HKFOODS

JOULU 2026



Ole hyvä,
OHESSA
VALITSEMAMME
NÄYTTEET
SINULLE.
Kokeile!

HK

KARINIEMEN
KOTITILOILTA
EST. 1966



Tervetuloa joulu!

Mistä on onnistunut joulu tehty? Joulu ei tunnu joululta ilman jouluateriaa, jossa perinteiset jouluruoat ovat säilyttäneet suosionsa. Suomalainen joulupöytä rakentuukin pitkälti klassikoiden ympärille. Joulututkimuksemme vahvistaa myös, että Top10 -jouluruoat ja kärkipään järjestys on pysynyt muuttumattomana edellisvuoteen verrattuna. Monelle lapsuudesta tutut maut ja traditiot ovat osa joulun parhautta ja sukupolvien yli vaalittavia perinteitä.

Herkuttelun ja hyvin syömisen rinnalla joulutunnelmaan kuuluu rauhoittuminen sekä yhdessäolo perheen ja läheisten kanssa. Arkiruoanlaiton helppous ja vaivattomuus näkyy odotuksena myös jouluruokien valmistelussa. Jouluruokiin halutaan panostaa ja niissä halutaan varma onnistuminen ilman kompromisseja tutusta mausta tai laadusta. Tästä kertoo myös kasvava kypsien kinkkujen ja viipaleiden suosio. Pienten alle 3 kg:n kinkkujen kysyntä on ollut voimakkaassa kasvussa, mutta tarve isoille kinkuille on silti säilynyt. HK® kinkut valmistetaan aina 100-prosenttisesti suomalaisesta lihasta. Kotimaisuus on suomalaisille tärkeä ostopäätöksen peruste.

Löydät inspiroivia ideoita ja ajankohtaista reseptiikkaa HK:n somekanavista ja verkkosivuilta.

Joulun parhaat hetket syntyvät usein yhteisen pöydän äärellä. HKFoodsille ruoka merkitsee paitsi makuja ja perinteitä myös yhdessäoloa ja jaettuja hetkiä. Pikkujoulujen herkuttelu ystävien kanssa, joulupöytään kokoontuminen läheisten seurassa ja kiireettömät ruokahetket ovat tärkeä osa vuoden lopun tunnelmaa.

Toivotamme kaikille iloisia yhteisiä ruokahetkiä, herkullista pikkujoulukautta ja ennen kaikkea rauhallista joulunaikaa.

Tia Yrjölä
Markkinointi- ja innovaatiojohtaja
HKFoods Finland Oy



MILLAINEN KINKKU OLET?

Joulukinkku on monelle suomalaiselle joulupöydän odotettu klassikko, mutta yhtä ainoaa oikeaa kinkkua ei ole. Toiselle joulu syntyy perinteisestä isosta juhlakinkusta, toinen suosii pienempää kinkkua ja kolmas arvostaa ennen kaikkea valmistamisen helppoutta.

HK:n monipuolisesta joulukinkkuvalikoimasta löytyy erilaisia vaihtoehtoja erilaisiin joulupöytiin ja ruokailuhetkiin. **Kinkkumittari** pohjautuu HKFoodsin joulututkimuksen kuluttajatyypittelyyn ja kuvaa pilke silmäkulmassa erilaisia kinkunystäviä ja heidän mieltymyksiään. Tunnistatko, millainen kinkkutyyppi itse olet?

1 PERINTEINEN
Haluan paistaa perinteisen joulukinkun. Ostan aina tutun, saman kinkun. Kinkun pitää näyttää kinkulta.

Tuote-ehdotus:
HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU POTKALLA, PAKASTE



