

GODA MÄRKEN I KONSUM

Konsum och Domus har en rad egna märkesvaror. Märkena är mer än namn – de borgar också för en sträng kvalitetskontroll, med goda råvaror som utgångspunkt.



WINNER

är det samlande namnet på en rad livsmedel — konserver, saft och sylt, glass och djupfryst. Varje vara har ett eget kvalitetsprogram som måste följas till punkt och pricka för att den skall få heta WINNER. De som vakar över att så sker är KF:s Provkök och Livsmedelslaboratorium.

JUVEL

är märket för en rad kvalitetsprodukter med mjöl som huvudingrediens — spisbröd, Snabbak, makaroner. De kommer alla från den kooperativa storkvarnen Tre Kronor, som gått före när det gällt att berika mjölet.

EVE

kommer från landets modernaste margarinfabrik, som svarar för drygt en fjärdedel av den svenska margarinproduktionen. Eve finns i två kvaliteter: det helt vegetabiliska bordsmargarinet Juvel-Eve och hushållsmargarinet Guld-Eve.

CIRKELKAFFE

är kooperationens eget kaffemärke — landets mest sålda. Kräset råvaruutval och långt driven automatik i rosterierna samverkar till hög och jämn kvalitet.

GOMAN

är ett kvalitetsnamn för bröd och charkvaror. Goda råvaror, tillförlitliga recept och rigorösa föreskrifter vid tillverkningen gör Gomanvarorna till kvalitetsvaror. De genomgår dessutom en fortlöpande kontroll på KF:s Livsmedelslaboratorium.

KALMAR

heter mycket gott i konsum — choklad, konfektyr och karameller. Allt kommer från den högmoderna fabriken i Kalmar, som också levererar godsaker till konsum i andra nordiska länder.

LUMA

tillverkar inte bara glödlampor som var den ursprungliga produkten. Numera står också radio, TV, värme- och sollampor på programmet.

HELIOS

— fabriken svarar för en lång rad högeffektiva tvätt- och rengöringsmedel, där Tend och Sulfo är de "stora" namnen. Helios svarar också för en rad hygienprodukter — badsalt, shampo, transpirationsmedel, handbalsam — alla under namnet Helena Hector.



gott av goda märken



RÄKNA MED KONSUM

Markesvarorna – på vilka fabrikanterna sätter sitt namn i pant för kvaliteten – har betydelse för framåt inom livsmedelshandeln. Konsumentförpackningen likaså, speciellt ur hygien synpunkt. Själva förpackningen har dessutom blivit en viktig informationskälla både när det gäller varornas innehåll och sätt att använda dem. Vänd på förpackningen och låt varan presentera sig själv!

SOPMIDDAG MED DUBBELDÄCKARE

4 PERSONER

Klöv skräddkakorna och bred margarin på snittyrtorna. Täck den undre delen av kakan med medvurst. Blanda samman finstrimlad vitkål, klipp persilja och gräddfil samt smaksätt med senap eller rivna pepparrot. Fördela salladen på medvursten och lägg på den övre delen av kakan. Skär tvärs igenom alltsammans i fyra delar. Blanda och värmsoppan enligt anvisningarna på burken. Servera dubbeldäckarna till tomatsoppan.

- 1 skräddkaka
- 1 skräddkaka
- 1 hg kokt medvurst
- 2 dl finstrimlad vitkål
- 1/2 dl klipp persilja
- 1/2 dl gräddfil
- 1/2 msk senap
- 1/2 msk rivna pepparrot
- 1 burk tomatsoppa

Tillagningsstid ca 15 min

KYCKLING I CURRY- ELLER CITRONSÅS

4–5 PERSONER

Tina brollern och stycka den i portionsbitar. Till curry-sås: Fräs margarin och curry, strö över vetemjöl och späd med buljong. Till citronsås: Smält margarin, strö över vetemjöl, späd med buljong och tillsätt rivet citronskal. Smaksätt med salt och vitpeppar. Lägg ner de råa kycklingbitarna i curry- eller citronsåsen och låt det hela sjuda under lock ca 30 minuter. Blanda gräddde och ägggula och rör ner detta i grytan. Smaksätt citronsåsen med citronsaft. Servera grytan överströdd med hackad persilja till kokt ris eller potatis.

