

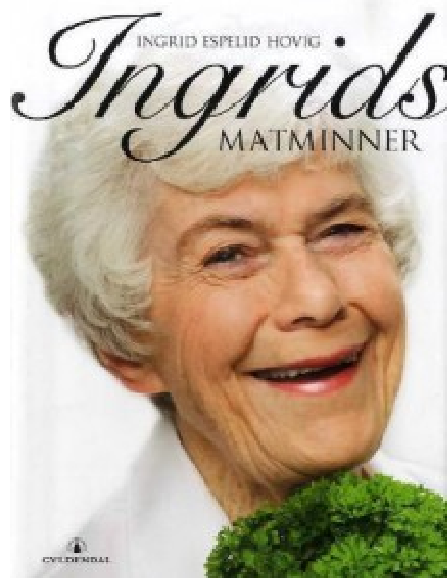
Velkommen til

Tradisjonsmatdagan

2018

på Nordneskroa

Lørdag 6. og søndag 7. oktober
kl. 13-18 begge dagene



«Mange identifiserer Ingrid med den lille persilledusken som pyntet så mange retter, men den var noe mer enn pynt. Den var et symbol på de sunne råvarene, for ernæringsaspektet lå i alle år som et fast grunnlag i hennes 'virksomhet'. Henry Notaker til Ingrid Espelid Hovigs 75-årsdag.

Kjøp helgepass kr 650

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

Pris for én dag **kr 385**

Barn fra kr 75 -175

Nghet!

Velkommen til

Matkroken

vårt nye utvalg av lokalmat og
andre spesialiteter!

Her finner du blant annet møsbrømler, søvel (også glutenfrie), andre lefser, flatbrød, syltetøy, gomme, salt, sirup, gelée, sennep, ost, olivenolje, lemonader, karameller, fjellrøye, rødsei, bakeunderlag, bakespø, rullpresse m.m.

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa!

Både lørdag og søndag serverer vi en stor buffé med tradisjonsretter. Du betaler en pris for alt, og da kan du spise og smake så mye du vil! 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 Berit Stolpen, Wenche Ruså Larsen og Anita Johansen, og fra H.A. Hanssen.

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.

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

En hyllest til hele Norges matmor!

Hele Norges matmor, Ingrid Espelid Hovig, gikk bort i sommer i en alder av 94 år. Ingen har vel satt sterkere spor etter seg som formidler av kostholds- og matkultur i Norge gjennom sin tid som programleder for Fjernsynskjøkkenet, som husstells-lærer, forfatter og medvirkende i et 50-talls kokebøker.

Fra et langt liv har vi tatt utgangspunkt i Ingrids ulike kokebøker, og spesielt boken «**Ingrids matminner**», hvor vi blir tatt med på en kulinarisk reise basert på minner fra sin barndom, oppvekst og mer enn 25 år i Fjernsynskjøkkenet. Ingrids oppskrifter går som en rød tråd gjennom årets meny.

Alle hennes oppskrifter er gjennomarbeidet, og hennes evne til å formidle alt som står «mellom linjene» er svært viktig for et vellykket resultat! Ingrid var svært opptatt av å ta vare på den norske tradisjonsmaten, og hun hadde følgende tips i boken «**Ingrids matminner**»: - «**Begynn å notere ned dine yndlingsoppskrifter på mat og bakst som mor og bestemor lager! En matminnebok er gull verd!**»



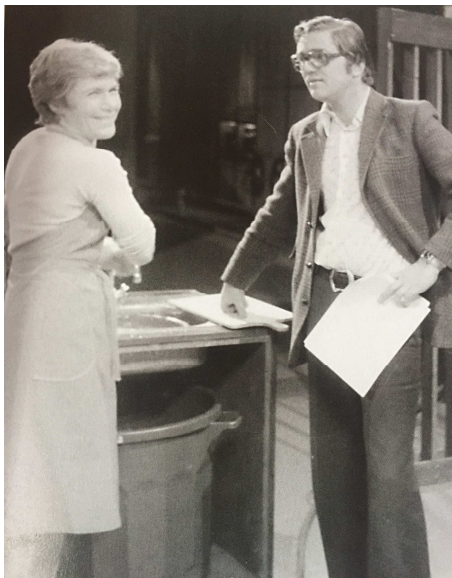
Nordnes, 8255 Røklund - Telefon 756 93 855 - post@nordnescamp.no

www.nordnescamp.no

Fjernsynskjøkkenet – Ingrid's vei til stjernene!

