

# Knaken – korv

– Det heter inte korv – det heter knake! säger Lars Westerberg strängt till mig när jag för tredje gången säger korv om den knake vi äter.

Och runt bordet riktas 11 par lika stränga ögon mot mig – det är nämligen Knakesällskapet Hamams träff som jag har fått lov att delta i och där är det dödssynd att omtala den anrika Lundaknaken som korv.

Och innan vi sätter tänderna i kvällens knakar, som serveras på Hotell Sheraton i Malmö, så rensar Lars Hjerstrand och de närmaste sittande de vackra dekorerade faten från salladsblad, tomatklyftor och annat grönt.

– De kan ju inte veta i hotellköket att en Lundaknake bara är en korv som inte låter sig dekoreras hur som helst. En knake är ett kulturarv, en fin gammal tradition, och serveras och avnjutes efter helt bestämda regler och ritualer. I handen förstås – med enbart senap till och en potatissallad. Man ska kunna njuta av den rena, fina knakesmaken, förklarar Lars Hjerstrand, som tog initiativ till att träffas och äta knake för 12 år sedan.

## Först bastu

Och eftersom Lars också tycker om bastubad har sällskapet förenat den turkiska badtraditionen med knakeätandet. Först badar de bastu och sedan är det dags för en rejäl gryta knakar. Det turkiska ger sig utslag i att alla herrar bär en lysande röd turkisk fez på huvudet under sällskapetsmöten – något som inte kan undgå att väcka en viss uppmärksamhet denna kväll på hotell Sheraton.

– Vi vill slå ett slag för den fina gamla badkulturen, säger Knakesällskapet Hamams ordförande Lars Westerberg.

– Det är något som passar dagens stressade svenskar: att umgås i ett badhus, bli tvagad och tvaga sig, få massage, att ta sig tid. Så vi badar alltid först när vi träffas.

– Det är en fin gammal badkultur som stammar från de gamla romarna och som fortfarande lever kvar i dag i Turkiet och även i t ex Budapest, där vi varit på studiebesök och badat oss igenom stadens bad. Här i Sverige har vi besökt Varbergs anrika gamla kurortsbad.

Att de 12 herrarna har mycket trevligt under sina knake-träffar är uppenbart. I dag har



Lars Westerberg, ordförande i knakesällskapet Hamam, vill slå ett slag ett slag för den gamla fina badkulturen vid Lundaknake efteråt säger han.

det ursprungliga gänget unga datakillar från Åkerlund och Rausing utökats med många fler yrkesgrupper – från jurister till bankmän och SAS-anställda.

De gör också många studiebesök på ställen som har med knakeätandet att göra, t ex en senapsfabrik och hos Holmgrens köttaffär i Lund, där knakarna tillverkas. Holmgrens köttaffär är naturligtvis Knakesällskapet Hamams "hovleverantör" och där har de ätit många varma nykokta knakar direkt vid fabriksdörren i Lund, där de börjar säljas vid 5-tiden på morgonen!

## Knake lagas i ugn

Knakesällskapet Hamam anser att knake helst bör lagas till i ugn. Det går att sakta koka upp

den i vatten men då finns det risk för att den spricker om man inte passar kastrullen noga. Vattnet ska bara sjuda under kokpunkten, så går det bra.

Men om man lägger in knakarna i 150 gr varm ugn ca 20 minuter, så får de också ett knaprigt skinn, som många tycker är en delikatess. Knake kan också ugnskokas i foliepaket – 175 gr i 25-30 minuter.

## Alexandre Dumas salladssås

4 pers

Den här salladssåsen tillskrivs Alexandre Dumas, författare till bl a "De tre musketörerna". Den är en tjock, krämig och innehållsrik sås som passar lika bra över en blandad sallad av flera olika salladssorter som till en potatissallad.

Ska du bjuda på korv eller knake passar det bra att blanda såsen med knappt 1 kg kokt, skalad och tärnad kall potatis.

5 hårdkokta äggulor  
ca 1½ dl olja

1 dl vatten

1 burk tonfisk i olja

4-5 finhackade sardeller

1 msk hackad färsk körvel

eller 2 tsk torkad körvel

2 msk ljus fransk senap

1-2 msk soya

2 hackade ättiksgurkor

vinäger efter smak

salt och vitpeppar

hackade hårdkokta äggvitor

Mosa äggulorna med oljan och späd med lite vatten samt olja från tonfiskburken till en lös smet. Smaka av med ½-¾ dl vinäger och blanda sedan i alla de övriga ingredienserna utom

äggvitorna och peppar

Vänd ihop smeten med såsen. De äggvitor och ställ salpar timmar

Tysk potatis

4 pers

Det här är en potatissallad från Tyskland.



