

Velkommen til

Tradisjonsmatdagan 2017 på Nordneskroa

Lørdag 28. og søndag 29. oktober
kl. 13-18 begge dagene

Kjøp helgepass

kr 575 og spis så mye du
vil både lørdag og søndag!!!

Pris for én dag **kr 350**
Barn fra kr 75 -175

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa!

Både lørdag og søndag serverer vi en stor buffét med tradisjonsretter. Du betaler en pris for alt, og da kan du spise og smake så mye du vill! 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 fra I.L. & U.L. Heimhug: Berit Stolpen, Wenche Larsen og Anita Johansen.

På de neste sidene finner du menyen. Vi har under de fleste rettene beskrevet hva som er naturlig tilbehør til retten, slik at smaksopplevelsen blir best mulig. Velbekomme!

OBS! Vi tar forbehold om at det kan forekomme endringer i menyen, og at enkelte av rettene kan bli utsolgt. Dette gjelder spesielt søndag.

Årets hovedtema er

Juletradisjoner i Salten

Vi har latt oss inspirere av en avisartikkel fra 1990 av **Ardis Kaspersen** når vi har jobbet med årets tema. Artikkelen beskriver veldig godt de gamle juletradisjonene i området vårt, både julemat og andre juleskikker. Du finner hele artikkelen på baksiden av dette arket. Anbefalt å lese! Ardis var født på Vega, og har gitt ut et titalls bøker med matoppskrifter fra Nord-Norge. Den første utkom i 1970, og i 1999 ga hun ut en bok sammen med Arne Brimi som ble oversatt til flere språk.

Hennes engasjement for nord-norsk matkultur har hatt stor betydning. Bøkene hennes gir veldig gode skildringer av skikker og tradisjoner, og ikke minst byr hun på mange konkrete oppskrifter på gamle matretter som gjør det mulig å lage et større utvalg av disse rettene i dag.

Julegavetips!

Vi byr også på en rekke

Salgsvarer

Blant annet møsbrømler, lokalprodusert marmelade, salt, sirup, geléer, kokebøker m.m.



Nordnes Camp & Bygdøesenter

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

www.nordnescamp.no

Julemat og juletradisjoner i Saltendistriktet

AV ARDIS KASPERSEN



Det virker som om man i Salten har et vell å gse av når det gjelder julemat og gamle juleskikker. Om dette holdes ved like i dag, er vel heller noe usikkert. Derfor er det artig at vi i julen 1990 kan konfronteres med julemat og juleskikker fra 1800-tallet. Vi finner heldigvis noen gjengangere som har overlevd all omveltning i matveien. Jeg tenker da på at det var husbondens sak å skaffe julekveite til gards for å slippe å tilbringe julekvelden på nausttaket. Likeså skulle kvinnen passe på at kyrne kalvet slik at det ble melk til gomme.

Julekveita ble hengt i nausttaket, men den heidige fisker skar en bit og kulte den i gomgryta. Det skulle bety et rikt år både på sjø og land.

Kveite og lutfisk står fortsatt på julebordene i mange hjem, men mange av de andre gamle juleskikkene har derimot ikke overlevd.

JULEMATEN

Juleaften kokte man det kjøttet som skulle brukes både den dagen og juledagen. Man kokte også denne dagen det som skulle brukes til pålegg hele julen igjennom.

I Misvær, Beian og Bodin var det vanlig at det første måltidet på juleaften besto av flatbrød eller mykbrød, en velling av møssbrøm og kjøttkraft, samt lutfisk. Brødet ble dyppet i vellingen, og fisken ble spist til.

I Sørfold ble julegavene delt ut etter fjøstid og etter at det første måltidet var unnagjort. Kvinnene fikk hvert sitt bomullstørkle eller tørkle av ull, silt etter alder og verdighet. Husfaren gikk rundt med en halvkanneflaske under armen. Han skjenket små drammer av det dyrebare brennevinet.

Nå var det tid for å gå til bords. Maten var delt ut til hver enkelt person - to lefser med smør og gomme til manntolkene, noe mindre til de øvrige. På brødet var det gjerne skiver av salt sauekjøtt eller annen kjøttmat. Til drikke var det melk eller bløng.

Over hele Salten var det vanlig med sirupsmelje til middag. Dette var flatbrød som var brukket i biter i en bolle. Over sto man kjøttkraft. Man slo kraften bort og øste over fett fra kjøttgryten. Til slutt en rundelig skje med sirup. Middagen var lagt til kl. 13.00 om juleaften.

