



VUODEN PARAS 2004

Chef Wotkin's Bierwurst

A

luokka

Kuori loistava, napsahtaa mukavasti. Tuoksu hyvä. Rakenne miellyttävä. Hyvä suutuntuma. Yrtit näkyvät massassa. Rasvainen, lihaisa, mehevä. Mausteita runsaasti; kuitenkin tasapainoinen ja onnistunut kokonaisuus. Pitkä jälkimaku. Herättää olutjanon eli on nimensä mukainen. Kelpo makkara.



Ensimmäiset 18 vuottaan Chef Wotkin'sina nykyisin tunnettu yritys toimi lihaleikkaamona Helsingin lihatukkuhallissa. Aluksi makkaraa tehtiin lähinnä ravintoloiden tarpeisiin, mutta kysynnän kasvaessa myös kaupat alkoivat myydä Wotkin'sin tuotteita.

Helsingin suunnalla useimmat tietävät Wotkin'sin tehtaanmyymälän, ”teurastamon takapihalla”, kuten naljaillen väitetään. Vuonna 2004 Wotkin's palkittiin parhaan makkaran tittelillä, mutta myös halutuilla Chaine Des Rotisseur -kilvellä. Helsingissä Wotkin's valittiin vuoden yrittäjäksi. Lisäksi Viisi tähteä -lehti palkitsi ravintolapalvelukonseptin vuoden parhaana. Veijo Wotkin näyttää onnistuvan siinä, mihin ryhtyy.

Bierwurst on nimensä mukaisesti olutmakkara. Se lienee myös ainoa Suomessa saatavilla oleva tuote, joka todella ansaitsee olutmakkara-nimityksen. Makkaran maussa ja rakenteessa ei ole moitittavaa, ja makkara soveltuu erinomaisesti vähän vahvemman oluen kanssa.

Kenties Tuplapukki voisi olla hyvä valinta ainakin alkajaisiksi. ✱






Makulihan Maaherranmakkara

A
—
luokka

Kylmänä tiukempi, maku parempi lämpimänä. Napakka, makuvivahteet kunnossa. Mukana muutakin lihaa kuin possua. Hunajainen, makea, raikas, häivähdys savua. Hiukan vetinen, kuori hyvä. Mausteet tuntuvat vasta jälkimaussa.

 Makulihalla on tapana tehdä joka kesäksi yksi uusi makkara. *Maaherranmakkara* tehtiin nimikkomakkaraksi Tuula Linnainmaalle, joka valittiin Hämeen läänin maaherraksi. Maaherra kävi myöhemmin itse tutustumaan makkaraansa ja totesi sen herkulliseksi.



Maaherranmakkara on hyvä A-luokan grillimakkara. Maultaan se on aika erikoinen eikä välttämättä avaudu pelkästään yhdellä kerralla tai vain yhtä valmistusmenetelmää käyttämällä.

Kuten maaherrojakin, kannattaa myös *Maaherranmakkaraa* lähestyä arvokkaasti ja hillitysti. Sen erinomaisen raikkaille mauille sopii perinteisiä grillijuhlia juhlavampi ja rauhallisempi kattaus. ✨



HK Camping® -tuoteperhe

B
—
luokka

Peruskamaa! Tavanomainen tikun nenässä -lenkki; hieman pliisu. Helposti syötävää, sopii myös lapsille. **HK Camping® Original / Camping on camping.** Kesäinen maku. Tarvitsee käristyksen, hiekkaa ja tuhkaa. Kuori kuitenkin OK.

HK Camping® Hot Summer BBQ / Hienoksi jauhettu, löysä rakenne. Runsaasti mausteita, kuten sipulia ja paprikaa. Mausteinen perusmakkara.

HK Camping® Juusto / Jauhomössöä juustolla. Velto, pullamainen massa. Hieman tunkkainen maku, mutta juusto pelastaa tilannetta.

HK Camping® Kevyt / Suolaista lihaa kuorissa! Sinänsä ”optimaalinen” juhannustuote, että vaatii paljon kyytipoikaa. Hyvä ja helppo syötävyys.



Campingiä kuvataan joskus HK:n Sinisen grillattavaksi serkuksi... Tuoteperheen vanhin edustaja, vuonna 1967 lanseerattu peruscamping, on tarkoitettu yleiskäyttöön. *Camping on grillimakkaran arkkityyppi*, johon muita verrataan. Mausteita siihen kaipaisi hieman lisää, ja massasta toivoisi hieman jyrkempää, mutta useimmiten se maistuu kesäjuhlissa pitkälle aamuyöhön.

Campingiä on nykyään saatavilla *Originalin* lisäksi kevyenä, juustoisena ja ns. makkarapihvi-versiona. Jokainen niistä on suunniteltu grillattavaksi ja kaikki ne tähän myös soveltuvat. Suureen nälkään niistä voi kasata vaikkapa Camping Burgerin.

Parhaiten *Camping* viihtyy koivusta veistetyn tikun nokassa, tirisemässä verenpunaisen hiilloksen yllä. Jos *Camping* tuntuu liian kesyltä, voi kokeilla hieman ronskimpaa *Kabanossi*-sarjaa. ✨

