

Velkommen til

Tradisjonsmatdagan 2015 på Nordneskroa

Lørdag 17. og søndag 18. oktober
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, møsbrømløfser, andre løfser, kaker, oster, et stort koldtbord og desserter. I tillegg byr vi på smaksprøver fra vår gjesteproducent Kirsten Hilmarsen fra Misvær Lefsebakeri.

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!

OBS! Denne menyen gjelder for lørdag 17. oktober. Vi vil også servere denne menyen på søndag, men må ta forbehold om at noen av rettene da kan være utsolgt.

Priser buffét

Voksne: kr 275,-
Barn 12-15 år: kr 175,-
Barn 8-11 år: kr 125,-
Barn 4-7 år: kr 75,-
Barn u/4 år: Gratis

1945 - 2015 70 år siden frigjøringen!

Årets hovedtema er

Mat fra krigens dager

Erstatningsmat og mattradisjoner under 2. verdenskrig

En stor takk til alle som har bidratt til å gjøre dette arrangementet mulig!



Nordnes Camp & Bygdesenter

Nordnes, 8255 Røklund - Telefon 756 93 855 - post@nordnescamp.no

www.nordnescamp.no

Middager:

Kålrotbiff anno 1940

Kålrot og potet var blant de viktigste råvarene i Norge under krigen. Kålroten ble ofte kalt "Nordens appelsin". I tillegg til de tradisjonelle bruksområder, ble disse råvarene også mye brukt som erstatningsmat i forskjellige sammenhenger. Vi har valgt en oppskrift på kålrot stekt på panne fra boka "Jerngryta". Tilbehør: Kokte poteter, fett og sirup. Gjerne også litt rømme.

Flaksild med kålrabi og potet

Sild og potet var typisk krigsmat. Silda var lett å få tak i, det var mye sild i havet på den tiden. Silda var næringsrik og kunne tilberedes på mange måter. Dette var derfor billig husmannskost for mange som ikke hadde så mye å rutte med under okkupasjonen. Vår variant er kokt flaksild levert fra Vega Delikatesser. Anbefalt tilbehør: Kokte poteter og kålrabi. Noen bruker også løk og rødbeter.

Kveitehode ("Kveithau") med flatbrød og potet

Kveitehode er i dag å regne som en delikatesse, men ble mye brukt som matauk under krigen. Vi serverer 2 typer kveitehoder på årets tradisjonsmatdager: Vanlig kveitehode og Blåkveitehode. Tilbehør: Flatbrød og potet.

Torsketunger

Sprøstekte torsketunger er en tradisjonsrik rett som har tradisjoner langt tilbake i tid, men som fortsatt er populær på norske middagsbord. Anbefalt tilbehør: Kokt potet og remulade.



Saltsei

Denne særegne spesialiteten er typisk for Salten-området. Den kalles også "Gammelsalta sei" og "Rødsei", og har tradisjoner langt tilbake. Vi kommer ikke unna denne retten på Tradisjonsmatdagen. Tilbehør: Poteter, stekt flesk og gulrotstuing. Noen bruker også hvitsaus.

Blodpølse

Blodmat ble mye brukt under krigen i forskjellige varianter. Blod inneholder mange næringsstoffer og mye jern, og var derfor kraftig og mettende kost i en vanskelig tid. Vi har valgt blodpølse, stekt på panne og servert

med enten tyttebær, sirup eller smør og sukker. Kokte poteter hører også med, og noen bruker den også på brødslike med smør og sukker.



Lammekjøtt i rømmesaus

Denne gamle oppskriften med lammebø og rømme har vi fått fra Olaug Frantzen på Røklund. Tilbehør: Poteter og grønnsaker eller rotmos.

Pannerisk

Denne oppskriften er hentet fra Alle Kvinners Blad nr. 39 i 1939, og består av poteter, stekt flesk og byggmel, stekt i langpanne. Tilbehør: Tyttebær- eller eplesyltetøy. Potetene er fra Bleiknes.

Enkel kjøttgryte

Under krigsårene var storfekjøtt ikke alltid så lett å få tak i for småkårsfolk. Denne gryten er laget på noen av de mest tilgjengelige råvarene på den tiden, som poteter, gulrøtter, kålrot og løk. Varianter av denne gryten var nok å finne på mange middagsbord, gjerne til fest og som søndagsmiddag. Tilbehør: Smaker godt med grovbrød eller flatbrød til. Potetene er fra Bleiknes.

