

Lihaliiketoiminnan johtaja Järvinen: ”Kinkkun hankintaa ei jätetä tänä vuonna viime tippaan”

Muista varata kinkkua myös jouluruokajatkaille

Suomessa syödään tänäkin jouluna lähes seitsemän miljoonaa kiloa kinkkua. Kinkku on edelleen ylivoimaisesti suosituin jouluruoka. Koronapandemian vuoksi joulupöytien ääreen kokoonnutaan aikaisempaa pienemmissä joukoissa, mutta hyvästä ruuasta ei tingitä, päinvastoin. Jouluruokien valinnassa painottuvat tänä jouluna erityisesti suomalaisuus ja laatu. Kauppojen kinkkuvalikoima on lähes edellisvuosien kaltainen, pienempien kinkkujen valikoima edelleen kasvaa. Kinkkun hankintaan kannattaa tänä vuonna kiinnittää erityistä huomiota, koska ruuhkien välttämiseksi monet rytmittävät jouluruokaostoksensa hyvin eri tavalla kuin aikaisemmin. Kinkkunostajat ovat ajoissa liikkeellä.

Tämän joulun uutuuskinkku on HK® Viljaporsaan Gourmet kinkku sisäpaistista.



Kinkkun voi hankkia hyvissä ajoin ennen sen paistamista

HKScanin teettämän jouluruokatutkimuksen*) vastaajista vain kaksi prosenttia oli aiemmin ostanut jouluruokia verkkokaupan kautta. Tänä vuonna verkko-ostaminen sekä ruokakauppojen kotiinkuljetus- ja noutopalvelut moninkertaistuvat. Ruuhkien välttämiseksi monet tekevät joulupöydän hankinnat hyvissä ajoin. Kinkkutoimitukset kauppoihin ovat alkaneet jo marraskuun puolella ja parhaimmillaan valikoimat ovat joulukuun puolivälistä alkaen.



- Pakastekinkkun voi hyvin ostaa ajoissa joko omaan pakastimeen tai jääkaappiin noin viikko ennen sen paistamista ja antaa sulaa hitaasti jääkaapissa. Tuoresuolattu kinkku säilytetään kotona jääkaapissa, jossa se säilyy aina pakkaukseen merkittyyn viimeiseen käyttöpäivään asti. Kinkkuostoksille kannattaa lähteä ajoissa, ohjeistaa **HKScanin Suomen lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen**.

Jos kinkkun hankinta kuitenkin jää ihan viime tippaan, ei pakastekinkkun kansakaan joudu pulaan. Kinkkun voi laittaa myös jäisenä uuniin paistumaan.

- Jäisen kinkkun paistamisen nyrkkisääntöinä ovat: tuplaa paistoaika ja paista miedossa 90 - 100 asteen lämmössä, muistuttaa Järvinen.

Potkallinen kinkku ei ole enää suosituin

Yli puolet (55 %) joulukinkkuista ostetaan pakastettuna, noin joka kolmas (35 %) kinkku on tuoresuolattu. 10 prosenttia joulukinkkuista ostetaan valmiiksi kypsänä. Vaikka kinkkujen kokonaismyynti, lähes seitsemän miljoonaa kiloa, on pysynyt jo vuosia samana, on kinkkuvalikoima kasvanut viimeisen kymmenen vuoden aikana paljon. Potkallisten 6 - 8 kiloisten juhlakinkkujen osuus kaikista joulukinkkuista on nykyään enää vain noin kolmannes.

HKScanin jouluruokatutkimuksen*) tulokset kertovat, että kinkun ja laajemminkin jouluruokien valinnassa arvostetaan erityisesti kotimaisuutta ja laatua.

- Luuttomat 2 - 5 kilon painoiset juhkakinkut ovat lisänneet vuosi vuodelta suosiotaan. Tässä painoluokassa on paljon eri kokoisia kinkkuvaihtoehtoja, sekä tuoresuolattuna että pakasteena. Tämän joulun uutuus, HK® Viljaporsaan Gourmet kinkku kuuluu myös tähän joukkoon. Tämä 1,5 - 3,5 kiloinen luuton, miedosti suolattu pakastekinkku on kokonaan porsaan sisäpaistia, kertoo Järvinen.

Jos perinteisen kinkun kuorrutuksen sijasta haluaa kokeilla jotain ihan uutta, voi kinkkuun paahtaa rapean crackling-pinnan. Tämä menetelmä sopii erinomaisesti Gourmet kinkulle, josta voi poistaa verkon ennen paistamista.

Jouluruokajatkaille valmistuu meksikolainen Carnitas

Jotta osaisi hankkia sopivan kokoisen kinkun, otetaan huomioon ruokailijoiden määrä ja se, mitä muuta joulupöydässä on tarjolla. Jos kinkkua jää kuitenkin yli ja joulun jälkeen kaippaa jo esimerkiksi kansainvälisiä makuja, kannattaa kinkusta valmistaa meksikolainen Carnitas.



- Täytyy ihan tunnustaa, että itse olen hurautanut näihin jouluruokajatkosten herkkuihin jo niin kovasti, että tulee ihan tarkoituksella jätettyä kinkkua reilummin näitä varten, naurahtaa Järvinen.