2 LAADUKAS JA HELPPO
Haluan pienen ja viimeistellyn kinkun. Haluan pikkujouluun sopivan pienen laadukkaan kinkun.

Tuote-ehdotus:
HK VILJAPORSAAN MESTARIN JUHLAKINKKU, LUUTON, TUORESUOLATTU



3 KEVYEMPÄÄ
Kinkun täytyy olla helposti kuorrutettava, en kaipaa kinkussa silavapintaa.

Tuote-ehdotus:
HK VILJAPORSAAN KINKKURULLA, VÄHEMMÄN RASVAA, PAKASTE



4 VAIVATON KINKUNPAISTAJA
Haluan pienen ja helposti paistettavan ja viipaloitavan jouluherkun.

Tuote-ehdotus:
HK VILJAPORSAAN ULKOFILEE, SUOLATTU



5 KIIREINEN
Haluan pienen, tavallisen kinkun, mutta en ehdi paistaa sitä.

Tuote-ehdotus:
HK VILJAPORSAAN JUHLA-KINKKU ILMAN POTKAA, KYPSÄ, HARMAASUOLATTU



6 VAIVATON HERKUTTELIJA
Haluan joulupöytään vähän kinkkuakin, en ehdi itse paistaa, enkä halua viipaloida.

Tuote-ehdotus:
HK GOURMET JUHLAKINKKU, VIIPALOITU



7 KINKUTON JOULUILIJA
En halua tänä vuonna joulukinkkua, mutta jokin joulupöydän keskipiste tarvittaisiin.

Tuote-ehdotus:
KARINIEMEN KALKKUNAN JUHLAFILEE ROSÉPIPPURI



8 KEVYEN JA HELPON HERKUTTELIJA
Haluan joulunakin syödä kevyesti, mutta laadukkaasti. Pienestä määrästä kalkkunaa saan joulun maun.

Tuote-ehdotus:
KARINIEMEN KALKKUNAN SAVUSTETTU FILEE



Tuoreet joulukinkut



- Jouluna 2026 pyhät ovat taas lyhyemmät kuin kahtena aiempana vuonna, joten pienempien kinkkujen kysyntä kasvaa.
- Uusi HK Viljaporsaan tuoresuolattu juhlakinkku on keskipainoltaan alle 3 kg ja se sopii lyhyempien joulunpyhien viettoon sekä pienille seurueille.

3826 HK VILJAPORSAAN MESTARIN JUHLAKINKKU, LUUTON, TUORESUOLATTU

1,5-3 kg



Laadukas ja viimeistelty luuton verkotettu juhlakinkku pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla. Harmaasuolattu.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Uuninkestävä kalvo. Pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla!

Toimitukset **23.10.2026** alkaen

1612 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU TUORESUOLATTU

n. 2,7 kg

UUTUUS!



Harmaasuolattu, luuton ja verkotettu pieni juhlakinkku.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset **23.10.2026** alkaen

3500 HK VILJAPORSAAN MESTARIN JUHLAKINKKU, LUUTON, TUORESUOLATTU

3-4,5 kg



Laadukas ja viimeistelty luuton verkotettu juhlakinkku pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla. Harmaasuolattu.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Käsin viimeistelty. Pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla!

Toimitukset **11.12.2026** alkaen

3632 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU, LUUTON, TUORESUOLATTU

4-6 kg



Tuore ja harmaasuolattu. Luuton verkotettu juhlakinkku ilman potkaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset **11.12.2026** alkaen

3940 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU, LUUTON ISO, TUORESUOLATTU — 6-8 kg



Tuore ja harmaasuolattu. Verkotettu juhlakinkku ilman potkaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 11.12.2026 alkaen

3941 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU POTKALLA, TUORESUOLATTU — 6-8 kg



Tuore ja harmaasuolattu. Verkotettu juhlakinkku potkalla.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 11.12.2026 alkaen

1105 HK VILJAPORSAAN PERINTEINEN JOULUKINKKU, TUORESUOLATTU — 10-12 kg



Tuore ja harmaasuolattu. Perinteinen kokonainen joulukinkku.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 11.12.2026 alkaen

3831 HK VILJAPORSAAN ULKOFILEE, SUOLATTU — n. 1 kg



Helppo pienempi vaihtoehto kinkulle. Sopii vaikka airfryer-kypsennykseen kuorrutteella tai ilman.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Pakastekinkut



3830 HK VILJAPORSAAN MESTARIN JUHLAKINKKU, LUUTON, PAKASTE

1,5-3 kg



Lihantaitajien käsityönäyte. Luuton, verkotettu juhlakinkku pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla. Harmaasuolattu.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Käsin viimeistelty. Pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla!