Ingrid Espelid Hovig var programleder for 300 episoder av Fjernsynskjøkkenet gjennom 34 år. NRK betydde veldig mye for henne i sitt yrkesaktive liv. Det startet i 1956 da NRK hadde en prøvesending hvor hun hadde silderetter på menyen. Disse er representert på vårt koldtbord.

Ingrid hadde et nært samarbeid med Lisas søskenbarn, Bodø-gutten og NRK-produsenten Are Fiva. I boken «Ingrid's matminner sier hun: - «Are Fiva var nok ansvarlig for brorparten av programmene. Han gav meg selvtillit, og var alltid positiv, kreativ og inspirerende. Han ble en god venn. Are hadde en stor del av æren for at Fjernsynskjøkkenet ble et severdig og populært program.».



Ingrid Espelid Hovig og Are Fiva Foto: Britt Kåsin

Vi takker alle som har bidratt til å gjøre Tradisjonsmatdagen 2018 mulig!

En spesiell takk vår kokker Nisvet Dzinic og Even Olsen som har laget de fleste middagsrettene, pluss mye mer! Også en stor takk til våre ansatte Katarzyna Piecuch, Nadja Bekken og Lill-Turid Evensgård som har bidratt på andre måter.

En stor takk også til Berit Stolpen, Wenche Ruså Larsen, Anita Johansen, Tove Berg, Karen Holm Johansen, Jan Karlsen, Geir Jensen og Villgunn Pettersen.

Og sist men ikke minst vil vi takke Anne-Lise Evjen Lillegård og Lisbeth Lillegård Hansen fra H.A. Hanssen på Mo for fantastiske bidrag og godt samarbeid.

Lisa Grimstad og Tommy Edvardsen

Meny:

Middager:

Fylt svinekam med svikesaus

Fylt svinekam var populær selskapsmat i gamle dager. Ingrid Espelid Hovig har sin egen oppskrift på denne retten med en saus hvor også sviker setter en ekstra spiss på smaken. Smak på vår variant av denne retten.

Puspas (Fårikål på Bergensk)

Denne retten fikk Ingrid Espelid Hovig første gang smake da hun var hushjelp hos en gammel bergensfamilie under krigen. Puspas er en bergensk variant av fårikål, en kraftig og god gryte med fårekjøtt, grønnsaker og poteter.



Seikaker med Furulysalat

Fra boka «Ingrid's matminner» har vi hentet fram en oppskrift på hjemmelagede seikaker med Furulysalat, som er en gammel klassiker. Se mer info om Furulysalaten under koldtbordmenyen. Serveres med poteter og gjerne stekt løk.

Bryggersteik

Dette er en gammel og god middagsrett med svensk opphav, men som også har blitt «importert» til Norge, som tradisjonsmat. Bryggersteika er vanligvis basert på oksekjøtt, men vi har laget en variant av elgkjøtt, basert på en oppskrift fra Anita Johansen i Tømmerdal. Bryggersteika er kokt i øl og solbærsaft, noe som gjør steika særdeles smakfull og god!

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.

Klippfisk

Klippfisk er saltet og tørket fisk. Mest vanlig er torsk. Klippfisk er et langt mer foredlet produkt enn tørrfisk, og må ikke forveksles med denne. Tørrfisk tørkes ute i vinden, og er ikke tilsatt salt. Klippfisk tørkes nå innendørs, og er alltid tilsatt store mengder salt.

I norsk kystkultur er klippfisken et eksotisk innslag. I motsetning til tørrfisk er klippfisk et produkt som er introdusert i Norge fra utlandet i nyere tid.

Prøv vår klippfisk av torsk med gulrotstuing og **sprøstekt salt spekk** fra H.A. Hanssen. En nydelig smaksopplevelse!