Kinkku on kypsää, kun sisälämpötila on 75 astetta

Tärkein apuväline kinkun paistamiseen on lihalämpömittari. Mittari työnnetään kinkun paksuimpaan kohtaan, ei kuitenkaan luuhun kiinni. Kinkku on kypsä, kun mittari näyttää 75 astetta. Jos kinkun haluaa herkutella niin sanotusti ylikypsänä, on mittarissa lukemat 82 - 84 astetta.

Crackling pork joulukinkku

1 kpl HK Viljaporsaan Gourmet kinkku
suolaa
rypsiöljyä

Poista kinkusta verkko. Kuivaa nahka huolellisesti. Säädä mattopuukon terä noin 3 millia esiin. Vedä kamaraan viiltoja noin puolen sentin välein niin, ettei terä mene kuitenkaan kamaran läpi. Hiero kamaraan rypsiöljyä ja suolaa. Nämä edesauttavat kauniin cracklingin muodostumisessa. Kuumenna kiertoilmauuni 240-asteeseen. Laita kinkku ritilälle ja uuninpelti ritilän alle. Paista noin 30 minuuttia, jolloin kamara rapeutuu ja alkaa "kuplia". Kun kamara on kauniisti rapeutunut, alenna uunin lämpö 100 asteeseen ja laita kinkkuun paistomittari. Jatka paistamista, kunnes kinkku on 75-asteinen.

Anna kinkun vetäytyä ainakin puoli tuntia ennen leikkaamista. Nauti lämpimänä. Nahan tulee olla rouskuvan rapeaa ja herkullista.

Huom: Crackling kinkun alkupaistossa tulee melkoisesti savua, joten kannattaa huolehtia riittävästä ilmanvaihdosta.

Carnitas joulukinkusta

400 g joulukinkkua
1 ruukku korianteria
1 appelsiinin mehu ja raastettu kuori
2 tl juustokuminaa
2 tl jauhettua korianteria
1/3 tl rouhittua mustapippuria
1 rkl chipotletahnaa

Sitruuna-aioli

1 kananmuna
1 rkl siiderietikkaa
½ rkl Dijon-sinappia
2 valkosipulin kynttä
2 dl rypsiöljyä
½ tl suolaa
1 limen mehu ja raastettu kuori

Lisäksi

maissitacolettuja
rypsiöljyä
1 lime

Riko kananmuna kapeapohjaiseen korkeareunaiseen astiaan. Lisää mukaan siiderietikka, Dijon, valkosipuli ja suola. Laita sauvasekoitin astian pohjalle ja ala soseuttaa. Lisää rypsiöljyä samalla soseuttaen. Kun kastike alkaa emulgoitumaan, nosta sauvasekoitinta hitaasti ylöspäin, kunnes kaikki öljy on kaadettu mukaan ja kastike on kokonaan emulgoitunut majoneesiksi. Mausta lopuksi limen mehulla ja raastetulla kuorella.

Revi kinkun tähteet pulled porkiksi. Kuumenna paistinpannu ja ruskista kinkkupulled rypsiöljyssä kauniin väriseksi. Lisää joukkoon chipotletahna sekä kuivamausteet. Jatka freesaamista muutama minuutti.

Lisää joukkoon appelsiinin mehu ja raastettu kuori sekä silputtu korianteri. Kuumenna tacoletut.

Kokoa tacot ja tarjoa limelohkojen sekä limeaiolin kera.

Kuvat:

Joulun 2020 uutuuksia, HK Gourmet kinkku crackling-pinnalla
Joulun 2020 uutuuksia, HK Gourmet kinkku, pakkauskuva
Meksikolainen Carnitas joulukinkusta
Mikko Järvinen, lihaliiketoiminnan johtaja, HKScan Suomi

Ruokaa, joka tekee hyvää

HKScan tekee vastuullista ja herkullista ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella ja vastuullisuus on aitoja tekoja koko arvoketjussa sekä jatkuvaa parantamista. Lihan kestävästä tuotannosta HKScan huolehtii yhdessä sopimustuottajiensa kanssa. Kaikki HK® ja Kariniemen® -merkkiset tuotteet tehdään aina suomalaisesta lihasta.

**) HKScanin teettämä Jouluruokatutkimus toteutettiin tammikuussa 2020, toteuttajana Foodwest, vastaajina oli 539 yli 18-vuotiasta suomalaista.*

Lisätietoja:

- Lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, mikko.jarvinen@hkscan.com
- HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

Instagram: @hk_fi #hookoo #ruokailoa #hkjoulu

Facebook: @HKHooKoo #hkjoulu

Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa #hkjoulu

www.hk.fi

HKScanin tavoite on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Yli sadan vuoden kokemuksella vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden tarpeisiin ja valmistamme maistuvaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Meille HKScanissa vastuullisuuteen kuuluu ruoantuotannon kehittäminen koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Lähes 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian- ja naudanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Vahvoja tuotemerkkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2019 oli 1,7 miljardia euroa.

www.hkscan.com