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

3825 HK VILJAPORSAAN MESTARIN JUHLAKINKKU, LUUTON, PAKASTE

3-4,5 kg



Lihantaitajien käsityönäyte. Luuton, verkotettu juhlakinkku pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla. Harmaasuolattu.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Käsin viimeistelty. Pienellä rajatulla nahalla ja rasvalla!

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

1707 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU, PIENI, PAKASTE

2-4 kg



Harmaasuolattu, luuton ja verkotettu pieni juhlakinkku.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Sopii pieniin kotitalouksiin!

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

3655 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU, LUUTON, PAKASTE

4-6 kg



Harmaasuolattu, luuton ja verkotettu juhlakinkku ilman potkaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

1705 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU, LUUTON ISO, PAKASTE

6-8 kg



Harmaasuolattu, luuton ja verkotettu juhlakinkku ilman potkaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

1698 HK VILJAPORSAAN KINKKURULLA, VÄHEMMÄN RASVAA, PAKASTE

2-3,5 kg



Vain 5 % rasvaa!

Harmaasuolattu, luuton ja verkotettu, vähemmän rasvaa sisältävä kinkkurulla.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

1646 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU POTKALLA, PAKASTE

6-8 kg



Harmaasuolattu ja verkotettu juhlakinkku potkalla.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

1205 HK VILJAPORSAAN PERINTEINEN JOULUKINKKU, PAKASTE

10-12 kg



Harmaasuolattu, perinteinen kokonainen joulukinkku.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Toimitukset 1.10.2026 alkaen

Kananpoika ja kalkkuna



- Kariniemen Kananpojan ja kalkkunan sesonkituotteilla saa kaivattua vaihtelua ja monipuolisuutta joulupöytään.
- Pakkauskoot toimivat myös pienten talouksien juhlapöydässä.

2176 KARINIEMEN KALKKUNAN FILEE MAUSTAMATON

n. 1,1 kg



Kariniemen kalkkunan kokonainen rintafilee. Mausta filee oman maun mukaan ja kypsennä uunissa. Kariniemen kalkkuna on aina suomalaista.

RUNSASPROTEIININEN

Suomalaista kalkkunaa!

2727 KARINIEMEN KALKKUNAN JUHLAFILEE ROSÉPIPPURI

n. 1 kg



Kariniemen Kalkkunan Juhlafilee rosépippuri on mehevä, pintamaustettu kalkkunanfilee. Kalkkunanfilee sopii mainiosti sesongin juhlapöytään. Tuotteessa on mukana paistovahti helpottamaan kypsyyden arviointia. Kariniemen kalkkuna on aina suomalaista.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Suomalaista kalkkunaa!

Saatavilla
22.10.26-18.1.27
ja 18.-27.3.27

2088 KARINIEMEN KALKKUNAN FILEERULLA PERINTEINEN

1 kg



Kariniemen kalkkunan fileerulla on rintafileestä valmistettu, verkotettu, uunivalmis rulla. Helppo vaihtoehto juhlapyhien tai viikonloppujen aterioille. Kariniemen kalkkuna on aina suomalaista.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Suomalainen kalkkunaklassikko!

Saatavilla
22.10.26-18.1.27
ja 18.-27.3.27

2184 KARINIEMEN KANANPOJAN FILEE APPELSIINI-YRTTI

580 g



Kariniemen Kananpojan mureutetut, appelsiini-yrtti -pintamaustetut rintafileet sopivat hyvin juhlapöytään ja parempiin ruokahetkiin. Filee sopii monenlaisiin kanaruokiin ja jäähtyneenä hyvin myös salaattiin. Kariniemen Kananpoika on aina suomalaista, ilman antibiootteja kasvatettua kanaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Kypsät kinkut ja kalkkunanfilee