Saltsei

Ingen Tradisjonsmatdag uten Saltsei, som er typisk Saltenmat. Den kalles også "Gammelsalta sei" og "Rødsei", og har tradisjoner langt tilbake. Som tilbehør anbefaler vi kokte poteter, **sprøstekt salt spekk** eller stekt bacon 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. Anbefalt tilbehør er kokte poteter og kålstuing.

Bondegryte fra Vestvågøy

Tradisjonell gryte basert på en oppskrift fra Vestvågøy med oksekjøtt, poteter, gulrøtter og purreløk og syltet løk. Smaker godt med grovbrød eller flatbrød til.

Kålruletter med hvit saus

Ingrid Espelid Hovig forteller i sin bok «Matminner» at det var fest hjemme når mor serverte kålruletter med fyldig hvit saus og kokte grønnsaker. Vi kan by på kålruletter laget på hennes oppskrift.

Kald kokt laks med agurksalat på gammelt vis

Barndommens festmiddag! Med agurksalat på gammelt vis, slik Ingrid Espelid Hovig laget den. Serveres med Sandefjordsmør, rømme og kokte poteter.

Fiskegrateng

Ingrid Espelid Hovigs fiskegrateng er et naturlig valg på middagsbordet. En deilig tradisjonsrett som alle liker. Serveres med kokte poteter, smeltet smør og råkost.



Salt lammekjøtt

Salt lammekjøtt fra H.A.Hanssen er blitt en klassiker på middagsbufféene på Nordnes! Den fantastiske smaken kommer best til sin rette sammen med kålrabistappe, kokte poteter og grovpølsa fra Hanssen ved siden av.

Grovpølse

Denne smakfulle grovpølsa er utviklet av kjøttprodusent H.A. Hanssen på Mo etter gamle lokale tradisjoner. Smaker nydelig sammen med saltkjøtt og kålrabistappe.

Poteter fra Bleiknes

Vi kan i år by på lokale poteter fra Bådsmo Gård i Bleiknes. Pimpernell og mandelpoteter, som vi har laget mos av.

Kantarellstuing

Denne høsten har det vært stor tilgang på lokalplukkede kantareller. Vi kan derfor by på rikelig med kantarellstuing på årets buffét. Passer som tilbehør til mange retter.

Pannekaker, lefser puddinger og grøt

Blodpannekaker med blåbær suppe

Dette er Arne Arnesen fra Tømmerdal sin favoritt, slik hans mor serverte blodpannekaker med blåbær suppe ved siden av! En riktig god kombinasjon som anbefales å smake! Tove Berg har laget blodpannekakene.

Fleskepannekaker

Nok en gjenganger på Tradisjonsmatdagan! Denne retten er fortsatt svært populær. Tilbehør: Sukker og nyrørte lokale blåbær. Noen bruker også sirup.



Møsbrømløfsa

Møsbrømløfsa har sitt opphav i Indre Salten. Det er umulig å tidfeste nøyaktig når denne løfsa så dagens lys, men varianter av løfsa 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 løfser, grove og fine, og selve møsbrømen hadde mange lokale varianter. Også tilbehøret som folk spiste før i tiden til møsbrømløfsa varierte mye fra grend til grend. Mer informasjon i vårt hefte «**Møsbrømløfsa – ekte Saitenkost**», som vi selger for kr 50,-.



Møsbrømløfsa med surmelksgrøt

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

Potetløfsa med prim

Denne oppskriften på potetløfsa stammer fra Meløy. Løfsene består av malte poteter tilsatt smelta smør, kulturmilk, egg, mel og bakepulver. Smøres avkjølt med en krem av smør og sukker, og tilsatt prim og letrømme. Smaksprøver får du av Anita, Wenche og Berit.

Blodpudding

Før i tiden var høsten tiden for slakting. Alt på dyret ble nyttiggjort, deriblant blodet. Det ble brukt til blodpudding, blodpølser, komle eller pannekaker. Det finnes mange oppskrifter på blodpudding.

Tove Berg har laget en variant med spekk. Som tilbehør er i dag sirup, sukker og smør mest brukt., men også poteter, stekt bacon, smelta smør og eplemos, rabarbrasyltetøy eller tyttebær-syltetøy er mye brukt.



