

Tradisjonsmatdagen 2014



på Nordneskroa

Lørdag 18. oktober
Søndag 19. oktober

Lørdag er hoveddagen med stor tradisjonsmatbuffét, koldtbord og gjestevisitt fra flere lokale produsenter. Salg av lokale produkter, lefser, honning m.m. Søndag har vi mer fokus på middagsretter men også mye av det som skjer på lørdag vil du kunne oppleve på søndag!

Fra kl. 13-18 begge dagene

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa! Vi serverer en stor buffét med tradisjonsretter som du kan spise så mye du vil av. Her er middagsretter, supper, grøt, pannekaker, møsbrømler, andre lefser, kaker, oster, et stort koldtbord og desserter. I tillegg byr vi på smaksprøver fra våre gjesteprodusenter på gamle lokale tradisjonsretter. På de neste sidene finner du vår meny. Vi har under de fleste rettene beskrevet hva som er naturlig tilbehør til retten, slik at din smaksopplevelse blir best mulig. Velbekomme!

Årets gjesteprodusenter er:

- Jerngryta v/Karen Holm-Johansen
- Misvær Lefsebakeri v/Kirsten Hilmarsen
- Tordis Jentoft, Fauske

Stor takk til alle som bidrar til å gjøre dette arrangementet mulig!

En spesiell takk til Jerngryta v/Karen Holm-Johansen, Misvær Lefsebakeri v/Kirsten Hilmarsen og Tordis Jentoft. Også en stor takk til våre egne folk på kjøkkenet, Nisvet Dzinic og Vesna Dzinic, som står for nydelige tradisjonsrike middagsretter og desserter. Takk også til alle som har bidratt med spennende oppskrifter!

Denne menyen kan lastes ned fra vår hjemmeside

www.nordnescamp.no

Meny

OBS! Denne menyen gjelder for lørdag 18. oktober. Vi vil også servere denne menyen på søndag, men må ta forbehold om at noen av rettene da kan være utsolgt.

Spesialiteter fra gjesteprodusentene:

Kjøttlefse fra Misvær

Denne lokale kjøttlefse kommer fra Misvær. Den smøres med møsbrøm og tilsettes saltet kjøtt. Kombinasjonen av salt og søtt gjør dette til en nydelig smaksopplevelse! Smaksprøver får du hos Kirsten Hilmarsen.

Potetlefse med tilbehør

Potetlefse kan brukes til så mye. I gamle dager ble den ofte brukt til ettermiddagskaffen med smør og sukker på, men den er nøytral på smak og enger seg derfor godt til all slags tilbehør. Karen Holm-Johansen serverer deg smaksprøver.

Bøter av flatbrød

Fra Misvær kommer tradisjonen med å lage bøter av flatbrød. Flatbrødet fuktes slik at det blir mykt og spises som brødskeer med ost, kjøttpålegg eller hva du enn måtte ønske. I gamle dager brukte man tyttebærgrøt eller multebærgrøt på bøtene som nonsmat eller kveldsmat på lørdag. Smaksprøver får du hos Kirsten Hilmarsen.

Møsbrømlerfser

Tradisjonelle møsbrømlerfser og dertil følgende møsbrøm (søvel) finnes i mange varianter i Indre Salten. Kirsten Hilmarsen serverer deg smaksprøver fra Misvær Lefsebakeri.



Glutenfrie møsbrømlerfser

Glutenallergi er blitt en stor utfordring i dagens samfunn, og Karen Holm-Johansen gir deg smaksprøver på hennes nydelige glutenfrie møsbrømlerfser.

Honning fra Fauske

Tordis Jentoft fra Fauske har produsert nydelig honning i flere år. Du får smaksprøver fra hennes produksjon.



Middager:

Lammefrikassé

Rotekte norsk tradisjonskost. Typisk høstmat i gamle dager hvor man brukte ferskt lammekjøtt fra høstens slaktning.

Tilbehør: Poteter og flatbrød



Grovpølse

Pølser ble før i tiden produsert rundt omkring på gårdene i forbindelse med slaktingen om høsten. Her er en variant som kjøttprodusenten H.A. Hanssen på Mo har laget basert på gamle pølsetradisjoner. Vi synes den er så god at den fortjener en plass på tradisjonsmatbufféten. Nydelig til saltkjøtt og sammen med stekt flesk!

Tilbehør: Poteter eller potetmos og kålrabistappe.

Bondegryte fra Buksnes og Hol

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

Viltgryte med hvalkjøtt

Hvalkjøtt har lange tradisjoner som middagsmat på nordnorske bord. Vår viltgryte med hvalkjøtt inneholder blåbær, tyttebær og multer. Tilbehør: Poteter og grønnsaker

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 og tyttebær.