Nonsmaten som ble inntatt ca. kl.

17.00, besto av kjøtt og flatbrød.

Kl. 20.00 ble julen skutt inn med løskrutt over stuetalet.

Inne i sluen var det bare høytid. Hvit duk på bordet og minst to brennende lys. Nå var tiden inne til å spise julegrøten. Før man spiste leste husfaren Juleevangeliet.

Etter kveldsstellet gikk folk til ro. Roen rådet også blant dyrene i fjøset. De hadde fått mer mat enn vanlig. Det var mait tjærekors over fjøsdøra. Noen pleide også å svi de ytterste hårene på krumtuppen for å være på den sikre side. Dette gjorde de mot trolldomsmakt. Det skulle brenne lys hele juleaften både i stue og fjøs.

JULEDAGEN

I hele Salten var det knyttet en rekke seremonier og rare skikker til 1. juledag. En av disse var at husfaren i otten juledagsmorgen kjøp under bordet for å finne et kornøye. Var kornøyet fullt, tydet det på gode avlinger. Var det derimot tynt og visst tydet det på en dårlig kornhøst.

Dersom det var klarvær på juledagen, var det et sikkert tegn på et godt år. En annen skikk gikk ut på å gi juleskåka med en kvist. Den som kom seg først opp om juledagsmorgenen slo fellen av de sengene der det ennå lå noen. Han slo kvisten på fellen. For det skulle han ha en god dram. Dram var ikke så uvanlig i hvide tider. Det vanket, men med måte, i de fleste hjem som hadde det på stell.

Maten på julebordet besto av rundkake, julekake som den ble kalt, en stor kankakelelse og en bløytnet flatbrødeiv til hver. Dessuten var det en skive av juleosten - en kjesost som var laget om høsten. Den som hadde gjetet buskapen Mikkelsdagen skulle ha første skalken av ostene. Hver og en fikk tildelt sin andel av brødmaten, og de kunne gjemme det som ble igjen til romjula. Dette la de i en eske av tre. Selve julekaken måtte ikke spises før kyndelsmessesøndagen (2. februar). Jentene brukte å ta med seg juleskrinet/bommen på dansen i julehelgen. Da spanderte de god mat på sin utkårede.

Juledagen var det ikke noe spesielt matstell til nons. De hadde spist en kraftig middag som for det meste besto av kjøtt, nepestappe, lutfisk, sodd og flatbrød.

Ingen måtte gå i nabogården på juledagen. Dagen var viet til otteguds-

ljenes.e. De som ikke kom seg til kirken fikk høre på en legkyndig som tolket nuspostillen (evanjelija).

MELLOMJULEN

En artig skikk i Rognan-distriktet gikk ut på at når ungdommen hadde sine juledansar, da trakterte jentene med mat i dansestua. Husbondfolket så gjerne at både døtre og tjenes-tejenter fikk rikelig i korga i tillegg til det de selv hadde i julebommen. Det var en lære å stille med både de fete- ste kjøttstykkene, det beste brødet og gjerne en ølkanne i samme slengen. Det vitnet om at ungdommen hørte til på gjestfrie gårdar. Dette gav ofte et skjevt bilde av det de opplevde i hverdagen.

Til nyttårshelga knyttet det seg mange sagn og massevis av overtro. I matveien var denne helga lik julen, selv om det kanskje var litt snauere med både brød og kjøttmat og ølet snart var drukket opp.

Trettendagen ble feiret som en høytidsdag. 1. kyndelsmessedag (2. februar) var julen slutt.

Til slutt vil jeg ta med noen eldgamle oppskrifter fra de distriktene jeg har konsentrert meg om i denne juleopptaksen.

KNUBRØD

Lefsedeigen besto av rug, byggmel og melk. Deigen ble skikkelig knadd, delt i omner og kjøvet til alminnelig store livser. Når leiven var halvsteekt, ble den tatt av hella og lagt i en stable under et klede. Deretter ble tykk råmelk gnidd kraftig med flat hand på en side av leivene. Etterpå krinet man over med to fingre. Mønsteret var tre skrådde ruber. Etter dette ble leiven iagt på hella og fullsteekt.

