

Velkommen til Tradisjonsmatdagan 2019

på Nordneskroa

Lørdag 26. oktober
Søndag 27. oktober

Inngang kr 395

Barn kr 75-150
1 dag (lørdag eller søndag)

Helgepass kr 595

og spis så mye du vil
både lørdag og søndag!

kl. 13-18 begge dagene

Alt inkludert i prisen!

Både lørdag 26.10. og søndag 27.10. serverer vi en stor buffét med tradisjonsretter. Du betaler én inngangspris 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, Anita Johansen, Irene Jansen, Jerngryta v/Karen Holm Johansen og Anne-Lise Evjen Lillegård fra H.A. Hanssen på Mo.

Årets tema: Kortreist mat

Årets Tradisjonsmatdager på Nordneskroa i Saltdal står i **lokalmatens tegn**. Vi kan blant annet by på tradisjonsrike retter av charolais storfekjøtt fra **Akre Gård** på Drageid og kvalitetslam fra **Stolpen Gård** i Øvre Saltdal. Fra Saltdalselva kan vi by på villaks fra årets lakseseong, og røykalaksen er fra Saltenlaks.

Saltsei og annen fisk er fra forskjellige lokale leverandører, og H.A. Hanssen stiller med badsturøkt lammelar produsert på Mo. Videre har vi smaksprøver på kjevkjøtt fra Misvær.



Nordnes Camp & Bygdesenter

Nordnes, 8255 Røklund - Telefon 756 93 855

www.tradisjonsmatdagan.no

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa!

Tradisjonsmatdagen på Nordnes hadde sin opprinnelse i 2011. Det begynte i liten skala, etter en idé fra Lisa Grimstad.

Tradisjonsmatdagen ble fort veldig populære og har derfor utviklet seg til å bli et stort arrangement som avvikles en helg i oktober hvert år.

Vi vil benytte anledningen til å takke alle som har bidratt til å gjøre det mulig å gjennomføre årets arrangement: Nisvet Dzinic, Even Olsen, Sedad Rihic, Ines Leese og de øvrige ansatte på Nordneskroa. Dessuten Jan Karlsen, Wenche Karlsen, Geir Jensen, Leo m.flere

Lisa og Tommy



Lisa Grimstad og Tommy Edvardsen er vertskap for Tradisjonsmatdagen.

Årets kortreiste leverandører

I tillegg til Akre Gård og Stolpen Gård, har vi benyttet gode råvarer fra mange småskalaprodusenter i distriktet. Vi er imponert over mangfoldet!

Akre Gård

på Drageid i Saltdal drives av ekteparet Per Drage og Tove Berre.



På gården produseres det kjøtt på den franske rasen charolais. Rasen har sitt utspring i Charolais-Brionnais-området midt i Frankrike. Den har vært omtalt så langt tilbake som år 878. Charolais kom til Norge på 1960-tallet. Den var opprinnelig utviklet som trekkdyr, noe som resulterte i at den er stor av vekst med mye muskler. En såkalt tung rase.

Den er en av de mest populære kjøttferasene i landet. Rasen brukes ikke til melkeproduksjon.

En viktig egenskap er at den har et høyt grovfôropptak som gjør at den passer godt her nord hvor forholdene for grovfôrproduksjon er veldig gode. På sommeren går dyra på beite og bidrar med det til å holde kulturlandskapet lyst og åpent.

Velkommen til
Matkroken

vårt nye utsalg av lokalmat og andre spesialiteter!

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

Stolpen Gård

er en fjellgård som ligger Bare 2-3 km fra Nordnes i Øvre Saltdal, og drives av Maria Bredesen og Øyvind Stolpen.



Gården har i 5 generasjoner drevet med utmarksbeite.

Lammekjøttet som de leverer er 100 % rent og naturlig, fordi dyrene går rett ut på innmarksbeite etter lamming og når lammene er store nok slippes de på utmarksbeite. Disse dyrene har verken spist silo- eller kraftfôr. De beiter i Jarbrudalen hele sommeren på områder som er svært rike på mineraler og har en frodig fauna.

Øyvinds mor Berit Stolpen baker og leverer også flere tusen møsbrømler i året til Nordneskroa.

