

HKSCAN

Grillimakkarasta on tullut pääsiäisen perinneherkku

Suomessa syödään pääsiäisenä noin 6 miljoonaa grillimakkaraa

HKScan Oyj Tiedote medialle 16.4. klo 9:30

Pääsiäisenä kaivetaan grillit esille, riippumatta siitä mihin aikaan kevättä pääsiäinen sijoittuu. Nyt pääsiäinen on huhtikuun lopulla ja sääennusteet lupaavat kaunistaa ja lämmintä säätä, mikä saa meidät entisestään innostumaan ruuanlaitosta ulkona. HKScanin toteuttamassa kansallisessa grillauskyselyssä kysyttiin suosituinta grillattavaa. Tulos oli selvä: Makkara on suosituin grillattava. Pääsiäisenä Suomessa syödään noin 6 miljoonaa grillimakkaraa. Grillimakkarasta ja ajankohtaisesta parsasta voi valmistaa pääsiäispöytään juhlavan parsamakkarasalaatin.

- Kun yhdistetään pääsiäinen, grillaus, makkaran suuri suosio ja myyntiluvut, niin pakko todeta, että grillimakkarasta on tullut yksi pääsiäisen perinneherkuista. Pääsiäinen on pitkien pyhien ja vapaapäivien ansiosta suurimpia ruoka- ja erityisesti lihasosonkeja. Muista juhla-ajoista, kuten esimerkiksi joulusta poiketen pääsiäinen on monipuolisempi, useiden lihatuotteiden- ja tuotetyyppien sesonki. Grillimakkaralla on siis sijansa myös pääsiäispöydissä, kertoo HKScanin Suomen markkinointi- ja kategorajohtaja **Anne Terimo**.

Makkarassa on oltava paljon lihaa

Makkaroiden grillaajat arvostavat erilaisista ominaisuuksista eniten korkeaa lihapitoisuutta. 73 prosenttia vastaajista piti sitä makkaran tärkeimpänä ominaisuutena HKScanin teettämässä kyselyssä. Makkaran kotimaisuutta arvostetaan myös. Joka toinen haluaa, että makkarassa käytetty liha on suomalaista.

- Joka neljäs (26 %) grillaaja valitsee perinteisten grillimakkaroiden tilalle tai kaveriksi yhä useammin raakamakkaroita. Raakamakkaroiden grillaamisessa kotikokkien taidot ovat parantuneet selvästi. Monipuolistuneet raakamakkaravalikoimat ovat myös lisänneet niiden suosiota, iloitsee Terimo.

HKScanin teettämään kyselyyn vastasi 1099 henkilöä.

Uutuusmakkarat tulevat vapuksi kauppoihin

Kesän HK® uutuusmakkarat eivät ehdi vielä pääsiäiseksi kauppoihin, mutta vappupiknikillä niistä voi jo nauttia.

- Kesän mielenkiintoisin uutuus on HK Maakarit® Chef's Special Serkon Suudelma, jonka resepti on BW-ravintoloiden johtavan keittiömestarin, muun muassa Farangista ja Gaijinista tutun Serko Rantasen käsialaa. Sopivasti tulisessa ja täyteläisen mausteisessa makkarassa on suomalaista viljaporsaan ja broilerin lihaa. Muita kesän HK Maakarit® -uutuuksia ovat Meksikon Miguel -grillimakkara ja Pampan Pablo -raakamakkarat, kertoo Terimo.

Yhdistä ajankohtainen parsas ja herkullinen grillimakkara

Ruoka maistuu aina paremmalta ulkona syödessä. Helppoin pääsiäisen makkararesepti onkin seuraava: Grilla makkara, pyöräytä vähän talouspaperia toisen pään ympärille, jotta sorret eivät pala, laita sinappia oman maun mukaan ja nauti ulkona!

Pääsiäisenä eletään myös parasta parsas-aikaa. Grillimakkarasta ja parsasta saa valmistettua hiukan juhlallisemmankin herkun pääsiäispöytään HKScanin tuotekehityskokki **Sami Lamminahon** ohjeella:

Parsa-makkarasalaatti

2 pkt HK Maakarit Livomon Luigi raakamakkaraa

1 pnt (n. 450g) vihreää parsaa

1 pnt (n 450g) valkoista parsaa

1 kpl sitruunan kuori ja mehu noin 0,5 dl

0,5 dl rypsiöljyä

1 tl suolaa

Timjamicrème

1 prk (n 150 g) ranskankemaa

1 rkl hienonnettua tuoretta timjamia

0,5 tl suolaa

0,5 tl sokeria

Mustapippuria

Aloita valmistamalla timjamicrème. Hienonna timjami ja sekoita se ranskankerman joukkoon. Mausta suolalla, sokerilla ja mustapippurilla, anna maustua jääkaapissa noin puoli tuntia.

Kuori parsat ja leikkaa tyvestä noin 2 cm pätkä pois. Grilla parsat kuumassa grillissä noin 5 minuuttia. Nosta parsat leikkuulaudalle ja leikkaa noin 2 cm pituisiksi pätkiksi. Nosta leikatut parsat kulhoon ja valmista sitruunan mehusta, sitruunankuoresta, öljystä ja suolasta kastike. Sekoita joukkoon. Jätä kulho huoneenlämpöön siksi aikaa, kun grillaat makkarat kypsiksi.

Leikkaa grillatut makkarat noin 2 cm pätkiksi. Sekoita makkara-palat kulhossa sekaisin parsojen kanssa ja tarjoile timjamicrèmen kanssa.

Kuvat:

Parsa-makkarasalaatti
HK Maakarit® Chef's Special Serkon Suudelma (pakkauskuvat)

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®, Pärsons® 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.