

## Kinkku ei ole menettänyt joulupöydän ykköspaikkaansa

Tänä jouluna kinkun valinnassa painaa myös vastuullisuus  
HKScan Oyj Tiedote medialle 27.11.2019 klo 9:30

Parasta joulussa on hyvä ruoka. Tätä mieltä on ollut kolme neljästä vastaajasta, kun HKScan on vuosittain kysynyt suomalaisilta joulun viettoon liittyvistä perinteistä. Kyselyissä on noussut myös yksi ylitse muiden, kun suomalaiset ovat saaneet nimetä suosituimman jouluherkkunsä. Joulukinkusta emme halua luopua. Tänä vuonna entistä useampi pohtii kinkun valinnan yhteydessä myös vastuullisuuteen liittyviä asioita.

- Tämän joulun kinkkumyynti näyttää kauppojen ennakkotilauksmäärien mukaan olevan viime vuoden tasolla. Suomessa syödään joulukinkkua edelleen reilut 6 miljoonaa kiloa. Määrä on pysynyt lähes samana jo yli kymmenen vuoden ajan, kertoo HKScanin Suomen markkinointi- ja tuotekehitysjohtaja Anne Terimo.

### Anne Terimo: Näin voit valita vastuullisesti hyvän omantunnon kinkun

#### 1. Valitse suomalainen kinkku. Suomalainen liha on maailman puhtainta ja turvallisinta.

Ympäristön ja ilmastoon kannalta on parasta tuottaa ruokaa mahdollisimman lähellä ruokapöytä. On tärkeää, että myös eläinten rehu tulee läheltä. Suomalaisilla tuotantotiloilla rehu tulee pääsääntöisesti (80 %) tuottajien lähipeiloilta.

Suomen ilmastoon kuuluvat kylmät talvet pitävät kasvituholaiset kurissa. Talven ansiosta torjunta-aineita tarvitaan vähemmän, eikä suomalaisissa elintarvikkeissa ei ole jäämiä kasvinsuojeluaineista. Myös kemiallisten lannoitteiden käyttö on Suomessa vähäistä, koska eläinten lantaa käytetään maanparannukseen. Lannoitteita käytetään Suomessa vastuullisesti ja alle EU:n keskiarvon.

Kotimainen tuote tukee myös paikallista elinvoimaisuutta ja ylläpitää ruokaturvaa. HK®-merkkisissä tuotteissa käytetään aina suomalaista lihaa.

#### 2. Valitse HK®-merkinen kinkku. HK:n kinkut tulevat aina sopimustuottajilta.

HK-tuotteiden liha hankitaan omilta suomalaisilta sopimustuottajilta. Suomalaista eläintuotantoa säädellään lainsäädännöllä ja valvotaan viranomaisten toimesta. Osaavat HKScanin sopimustuottajat pitävät huolta siitä, että esimerkiksi tuotantoeläinten sairauksia ennaltaehkäistään tehokkaasti, jolloin eläimet ovat terveempiä ja antibioottien tarve on huomattavasti pienempi kuin muualla maailmassa.

HKScanin suomalaiset sopimustuotantotilat täyttävät lisäksi Laatuvarustuu-tuotantotavan kriteerit. Laatuvarustuu on nimi sianlihan tuotantotavalle, joka ylittää lakisääteiset vaatimukset eläinten terveyden sekä liharaaka-aineen tuoteturvallisuuden osalta.

#### 3. Valitse HK Rypsiporsas®-kinkku, jonka hiilijalanjälki on todistetusti pienempi kuin muualla Euroopassa

VTT on laskenut tilakohtaisesti HK Rypsiporsas®-eläimen hiilijalanjäljen pellolta tuotantolaitoksen portille. Vertailutietoa lihantuotannon hiilijalanjäljestä on vielä melko vähän. Sen kuitenkin tiedämme, että Rypsiporsaan laskettu hiilijalanjälki - keskimäärin 3,3 kg CO<sub>2</sub>e eläimen elopainokiloa kohden\* - on reilusti pienempi, kuin vastaava luku muualla Euroopassa kasvatetuille sioille, joiden rehussa on soijaa. Rypsiporsaat kasvavat terveinä, eivätkä saa antibiootteja elinikäänsä aikana. Ne syövät kotimaisen viljan lisäksi kotimaista valkuaista, kuten hemettä, rypsiä ja härkäpapua. Ainutlaatuisen ruokinnan avulla porsaanlihan rasvan laatu muuttuu pehmeämmäksi, tehden lihasta mureampaa ja maukkaampaa.

\* Laskenta perustuu ISO-standardoituihin menetelmiin ja IPCC:n laskentaohjeisiin ja tulokset ilmoitetaan massa-allokoituina kg CO<sub>2</sub>e/ kg elopainoa. Laskennassa on huomioitu mm. seuraavat kasvihuonekaasut: CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O.

