

Nu skall det göras julkorv på Ormsövis!

Text och foto:
Ann Catrin Redin

I vår familj och släkt finns en tradition att varje jul göra korv efter ett gammalt recept på korngrynskorv som mormor Mina och morfar Anders lämnat över till oss i senare generationer.

Ormsökorven har blivit ett självklart inslag i julmaten som snudd på är viktigare än julskinkan – för oss alla!

Varje jul har Inger & Ludde gjort korv till oss barn, barnbarn och ingifta familjemedlemmar – alltid lika uppskattat. Men hur gör man?

Så började våra tankar gå förra året då Olav och jag provade på att göra vårt livs första Ormsökorv hemma i köket på vår gård på östra Gotland.

Kroksfjälster beställde vi i ICA butiken i Fole, korngryn likaså. Receptet på den åtråvärda korngrynskorven hade Olavs mor Inger skickat till oss något år tidigare. Röken hade under sensommaren murats enligt konstens alla regler i vår lilla hamn, Hangrebod. Nu var bara några detaljer kvar att ordna inför korvtillverkningen.

Att hitta köttkvarn med korvhorn

Att hitta en köttkvarn med korvhorn – det var enklare sagt än gjort. Köttkvarn hade vi, men inget korvhorn. Letade i alla butiker i Slite och Roma och även på webben men inget fanns som passade till vår kvarn. Till slut beställde vi ett helt set med korvhorn på internet – attans vad lång tid det tog innan det till slut hamnade i vår brevlåda i Gotham!

Fel storlek – nej! Inget av hornen passade ... Olav tar fram filen och börjar bearbeta korvhornet och till slut så fick han det att passa. Nu fanns det inte några hinder för att tillverka vårt livs första ormsökorv. Det gick som en dans!

Efter 5,5 timmas rökning var underverken klara – och det blev succé!

"Kärslätt"-laget mot "Hullo"-laget! Vilken korv blir godast?

Nu är det ett helt år sedan – och äntligen sitter vi här i vårt gotlandskök; Inger, Ludde, Olav och jag och vi planerar för fullt inför årets stora tilldragelse – vi ska göra årets ormsökorv tillsammans!

Vi kommer att använda två olika recept – ganska lika men ändå! Det känns lite som en tävling generationerna emellan. Kul! Jag tror att vårt lag, Olav & Ann Catrin, ska heta "Hullo"; Inger & Ludde får kalla sig lag "Kärslätt". Det blir bra.

Förberedelserna

Röken skall trimmas in, skinnen ska sköljas och korngrynen kokas. Inger & Ludde behöver 1,5 timmas längre koktid för sina hela korngryn än våra som är klippta – så där ligger vi bra till!

Vår plan är att koka korngryn och stoppa korv samt sjuda korvarna en eftermiddag och kväll. Dagen efter är det dags att röka korvarna. Man behöver gott om tid – och det känns härligt att veta att vi har flera dagars trevligt arbete och samvaro kring att göra korv på samma sätt som gjorts på Ormsö – och veta att favoritkorven kommer att finnas på vårt julbord även i år.



Ormsökorven fylls med korngryn som kokats till "gröt".



Torsdag – "Kärslätt"-lagets korv stoppas

Lag "Kärslätt" börjar – de hela korngrynen har kokat i drygt 2 timmar, fjälstren är väl sköljda och nu visar svärmor Inger hur man effektivt trär upp dem på korvhornet – handduk till hjälp. "Egentligen brukar jag ha tyghandskar men jag glömde dem hemma", säger Inger.

Vi använder en gammal hushållsassistent från 1970-talet med köttkvarn och korvhorn monterat.

"Picka lite med en tandpetare längst ut på korvskinnet", säger Inger. "Det gör det enklare så att skinnet inte blir luftfyllt." Inger knyter till ändan på korven med steksnöre och sedan låter hon korven

stoppas ganska hårt till ca 20-25 cm längd. Raden av korvar växer sakta – ca 10 korvar per timma räknar vi ut medan vi står där. De hela korngrynen är ganska tunga att pressa ner i köttkvarnen – efter någon halvtimme byter jag av Ludde som behöver vila sin axel.

Vi avslutar med att sjuda korvarna i vatten ca 5 minuter. Sedan får både korvar och vi vila över natten.



Korvstoppning på gång.

Fredag – korven röks

Rökning av lag "Kärslatts" korvar – det tar ca 4 timmar och efter hand ökar vi på från 60 grader upp till 77 grader på slutet. De ser jättegoda ut!