Potetgrøt fra Beiarn

På Osbakk i Beiarn var det før i tiden vanlig å lage potetgrøt om høsten i potetopptakertiden. Store fine nypoteter ble kokt med skallet på, skrellet varme og moset. Mosen ble deretter blandet med melk og fikk et oppkok. Til slutt rørte man inn byggmel til den ble passe fast, og smakt til med salt. Vi har laget vår variant basert på nypoteter fra Bleiknes. Serveres med smørøye, sukker og kanel.

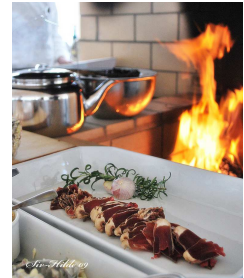
Andre spesialiteter

Gammelsteik fra Lofoten

Gammelsteik er en typisk Lofotrett. Den har sitt utspring fra yttersiden av Flakstad. Man kan kanskje si at gammelsteik er motstykket til boknafisken. Gammelsteika ble bearbeidet på de samme prinsipper og metoder som boknafisken. Den er tørket, og vannes før bruk.

Gammelsteik lages av lammelår som gnis godt inn med salt og pepper.

I gamle dager ble låret hengt ut til tørk. Tiden det tok til ferdig produkt var veldig vær-avhengig. Under gode tørkeforhold tok det ca. 1,5 måned. Med dagens produksjon i klimarom tar det kortere tid.



Til Gammelsteika kan det serveres mye forskjellig tilbehør, men på Flakstad ble den servert med kårabistappe, poteter og brunsaus. Andre plasser ble det brukt avkokte grønnsaker og en kremet hvit saus med løk.

Lisbeth og Anne-Lise fra H.A.Hanssen på Mo serverer smaksprøver!

Spikkjemat i gråsaus

Denne retten var vanlig å lage hjemme hos Anita Johansen da hun vokste opp i Bø i Vesterålen. Skiver av fenalår ble stekt i smør. Deretter ble stekesjyen tatt bort, og de stekte skivene av fenalår ble servert i en jevn saus. Nydelig smak! Anita serverer deg smaksprøver!

Supper:

I gamle dager var det mye mer vanlig å bruke supper i det daglige kostholdet enn det er i dag. Forskjellige typer supper ble ofte brukt som tilbehør til forskjellige typer retter. Søte supper ble ofte laget av billige råstoffer, gjerne restprodukter fra melk, eller bær og frukt fra egen skog og hage, og ble derfor mye brukt som en slags lunsj eller dessert på hverdagene.

Vi har laget et utvalg av søte supper til hverdag og fest. Vel bekomme!

Blåbærssuppe

Denne er en frisk og god dessertsuppe, proppfull med antioksidanter, laget av nyplukket blåbær fra Saltdals skoger. Suppen kan serveres som den er, eller med en klatt krem eller kesam i. Suppen er også god som tilbehør til blant annet Blodpannekaker – spesielt anbefalt av Arne Arnesen fra Tømmerdal.

Myssmørsuppe

Myse er restproduktet når fløte og hvitt ostestoff er fjernet fra melka. Myse ble i gamle dager ofte brukt som drikke eller til matlaging, men kunne også kokes inn. Innkokt myse ble gjerne kalt «myssmør» eller «myssmørøst», men ble også kalt surprim, surøst, møssmør, møssmer, myssmer eller sursønning. Konsistensen kunne variere mellom vår smørbare prim og den faste skjærbare brunosten. Myssmøret kunne smøres på brødet til hverdags, mens ordentlig smør på brødet bare var til fest.

Mange tradisjonsretter har utgangspunkt i myssmør, som myssmørgrøt, -velling og -duppe. Vi har laget en myssmørsuppe basert på en gammel oppskrift fra Sortland. Det var vanlig å spise sild eller annen salt mat til denne suppa.

Helgrynssuppe med sviker og aprikos

Denne byggrynssuppen er anbefalt av Anita Johansen fra Tømmerdal. Hun har gode minner med suppen fra sin oppvekst i Bø i Vesterålen.

Melkesuppe med rosiner

Dette er en klassiker som mange kjenner igjen fra sin barndom. Det finnes mange varianter av melkesuppe, noen med surmelk, andre med makaroni. Her på huset har Even sin egen spesialitet med ris og rosiner. Serveres varm!



