

# BOKEN OM HACKKORV

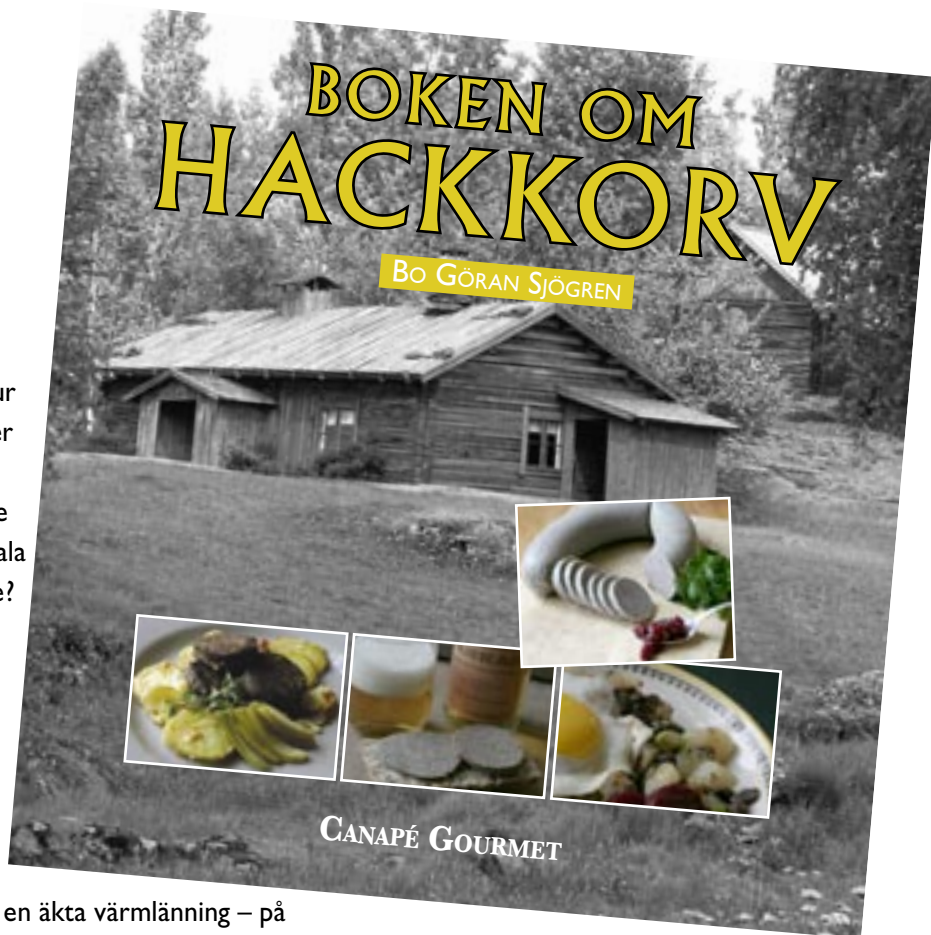
Bo GÖRAN SJÖGREN

## Mytomspunnen verklighet

Frågan är vad alla gör med sin hackkorv. Hur tillagas den? Äts den enbart som den är, eller hur gör alla? Något är det med denna korv. Den finns, den köps och den äts, kanske inte i smyg men ej heller att den serveras på lokala restauranger. En typisk värmländsk företelse? Vi gör det utan att tala om det.

Denna sammanställning av recept och idéer kan kanske väcka fler till nytänkande som skapar nya traditioner och som leder till att hackkorven får en officiell plats på det värmländska matbordet. Vilket den förtjänar!

Håll till godo och följ med hackkorven – en äkta värmlänning – på upptäcktsfärd ibland skafferiets vardagsråvaror. Använd hackkorven som krydda, smårätt, snabbrett, tilltugg, bufférett, lunch, middag eller lägg en skiva direkt på Husmans knäckebröd. Njut tillsammans med en kall pilsner och gärna en tvåa punsch.



