

# HKSCAN

## Vappuna syödään 25 miljoonaa nakkia

**Tunteita herättävä klassikko HK Aito Nakki kuumennetaan perinteisesti kuumassa vedessä**

HKScan Oyj Tiedote medialle 26.4.2019 klo 9:30

Vapun vieto on enimmäkseen länsimaisiin perinteisiin liittyvä juhlapäivä. Suomessa vapunpäivää aattopäivineen vietetään työväen, ylioppilaiden ja kevään kamevaalijuhlana. Erään perinteen mukaan vappuna oli tapana syödä ja juoda runsaasti: sanottiin, että näin saadaan voimia tulevan kesän varalle. Suomessa vappu on vuoden suurin napostelujuhla, johon kuuluvat nakit ja perunasalaatti. Perinteisesti vappunakiksi valitaan aito ja alkuperäinen luonnonsuolinakki, kuten esimerkiksi HK Aito Nakki, joka on ollut suomalaisten suosikki jo vuosikymmenien ajan. HK Aito Nakki valmistetaan suomalaisesta lihasta käsityönä luonnonsuoleen ja savustetaan leppähakkeen lämmössä. Kaikkiaan vappuna syödään Suomessa noin 25 miljoonaa nakkia.

- Vapun napostelupöytään valitaan helppoja, nopeasti valmistettavia ja kaikille maistuvia herkkuja. Siksi ei ole yllätys, että klassikoiden klassikko HK Aito Nakki on monille se tuttu ja turvallinen valinta. Ovathan nakit saksalaisen alkuperänsäkin mukaisesti aikoinaan olleet enemmän juhla- kuin arkiruokaa, kertoo **HKScanin Suomen lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Marika Rikonen**.

### Lopputulokset onnistunut, kun nakki napsahtaa

Kuumennettuna HK Aito Nakki napsahtaa, kuten kunnan nakin kuuluukin. Napsahduksen syntyyn vaikuttaa useampi seikka. Yksi keskeisistä on nakin rakenne. Nakin on oltava lihaisa ja makkaramassan ruiskuttajan asiansa osaava ammattilainen, joka osaa täyttää nakkikuoren juuri sopivan täyteen.

Toinen tärkeä tekijä on savustusvaihe, sillä vain ammattitaitoinen savustus tekee kuoren rapsakaksi, mikä saa nakin napsahtamaan oikealla tavalla. Se, miten nakit kotikeittiössä kuumennetaan, vaikuttaa myös ratkaisevasti kaivatun äänen syntymiseen.

Vappupöydän nakit voi valmistaa tarjoilupöytään monella eri tavalla. Perinteisin valmistustapa luonnonsuolinakeille on kuumentaa ne kuumassa vedessä kattilassa. Vaikka valmistustapa on helppo, voi siinäkin epäonnistua ihan kunnolla. Perusohje on yksinkertainen: kiehauta reilusti vettä kattilassa. Kun vesi kiehuu, katkaise virta ja siirrä kattila liedeltä. Laita nakit kattilaan viideksi minuutiksi ja valmista tuli. Parhaan lopputuloksen saa, kun kattilasta kaataa lopuksi veden pois ja antaa nakkien olla siellä vielä hetken, jolloin nakkien pinta kuivahtaa. Lopputulos on täydellinen, kun nakki napsahtaa.

- Yleisin virhe on se, että nakkeja keitetään kiehuvässä vedessä. Silloin ne halkeavat helposti. Toinen virhe tehdään usein siinä, että nakkeja pidetään kuumassa vedessä liian kauan, jolloin niiden väri muuttuu harmaaksi. Nakit eivät mene pilalle, mutta ulkonäkö kärsii, varoittaa **HKScanin tuotekehityskokki Sami Lamminaho**.

Uunissa nakkien kuumentaminen onnistuu myös helposti: ei liian kuumassa, ei liian kauan. Sopiva uunin lämpötila on 150 astetta. Viimeistään vappuna aloitetaan grillauskausi. Nakkien grillaaminen onkin helppoa ja samalla mukavaa ajanvietettä ulkona.

### Virheet nakkien määrässä aikaansaavat nakkiraivon

HK Aito Nakki on monille se perinteinen klassikkonakki ja siksi myös kovasti tunteita herättävä. Nakkikansa on tarkkana pakkauksessa olevasta nakkien määrästä. Perinteisin pakkauuskoko on 420 gramman pakkaus, jossa on 12 nakkia. Jos nakkeja on liian vähän tai liikaa, niin kuluttajapalvelu saa taatusti siitä heti myös yhteydenottoja.

- HK Aito Nakki on siitä onnekkas asemassa, että niiden kappalemäärässä ei juurikaan virheitä ole tullut. Tämän taustalla on se, että nakit ovat pakkauksessa ketjutettuina. Nakit valmistetaan luonnonsuoleen ja savustetaan aina ketjuissa. Ne pakataan myös samoissa ketjuissa, jolloin yksittäisiä nakkeja harvoin eksyy pakkaukseen tai sieltä pois, kertoo Rikonen.

Kuvat:

HK Aito Nakki, 420 g, pakkauksukuva  
Aito Nakki, annoskuva

### Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse [communications@hkscan.com](mailto:communications@hkscan.com)

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