Ved bruk ble lefsa velkt (bløyt) med luknet vann og lagt på et klede. Når den var myk og god, ble den smurt med godt smør. Den fikk også et lite sukkerdryss. Lefsa ble lagt sammen en gang, og ble deretter skåret i passe stykker.

Knubrødet ble brukt i julen og ellers ved festlige anledninger. Som tilbehør fikk hver enkelt ta så mye gomme som man ville. Denne ia man på lefsa.

LEFSEBRØD

Samme deig som forrige oppskrift, ble utbakt i grynmel. Det var om å gjøre å bruke mye rennemel (utbakingsmel). Da ble leiven lys i fargen. Når leiven lå på bakstehylla, ryet

man over med veppe (en visp buntet sammen av stivt gress) som var bløytet i vann. Så stekte bakstekronen opp samme mønster som for knubrødet.

Lefsebrødet ble brukt i mellomjulen og om søndagene.

MELKKAKE

Melkkaken var laget av melk og grynmel - tynn røre - og stekt gulbrun på begge sider på ei helle. Smør og møssbrøm eller gomme hadde man på denne kaken. Melkkaken ble spist ved helg og høytid. Man brukte den også til dels som godbit mellom måltidene.

PØLSELEFSE

Deigen som for de øvrige lefser. Det samme gjelder utbakingen og løypingen (halvsteikingen) Lefsa ble så tatt av stekeheita og strødd med finhakket, hjemmelaget pølse og med talg. Man slo litt møssbrøm over halve lefsa, brøt den over og la leiven på hella igjen. Nå ble den stekt ferdig.

JULEOST

FRA MISVÆR

Like blanding av kumelk og geitmelk kokes opp. Tilsatt sur fjøtmelk slik at melkeblandingen skiller seg. Osten tas opp i et dørstap (sil) og bakes/eites godt slik at den blir tørr og fin. Den legges i en form for å stivne. Osten brukes fortsatt i Misvær på leise og melkkake.

GOMME FRA FAUSKE

Før å få to liter gomme trengs det 12 liter helmelk. En fyller melken i en gryte. Den må røres i fra den settes over varmen til den har kokt opp. Melken kan da koke ved svak varme i 3-4 timer. Under kokingen rører man bare av og til i den. Rør deretter jevnt hele tiden til den tykner. Når den er som en grøt, tas gryten av varmen. Rør til gommen er helt kald. Ferdig gomme skal være gulbrun og glatt. Gommen øses opp i skåler. Ble brukt til lefser i julen.

JULESTOMP

Siktet rugmel, sirup, anis og melk ble knadd til en vanlig deig og tilsatt ølgjør. Deigen ble bakt til ovale, litt store kaker. Disse fikk heve før de ble lagt mellom to heller og stekt. En kake brukt i julen.

Velkommen til Tradisjonsmatdagan!

Mange av juletradisjonene våre er videreførte skikker fra katolsk tid. Før reformasjonen i 1536 var det fastetid i desember – helt fram til første juledag. I fasten var det kun tillatt å spise fisk. Ikke før første juledags morgen var det tillatt å spise kjøtt.

Dette er nokså fjernt fra vår tids desembermåned – med bugnende julebord med kjøttmat i alle varianter lenge før jula ringes inn.

Når vi har valgt «**Juletradisjoner i Salten**» som tema for årets Tradisjonsmatdager, kommer man ikke utenom de store populære julerettene som pinnekjøtt, ribbe og lutefisk. I tillegg har vi satt fokuset på lokale matskikker og oppskrifter som har tilknytning til julen, men også en god del andre retter som hører hjemme på en Tradisjonsmatbuffét. Noen populære gjengangere har vi tatt med fra tidligere år.

Velbekomme!

Middager:

Pinnekjøtt

eller også kalt «saueri ribbe», er dokumentert som julemat på Vestlandet og kysten nordover til Trøndelag helt tilbake til 1700-tallet, men er sannsynligvis atskillig eldre. Som julaftensmat ble den neppe brukt før etter reformasjonen ut fra religiøse regler knyttet til fasten. Vårt pinnekjøtt kommer fra lokale lam på Helgeland, og levert av H.A. Hanssen.



Kjøttmølje

Kort fortalt består retten av flatbrød bløtet i kjøttkraft. Kraften helles av, og det oppbløtete brødet spises gjerne med noe søtt til, for eksempel sirup eller tyttebærsyltetøy.