**Hackkorven, myt och verklighet • Var har den sitt ursprung • Råvarorna • Mina fyra klassiker  
Tilltugg till dryck • Att bjudas på före • Snabb i vardagsköket • De yngres favorit  
Nya husmanskosten • Sallader • På buffén • Till julbordet • Middagstips för den frälste  
I sommarköket • Soppor • Kocken möter hackkorven • Välja dryck • Några bröd**



..... Jag hälsar sålunda den gråglänsande geggan, inpressad i sitt blankpolerade skinn varmt välkommen tillbaka i kyldiskarnas ljus. Låt den få fräsa i stekpannan, låt den få trona överst på det grova knäcke-brödet och låt den få falla sönder i sina beståndsdelar i pytten. Pröva! Be om en halvtum i charken, peta av skinnet och peta in skivan i munnen. Och kanske du med förvåning ska instämma med min far: **”Va go den är, hackkôrven”**.

ur Ingemar Eliassons förord

## Pröva något recept

### Potatisrevor

Eller rårakor som det också kallas. Denna rätt hör till en av mina absoluta vardagshöjdare.

Hemifrån serverad med lingonsylt. Med inspiration från det mellaneuropeiska köket har råakan prövats i olika former, även i mitt kök.

Som en klar konkurrent till original råakan finner vi följande lilla variant.



Du behöver till 4 personer (2-3 revor/person)

14-16 stora potatis, en fast sort ger en krispig raka, 1 gul lök och 200 g hackkorv, 2 ägg, salt och vitpeppar. Smör till stekning.

- Riv potatisen i matberedare, använd skivan med de små hålen. När jag har mer tid så river jag gärna för hand på rivjärnet. Den storleken blir perfekt!
- Hacka löken i matberedaren och lägg i hackkorven som får gå med i slutfasen, ej för hårt mixad.
- Slå ihop allt i en bunke och knäck i äggen, salta och peppra en aning, rör samman till en jämn smet.
- Stekes i ganska het panna till gyllenbruna kakor. När du steker så breder du ut smeten i pannan allt eftersom den stelnar. Ju tunnare ju krispigare. Serveras naturligtvis med lingonsylt.

### Friterade hackebollar

Kan man fritera hackkorv? Bara att frågan är ställd väckte min nyfikenhet och här presenteras resultatet, som har mottagits med storm.



Du behöver

150 g hackkorv, grovt riven, 50 g hårdost, lagrad, gärna getost, 1 msk senap, 0,5 msk dragon, handknusad, 3 msk finsmulad pepparkaka, 1 dl hasselnötter, malda. Till panering majsstärkelse, ägg, ströbröd, mald pepparkaka. Fett till fritering.

Gör så här

- Blanda alltsammans till en smet.
- Forma till små bollar.
- Panera dessa först i majsstärkelse, därefter i lätt gaffelvispat ägg, åter i majsstärkelse och ytterligare en gång till i ägg, slutligen i ströbröd/peppar kaksblandning
- Låt de panerade bollarna ligga lite för att paneringen skall stabiliseras.

Stekning

Fritera vid 165 - 170°C till en kärntemperatur av max 70°C. Blir innetemperaturen för hög sprängs paneringen och innehållet rinner ut. Lägg upp de färdigfriterade bollarna på hushållspapper och strö på lite salt.

Servering

Hackebollarna serveras som de är, varma eller kalla. De passar utomordentligt väl som tillbehör till varma och kalla fågel- och grisköttsrätter. Varje tillfälle får vara avgörande för vad som passar. Var bara beredd på att åtgången kommer att vara stor.

Smaksättning

Smaksättningen av dessa Hackebollar kan varieras efter alla internationella influenser.



**Bo Göran Sjögren** med tilltalsnamnet ”Bola” har varit en mångsysslare genom livet. Ur en kombination av pedagogisk utbildning och försäljningserfarenhet har han utvecklat en förmåga att se möjligheter före hinder. Några projekt har kanske inte varit helt lyckade men är naturligtvis viktiga erfarenheter i den kreativa resa som är kännetecknande för honom som person.

Om klimatet för restaurang- och turismnäringen varit annorlunda på 1970-talet hade det säkert inneburit en utbildning med mat i fokus. Men det blev ändå turism och upplevelseproduktion som utgjort basen för den egna företagsamheten.

Mat har varit ett starkt intresse genom livet. Flera gånger har andra kommit med frågan om eller när han skall etablera något med maten som central utgångspunkt för en affärsidé.

Född och uppväxt i Karlstad. Efter en utflykt på 10 år kom han tillbaka till Värmland i slutet på 1980-talet.

Bo Göran Sjögren • 070-605 65 24