Kleppmelk

For mange er dette barndommens festmåltid! Mange har ønsket at vi skal servere denne suppen på Tradisjonsmatdagene. Derfor har Kleppmelk blitt en årlig gjenganger på menyen.

Rabarbrasuppe

Fra Ingrid Espelid Hovigs bok «Matminner» har vi hentet oppskriften på denne suppen. Ingrid skriver i boken:

«Å, som vi lengtet etter den første rabarbraen! Vi barna gikk stadig for å se om rabarbrastilkene var store nok til bruk. Det var en ekstra godsak å dyppe tuppen på rabarbrastilker i sukker og suge den i seg. Stundom var det så surt at det gikk ilinger nedover ryggen»

Rabarbrasuppen serveres best lunken eller kald og Ingrid anbefaler små kavringer eller en kremdott på toppen.

Multebærsuppe

Dette er en fantastisk god festsuppe som også sto på menyen i fjor. 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.»



Drikke:

Karvete

For mange er det tradisjon å drikke karvete til møsbrømløfsa.



Blåbærsaft

Even Olsen har laget blåbærsaft fra årets blåbær plukket i Saltdal.

Krøkkebærsaft

Even Olsen har laget krøkkebærsaft fra årets krøkkebær plukket i Saltdal.

Koldtbord:

Også i år har vi satt sammen et innholdsrikt koldtbord med lokale produkter og hjemmelaget mat i alle varianter, basert på gamle mattradisjoner. Her er det bare å forsyne seg!

Grovbrød med og uten myse

Årets hjemmelagede brød er bakt av Lisa Grimstad og Berit Stolpen.

Hjemmelaget loff

Berit Stolpen har også laget hjemmelaget loff.

Farmors hvetebrød

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

Hjemmelaget flatbrød

Berit, Anita og Wenche byr på hjemmelaget flatbrød også i år.



Mjølkekaker

Ingrid Espelid Hovig husker at hennes mor brukte å lage Mjølkekaker til julaften. De kunne spises med både salt og søtt pålegg på. Vi har laget Mjølkekaker basert på Ingrids oppskrift.

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, fra lam levert av H.A. Hanssen på Mo.

Lammepølser

Tarmene ble brukt til pølseproduksjon, og pølser var populær mat på høsten. Tove Berg har i år laget flere typer lammepølser. Her er grove og fine pølser, og pølser med forskjellige smakstilsetninger. Må prøves!

Fleskepølse

En tradisjonell norsk pølse som benyttes til brødpålegg. Den inneholder svinekjøtt, flesk, salt, løk, nellik og pepper og konsistensen er myk. Laget av H.A. Hanssen.

Vestfjordskinke

Speket kjøtt av alle typer hadde lang holdbarhet og har derfor tradisjoner langt tilbake i tiden. Vi kan by på speket hvalkjøtt fra Lofotprodukt AS.

Annen spekemat

Her finnes bl.a. spekeskinke og fenalår fra Gilde, og salami fra Lundal.



Badsturøkt lammelår

Dette er en spesialitet fra H.A. Hanssen som har høstet gull og heder ute i den store verden. Badsturøkt lammelår er lettsaltet og "røkekøkt" i en spesiell prosess. Badsturøking gjør kjøttet saftig og mørt med en pikant røksmak. Røkeметoden har lange tradisjoner i Rana.

Stjernesylte

Et smakfullt og godt krydret kjøttpålegg fra H.A. Hanssen laget av svinenakke basert på en tradisjonell oppskrift.

Ingrid Espelid Hovigs sildebord

Sild i alle varianter var blant Ingrid Espelid Hovigs mange spesialiteter. Vi har satt sammen et utvalg av spekesild basert på hennes oppskrifter, laget av vår egen Even.

Gravet laks

I år som i fjor kan vi by på hjemmelaget gravet laks med tilhørende saus fra Even Olsen.

Speket laks

Speking er en konserveringsmetode for kjøtt og fisk som har vært kjent i Norge i mer enn 1000 år. Hensikten med speking er å gjøre råvaren spisbar og holdbar uten videre behandling (som koking og steking). Smak på Even Olsens hjemmespekede laks!



