



Ethän kaada viemäriin tätä herkkua

HKScan Oyj

Tiedote medialle 14.6.2018

Parhaan kastikkeen kesäkokki tekee lihapaketin marinadista

Vaikka yksi valmiiksi maustettujen lihojen trendi tällä hetkellä on RUB-maustaminen eli lihan maustaminen karkealla pintamausteella, ovat suomalaisten suosikkilihoja edelleen myös erilaiset marinoidut porsaan ja broilerin lihat. Yleisesti nestemäinen marinadi kaadetaan viemäriin täytteeksi, vaikka siitä voisi valmistaa nopeasti ja helposti todella herkullisen kastikkeen.

- Pyörittele lihat aina reilusti pakkauksen marinadissa. Kaavi loppu marinadi rasiasta nuolijalla viimeistä pisaraa myöten kattilaan. Lisää joukkoon tilkka vettä tai kermää ja kuumenna seos kiehuvaaksi. Keitä miedolla lämmöllä noin minuutin ajan. Nosta kattila pois lämmöltä ja vispaa vispilällä joukkoon 25 g kylmää voita. Älä keitä seosta enää. Kastike on valmis, ohjeistaa HKScanin tuotekehityskokki **Sami Lamminaho**.

On tärkeää muistaa, että pakkauksen marinadia ei saa koskaan käyttää kypsentämättömänä, koska sillä on maustettu raakaa lihaa. Tällainen marinadi pitää aina kuumentaa ennen käyttöä.

Marinadit ovat pitkän tuotekehityksen tulos

Erilaisilla marinadeilla maustettuja lihoja on kauppojen hyllyillä todella paljon. Yksi suomalaisten suosikki on ollut jo yli 25 vuoden ajan Kariniemen hunajamarinoidut broilerituotteet. Marinadit eivät synny sattumalta, vaan niiden taustalla on aina pitkä tuotekehitys. Uusia makuja kehitetään jatkuvasti, koska suomalaiset haluavat vaihtelua ruuanlaittoon eivätkä välttämättä osaa valmistaa itse suosikkimakuja maailmalta.

- Tällä hetkellä trendikkäitä ovat muun muassa erilaiset Aasian maut, bbq-marinadit, kardemumma, kookos, chili ja inkivääri. Peruselementteinä marinadeissa ovat yleensä öljy, etikka ja mausteet. Vaikka jotkin perusmarinadit ovat pysyneet jopa vuosikymmenet samoina, on marinadien suolan määrää vähennetty merkittävästi, kertoo HKScanin Suomen markkinointi- ja kategoriajohtaja **Anne Terimo**.

Suomalaiset ostavat suomalaista

Kotimaisuus ja vastuullinen tuotanto ovat suomalaisille tärkeitä, ostopäätökseen vaikuttavia asioita. HK- ja Kariniemen -merkkiset tuotteet ovat aina suomalaista lihaa. HKScanin lihantuotanto Suomessa on sopimustuotantoa tiiviissä yhteistyössä omien tuottajiensa kanssa. Tilalta haarukkaan ketjussa, sen kaikissa vaiheissa, tehdään tiivistä yhteistyötä myös viranomaisten kanssa.

- Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä eläinten hyvinvoinnissa ja laadussa. Suomessa on erinomainen tuotantoeläinten terveydenhuolto sekä korkeat ja tiukat kriteerit eläinten hyvinvoinnille ja tuotannon laadulle, summaa Terimo.

Marinadista kastike

1 pkt marinoituja lihoja, esim. **Kariniemen Kananpojan Paistileike Spicy grill** tai **HK Viljaporsaan smoky BBQ slices**

Pakkauksessa oleva marinadi

3 rkl vettä tai kermää

25 g kylmää voita kuutiaina, jotta se sulaa nopeammin

Kaavi marinadi rasiasta nuolijalla viimeistä pisaraa myöten kattilaan. Lisää joukkoon vesi tai kerma ja kuumenna seos kiehuvaaksi. Keitä miedolla lämmöllä noin minuutin ajan. Nosta kattila pois lämmöltä ja vispaa vispilällä joukkoon kylmä voi. Älä keitä seosta enää. Tarjoile.

Vinkki: Samettisemmän koostumuksen saat, kun sekoitat voin sauvasekoittimella joukkoon. Tällöin voi hiukan emulgoitua ja tuo kastikkeeseen kermaisemman ja samettisemman tunteen.

Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter [@HKScanFinland](https://twitter.com/HKScanFinland)

HKScan on pohjoismaainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuisia ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä. www.hkscan.com