Joulussa tärkeintä kuluttajille on mahdollisuus herkutella ja syödä hyvin

- Joulun ruokatrendeissä näkyvät sekä vahvat perinteet että mielenkiintoiset uutuudet, sopivasti yhdessä
- Pienien kinkkujen ja kypsien vaihtoehtojen kysyntä kasvaa
- Paikallisuus ja kotimaisuus tuotteiden valinnassa vahvistuu

2371 KARINIEMEN KALKKUNAN SAVUSTETTU FILEE — n. 800 g



Suomalaisesta kalkkunan rintafileestä valmistettu kypsä, miedosti savustettu filee. 100 g:aan tuotetta käytetty 105 g lihaa. Luontaisesti runsasproteiininen.

1,8 % RASVAA | LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Juhlapöytään ja lahjaksi!

Toimitukset 30.10.2026 alkaen

3414 HK KYPSÄ VILJAPORSAAN PIKKUKINKKU — 1 kg



Valmiiksi kypsennetty, punasuolattu luuton, karkeahkoista kinkkupaloista valmistettu pieni rulla.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Punasuolattu pikkukinkku!

Toimitukset 30.10.2026 alkaen

7591 HK VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU ILMAN POTKAA, KYPSÄ, HARMAASUOLATTU — 2,1-2,6 kg



Harmaasuolattu perinteinen luuton nahallinen viljaporsaan kinkku. Valmiiksi kypsennetty. 100 g:aan tuotetta on käytetty 120 g lihaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Harmaasuolattu!

Toimitukset 30.10.2026 alkaen

4588 HK JUHLAKINKKU ILMAN POTKAA, KYPSÄ, HARMAASUOLATTU — 6-8 kg



Ison perheen luuton, potkaton, harmaasuolattu kypsä juhlakinkku. Heti valmiina joulupöytään. 100 g:aan tuotetta on käytetty 120 g lihaa.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Harmaasuolattu!

Toimitukset 30.10.2026 alkaen

Käyttövalmiit viipaleet



- Kypsät valmiit viipaleet toimivat pikkujoulusesongissa.
- Pienille kotitalouksille sopivia kinkku- ja kalkkunavaihtoehtoja löytyy myös leikkelevalikoimasta.

6426 HK GOURMET JUHLAKINKKU, VIIPALOITU — 440 g



Valmiiksi viipaloitu!

HK Gourmet Juhlakinkku on laadukas ja herkullinen suomalaisesta lihasta valmistettu joulukinkku hieman paksumpina siivuina kuin leikkeleissä, jolloin se toimii niin leivänpäällisenä kuin osana ateriaakin. Kinkun herkullinen maku viimeistellään savustamalla aidolla leppäsavulla. Juhlakinkun lihapitoisuus on 97 %, eikä se sisällä lisättyä fosfaattia, jonka ansiosta kinkku on erityisen mehevä ja murea.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN
EI LISÄTTYÄ FOSFAATTIA

Toimitukset
30.10.2026
alkaen

5643 HK MAAKARIT® LEPPÄSAVUSTETTU KALKKUNANFILEE — 170 g

UUTUUS!



Lempeästi aidolla leppäsavulla savustettu ja pitkään kypsynyt herkullinen kokolihaleikkele valmistetaan Mikkelin Tikkalassa parhaasta suomalaisesta kalkkunanfileestä. HK Maakarit® leikkeleet on kehitetty todelliselle herkuttelijalle, jolle laatu ja maku ovat tärkeimmät valintakriteerit. Sydänmerkki kertoo, että leikkele on tuoteryhmässään rasvan ja suolan kannalta parempi valinta.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN
EI LISÄTTYÄ FOSFAATTIA

5625 HK MAAKARIT® TIKKALAN LEPPÄSAVUSTETTU HERKKUKINKKU — 180 g



Lempeästi aidolla leppäsavulla savustettu ja pitkään kypsynyt herkullinen kokolihaleikkele valmistetaan Mikkelin Tikkalassa parhaasta suomalaisesta porsaan sisäpaistista. HK Maakarit® leikkeleet on kehitetty todelliselle herkuttelijalle, jolle laatu ja maku ovat tärkeimmät valintakriteerit. Sydänmerkki kertoo, että leikkele on tuoteryhmässään rasvan ja suolan kannalta parempi valinta.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN
EI LISÄTTYÄ FOSFAATTIA