Hakkmat fra Helgeland

Fra H.A.Hanssen på Mo har vi fått levert denne hakkmaten som er laget på innmatkjøtt av får, svin og storfe. Kan forveksles med lungemos, men denne varianten inneholder ikke lunger. Smakfull og næringsrik mat som ofte ble servert på gårdene i slaktetiden. Nydelig mat som anbefales på det sterkeste! Tilbehør: Kokte gulrøtter, tyttebær og potet.

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.



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 kålrabistappe.

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.

Potetmos av blåpotet

Fra potetbonde Per Kristian Helgesen i Bleiknes har vi fått levert blåpotet som vi har laget mos av. Spennende tilbehør til mange middagsretter.

Varme supper:

Svenskesuppe

Under okkupasjonen organiserte svenskene en stor hjelpeaksjon for Norge. Den meste kjente delen av aksjonen besto av den såkalte "Svenskesuppen". Over 100 000 supperasjoner ble utdelt til norske barn på 1000 stasjoner hver dag over hele landet fra 1942. Svenskesuppen kom i 3 varianter: havresuppe, ertesuppe og betasuppe. Vi har valgt å lage en havresuppe og en betasuppe etter original oppskrift.

Potetsuppe

Poteter ble brukt i mange forskjellige retter, også i supper. Potetsuppe kunne lages på mange måter, og vi har laget en smakfull variant med poteter fra Bleiknes.

Rabarbrasuppe

Rabarbra var mye benyttet under krigen. Det ble laget både syltetøy, grøt og suppe av rabarbra. Vi har laget en rabarbrasuppe etter tradisjonsrik oppskrift.



Kleppmelk

En populær gjenganger på våre Tradisjonsmatdager! Denne suppen var også mye brukt under krigen. Vi har laget kleppmelken etter en oppskrift fra boka Jerngryta.



Grøt:

Hirsegrøt ("Krigsgrøt")

Grøt laget av hirsegryn ble av mange kalt "Krigsgrøt" og var ganske vanlig under krigen. Den ble kokt på vann og melk, og smakstilsatt med f.eks. mandeldråper. Serveres på samme måte som risgrøt, dvs. med sukker, kanel og smør.

Rømmegrøt

Tradisjonell rømmegrøt hører med blant manges favoritter, både før og nå. En gjenganger fra tidligere Tradisjonsmatdager, selv om den ikke er typisk krigsmat. Tilbehør: Sukker, kanel og smør. Og noen bruker spekemat ved siden av.



Lefser, pannekaker og andre spesialiteter

Kjøttlefse fra Misvær

Denne lokale kjøttlefsa kommer fra Misvær, og var også mat som ble servert under krigen. 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.

Bøter av flatbrød

I Misvær var det tradisjon å lage bøter av flatbrød. Flatbrødet fuktet slik at det blir mykt og spises som brødskeer med ost, kjøttpålegg eller hva du enn måtte ønske. Smaksprøver får du hos Kirsten Hilmarsen.

Møsbrømlerfser

Tradisjonelle møsbrømlerfser har sin opprinnelse lenge før krigen, men var ikke en typisk krigsrett. Likevel kommer vi ikke utenom denne populære lefsa på Tradisjonsmatdagen. Dertil følgende møsbrøm (søvel) finnes i mange varianter i Indre Salten. Kirsten Hilmarsen serverer deg smaksprøver fra Misvær Lefsebakeri.



Fleskepannekaker

Nok en gjenganger på Tradisjonsmatdagan! Denne retten er fortsatt svært 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.

Fenalår i rømmesaus

Denne retten ble i gamle dager brukt i Børåga i Saltdal. Fenalåret ble stekt på panne og sammen med steke-sjyen ble kjøttet blandet med surmelk og servert som middag. Etter hvert har surmelken blitt byttet ut med rømme. Siv Unosen har hjulpet oss med denne retten, som serveres med kokte poteter. Flatbrød er også godt tilbehør. Anbefales!

Klappakaker

Når mor bakte brød eller boller ble det ofte laget "klappakaker" av restene fra deigen. Små deigemner ble knadd og trykket flat, og deretter stekt på vedovnen eller bakerovnen. I dag må vi bruke takke til å steke klappakakene, men resultatet blir ganske likt. Det er vanlig å spise disse varme med smør og sukker, sirup, brunost eller syltetøy. Vi serverer smaksprøver!



Drikke:

Erstatningskaffe

Kaffeerstatning eller kaffesurrogat, bruktes primært under 2. verdenskrig, hvor det var rasjonering og mangel på produkter, herunder også kaffe. Kaffeerstatning kunne lages av f.eks. brente og malte rugkjerne, fiken, malt bygg eller mais, tørkede erter eller røtter fra løvetann. Også roten til sikoriplanten kunne brukes. Kaffesurrogatet kunne brukes som full erstatning for kaffe, eller blandes opp med vanlig kaffe. Kaffeerstatning var ikke bare billig, men hadde også den fordel at den ikke inneholdt koffein. I dag er det vanskelig å få tak i kaffesurrogat, men vi har lyktes i å skaffe tilveie **Sikori kaffe**. Du er velkommen til å smake på vår erstatningskaffe. Gi oss en tilbakemelding på hva du synes om smaken!

