

Gillar du risgrynsgröt, julgröt eller tomtegröt?

Då ska du göra den själv. Egen risgrynsgröt är både godare och roligare att tillaga än den som finns på tub i affären.

Detta behöver du

2 dl grötris
(rundkornigt ris)
4 dl vatten
1 kanelstång
½ tsk salt
7 dl mjölk

Så här gör du

Blanda ris, vatten, kanelstång och salt i en kastrull.

Koka upp och låt koka på svag värme under lock i 10 minuter.

Tillsätt mjölken och rör om.

Koka upp och låt gröten koka på svag värme under lock 30-40 minuter.



Servera gröten
med mjölk, kanel
och eventuellt
lite socker.



Behöver du hålla dig väl med tomten?

För några hundra år sedan var tomten en ganska arg och vresig typ som strök runt på gårdarna utan att visa sig. Om man inte var snäll mot honom eller djuren på gården kunde han hämnas genom att exempelvis se till att korna gav dåligt med mjölk.

För att hålla sig väl med tomten ställde man ut en tallrik med gröt gjord på korn- eller rågmjöl som oftast var uppäten på morgonen. Men eftersom korna inte alltid mjölkade bättre för det, gick man med tiden över till en lyxigare variant gjord på risgryn med en stor klick smör i.

Idag är det inte lika vanligt att vi ställer ut en tallrik gröt till tomten eftersom han är så glad ändå. Men visst måste det vara tråkigt för räven, katterna, fåglarna och råttorna.