

HKSCAN

Mihin nakkikeittokoulukuntaan sinä kuulut?

Ethän säilytä avattua nakkipakettia väärin

HKScan Oy Tiedote medialle 30.1.2020 klo 9:30

Nakkikeitto on suosituin nakkiruoka*. Yksinkertaisen ja helpon arkiruuan valmistamisessa on vallalla kuitenkin useita eri koulukuntia. Nakit luonnonsuolikuoressa vai ei? Paistettuna vai ei? Käytetäänkö myös nakin päät vai ei? Jos nakkikeiton haluaa viedä fine dining -tasolle, silloin se valmistetaan maailman parhaaksi valitussa ravintola Mirazurissa Ranskan Mentonissa työskentelevän suomalaisen huippukokki Jaakko Impiön ohjeella. 58-vuotias HK Aitonakki™ on monen ykkössuosikki keittonakiksi. Vuosikymmenten aikana tästä suosikkinakista on ollut myynnissä monta erilaista versiota. Tämän kevään uutuuudet ovat HK Aitonakki™ Tuhti sawu ja Tuhti juusto.

*lähde Kantar TNS Agri Ruokatietoa 2019

Varsinaista pikaruokaa, kun vedetään kylmiä nakkeja suoraan paketista

HK Aitonakki™ on yksi suosituimmista suomalaisista ruokaklassikoista. Ostetuina Aitonakki on kautta vuosien ollut niin sanottu Perinteinen. Vuosikymmenten aikana on ollut myynnissä myös versiot: Kevyt, Juusto, Juusto-jalapeno, Pippuri-juusto, Kuoreton, Luomu ja Bajjerilainen. Näistä myynnissä ovat edelleen Perinteinen ja Kevyt. Kevään uusia makuja ovat HK Aitonakki™ Tuhti sawu ja Tuhti juusto.

Nakkien suosiota selittävät ruuanvalmistuksen nopeus, helppous ja monipuolisuus. Nakit ovat mitä parhaita arkiruokaa. Nakista valmistuvat herkulliset keitot, kastikkeet, padat, uuni- ja pannuruuat. Nakit maistuvat sekä lapsille että aikuisille.

- Nakithan ovat varsinaista pikaruokaa. Nopeinta silloin, kun syödään kylmiä nakkeja paketista sellaisenaan, muistuttaa **lihavalmistajien kategoriapäällikkö Marika Rikonen HKScanista**.

Avattu nakkipaketti säilyy jääkaapissa 2 – 3 päivää

Aina kaikkia nakkeja ei tule käytettyä yhdellä kerralla. Nakit säilyvät hyvin, kun muistaa muutamat nyrkkisäännöt.

- Avatun nakkipaketin säilyvyyteen vaikuttavat jääkaapin lämpötila ja puhtaus. Jääkaapin tulisi olla +2 - + 6 astetta. Nakkien säilyvyyteen vaikuttaa myös se, missä vaiheessa säilyvyysaikaa pakkaus on avattu. Jos paketin avaa säilyvyysajan alkuvaiheessa, niin säilyvyys on parempi. Nakit suositellaan syömään aina 2-3 päivän kuluessa avaamisesta, edellyttäen että säilyvyysaikaa on jäljellä. Avattu nakkipaketti kannattaa laittaa vielä jääkaapissa suljettuun pussiin. Ylimääräiset nakit voi aina myös pakastaa, kertoo Rikonen.

Saako nakkikeitossa olla myös nakin päät?

Nakkikeiton valmistajia jakaa varmasti eniten periaate siitä, paistetaanko nakit ennen liemeen laittamista vai ei. Tähän ei tietenkään ole yhtä oikeaa vastausta – makuasia. Toiset suosivat keittonakkeina kuorettomia nakkeja, toisille luonnonsuolinakit ovat ainoa oikea nakkivalinta. On myös olemassa kotikokkeja, jotka eivät hyväksy keittoonsa nakin kärkipaloja, vaan haluavat kaikkien nakinpalojen olevan samanlaisia.

- Toki suosittelemme käyttämään nakeista ihan kaikki, jo ihan ruokahävikin näkökulmasta, kannustaa Rikonen.

Silloin kun nakkikeiton haluaa valmistaa todelliseksi fine dining -herkuksi, niin nakin kärkipalat käytetään liemen valmistamiseen. Uuden nakkikeitto-ohjeen on luonut Jaakko Impiö, nuori suomalainen kokkilupaus, joka työskentelee Ranskan Mentonissa maailman parhaaksi valitussa ravintola Mirazurissa.

- Jos nakkien kärkipaloja ei halua käyttää keittoon tai liemen valmistamiseen, niin ne menevät näppärästi kokin omaan suuhun napolelupaloina, kertoo Impiö.

Jaakko Impiön omat nakkimuistot liittyvät nakkien paistamiseen takassa.

- Omat lapsuusmuistot nakeista liittyvät niiden paistamiseen takassa. Ja ehdottomasti niiden pitää olla luonnonsuolinakkeja, jotka napsahtavat, muistelee Impiö.