Røkt laks

Årets røykalaks har vi fått fra Sagamat, en liten, men velrenommert bedrift i Steinkjer. Laksen fra Sagamat er kjent for sin gode smak, og vi får den levert uvakumert, som bidrar til høyere kvalitet på laksen.

Varmrøkt fjellrøye

Denne varmrøkte fjellrøyen kommer fra Sæterstad Gård i Hattfjelldal.

Raket fjellrøye

Fra Sæterstad Gård i Hattfjelldal kommer også en raket fjellrøye. Fisken er langtidsmarinert med himalayasalt og lagret kjølig i inntil 12 måneder. Prøv den med hjemmelaget mandelpotetmos, rømme, rødløk, purreløk og flatbrød.

Oster fra Kjerringøy Gård

Også i år kan vi by på prisbelønte oster fra Kjerringøy Gård,



Fjellsnadder

Prøv den prisbelønnede salatosten fra Strandli Gård i Fiplingdal, ystet på dagfersk kumelk. Finnes i 2 varianter; med pepper og hvitløk og med peppermix.

Tomatsalat med Fjellsnadder salatost

Smakfull salat som kan nytes som tilbehør til mange av koldtbordets retter.

Furulysalat

Furulysalat er en gammel klassiker. Salaten er frisk og enkel, og laget av ingredienser man ofte har for hånden. Den er et deilig tilbehør til blant annet fiskekaker, svinekam og spekemat. Vår variant er basert på en oppskrift fra Ingrid Espelid Hovig med bl.a. hodekål, gulrot, epler, svisker og hasselnøttkjerner.

Rødbetsalat

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

Lisas tyttebørsalat

Denne tyttebørsalaten som foruten tyttebær inneholder bl.a. ananas, appelsin, selleri og valnøtter, har Lisa fått fra sin gudmor (med samme navn) fra Finland bosatt i USA. Populær til alle slags kjøttretter med en dæsj pisket krem på toppen!

Lisas ovnsbakte kålrabi

Dette er nydelig tilbehør til kjøtt! Også denne oppskriften har Lisa fra sin gudmor med samme navn. Moset kålrabi blandes med brunt sukker, hvitpepper, egg og melk, og stekes i ildfast form med kavringstrø på toppen!

Gulrotpudding fra Steigen

Dette er en gammel oppskrift fra Steigen. Vi har brukt lokale gulrøtter fra Valnesfjord, som er most og blandet sammen med brødsmler, melk og egg, og stekt i form. Serveres som tilbehør til kjøtt og fisk.

Annet tilbehør

Salt fra Arctic Salt i Saltstraumen
Sennepssaus fra Mimi i Beiarn
Havsennep fra Mimi i Beiarn
Sterk sennep fra Mimi i Beiarn
Nordlyssennep fra Mimi i Beiarn
Aioli fra Mimi i Beiarn

Diverse sirup fra Reisa
Gulrotmarmelade fra Han Sylte i Valnesfjord
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



Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

Kaker med mandler og nøtter ble i gamle dager sett på som veldig fint og dyrt, og ble derfor ofte laget til festlige anledninger.

Mandelkake med rips

Denne kaken har Lisa laget etter en oppskrift fra Ingrid Espelid Hovigs bok «Godt av bær».

Sitronkake

Ingrid Espelid Hovig forteller at de brukte svært lite sukker i det daglige kostholdet hjemme under hennes oppvekst. Kanskje var det derfor hun var spesielt begeistret når sitronkaken kom på bordet. Glasuren var nemlig uimotståelig! Lisa har brukt Ingrids oppskrift.

Tyttebærkake

Også denne kaken er laget av Lisa etter en oppskrift fra Ingrid Espelid Hovigs bok «Godt av bær».

Råmelkskake

Råmelk er den første melka som kommer etter at kua har kalvet. Fra Beiarn har vi fått tak i råmelk til å lage en Råmelkskake etter en oppskrift fra boka «Matskatter fra Nord-Norge» av Ardis Kaspersen.

Kaker bakt i jern

Kaker bakt i jern er noen av de eldste kaketyperne vi kjenner. Dekoren inni var ofte laget av bygdesmeden med sans for ornamentikk. Aposteljernet er et av de eldste og mest berømte jernene. Vi har laget 3 varianter som alle kjenner:

Det blir litt ekstra fest når **Rosettbakelse, Goro** og **Krumkaker** settes på kakebordet.



