



Joulukinkun paisto on taitolaji

Tyypillisimmät virheet kinkunpaistossa ovat kinkun tai uunin väärä lämpötila. Joulukinkuissa, kuten lihassa yleensäkin, on noin 70 prosenttia nestettä luonnostaan. Vaikka lihaan ei olisi lisätty yhtään vettä, paistettaessa siitä irtoaa nestettä. Luonnollista painohävikkiä ei kannata lisätä väärällä valmistustavalla. Oikein käsiteltynä ja paisto-ohjetta noudattaen kinkusta irtoaa vain noin 10-15 % nestettä.

HK Ruokatalo seuraa kinkkujen suolauksessa perinteitä. Ennen kinkkujen teollista valmistusta ne harmaasuolattiin kotona. Kotioiloissa kinkkuun pisteltiin reikiä ja sitä liotettiin suolavedessä. Isompia kinkkuja varten hankittiin apteekista ruisku, jolla suola saatiin tasaisesti myös kinkun sisälle. Tämän päivän teollisessa ruoanvalmistusprosessissa tuoreet kinkut harmaasuolataan perinteiseen tapaan ilman nitriittejä. Suolaus antaa kinkulle tunnusomaisen maun ja koostumuksen. Se parantaa sekä kinkun mureutta että makua.

– Suola myös sitoo lihaan nestettä. HK:n kinkuissa suolapitoisuus on 1,7 prosenttia tuotteen painosta. Me HK:lla olemme vähentäneet suolamääriä eri tuoteryhmistä viime vuosina ja esimerkiksi kotimaisten joulukinkkujen suolapitoisuus on alhaisempi kuin tuontikinkkujen, kertoo ravitsemusasiantuntija **Soile Käkönen** HK Ruokatalosta.

Kinkun paistamisessa on omat niksinsä.

– Kinkun temperointi ennen paistoa on tärkeää. Sillä varmistetaan nesteiden pysyminen kinkun sisällä. Jos kinkkua käsittelee väärin, siitä irtoaa runsaammin nestettä. Tavallisin virhe on kinkun liian alhainen lämpötila uuniin laitettaessa tai vastaavasti liian kuuma uuni, vinkkaa HK Pro:n kehityspäällikkö, keittiömestari **Risto Mikkola**. Koska kotiuuneissa on eroja, hän neuvoo tarkistamaan uunin lämpötilan käyttämällä esimerkiksi lihan paistomittaria.

Paras kinkku joulupöytään syntyy HK Rypsiporsas® Juhlakinkusta Riston ohjeilla seuraavasti:

HK Rypsiporsas® Juhlakinkku

Kuorrutukseen:

1 munankeltuainen
0,5 dl sinappia
n. 1,5 dl ruiskorppujauhoja

Ota kinkku huoneenlämpöön muutamia tunteja ennen kypsennystä. Kun lihan sisälämpötila on noin 10 astetta, on kinkku valmis uuniin. Liian kylmästä kinkusta irtoaa enemmän nestettä ja lopputulos voi olla kuiva.

Nosta kinkku kinkkupussiin ja sulje pussin suu. Työnnä paistomittari pussin läpi kinkun paksuimpaan kohtaan, ei kuitenkaan luuhun kiinni. Leikkaa pussin ylänurkkaan pieni ilma-aukko. Laita kinkku uunipellille ja paista aluksi tunti 150 asteessa. Tiputa tämän jälkeen paistolämpötila 100 - 125 asteeseen. Kypsennä 1 - 1,5 tuntia kiloa kohden.

Valmiin kinkun sisälämpötila on 75 - 80 astetta. Jos pidät ylikypsästä kinkusta, jatka kunnes sen sisälämpötila on 85 - 88 astetta. Poista hieman jäähtyneestä kinkusta verkko ja osa kamarasta. Sivele kinkun pinta munankeltuais-sinappiseoksella. Ripottele pinnalle ruiskorppujauhoja. Paista kinkkua 225 - 250 asteessa vielä kymmenisen minuuttia, tai kunnes pinta saa kauniin värin.

HK toivottaa kaikille kinkun paistajille rauhallista ja maistuvaa joulua!

Lisätietoja:

Kehityspäällikkö Risto Mikkola, p. 010 570 2001, risto.mikkola@hkruokatalo.fi

Ravitsemusasiantuntija Soile Käkönen, p. 010 570 2444, soile.kakonen@hkruokatalo.fi

HK Ruokatalo Oy kuuluu HKScan-konserniin. HK Ruokatalo valmistaa ja markkinoi lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia. HK Ruokatalon tuotemerkit Suomessa ovat HK ja Kariniemen.

Vuonna 2010 kotimaan liikevaihto oli 718,5 miljoonaa euroa ja yhtiön palveluksessa oli keskimäärin n. 2 460 henkeä. Lisää tietoa HK Ruokatalosta on: www.hkruokatalo.fi