




HERRA SNELLMANIN PARHAAT JOULUKINKKUVINKIT





*Minkä kokoisen kinkun valitsen? Kauanko kinkun sulattaminen kestää?
Miten paistan kinkun? Herra Snellmanin joulukinkkuvinkeistä löydät
vastaukset näihin kysymyksiin, sekä reseptit kinkun kastikkeeseen,
lisukkeisiin ja kuorruttamiseen.*

*Herra Snellmanin helpoilla ohjeilla
onnistut varmasti.*

*Hyvää joulua toivottaen,
Herra Snellman*

SISÄLTÖ

JOULUKINKUN VALINTA	4
JOULUKINKUN SULATTAMINEN	6
JOULUKINKUN PAISTAMINEN	8
JOULUKINKUN KEITTÄMINEN	10
JOULUKINKUN KUORRUTUS JA KORISTELU	12
JOULUKINKUN KASTIKE JA LISUKKEET.....	16
KINKKUTEMPPU	20



JOULUKINKUN VALINTA

Joulu on vain kerran vuodessa, joten joulukinkun valintaan kannattaa panostaa. Suosituksemme juhlapöydän kruunuksi on ainutlaatuisen suomalainen, Snellmanin Kunnon maatiaispossun juhlakinkku.

VALITSE SUOMALAINEN JOULUKINKKU

Suomalainen kinkku on turvallinen valinta mm. siksi, että Suomessa possuja ei lääkittä tarpeettomasti antibiooteilla ennaltaehkäisevästi monien muiden maiden tavoin. Snellmanin Kunnon maatiaispossujen ruokavalio on pääosin viljaa ja gm-vapaata rehua. Eli puhutaan luonnollisesti ruokitusta viljapossusta.

VALITSE KINKKU, JOKA EI KUTISTU LIIKAA UUNISSA

Kaikki Snellmanin juhlakinkut tehdään perinteisellä menetelmällä, jossa kinkkujen annetaan levähtää suolaamisen jälkeen vuorokausi ennen kuin ne pakataan. Näin ylimääräinen neste valuu kinkuista, eivätkä ne kutistu paiston yhteydessä liikaa. Herkullista kinkun lientä muodostuu sopivasti ja silti jää vielä syötävääkin.

VALITSE OIKEAN KOKOINEN KINKKU

Joulukinkun valintaan vaikuttaa myös syöjien määrä. 3 kg:n kinkku riittää noin 12 hengelle, 7 kg:n potkallisesta kinkusta syö noin 30 henkeä. Jos kinkkua on tarkoitus syödä pariin otteeseen, puolita ruokailijoiden määrä. Sopiva keskiarvo on noin 200 g / ruokailija, mutta kannattaa varautua enempään.

JOULUKINKUN SULATTAMINEN

Pakastetun joulukinkun sulattaminen pitää aloittaa muutamaa päivää ennen joulukinkun paistamista.

Kinkkua sulatetaan ensin kylmässä (esim. jääkaapissa) siihen päivään saakka, jolloin se aiotaan paistaa. Aika, jonka joulukinkun sulattaminen vaatii, riippuu kinkun koosta. Oikein suuri kinkku voi vaatia jopa 5 päivää sulaakseen kokonaan.

2-3 kg:n kinkku vaatii sulaakseen 1-2 vrk

4-7 kg:n kinkku 2-3 vrk ja

8-12 kg:n kinkku jopa 4-5 vrk.

Ota kinkku huoneenlämpöön noin 5 tuntia ennen paistamista. Tämä sen vuoksi, että kinkun sisälämpötila ehtii kohota ja paistuminen tapahtuu tasaisesti.

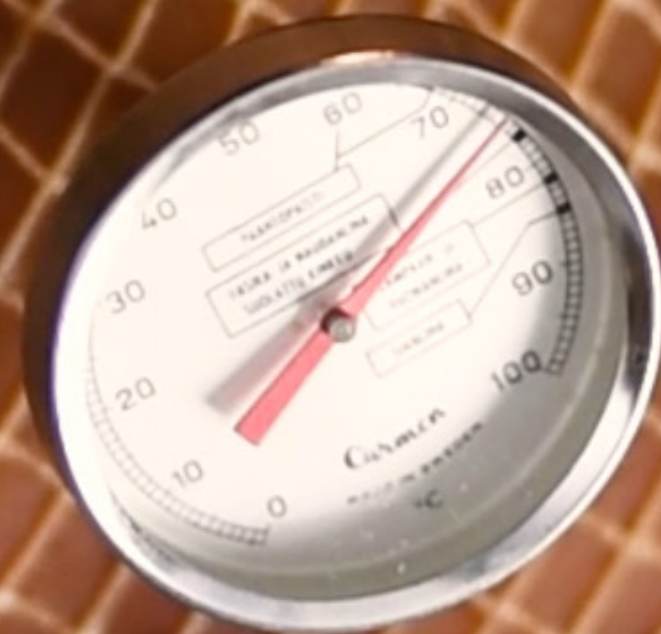
Joulukinkun sulamista voidaan tarkkailla myös mittaamalla kinkun sisälämpötila. Kun mittari näyttää +10 astetta, on joulukinkku valmis paistettavaksi.



