

Älä pilaa pyhäinpäivän paistia yleisimmällä virheellä

Pyhäinpäivän alusviikko on yksi vuoden suurimmista lihanmyynnin viikoista

HKScan Oyj Tiedote medialle 29.10.2019 klo 9:30

Pyhäinpäivä on yksi vuoden suurista ruokajuhlista. Vaikka amerikkalainen halloween-kulttuuri on rantautunut maahamme yhä vahvemmin hurjine mörköruokineen, pitävät perinteiset paistit, fileet ja sadonkorjuun juureksista valmistetut ruuat vielä hyvin pintansa. Googlessa ajankohdan haetuin resepti on makaronilaatikko. Pyhäinpäivän alusviikko on juhannuksen, joulun ja pääsiäisen ohella yksi suurimmista lihanmyynnin viikoista. Herkullisen paistinautinnon voi tyriä käyttämällä paistin leikkaamisessa sahalaistaista veistä.

- On totta, että pyhäinpäivän perinteet ovat muuttumassa sukupolvi sukupolvelta. Ruokapuolella tämä näkyy muun muassa herkuttelutuotteiden, kuten nakkien, lihapullien ja nuggettien myynnin kasvuna. Perinteiset liharuuat ovat kuitenkin edelleen suosittuja tämän juhlatuokan ruokapöydissä, kertoo HKScanin Suomen markkinointi- ja tuotekehitysjohtaja **Anne Terimo**.

HKScanin teettämässä ruokakyselyssä 55 prosenttia vastaajista kertoi tekevänsä pyhäinpäivänä jotain vähän parempaa ruokaa, halloween-herkuista innostuu vain 7 prosenttia vastaajista. Ruokakyselyyn vastasi tuhat suomalaista.

Makaronilaatikko, uunilohi ja lihapullat

Marraskuun haetuin ruokaresepti Googlessa on makaronilaatikko. Toisena on uunilohi. Lihapullat pitää kolmospaikkaa. Neljännen sijan ottaa hakutiloissa karjalanpaisti.

- Kyllähän tämä kertoo siitä, että perinteiset, uunissa valmistettavat ruuat kuuluvat syksyyn. Hyvää ruokaa helposti ja vaivattomasti, vähän tiskiä ja sotkua keittiöön, summaa Terimo

Mikko Järvinen: "Folio ja pyyheliina takaavat onnistuneen paistin"

Pyhäinpäivän alusviikko on juhannuksen, joulun ja pääsiäisen ohella yksi suurimmista lihanmyynnin viikoista. Vaikka kokonaiset lihapastit eivät reseptihakujen kärkinelikkoon yllä, erilaisten paistien suosio pyhäinpäivän ruokapöydässä on edelleen suuri.

- Helpoimmalla pääsee, jos hankkii valmiiksi maustetun paistin, jonka voi laittaa uuniin kaupan myyntipakkauksessa. Pakkaus itsessään toimii paistopussina. Paiston aikana pakkaukseen kertyvästä paistoliemestä saa herkullisen kastikkeen lisäämällä liemeen tilkan kermaa. Oikean paistolämpötilan ja paistoajan voi katsoa pakkauksesta, eikä silloin taatusti epäonnistu. Näissä uunivalmiissa HK® naudan paisteissa on kaksi makuvaihtoehtoa: punaviinillä maustettu HK® naudan paahtopaisti burgundi ja HK® naudan sisäpaisti pippuri. HK-merkkinen liha on aina suomalaista, kertoo HKScanin Suomen lihan kategorijohtaja **Mikko Järvinen**.

Naudan paistin voi valmistaa myös ihan kokonaan itse. Silloin on hyvä muistaa muutamia perusasiat. Yleisin virhe on laiminlyödä lihan vetäytymisvaihe, ohjeistaa Mikko Järvinen.