#### 4. Valitse tuoresuolattu kinkku pakastetun sijaan.

Joulukinkkuja pakastetaan jo keväästä lähtien, jotta jokaiseen joulupöytään saadaan kinkkuja riittämään. Kinkkujen pakastaminen ja pakkasessa säilyttäminen kuluttavat energiaa. Tuoresuolattuja kinkkujen valmistaminen aloitetaan HKScanin yksiköissä marraskuun alussa, ja ne kuljetetaan suoraan kaappoihin. Tuoresuolattun kinkun hiilijalanjälki on siis hiukan pienempi kuin pakastetun kinkun.

HKScanin yksiköt ja toimistot Suomessa käyttävät kotimaista, 100-prosenttisesti uusiutuvaa sähköä.

#### 5. Valitse oikean kokoinen kinkku.

Kun vielä vuosikymmen sitten suosituin kinkku oli kokonainen 10 – 12 kilon kinkku, niin nykyään moni hankkii jo huomattavasti pienemmän, noin 4 – 8 kilon kinkun. Myös vielä pienempien, 1,5 – 4 kilon kinkkujen suosio on kovassa kasvussa. Parhaiten välttää ruokahävikin, kun valitset sopivan kokoinen kinkun. Vaikka kinkku on edelleen se mieluisin jouluherkku, ovat jouluruokaperinteet muuttuneet viime vuosina. Joulupöytä on monipuolistunut, kala- ja kasvisruokien osuus jouluhkeruissa on kasvanut.

#### 6. Käytä kinkusta kaikki. Kierrätä myös kinkun paistinrasva.

Jos joulunpyhien jälkeen kinkkua on vielä jäljellä, eikä jouluruoka enää maistu, voi kinkun lopusta valmistaa vaikka aasialaisesta keittiöstä tuttua Karamellipossua.

Kinkun paistinrasvan voi myös kierrättää. Paistinrasvat voi toimittaa Kinkkutemppu-keräyspisteisiin, josta ne kierrätetään uusiutuvaksi dieseliksi. Kinkkutemppu avaa paistinrasvoille 220 keräyspistettä ympäri Suomen. Keräyspisteitä on K-ruokakauppojen yhteydessä, Neste-asemilla ja joidenkin kuntien jäteyhtiöiden kierrätyspisteillä. Keräyspisteet avautuvat 21.12.2019 ja keräys päättyy 7.1.2020. Paistinrasva tulee tuoda keräyspisteeseen pahvisessa rasiassa kuten tyhjässä maitotölkissä. Kinkun pakkausmuovin voi laittaa muovinkeräykseen.

#### Karamellipossu

(4 annosta)

600 g kypsää joulukinkkua

Soija-karamellikastike:

1 dl vettä  
1 dl vähäsuolaista soijaa  
1 dl palmu-, -tai ruokosokeria  
5 cm inkivääriä viipaloituna  
5 kpl tähtianiksia  
2 tl chilihiutaleita  
1/2 dl riisiviinietikkaa

Viimeistelyyn:

1 pnt korianteria silputtuna  
1,5 rkl mustia ja valkoisia seesaminsiemeniä  
1 punainen chili viipaloituna

Valmista ensin kastike. Lisää kattilaan vesi, soija, riisiviinietikka, sokeri, viipaloitu inkivääri ja mausteet (chili ja tähtianis). Kiehauta ja anna pulputtaa välillä sekoitellen noin 15 minuuttia, kunnes kastike hieman sakeutuu. Revi kinkku suikaleiksi tai kuutioi pieniksi kuutioiksi. Paista kuumalla pannulla reilussa öljyssä rapeiksi. Voit myös halutessasi paistaa kinkkukuutiot frittikeittimessä 175 asteessa noin 4 minuuttia. Valuta huolellisesti. Kippaa rapeat kinkkukuutiot kulhoon ja sekoita joukkoon chilihiipaleet, korianteri, seesaminsiemenet sekä karamellikastike. Tarjoa karamellipossu basmatiriisin tai perunamuusin kanssa.

Kuvat:

Karamellipossu  
Hunajaglaseerattu pikkukinkku  
Aprikoosikuorutettu joulukinkku  
HK Viljaporsaan perinteinen joulukinkku, tuoresuolattu 10 - 12 kg  
HK Rypsiporsas Juhlakinkku potkalla 6 - 8 kg  
HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku, luuton ja tuoresuolattu 3 - 4,5 kg  
HK Rypsiporsas Uunivalmis Juhlakinkku, luuton 1 - 1,5 kg

**Lisätietoja:**

Markkinointi- ja tuotekehitysjohtaja Anne Terimo, HKScan Suomi, puh. 050 544 8710, [anne.terimo@hkscan.com](mailto:anne.terimo@hkscan.com)  
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) Twitter @HKScanFinland #hkjoulu

*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®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.*