin makkaraperunat näikkäiselle asiakkaalle.

Vähän kuin toinen koti

SEPEN SATTUMA, Tuhti tömkyys vai Laasmäen lapanen? Jonossa seisova työmies pyytää Rahtarin rukkasta ja puolen litran maikoa.

Tilaan bravuuri, ja saan eteeni makkaraperunat kaikilla mausteilla, paahdetulla sipulilla kruunattuna. Sipuli on Sepen grillin spesiaalisuute, jota ei omistaja **Marjo Vihervin** mukaan taida muualta maakunnasta saadaakaan.

Paistettua sipulilla perässä tullaan kuulemma laasem-paakin, ja onhan Vihervillä kokemusta. -Tulin tänne töihin 30 vuotta sitten. Grillin omisti sen perustaja **Seppo Lehtonen**, jonka mukaan paikka on nimetty. Ostin grillin itselleni 20 vuotta sitten.

Sepen grilli pysäytettiin aikanaan keskele metsää. Grillin tavaramerkkinä on kotioisuus.

-Usein läit jäivät tennille pitämään palaveriaan, kun me lähdettiin. Tämä on heille vähän kuin toinen koti.

Sepen grillin asiakaskunta koostuu pääasiassa 30-70-vuotiaista miehistä. Mairio menu on asiakkaiden toiveiden mukaan laadittu.

-Siksi annokset ovat rajoja. Kyllä näitä naisiakin syövät, mutta ovat ne aika tuhtia.

Makkaronperunoissa riittää tosiaan mielenkiintoa. Perinteisen annoksen parasta antia on juurikin se paistettu sipuli, joka antaa herkuun pikanttiin lisän.

SANNE-MARI LAAKSONEN

Bravuurikerku: Makkaronperunat

Osoite: Laasmäenkatu 5, Kaarina

Se tavallinen, kiitos

Maakunnan grillien suosikkiannokset syödään kaikilla mausteilla.



Mari ja Juha Heikkilä muuttivat Oulun läheistä Loimaalle grillinpitäjiksi vuosi sitten.

Höyrylihapirakka houkuttaa

HEIKKILÄN GRILLIN luukulta kuuluu tilata höyrylihapirakka kahdella nakilla. Niin on Loimaalla tehty 1970-luvulta lähtien.

-Luukulle tulee isäi poikiensa kanssa. He kertovat käyneensä täällä jo omien isiensä kanssa. Sitten he tilaavat höyrylihapirakan kahdella nakilla molemmille, koska sama tilaus tehdään silloin kun isä itse oli pieni, grillin toinen omistaja **Mari Heikkilä** kertoo.

Lihapirakka on maukas, kuuma ja pehmeä, toisesta reunasta hieman vettyneet. Kurkkusalaatilla ja ketsupilla kuorutettuna annos maistuu siltä, millä se maistui ennen.

-Me teemme niin hyvät annokset kuin mahdollista. Hyviin raaka-aineisiin panostaminen pienentää katetta, mutta maku on paljon parempi, toinen omistaja **Juha Heikkilä** kertoo.

Heikkilän grilli on ikääntyneen, tasakattoisen grillin virallinen nimi, mutta loimaalaiset puhuvat edelleen Salosen kiosista. Sillä nimellä paikka kulki tämän vuosituhannen alkun asti. Heikkilät ostivat paikan noin vuosi sitten.

-Meillä oli kuusi vuotista grilli Paavolassa Oulun lähellä, mutta halusimme muuttaa etelään pieneen kaupunkiin. Loimaalta löytyi grilli ja hyvä taho ihon läheltä, Heikkilät kertavat muuttoaan.

ANNE SAVOLAINEN

Bravuurikerku: Höyrylihapirakka kahdella nakilla

Osoite: Koulukujan ja Vesikoskenkadun kulma, Loima



Jossun grillistä kasvot ravintola.

Jossua ei enää ohiteta

KOKKI ON pyöräyttänyt hampurilaispöydän Kivikylän nauttanuohelohasta ja kohtaanut hampurilaisleipien taikinan aamuvarhaisella. Välistä löytyvät vihanneksat ovat Säkyliistä ja lähialueen tuottajilta.

Rekkakuskina työskentelevä parikymppinen **Joussa Ali-Keskikylä** asteli syksyllä 2011 pankkiin neuvottelemaan rahoituksesta ravintolalle. Luottoa ei herunut.

-Halusin palata rekan ratista keittiöön. Päätin, että tehdään sitten grillillä hampurilaisia kunnolla, jos keran ravintolaan ei rahoitusta järeysty, **Ali-Keskikylä** muistelee.

Mies odotti puoli vuotta asiakkaita Rantien varten perustamansa grillin, jonka mottona oli tehdä kaikki itse. -Sitten sana hampurilaisista kuiri ja sunnuntaisin jonot kasvoivat parin tunnin pituisiksi.

Viime keväänä **Ali-Keskikylä** kysyi kirjanpöytälistalta, olvatko luvut sellaisia, että niitä kehtaa esitellä pankille lisäluoton toivolla. Huhtikuussa Jossun grilli muutti Rantien varressa olevaan liiketilaan ja tarjontaan lisättiin k:la carte.

-Asiakkaat olisivat kauhistuneet, jos hampurilaiset olisi vedetty listalta. Nyt von toteuttaa kokintatojani monipuolisemmin. **Ali-Keskikylä** haluaa vastata raaka-aineisiin ja omaan kädenjälkeen.

LILLI JOKELA

Bravuurikerku: Kaikilla mausteilla -hampurilainen

Osoite: Rantatie 267, Säkyliä



Erja Hyttilän (oik.) mukaan suosikki on kebab-makkaronperunat. Viereissä Essi Kotamäki.

Kasitien grilligastromiaa

"**IMMEELLISTÄ GRILLIGASTROMIAA**". Jussin grilli syntyi 40 vuotta sitten. Lepistöntien toiselle puolelle nykyisessä grillissä. Pienestä kioskista myytiin ensialkuaan nakkeja ja hampurilaisia. Puolitoista vuotta sitten Jussin grillistä tuli **Minna Vainion** grilli, mutta legendaarinen nimi säilyi.

Hyttillä huolettaa, mitä grillille tapahtuu sitten, kun sen kohdalle rakennetaan iso kolminkertainen kaupan remontti. Sillä ei onneksi tarvitsis murehtia toisissaan vielä moneen vuoteen.

HEIDI PELANDER

Bravuurikerku: Makkaronperunat

Osoite: Kasitie, Lepistöntien risteys, Mynämäki