Karvete

Før var det vanlig å drikke karvete til møsbrømløfsa. Blant annet ble det servert karvete på kaféen på Ljøsenhammeren (Geitsætra).



Eplemost

Her nord i landet var det ikke mange som dyrket epler under krigen, men i Sør-Norge ble epler mye brukt, blant annet til å lage eple-saft. Vi serverer gårdspresset eple-most fra Egge Gård i Lier.

Koldtbord:

Grovt svenskebrød

Denne brøddoppskriften har vi hentet fra boka "Krisemat og erstatningsvare" av Nils Harald Moe.

Annet brød og rundstykker

På vårt koldtbord finner du et utvalg av hjemmelaget brødmat. Vi skulle gjerne laget barkebrød, men det var vanskelig å få tak i bark på denne tiden av året.

Hjemmelaget flatbrød

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

Smørerstatning

Under krigen var det rasjonering på blant annet smør, og for å drøye smøret ble det laget smørerstatning som gjerne besto av dårlig margarin og kokte poteter som ble most sammen. Vi har laget en variant av Melange og potet for å få et inntrykk av hvordan det kunne smake.

Kokt rogn som pålegg

Brød med erstatningssmør og kokt rogn som pålegg er et typisk eksempel på mat som folk spiste mye under krigen

Seilaks (Lakserstatning)

Seilaks er en lakserstatning som ble laget av sei som er farget rød og er tilsatt en kraftig røyksmak. Den ligger på glass i olje. Seilaks var mye brukt under krigen som erstatning for røkt laks, som gjerne var altfor dyrt for folk flest. Vår seilaks er levert av Vega Delikatesser.



Røkt laks fra Saltdalselva

For folk i innlandet som hadde tilgang til lakseelver, var det mulig å lage ekte røykalaks, selv om det var krig og nød. Vi serverer røkt laks fra årets fiskesesong i Saltdalselva, røkt på Holstad. En tradisjonell variant og en moderne krydret variant som vi kaller Skjærgårdslaks.

Spekesild som pålegg og middag

Sild i alle varianter ble mye brukt som mat under krigen. Speket sild hadde god holdbarhet og ble gjerne brukt som pålegg i sildesalater (f.eks. sursild) eller som middag sammen med kokt potet, løk, rødbeter, rømme og flatbrød.

Hjemmelaget lammerull

Under høstslaktingen ble alle deler av lammet brukt til mat. Slagside og lår ble ofte til lammerull. Vår lammerull er laget på tradisjonelt vis av Tove Berg av lam levert av H.A. Hanssen på Mo.

Kokte og røkte lammepølser

Tarmene ble brukt til pølseproduksjon, og lammepølser var populær mat på høsten. Tove Berg har laget 2 varianter pølser på tradisjonelt vis, en kokt og en røkt pølse.

Hjemmelagede elgpølser

Også Skogens Konge endte på matbordet før i tiden. Fra årets elgjakt har Tove Berg laget elgpølser på tradisjonelt vis.

Grovpølse fra H.A. Hanssen

Denne særdeles smakfulle pølsa fra H.A. Hanssen på Mo er produsert etter tradisjonrik oppskrift, og er et eksempel på en type pølse som ble laget i gamle dager.

Spekemat av alle slag

Speket kjøtt av alle typer hadde lang holdbarhet og har derfor tradisjoner langt tilbake i tiden. Vi kan by på speket okselårtunge, Saltfjellpølse og Westphalerskinke fra Lundal i Skjerstad. Spekeskinke og fenalår kommer fra Gilde.

Oster fra Kjerringøy Gård

Også i år kan vi by på prisbelønte oster fra Kjerringøy Gård, f.eks. Kjellerlagret ost, hvit, blå og rød Kjerringøy.



Appelsinmarmelade av gulrot

Dette er skikkelig «krisepålegg»! Syltetøy var viktig pålegg under krigen, men appelsin var det nesten umulig å få tak i. Da laget man syltetøy uten appelsin, men med gulrot i stedet. Vår «appelsinmarmelade» er laget av Lisa Grimstad.

