

Att koka gryngröt

– som aldrig vidbrännes eller på annat sätt misslyckas

Kokboken, varur följande recept är hämtat, är tryckt 1890 och skriven på gammelsvenska. Den har tillhört Hedvig Lund, Åbyggeby.

Bästa kokkärlet härtill är en täljstensgryta; men i brist härav kan en järngryta, som icke svärtar, eller ock en kopparkittel begagnas. Kokkärlet, av vad sort det vara må, får likväl icke hava varken skaft eller fötter, emedan dessa äro till hinder vid sådan slags kokning.

Den tillämnade grötkitteln eller grytan – vi antaga att den är av ungefär 2 kannors (5 ¼ l) rymd – sättes på elden med friskt brunsvatten uti. Då det kokar upp har man tillreds 3 qwarter (1 l) väl rensköljda krossgryn, som lägges i det kokande vattnet, att under jämn rörning koka i 20 minuter.

Då har man tillreds en bytta eller ett ämbar fullt med torrt hö, varuti den kokande grötkitteln nu skall nedsättas. Man borttager så mycket hö, eller skjuter det åt sidorna, att man får rum med kitteln, åt vilken en grop göres. Den bör vara försedd med ett lock, så tätt, att ingen imma kan uttränga. Över locket bredes en handduk, till förekommande av att något höfnas kunde fastna därpå.

Nu tillstoppas med hö på alla sidor av byttan och hö packas även över kitteln, så hårt man någonsin kan, varefter byttan ytterligare tilltäppes med sitt lock och får stå i fyra timmar. Efter denna tids förlopp avtages byttlocket, höet hives undan, kitteln upplyftes och befrias noga från allt fnas innan dess lock avtages. Gröten röres ett varv omkring och är nu färdig att serveras.

Kokning av risgrynsgröt kan på samma sätt ske och så väl i mjölk som vatten.

/Ingrid K.

[Hillebygden, Nr. 2, 1991]