

Velkommen til Tradisjonsmatdagan 2013 på Nordneskroa

i samarbeid med

Spaserstokken i Saltdal

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa!

På de neste sidene finner du vår meny, som er en stor buffét hvor du kan forsyne deg så mye du vil av både middager, supper, desserter, møsbrømlerfer, kald mat, oster, lefser m.m. Vi har under hver rett beskrevet hva som er naturlig tilbehør til retten, slik at din smaksopplevelse blir best mulig.

Velbekomme!

Program:

Lørdag 19. oktober fra kl. 13.00:

Stor tradisjonsmatbuffét med gjestevisitt fra flere lokale produsenter. Salg av lokale produkter.

Søndag 20. oktober fra kl. 13.00:

Stor tradisjonsmatbuffét med middager og desserter fra gamle dager.



INGEN TID Å MISTE

Både lørdag og søndag setter vi fokus på **TV-aksjonen 2013** som i år går til inntekt for demensforskning, en god sak som er svært viktig for oss. Vi vil gi 5% av brutto omsetning disse to dagene til TV-aksjonen. I tillegg oppfordrer vi alle besøkende å gi et ekstra bidrag til aksjonen. Benytt gjerne én av de 2 bøssene som står utplassert her på kroa lørdag og søndag.

**Takk til alle som har bidratt
til å gjøre dette arrangementet mulig.**

En spesiell takk til:

Jerngryta v/Karen Holm-Johansen, Holmen Gård v/Ann Guro Hansen,
Syltebua v/Else Seivåg og Siv Rossi.

Også en stor takk til Nisvet Dzinic, Ulrikke Hopstad,
Tove Berg og Linda Grimstad.

.....og til alle som har bidratt med spennende oppskrifter!

Lisa og Tommy

Meny lørdag 19. oktober

Kjøtt- og potetlefser:

Gammeldags kjøttlefse fra Valnesfjord

Denne varianten kjøttlefse har sin opprinnelse i Valnesfjord. Lefsa lages av samme deig som møsbrømlfesa. Smøres med utspedd lammekjøttdeig eller vanlig kjøttdeig og fenalår. Brettes sammen og stekes på takke. Nydelig! Smaksprøver får du hos Siv Rossi.

Duppe på potetlefse med kjøttfett

Det finnes mange varianter og tradisjoner knyttet til duppe (dåpp). Vi har hentet vår variant fra boka Jerngryta skrevet av Karen Holm-Johansen fra Gildeskål, som også er til stede i dag og presenterer smaksprøver. Duppen som er en slags prim, smøres på en potetlefse som varmes i panne eller på takke til duppen er varm. Legges så på tallerken og kjøttfett øses over. Kjøttfettet kan være fra rullkoking eller saltkjøtt.

Møsbrømlfser:



Tradisjonell møsbrømlfse

I mange år var det Helfrid Pettersen fra Langsandmo i Saltdal som laget møsbrømlfser til oss på Nordneskroa. Møsbrømlfsene vi bruker i dag produseres av Kirsten Kristensen på Fauske og Ann Guro Hansen fra Næstby.

Søvelet som vi til daglig bruker på Nordneskroa har sin opprinnelse fra Valnesfjord. Dette er Dagny Edwardsens oppskrift, men i stedet for vanlig fløtemysost som ble brukt i gamle dager, bruker vi nå Innherred Søt Fløtemysost. Vanlig tilbehør er smeltet smør og rømme. Noen bruker også sirup på lefsa.

Møsbrømlfse med hvitt søvel

Hvitt søvel på møsbrømlfesa ble tidligere brukt enkelte steder, blant annet på Drageid. Noen kalte det også melkegrøt. Søvelet ble laget av saup eller surmelk, og jevnet med meljevning. Samme tilbehør (smør og rømme) ble brukt. Smaksprøver får du hos Ann Guro Hansen.

Drikke:

Karvete

Før var det vanlig å drikke karvete til møsbrømlfesa. Blant annet ble det servert karvete på kaféen på Ljøsenhammeren (Geitsætra). Ann Guro byr deg på karvete i dag.