5608 HK MAAKARIT® NELJÄN PIPPURIN PASTRAMI — 180 g



Neljän pippurin pastrami on suomalaisesta parhaasta porsaanfileestä valmistettu murea kokolihaleikkele, jolle pippuripinta antaa reilusti makua. Herkullinen pippurikimara syntyy musta-, valko-, viher- ja rosépippureista. HK Maakarit® leikkeleet on kehitetty todelliselle herkuttelijalle, jolle laatu ja maku ovat tärkeimmät valintakriteerit. Ne valmistetaan erityisellä taidolla ja osaamisella Mikkelin Tikkalassa. Sydänmerkki kertoo, että leikkele on tuoteryhmässään rasvan ja suolan kannalta parempi valinta.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN
EI LISÄTTYÄ FOSFAATTIA

5607 HK MAAKARIT® LIEKITETTY PORSAAN ROSVOFILEE — 180 g



Porsaan rosvofilee on suomalaisesta parhaasta porsaanfileestä valmistettu murea kokolihaleikkele, jonka ainutlaatuinen mureus syntyy aidolla liekillä paahtamalla. Herkullinen valkosipuliglaseeraus hurmaa makuhermot ja viimeistelee maun. HK Maakarit® leikkeleet on kehitetty todelliselle herkuttelijalle, jolle laatu ja maku ovat tärkeimmät valintakriteerit. Ne valmistetaan erityisellä taidolla ja osaamisella Mikkelin Tikkalassa. Sydänmerkki kertoo, että leikkele on tuoteryhmässään rasvan ja suolan kannalta parempi valinta.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN
EI LISÄTTYÄ FOSFAATTIA

4666 HK MAAKARIT® OHUEN OHUT KYLMÄSAVUHÄRKÄ — 80 g

UUTUUS!



Lempeällä leppäsavulla hitaasti kylmäsavustamalla kypsytetty kokolihaleikkele on valmistettu suomalaisesta naudanpaistista. Nauti leivällä, osana antipastolautasta, sellaisenaan napostellen tai vaikkapa pizzan päällä.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

4351 HK OHUEN OHUT MILANON SALAMI — 150 g



Herkullisen aromaattinen salami!

HK Ohuen ohut Milanon salami on italialaistyyppinen, pehmeällä aromilla maustettu ja lempeällä leppäsavulla hitaasti kylmäsavustamalla kypsytetty meetvursti ohuina siivuina. Nauti leivällä, osana antipastolautasta, sellaisenaan napostellen tai vaikkapa pizzan päällä.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

5268 HK OHUEN OHUT TUNTURIMEETVURSTI — 150 g



Mukana karpaloa!

HK Ohuen ohut Tunturimeetvursti on karpalolla maustettu, lempeällä leppäsavulla hitaasti kylmäsavustamalla kypsytetty meetvursti ohuina siivuina. Nauti leivällä, osana antipastolautasta, sellaisenaan napostellen tai vaikkapa pizzan päällä.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

4337 HK OHUEN OHUT SAARISTOLAISMEETVURSTI 150 g



Maustettu merisuolalla ja katajanmarjalla!

HK Ohuen ohut Saaristolaismeetvursti on merisuolalla ja katajanmarjalla maustettu, lempeällä leppäsavulla hitaasti kylmäsavustamalla kypsytetty meetvursti ohuina siivuina. Nauti leivällä, osana antipastolautasta, sellaisenaan napostellen tai vaikkapa pizzan päällä.

