



HK Sininen Lenkki® täyttää 55 vuotta

HKScan Oyj

Tiedote medialle 16.8.2018

Joka päivä ostetaan 48 000 pakettia

Tänä vuonna 55-voitissyntymäpäiväänsä viettävät tunnetut suomalaiset Costello Hautamäki, Timo Jutila, Risto Kaskilahti ja Kaj Kunnas. Kaikkein tunnetuin syntymäpäiväsankari lienee kuitenkin suomalaisten ikoninen herkku, HK Sininen Lenkki®.

Kunnianosoituksena suomalaiselle makkaralle ja hyvälle perusruualle julistettiin vuonna 1991 Kansallinen lenkkipäivä, jota vietetään HK Sinisen Lenkin® syntymäpäivänä, aina elokuun kolmantena perjantaina. Kansallinen lenkkipäivä on tänä vuonna perjantaina 17.8.

- Suomalainen liha, aidolla leppähakeella savustaminen ja HK:n pitkät makkaranvalmistamisen perinteet takaavat, että HK Sininen Lenkki kunnioittaa suomalaista makua sekä tänään että tulevaisuudessa, toteaa **HKScanin markkinointi- ja kategorijaohdaja Anne Terimo**.

1950-luku

Helsingin Kauppiat Oy valmisti ensimmäiset lenkkimakkaransa jo 50-luvun lopussa. Makkarat valmistettiin luonnonsuoleen käsityönä, mikä teki valmistuksesta hidasta ja kallista. Lenkkimakkaran kilohinta olikin tuolloin korkeampi kuin täyslihan: lenkki ei vielä ollut joka kodin perusruokaa.

1960-luku

Vielä 1960-luvun alussa jokaisen lenkkimakkaran päähän sidottiin käsin alumiininen sinetti, joka kertoi tuotteen laatuimen. Vuonna 1963 käyttöön otetun Naturin-kuoren myötä siirryttiin koneellisesti kiinnitettäviin niitteihin ja alumiinisinetit poistuivat käytöstä. Mutta koska elintarvikeasetus vaati yhä tuotteeseen tiedon makkaran laadusta, kuoren sisäpintaan painettiin sana "lenkkimakara" sinisellä, mustikoista saadulla värillä. Sisartuotteessa komelli sana "kiuaslenkki" punaisella. Vuotta 1963 pidetäänkin Sinisen Lenkin syntymävuotena.

Sininen painatus erotti HK-lenkkimakkaran kilpailijoistaan. Niinpä kauppiat alkoivat ennen pitkää tehdä tilauksensa lyhyesti "20 lenkkiä sinistä ja kymmenen punaista". Myöhemmin tapa siirtyi myös tiskin toiselle puolelle, kansan suuhun.

1970-luku

Maaltamuuton hurjimpina aikoina 1970-luvun taitteessa Sinisen Lenkin kysyntä kasvoi voimakkaasti – se alkoi olla jo käsite. Menekkiä lisäsi entisestään parantunut säilyvyys, kun tuotannossa siirryttiin hygieenisempiin vakuumpakkauksiin. Niiden myötä myös kuoren sininen painatus poistui ja sen tilalle painettiin uuteen pakkaukseen sana "Sininen".

1980-luku

HK Sininen Lenkki -nimi vietiin tavaramerkkirekisteriin vuonna 1980. Tuotteen kulutus kasvoi edelleen ja tuotantotilat Sömmäisessä jäivät pieneksi. Samalla vuosikymmenellä HK Sininen Lenkki® nousi Suomen ostetuimmaksi ja tunnetuimmaksi lenkkimakkaraksi.

1990-luku

Tuotanto siirrettiin Vantaalle HK Ruokataloon, joka vihittiin käyttöön vuonna 1991. Tuotanto on uusinta teknologiaa.

Joka päivä ostetaan 48 000 lenkkiä

Sinisen Lenkin myyntimäärät ovat vuosittain noin 10 000 000 kiloa. Tämä tarkoittaa, että joka päivä suomalaiset ostavat noin 48 000 pakettia Sinistä Lenkkiä.

- Suosion salaisuus on yksinkertainen. Sinisestä Lenkistä voi valmistaa helposti ja nopeasti monipuolista arkiruokaa, joka maistuu niin lapsille kuin aikuisillekin. Raaka-aineena se on ylivertainen, kertoo Terimo.

Juhla, kevyt, juusto ja chilinen

Kansallismakkaran perinteinen versio on ylivoimaisesti suosituin. Sen rinnalle on vuosien varrella tullut erilaisia variantteja. Tällä hetkellä kauppojen makkarahyllyiltä löytyvät HK Sininen Lenkki Kevyt, jonka rasvapitoisuus on 10 %, perinteisellä Sinisellä lenkillä se on 18 %. HK Sininen Lenkki Juhla -makkarassa puolestaan lihapitoisuus on suurempi, kuin perinteisellä lenkillä. HK Sininen Lenkki Juusto saa makua ja pehmeyttä juustosta.

- Uusin tulokkaamme on HK Sininen Lenkki Chilinen, joka on erityisesti nuorempien makkaraherkuttelijoiden mieleen, kertoo Terimo.

HK Sininen Lenkki valmistetaan aina suomalaisesta lihasta. Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä eläinten hyvinvoinnissa ja laadussa. Suomessa HKScan hankkii liharaaka-aineen ensisijaisesti omilta sopimustuottajiltaan.

Cheddargratinoitu Chilinen Sininen

1 pkt (500 g) HK Sininen Lenkki® Chilinen

1 dl kermaa

200 g cheddarjuustoa raasteena

1 chilipalko koristeluun

Kuumenna kerma ja juusto kattilassa koko ajan sekoitellen, kunnes juusto on täysin sulanut. Nosta kattila liedeltä. Kuori lenkki ja leikkaa se 1 cm:n paksuiksi viipaleiksi. Laita viipaleet voideltuun, n. 15 x 20 cm uunivuokaan ja kaada juustokastike makkaraviipaleiden päälle. Paista 175-asteisessa uunissa tai 150-asteisessa kiertoilmauunissa noin 20 minuuttia, kunnes pinta on saanut väriä. Anna jäähtyä hetki, koristele ohueksi leikatuilla chiliviipaleilla ja tarjoile perunamuusin kanssa.

Kuvat liitteenä:

Cheddargratinoitu Chilinen Sininen
HK Sininen Lenkki® Perinteinen
HK Sininen Lenkki® Juhla
HK Sininen Lenkki® Kevyt
HK Sininen Lenkki® Juusto
HK Sininen Lenkki® Chilinen

Lisätietoja:

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

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

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Parsons® 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.