

Helmikuu 2009

Yli 100 vuotta VAASAN näkkileipää

Näkkäri tai näkki, armeijan harmaissa vanikka tai vaneri. Suomalaisille niin rakkaalla näkkileivällä on monta kutsumanimeä. Jo 1800-luvun lopulta lähtien suomalaiseen ruokakulttuuriin kuulunut näkkileipä on nyt ajankohtaisempi ja trendikkäämpi kuin koskaan.

Tänä vuonna viettävät syntymäpäiviään monelle jo lapsuudesta tutut VAASAN Maitonäkki ja VAASAN PIENI PYÖREÄ. Ystäviä näillä ja muilla VAASAN näkkileivillä on yhä vain enemmän, sopiihan runsaskuituinen näkkileipä hyvin osaksi terveellistä ruokavaliota.

Vuodessa jokainen suomalainen syö näkkileipää noin kaksi kiloa. Näkkileipä maistuu nuorille ja vanhoille, ja se sopii lukemattomiin eri tilanteisiin ja käyttötarkoituksiin. Näkkileivästä syntyvät niin lasagne, sushi kuin juustokakku, unohtamatta sitä, miten mainio välipala näkkileipä on. Näkkileipä säilyy pitkään, jopa vuoden, joten se on kätevä eväs esimerkiksi töissä.

Näkkileipävalmistus alkoi Vaasassa

Suomeen näkkileipä matkasi Ruotsista. Ensimmäiset näkkileivät valmistuivat Länsi-Suomessa, jossa oli tapana leipoa vain kaksi kertaa vuodessa: keväällä kirkkaasta purovedestä ja syksyllä uudesta viljasta. Näkkileivän leipominen oli vaikeaa, joten näkkileipä oli hyvin juhlavaa ruokaa.

Suomessa näkkileivän teollinen tuotanto käynnistyi 1904, kun nuori proviisori August Alexander Levón sai oikeudet perustaa leipomo Vaasaan. Levón osoitti aikanaan poikkeuksellisen tarkkaa liikemiesvaistoa. Leipomon perustamiseen tarvitus lupahakemuksessa hän visioi tulevaisuutta, jossa yhä harvemmalla työssä käyvällä on aikaa leipoa omat leipänsä.

Vaasan Höyryleipomo Osakeyhtiö valmisti alkuaikoina näkkileivän lisäksi pehmeää ruis- ja vehnäleipää. Myöhemmin leipomo keskittyi yksinomaan näkkileivän valmistukseen. Suomalaisen lisäksi näkkileipä valloitti jo varhaisessa vaiheessa myös venäläiset. Näkkileipää toimitettiin Pietarin ja Moskovan lisäksi aina Vladivostokiin asti.

Armeija marssi vanikan voimin

Suomalaisten arjessa maistui 1920-luvulla paksu ja edullinen talousnäkkileipä ”Työkansa”. Juhlan hetkellä pöytään nostettiin sellaisia erikoisleipiä kuin ”Victor” ja ”Extra”. Näiden myynti oli kuitenkin vähäistä.

Vuosikymmen myöhemmin ohuempien ja kalliimpien näkkileipien menekki alkoi kasvaa, kun suomalaisten makutottumukset muuttuivat. Juhlavuus näkyi myös tuon ajan näkkileipien nimissä. Markkinoille tuotiin esimerkiksi ”Luxus” sekä kahvi- ja teeleväksi sopiva ”Supero”.

Sodan syttyminen muutti kulutustottumukset, ja leipomo valjastettiin valmistamaan sotilasleipää. Jopa sentin paksuinen, ”pomminkestävä” näkkileipä ristittiin kansan parissa vaneriksi eli vanikaksi. Nämä vanhat kutsumanimet elävät vielä nykyäänkin varuskunnissa.

Pitkäikäisiä suosikkinäkkileipiä

Vuonna 1959 markkinoille tuotu VAASAN Maitonäkki on ehtinyt jo miehen ikään. Tänä vuonna 50 vuotta täyttävä VAASAN Maitonäkki nousi heti Vaasan Höyrymyllyn suosituimmaksi leipälaaduksi.

Helmikuu 2009

Mureassa VAASAN Maitonäkki-leivässä yhdistyvät runsaskuituinen täysjyväruis ja maito. Perinteikäs, vähälaktoosinen näkkileipä herättää näkkileivän ystäväissä paljon muistoja, ja se on yhä monen suomalaisen suosikki.

Vuonna 1984 tehtiin jälleen historiaa, kun VAASAN PIENI PYÖREÄ tuli markkinoille ja nostatti varsinaisen näkkileipäbuumin. Idea muotoon saatiin Kotkan näkkileipätehtaalla pyöreästä muotista, jolla taikinamatosta otetaan näytteitä. Pyöreä muoto ei ollut tavaton näkkileivälle, mutta VAASAN PIENI PYÖREÄ -näkkileivän käteen sopiva koko viehätti ennennäkemättömänä kuluttajia. Lisäksi paahteinen reuna korostaa rukiista makua.