Tørre vafler

I Norge har den hjerteformede vaffelen har vært servert siden 1800-tallet. I dag er det «myke» vafler nesten alle spiser, mens «tørre vafler» er blir mer og mer sjeldent på norske kakebord. Vi har hentet fram denne vaffelvarianten basert på en oppskrift fra Ingrid Espelid Hovigs sine husmorskoledager under krigen.

Byggrynskjeks

Denne byggrynskjeksen har Lisa laget av byggmel som ble kvernet av Kvernsteinslauget i Saltdal under Møsbrømløsefestivalen i juni 2018.



Dronningssyltetøy

Dette er et syltetøy laget på en gammel og god oppskrift fra Ingrid Espelid Hovig. Syltetøyet er en blanding av bringebær og blåbær, selvfølgelig plukket lokalt i Saltdal. Hvorfor navnet «Dronningsyltetøy» har vi ikke klart å finne ut, men det smaker fortreffelig.

Solbærsyltetøy

Wenche Ruså stiller med hjemmelaget solbærsyltetøy fra egen hage i Russånes.

Stikkelsbærsyltetøy

Lisa stiller med hjemmelaget stikkelsbærsyltetøy.

Mørlefser og Gammeldagslefser

Laget av Berit, Wenche og Anita..



Egglefser og Tjukklefser

Produsert og levert av Jerngryta v/Karen Holm Johansen.

Gomme

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

Knaost med gressløk

Lisa har laget denne osten basert på en oppskrift hun har fått fra Siv Unosen, Lien. Godt til laks og flatbrød!

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 drikket, og spises etterpå. Dette er en gammel samisk tradisjon på Indre Helgeland.

Dessertes:



Multekrem

Multekrem laget av lokale bær er som skapt for festlige anledninger. Vi kommer ikke utenom denne desserten! Spises med våre hjemmelagede krumkaker.

Karamellpudding

På Nordneskroa har vi i alle år laget vår populære karamellpudding basert på Ingrid Espelids Hovigs oppskrift. Derfor er denne selvskreven på menyen!

Rømmehjerte med jordbær og aprikossaus

Denne desserten har vi hentet fra Ingrid Espelid Hovigs bok «Godt av bær». En frisk fromasj i hjerteform til den du er glad i. Serveres med hjemmelaget aprikossaus.

Surmelksfromasj

Dette er en helt utrolig velsmakende dessert som Ingrid Espelid Hovig ble kjent med på Husmorskolen. Serveres med rødsaus.

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 av byggryn og tyttebær. Navnet har den fått fordi den hadde så god holdbarhet at den kunne lagres gjennom hele vinteren. Laget av Wenche Larsen.

Trollkrem i 3 varianter

I år har vi i tillegg til vanlig Trollkrem med tyttebær, også laget én variant med solbær og én med blåbær.

Byggrynskrem

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



Rabarbragrøt med bringebær topping

Even husker denne desserten spesielt fra Skolekjøkkenet på Fauske tidlig på 70-tallet. En tvers gjennom lokal dessert med både rabarbra og bringebær fra Nordnes!

Potetdessert fra Sørreisa

Denne potetdesserten har vi laget av nypoteter fra Bådsmo Gård etter en gammel oppskrift fra Sørreisa, hentet fra boka Matskatter fra Nord-Norge» av Ardis Kaspersen. Serveres med krem og syltetøy. Anbefales!

Semulepudding

Eller Prinsessepudding som den også kalles, er en klassiker på dessertbordet. Serveres med rødsaus.

Sviskekompott

Sviskekompott eller sviskegrøt var ofte søndagsdessert hjemme hos Ingrid Espelid Hovig i hennes barndom. En populær klassiker som smaker godt med fløtemelk eller vaniljesaus.

Tjukkmelkspudding med møsbrøm

Vi avslutter årets dessertmeny med en «nytviklet» variant av Tjukkmelkspudding, med vår hjemmelagede møsbrøm som topping! Dette er virkelig en smaksbombe.

Vel bekomme!