LAKTOOSITON | GLUTEENITON | RUNSASPROTEIININEN

Joulukinkun paisto-ohje

1. Ota kinkku ajoissa sulamaan. Kinkun sisälämpötilan olisi hyvä olla lähellä plus kymmentä astetta ennen paistamista.

2. Käytä paistomittaria. Aseta paistomittari lihan paksuimpaan 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. Laita tällöin uuninpelti ritilän alle ja siihen vettä.

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.

Lihalämpömittarin käyttö

Lihalämpömittari on kinkunpaistajan paras kaveri! Pienellä investoinnilla kinkun paistaminen helpottuu huomattavasti, kun vältyt kypsymisen jatkuvalta vahtimiselta.

Lihalämpömittarin piikki työnnetään kinkun sisään sen paksuimpaan kohtaan, välttäen kuitenkin kosketusta kinkun luun kanssa. Luu johtaa lämpöä uunista kinkun sisään, ja voi näin antaa mittarille virheellistä tietoa kinkun todellisesta kypsyydestä.

Mittareita on saatavana sekä perinteistä viisarimallia että modernimpaa digitaalista mallia. Molemmilla onnistut, mutta digitaalisen mittarin näytön tarkkailu on helpompaa, sillä näyttöosa jää uunin ulkopuolelle. Lisäksi digitaalisen lihalämpömittarin saa hälyttämään, kun kinkku saavuttaa halutun sisälämpötilan.



Joulukinkun kuorrutus

Joulukinkun kuorruttaminen viimeistelee juhlapöydän sankarin ja antaa sille herkullisen ja houkuttelevan ulkonäön. Se kaikkein perinteisin kuorrute on varmasti sinappi ja korppujauho, kananmunankeltuaisella tai ilman, mutta joulukinkun voi kuorruttaa myös monella muulla tavalla. Kinkun kuorruttaminen vaikuttaa enimmäkseen sen ulkonäköön, mutta eri vaihtoehdot antavat pintaan myös makua.

RASVALLA VAI ILMAN?

Kypsän ja hieman jäähtyneen kinkun pinnassa oleva kamara poistetaan ennen kuorruttamista. Myös kamaran alla olevaa rasvaa voi poistaa tai olla poistamatta omien mieltymystensä mukaan. Pieni rasvapinta kuitenkin parantaa kuortumista uunissa ja pinnasta tulee rapeampi ja herkullisempi.

VAIHTOEHTOJA KORPPUJAUHOILLE

Perinteisesti joulukinkun pintaan ripotellaan korppujauhoja, jotta pinnasta saataisiin rapea. Korppujauhot voi hyvin korvata esimerkiksi murskatuilla hapankorpuilla, kekseillä, pähkinöillä ja manteleilla tai vaikka rikotuilla maissihiutaleilla. Pintaleivityksen sijaan kinkun voi myös glaseerata paksulla ja makealla glaseerauskastikkeella, jolloin kinkku saa kauniin kiillon, sokerin paahtuessa kinkun pintaan.

LOPPUSILAUS KUUMASSA UUNISSA

Anna joulukinkun kuorrutteen ruskistua 225-asteisessa uunissa (200-asteisessa kiertoilmauunissa) n. 5-7 minuuttia, kunnes pinta on saanut väriä ja rapeutta.

Kuorruttamisen kanssa on syytä olla varovainen, sillä kuorrute saattaa herkästi palaa kuumassa uunissa. Annetut ohjeajat kuorruttamiselle ovat siksi suuntaa antavia ja melko maltillisia. Kuortumista kannattaa kellosta huolimatta vahtia tarkkaan, sillä muutos sopivasta palaneeksi saattaa tapahtua nopeasti. Aloita kuorruttaminen siis ensin ohjeen minimiajalla ja lisää aikaa tarpeen mukaan pienissä erissä.

Löydä parhaat joulureseptit ja -vinkit hk.fi -sivustolta!

HK® kokoaa yhteen erilaisia ratkaisuja joulupöytään sekä käytännön vinkkejä jouluruokien suunnitteluun ja valmistamiseen. Joulun valikoimassa on vaihtoehtoja erilaisiin tarpeisiin perinteisistä joulukinkuista pienempiin kinkkuihin, kypsiin vaihtoehtoihin ja valmiisiin viipaleisiin. Lisäksi joulun reseptiikka tarjoaa ideoita niin perinteiseen joulupöytään kuin hieman uudenlaisiinkin jouluruokiin.

