

HKSCAN

Potkallinen kinkku ei ole enää suosituin kinkku

Vastuullinen joulukokki valmistaa kinkun lopusta Karamellipossua

HKScan Oyj Tiedote medialle 16.12.2019 klo 10.00

Joulukinkku on suosituin joulupöydän herkku. Sitä syödään tänäkin jouluna reilut kuusi miljoonaa kiloa. Suosituin kinkku on luuton 2 – 4 kiloinen juhlakinkku. Potkallinen 6 - 8 kiloinen juhlakinkku on menettänyt ykköspaikkansa suosituimpana kinkkuna. Aiempaa useampi suosii tuoresuolattua kinkkua pakastetun sijaan. Tänä jouluna moni miettii vastuullisuutta, johon kuuluu tärkeänä osana hävikin minimointi.

- Kinkkutrendeissä on nyt kaksi selkeää suuntaa. Joulupöytään valitaan aikaisempaa pienempi kinkku ja pakastekinkun sijaan yhä useampi suosii tuoresuolattuja kinkkuja. Tuoreiden kinkkujen saatavuus on kuitenkin aina rajallista, joten edelleen suurin osa eli 55 prosenttia kinkuista myydään pakastettuina. Makueroa näissä ei ole, joten molemmat sopivat joulupöytään yhtä hyvin, kertoo **HKScanin Suomen markkinointi- ja tuotekehitysohjaaja Anne Terimo**.

Ennen oli vain kolme vaihtoehtoa

Vielä vuosikymmen sitten kinkkuvaihtoehtoja oli kolme: luullinen kokonainen kinkku, potkallinen kinkku tai luuttomaksi leikattu kinkku. Lihaa näissä kaikissa oli saman verran, noin 6 – 8 kiloa. Nykyään kinkkuvaihtoehtoja on paljon enemmän.

- Pienimmät luuttomat kinkut ovat noin kilon painoisia. Siitä ylöspäin voi valita minkä kokoisen kinkun tahansa aina 12 kiloon asti. Eri kokoisia kinkkuvaihtoehtoja on entisen kolmen sijaan nyt jopa kymmenen, kertoo Terimo.

Käytä kinkusta ihan kaikki, valmista lopusta Karamellipossua

Ensimmäinen ja tärkein kinkkuhävikin minimoimisen toimenpide on se, että hankkii mahdollisimman sopivan kokoisen kinkun. Joulukinkut ovat pienentyneet tasaisesti jo usean vuoden ajan. Syitä on kaksi: joulupöytä on monipuolistunut ja jouluaterialle valmistetaan paljon enemmän erilaisia ruokia. Toinen syy on perhekokojen pieneneminen. Vaikka kinkku olisikin hyvin mitoitettu ruokailijoiden määrään, usein siitä jää myös vähän yli.

- Moni muistaa omasta lapsuudesta, että jouluruokia syötiin vielä monta päivää joulun jälkeen. Nykyään tilanne on toinen. Moni haluaa jo Tapaninpäivänä jotain ihan muuta, kuin jouluruokaa. Kokkimme ideoivat reseptin herkulliseen Karamellipossuun, johon voi käyttää kaikki loput kinkut. Perinteisestä suomalaisesta joulusta pääsee näin kertaloikalla aasialaiseen makumaailmaan, vinkkaa Terimo.

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 chilihutaleita
- 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 fritteittämissä 175 asteessa noin 4 minuuttia. Valuta huolellisesti.

Kippaa rapeat kinkkukuutiot kulhoon ja sekoita joukkoon chiliviipaleet, korianteri, seesaminsiemenet sekä karamellikastike. Tarjoa joulukinkku karamellipossu basmatiriisin tai perunamuusin kanssa.

Joulukinkun paisto-ohje

Joulukinkku paistetaan ajan kanssa meheväksi. Ohessa on selkeä perusohje joulukinkun paistoon. Korostamme joulukinkun paisto-ohjeessa paistomittarin käyttämistä. Mikäli kinkun paistaa mututuntumalla noin tunti tai puolitoista per kilo, voi lopputuloksesta tulla epäonnistunut.

1. Ota kinkku ajoissa sulamaan. Kinkun sisälämpötilan olisi hyvä olla lähellä plus kymmentä astetta ennen paistamista.
2. Käytä paistomittaria. Aseta paistomittari lihan paksumpaan kohtaan. Vältä kuitenkin osumasta luuhun, sillä kinkun luu varastoi ja johtaa lämpöä eri tavalla, jolloin mittaus ei pidä paikkaansa.
3. Laita kinkku paistopussiin. Paistopussi on siitä hyvä, että voit ottaa paistiliemen kätevästi talteen paiston jälkeen ja hyödyntää sitä esimerkiksi

kastikkeissa. Voit myös paistaa kinkun ritilällä ilman paistopussia.

4. Aseta uunin lämpötila 100-120 asteeseen ja paista kinkkua noin 1-1,5 tuntia per kilo luottaen kuitenkin paistomittariin, ei aikaan.
5. Sisälämpötilan ollessa 75 astetta, kinkku on mehevän kypsä. Mikäli haluat hieman mureampaa kinkkua, tulee sisälämpötilan olla 80 astetta.

Kuvat:

Karamellipossu annoskuva

HK Viljaporsaan Juhlakinkku potkalla 6 - 8 kg

HK Viljaporsaan Mestarin luuton juhlakinkku 3 - 4,5 kg

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 #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.