



Rökt medvurst

är inte bara ett läckert smörgåspålägg utan också härlig sommarmat serverad med kall potatissallad eller makaronsallad (kokta makaroner — smaksatta med pepparrot, vispgrädda).

I den rökta medvursten ingår uteslutande utvalt kött och fläsk av högsta kvalitet. Råvarorna är förbehandlade, vilket tillsammans med rökningen gör den färdiga medvursten mycket hållbar — en särskild värdefull egenskap för den, som inte är lycklig ägare av kylskåp. Kom dock ihåg att förvara den så svalt som möjligt och på mörk plats — annars blir den lätt ful i färgen.

Leverpastej på smörgås

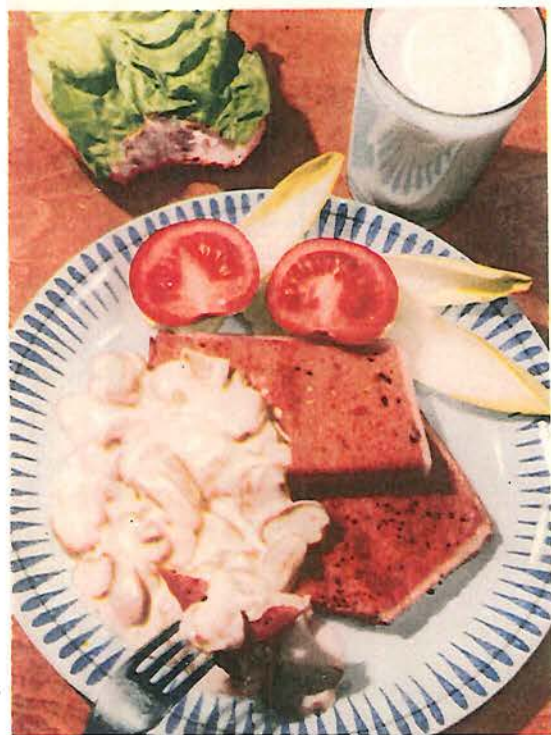
Bred smör eller margarin, som smaksatts med pepparrot på brödet. Skär leverpastejen i tunna skivor. Lägg en eller två skivor i veck på smörgåsen. Garnera med t. ex. färsk eller inlagd gurka i tunna skivor med små tomatklyftor eller en klick tomatpuré och en persiljekvist.

Leverpastejen kan också röras smidig med litet grädda. Den kan sedan bredas eller sprittas på smörgåsarna och garneras med t. ex. syltlök, vindruvor, tomatklyftor eller persilja.

Leverpastej kan också stekas

Skär leverpastej i ganska tjocka skivor. Om skivorna är stora så dela dem mitt itu. Bräck dem hastigt i lite margarin. Pannan ska inte vara för het. Servera de stekta skivorna omedelbart med t. ex. svampstuvning, tomat, sallad eller ärter. Råsteckt potatis är också gott till.

KF:s provkök har lämnat tipsen och gjort recepten till rätterna.



God KVALITÉ

Ännu bättre korv

De viktigaste förutsättningarna för god och bra korv är:

1. förstklassiga råvaror.
2. bra recept – näringsmässigt såväl som ur smaksynpunkt.
3. strängt kontrollerad hygien vid tillverkningen.
4. moderna och rationella fabriker och tillverkningsmetoder.
5. specialutbildad fackkunnig personal vid charkuterifabrikerna.

Dessa förutsättningar ligger till grund för all tillverkning vid de kooperativa charkuterifabrikerna. På kvalitet och hygien kan ingen ställa högre krav än vi själva. Avgörande för konsumentens inställning till de olika korvsorterna är utseende, smak och pris. Det sistnämnda är alltid så lågt som det ekonomiskt är möjligt – det ligger ju redan i själva den kooperativa idén. Vad smaken beträffar har vi lagt ner ett mycket omfattande arbete på att få fram så bra recept som möjligt. De korvslag som presenteras i denna broschyr är tillverkade enligt vad vi kallat:

”De bästa recepten”

De har tillkommit på följande sätt. Våra fabriker har insänt sina bästa recept, som sedan granskats och bedömts noggrant. Det har bl. a. gjorts smakprov vid fabriks- och förmanskurser och inte minst bland grupper av husmödrar. Varje prov har gällt ett slags korv (t. ex. falu), tillverkad efter olika recept. Deltagarna har också fått ta med sig

korvprov hem för tillredning. På särskilda formulär har de sedan fått sätta poäng för de olika varorna.

- a) konsistens
- b) utseende
- c) och smak

Genom att jämföra poängtal har vi kunnat fastställa vilka recept som är bäst. ”De bästa recepten” tillämpas nu vid landets kooperativt ägda charkuterifabriker.