# Arven med kultur



FOTO: TORBJÖRN CARLSON

... för den gamla fina bakkulturen – och så äter

... på korv eller  
... bra att blanda  
... pt 1 kg kokt,  
... kall potatis.  
... äggulor

... k i olja  
... de sardeller  
... d färsk körvel  
... rkad körvel  
... ransk senap

... tiksgurkor  
... smak  
... ppar  
... dkokta äggvi-

... na med oljan  
... e vatten samt  
... urken till en lös  
... med 1/2-3/4 dl  
... la sedan i alla  
... enserna utom

äggvitorna. Smaksätt med salt och peppar och smaka av såsen. Vänd ihop potatistärningarna med såsen, strö över de hackade äggvitorna och lite körvel och ställ salladen kallt att dra ett par timmar.

## Tysk potatissallad

4 pers

Det här är en lite ovanlig potatissallad för oss – men vanlig i Tyskland. I stället för fet majon-

näs eller gräddfil används här en enkel vit redning, som med socker och vinäger ger en härlig söt-sur smak.

ca 1 kg skalad potatis.

Redning:

4 dl vatten

2 msk idealmjöl + 1/2 dl kallt vatten

Dressing:

1/2 dl vinäger

ca 3 msk socker

salt och vitpeppar efter smak

3-4 msk olja

1 finhackad gul lök

1 ägg

Om man vill: mycket finhackad dill eller lite kpris och hackad saltgurka ev hackat hårdkokt ägg till garnering

Koka upp potatisen och koka tills den är mjuk, men inte mo-

sig. Rör under tiden ut idealmjölet i 1/2 dl kallt vatten och koka upp tillsammans med 4 dl vatten. Sjud några minuter till en simmig redning. När potatisen svalnat lite grann skärs den genast i bitar, som läggs i en skål.

Blanda den varma redningen med dressingredienserna och håll den varma såsen över de varma potatisarna. Vänd ihop allt med två gafflar och låt stå tills det kallnat.

Smaka av salladen om du vill ha en skvätt vinäger till eller lite mer socker för att få den rätta söt-syrliga balansen. Blanda ev i hackad dill eller kpris och saltgurka. Om man vill kan man garnera salladen med lite hårdkokt hackat ägg.

Servera till kött och korv.



■■ Här är två av de trevliga sångerna som sjungs när knakevännerna träffas:

"Knaken vår, sjung hoppfaderallan lallan lej  
Knaken vår, sjung hoppfaderallan lej  
Du är så härligt tjock och fet  
Du är den största läckerhet  
Knaken vår (paus)  
Sjung hoppfaderallan lej"

eller sången på melodin "Jag gick mig ut en afton":

"Ja, knaken den kan ätas  
på mångahanda vis  
Den lindar sig kring hjärtat  
som rompan på en gris"

## Potatis- och sellerisallad

4 pers

1 hel oskalad rotselleri  
vatten, citron och salt  
8-10 kokta kalla potatisar  
1 stor knippa gräslök  
Vinägrettsås:  
1/2 dl olja  
2-3 msk vatten  
3-4 msk vinäger  
salt och vitpeppar

Skala sellerin och skär den i tärningar. Koka dem i lätt saltat vatten med lite citronsaft. Låt tärningarna rinna av och håll över i en salladsskål.

Skala potatisen och tärna den och blanda potatis och hackad gräslök med rotselleri.

Vispa ihop ingredienserna till vinägrettsåsen och håll den över salladen. Låt salladen stå kallt och dra ett par timmar före serveringen.

## Rosolli – en finsk potatissallad

4 pers

Den här salladen är vacker att se på med röda, gröna och gul-vita ränder på ovansidan av rödbetor, gurka och potatis: Såsen färgas rosa med rödbetspad\*

ca 12 kokta, kalla potatisar  
6-8 hela inlagda rödbetor  
4-5 medelstora morötter, skrapade och kokta  
1-2 hela saltgurkor  
1 syrligt äpple  
salt och vitpeppar  
1 tsk hackad färsk salvia  
olja och vinäger  
lätt-crème-fraiche eller gräddfil

Skär alla salladsingredienserna i små tärningar. Lägg undan lite hackad rödbeta, gurka och potatis till garnering.

Blanda alla ingredienserna i en skål. Krydda med salt, peppar och färsk salvia. Stänk över lite olja och vinäger.

Lägg gurka, rödbetor och potatis i breda ränder på ovansidan som garnering och ställ salladen kallt minst ett par timmar.

Rör ut crème fraiche eller gräddfil med lite rödbetspad till fin rosa färg och servera såsen till salladen.

EJA NILSSON

Kvalit

KVALITET