



Kuvapyynöt: maju.virtanen@akvamariini.fi

Parmankinkku löysi tiensä suomalaisiin keittiöihin: Kruunumerkki takaa aitouden

Parmankinkun myynti jatkaa Suomessa kasvuaan: vuonna 2011 kasvua kertyi yli 13 % vuodesta 2010, jolloin myynissä tehtiin ennätystä. Aidon parmankinkun tunnistaa pakkaukseen painetusta kultaisesta herttuankruunumerkistä, joka takaa tuotteen ensiluokkaisen laadun. Kevään juhliin parmankinkusta saa loihdittua trendikkäät ja vaikutuksen tekevät tarjoilut pienistä sormisyötävistä sushi-paloihin Parman tyyliin.

Valmiiksi viipaloitua parmankinkkua myytin Suomessa vuonna 2010 ennätysellinen määrä ja kasvua kertyi jopa 61 % vuoteen 2009 verrattuna. Viime vuonna myynti jatkoi yhä kasvuaan 13,2 %:n vauhdissa.

– Suomalaiset ovat muutaman viime vuoden aikana alkaneet syödä parmankinkkua ympäri vuoden, mikä käy ilmi Parman alueen valmistajia edustavan Consorzio del Prosciutto di Parma -yhteenliittymän viime vuonna tekemästä tutkimuksesta. Suomalaiset pitävät miedoista ja helposti lähestyttävistä mauista, mikä on varmasti yksi syy parmankinkun suosioon. Toisaalta vähähiilihydraattinen ruokavalio on ollut vahvasti esillä, mihin trendiin runsaasti proteiinia sisältävä parmankinkku istuu erinomaisesti, toteaa toimitusjohtaja Turid Bråthen Pohjoismaissa Consorzio del Prosciutto di Parmaa edustavasta Lynx Porter Novellista.

Luonnollisilla ainesosilla ainutlaatuinen maku

Parmankinkun valmistuksessa käytetään vain luonnollisia ainesosia: italialainen sianliha saa makunsa suolasta ja Parman kukkuloiden kuivasta ja makeasta ilmasta, jossa kinkku valmistuu

pitkään kypsyttämällä huolellisen ja taitavan suolauksen jälkeen. Aidon parmankinkun ainutlaatuisen maun tunnistaa varmasti: kielen päällä tuntuvat samanaikaisesti niin suolaisuus ja makeus kuin keveys ja täyteläisyyskin. Consorzio del Prosciutto di Parma -tuottajajärjestö valvoo aitojen parmankinkkujen tuotantoprosessia ja myöntää tarkastuksen läpäiseville tuottajille kruunumerkin. Huippulaatu syntyy perinteisistä ja kärsivällisistä valmistusmenetelmistä, jotka tarkastetaan vaihe vaiheelta.

Italialaisessa keittiössä arvostetaan yksinkertaisuutta, luonnollisuutta ja raaka-aineiden omia makuja. Luonnollisten makujen korostaminen sopii myös skandinaaviseen ruokafilosofiaan, ja suomalaisetkin arvostavat aitoja makuja ja terveellisiä makuelämyksiä. Vähäkolesterolinen parmankinkku on myös vähäkalorisempi kuin lihatuotteet yleensä.

Parmankinkulla kevään juhla-kausi saa uuden käänteen

Suomalaisissa kodeissa on ihastuttu maailmaa valloittaneen italialaisherkun lempeään makuun, mutta parmankinkun käyttömahdollisuudet ovat monipuolisemmat kuin täällä vielä osataan ajatella. Parmankinkku pukee paitsi pizzat ja pastat, se sopii erinomaisesti myös salaatteihin, täytettyihin leipiin ja suolaisiin muffinsseihin.

– Parmankinkku on parhaimmillaan huoneenlämpöisenä tarjoiltuna, mikä tekee siitä loistavan vaihtoehdon esimerkiksi juhlien noutopöytään, joka on pidempään esillä. Parmankinkusta saa helposti herkullisen salaatin tai täytettyjä leipiä juuston kanssa vaikkapa italialaiseen ciabattaan tai focacciaan tehtynä. Perinteisesti parmankinkku kääritään esimerkiksi alkupalana melonin ympärille, mutta se toimii mainiosti myös viikunan tai vaikkapa kampasimpukan päällä. Juhliin valmistautuessa myös viinit valitaan huolella. Kuivat kuohuviinit ovat nappivalinta juhla-vaan tilaisuuteen ja myös italialaiset, hedelmäiset valkoviinit toimivat hienosti parmankinkun parina, Bråthen kuvailee.