Bær som pålegg og tilbehør

Under 2. verdenskrig ble det etter hvert vanskelig å få tak i selv de mest vanlige bærsorter i butikkene. Derfor måtte folk ty til alt som naturen kunne bringe av mat på bordet. Både ville bær og hagebær var gratis mat, og bruken av bær tok seg derfor kraftig opp under krigsårene. Fra **Syltebua** i Saltstraumen v/Else Seivåg kan vi by på blant annet syltetøy og geléer av rogn, rips,

solbær og stikkelsbær. I tillegg har vi nyrørt tyttebær fra skogene i Saltdal.

Sennepsaus fra Beiarn

Vi byr også på lokalprodusert sennepsaus – en mild og kremet saus laget etter en gammel familieoppskrift. Passer til nesten alt!



Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

Krisefyrstekake med poteter

Poteter ble under krigen brukt som ingredienser i både kaker, vafler, krumkaker, pannekaker, grøt, supper og mye mer. I boka "Gamle matoppskrifter fra Nordland" fant vi en del kriseoppskrifter fra krigstiden. En av dem er "Krisefyrstekake fra Steigen" hvor poteter er en del av ingrediensene. Lisa Grimstad har laget denne kaka som du får smaksprøver fra.

Gulrotkake

Under samme overskrift fant vi denne gulrotkaka fra Buksnes og Hol. Lisa Grimstad har laget også denne kaka.

Potetvafler

Typisk krisemat under krigen med rasjonering på mel og smør. Men forbausende god likevel! Lisa Grimstad gir deg smaksprøver.

Potetbløtkake med jøssingkrem

Dette er en delikatess fra okkupasjonstiden! Kaken kan også serveres varm med rød saus til dessert. Lisa Grimstad byr på smaksprøver.

Lagkake fra Drageid

Denne lagkaken har sin opprinnelse fra Drageid i Saltdal. Den ble laget av de ingrediensene som folk hadde tilgjengelig til enhver tid. Det ble laget forskjellige varianter i bygda, blant annet med karamell på toppen. Lisa Grimstad har laget lagkake.

Brun formkake

Denne gamle oppskriften på formkake med tyttebær har vi fått av Rigmor Larsen. Laget av Lisa Grimstad.

Sandkaker

Sandkaker er en gammel klassiker som gjerne ble bakt til jul. Fyll dem gjerne med pisket krem og syltetøy. Laget av Lisa Grimstad.

Gammeldagslefseser, tjukkleser og krinalefser

Fra Misvær Lefsebakeri v/ Kirsten Hilmarsen byr vi på forskjellige tradisjonsrike lefseser.



Festgomme

Også under krigen kunne man av og til slå seg litt løs med godsaker. Vi byr på tradisjonell gomme med fløte etter basisoppskrift fra Inger Fiva Grimstad fra Fauske. Laget av Lisa Grimstad.

Gomme med anis

Kirsten Hilmarsen har også laget en variant med anis.

Skålost

Laget av Lisa Grimstad etter tradisjonell oppskrift.

Knaost med gressløk

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

Knaost med tørket steinsopp

Laget av Lisa Grimstad med basis i skålost etter oppskrift fra Siv Unosen, Lien. Med tørket steinsopp fra Arne Brimi. Godt til laks og flatbrød.

Desserter:

Billig dessert

"- Smaker nesten som sjokolade", skrev bladet Tromsø den 6. januar 1945 om denne enkle desserten laget av potetmel, sirup og melk. En lettvin og overkommelig dessert til søndagsmiddagen. At smaken minnet om sjokolade var vel fordi de fleste hadde glemt hvordan sjokoladen smakte etter 5 lange krigsår. Du kan jo selv smake og gi din egen vurdering!

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.



Brøduppuding anno 1814

med rosiner og sukalt 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.

Surmelkgele

Fra boka "Krisemat og erstatningsvare" av Nils Harald Moe har vi hentet denne desserten som består av surmelk, sukker og sitronsaft. Desserten ble ofte servert under krigen. Serveres med rød saus.

Trollkrem

Med tyttebær fra skogene i Saltdal blir trollkremen ekstra god i år!

Multekrem

For de som bodde nær multemyrene var det naturlig å utnytte denne eksklusive bæra som er skapt for festlige anledninger. Vi har valgt å lage en tradisjonell multekrem til årets dessertbord. Prøv gjerne multekrem på sandkaker.



Eplesuppe

I de delene av landet der klimaet tillot dyrking av epler, ble nedfallsfrukt og epler med skavanker ofte benyttet til å lage eplemos, supper og grøt. Vår eplesuppe er laget etter en oppskrift fra Ingrid Espelid-Hovig. Spises avkjølt med en kremdott på toppen!

Sviskegrøt

En gjenganger på Tradisjonsmatdagan. Laget etter tradisjonell oppskrift. Serveres med sukker og fløtemelk. Også vaniljesaus passer godt.