Korv – vardagsmat med spelrum för fantasi

Korv är vår ”vanligaste” föda – främst för att den är lättlagad mat och relativt billig. Den är också en utomordentlig grundingrediens i många rätter. Er konsumbutik har många sorter att välja bland – ingen smakriktning behöver bli utan. Med ”den goda konsumkorven” och Er egen fantasi kan Ni själv skapa en mängd läckra rätter, vilket recepten och tipsen i denna broschyr vill ge en liten antydning om.



Kokråd för fläskkorv

Det är egentligen fel att säga kokråd. Fläskkorv ska sjuda, inte koka, då spricker den lätt. Lägg den i en rymlig gryta så den får plats att svälla. Vattnet ska vara rikligt och gärna varmt men inte hett. Sätt till några kryddpepparkorn och ett lagerblad. Sjud fläskkorven (80° – 90°), kan mätas med en hushållstermometer eller köttermometer, sjudningstid 30 min. Vänd den en gång under den tiden med två skedar. Att pricka korven med nål eller gaffel eller att lösa upp knutarna hindrar inte korven att spricka.

Fläskkorv är gott till:

POTATISMOS	TOMATSÅS
ROT MOS	CURRYSÅS
BRYNTA RÖTTER	DILLSÅS
PURJOLÖK KOKT	SENAPSSÅS
RÖDKÅL KOKT	I ÄRTSOPPA
KATRINPLOMMON	I VITKÅLSOPPA
ÄPPELMOS	

Fläskkorv och rötter i gryta

4 personer

Tillagningstid ca 1 tim.

- 1 mindre kålrot
- 2 – 3 morötter
- 1 purjolök eller 2 gula lökar
- 6 – 8 potatisar
- ½ l vatten
- ½ msk salt
- 5 kryddpepparkorn
- 1 fläskkorvsring (½ kg)

Skala först kålroten och skär den i stora klyftor och koka den till hälften mjuk i vattnet och kryddorna. Skala sedan morötter, lök och potatis, som också skäres i klyftor och lägges i grytan. Placera korven ovanpå rötterna. Koka grytan sakta ca 40 min. med locket på glänt, så att korven inte spricker. Rötterna får inte koka till mos. Skär upp korven vid serveringen och strö hackad persilja över. Senap är gott till.



Stekt korv

är gott till mycket och kan varieras med många olika tillbehör

SENAP att servera till eller att panera med (korven bestrykes med senap och vändes i skorpmjöl).

TOMATPURÉ ELLER KETCHUP att servera till eller att smaksätta sås med.

FÄRSKA TOMATER i skivor eller klyftor eller stekta med korven.

RIVEN OST att panera med före stekningen eller att strö över den färdiga korvrätten.

BRYNT LÖK en bädd av brynt lök med stekt korv ovanpå och potatismos till är en fin kombination.

RÄRIVNA MORÖTTER rivna strax före serveringen och serverade med några citronklyftor som pressas över morötterna.

VITKÅLSALLAD råriven med apelsin eller äpple.

RÖDKÅLSALLAD med rårivet äpple.

CURRYSÅS, PEPPARROTSSÅS, SVAMPSÅS, TOMATSÅS är goda såser till stekt korv.

Stekt korv är också god till många rätter

ÄGGRÖRA OCH ÄGGSTANNING ·
STUVAD SPENAT · STUVAD VITKÅL · STUVAD LÖK · STUVAD PURJOLÖK · STUVADE MORÖTTER RÖDKÅL · BRUNA BÖNOR · POTATISMOS · RÅSTEKT POTATIS STUVAD POTATIS

KOKTA SPAGHETTI ELLER MAKARONER med tomatketchup, riven ost

STUVADE SPAGHETTI ELLER MAKARONER med hackad persilja

KOKT RIS med tomatketchup

I SPENATSOPPA

I GRÖNKÅLSSOPPA

I RÖDBETSSOPPA

är det mycket gott med strimlad medisterkorv, falukorv, eller Gogovurst



Stekråd

Stekt korv är det mest lättlagade som finns men korven får inte stekas för hårt och inte för länge, då smälter mycket av det goda i korven bort. Tag av skinnet på korven och skär den i ganska tjocka skivor. Bryn Falukorv och Medisterkorv hastigt i varm panna. Bryn Gogovursten långsammare i ej för varm panna, den har nämligen lättare för att bränna vid (därför att den innehåller en del mjölksocker). Recepten till rätterna på denna sida står

Korv- och grönsaksgryta

4 personer

Tillagningstid ca 45 min

2 hg medisterkorv, falukorv
eller Gogovurst
3 medelstora morötter
2 purjolökar
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ kålrot, 1 bit selleri
margarin
2 msk vetemjöl, 3 dl vatten
4 vit- och 4 kryddpepparkorn
salt
färska tomater, tomatpuré
eller ketchup
persilja

Rensa grönsakerna. Skär korv och grönsaker i bitar eller tärningar. Bryn alltsammans i margarin i en gryta. Strö över vetemjöl och späd med vatten, sätt till salt och peppar. Koka grytan sakta under lock tills rötterna är mjuka. Smaksätt då med tomater, ketchup eller tomatpuré och hackad persilja. Kokt potatis är gott till.

