

# HKSCAN

## 56-vuotiasta herkkua syödään vuosittain 10 miljoonaa kappaletta

**HK:n kaikkien aikojen myydyin tuote on Sininen Lenkki®**

HKScan Oyj Tiedote medialle 15.8.2019 klo 9.30

HK Sininen Lenkki® on päässyt jo reilusti keski-ikään täyttäessään tänä vuonna 56 vuotta. Tätä kaikkien aikojen myydyintä HK-tuotetta on syöty Suomessa pelkästään 2000-luvulla yli 200 miljoonaa kappaletta. Monille Sininen Lenkki on tärkeä makumuisto erityisesti lapsuudesta ja saunapäivistä. Suosikkimakkara on edelleen suosittu erityisesti uunimakkarana. Perinteistä Kansallista lenkipäivää vietetään tänä vuonna perjantaina 16.8.

- HK Sininen Lenkki on kiinteä osa suomalaista ruokakulttuuria. Taanoin se kuului vakiona illanistujaisten tarjoiluhiin ja oli taatusti raavaiden työmiesten ruokaloiden lounaslistalla vähintään kerran viikossa. Vaikka lounasruokaloiden listalta lenkkiä löytää nykyään harvemmin, on se kuitenkin säilyttänyt asemansa suosituimpana uunimakkarana, kertoo **Suomen lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Marika Rikkonen HKScanista.**

### HIM-yhtyeen rumpali loihdi lenkistä makkarasiiliin

Sinisellä Lenkillä on vankat kannattajajoukot ja puolestapuhujat. Yksi heistä on HIM-yhtyeen rumpalina suomalaisille tutuksi tullut Gas Lipstick eli Mika Karppinen, joka ravitsi sillä itsensä keikkamatkoilta kotiin palattuun. Tosin makkarasiiliksi modifioituna.

- Otetaan kokonainen HK Blöö, siis molemmat lenkit, kuoritaan ja pistetään lenkkeihin kuudesta kahdeksaan reikää. Reikiin laitetaan nakit pystyyn ja leikataan niiden päihin vielä äxät, jolloin niistä tulee nauravat nakit. Ja sitten vaan uuniin. Pyhäversiossa on sinappihuntu ja jos oikein haluaa pröystäillä, voi laittaa vielä juustoa ja tomaattisoseetta päälle, kertoi Karppinen Sininen Lenkki -kirjassa\*).

### Herkullinen maku ja suomalaisuus ovat tärkeitä lenkin ystäville

HKScanin teettämän kyselyn mukaan hyvä maku ja suomalaisuus ovat tärkeimmät Sinisen Lenkin ostopäätökseen vaikuttavat tekijät. Suurimmat fanit löytyvät vanhemmista ikäluokista, mutta lenkin monipuolisuus ja helppokäyttöisyys viehättävät myös nuorempia. Nykyään HK Sinistä Lenkkiä syödään vuosittain noin 10 miljoonaa kappaletta.

- Mukavuudenhalu on selvästi yksi Sinisen Lenkin ystäviä yhdistävä tekijä. Sinisestä Lenkistä saa loihdittua todella helposti ja nopeasti esimerkiksi makkarakeiton, makkarakastikkeen, padan tai uunilenkin. Sinisen Lenkin mieto maku sopii myös kaikenikäisille, kertoo Rikkonen.

### Lenkipäivää voi juhlia perinteisellä uunilenkillä ja mustikkasinapilla

Kansallista lenkipäivää vietetään perjantaina 16.8. HK Sinisestä Lenkistä on tehty erilaisia reseptejä satoja. Siitä syntyvät niin Runebergin tortut kuin hauskat snapsilasitkin. Tänä vuonna lenkipäivän kunniaksi voi nauttia Sinisestä perinteisen uunimakkaran muodossa:

### Kansallisen lenkipäivän virallinen uunilenkki

1 pkt HK Sininen Lenkki® Perinteinen -makkaraa  
100 g kerma -tai emmentaljuustoa

Kuori makkarat ja tee niihin viiltoja. Viipalo juusto ja täytä viillot juustoviipaleilla. Paista uunimakkarat 175-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kunnes juusto on sulanut ja makkara kunnolla paistunut. Tarjoa uunimakkara perunamuusin, pikkelöityjen kurkkujen ja mustikkasinapin kera.

### Mustikkasinappi

3 dl tuoreita mustikoita  
0,5 dl omena- tai valkoviinietikkaa  
1 dl sokeria  
0,5 dl sinappijauhetta  
¼ tl jauhettua maustepippuria

Mittaa kaikki ainekset kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä noin 15 minuutin ajan koko ajan sekoittaen. Kaada seos kuumana puhtaaseen lasipurkkiin ja jäähdytä. Anna tekeytyä jääkaapissa vähintään vuorokauden. Halutessasi voit paseerata eli painella sinapin lusikalla tai kauhalla siivlän läpi ennen jäähdyttämistä. Tällöin saat sinapista marjojen kuoret ja siemenet pois. Säilytä sinappia jääkaapissa, jossa se säilyy hyvänä muutaman viikon.

**Lähde:\*)** Markku Haapio: Sininen Lenkki 50 ja mestarien makkarareseptit, Otava

### Lisätietoa Sinisestä Lenkistä:

HK Sininen Lenkki® - klassikon synty: <https://www.hkscan.com/fi/uutishuone/product-release/2019/01/hk-sininen-lenkki--klassikon-synty-c3180161/>

HK Sininen Lenkki® – nousu Suomen suosituimmaksi lenkiksi: <https://www.hkscan.com/fi/uutishuone/product-release/2019/02/hk-sininen-lenkki--nousu-suomen-c3212194/>

HK Sininen Lenkki® – myös nuoret ovat löytäneet retroherkun: <https://www.hkscan.com/fi/uutishuone/product-release/2019/05/hk-sininen-lenkki--myos-nuoret-c3313448/>

Tuotetiedot: <https://www.hk.fi/tuotteet/tuote/hk-sininen-lenkki-perinteinen-580-g/>

### Kuvat:

HK Sininen Lenkki® Perinteinen pakkauskuva  
Perinteinen uunilenkki

Mustikkasinappi

**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

*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.*