Krøkkebærsaft

Krøkkebær (krekling) er bær som har blitt høstet gjennom mange generasjoner her på Nordkalotten. Bærene egner seg godt til saft eller gelé. Saften er smakfull og passer godt til mange typer tradisjonsmat. Else Seivåg byr i dag på hjemmelaget krøkkebærsaft fra Syltebua i Saltstraumen.

Middager:

Seterstek fra Salten

I gamle dager brukte man bringe, rygg eller lår av kalv som ble hugget opp til småstek. Vi har brukt ferske kalveknoker som er brunet og deretter kokt i rømme og melk, krydret med salt og pepper. Tilbehør: Poteter, grønnsaker, tyttebær eller gelé fra Syltebua.

Stekt flesk med duppe

Dette er en tradisjonsrik rett som har vært vanlig over hele landet, men det finnes lokale varianter. Duppen er en hvitsaus som kan lages på mange måter. Vi har laget en duppe hvor stekefettet fra flesket er tilsatt. Tilbehør: Poteter, duppe, kålrabistappe.



Bankekjøtt av hval

Hvalkjøtt har blitt brukt i mange forskjellige retter opp gjennom årene. Hvalbiff og hvalgryte er eksempler på populære retter. Vi har valgt en gammel oppskrift fra Buksnes og Hol hvor kjøttet først er banket, deretter brunet i melblanding og kokt i vann tilsatt laurbærblad og løk. Tilbehør: Poteter, grønnsaker, tyttebær eller gelé fra Syltebua.

Bondegryte

Tradisjonell gryte med oksekjøtt, poteter, gulrøtter og purreløk. Tilbehør: Smaker godt med grovbrød eller flatbrød til.

Bidos

Bidos er samefolkets tradisjonelle festmat. Det finnes mange ulike oppskrifter på Bidos, og den kan lages både med og uten jevning. Vi har valgt en autentisk oppskrift med jevning. Tilbehør: Flatbrød eller grovbrød.

Stikk i / Dypp i

En gammel middagsrett fra Misvær som tradisjonelt ble brukt i bygda i forbindelse med "Andersmessedagen" 30. november. Består av grove røkte kjøttpølser og salt flekk, poteter, kålrabi, gulrøtter og kål. Fettet og litt av kraften serveres i en bolle for seg. Hjemmebakt flatbrød hører med, og man dypper dette i fett fra bollen og spiser det sammen med det øvrige.

Lammekjøtt i rømmesaus

Gammel oppskrift fra Olaug Frantzen på Røklund basert på fersk lammebøg. Tilbehør: Poteter og grønnsaker eller rotmos.

Fiskegryte fra Røsvik

Denne fiskegryten er laget på tradisjonelt vis av fersk seifilét fra Røsvik i Salten. Tilbehør: Poteter og grønnsaker.

Saltsei

Gammelsalta sei eller rødsei – denne typiske Salten-spesialiteten har mange navn. Tilbehør: Poteter, stekt flekk og gulrotstuing. Noen bruker også hvitsaus.

Lettsaltet torsk

En gammel tradisjonsrik middagsrett som fortsatt brukes en del i mange hjem. Tilbehør: Poteter, stekt flekk og gulrotstuing. Smeltet smør med purreløk er også nydelig tilbehør.

Pannekaker:

Blodpannekaker

Før i tiden var høsten tiden for slaktning. Alt på dyret ble nyttiggjort, deriblant blodet. Det ble brukt til blodpudding, blodpølser, komle eller pannekaker. Det finnes mange oppskrifter på blodpannekaker. Vi har brukt en gammel oppskrift med blant annet nellik og kanel. Tilbehør: Mest brukt i dag er sukker og smør, men i gamle dager kunne den bli servert med kokte neper og fleskefett. Noen bruker også poteter, syltede rødbeter eller tyttebær.



Fleskepannekaker

Denne retten er fortsatt populær den dag i dag, men den bygger på tradisjoner langt tilbake i tiden. Vi har laget fleskepannekakene på tradisjonell måte hvor flesket og pannekaka er stekt sammen. Tilbehør: Sukker og nyrørt blåbær. Noen bruker også sirup.

Supper:

Sildgrynssuppe

Sild har alltid vært en billig råvare som ble brukt i mange norske hjem i gamle dager. Blant annet ble det laget sildgrynssuppe, en rett som nesten ingen av dagens oppvoksende generasjon har noe forhold til. Vi har laget en variant basert på en gammel oppskrift fra Olaug Frantzen på Røklund.