JOULUKINKUN PAISTAMINEN

Paistaminen on Suomessa yleisin joulukinkun valmistustapa. Uunissa paistetusta kinkusta tulee vähän suolaisempi kuin keitetyistä kinkusta, koska suola ei liukene keitinveeseen. Siksi joulukinkun paistaminen sopii parhaiten suurille kinkuille, kun taas pienet kinkut saattavat jäädä paistettaessa hieman suolaisiksi.

Ota sulatettu kinkku huoneenlämpöön noin 5 tuntia ennen paistamista, jolloin sisälämpötilan tulisi olla noin +10 astetta.



JOULUKINKUN PAISTAMINEN PAISTOPUSSISSA TAI RITILÄLLÄ

Joulukinkku voidaan paistaa uuniin sopivassa paistopussissa. Pussin ansiosta paiston yhteydessä saadaan talteen erittäin maukas kinkun liemi. Myös kinkun paistaminen pussissa tekee siitä hieman mehevemmän.

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
2. Huuhtelee ja kuivaa joulukinkku. Jätä verkko kinkun ympärille.
3. Laita joulukinkku paistopussiin. Jätä pussin yksi kulma ylöspäin ja leikkaa kulma auki, jotta höyry pääsee ulos, mutta paistoliemi pysyy pussissa.
4. Työnnä paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan niin, että sen kärki on keskellä kinkkua. Jos kinkussa on luu, varo ettei mittari osu siihen.
5. Aseta kinkku rasvapuoli ylöspäin syvälle uunipellille keskitasolle tai alemmas kinkun koosta riippuen.
6. Paista kinkkua 200 asteessa noin puoli tuntia, jotta paistuminen lähtee vauhtiin. Laske sen jälkeen uunin lämpötila 100 asteeseen.
7. Paista kinkkua uunissa noin 1,5 tuntia per kilo.
8. Kinkku on kypsä, kun mittari näyttää 74 astetta. Ylikypsän kinkun sisälämpötila on 83 astetta. Varo kuitenkin, ettei kinkusta tule liian kuiva.

JOULUKINKUN PAISTAMINEN FOLIOSSA

1. Aseta uuni 200 asteeseen.
2. Huuhtelee ja kuivaa joulukinkku. Jätä verkko kinkun ympärille.
3. Kääri joulukinkku alumiinifolioon ja aseta paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan.
4. Paista kinkkua 200 asteessa noin puoli tuntia.
5. Laske lämpötila 100 asteeseen ja paistat kinkkua noin 1,5 tuntia per kilo.
6. Tarkista joulukinkun paistoaika mittarista. Sisälämpötilan ollessa 74 astetta kinkku on kypsä. Ylikypsän eli murean ja pehmeän kinkun lämpö on n. 80°C Varo kuitenkin, ettei kinkusta tule liian kuiva.

Huomaa, että paistoaika saattaa hieman vaihdella kinkun koosta ja muodosta riippuen. Kinkun sisälämpötila nousee vielä vähän sen jälkeen kun otat sen uunista.

JOULUKINKUN KEITTÄMINEN

Joulukinkun voi halutessaan keittää paistamisen sijaan. Joidenkin mielestä hitaasti poreilevassa liemessä keitetty kinkku kypsyy vieläkin lempeämmin kuin uunissa.

Joulukinkun keittämistä varten tarvitset niin ison kattilan, että kinkku mahtuu siihen kokonaan. Kinkku keitetään miedolla lämmöllä, jolloin lopputulos on paras mahdollinen. Keittoliemen voi maustaa monella tavalla, mutta mausteiksi sopivat esimerkiksi merisuola, kokonaiset maustepippurit ja mustapippurit, laakerinlehdet, sipuli, porkkanat ja tuoreet yrtit kuten timjami.

JOULUKINKUN KEITTO-OHJE

1. Ota kinkku pakkauksestaan ja huuhtelee se vedellä. Jätä verkko kinkun päälle, jotta kinkku pysyy kasassa keittämisen ajan.
2. Paina paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan.
3. Laita kinkku kattilaan ja lisää vettä niin, että kinkku peittyy.
4. Lisää keitinveteen mausteeksi esimerkiksi 1 tl maustepippureita, 2 laakerinlehteä, 2 porkkanaa, 1 sipuli, 1 tl mustapippureita, 1 tl merisuolaa ja nippu timjamia.
5. Keitä joulukinkkua noin tunti per kilo tai kunnes lämpömittari näyttää 85 astetta.
6. Nosta kinkku liemestä jäähtymään (tai sammuta hella ja anna kinkun jäähtyä liemessä, jolloin liemen maku voimistuu).
7. Tämän jälkeen voit keittää liemen kasaan, jolloin saat siitä herkullisen kastikkeen.
8. Tarkista maku ja laimenna tarvittaessa vedellä.
9. Poista verkko ja kamara kinkusta ja kuorruta halutessasi uunissa.





