

HKSCAN

HK Sininen Lenkki® – nousu Suomen suosituimmaksi lenkiksi

Maun, monipuolisuuden ja helppouden liitto siivitti HK Sinisen Lenkin menestykseen, jolle ei ole näkyvissä loppua. Se on makkara, joka maistuu sukupolvesta toiseen.

HKScan Oy Tiedote medialle 20.2 klo 9:30

Suositaan reippaasti kasvattanutta vuonna 1963 markkinoille tuotua HK Sinistä Lenkkiä alettiin myydä vakuumiin pakattuna kymmenen vuotta myöhemmin vuonna 1973. Paremman säilyvyyden lisäksi vakuumpakkauksella oli muutakin merkitystä: sininen painatus poistui makkaran kuoresta ja teksti siirtyi pakkaukseen – kuin viralliseksi nimeksi. Vuonna 1976 laitettiin vireille Sinisen rekisteröinti tavaramerkiksi. Prosessi vei neljä pitkää vuotta, mutta vihdoin syyskuun 22. päivänä vuonna 1980 asialle saatiin myönteinen päätös ja Sininen Lenkki® hyväksyttiin Helsingin Kauppiain tavaramerkiksi.

Hyvää vähällä vaivalla

1970-luvulla alkoi HK:n Sinisen brändin rakentaminen ja mainonta muun muassa lehdissä. Sinisen mainoksissa kuluttajia houkuteltiin hyvällä maulla ja ruoanlaiton helppoudella kysymällä: "Mitä hyvää tänään laittaisi, mitä vähällä vaivalla keksisi?". Vastaus oli mainoksen kuvassa, jossa muiden HK:n tuotteiden ohella katseet kiinnittyvät Sinisestä valmistettuun uunimakkara-ateriaan.

Sinistä käytettiin tuohon aikaan myös munakkaiden täytteenä, kaalimuhennoksen ryydittäjänä ja tehtiinpä siitä kiusaustakin perinteisempien makkaraukien ohella. Monen aloittelevan kotikokin taival ruoanlaiton parissa onkin alkanut juuri kokkailuilla moneen taipuvalla Sinisellä. Monipuolisuus lienee yksi Sinisen Lenkin jatkuvan suosion syistä – maun, kotimaisen liharaaka-aineen ja aidolla leppähakkeella savustamisen ohella.

Sininen pitää pintansa

1980-luvulle tultaessa HK:n Sininen oli maamme ylivoimaisesti suosituin ja tunnetuin lenkkimakkara. Sen rinnalla kulkenut Punainen eli Kiuaslenkki sen sijaan katosi vaihkaa markkinoilta. Suosittu Sininen sai rinnalleen uusia rinnakaistuotteita, kuten muun muassa Extra Sininen Lenkki, Kevyt Sininen ja myöhemmin 2000-luvulle ehdittäessä vielä Juusto-Sininen. Niilläkin oli omat ystävänsä suomalaisten makkaranseurijien joukossa.

Alkuperäinen Sininen kuitenkin jatkoi voitokulkuaan, ja tuotantotilat Helsingin Sömäisissä alkoivat käydä ahtaiksi. 1990-luvun alussa Sinisen Lenkin valmistus siirrettiin HK:n Vantaan yksikköön, jonka vihkiäisiä vietettiin 23.8.1991. Päivä oli samalla ensimmäinen Kansallinen Lenkipäivä.

Perinteinen makkarakastike

(4 annosta)

1 pkt HK Sininen Lenkki®
1 sipuli
60 g vehnä jauhoja
60 g voita
1 rkl voita paistamiseen
1 dl suolakurkkulientä
9 dl vettä tai mietoa lihalientä
1 tl suolaa
10 kpl maustepippureita

Leikkaa makkara sentin mittaisiksi paloiksi. Ruskista makkarapalat noin ruokalusikallisessa voita kauniin värisiksi. Laita ruskistetut makkarapalat sivuun ja lisää pannulle kuutioitu sipuli ja voi. Karamellisoi sipulia keskilämmöllä noin 5-10 minuuttia. Lisää pannulle vehnä jauho ja ruskista lastalla koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ruskistuvat. Tässä hommassa maltti on valttia. Kun jauhot ovat saaneet kauniin ruskean värin kaada joukkoon lihaliemi/vesi, maustepippurit ja suolakurkkuliemi koko ajan vimmatusti sekoittaen. Kiehauta kastike välillä sekoitellen ja lisää lopuksi makkarapalat joukkoon. Anna kiehua/hautua hiljalleen noin 15 minuuttia. Mausta suolalla ja tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunamuusin sekä suolakurkkupiipaleiden kera.

HK Sininen Lenkki® -valikoimassa on neljä varianttia:

- HK Sininen Lenkki® Perinteinen - on sarjan kiistaton klassikko ja kaikkein suosituin
- HK Sininen Lenkki® Juhla - lihapitoisuus on korkeampi kuin sarjan muilla varianteilla (63 %)
- HK Sininen Lenkki® Juusto - sisältää 5,5 % juustoa
- HK Sininen Lenkki® Kevyt - sisältää rasvaa vain 10 %

HK Sininen Lenkki® – tarinan osa 1, 17.1.2019: HK Sininen lenkki – klassikon synty: <https://www.hkscan.com/fi/uutishuone/product-release/2019/01/hk-sininen-lenkki—klassikon-synty-c3180161/>

Historialähteet:

Haapio Markku: Sininen Lenkki ja kymmenen mestaria (Otava 2003)

Haapio Markku: Sininen Lenkki 50 ja mestarien makkarareseptit (Otava 2013)

Puro Laura, Åberg Veijo: Lihatalonpojat ja heidän yhtiönsä (Edita 2012)

Kuvat:

HK Sininen Lenkki® Perinteinen
HK Sininen Lenkki® Juhla
HK Sininen Lenkki® Juusto
HK Sininen Lenkki® Kevyt
Perinteinen makkarakastike

Lisätietoja:

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

www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter @HKScanFinland

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Lähes 7 200 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 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.