Hønefrikassé anno 1814

Så langt tilbake som i 1814 under arbeidet med den norske grunnlov ble høns og kylling mye brukt i borgerskapets kjøkken. Vår hønefrikassé er laget på samme oppskrift som ble brukt under 200-årsjubileumet for grunnloven på Eidsvoll tidligere i år. Tilbehør: Poteter

Brunkål og flesk

Vi har tillatt oss å ta med en smaksprøve på gammel dansk husmannskost som med fordel også kan serveres på norske middagsbord.

Tilbehør: Poteter, sennep og gjerne litt rugbrød.



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, kårabistappe.

Saltsei

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

Seibiff med løk

Tradisjonsrik rett som fortsatt brukes mye på norske middagsbord. Vi har brukt småsei fra Røsvik. Tilbehør: Poteter, stekt løk, råkost, smeltet smør og remulade.



Salt lammekjøtt

Salt lammekjøtt er fast middagsrett på våre søndagsbufféter året rundt, men denne populære husmannskosten fortjener også en plass på Tradisjonsmatdagen! Prøv gjerne grovpølsa fra H.A.Hanssen ved siden av.

Tilbehør: Poteter og kårabistappe.

Sodd fra Misvær

Dette var en middagsrett som ble brukt mye om høsten mens kjøttet etter høstslaktingen var ferskt og grønnsakene nye. Vi har brukt kalvekjøtt og byggryn i vår sodd som er basert på en gammel oppskrift fra Misvær.

Tilbehør: Hjemmebakt flatbrød.

Varme supper:

Griseknokesuppe med erter og linser anno 1814

Denne suppen ble servert under 200-års jubileumet for Norges grunnlov på Eidsvoll. Vi har laget en variant basert på en oppskrift fra tiden rundt 1814.

Rød sagogrynsuppe

En suppe som mange husker fra sin barndom. Den er ikke lenger så vanlig. Tidligere fantes det både rød og hvit sagogryn. Nå får vi ikke lenger tak i rød sagogryn, så vi har laget en variant med hvit sagogryn, solbærsaft og rosiner. Noen kaller den for "Rosasuppe".

Makaronisuppe

En klassiker som vi har valgt å ta med også i år. Vi har valgt en oppskrift fra Grys Kjøkkenskriverier – som mormor lagde den!

Kleppmelk

Populær gammeldags suppe som vi også hadde på bufféten i fjor. Vi har brukt en oppskrift fra Jerngryta.



Grøt:

Potetgrøt fra Nedre Beiarn

På Osbakk i Beiarn serverte de i gamle dager potetgrøt om høsten i potetoptakertida. Vi har laget en variant basert på en lokal oppskrift fra Osbakk.

Tilbehør: Sukker, kanel og smør

Rømmegrøt

Tradisjonell rømmegrøthørrer med blant manges favoritter, både før og nå. Typisk lørdagsmat! Tilbehør: Sukker, kanel og smør. Og noen bruker spekemat ved siden av.



Pannekaker:

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 nygrøt blåbær. Noen bruker også sirup.

Drikke:

Karvete

Før var det vanlig å drikke karvete til møsbrømløfsa. Blant annet ble det servert karvete på kaféen på Ljøsenhammeren (Geitsætra). Kirsten Hilmarsen 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. Tordis Jentoft serverer deg hjemmelaget krøkkebærsaft fra Syltebua i dag.

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

Hjemmelagede elgpølser

Fra årets elgjakt. Laget av Tove Berg.

Grovpølse fra H.A. Hanssen

Denne særdeles smakfulle pølsa fra H.A. Hanssen på Mo er produsert etter tradisjonrik oppskrift.

Hjemmelaget lammerull

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg.

Surret sylte fra Thulefjord

Håndlaget nordnorsk spesialitet.

Spekemat

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

Oster fra Kjerringøy Gård

I år kan vi by prisbelønte oster fra Kjerringøy Gård:

- Kjellerlagret ost
- Hvit Kjerringøy
- Blå Kjerringøy
- Rød Kjerringøy
- Kvarg



Vørterkake

Vørterkake har tradisjoner langt tilbake som julemat. Vørterkake ble også brukt i begravelser og bryllup. Den blir gjerne servert som tradisjonell kaffemat, skåret i skiver, påsmurt smør og dekket med geitost, gulost eller syltetøy. Kaken kan også serveres uten noe på eller med bare med smør. Noen anbefaler juleøl eller vørterøl som passende drikke til. Laget av Lisa Grimstad.

