

HKSCAN

Oktoberfest-tunnelmaan ei pääse ilman hyvää makkaraa

Currywurst on autonvalmistaja Volkswagenin myydyin tuote

HKScan Oyj Tiedote medialle 24.9.2019 klo 9:30

Krustenwammerl, Bratwurst, Schäufele ja Currywurst. Tällaisia herkkuja on tänäkin vuonna tarjolla Saksassa Münchenissä Oktoberfest-tapahtumassa, joka on maailman suurin kansanjuhla. Lauantaina 21.9. alkanutta hyvän ruuan ja oluen juhlaa vietetään kaksi viikkoa. Tämä jokasyksyinen juhla kiinnostaa myös suomalaisia. Innokkaimmat oluen ystävät matkustavat paikan päälle, mutta joka toinen harkitsee viettävänsä Oktoberfestiä myös täällä kotimaassa. Ajankohtansa puolesta Oktoberfest on Suomessa myös mainiota sisälle siirtymisen aikaa.

Joka toiselle Oktoberfest maistuu myös Suomessa

Oktoberfest on kaksiviikkoinen olutfestivaali, joka pidetään joka vuosi Saksassa Münchenissä Theresienwiesenin aukiolla syys- ja lokakuun vaihteessa. Se on yksi kaupungin historian kuuluisimmista tapahtumista ja maailman suurin ja tuottoisin kansanjuhla. Tänä vuonna sitä vietetään 21.9. – 6.10.2019. Erilaisia Oktoberfest-tapahtumia järjestetään myös Suomessa yhä enemmän. HKScanin teettämässä, syksyn ruokajuhliin liittyneessä kyselyssä, joka toinen vastaaja harkitsi viettävänsä jollakin tavalla Oktoberfest-juhlaa täällä Suomessa. Kyselyyn vastasi 1 000 henkilöä.

Vaikka tänä vuonna Saksan Oktoberfestin ruokatarjonnassa on myös paljon erilaisia kasvisruokia, kuuluvat perinteiset makkarat ja liharuuat kuitenkin tärkeimpänä osana Oktoberfestin viettoon.

- Raakamakkarat, Bratwurstit ja muut mausteiset makkarat ovat juhlassa keskeisessä roolissa. Krustenwammerl eli porsaan kylki tai Schäufele eli porsaan lapa kuuluvat pitkään haudutettuina myös Oktoberfestiin. Lisukkeina pääroolissa ovat paistetut perunat, perunasalaatti ja hapankaali, kertoo **Suomen lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Marika Rikkonen HKScanista**.

Älä tee viiltoja raakamakkarihin

Syys-lokakuun vaihteessa suurin osa kotikokeista siirtyy grillin äärestä sisätiloihin. Makkaran syömisestä ei kuitenkaan tarvitse luopua, päinvastoin. Makkarasta voi valmistaa paljon erilaisia ruokia uunissa, pannulla tai kattilassa. Raakamakkaroiden valmistamisessa on hyvä muistaa muutama nyrkkisääntö.

- Raakamakkarat ovat nimensä mukaisesti raakoja makkaroita, joten ne täytyy aina kypsentää. Laita paistinpannulle tilkka öljyä. Paista 5 – 7 min kummaltakin puolelta. Kannen alla makkarat kypsyvät nopeammin. Uunissa raakamakkarat kypsyvät myös helposti. Kuumenna uuni 175 C:een ja paista makkaroita siellä noin 15 minuuttia. Makkaroita ei tarvitse tällöin kääntää välillä. Raakamakkaraan ei kannata tehdä viiltoja, etteivät nesteet valu ulos. Raakana makkarat ovat "veltoja", mutta napakoituvat kypsennyksen aikana, ohjeistaa Rikkonen.

Kun ruokailijoita on paljon, voi raakamakkarat esikypsentää kattilassa. Kiehauta vesi, nosta kattila liedeltä, laske makkarat veteen ja laita kansi päälle. Anna makkaroiden olla kuumassa vedessä noin 5 - 10 minuuttia. Paista makkarihin rapea pinta vielä pannulla.

