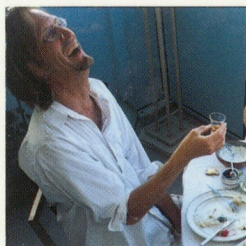
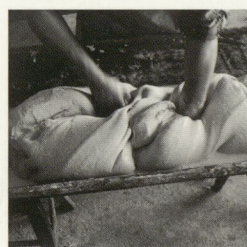
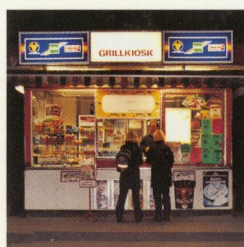
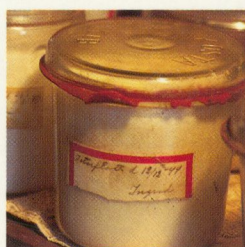
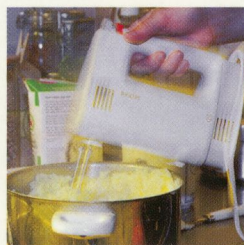
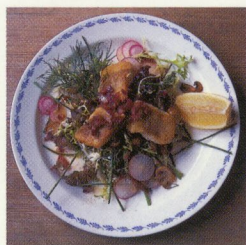
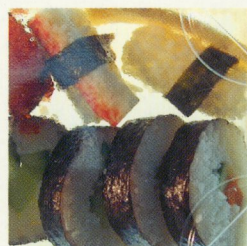
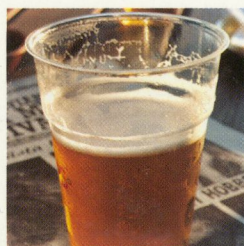
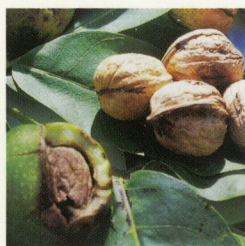
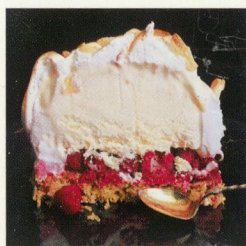
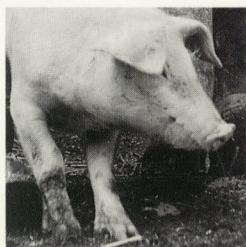


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Mats Landin är chefsfotograf
vid Nordiska museet.

Se gröten

Mats Landin



Fotografier Mats Landin, Nordiska museet

Havregrynsgröten

Denna havregrynsgröt
blev aldrig stekt
utan åts något klibbig
en sommarförmiddag
mellan Kooperativa
och Skoglunds
med fjolårets lingon till.

Den lagades
av en del havregryn ur påse,
två delar vatten ur kran
och litet salt,
kokades upp
på högsta värmen
och fick sedan puttra
under minst fem minuter
på svag värme
till en jämn och fin gröt,
som borde serverats genast.



Mannagrynsgröten

Kokt under noggrann övervakning
i röd mjölk
med sked i ständig rörelse.
Salt och lite socker lades i under tiden.
Sockrat chokladpulver
ströddes över gröten innan mjölken
hälldes på.

Mjölakens mängd är viktigt.
Standardreceptets proportioner
ger en alltför fast klump
som blir liggande på tallriken, oformlig.
Skedens rörelse ska lämna ett spår efter sig
som utjämnas så småningom.
Serveras bra varm men inte brännhet.



Rågmjölsgröten

En del fint rågmjöl,
tre delar vatten,
två teskedar grovt salt
blandades över svag eld
och rördes så väl
att en alldeles slät gröt erhöles.
Gröten sjöd i nio minuter, då blev den bra.
En klick smör hör till
för dem som ej är rädda att lägga på hullet.
Och god mjölk förstås.



Bovetegröten

Ätare med sund framförhållning förbereder den på kvällen.

Bovetet sköljes väl

och överhålles i kastrullen

med sjudande vatten.

Stora russin och linfrö kan läggas till.

Ställes att svälla i skafferiet till morgonen,

värms då upp och serveras med allehanda frukter

som torkade och malda dadlar,

fikon, bananer och äppelmos.

En »mjölk« kan göras i mixer

av oskalade sesamfrön, vatten och bananer.