

Jauhelihalla on ostopiikki pääsiäisenä

Pääsiäispöydässä halutaan suosia suomalaista lihaa

Pääsiäinen on pitkien pyhien ja vapaapäivien ansiosta yksi vuoden suurimmista ruoka- ja erityisesti lihasesongeista. Muista sesongeista poiketen pääsiäinen on monipuolisempi, useiden eri lihojen ja lihavalmistusten sesonki. Lampaan lihaa syödään Suomessa pääsiäisen aikaan yli 2,5 miljoonaa kiloa. Suomessa syötävästä lampaan lihasta yli puolet on tuontilihaa. Koronapandemian aikana yhä useampi on alkanut kiinnittää huomiota ruoan alkuperään ja suosia enemmän suomalaista vastuullisesti tuotettua ruokaa. Pääsiäispöytään valikoituu siksikin lampaan sijasta paljon suomalaista porsaan, naudan ja broilerin lihaa. Näistä erityisesti paistit ja fileet ovat suosittuja pääsiäisen aterioilla. HK® ja Kariniemen® -merkkisissä tuotteissa käytetty liha on aina suomalaista.

Koska pääsiäisen aikana on useita ruoanvalmistuskertoja, on myös arkisemmilla tuotteilla, kuten jauhelihalla ja suikalelihoilla, paikkansa pääsiäisen ruokapöydässä. Esimerkiksi jauhelihaa ostetaan pääsiäisenä noin 10 prosenttia enemmän, kuin muina aikoina vuodessa. Jauhelihasta suosituin on tällä hetkellä sika-nauta jauheliha.

- Sen lisäksi, että pääsiäisenä käytetään aiempaa monipuolisemmin erilaisia lihoja, näkyvät tänä pääsiäisenä myös muut vallitsevat ruokatrendit. Lihan valmistamisessa suositaan muun muassa hidasta kypsennystä matalissa lämpötiloissa. Vahvistuva trendi on sous vide -kypsennys eli vakumoidun lihan vesihauteessa kypsentyminen. Vakuumin sijaan sous vide -kypsennys onnistuu myös Minigrip-pussissa, vinkkaa HKScanin Suomen markkinointijohtaja **Mikko Järvinen**.
- Pääsiäisenä alkupalaksi tai lihan rinnalle sopii parsa, jonka sesonki on juuri alkanut. Jauhelihasta pääsiäispöytään valmistuu murekkeita ja pyöryköitä, mutta eiköhän bolognesea ja tex-mex ruokiakin pääsiäispöydissä nähdä, kertoo Järvinen.



Naudan fileitä ja paisteja syödään lähes puolet enemmän

Broilerin myynti kasvaa pääsiäisen aikaan noin 10 prosenttia vuoden keskiarvokulutukseen nähden. Naudan fileitä ja paisteja myydään noin 45 prosenttia enemmän kuin keskimäärin vuoden aikana.

- Myös porsaanlihan myynti kasvaa alkuvuoden hiljaisempien kuukausien jälkeen rajusti, kertoo Järvinen.

Vuoden ensimmäinen makkarasesonki - grillimakkaroita ostetaan yli miljoona kiloa

Pääsiäisen ruokiin kuuluvat myös perinteiset grillimakkarat, joiden ensimmäinen myyntipiikki on juuri pääsiäisenä, varsinkin jos aurinko paistaa.

- Viimeistään pääsiäisenä kaivetaan grillit varastoista esiin, vaikkakin joka kymmenes grillaa nykyään jo ympäri vuoden. Jos sää on lämmin ja aurinkoinen, niin grillimakkarapaketti löytää tiensä satoihin tuhansiin grilleihin ympäri Suomen, kertoo Järvinen.



Kesää kohti mentäessä laitetaan ruokaa rennommin

Megatrendeistä ruokaan ja syömiseen heijastuvat tällä hetkellä selvästi muun muassa vastuullisuus, autenttisuus, yksilöllisyys, elämyksellisyys ja hyvinvointi. Korona-aikana monet ovat alkaneet kiinnittää entistä enemmän huomiota myös kotimaisiin vastuullisesti tuotettuihin raaka-aineisiin ja ruoan turvallisuuteen. Ruoan verkkokauppaostaminen on myös lisääntynyt viimeisen vuoden aikana paljon.

- Kesää kohti mentäessä suomalaisten ostokäyttäytyminen muuttuu myös rennompaan suuntaan. Uutuuksia etsitään ja niitä halutaan kokeilla ihan eri tavalla kuin talvikaudella. Tämä näkyy hyvin jo pääsiäisenä. Samaa ruokaa ei haluta syödä monena päivänä peräkkäin, ja perinteisten ruokien lisäksi halutaan kokeilla uusia raaka-aineita ja reseptejä. Vastuullinen ostaminen tarkoittaa myös pienempiä määriä, mutta useampia erilaisia tuotteita. Meille HKScanissa vastuullisuus on aitoja tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Pohjoismaiden johtavana ruokatalona näytämme suuntaa kohti yhä vastuullisempaa ruuantuotantoa, toteaa Järvinen.

Kuva 1: Steak sandwich, bearnaisekastiketta ja grillattua parsaa - HK Ehta® Takuumurea nautan ulkofileepala n.1 kg

Kuva 2: Paistettua porsaan kassleria, herkkusieniä ja balsamicoa - HK Rypsiporsas® Kassler n. 900 g

Kuva 3: Pääsiäisenä on vuoden ensimmäinen makkarasesonki, grilleissä paistuu yli miljoona grillimakkaraa - HK Camping®

Reseptit:

[Steak sandwich, bearnaisekastiketta ja grillattua parsaa](#)

[Paistettua porsaan kassleria, herkkusieniä ja balsamicoa](#)

Lisätietoja:

Markkinointijohtaja 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
@kariniemenkotitila #kariniemen #kariniemenkotitila
Facebook: @HKHooKoo
@Kariniemen
Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa

www.hk.fi
www.kariniemen.fi

Me HKScanissa teemme elämästä maistuvampaa – tänään ja huomenna. Strateginen tavoitteemme on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Vastuullisesti tuotetut ja herkulliset tuotteemme ovat osa kuluttajien moninaisia ruokahetkiä arjessa ja juhlassa. Noin 7000 ammattilaisemme joukko tekee paikallisesti tuotettua ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella. Meille HKScanissa vastuullisuus on konkreettisia tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Olemme asettaneet tavoitteeksemme hiilineutraalin ruokaketjun maataloilta kuluttajille vuoden 2040 loppuun mennessä osana Zero Carbon -hankettamme. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Baltia ja Tanska. Tunnettuja tuotemerkkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via® Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose™. Strategisten kumppanuuksiemme kautta yhtiön tuttuja tuotemerkkejä ovat myös Kivikylän®, Tamminen® ja Boltsi. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.