Kjøttmølje på juleaften kan kanskje ses på som en liten tilsnikelse på slutten av fasten. Kjøttmaten ble kokt og klargjort til første juledag, og man tillot seg å bruke kjøttkrafta i denne retten.

Tradisjonen med kjøttmølje lever fortsatt – kanskje mest på Vestlandet og i Nord-Norge. En variant er å bruke kjøttmølje som tilbehør til saltkjøtt og kålrotstappe. Lokalt bruker noen også kjøttmølje som tilbehør til lutefisk. Tove Berg har laget lammerull og pølser til oss i år, og av kjøttkrafta har vi laget kjøttmølje! Prøv den sammen med hjemmelaget flatbrød fra Berit Stolpen.

Lutefisk

Lutefisk nevnes første gang i litteraturen av den svenske erkebiskopen Olaus Magnus i 1555, og ser ut til å ha blitt brukt som julemat i hele landet opp gjennom årene – men tilbehøret er regionalt betinget.

Her brukes det meste; ribbefett (opprinnelig fra sau og senere fra svin), videreført gjennom bacon og baconfett, men også smeltet smør og brunstekt løk, sennepssaus, ertestuing (gul eller grønn), sirup, mysost, kjøttmølje, tyttebær – og sikkert enda mer. Vår lutefisk er levert av Brødrene Berg på Værøy.

Juletorsk

Torsk som julemat har sin opprinnelse i områder på Sør- og Sørvestlandet på 1800-tallet, men er en typisk skikk helt tilbake fra katolsk tid. I Nord-Norge er torsk bare i liten grad brukt som julemat. Likevel synes vi den hører hjemme på vår buffét. Prøv den med Sandefjorsmør og kokte poteter.



Julekveite

Kveita har i større grad blitt brukt som julemat i Nord-Norge fra gammelt av, uten at vi kan tidfeste når den første gang ble brukt. Den regnes som julefiskens fremfor alle. Avkokt kveite til 1. eller 2. juledag var, og er, regnet som en delikatesse. Noen liker den bedre stekt. Vi har valgt å servere den stekt. Anbefalt tilbehør er kokte gulrøtter, stekt løk og rømme.

Svineribbe

Ribbe som julemat er en forholdsvis ny tradisjon. Den ble ikke særlig utbredt før støpejernkomfyren ble vanlig på slutten av 1800-tallet.

«I Kjøkkenerne havde man ikke Komfurer, men man kogte og stegte paa aabne Ildsteder, "Gruer". Paa disse stod en Slags cylinderformede Indretninger af Blik, aabne paa den mod Ilden vendende Side. Heri anbragtes paa et dreibart Spid, hvad der skulde steges»

EDVARD HOFF: FRA BERGEN OMKRING 1850.

Før 2. Verdenskrig var nok ribba mest brukt hos storbøndene på Østlandet. Ribba var neppe julemiddag for folk flest før etter krigen.

Lammekjøtt i rømmesaus

Denne gamle oppskriften med lammebø og rømme har vi fått fra Olaug Frantzen på Røklund. Anbefalt tilbehør er poteter og grønnsaker eller kårabistappe.

Elgsmåsteik

«Skogens Konge» har en naturlig plass blant tradisjonsmaten. Vi kan by på tradisjonell småsteik av elg i viltsaus. Anbefalt tilbehør er ertestuing, grønnsaker, poteter og tyttebær.

Hjortegryte med kantareller

I vår matkultur har det i uminnelige tider vært tradisjon å sanke bær og sopp til bruk i maten. I vårt område er kantarellen mye utbredt og en nydelig råvare. Vi kan derfor by på en hjemmelaget hjortegryte med lokale kantareller. Anbefalt tilbehør er tyttebær, grønnsaker, poteter eller mos.

Saltsei

Dette er ingen typisk julemat, men denne særegne spesialiteten er typisk for Salten-området. Den kalles også "Gammelsalta sei" og "Rødsei", og har tradisjoner langt tilbake. Vi kommer ikke utenom denne retten på Tradisjonsmatdagan. Anbefalt tilbehør er poteter, stekt flesk og gulrotstuing. Noen bruker også hvitsaus.

Hvalbiff med løk

Hval har vært en del av det norske kostholdet i over 1000 år, og det sies at hvalkjøtt virker beskyttende mot hjerte – og karsykdommer. Hvalbiff med løk er en gammel klassiker på norske middagsbord, også som julemat enkelte steder. Anbefalt tilbehør er kokte poteter og gulrotstuing.

