



Tarregrød/Boghvedegrød

4 personer

1 liter mælk
1½ dl boghvedegryn
1 tsk. salt



Sådan gør du:

1. Mælken bringes på kogepunktet og grynene dysses i under omrøring.
2. Der røres indtil grøden atter koger, så lægges der låg på, og grøden koger i ca. 60 minutter under jævnlig omrøring.
3. Saltet tilsættes når grøden er færdigkogt.

Servering:

Serveres almindeligvis med sirup og hvidtøl, men kan også spises med smørklat og saft.

Lidt historie:

Dette var den almindelige morgen- og aftenret for en generation siden. Grøden spises fortsat i ret stor udstrækning, og de fleste købmænd forhandler boghvedegryn. Dialektordet *tarre* kommer af tatarhvede, der hentyder til plantens oprindelige voksested. Den kaldes i øvrigt også boget, svarende til den danske boghvede. Boghveden vokser mest i de magre egne i Midtslesvig, og den tåler ikke nattefrost.

Boghvedens betydning som festmad fremgår af et mundheld, >>Det er en goj boget år, vi skal til manne bryllupper<<. Om dens følsomhed over for nattekulde er et andet mundheld: >>æ tarre har et som æ pige, de kan få skaj å jen natt<<.