Klassisessa, italialaisessa antipastokoelmassa parmankinkku tarjoillaan oliivien ja italialaisten juustojen kanssa. Perinteiset makuparinsa parmankinkku poimii mozzarellasta, tomaatista ja basilikasta, uudet rohkeat kumppaninsa puolestaan ricotta-juustosta, viikunasta ja vaahterasiiirapista.

Parman parhaat reseptit

Sushipalat parmankinkusta, avokadosta ja kurkusta

Noin 20 kpl



Ainekset:

250 g sushiriisiä
10–15 siivua parmankinkkua
1 avokado
5 cm:n pala kurkkua
3 viipaletta sushi-inkivääriä (tarjoiluun)
wasabi-tahnaa (tarjoiluun)
tummaa soijakastiketta (tarjoiluun)

Sushiriisin kastike:

5 dl miriniä (japanilaista riisietikkaa)
1 rkl hienoa sokeria
suolaa

Huuhtelee riisit kylmällä vedellä ja jätä valumaan noin puolen tunnin ajaksi. Kaada riisit ja 400 ml vettä suureen kasariin, jossa on tiivis kansi. Kiehauta. Vähennä lämpöä ja anna kiehua hiljalleen 15 minuutin ajan. Poista sitten levyiltä ja anna hautua toiset 15 minuuttia. Kaada muovikulhoon.

Valmista sillä aikaa sushiriisin kastike: Kaada mirin, sokeri ja reilu hyppysellinen suolaa paksupohjaiseen kasariin, ja anna muhia hiljalleen matalalla lämmöllä. Sekoita keitetyt riisit kastikkeen sekaan jäähtymään.

Levitä parmankinkkusiivuja limittäin sushimatolle niin, että siivut menevät n. 1–2 cm päällekkäin. Kostuta kädet miedossa veden ja mirinin sekoituksessa ja levitä riisiä parmankinkun päälle noin 1–2 cm:n paksuudelta. Jätä parmankinkun ulommainen reuna ilman riisiä n. 3 cm:n leveydeltä.

Paloittele avokado ja kurkku (ilman siemeniä) noin puolen sentin paksuisiksi paloiksi. Tee sushiriisin keskikohtaan syvennys koko leveydeltä ja aseta siihen avokadon- ja kurkunviipaleita. Ala rullata sushia poispäin itsestäsi sushimaton lähemmästä reunasta alkaen. Ota sitten siivu parmankinkkua ja jatka pelkän parmankinkun rullaamista sushirullan ympärille.

Nosta rulla pois matolta ja leikkaa 2–3 cm:n paksuisia sushirullia terävällä, kostutetulla veitsellä. Toista edelliset vaiheet lopulle parmankinkulle ja sushiriisille.

Tarjoile parmankinkku-sushirullat soijakastikkeen, wasabi-tahnan ja ohuiksi viipaloitujen sushi-inkiväärisuikaleiden kanssa.

Vinkki: Jos pidät inkivääristä, voit lisätä sitä hieman sushipaloihin avokodon ja kurkun lisäksi. Kokeile rohkeasti erilaisia parmankinkku-susheja: halkidike-oliivit ja kesäkurpitsaraaste sopivat mainiosti vaihtoehtoisiksi täytteiksi!

Coctail-focacciat parmankinkulla

4–6 annosta



Ainekset:

1 esipaistettu focaccia-leipä (voit käyttää myös esimerkiksi paprika-, tomaatti- tai yrttimausteista leipää)
100 g ricotta-juustoa
4 tomaattia
12 basilikan lehteä
6 siivua parmankinkkua

Paista focaccia-leipä pakkauksen ohjeiden mukaan.

Jäähdytä leipää hieman, ja jaa se sen jälkeen veitsellä neliöiksi (12 kpl, noin 4x4 cm:n neliöitä).