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 stekfetet fra flesket er tilsatt. Anbefalt tilbehør er poteter, duppe og kårabistappe.



Eldhusrøkt Gårdspølse

Eldhusrøkt Gårdspølse er en grov, saftig pølse med nydelig smak, laget etter gamle tradisjoner. Opplev den faste fine kvaliteten, smaken av natur, av eldhus og av godt håndverk. Til hverdag, helg og høytid. Nydelig til saltkjøtt og sammen med stekt flesk, kårabistappe, poteter eller potetmos.

Grøt:

Risengrynsgrøt = Julegrøt!

Risengrynsgrøten er den grøten som forbindes mest med julen. Da grøtrisen på midten av 1800-tallet var en dyr importvare ble det et statussymbol og etter hvert en utbredt skikk blant borgerskapet å kunne servere

risengrynsgrøt til julegjestene sine. Retten har siden den gang holdt seg som tradisjonell julemat, blant annet som formiddagsmat på julaften. Skikken med å gjemme en mandel i grøten er gammel, og den som får den, vinner en marsipangris, sjokolade eller noe annet.

I gamle dager trodde man at hvis man ikke satte grøt ut til nissen ville det bringe ulykke over gården og folkene som bodde der. I 2009 viste en markedsundersøkelse at rundt 400.000 nordmenn fortsatt satte ut en grøtskål på trammen, under hekken, ved låvedøra eller bak vedskjulet til nissen i julen.

Rømmegrøt

Tradisjonell rømmegrøt Hører med blant manges favoritter, både til hverdag og fest. En gjenganger fra tidligere Tradisjonsmatdager. Noen bruker speke-mat ved siden av.



Lefser, pannekaker og andre spesialiteter

«Inntepping»

"Inntepping" ble før i tiden brukt på Sundby i Saltdal, både som slåttmat og julemat. Den besto av risengrynsgrøt og rømmegrøt med rosiner, sukkerkavring og kokte egg i skiver på toppen. Melk og sukker som tilbehør. Du kan mikse din egen smaksprøve på Innteppingen hos oss! Kraftig kost!

Melkkake

Melkkake hører til gamle juletradisjoner i Saltendistriktet. Den ble laget av melk og grynmel – en tynn røre – og stekt gulbrun på begge sider på ei helle. Smør, ost, (juleost – se neste side) gomme eller møsbrøm hadde man på denne kaka, som ble spist ved helg og høytider som jul. Melkkaka er nevnt i avisartikkelen til Ardis Kaspersen. Lisa og Linda Grimstad har laget Melkkaker til Tradisjonsmatdagan! **Noe av byggmelet som er brukt, er håndkvernet med kvernstein fra Saksenvik!**



Juleost fra Misvær

Denne skålosten ble laget av en blanding av kumelk og geitmelk. Den ble brukt på lefser og melkkaker i forbindelse med jula. Osten er også nevnt i avisartikkelen til Ardis Kaspersen. Lisa Grimstad har laget Juleost til Tradisjonsmatdagen.

Julstomp

Før i tida gikk ungene i Saltdal ut på Julaftens morgen for å tigge «Julstomp» på nabogårdene. «Julstompen» var et ferskt lite brød, og ingrediensene kunne variere, men ofte brukte man anis i deigen.

Ungene gikk i store og små flokker, opp til konfirmasjonsalder. Ungene fikk dermed en smak av de samme brød-sortene, for å utligne forskjellen på folk. Den gang som nå hadde noen lite, andre mer å rutte med av så vel penger som fint mel.

Tradisjonen lever fortsatt den dag i dag, men selv om man kan finne en og annen «Julstomp» blant det ungene får i dag, så er det godteriet som dominerer – i overflod!!!

Tradisjonen med julstomp har også forgreninger til andre steder i distriktet. Karen Holm Johansen fra Gildeskål forteller at noen steder var det tradisjon å bake grovbrødet med kraft fra kjøtttrullkokinga. For andre var hvete- eller finrugbrød prikken over i'en, med kjøttpålegg på, og kakao till!

Lisa Grimstad har laget en variant Julstomp av rugmel, hvetemel og anis til Tradisjonsmatdagen!