Karveboller

Rugboller med karve er en spesialitet som Karen Holm-Johansen har laget. På grunn av sin lange holdbarhet ble slike boller gjerne tatt med når man rodde fiske.

Hjemmelagede grovbrød, hvetebrød, loff og rundstykker

Karen Holm-Johansen har bidratt med sine hjemmelagede brødprodukter i år. Her er brød for enhver gane! Det er gammel tradisjon å spise hvetebrød / julebrød til salt pålegg som rull og pølser.

Hjemmelaget flatbrød

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

Lofotkista

Vi har fått låne en Lofotkista fra Saltdal Museum til årets Tradisjonsmatdager. Vi ønsker å trekke fram denne spesielle kista som har så sterk tilknytning til de gamle mat-tradisjonene som står i fokus disse dagene. Mange av rettene på vårt koldtbord var faste ingredienser i Lofotkista.



Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

Festgomme

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

Gomme med anis

Kirsten Hilmarsen har laget en variant med anis.

Skålost

Laget av Lisa Grimstad etter tradisjonell oppskrift.

Knaost

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

Jenteost

Denne osten ble i gamle dager brukt til brennevinsbrød – både ved bryllup og begravelser. Navnet kommer av at etter brennevinet var skjenket var det jentene som gikk rundt og serverte osteskiver. Oppskriften fra Elly Hansen, Sandvik. Laget av Lisa Grimstad

Egglefser

Laget av Karen Holm-Johansen etter tradisjonell oppskrift.

Tjukklefser

Både Karen Holm-Johansen og Kirsten Hilmarsen har hver sin variant av tjukklefser.

Gammeldagslefse

Laget av Kirsten Hilmarsen etter tradisjonell oppskrift.

Krinalefse

Laget av Kirsten Hilmarsen etter tradisjonell oppskrift.



Fløtefse

Laget av Kirsten Hilmarsen etter tradisjonell oppskrift.

Spekulasi

Spekulasi nevnes gjerne i forbindelse med båtsetterdugnad i Saltdal. I gamle dager var det vanlig at barna fikk spekulasi mens de voksne fikk en dram når båtsetterdugnaden var over. Smak på våre spekulasi som er laget av Karen Holm-Johansen

Humbleboller

En slags kanelbolle med aprikos. Nydelig! Laget av Karen Holm-Johansen.

Tropisk aroma

Dette er en tradisjonsrik kake som faller i smak hos de fleste. Lisa Grimstad har laget denne varianten.

Gammeldags honningkake fra Fauske

Lisa Grimstad har laget honningkake basert på en gammel oppskrift fra Fauske. Honningen er levert av Tordis Jentoft.

Dessertter:

Citronpudding

Sitron ble mye brukt i dessertter før i tiden. Vi har laget en variant etter en oppskrift fra 1917.

Brøduppuding anno 1814

med rosiner og sukat ble servert til gutta som satt på Eidsvoll og skrev grunnloven i 1814 – en tid hvor dessert var noe helt nytt og kun forbundet med velstand og luksus.

Byggrynskrem

Denne varianten av riskrem har tradisjoner langt tilbake. Et godt alternativ til vanlig riskrem.



Sviskegrøt

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

Hvitvinsgelé med råkrem

Denne geléen er laget etter en oppskrift fra 1917. Men i stedet for vaniljesaus bruker man råkrem, som er laget av eggedosis tilsatt pisket krem.

Tjukkmelkspudding med multer

Smakfull dessert basert på Tjukkmelk fra Røros-meieriet som er framstilt ved hjelp av tettegrasplanten og bygger på gamle tradisjoner. Multene er marinert i hvitvin og multesirup.



Ripskompott

Kompotter ble mye brukt før i tiden, men er ikke så vanlig i dag. Vi har valgt å lage en kompott av rips – en smakfull og frisk dessert!

Maispudding med karamell

Dette er et gammelt alternativ til karamellpudding hvor maizena er basisingrediensen. Basert på en oppskrift fra 1917.

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 fortjener den! Det finnes mange forskjellige oppskrifter på Russedessert. Vi har valgt en fra Etne Bygdekvinnelag.



Koldtskål

En enkel og frisk dessert laget av stivpisket fløte og kulturmelk tilsatt sukker og sitron. Laget etter en oppskrift fra Jerngrøta.

Rabarbragrøt

Også i år tar vi med en gammel klassiker som hører hjemme blant den typiske husmannskosten. Serveres med fløtemelk og gjerne litt sukker.

