

”Jag har gjort korv hela livet”

Restaurang Allé lär dig alla korvknepen

När Eva Thuresson återvände till Sverige efter många år utomlands köpte hon en bondgård på Österlen och byggde om till restaurang och festlokal. Nu kommer folk till Allé både för att smaka restaurangens hemgjorda korv och för att själva lära sig hur man gör.

AV: LENA BIRGERSSON FOTO: PERNILLA WÄSTBERG



KRÖGARE. Eva Thuresson kan skörda i sin kryddträdgård året om.

Mitt kök
PÅ MATTURNE
Varje vecka upptäcker vi matlandet Sverige. I dag besöker vi Svinaberga på Österlen, där restaurang "Allé" har korvkurser.

Hemgjord korv av bästa kvalitetskött är sagolikt gott och jag önskar att alla fick smaka det någon gång, säger Eva Thuresson, krögare på restaurang Allé på Österlen. Att göra korv kräver stor noggrannhet, men övning ger färdighet och man ska inte vara rädd för att prova.

– Mattrenderna sätts, som alltid, i stan, säger Eva. Men det är roligt att vi på landet kan vara med och lära ut de gamla matlagningskonsterna. Självt har jag gjort korv i hela mitt liv, dels hemma på bondgården där jag växte upp, dels på restaurangen.

”Lyssnar på gästerna”

Eva Thuresson öppnade Allé på Österlen för åtta år sedan. Efter många år utomlands återvände hon till sin hembygd, hittade den gamla bondgården och rustade upp den i toppskick. Det är

svårt att tro att det för bara ett tiotal år sedan fanns 20 mjölkkor i ladugården. Nu är den ombyggd till en vacker festlokal som rymmer 140 gäster. Och vi är här för att lära oss göra korv.

– Jag ville gärna ha en restaurang, berättar Eva, men vi har också lyssnat in vad gästerna efterfrågar. Nu levererar vi även cateringmat och anordnar stora fester. Eva och köksmästaren Jesper Dahl tar sig an allt från jaktmiddagar på de skånska slotten till begravningar och bröllop runtom i Skåne.

Inne i restaurangköket har Eva och Jesper förberett alla ingredienser. Vi ska göra både fläskkorv, Weisswurst och kycklingkorv. Här finns griskött från Henriksfälts gård i närheten, kalvkött till Weisswurst och ett par rejäla färska kycklingar. Här finns också rimmat och rökt fläsk, liksom späck och massor av kryddor, bladgrönt och lök. Korvfjälstret som vi ska använda, både från svin och får, ligger i blöt i vatten. >>

SÅ GÖR DU KORV – VÄND!



PÅ KURS. Stephan Kjelström har åkt ner till Österlen från Göteborg för att delta i korvkursen tillsammans med sina matlagningsglada vänner. Som barn hjälpte han sin mormor i Immeln att göra leverkorv.
– Världens godaste, säger Stephan. Nu hoppas jag kunna göra lika god korv själv.



CHUTNEY. Äpple, citron och rödlök är några av ingredienserna i receptet på Allés egen äppelchutney.



CHILI. Suzanne Hvalgren och Hans Groth gillar starka kryddor och tillsätter vitlök och chili i sin weisswurst.



ALLÉ. Trädallén som leder ner till Eva Thuressons restaurang gav inspiration till namnet. Restaurang Allé fick det bli.



Svinaberga