Møsbrømléfse

Møsbrømléfse har sitt opphav i Indre Salten. Det er umulig å tidfeste nøyaktig når denne lefsa så dagens lys, men varianter av lefsa ble nok laget av bakstekonene som laget flatbrød på slutten av 1800-tallet. Når bakstedagen var over, stekte de en ekstra leiv som de smurte med en slags prim og kanskje en rømmeklatt på toppen. Dette ga energi etter en lang og tung bakstedag. Det fantes mange varianter lefser, grove og fine, og selve møsbrømen hadde mange lokale varianter. Også tilbehøret som folk spiste før i tiden til møsbrømléfse varierte mye fra grend til grend og fra område til område. Se eget produktark som vi har laget om møsbrømléfse.

Vi kommer ikke utenom denne populære lefsa på Tradisjonsmatdagen.

NB! I.L. & U.L. Heimhug har lefser for salg under Tradisjonsmatdagen!



Surmelksgrøt til møsbrømléfser.

En variant med surmelksgrøt til møsbrømléfse stammer fra Medby i Saltdal. De gamle oppskriftene er ofte muntlig overlevert, som denne. Grøten er laga av en hvit saus med smør, så blanda med kulturmilk til det blir en syrlig smak, deretter tilsatt sukker. Anita, Wenche og Berit fra Heimhug gir deg smaksprøver!

Potetlefse med prim

Denne oppskriften på potetlefser stammer fra Meløy Lefsene består av malte poteter tilsatt smelta smør, kulturmilk, egg, mel og bakepulver. Smøres avkjølt med en krem av smør og sukker rørt hvitt, og tilsatt prim og lettrømme. Smaksprøver får du av Anita, Wenche og Berit fra Heimhug

Plukkfiskkaker fra Vesterålen

Dette er ikke typisk julemat, men en artig og god «fiskekake» som blir laget av rester av stråla torsk, kokt og moset potet, egg og en tykk hvit saus. Deretter formet som kake, stekt på panne og servert med poteter og revet gulrot Anita, Wenche og Berit fra Heimhug gir deg smaksprøver!

Fleskepannekaker

Nok en gjenganger på Tradisjonsmatdagen! 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.



Varme supper:

Multebærsuppe

Denne oppskriften er fra en stor gård på Helgeland og er hentet fra boken «Matskatter fra Nord-Norge» av Ardis Kaspersen. Oppskriften lyder som følger:

«Ta lige meget Vin og Vand samt Sukker, Korinter, Kanel; Saft av multebær ispædes kan, Jævn det med Hvedemel. Hav saa deri litt brunsket Smør Og kom Multerne i. Lad det opkoge, som det bør Saa er den Lavning forbi.»



Kleppmelk

For mange er dette barndommens festmåltid! En populær gjenganger på våre Tradisjonsmatdager! Denne suppen var også mye brukt under krigen.

Makaronisuppe

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

Saupsuppe

Denne suppen var før i tiden vanlig å lage av **kjerner-melk**, som er væsken som blir tilbake når smør skilles fra fløten under kjerning. Vi har laget denne suppen av syrnnet melk med **kjerner-melk fra Rørosmeieriet**.

Drikke:

Karvete

For mange er det tradisjon å drikke karvete til møsbrømløfsa. Vi kan derfor by på nytrukket karvete.



Saft

Karen Holm Johansen fra Gildeskål, som har skrevet boken «Jerngryta», har bidratt med hjemmelaget solbærsaft. Godt tilbehør til all den gode julematen!

Eplegløgg med plomme

Fra Egge Gård i Lier har vi fått gårdspresset eplegløgg med plomme, som er et naturprodukt uten sukker og andre tilsetningsstoffer. Drikkes varm!

Julegløgg

Vi kommer ikke utenom den tradisjonelle julegløggen! Gløgg ble opprinnelig holdt for å være en sunn og helsebringende drikk. Den stammer fra omkring år 400 e.kr. og ble opprinnelig kalt «ypocras» eller «hipocras», etter Hippocrates. De gamle grekerne inntok drikken etter måltidet, fordi den skulle være god for fordøyelsen. Gløgg lages i mange varianter, med og uten alkohol, og drikkes i mange land. Tyskerne har sin «glühwein», som ble populær fra midten av 1800-tallet. I Norden drikkes gløgg først og fremst i forbindelse med julehøytiden.