HK.fi-sivustolle on koottu kattavasti tietoa joulukinkusta ja sen valmistuksesta. Sivuilta löytyy apua sopivan kinkun valintaan, kinkun sulatukseen ja esivalmisteluihin, paistamiseen ja oikean kypsyyden arviointiin sekä kuorruttamiseen. Kinkun valmistukseen liittyvät ohjeet ovat hyödyllisiä myös kokeneelle joulukokille, sillä esimerkiksi sulatus- ja paisto-ohjeet tarkistetaan usein joulun alla uudelleen.

Joulu ei myöskään pääty joulupöytään. Sivustolta löytyy reseptejä ja vinkkejä joulukinkun viimeistenkin rippeiden hyödyntämiseen, mikä auttaa hyödyntämään kinkun mahdollisimman tarkasti esimerkiksi meksikolaisella, korealaisella tai ranskalaisella tyylillä.

Lisäksi HK.fi kokoaa yhteen joulukinkkuun liittyviä usein kysyttyjä kysymyksiä ja käytännön neuvoja, jotta kinkun valmistuksen eri vaiheisiin liittyvä tieto löytyy helposti samasta paikasta. Joulun reseptisisällöistä voi hakea niin klassisia joulupöydän ruokia kuin uusia ideoita joulun ja välipäivien ruokailuun.

www.hk.fi/joulu



PISTAASIKUORRUTETTU JOULUKINKKU

Ainekset

1 kpl	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton
200 g	pistaasipähkinöitä
50 g	parmesaania
1 ruukku	lehtipersiljaa
100 g	maapähkinävoita
2 rkl	vaahterasiirappia
1 kpl	kananmuna
1 tl	suolaa

Valmistusohje

1. Ota kinkku huoneenlämpöön. Kinkun sisälämpötilan tulisi nousta jääkaappilämpötilasta noin 10 asteeseen ennen kypsennystä.

2. Laita kinkku paistopussiin ja kuumenna uuni 100-120 asteeseen. Paista kinkku noin 1-1,5 tuntia per kilo, kunnes paistolämpömittari osoittaa 75-80 astetta.

3. Ota kypsä kinkku uunista ja jäähdytä hetken aikaa jotta päältä on helpompi poistaa nahka ja tarvittaessa ylimääräistä rasvaa. Siivilöi paistoliemi astiaan, jäähdytä ja kuori päältä rasva. Säästä liemi myöhempää käyttöä varten.

4. Rouhi pähkinät hienoksi. Hienonna lehtipersilja. Raasta parmesaani. Sekoita keskenään.

5. Mittaa toiseen astiaan maapähkinävoi, vaahterasiirappi, kananmuna ja suola. Sekoita tasaiseksi ja lisää joukkoon pähkinäseos juuri ennen kinkun kuorrutusta. Levitä seos käsin kinkun päälle ja paahda 200-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia, kunnes väri on kauniin paahtunut.

HUOM! Kuortumista kannattaa vahtia, sillä kuorrute saattaa herkästi palaa.



Tarvitsetko tarkempia tietoja tai kaipaat lisää näytteitä?
Ole rohkeasti yhteydessä, autan mielelläni!

MERI RAJANIEMI
viestintäpäällikkö
050 544 9120
meri.rajaniemi@hkfoods.com

Linkki tuotekuviin

TUOTEKUVIA JA RUOKAOHJEITA LÖYDÄT SIVUILTAMME:
www.hk.fi | www.kariniemen.fi | aineistopankki.hkfoods.com/media

@HKhookoo
@Kariniemen

@hk_fi
@kariniemenkotitila

#todellahk #hookoo #ruokailoa #lihantaitajat #ainasuomalaistalihaa
#kariniemen #kariniemenkotitila #kariniemenkotiseutu #hyväsyntyyhyvästä