Korv à la Stroganoff

4 personer

Tillagningstid ca 10 min

3 - 4 hg medisterkorv, falukorv
eller Gogovurst, 1 gul lök
1 - 2 msk margarin, 2 dl gräddesalt,
vitpeppar
2 msk tomatpuré - ketchup
persilja (1 tsk citronsaft)

Drag skinnet av korven och skär den i $\frac{1}{2}$ cm tjocka strimlor och hacka löken. Bryn korv och lök i margarin. Späd med grädden, tillsätt tomatpuré, citronsaft och smaksätt med salt och lite vitpeppar. Låt det hela puttra en liten stund och strö hackad persilja över. Kokt eller stekt potatis är gott till, särskilt råstekt potatis.

Tomatgratinerad medisterkorv

4 personer

Tillagningstid ca 40 min

4-5 hg (8-10 skivor)
medisterkorv
3 tomater
3-4 purjolökar
riven ost
margarin
potatismos

Koka purjolöken knappt mjuk i litet saltat vatten. Häll bort vattnet och bred ut purjon på ett stort eldfast fat. Lägg korvskivorna ovanpå och sedan tomatkivor ovanpå korven. Strö riven ost över alltsammans och lägg på några margarinklickar. Spritsa eller lägg med en sked ett gott potatismos runt fatets kant. Sätt in fatet i ganska varm ugn (250-275°) att gratinera 15-20 min. Detta blir en riktigt festlig rätt som kan göras färdig i förväg och sedan gratineras strax före serveringen.

Schweizerkorv

4 personer

Tillagningstid ca 50 min

4 hg Gogovurst eller falukorv
11 råskalad potatis
2-3 gula lökar
margarin
 $\frac{1}{2}$ dl gräddesalt
riven ost

Drag skinnet av korven och skär den i ganska tjocka skivor. Lägg korven i en sträng mitt på ett smort eldfast fat eller i en form. Skär den råskalade potatisen i tunna skivor och hacka löken.

Varva potatis och lök runt korven och lägg på några margarinklickar. Strö rikligt med riven ost över både korv och potatis och häll på grädden. Sätt in fatet i medelvarm ugn (225°) att grädda tills potatisen är mjuk och rätten fått vacker färg. Ketchup är gott till.

Ugnstekt Gogovurst eller falukorv

4 personer

Tillagningstid ca 25 min

4-5 hg Gogovurst eller falukorv
senap
margarin
lök
tomater
äpple

Drag skinnet av korven och dela den mitt i två på längden. Lägg halvorna med den kupiga sidan uppåt i en eldfast form. Bred senap på korven. Lägg lök- tomat- eller äppelskivor bredvid korven. Lägg några margarinklickar ovanpå. Stek korven i medelvarm ugn (225°). Ös den ett par gånger med den sky som bildats. Stektid 15-20 min. Potatismos är gott till.

Den goda lådan

4 personer

Tillagningstid ca 20 min

2 hg medisterkorv, falukorv
eller Gogovurst
2 tomater, 1 gul lök
 $\frac{1}{2}$ dl gräddesalt
 $\frac{1}{2}$ msk senap
2 msk riven pepparrot
2 msk hackad dill eller persilja
salt

Drag skinnet av korven och skär den i tunna skivor, likaså tomater och lök. Varva korv, tomat- och lök-skivor i en eldfast form. Blanda senap, pepparrot och dill eller persilja i grädden och slå över det varvade. Sätt in formen i medelvarm ugn 225° ca 10-15 min. eller låt den småkoka en stund ovanpå spisen. Istället för tomater kan grädden smaksättas med tomatpuré eller ketchup.



Konsten att umgås med korv

Man bör välja sitt umgänge med omsorg. Det är med korvar som med människor och äpplen. Man kan inte döma bara efter det yttre. Det är de inre egenskaperna som betyder mest vid en närmare bekantskap. Största utbytet får man av en korv, som till varje del är av högsta kvalitet och vars alla goda egenskaper samverkar till att göra korvmåltid till festmåltid.

De varor, som presenteras i detta häfte, bör falla varje sann korvvän i smaken. De har sitt ursprung i en miljö, där de ägnats all tänkbar kärlek och omsorg och där hygien sätts högst bland dygder. Lägg ner lite möda och fantasi på dem, då ger umgänget ett rikare utbyte. Vi har velat hjälpa Er på traven med några goda råd - säkert kan Ni också själv hitta på många läcker korvkonst.

Smakfulla variationer på härliga korvar -
det är det som kallas korvkultur.

Till Er tjänst

Chashman