Koldtbord:

Julehøytiden er den tiden i året da folk spiser god mat. Dette har tradisjoner langt tilbake i tid. Julekoldtbordet slik vi kjenner det i dag, med et overdådig utvalg av mat, var ikke vanlig før i tiden, men vi finner enkeltretter på dagens koldtbord som var vanlig å bruke den gang. Vi har satt sammen et koldtbord som bygger på gamle tradisjoner. Her er det bare å forsyne seg!

Farmors julebrød

Vi byr på nydelig julebrød etter en gammel oppskrift fra Bø i Vesterålen, bakt av Anita Johansen.

Hjemmelaget grovbrød med myse

laget av Lisa Grimstad og Berit Stolpen

Hjemmelaget flatbrød

Vi byr på hjemmelaget flatbrød fra Berit, Anita og Wenche på årets Tradisjonsmatdager.



Hjemmelaget lammerull

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

Lammepølser, elgpølser og «skrapmatpølser»

Tarmene ble brukt til pølseproduksjon, og pølser var populær mat på høsten. Tove Berg har lager flere typer.

Hjemmelaget elgrull

Tove Berg har også laget kjøttroll fra elg felt under høstens elgjakt.

Grovpølse

Denne særdeles smakfulle pølsa fra H.A. Hanssen på Mo er produsert etter tradisjonsrik 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 blant annet by på spekeskinke og fenalår fra Gilde, og Salami fra Lundal.



Røkt lofotskinke av hval

fra Myklebust Hvalprodukter.

Badsturøkt lammelår

er levert av H.A. Hanssen på Mo.

Sylterull og syltaflesk

er levert av H.A. Hanssen på Mo.



Husets sild, sennepssild og tomatsild

Vi byr på 3 typer hjemmelaget sild fra Even Olsen.

Rødbetsalat

hører hjemme på et tradisjonsrikt julekoldtbord. Vi byr på hjemmelaget rødbetsalat fra Even Olsen.

Gravet laks

Vi kan by på hjemmelaget gravet laks med tilhørende saus fra Even Olsen.

Røykalaks

har vi fått fra vår lokale lakseprodusent Saltenlaks. Topp kvalitet!



Julepostei

En grov type fra Gilde.

Varmrøkt fjellrøye

Denne varmrøkte fjellrøyen kommer fra Sæterstad Gård i Hattfjelldal.

Oster fra Kjerringøy Gård

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



Julesennep og sennepsaus fra Beirnar

Vi byr også på lokalprodusert sennepsaus – en mild og kremet saus laget etter en gammel familieoppskrift. Nyhet: Julesennep! Også for salg!

Gulrotmarmelade fra Valnesfjord

Fra Han Sylte. Forskjellige smaker! Også for salg!

Salt fra Saltstraumen

Lever av Arctic Salt. Prøv klassisk havsalt, røkt salt eller urtesalt. Også for salg!

Sirup fra Reisa

Prøv nyheten **rabarbrasirup**! Men også multesirup, kreklingssirup, blåbærsirup og tyttebærsirup. Også for salg!

Annet tilbehør

Kreklinggelé fra Romstad Gård
Rognebærgelé fra Romstad Gård
Rabarbragelé fra Ækte AS i Meløy
Ripsgelé fra Ækte AS i Meløy
Solbærgelé fra Ækte AS i Meløy
Hjemmelaget remulade fra Even Olsen
Hjemmelaget majones fra Even Olsen
Rømme fra Rørosmeieriet
Tyttebæryoghurt fra Rørosmeieriet



Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

At lefser og gomme hørte til bordets gleder på 1600- og 1700-tallet, tyder gamle skrifter på. I Nordlands Trompet har dikterpresten Petter Dass i Alstadhaug uttrykt det slik: **«Ey Læfser og Gumme skal blive forgiet Og Pand-Kag af Æeg til den seneste Ret.»**

Kaffeost fra Sæterstad Gård

En usalta og tørka hvit geitost som brukes i kaffen. Osten skjæres i skiver og legges oppi kaffekoppen, hvor den ligger til kaffen er drukket, og spises etterpå. Dette er en gammel samisk tradisjon på Indre Helgeland.

Julekaker – 7 sorter m.m.

Fra gammelt av ble disse regnet som "de syv": Sandkaker, Pepperkaker, Fattigmann, Goro, Berlinerkranser, Krumkaker og Serinakaker. Berit, Wenche og Anita fra Heimhug har laget **Sandkaker** og **Smultringer**. **Krumkaker** er laget av Lisa og Linda Grimstad.