Olav, Inger och Ludde provsmakar på kvällen – perfekta!

Korven röks



Lördag – "Hullo"-lagets korv stoppas

Nu kokar vi "Hullo"-lagets klippta korngryn efter att vi alla har hjälpts åt med att räkna om receptet på paketet – det tog tid och räknesätten var många.

På eftermiddagen ställer vi oss och börjar stoppa lag "Hullo" korvar – väl halvvägs knackar det på dörren i hallen och två grannar med två gäster, en från Danmark och en från USA kliver in och Olav visar dem till köksbordet.

Ivrigt beskriver han för de nyanlända gästerna vad vi håller på med. Han berättar om mormor och morfar som tog med sig mamma Inger och hennes lillasyster Maja ut på Östersjön för att fly. Imorgon är det exakt 71 år sedan detta hände – gästerna lyssnar med stor förundran. Olav berättar om korven som vi håller på att stoppa och att den görs på korngryn och att man sedan äter den med stekt, rökt sidfläsk och stekflott. Jag viskar till Inger att jag just nu känner mig som ett museiföremål – men det är en rätt kul känsla hemma i sitt eget kök ...

Gästerna bjuds ett litet smakprov av vår korv – de långväga besökarna säger att de tyckte att det var gott. Våra gotländska grannar tyckte verkligen om smakprovet – så vi får bjuda dem vid senare tillfälle på en lite mer rejäl portion.

"Hullo"-lagets korv blir lösare än vi tänkt – attans!

Inger tycker att det är svårt att få till korvarna och vi är helt överens om att mindre vatten till de klippta korngrynen hade varit bättre. Så gör vi nästa gång! Korvarna pickas med 3-4 hål på varje sida och sedan, när vi knutit ihop ändarna så de är som små fa-lukorvsringar, lägger vi dem i en kastrull med kallt vatten och låter dem sjuda i ca 5 minuter. Sedan behöver korven vila – gärna till nästa dag.

Rökning ca 6 timmar på ca 70 grader provade vi med.



Korven värms, det tärnade röka sidfläsket steks.

Söndag den 9 november – 71 år sedan uppbrottet från Ormsö

Idag den 9/11 är det exakt 71 år sedan Inger lämnade Ormsö med sin familj. Vi bestämmer oss för att fira detta jubileum på enda tänkbara sätt - med att äta en riktigt god lunch bestående av Ormsökorv med rökt sidfläsk stekt i smör. Det känns lite högtidligt och det smakar gudomligt gott. "Hullo"-lagets korvar är lite lösa - men goda!

Som avslutning på denna minnesvärda lunch tar vi en god kladdkaka med hiramssylt och vispad gräddde. En liten stark espresso därtill och vi tänker på mormor Mina och morfar Anders.

Vilken tur att ni alla överlevde den där novembernatten ute till havs 1943 – annars hade vi ju inte suttit här tillsammans den 9 /11 2014!

Vårt Recept på Ormsökorv

2000 gr korngryn	stoppa korven
hela	picka korven
ca 6 l vatten	sjud korven ca 5 minuter
6-8 msk salt	rök 4-6 timmar
2 pkt krokfjalster	
steksnöre	

Värm korven i sjudande vatten och serveras med stekt rökt sidfläsk. Klart!

Till vänster:
korvillustration:
Charlie



Till höger: Inger Hahn-Redin på farstukvisten till Olav och Ann Catrins gotlandsgård.



Nyrökt Ormsökorv med rökt sidfläsk och Vormsi-öl den 9 november 2014 i äminnelse av familjen Ahlströms flykt från Ormsö samma datum 1943. Och en "tjuvstart" på familjen Hahn-Redins julbord.



Korvmakarna av Ormsökorven i artikeln är Ann Catrin Redin, gift med Olav Redin son till konstnär Inger Hahn-Redin samt Ingers sambo Ludde.

Inger Hahn-Redin och hennes syster Maja Ahlström föddes på gården Norrgårds i Kärslätt och är döttrar till Anders och Mina Ahlström, född Timmerman från Pearsgården i samma by. Natten den 9 november 1943 lämnade de ön i en liten motorbåt med 21 personer, 8 vuxna och 13 barn. Läs mer om deras far Anders Ahlström och flykten till Sverige i Kustbon nr 4:2014.

Läs också mer om Ingers konstnärskap i artikeln Vormsö i mina tankar och bilder, Kustbon nr 4:1993. / Redaktionen