Gul ertesuppe med flekk

Brukt både som bondekost og husmannskost i uminnelige tider. Kraftfull middagsmat.



Makaronisuppe

En klassiker. Vi har valgt en oppskrift fra Gryns Kjøkkenskriverier – som mormor lagde den!

Kleppmelk

En gammeldags suppe som er i ferd med å gå i glemmeboken. Vi har brukt en oppskrift fra boka Jerngryta.



Rabarbrasuppe

En populær suppe som både kan inntas varm og kald. Vi har valgt en avkjølt variant, laget på TV2's Wenche Andersens oppskrift.

Surmelksuppe fra Valnesfjord

Tommys mor Dagny Edvardsen laget ofte denne suppen opp gjennom årene. Dagny var født på Jordbru i Valnesfjord og oppskriften hadde hun derfra. Basisen i suppa var kulturmelk. Dette var Tommys favorittsuppe! Til minne om Dagny som døde i september 2013 har vi derfor prøvd å gjenskape denne suppen, som er søt på smak. Det var vanlig å dyppe flatbrød oppi suppa.

Koldtbord:

Einerøkt røye

Kaldrøkt røye fra Hogset i Hommelstø utenfor Brønnøysund. Røya er tørrsaltet og røkt på tradisjonelt vis. Smakfull nytelse!

Varmrøkt røye

Varmrøkt røye fra Hongset. Prøv den med litt salat, sherrytomat, kokte egg, rømmedressing og brød / flatbrød.

Røkt laks fra Saltdalselva

Vi byr på 2 nydelige varianter røykalaks fra årets fiske-sesong i Saltdalselva: Sitronpepperlaks og Skjærgårdslaks. Krydret og røkt hos Bofisk på Holstad.

Avkokt sjørret fra Saltdalselva

Smak på årets sjørret fra Saltdalselva.

Hjemmelaget lammerull

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg fra høstens ferske lam – levert av H.A.Hanssen på Mo.

Lammepølser

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg fra høstens ferske lam – levert av H.A.Hanssen på Mo.

Spekemat

Vi kan by på fenalår, Breivikpølse og Saltfjellpølse fra Lundal i Skjerstad. Kvalitetsprodukter bygd på gamle tradisjoner! Spekeskinken kommer fra Gilde.

Røkt svineknokke

Saltet og røkt på den gamle måten hos Lundal i Skjerstad.

Hjemmelagede grovbrød, hvetekaker og rundstykker

Karen Holm-Johansen har bidratt med sine hjemmelagede brødprodukter i år. Det er gammel tradisjon å spise hvetekake / julebrød til salt pålegg som rull og pølser.

Hjemmelaget flatbrød

I år byr vi på hjemmelaget flatbrød fra Ann Guro Hansen og Karen Holm-Johansen. Ypperlig tilbehør til både kald og varm mat!

Grovt flatbrød med honning og timian

Spesialitet fra Ann Guro Hansen.

Hjemmelaget gelé

Eise Seivåg som driver Syltebua i Saltstraumen presenterer sitt rike utvalg av hjemmelagede geléer. Setter en ekstra spiss på tradisjonsmaten.

Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

Nystekte traktorvafler (Moods of Norway)

Vi byr på rykende ferske vafler stekt på Moods of Norways traktorvaffeljern! Gamle dager og moderne tid i skjønn forening. Vi har benyttet Grandma's originale vaffeloppskrift med kanel. Nydelig ☺.

Festgomme

Tradisjonell gomme med fløte fra Fauske etter basisoppskrift fra Inger Fiva Grimstad. Laget av Lisa Grimstad.

Skålost

Laget av Lisa Grimstad etter tradisjonell oppskrift. Godt på vafler!

Knaost

Laget av Lisa Grimstad med basis i skålost etter oppskrift fra Siv Unosen, Lien. Med gressløk og krydder. Godt til laks og flatbrød.

Egglefser

Laget av Karen Holm-Johansen etter tradisjonell oppskrift.

Tante Ingjerd's tynnlefse

Nydelig lefse med ekte geitost. Må bare smakes! Produsert av Ann Guro Hansen.



