



## Larssons Chark – från Kosovo till Tollarp i korvens tecken

**Shpetim Husaj växte upp på landsbygden i Kosovo där mammas hemgjorda korv var en självklarhet.**

**Att han själv som vuxen skulle äga en anrik charkfabrik strax söder om Kristianstad hade han aldrig kunnat tro.**

– Det var vanligt i Kosovo att göra egen korv. Mamma använde inga tillsatser utom salt och kryddor. Korvarna lagrades under flera månader i ett särskilt rum och var fantastiskt goda, säger Tim, som han kallas.

På grund av kriget i forna Jugoslavien var han och föräldrarna tvungna att fly hemlandet och de hamnade i Sverige 1994, då Tim var 18 år gammal.

I år är det 80 år sedan Adolf Larsson slog upp portarna till sin charkfabrik i lilla Tollarp utanför Kristianstad, med en ivrig medhjälpare i 16-åriga dottern Svea. Sju decennier senare ringde Sveas sonson Jörgen upp en ung arbetssökande Tim och det visade sig bli en riktig lyckträff.

– Jörgens far Hans-Rune var en väldigt duktig man som med glädje lärde mig chark från grunden. Jag är enormt tacksam över att ha haft en sådan lärare, säger Tim, som tog över Larssons chark 2003.

Även nu är det ett familjeföretag då Tims hustru Kimete jobbar där och de tre barnen deltar som ivriga provsmakare av produkterna.

– De gillar de salamiaktiga korvarna med mycket smak och åttaåringen frågar alltid när han får vara med i fabriken, säger Tim.

Kvalitet är en ledstjärna för Larssons chark, då som nu. Tim Husaj kombinerar de fina gamla originalrecepten från Svea Larsson med nytänkande kring produktutvecklingen. Där är han starkt influerad av charktraditionerna från länderna kring Medelhavet och han har hunnit utveckla sex olika salamikorvar.

– Vi vill höja statusen för chark i Sverige genom så bra produkter som bara möjligt. Det märks att folk blir mer och mer medvetna. Korv är inte bara korv längre utan folk börjar få upp ögonen för kvalitetschark nu, säger han.

När det gäller tillsatser så använder Larssons chark endast nitrit och ett antioxidationsmedel. Som råvara är de noga med att det är svenskt kött från närområdet.

I framtiden hoppas Tim kunna bygga en klimakammare där man på italienskt vis kan lufttorka parmaskinka och salami. Enligt Tim är salamin korvens Rolls Royce som ska ta lång tid att göra för att bli riktigt bra.

– Våra fyra rökugnar är byggda i källaren under fabriken sedan 1936 och är mycket ovanliga i dag. De ger en unik smak som vi värnar om. När vi vidareutvecklar företaget så sker det kvalitetsmässigt för större blir vi inte. Högst sju ton kött i veckan kan jag hantera, men ibland

blir det bara 700 kilo, säger han innan han ägnar resten av söndagseftermiddagen åt produktionen.

– Det är mycket jobb, men de nöjda kunderna motiverar en att jobba dag ut och dag in, avslutar charkaren i Tollarp; Tim Husaj från Kosovo.

### Fakta om Larssons chark

**Klassiska produkter;** enligt Svea Larssons originalrecept.

- Rökt Tollarpskorv; företagets äldsta produkt. Kallrökt på gammalt vis med bokspån på golvet i ugnar från 1936.
- Leverpastej; krämig med mjölk och ägg, sedan bakad i ugn. Bestående av grislever och fettfläsk
- Leverkorv; på skånskt vis, bestående av grislever och fettfläsk.
- Grillkorv och prinskorv på Svea Larssons originalrecept även de.
- Falukorv för finsmakare; som inte stänker eller krymper vid stekning. Innehåller griskött, nötkött och fettfläsk.

**Tims salami;** salamin som får dig att tro att du befinner dig i Italien eller Frankrike, men allt det här görs i lilla Tollarp nere i Skåne.

- Viltsalami; gjort på hjortkött, fläskkött.
- Grappasalami; nötkött, fläskkött. smaksatt med äkta grappa.
- Calvadossalami; nötkött smaksatt med äkta calvados.
- Cognacksalami; fläskkött, nötkött smaksatt med äkta cognac.
- Tryffelsalami; Fläskkött, nötkött
- Italiensksalami; fläskkött, nötkött smaksatt med grönspeppar.

### Tim tipsar

- **Populärt på sistone:** ”Lamm har stått för en gigantisk ökning de senaste två åren. Det är en god men utmanande produkt då många vill ha rena lammprodukter men fettfläsket behövs ofta för att binda varmrökta produkter på ett vettigt sätt.”
- **Till Smaklust mässan 21-23 augusti:** ”Det ska bli jättekul! Vi satsar framförallt på rökta produkter och salami där.”
- **Hur hittar du Larssons charks produkter:** M Seger Efr AB på Östermalmstorg och Edvard Eklind Fågel och Vilt i Östermalms Saluhall. Dessutom i alla butiker i Kristianstadstrakten.
- **Helglyx:** ”Skiva en fin salami tunt och lägg i varm ugn en stund. Du får nyttiga och sanslöst goda chips att knapra på.”
- **För att hitta bra charkvaror:** ”Läs innehållsförteckningen och våga fråga om du inte vet vad något är!”
- **Om massproduktion:** ”Det är min dröm att den försvinner helt och hållet! Men det är viktigt att veta att man får vad man betalar för. Industrin lägger till en massa e-nummer där de flesta är för att binda vätskan i produkten och därmed blir det billigare att tillverka. För lite mer pengar får du även mer och bättre kött”
- **Favoritkrydda:** ”Cevapcici.”
- **Godaste dryck till de egna produkterna:** Calvados

### **Kontaktuppgifter:**

Larssons chark  
Shpetim Husaj  
Gästgivaregatan 7, 298 31 Tollarp  
Tel: 044- 310 131  
larssonschark@telia.com  
www.larssonschark.se