- 1 djfr. broiler (ca 1 kg)
- 2 msk margarin
- 3/4–1 tsk curry
- olior rivet skal av 1/2 citron
- 3 msk vetemjöl
- 3 dl buljong (tämning)
- 3 dl vitpeppar
- 1/2 dl gräddde
- 1 äggula
- ev. pressad citron
- hackad persilja

Tillagningsstid ca 50 min

NÄSTAN SOM GAS

4–5 PERSONER

Skär rödkålen i strimlor. Skala och hacka lök och ett av äpplena. Fräs det skurna i hälften av margarin i en gryta. Krydda med hälften av saltet. Krydda bogfläskskivorna på kryddade sidan ett urkärnat plommon och två äppelklyftor. Rulla ihop skivorna och fäst ihop varje rula med en tandpetare. Upphetta en stekpanna och bryn resten av margarin. Bryn ruladerna vackert bruna. Lägg dem ovanpå rödkålen. Visa ur stekpannan med vatten och håll det i grytan. Låt den sakta koka under lock ca 35 minuter. Servera med kokt potatis.

- 1/2 rödkålshuvud (1/2 kg)
- 1 gul lök
- 3 äpplen
- 2 msk margarin
- 8 skivor magert bogfläsk (ca 6 hg)
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk saft
- 8 katrinplommon
- 1/2 dl vatten

Tillagningsstid ca 60 min

VÄRM SMORGÅS MED SKINKA OCH PURJO

4 PERSONER

Bred hälften av margarin på brödskivorna eller tekakor- eller 4 tekakor. 2 msk margarin. 2 purjolökar. 1/2 tsk salt, vitpeppar. 4 skivor rökt skinka (ca 75 g). 4 skivor ost (ca 60 g). Tillagningsstid ca 25 min

- 4 skivor långfranska
- 2 msk margarin
- 2 purjolökar
- 1/2 tsk salt, vitpeppar
- 4 skivor rökt skinka (ca 75 g)
- 4 skivor ost (ca 60 g)

Tillagningsstid ca 25 min

FISKBULLSOPPA MED PURJO

4 PERSONER

2 purjolökar. 1 msk margarin. 3/4–1 tsk curry. 1 burk fiskbullar i buljong (380 g). 3/4 buljong (tämning). Tillagningsstid ca 10 min

- 2 purjolökar
- 1 msk margarin
- 3/4–1 tsk curry
- 1 burk fiskbullar i buljong (380 g)
- 3/4 buljong (tämning)

Tillagningsstid ca 10 min

KORV MED MAJSGOTT

4 PERSONER

Skölj, strimla och fräs purjolöken i margarin i en gryta. Häll av ev spad från majs-kornen. Skälla och drag av skinn. 1 burk majs-korn (ca 375 g). 4 tomater. 1/2 tsk salt, svartpeppar. 4 hg falukorv eller gogovurst. Tillagningsstid ca 15 min

- 1 purjolök
- 1 msk majs-korn (ca 375 g)
- 4 tomater
- 1/2 tsk salt, svartpeppar
- 4 hg falukorv eller gogovurst

Tillagningsstid ca 15 min

LÄTTLAGAD GRÖNSAKSGRÄTANG

4 PERSONER

Skölj och dela blomma-skållarna i buketter eller ansa jord-ärtskockorna och skär dem i skivor. Eller skölj purjolöken väl och skär den i 4–5 cm långa bitar. Koka blomkål eller jordärtskockor eller purjolök nött och jämnt mjuka i lätt-saltat vatten, koktid för blomkål och purjolök ca 10 minuter, för jordärtskockor ca 20 minuter. Lägg grönsakerna i en smord ugnsfast form. Häll över den koncentrerade soppan och strö över rivna ost. Gratnerna i stark ugnsvärme (250°) 10–15 minuter. Servera med stekt rimmad fläsk.

GODA GRYTAN

4 PERSONER

Skär köttet i mindre bitar och vänd dem i en blandning av vetemjöl, salt och svartpeppar. Bryn köttet i margarin i en stekpanna och lägg över det i en gryta. Skala, hacka och fräs löken i stekpannan. Blanda lök och kött. Tillsätt spad av tomaterna och stött timjan. Låt det hela sakta koka under lock ca 1 timme eller tills köttet är färdigt. Strimla pimenten eller kärna ur och strimla paprika. Blanda ner pimenten eller paprika och tomaterna i grytan. Servera den överströdd med klipp persilja till kokt ris eller potatis.

- 4 hg grytbitar (benfritt nötkött)
- 2 msk vetemjöl
- 1 tsk salt, svartpeppar
- 2 msk margarin
- 3–4 gula lökar
- 1 burk tomat (400 g)
- 1 kryddmätt stött timjan
- 1 burk pimento (200 g)
- 1 färsk paprika
- klipp persilja

Tillagningsstid ca 90 min