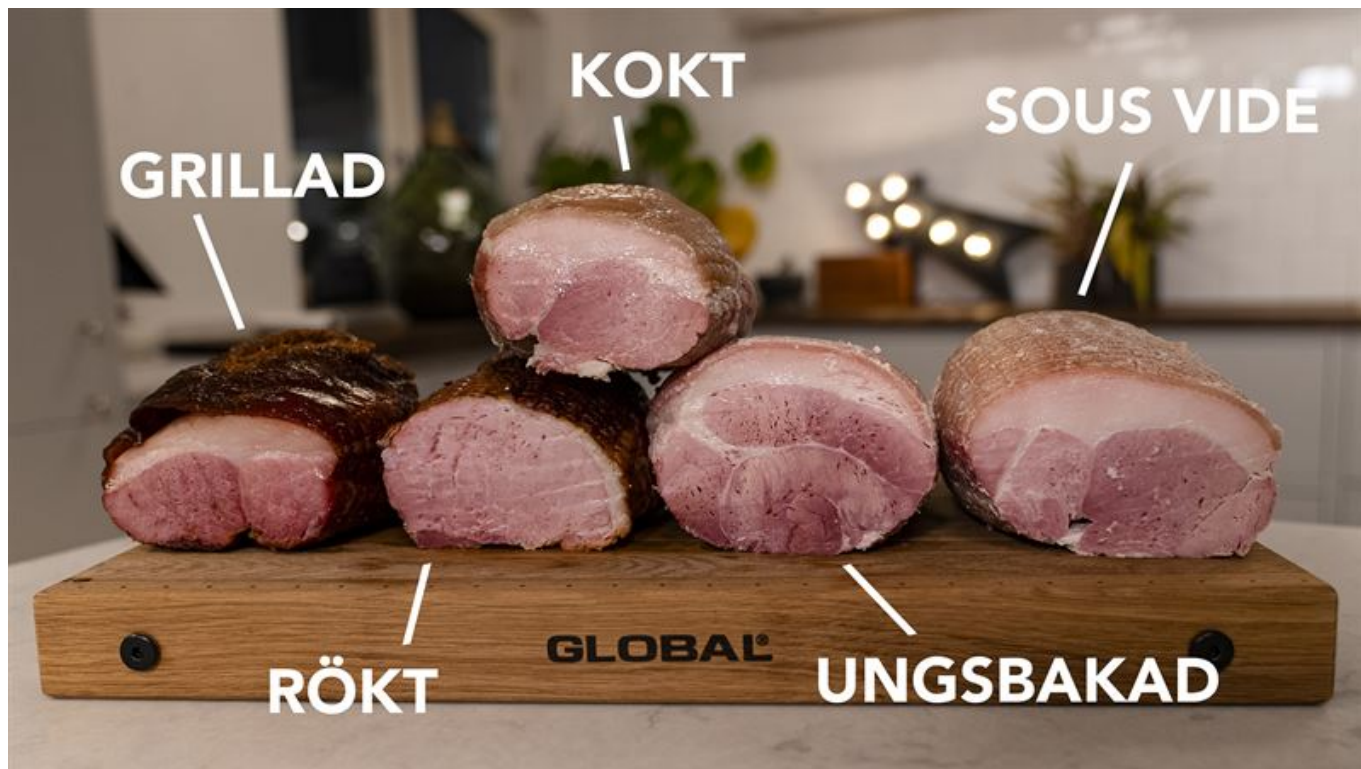


Är den godaste julsinkan sous vide?

Är den godaste julsinkan kokt, grillad, ugsbakad, rökt eller sous vide? Det får vi veta när matinfluencern Johan "Matgeek" Hedberg testar olika sätt att tillaga julsinka på i SweDish Porks julkampanj. En kampanj som både hyllar den svenska julsinkan och inspirerar svenskarna att utmana tidigare traditionella tillagningssätt.



83 procent av svenskarna äter julsinka - och den godaste skinkan är den på årets första julsinkmacka.

Det visade en Novus-undersökning som gjordes på uppdrag av Sveriges Grisföretagare förra året. Men hur julsinkan tillagas är en vattendelare: koka, ugsbaka, med svål - utan svål. I SweDish Porks julkampanj testar kocken och matinfluencern Matgeek vilket sätt som ger den godaste julsinkan.

- Det finns nog inget som engagerar mina följare så mycket som julsinka. I helgen släppte vi Youtubevideon där jag både kokar, grillar, röker, ugsbakar och sous videar, och över 35 000 personer har redan sett den. Jag vill inspirera fler till att våga utmana sig i köket och testa nya metoder, även när det kommer till något så traditionellt som julsinka, säger Johan Hedberg.

Viktigt med svenskproducerat

När det kommer till julsinkan är svenskarna noga med att den är svensk. Det är den i särklass viktigaste faktorn när vi väljer skinka, enligt Sveriges Grisföretagares Novus-undersökning. I handeln hittar vi till 90 procent svensk julsinka.

- Vi är glada att svenskarna vill ha julsinka som är svenskproducerad. Väljer man svenskt kan man känna sig trygg med att det är gott kött av hög kvalitet, säger Mattias Espert, ordförande i branschorganisationen Sveriges Grisföretagare, som driver SweDish Pork.

Se Matgeeks film om julsinkan på swedishpork.se.