Mye mer informasjon finner du på

www.tradisjonsmatdagen.no

Følg oss på Facebook og Instagram



Middager

med storfe fra Akre Gård på Drageid



Sommeridyll på Akre Gård

Oksesmåsteik

Sosekjøtt – Kjøtt i mørke

Kjært barn har mange navn! Nordnorsk tradisjonsmat blir fort forbundet med fisk. Men vi som vokste opp i nord på 60-70-tallet, ble også servert kjøtt. Den absolutt vanligste søndagsmiddagen var oksesmåsteik i brun saus med gulrøtter, ertestuing og kokte poteter.

Bondegryte

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

Sjømannsbiff

Også i en trang bysse langt til havs skulle maten smake godt. Da var det greit med retter som mer eller mindre gjorde seg selv i ovnen, slik at benkeplassen kunne benyttes til noe annet. Sjømannsbiff stammer fra Sverige. Mørkt øl gir retten en karakteristisk smak!

Ferskkjøtt med løksaus

Dette er norsk tradisjonsmat som varmer i kulda! Denne retten serveres ofte med suppe først. Mange har fått servert ferskkjøtt i sin barndom, og den gir nok derfor for mange en nostalgisk følelse. Anbefaler medfølgende tilbehør: gulrot, kålrabi og kokte poteter.

Potet fra Akre gård

Vi kan i år by på lokale mandelpoteter fra Akre gård på Drageid. Serveres både som ovnsbakte med skall og som potetmos.



Middager

med kvalitetslam fra Stolpen Gård

Fårikål

Har blitt kåret til Norges nasjonalrett nummer én. Høstens nye kål og ferske lammekjøtt kler hverandre både i smak og konsistens.

Helstekt lammelår

Er flott gjestemat! Vi har valgt å lage et klassisk, helstekt lammelår med rosmarin og hvitløk. Tilbehør: Ovnsbakte mandelpoteter og saus.

Lammefrikassé

La ikke lammefrikassen gå i glemmeboken! Frikassé var en kjærkommen søndagsmiddag som mange husker fra sin barndom. Tilbehør: Poteter og flatbrød.



Fantastisk utsikt fra Stolpen Gård

Andre kortreiste spesialiteter

Kjekjøtt

For nesten førti år siden omtalte journalist og matentusiast Leif Borthen geitekje som; «en av vårens store, norske delikatesser, som holder på å bli glemt». I gamle dager var nemlig geita mye mer brukt her til lands. Den ga melk og kjøtt, man spinnet garnet til ullsokker og man tok i bruk det myke læret. I dag tas det endelig noen grep i forhold til å spre bevissthet om hvor viktig det er å bruke hele dyret. Kjekjøttet er veldig magert og mild på smak. Anita serverer deg smaksprøver! Oppskriften hun har brukt er fra Misvær.

Villaks fra Saltdalselva

Mer kortreist mat kan vi nesten ikke komme når Saltdalselva renner rett utenfor Nordneskroa. Vi velger å servere den kald med rømmesalat. Kald villaks finner du også på koldtbordet.

Andre middagsretter

Saltsei

Ingen Tradisjonsmatdag uten Saltsei, som er typisk Saltenmat. Den kalles også "Gammelsalta sei" og "Rød-sei", og har tradisjoner langt tilbake. Som tilbehør anbefaler vi kokte poteter, sprøstekt salt spekk eller stekt bacon og gulrotstuing. Noen bruker også hvitsaus.

Hvalgryte

Hval har vært en del av det norske kostholdet i over 1000 år, og det sies at hvalkjøtt virker beskyttende mot hjerte- og karsykdommer. Hval smaker ikke tran i dag! Vi har laget en tradisjonell hvalgryte. Tilbehør: kokte poteter og grønnsaker.

Stekt kveite med råkost og remulade

Kveite har alltid vært festmat, og på julebordet var den selvskreven. I gamle dager var det til og med en klar plikt for enhver fisker å skaffe kveite til julemiddag. Klarte han ikke det måtte han følge gamle, uskrevene regler og sitte på nausttaket og skjemmes julekvelden.



Fiskegrateng

En deilig tradisjonsrett som alle liker. Serveres med kokte poteter, smeltet smør og råkost.