- Jos haluaa valmistaa oikein näyttävän näköisen makkara-aterian, niin silloin kannattaa valita HK Maakarit® Juhlaraakamakkara, joka on 60 cm pitkä kiepiksi rullattu makkara. Kypsennä se kokonaisuena pannulla tai uunissa, lisää satokauden kasviksia ja näyttävä juhlaruoka on valmis, vinkkaa Rikkonen.

Chef's Special -makkarat ovat artesaanimakkaroiden aatelia

Artesaanimakkarabuumi ei ota laantuakseen. Käsintehdyistä, maistuvista ja lihaisista makkaroista on tullut salonkikelpoinen tarjottava, jota tilataan myös huippuravintoloissa. Ilmiöstä innostuneina Suomen arvostetuimmat keittiömestarit ovat kehittäneet omat makkaransa HK Maakarit® Chef's Special -sarjaan: **Mika Roiton ja Pekka Salmelan** käsialaa on rouhean karkea juustomakkara Huberin Huilu ja **Eero Vottosen** Vottosen Vihellys tehdään suomalaisesta kananpojan lihasta, johon makua antavat myös kanaliemi ja herkkutatit. Kaikki HK®-merkkiset makkarat on tehty aina suomalaisesta lihasta.

Yllätä Oktoberfest-vieraasi herkullisella Currywurstilla

Oktoberfest-juhlaan sopii mainiosti myös alun perin Berliinistä peräisin oleva makkara ruoka Currywurst, jonka erikoispiirteensä on currylla maustettu tomaattisose.

Nopea currywursti

2 pkt HK Maakarit® Nürnbergin Günther rypsiöljyä paistamiseen
4 annosta ranskanperunoita
suolaa
1 tl currya viimeistelyyn

Kastike:

2 dl ketsuppia
2 tl currya
2 rkl worchesterkastiketta
5 tippaa tabascoa
½ tl rouhittua mustapippuria

Sekoita kastikkeen ainekset kulhossa ja anna maustua puolisen tuntia kylmässä. Voit halutessasi lämmittää kastikkeen tarjolle laitettaessa, mutta toimii myös kylmänä. Frittaa tai paista ranskalaiset uunissa rapeiksi ja mausta suolalla. Paista makkarat kevyesti pienessä määrässä rypsiöljyä, kunnes läpikotaisin kuumia ja kaada kastike makkaroiden päälle. Tarjoa currywurstin kaverina ranskanperunoita ja ripsauta päälle lopuksi hieman curryjauhetta.

Tiesitkö?

Autonvalmistajana tunnettu Volkswagen-yritys harjoittaa myös elintarviketeollisuutta. Sillä on oma currywurstyksikkönsä autotehtaansa yhteydessä. Vuonna 2018 yksikön tuotanto oli noin 6,8 miljoonaa makkaraa tehden currywurstista yhtiön myydyimmän tuotteen.

Lähde: <https://www.autocar.co.uk/car-news/features/volkswagens-currywurst-factory-motorings-strangest-production-line>

Muita Oktoberfest-reseptejä: <https://www.hk.fi/lihakoulu/lihakoulun-blogi/oktoberfest/>

Kuvat/ HKScan

Nopea Currywurst

Huberin Huilua ja coleslaw-salaattia

Tuotekuvat:

HK Maakarit® Juhlaraakamakkara

HK Maakarit® Nürnbergin Günther

HK Maakarit® Chef's Special Huberin Huilu

HK Maakarit® Chef's Special Vottosen Vihellys

Annoskuvat:

Kuvia Saksan Oktoberfest-tapahtumasta 2019

Lisätietoja:

Lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Marika Rikkinen, HKScan, puh. 0400 150 683, marika.rikkinen@hkscan.com

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

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

HKScan Oyj on pörssilistattu liha- ja ruokatalo, jolla on yli sadan vuoden kokemus vastuullisesta pohjoismaisesta ruoantuotannosta asiakkaiden ja kuluttajien tarpeisiin. HKScanissa vastuullinen tapa toimia kattaa koko arvoketjun tilalta kuluttajalle. Lähes 7 200 ammattilaistamme varmistavat lupauksen tuotteidemme hyvästä mausta ja laadusta. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian-, naudan- ja lampaanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Yhtiön vahvoja tuotemerkkejä ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Parsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.