

Jarl & Jettes opskriftkort

Rødgrød med fløde.

Danskerne bryster sig af at kunne sige: "Rødgrød med fløde" og få den rette glidende udtale på de bløde "d"-er. Udlændinge får det næsten altid til at lyde:

"Røtgrøt met fløte", -ha, ha, ha.

Spørger man danskere i dag, om de spiser rødgrød, vil mange yngre danskere ikke være klar over, hvad det er. "Vi spiser kun én ret til middag, og skal vi have grød, så er det risengrød", er et karakteristisk svar.

I bærtiden lavede Bedstemor 2 slags rødgrød. En slags med bær og en slags, hvor bærrene var siet fra. De frasiiede bær blev så brugt som frugtkompot til hovedretten. Rødgrøden blev serveret med kold fløde.

Den gang fik man mælk leveret i klare helliters flasker, og mælken blev ikke emulgeret på mejeriet, som i dag, så når mælken fik lov at stå lidt i ro, inden den blev åbnet, så havde der dannet sig fløde i flaskehalsen, - lige til at hælde fra, til kaffefløde eller til rødgrøden. Jeg var som helt ung, 12 år, bud i et ismejeri, hos hr. og fru. Olsen på Brønshøjvej. Jeg løb med mælk, morgenbrød og rigtigt bøttesmør om morgenen og diverse kolonialvarer om eftermiddagen og det hændte at jeg kom samme sted om eftermiddagen og hvis man ikke havde taget mælken ind så kunne jeg se at musvitten eller blåmejsen eller hvem det nu var, havde lavet hul i kapslen og stjålet fløden som havde samlet sig i toppen af flasken. Det blev så, medens jeg var ansat der, lavet om til små buttede brune flasker og siden hen til pap og plastic.

300g. rabarberstilke,

4dl. vand,

250 g. ribs,

200g solbær,

250 g. jordbær,

350 g. hindbær,

1-2 stænger vanilje

150 g. sukker eller 75 gr. Atwell(reguleres efter smag)

samt frugtgrødsjævner.

Skær rabarberstilkene i små stykker og kom dem i gryden med vand, ribs og halvdelen af solbærrene, samt de 1-2 vaniljestænger

Lad det småkoge i 6 minutter. Si det. Hæld saften og vaniljestængerne tilbage i gryden.

Kom de øvrige bær i og giv et opkog, mens der røres om i

Jarl & Jettes opskriftkort

gryden.

Rør jævnningen i den varme grød, og hæld den op i serveringsskålen.

Drys med lidt sukker, eller lidt perfect strø, så vil der ikke dannes skind på grøden.

Serveres kold med fløde til.



Bon appetit