

Fjordland oppfordrer:

Spis grøt på søndag!

26.oktober er den store nasjonale grøtdagen. Grøt har lange tradisjoner i Norge, så den fortjener virkelig å bli hedret på denne dagen. Selv om grøt har vært her lenge betyr det ikke at den er blitt en mindre del av det norske kostholdet. Vi spiser faktisk oftere risgrøt enn Grandiosa her i landet.

Gammel tradisjon

Grøt har lange tradisjoner i Norge, men til tross for arkeologenes iherdige arbeid for å grave frem grøtrester, er det umulig å si nøyaktig hvor gammel grøten er her til lands. En av forklaringene kan være at grøt var så populært at man ikke lot det stå igjen rester etter seg. Det ikke er tvil om at grøten har betydd mye helt siden middelalderen.

Grøt var nok ikke mat for en krigersk viking, som skulle spise kjøtt og flesk. Det var den fredelige som spiste grøt på den tiden. For som det ble sagt, hadde man spist seg mett på grøt, så gikk det ikke lenge før man sovnet. Men ryktene sier at det ble kokt grøt tilsatt store mengder fluesopp for vikingene som skulle gå berserk. Men vanlige folk spiste vanlig grøt, og det var nok vassgrøten som dominerte.

Grøt kunne brukes til mer enn folk tror, men noe erotisk hjelpemiddel var den nok ikke. Til det gjorde den en for trett og lite opplagt til sprell. Kom det en frier til gards, kunne han lese ut av serveringen hva svaret ville bli. Fikk han vassgraut, var svaret et klart nei, mens vafler tydet på et ja. Grøten hadde derimot en stor plass i medisinen, og spesielt som grøtomslag, som etter historien skal ha reddet mange fra piner og plager. Og grøten hørte til på festbordet gjennom alle de store feiringer fra barsel til bryllup og begravelse.¹

Grøt i dag

I mer moderne tid er grøt fremdeles en del av den norske hverdagen og ikke minst høytidene. Nordmenn spiser faktisk oftere risgrøt enn Pizza Grandiosa.² For mange nordmenn er lørdag er den store grøtdagen, og det er en rett som hele familien liker. I mange av høytidene har grøten en spesiell plass. Nissen, selve symbolet på julen ser man jo aldri spise noe annet enn risgrøt. I alle år har bøndene satt ut grøt til nissen på lillejulaften for å gjøre han blid slik at han ikke gjorde noe ugang resten av året. Stakkars dem som glemte det! Grøten er også mye omtalt i eventyrene våre. Askeladden for eksempel kappåt grøt med trollet. Det er også tradisjon å servere rømmegrøt på 17.mai, St. Hans-aften og i konfirmasjoner.

- De seneste årene har nordmenn stadig økt forbruket av enklere grøtløsninger, og da særlig fersk, ferdig grøt. Ingenting tyder på at dette vil forandre seg, tvert imot tror de fleste at denne utviklingen bare kommer til å fortsette. Siden Fjordland ferske grøter ble lansert i 1993 har markedet bare vokst. Hittil i år har Fjordlands ferske grøter hatt en verdiøkning eks. mva på 19 %³ i forhold til foregående år. Forbrukerne ønsker enkle løsninger av høy kvalitet, og det kan vi tilby dem, sier Produktgruppesjef Cathrine Moksnes. Fjordland er markedsleder innen ris- og rømmegrøt, med 39 %⁴ av markedet. Grunnen til det mener vi er at vi kan tilby ferske grøter laget på tradisjonelt vis som bare er til å varme opp, sier Moksnes.

¹ Graut av John Moberg, 1989 Det Norske Samlaget 2.opplag

² Spisefakta 2002, Markeds og Medianinstituttet (MMI)

³ ACNielsen dagligvareindeks. Norge totalt, verdiendring eks. mva vs. Foregående år. Varegruppene grøt og ferske ferdigretter, YTD siste (21.09.03) mot YTD forrige (22.09.02).

⁴ ACNielsen dagligvareindeks. Norge totalt, verdi eks.mva per. 27.07.03,

For mer informasjon eller produktbilder kontakt:

Produktgruppesjef Cathrine Moksnes

Dir. tlf: 22974930

Mobil: 48192989

e-mail: cathrine.moksnes@fjordland.no