Knøler

Gammel oppskrift fra Storsletta i Russånes som vi har fått fra Rigmor Larsen. Lisa Grimstad har laget knølene.

Tjukkfattigmann

Det var tradisjon her i området å lage ekstra store og «feite» fattigmenn til jul. Anny Unosen har laget disse tjukke mennene til oss!

Spekulasi

Historien forteller at spekulasi ble brukt i Saltdal i forbindelse med «båtsetterdugnader» i gamle dager. Når båten var sjøsatt fikk mannfolka dram og barna spekulasi.



Båtsetterdugnad på Rognan 1905 - Foto: A. Jensen

Lagkake (Dragekake)

har sin opprinnelse fra Drageid i Saltdal. Det er mye go'saker i denne kaka, som har et slags karamellisert fyll inni og på toppen. Det ble brukt forskjellig pynt på kaka, som kokos, gelétopper, sølvkuler eller mandelflør. Pynten kunne variere fra gård til gård. Noen hadde ingen pynt. Lisa Grimstad har laget denne kaken med friske bær som en ny vri på pynten.

Bløtkaker

Tradisjonelle bløtkaker hører med. Vi har laget bløtkaker på tradisjonelt vis med sviskefyll og multefyll.

Tropisk Aroma

Denne marmorerte krydderkaken med sjokoladeglasur er en gammel slager! Lisa Grimstad har laget en langpannevariant.

1890-årenes julekrydderkake

Denne oppskriften fant vi i én av Ardis Kaspersens mange bøker om tradisjonsmat. Laget av Lisa Grimstad.

Mørlefser og Gammeldagslefser

Laget av Berit, Wenche og Anita fra Heimhug.



Gomme

Alltid populært på lefser og vafler til hverdag og fest! Berit Stolpen byr på nydelig hjemmelaget gomme.

Eggost

Denne osten blir på mange steder brukt sammen med spekemat, rømme og flatbrød, eller lefser. Lisa Grimstad har laget denne osten.

Knaost

Oppskriften har vi fått fra Siv Unosen, Lien. Lisa Grimstad har laget 2 varianter, én med gressløk og én med tørket steinsopp. Godt til laks og flatbrød!

Dessertes:

Multekrem

Kanskje en av de mest brukte Juledessertene. For de som bodde nær multemyrene var det naturlig å utnytte denne eksklusive bæra som er skapt for festlige anledninger.



Kjelost

eller også kalt råmelkspudding, ble mye brukt på gårdene før i tiden. Til kjelosten måtte man bruke råmelk, som er den første melken som kommer fra kua etter at den har kalvet. Kjelosten ble spist som dessert med melk, sukker og kanel på. I dag brukes også rødsaus eller karamellsaus på kjelosten. Berit Stolpen har laget kjelost til oss av ekte råmelk.

Vintergrøt

Denne grøten, som også går under navnet «Tyttebærgrøt», er laget etter en oppskrift fra Olaug Frantzen på Røklund. Hovedingrediensene er byggryn og tyttebær. Laget av Wenche Larsen fra Heimhug.

Trollkrem

Med tyttebær fra Saltdal blir trollkremen ekstra god!!!

«Kan ikke la være!»

Dette er Ardis Kaspersen sin dessert, slik hun husker den fra sin barndom, som noe av det beste barna fikk. Men den var forbeholdt julen eller andre høytider! Toppet med lokale stikkelsbær eller rabarbrasyttetøy og krem. Lisa Grimstad har laget desserten.

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 nytt og kun forbundet med velstand og luksus.

Byggrynskrem

Riskrem laget av byggryn er en gammel tradisjonsrett. Servert med rødsaus er dette et godt alternativ til riskrem som juledessert.



Sviskegrøt

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



Semulepuding

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

Tjukkmelkspudding med multer

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



Vi takker alle som har bidratt til å gjøre dette arrangementet mulig:

En spesiell takk vår kokk, Nisvet Dzinic, som har laget de fleste middagsrettene, pluss mye mer!

Også en stor takk til I.L. & U.L Heimhug v/Berit, Wenche og Anita. Tusen takk også til Tove Berg, Even Olsen, Linda Grimstad, Katarzyna Piecuch, Anniken Skjelstad, Saowapha Wongjiam, Jan Karlsen, Wenche Karlsen, Vilgunn Pettersen og Geir Jensen.

Lisa Grimstad og Tommy Edvardsen