Bacalao

Det finnes en mengde oppskrifter på denne retten. I Portugal skryter de av at de har en oppskrift for hver dag i året. I Norge er versjonen med potet og tomat den mest populære. Vi har laget en slik variant!

Saltkjøtt

Feitirsdag er dagen for kraftig kost. En gammel tradisjon der man skal spise seg gode og mette og ha noe «ekstra å gå på» under fasten. I dag serveres det nok mangt et måltid med salt lammekjøtt, kjøttpølse, kålrotstappe og gjerne god hjemmelaget ertesuppe til. Saltkjøttet er levert av **H.A. Hanssen**.

Grovpølse

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

Lisas ovnsbakte kålrabi

Dette er nydelig tilbehør til kjøtt! 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! Laget av Lisa Grimstad.

Pannekaker, lefser, puddinger og grøt

Fleskepannekaker

Det er like umoderne som det er digg. Dette er mat fra tiden før oppskriftene gikk på helsa løs. Tilbake til en svunnen tid. Denne retten er fortsatt svært populær på Tradisjonsmatdagan. Tilbehør: Sukker og nyrørte lokale blåbær. Noen bruker også sirup.

Fine potetlapper

Serveres med tyttebærsyltetøy eller frisk gulrotsalat, gjerne også med stekt bacon eller grovpølser fra **H.A.Hanssen**. Oppskrift fra 1955.

Møsbrømlfse

Møsbrømlfse har sitt opphav i Indre Salten. Det har blitt oss fortalt at den faktisk kan ha sin «nyere» opprinnelse fra Nygård i Saltdal! Da de opprinnelige lefsene var laget av samme deigen som flatbrød. Det finnes mange varianter lefse og møsbrøm. Mer informasjon er samlet i vårt hefte «*Møsbrømlfse – ekte Saltenkost*», som vi selger for kr 50,-.

Ønsker du å ha møsbrømlfse til dessert eller kun en liten smak deler vi ut smaksprøver av vanlig møsbrømlfse eller en variant med surmelksgrøt etter oppskrift fra Medby. Vi anbefaler karvete til møsbrømlfse!

Blodpudding

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 blodpudding. Tove Berg har laget en variant med nyretalg. Som tilbehør er i dag sirup, sukker og smelta smør mest brukt., men også poteter, stekt bacon, eplemos, rabarbrasylltetøy eller tyttebærsyltetøy er mye brukt.

Skremselsgrøt

Grøt kokt på vann og mel av skredd havre, hørte til husmannskosten. Dette melet har høyt kostfiberinnhold og har en «nøtteaktig» smak. Fra gammelt av brukt til grøt og flatbrød. Vi vet ikke om det ble brukt sirup på denne grøten. Oppskriften er fra Ardis Kaspersens bok: «*Husmenn og husmannskost fra hele landet*». Laget av Lisa Grimstad.

Rømmegrøt

er en typisk norsk rett. Tidligere ble rømmegrøten brukt ved spesielle anledninger, som barsel, slott og jonsok m.m.

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 dessert på hverdagene.

Betasuppe / Brennesnute

Navnet på denne suppegryta forteller om hvordan retten skal være. Ingrediensene skal skjæres i små biter, terninger, og suppen skal serveres så rykende varm at man nesten brenner «snuten». Mange kan forbinde denne suppen med Holmenkollsøndagen. Dette var den eneste søndagen man fikk lov til å ta middagen inn i stua, for å sitte nærmere radioen og høre bedre.

Blåbærsuppe

Dette 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.

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.



Drikke:

Karvete

For mange er det tradisjon å drikke karvete til møsbrømløfsa. Spesielt i Misvær har dette vært et vanlig tilbehør.



Hjemmelaget blåbærsaft

Mange er vokst opp med hjemmelaget saft, og for mange er saften av krøkkebær selve smaken av barndom. I år var det dårlig med krøkkebær, men heldigvis mye blåbær! Saften er laget av blåbær plukket i Saltdal.

Hagebærsaft

Jerngryta v/Karen Holm-Johansen i Gildeskål bidrar også i år med hjemmelaget saft av solbær, stikkelsbær og rips.

Hyllebær- og rabarbrasaft

Deilig saft fra Safteriet. Laget av frukt og bær av den beste kvalitet. Økologisk så langt det går og så kortreist som mulig!

