

Alla korvars dag

Vi vill fira den älskade korvens dag den 12 mars. Falukorv, isterband, wienerkorv, varmkorv, grillkorv, medwurst, salami och chorizo. Idag finns korv i alla möjliga varianter och prisklasser, men visste du att korv förr ansågs vara fattigmansmat? Det kunde hamna lite allt möjligt i korven med skiftande kvalitet.

Hur tillverkas korv?

Att göra korv kan låta enkelt. Man maler ner kött, blandar det med kryddor och stoppar smeten i skinn av något slag. Det som gör korvtillverkning lite klurigt är att hitta rätt balans mellan köttmängd, fettmängd och saltmängd. Man vill åt en saftig och smakrik korv.

Korv i Sverige

Den mest kända korven i Sverige är falukorven. Traditionellt sätt har det funnits krav på vad en falukorv får innehålla för att kallas just falukorv. Den skulle bland annat bestå av minst 45 % kött. Falukorv är en bra korv på så sätt att den går att variera i det oändliga vilket gjort den populär hos barnfamiljer. Andra svenska klassiska korvar är varmkorv, isterband och prickig korv.

Korv i resten av världen

Många länder har sina speciella korvsorter och sätt att äta korv på. I Danmark är den röda pølsen med ketchup, senap och rostad lök en klassiker. I Norge kan man beställa grillkorv i lompe i korvkiosken och får då korv inlindad i en form av tunnbröd. I USA är corn dog vanligt, vilket är en korv som panerats i majs mjöl och sedan friterats. I Spanien är den starka chorizon populär när man vill ha lite hetta i maten.

Varianter på korv med bröd

Prova att hotta upp den klassiska "korv med bröd" genom att använda olika toppings. Varför inte toppa korven med surkål, rostad lök, picklad rödlök, räkröra, coleslaw, gurkmajonnäs, barbequesås, tomatsalsa, chilimajonnäs eller något annat gott?