1. Ota paisti huoneenlämpöön noin tunti ennen sen valmistamista.
2. Ruskista paisti kautaltaan paistinpannalla ennen uuniin laittoa, jolloin lihan pintaan tulee kaunis väri. Halutessaan paistin voi myös laittaa suoraan uuniin ilman ruskistamista.
3. Paista paisti miedossa, 135 asteen lämpötilassa.
4. Käytä paistolämpömittaria, tökkää se lihan paksuimpaan kohtaan.
5. Jos haluat naudan paistin kauniin punertavana (medium) jätä lihan sisälämpötila on 53 – 57 asteeseen. Aavistuksen punertavan paistin sisälämpötila on 58 – 64 astetta. Täysin kypsän paistin sisälämpötila on 65 astetta.
6. Erittäin tärkeä vaihe on lihan vetäytyminen, jolla taataan nesteiden tasaantuminen. Ota paisti uunista, hiero sen pintaan suolaa ja mustapippuria, ja peitä se foliolla ja pyyheliinalla 20 – 30 minuutiksi. Liha jatkaa vielä hiukan kypsymistä vetäytymisen aikana.
7. Viipaloi poikkisyyntä terävällä sileäteräisellä paistiveitsellä. Sahalaitainen veitsi hajottaa lihaa.
8. Voit lisätä vielä somisuolaa paistiviipaleiden päälle.

Vaihtoehtoinen tapa paistin maustamiseen on hieroa paistin pintaan suolaa, pippuria, kuivia tai tuoreita yrttejä ja valkosipulia pannulla ruskistamisen jälkeen, ennen kuin laitat paistin uuniin.

HK Ehta® -merkistä tunnistaa vastuullisesti tuotetun suomalaisen naudan lihan

HK Ehta -laatuketjussa nautojen hyvinvointiin ja terveyteen kiinnitetään erityistä huomiota. Naudoilla on ruokintasuunnitelma, joka varmistaa niille luonnollisen ruokinnan: ruokavalio koostuu pääosin korsirehusta eli esimerkiksi numesta ja apilasta. Ruokavalioon kuuluu myös sopivasti viljaa, valkuais- ja kivennäisaineita. Ruokinta on aina GMO-vapaata. Naudat elävät vapaasti pihatoissa, karsinoissa tai laitumella. Eläimillä on enemmän tilaa kuin mitä lainsäädännössä vaaditaan, eikä niitä koskaan kytketä kiinni. Tiloilla käy eläinlääkäri vähintään kerran vuodessa, ja naudat kuuluvat nautatilojen terveydenhuollon seurantarjestelmään. HK Ehta -merkki on paistin pakkauksessa.

Ensimmäiset joulukinkut tulevat kauppoihin

Jos pyhäinpäivänä haluaa virittäytyä jo jouluisen tunnelmaan, niin sekin onnistuu helposti. Nimittäin ensimmäiset kinkut tuodaan kauppoihin juuri pyhäinpäivän aikaan, jolloin pikkujoulukausi perinteisesti käynnistyy. Myös kypsät ja valmiiksi viipaloitut kinkut sopivat oivasti joulunodotuksen juhliin.

- Joulukinkut kuuluvat tänäkin vuonna joulupöytiimme samalla tavalla kuin aiemmin. Kinkkutrendeissä näkyy kuitenkin selvästi kinkkujen koon pieneneminen. Kun ennen ylivoimaisesti suosituin kinkku on ollut potkallinen kinkku, niin jatkossa pienet, alle 4 kg kinkut ovat entistä suosittuimpia. Tänä jouluna monille lihan suomalainen alkuperä on varmasti entistäkin tärkeämpi asia, uskoo Terimo.

Ruokakuvat:

Naudan paahtopaisti Burgundi

Tuotekuvat:

HK® Naudan paahtopaisti Burgundi

HK® Naudan Sisäpaisti pippuri

HK® Ehta Takuumurea naudan paahtopaisti

HK Ehta® Takuumurea naudan sisäpaistipala

Lisätietoja:

Markkinointi- ja tuotekehitysjohtaja Anne Terimo, HKScan Suomi, puh. 050 544 8710, anne.terimo@hkscan.com

Lihan kategoriajohtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 040 837 8795, mikko.jarvinen@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.