JOULUKINKUN KUORRUTUS JA KORISTELU

Kuorruttaminen ei ole vaikeaa, tärkeintä on tarkkailla kinkkua uunissa kuorruttamisen ajan ettei kuorutus pala. Ja mikäli niin pääsisi käymään, kuorutuksen voi rapsuttaa pois ja yrittää uudelleen!

JOULUKINKUN KUORRUTUS KOLMELLA TAVALLA

Joulukinkun kuorruttamiseen on varmasti yhtä monta tapaa kuin on kuorruttajakin. Tässä kolme kätevää ohjetta kinkun kuorruttamiseen. Kuorruttaminen ei ole vaikeaa, tärkeitä on tarkkailla kinkkua uunissa kuorruttamisen ajan ettei kuorutus pala.

PERINTEINEN JOULUKINKUN KUORRUTUS

Sinappia

Korppujauhoja

Neilikoita

Poista kamara kinkun päältä. Voitele kinkku sinapilla ja ripottele sen jälkeen pinnalle korppujauhoja.

Jos haluat, painele kokonaisia neilikoita kinkkuun. Huom! Neilikat antavat todella vahvan maun kinkulle, joten jos et pidä neilikasta jätä ne pois. Voit käyttää koristeluun myös tuoreita rosmariinin oksia. Yrtit kannattaa laittaa kinkun päälle kuitenkin vasta siinä vaiheessa kun asetat kinkkua tarjolle. Kuorruta kinkkua 250 asteessa noin 10 min, tai kunnes pinta on kauniin kullanruskea.

OMENAMARMELADI- KUORRUTUS

1 dl paiston kestävää omenamarmeladia
2 rkl vahvaa sinappia
korppujauhoja

Sekoita sinappi ja marmeladi keskenään ja sivele seos kinkulle. Ripottele päälle korppujauhoja. Kuorruta kinkkua 250 asteessa noin 10 min, tai kunnes pinta on kauniin ruskea.

PESTOKUORRUTUS KINKULLE

Punaista tai vihreää pestoa
Mantelilastuja

Sivele kinkku pestolla, ripottele päälle halutessasi mantelilastuja. Kuorruta uunissa 250 asteessa kunnes pinta on kauniin värinen.





JOULUKINKUN KASTIKE JA LISUKKEET

Hyvä joulukinkku tarvitsee hyvän kastikkeen ja lisukkeet, jotta joulukattaus olisi täydellinen. Tässä muutama vinkki.

Hyvä joulukinkun kastike tehdään kinkun liemestä. Muistathan ottaa liemen talteen kun paistat joulukinkun! Kahdessa kastikkeistamme pohjana on kinkun liemi.

PERINTEINEN JOULUKINKUN KASTIKE

Voit käyttää kinkun laimennettua lientä kastikkeena sellaisenaan. Tämä on kaikkein yksinkertaisin vaihtoehto ja monesti jopa paras. Jos haluat, voit lisätä joukkoon hieman kermaa. Voit myös laimentaa lientä vedellä, jos liemi on mielestäsi liian suolaista.

JOULUKINKUN KASTIKE SINAPISTA, KERMASTA JA CREME FRAICHESTA

2 dl kinkun lientä
1 dl kermaa
1 rkl crème fraichea
3 rkl sinappia
2 rkl jauhoja
½ dl vettä
1 rkl voita
pippuria

Kaada paistinliemi kattilaan ja laimenna vedellä, kunnes suolaisuus on sopiva. Lisää joukkoon sinappi ja sekoita sauvasekoittimella. Sekoita jauhot veteen, suurusta liemi ja kiehauta kastike. Sekoita joukkoon voi, crème fraiche ja kerma. Mausta tarpeen mukaan pippurilla. Anna kiehua hetken ennen tarjoilua.

KERMAINEN MUSTAPIPPURI-TUOREJUUSTOKASTIKE

4 dl kermaa
100 g Pirkka Parhaat Mustapippurituorejuusto
150 g voita
4 rkl vasikan fondia
1 tl chilimaustetta
1 rkl grillimaustetta
1 tl kokonaisia viherpippureita

Sekoita kattilassa kermaa, mustapippurituorejuustoa, voita, vasikanfondia, viherpippuria ja chilimaustetta. Maista ja lisää mausteita, jos haluat kastikkeeseen enemmän potkua.



KINKUN RASVA HYÖTYKÄYTTÖÖN

**TUE HYVÄNTEKEVÄISYYTTÄ LAHJOITTAMALLA
PAISTORASVA KINKKUTEMPPU-KAMPANJAAN,
JOSSA SIITÄ TEHDÄÄN UUSIUTUVAA DIESELIÄ!**



MUISTA! RASVAA EI SAA KAATAA VIEMÄRIIN!

LUE LISÄÄ: WWW.KINKKUTEMPPU.COM





**Lisää reseptejä osoitteessa:
www.snellman.fi/reseptit**

