

HELG!

► Helgelands Blad vil ta pulsen på lokalt kulturliv. Vet du om et arrangement eller en personlighet vi bør skrive om? Tips oss! E-post: red@hblad.no

Utvidet jakttid i Nesna

JAKT: Det er utvidet jakttid på elg i hele Nesna, melder Nesna kommune. Den gjelder fram til 23. desember i år.

Grøt er tradisjon

MATKULTUR: – Grøt er verdensmat. Den metter oss fra livets begynnelse til livets slutt, fortalte VM-deltaker Anne Røde da hun holdt foredrag om grøn som mattradisjon.

Rundt 40 gjester møtte opp til foredrag og smaksprøver på arrangementet «Lys i Langhuset – grøn som mattradisjon» på Høvdingesetet i Sandnessjøen torsdag kveld.

– Kornist

Anne Røde deltok tidligere i år på VM i havregrøt i Scotland. Hun er avdelingsleder ved Helgeland Museum avdeling Sømna. Sømna er Helgelands kornkammer, så korn er et stort tema ved museet der.

– Korn er meg veldig kjær. Jeg er ikke bare bakstekjerring lenger, men også «kornist», spøkte Røde.

Blitt trendy

Grøten har gått fra å være en manifestasjon av fattigdom til å bli trendy. Det er etablert flere grøtkafeer i København og England som et resultat av at folk ønsker å spise sunt.

– Korn som menneskeføde er 40.000 år gammelt, og stammer fra Den fruktbare halvøya i Syria. Da folk tygde det, ødela de tennene, fortalte hun.

Man fant etter hvert ut at man kunne bløtlegge korn og riste dem på steinheller.

– Kornet kom til Norden for 4-5.000 år siden, og her på Helgeland dyrket man i hovedsak bygg og havre. De første skriftlige kildene vi har, er 1.000



GRØT: Avdelingsleder ved Helgeland museum avdeling Sømna holdt foredrag om grøn som norsk mattradisjon på Langhuset på Sandnes torsdags kveld.

FOTO: ANNE GRO HANSEN

år gamle, hvor det norrøne ordet «graut» betyr grovkornet eller grovmalt.

Mange typer grøt

I Norge fikk grønne forskjellige navn.

– Barselgrøt var en fin gest til hun som nettopp hadde født. Vi hadde taktekkergrøt og rømmegrøt til bryllup. Om sommeren kokte man ofte grøn som skulle vare i flere dager, for eksempel kaldgrøt. Til dette kunne man spise lever eller salt fisk. Kokte man den i kjøttkraft fikk man soddgrøt, og hadde man gammelost i den, ble det gammelostgrøt, fortalte Røde.

– Det måtte ikke bli klepper i grønne, for da kom jenta til å få barn utenfor



KAN MYE OM KORN: Helgeland Museums avdelingsleder i Sømna, Anne Røde, kan mye om korn. Her med en kvast med svarthavre og skål med ristet bygg.

FOTO: KARI-ANN DRAGLAND STANGEN

ekteskapet.

Før i tida, var grøtgrøt i bruk hele døgnet.

– Vi har spist grønne flere ganger om dagen helt fram til 2. verdenskrig, sa hun.

Gjestene fikk spise seg mette på vel-smakende prøver av rømmegrøt,

bygg-grøt og havregrøt lagd med hele korn. Toppingen bestod av skogsbær, honning, mandler, saus av brunost, sukker og kanel.

Tekst: Anne Gro Hansen

desk@hblad.no 75070300