Viipaloi jokainen focaccia-neliö pystysuunnassa kolmeen osaan. Viipaloi tomaatit ja puolita parmankinkun siivut.

Levitä alimmaisien kerrosten päälle ricotta-juustoa, tomaatin siivu ja yksi basilikan lehti. Laita tähän päälle focaccia-neliö ja puolikas parmankinkun siivu. Laita päällimmäiseksi viimeinen focaccia-neliö ja kiinnitä coctail-tikulla. Tarjoile heti!

Vinkki: Valmistukseen voit käyttää mitä tahansa maukasta italialaista leipää. Halutessasi vaihtelua myös ricotta-juuston voi korvata esimerkiksi mozzarella-siivuilla.

Vuohenjuusto-parmankinkkumuffinssit

n. 12 kpl



Ainekset:

6 viipaleta parmankinkkua
250 g (n. 4 dl) vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl ruokasoodaa
½ tl jauhettua mustapippuria
50 g parmesan-juustoa raastettuna
kourallinen revittyjä pinaatinlehtiä
kourallinen revittyjä tuoreita basilikan lehtiä
2,75 dl maitoa
1 kananmuna
80 g voita sulatettuna

Tarjoiluun:

vuohenjuustoa
rucolaa
12 viipaleta parmankinkkua
suolaa ja mustapippuria

Laita uuni lämpenemään 190°C. Vuoraa 12 muffinssin vuoka paperisilla muffinssi vuoilla tai asettele paperiset muffinssivuoat pellille.

Leikkaa parmankinkkuviiipaleet noin puolen senttimetrin kokoisiksi neliöiksi. Paista neliöitä pannulla 1–2 minuutin ajan kunnes ne ovat rapeita ja aseta sivuun odottamaan.

Mittaa jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja ripaus suolaa kulhoon ja sekoita joukkoon parmankinkku, mustapippuri sekä pinaatin- ja basilikanlehdet.

Vatkaa toisessa kulhossa kananmuna, ja vatkaa joukkoon maito ja sulatettu voi. Sekoita varovaisesti muun taikinan joukkoon.

Jaa taikina muffinssivuoikiin ja paista uunissa 20–25 minuuttia kunnes muffinssit ovat kohonneet ja pinnalta kullanruskeita. Jäähdytä.

Halkaise muffinssit ja täytä vuohenjuustolla. Lisää hieman rucolaa ja ripottele päälle mustapippuria. Tarjoile parmankinkun kanssa.

Vaahterasiiirappi-ciabattat

4 annosta



Ainekset:

1 ciabatta-leipä
1–2 rkl oliiviöljyä
225g ricotta-juustoa
2–3 tuoretta tai kuivattua viikunaa
1 kypsä nektariini tai persikka
4 tl vaahterasiiirappia (tai juoksevaa hunajaa)
vastajauhettua mustapippuria mausteeksi
8–12 siivua parmankinkkua

Leikkaa ciabattasta pituussuunnasta sopivia viipaleita, ja puolita viipaleet.

Pirskota päälle hiukan oliiviöljyä, ja levitä sen jälkeen leiville runsaasti ricotta-juustoa.

Viipaloi viikunat ja nektariinit tai persikat, ja aseta viipaleet leiville ricotta-juuston päälle. Pirskota päälle vaahterasiiirappia ja mausta ripauksella mustapippuria myllystä. Aseta viimeiseksi jokaiselle leivälle 2–3 siivua parmankinkkua. Tarjoile ja nauti!

Lisää reseptejä: www.prosciuttodiparma.com

Lisätiedot:

Viestintätoimisto Lynx Porter Novelli, Turid Viker Bråthen

Turid@lynx.no, p. +47 23 13 14 86 / +47 90 60 40 50

Kuvapyynnöt: majju.virtanen@akvamariini.fi

Consorzio del Prosciutto di Parma on Pohjois-Italiassa Parman alueella toimivien parmankinkun valmistajien yhteenliittymä, joka toimii aidon parmankinkun nimen ja tuotteen laadun turvaamiseksi. Järjestöön kuuluu 189 tuottajaa. Vuonna 1996 parmankinkku sai yhtenä ensimmäisistä lihatuotteiden valmistajista EU-lakien määrittelemän DPO (Designation of Protected Origin) -statuksen.