Jos Jaakko Impiö saisi ihan vapaat kädet nakkien tuotekehittäjänä, niin tarjolle syntyisi nakkeja, joissa maistuisi välimerelliset yrtit: rosmariini, timjami ja oregano.

Nakkikeitto a' la Jaakko Impiö

Liemi

1 purjo
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 porkkana
600 ml vettä
Nakkien kärkipalat paistettuna
Kourallinen kuivattuja tatteja

Bouquet garni

5 cm pala purjon vihreää osaa
1 oreganon oksa
1 rosmariinin oksa
1 timjamin oksa
Ruohosipulia

Suolaa ja sitruunamehua

Nakit ja vihannekset

HK Aitonakkeja
100g pieniä perunoita
1 iso maa-artisokka
1 pieni porkkana

Koristelu

Rosmariinin kukkia
Ketunleipää

Liemi

1. Puolita ja kuori sipuli ja porkkana ja laita ne kattilaan. Huuhtelee purjo ja valkosipulin kynnet ja lisää ne kattilaan. Lisää vesi ja laita kattila kovalle lämmölle. Kun se kiehahtaa, laske lämpö matalalle keskilämmölle.
2. Tee bouquet garni. Kääri rosmariini, oregano ja timjami purjon lehteen ja sido kiinni ruohosipulin varrella. Lisää liemeen.
3. Paista nakkien kärkipalat, kunnes ne ovat ruskeita. Lisää palat liemeen yhdessä sienten ja sitruunan kanssa.
4. Hauduta matalalla lämmöllä 1 tunti.
5. Siivilöi ja mausta suolalla ja sitruunamehulla.

Nakit ja vihannekset

1. Pese ja paloittele perunat kuorineen. Laita ne kattilaan ja lisää kylmää vettä ja suolaa. Keitä, kunnes perunat ovat juuri ja juuri kypsiä. Lisää liemeen.
2. Tee maa-artisokasta vesimelonilusikalla pieniä palloja ja keitä kiehuvaan ja suolatussa vedessä noin 5 minuuttia tai kunnes pallot ovat kypsiä. Lisää pallot liemeen.
3. Leikkaa veitsellä tai mandoliinilla porkkanasta ohuita viipaleita. Säilytä viipaleita suolatussa jäävedessä.
4. Leikkaa nakit paloiksi ja lisää liemeen.
5. Annostele nakit ja vihannekset lautasille ja koristele porkkanasiivuilla, rosmariinin kukilla ja ketunleivillä sekä oliiviöljyllä.

HK Aitonakki™ - osa suomalaista makkarakulttuuria jo vuodesta 1962

Luonnonsuoleen tehty nakkiki on ollut Helsingin Kauppiaitten (per. 1949) valikoimissa pitkään, todennäköisesti jo 1950-luvulta lähtien. HK Aitonakki™ -makkaran syntymävuodeksi katsotaan kuitenkin vuosi 1962, jolloin Helsingin Kauppiaissa ryhdyttiin pakkaamaan luonnonsuolinakkeja muovipussiin, ja pakkaukseen saatiin mukaan tuotteen ja valmistajan nimi. Tätä ennen nakit myytiin irtotiskistä ja käärittiin asiakkaalle paperiin tai paperipussiin eikä valmistajan nimi ollut näkyvillä.

Vuonna 1962 Helsingin Kauppiaiden makkaramestarina aloitti myös Urho Hirvonen, joka oli keskeisessä roolissa useiden HK:n klassikkotuotteiden – kuten mm. HK Sininen Lenkki - kehittämisenä.

Nakkivolyymien kasvaessa edelleen, otettiin niiden valmistuksessa 1970 -luvulla käyttöön uusia tekniikoita, kuten mm. kiertolaite sekä nykytuotoinen vakuumpakkaus. Tuote on tunnettu nimellä HK Aitonakki vuodesta 1996 lähtien. Vakiopainoinen tuote on ollut vuodesta 2003.

HK Aitonakissa on aina panostettu korkeaan laatuun. Aitonakki valmistetaan käsityönä ja ammattitaidolla Vantaan Pakkalassa. Aitonakin tärkein ominaisuus maun ohella on sen kuuluisa napsahdus. Juuri oikeanlaisen napsahduksen takaa lihaisa resepti, hyvät laatukriteerit täyttävä luonnonkuori (lampaansuoli) sekä huolellinen savustus ja kypsytytys. HK Aitonakki™ valmistetaan aina suomalaisesta lihasta.

Tuotekuvat:

HK Aitonakki™ Tuhti Sawu
HK Aitonakki™ Tuhti Juusto
HK Aitonakki™ Perinteinen
HK Aitonakki™ Kevyt

Annoskuvat:

Nakkikeitto a' la Jaakko Impiö

Henkilökuva:

Jaakko Impiö

Lisätietoja:

Lihavalmisteiden kategoriapäällikkö Suomessa Marika Rikkonen, HKScan, puh. 0400 150 683, marika.rikkonen@hkscan.com

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

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

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 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 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä. www.hkscan.com