Suosiota siivitti myös tv:ssä ja radiossa soinut iloinen mainoslaulu. Sanat "Sen tekee koko, sen tekee maku, sen tekee pieni pyöreä muoto" muistaa meistä moni.

VAASAN PIENI PYÖREÄ -näkkileivästä tuli suomalaisten suosikki kertaheitolla. Menekki oli niin valtavaa, että tuotteen tv-mainonta piti keskeyttää ja toimitukset kaupoille piti kiintiöittää, jotta tuotanto pysyi kysynnän perässä.

VAASAN PIENI PYÖREÄ -tuoteperheen menestystarina on jatkunut vahvana koko 25-vuotisen historiansa ajan. VAASAN PIENI PYÖREÄ maistuu tätä nykyä sekä rukiisena ja moniviljana että kuminalla ja seesamilla maustettuna. Perheen uusin tulokas on VAASAN PIENI PYÖREÄ 100 % täysjyvävehnä. Uutuuden valtteina ovat terveellinen täysjyvävehnä, viljaisan murea maku ja korkea kuitupitoisuus, peräti 13 prosenttia.

VAASAN suosikkinäkkileivät valmistuvat Kotkassa, Vaasan & Vaasan Oy:n näkkileipätehtaalla, joka on maailman toiseksi suurin näkkileipätehdas.

Maailmalla trendiruokaa

VAASAN näkkileipä maistuu myös Suomen rajojen ulkopuolella. Maailman toiseksi suurin näkkileivän valmistaja, Vaasan & Vaasan Oy, vie näkkileipää FINN CRISP -nimellä lähes 50 maahan. FINN CRISP -näkkileipä maistuu niinkin kaukana kuin Australiassa, Kiinassa ja Intiassa, mutta myös lähempänä, esimerkiksi Ruotsissa, Iso-Britanniassa ja Saksassa.

Erityisen suureen suosioon suomalainen FINN CRISP on noussut Venäjällä, jossa se on maan suosituin ulkomainen näkkileipä. Venäjällä näkkileipä on ylemmän keskiluokan ja erityisesti hyvin koulutettujen, itsestään huolta pitävien naisten valitsema tuote.

Jos Suomessa näkkileipää pidetään useimmiten arkisena peruselintarvikkeena, maailmalla runsaskuituinen näkkileipä mielletään uudenlaiseksi, trendikkääksi hyvinvointituotteeksi, jonka herkullinen maku ja monikäyttöisyys viehättävät.

Tutustu uusiin näkkileipäresepteihin osoitteessa www.vaasan.com, /Reseptit/ Näkkileivät. Tuotekuvat löytyvät Kuvapankista.

Hunajainen vuohenjuusto:

http://www.vaasan.com/public/fi/03_reseptit/nakkileivasta/hunajainen_vuohenjuusto.jsp

6 palaa VAASAN PIENI PYÖREÄ 100 % Täysjyvävehnä -näkkileipää

200 g maustamatonta tuorejuustoa

180 g vuohenjuustoa

1/2 dl rouhittuja pähkinöitä

Helmikuu 2009

mansikoita
juoksevaa hunajaa

Sekoita tuorejuusto, haarukalla hienonnettu vuohenjuusto ja pähkinät keskenään. Levitä leiville ja koristele mansikoilla. Valuta päälle hunajaa.

Lihapullaleipä pikkunälkään:

http://www.vaasan.com/public/fi/03_reseptit/nakkileivasta/03_lihapullaleipa_pikkunalkaan.jsp

4 VAASAN PIENI PYÖREÄ 100 % Täysjyvävehnä -näkkileipää
50 g tuorejuustoa
8 - 12 valmista lihapullaa
1 paprika viipaleina
12 viipaletta maustekurkkua

Voitele leivät tuorejuustolla. Viipaloi lihapullat ja asettele leiville. Nosta päälle paprika- ja maustekurkkuviipaleet.

Vaasan & Vaasan -konserni:

Vaasan & Vaasan -konserni on kansainvälinen leivonnan edelläkävijä. Konserniimme kuuluvat johtavat leipomoalan yritykset Suomessa ja Baltiassa. Olemme suurin hapankorppujen ja toiseksi suurin näkkileivän valmistaja maailmassa sekä johtava pakasteleivonnan toimija Pohjoismaissa. Vuonna 2008 liikevaihtomme oli noin 416 miljoonaa euroa ja työllistämme noin 3 200 henkilöä Suomessa, Virossa, Latviassa, Liettuaassa, Ruotsissa ja Norjassa. Suomessa leivomme monet suomalaisten suosikkileivistä, mm. VAASAN RUISPALAT ja VAASAN KOULUNÄKKI -leivät, VAASAN MUHKU -sämpylät sekä VAASAN KOTIUUNIN -leivonnaispakasteet. www.vaasan.com