

Gryterett

Gryterett

Av Arve Grov

32

Lenge før Grandiosaen kom til Noreg, i alle fall til den delen av Noreg som eg kjem frå, var det ein annan rett som var festretten over alle rettar. Dette var gryterett.

La meg først forklara til dei som ikkje veit det, kva gryterett faktisk er. La oss smaka litt på ordet: Gryterett.

Me skjønar intuitivt at me har med ein rett å gjera som ligg i ei gryte. Og ikkje berre ligg han i ei gryte, han er dessuten tilberedt i den samme gryta. Me har med andre ord med ein rett å gjera som er preparert og servert i ei gryte.

Men kva med fårrikål? Pølser i brun saus? Det ligg i ei gryte, det òg. Preparert og servert. Då er det vel gryterett, det òg, då?

Men det er ikkje det. For ekte gryterett skal vera mosa. Ekte gryterett skal vera så mosa at du skal kunna ta ei sløv treskei og kjøra henne tvers gjennom retten, og ingen ting skal stoppa deg. Så slenger du retten opp på eit papp-fat, og voila – gryterett.

Men kva med lapskaus?
Lapskausen er mosa.
Lapskausen

ligg i ei gryte.

Men lapskaus er ikkje gryterett. Lapskaus er torsdagsmiddag. Og kvifor er det sånn?

Det finst éin ting som må vera til stades i alle gryterettar i heile verda. Denne tingen er Toro. Ingen Toro – ingen gryterett. Mor mi prøvde det éin gong. Den kvelden grein eg meg i søvn. Eg hugsar at eg kom inn på kjøkkenet – eg hadde gledd meg til gryterett – og der stod mor og kutta opp masse grønnsaker med kniv på skjerefjøl. Og så seiv det innover meg: Mor mi lagar gryterett frå skratsj. Utan Toro. Ho hadde ikkje ein gong skikkelig kjøttdeig oppi, berre nokon svære, ekle kjøttlefer.

Og det var nesten det verste: For du skal ikkje sjå dei forskjellige ingrediensane i ein gryterett. Det er det som er så deilig med Toro. Toro tar alle ingrediensane og freser dei ned til pitte-pitte-pittesmå bitar – og dette er det berre Toro som klarer. Og så tørkar dei det. Dei tørkar og tørkar og tørkar, til dei har tørka bort all smak. Slik at det einaste du til slutt kjenner er sånn brun kjøttdeigsmak. Og då treng du ikkje lika paprika sjølv om det er paprika oppi. «Paprika? Kjente ikkje noko paprika, eg.» «Jo, det var paprika.» «Nei, det var ikkje paprika.» «Drit i det.» – Då snakkar du gryterett.

16 X PLAZA PR. DØGN



76.000 Grandiser i døgnet dvs. drøye 16 Plazaer. (Plaza er 117 meter.)

NOEN GRANDIOSA MÅL

Det selges 76.000 Grandiser i døgnet dvs.:

1.918 (høydemeter i døgnet: drøye 16 Plazaer. (Plaza er 117 meter).

På 31 timer har mann nådd toppen på Galdhøpiggen! (Galdhøpiggen er 2.469 meter.)



Vi snakker ekte kjærlighet...



Bringer folk sammen...



For pizzaelskere...



Kjærlighet ved første bit...

Utviklingen på Grandiosaesker fra 1980-2005

Det selges 3.166 Grandiosa hver time, dvs. 76000 Grandiser i døgnet.

24t/76.000
23t/72.833
22t/69.666
21t/66.500
20t/63.333
19t/60.166
18t/57.000
17t/53.833
16t/50.666
15t/47.500
14t/44.333
13t/41.166
12t/38.000
11t/34.833
10t/31.666
9t/28.500
8t/25.333
7t/22.166
6t/19.000
5t/15.833
4t/12.666
3t/9.500
2t/6.333
1t/3.166