Multebærgrøtlefse fra Misvær

En grøt av stivpisket rømme og multer tilsatt sukker, smøres på ferdigstekt flatbrød som er bløtet. Brettes sammen som en møsbrømlfse. Ble i gamle dager brukt som kveldsmat på lørdag.

Rømmekolle

Rømmekolle skulle egentlig lages av tettemelk som skulle smøres i bunnen av serveringsskålene og nysilt melk (ikke meierimelk) skulle slås over. Deretter skulle dette stå på et lunt sted melka ble sur og stiv. Vi har "juska litt", men håper vår variant gir et inntrykk av hvordan rømmekollen kunne smake. Spises med sukker på. Man kan også bryte hjemmebakket flatbrød oppi og blande godt sammen. Dette ble kalt "Melkogbrød" og smaker også deilig.

Setergodt

I mai 2013 ble Lisa og Tommy invitert på en uforglemmelig tur til Arne Brimis hytte Vianvang i Jotunheimen. Blant de mange fantastiske rettene vi smakte på der, fant vi denne lille gobiten laget av stivpisket rømme tilsatt brunost, servert på flatbrød. Prøv også varianten med tyttebær.



Eplekake fra 1750

Vi har funnet fram en svært gammel oppskrift på eplekake fra Steigen. Eplekaken er "rekonstruert" av Lisa og Linda Grimstad. Oppskriften er som følger: *"Skjær epler som til eplegrøt, en pakket full tallerken. 7 egg, 3 pægle fløte søt, kanel og sukker til behag, det slåes til skum med fløten vel, hav deri nu litt hvetemel. Når massen passe tykk mon blive, man deri røren eple-skive. Kom det i formen, stek din kake, - en time – godt den vil oss smake".* (En pægle = en kvart liter)

Tekake

Laget av Inger Grimstad, Fauske, etter tradisjonell oppskrift.

Gammeldags honningkake fra Fauske

Tove Berg har laget honningkake basert på en gammel oppskrift fra Fauske.

Fyrstekake

Fyrstekake er en gammel klassiker som hører hjemme på en tradisjonsmatbuffét. Tove Berg har laget denne varianten basert på en gammel oppskrift fra Buksnes og Hol.

Dessarter:

Sviskegrøt uten svisker

Denne oppskriften er fra Selfors utenfor Mo. Under krigen var det ofte vanskelig å få tak i enkelte råvarer. Da laget man blant annet sviskegrøt uten svisker, og den gang smakte det riktig godt! Vi har gjenopprettet retten. Smak på den, og gjør deg din mening om den fortsatt faller i smak hos dagens moderne ganer!

Sviskegrøt

Vi har også laget sviskegrøt slik vi normalt kjenner den basert på tradisjonell oppskrift. Serveres med sukker og fløtemelk. Også vaniljesaus passer godt.

Russedessert

En deilig dessert som har vært elsket av både barn og voksne i alle år. Holder på å gå i glemmeboken, men vi håper vårt bidrag kan være med å få desserten fram i lyset igjen. Det finnes mange forskjellige oppskrifter på Russedessert. Vi har valgt en fra Etne Bygdekvinneag.



Rabarbragrøt

En klassiker på alle tradisjonsmatbufféter.

Brøduppuding

En dessert som fortjener å komme frem fra glemselen. Det finnes mange varianter av den, blant annet en oppskrift fra Sortland fra 1887, men vi har valgt en litt mer moderne variant med rosiner.

Tjukkmelkspudding med multer

Smakfull dessert basert på Tjukkmelk fra Rørosmeieriet som er framstilt ved hjelp av tettegrasplanten og bygger på gamle tradisjoner.

Trollkrem

Man kommer ikke utenom Trollkremen som typisk høstdessert! Kan serveres med vaniljesaus som tilbehør.



Gelé med råkrem

Geléen er av den vanlige typen. Men i stedet for vaniljesaus bruker man råkrem, som er laget av eggedosis tilsatt pisket krem.

Multesuppe fra Alstadhaug

Dessert som varmer i oktoberkulden. Serveres med en klump pisket krem oppi suppen.

Semulegrynspudding

Eller Prinsessepudding som den også kalles, har lange tradisjoner på dessertbordet. Serveres med rødsaus.