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!

Ulike typer grovbrød

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

Hjemmelaget loff

Berit Stolpen har også laget hjemmelaget loff.

Farmors hvetebrød

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

Hjemmelaget flatbrød

Berit Stolpen har laget vanlig flatbrød, mens Irene Jansen og Lisa Grimstad har laget flatbrød med ulike krydderurter.

Lauper

Lauper er slags bolle med anisfrø eller karve. I Trøndelag blir de ofte kalt for «*skillingskak*». Lisa Grimstad har bakt lauper basert på en gammel oppskrift hun har funnet i Ardis Kaspersens bok «*Nordlandlandsmat*».

Hjemmelaget lammerull

Under høstslaktingen ble alle deler av lammet brukt til mat. Slagside og lår ble ofte til lammerull. Årets lammerull på Tradisjonsmatdagan er virkelig kortreist, laget på tradisjonelt vis av Tove Berg, **fra lam levert av Stolpen Gård**.

Hjemmelagede lammepølser

Under slaktingen ble tarmene ble brukt til pølseproduksjon, og pølser var populær mat på høsten. Tove Berg bidrar også i år med hjemmelagede lammepølser.

Hjemmelaget okserull

I år kan vi by på kortreist okserull, laget på tradisjonelt vis av Tove Berg med **storfekjøtt fra Akre Gård på Drageid**.

Kokt lårtunge

Lårtunge er en stor muskel på oksen med mye rent kjøtt. Kokt lårtunge er en delikatesse og godt som pålegg. Prøv vår hjemmelagede lårtunge med **storfekjøtt fra Akre Gård på Drageid**.

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

Også i år finner du et utvalg av spekemat på koldtbordet. Leverandører er Gilde og 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 "røkekokt" i en spesiell prosess. Badsturøking gjør kjøttet saftig og mørt med en pikant røk smak. Røkeметoden har lange tradisjoner i Rana.



Gravet laks

I år som i fjor kan vi by på hjemmelaget gravet laks med tilhørende sennepssaus fra Even Olsen. Laksen er levert av Saltenlaks.

Røkt laks

Fra Saltenlaks kan vi også by på flere varianter røkt laks og røkt ørret.

Røkelaks á la Roald Amundsen

Hvordan denne retten har fått sitt navn skal være uvisst, men vi fant denne oppskriften i Mina Thiis kokebok «Fisk- kjøtt og grønnsaker fra 1937. Resten av ingrediensene består av kremfløte, pepperot og aspik.



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 rømme, løk og flatbrød.

Grov leverpostei

Leverposteien slik vi kjenner den ble oppfunnet av franskmannen Francois Louis Beauvais. Den ble laget med franske trøfler og solgt for første gang 20.10 i 1847, en eksklusiv vare som kun de færreste hadde råd til. Denne varianten er fra **H.A. Hanssen** på Mo.

Diverse oster

fra Sæterstad Gård og Strandli Gård på Helgeland, bl.a. blåmuggost, Camembert, hvit og brun geitost og salatost.

Hjemmelaget sild i flere varianter

produsert av Even Olsen.

Rødbetsalat

hører hjemme på et tradisjonsrikt koldtbord. Vi byr på Lisas hjemmelaget rødbetsalat.

Tomat- og paprikasalat

Anbefalt oktobersalat i boken «Nye grønnsaksretter» fra 1955.

Eggsalat og eggerøre

Hører med på et koldtbord. Even Olsen har laget disse variantene.

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
Diverse sirup fra Reisa
Gulrotmarmelade fra Han Sylte i Valnesfjord
Ripsgelé fra Anita Johansen
Rognebærgelé fra Anita Johansen
Hjemmelaget remulade fra Even Olsen
Hjemmelaget majones fra Even Olsen
Rømme fra Rørosmeieriet
Jordbærsirup fra Fru Løkkens v/Anne-Lise Løkken
Fikenmarmelade fra Fru Løkkens v/Anne-Lise Løkken
Einebærsirup fra Ekta Gødt, Slidre
Geitrams-, Krøkebær- og løvetanngelé fra Fagerlia gård, Ballstad
Rylliksgelé med gin fra Fagerlia gård, Ballstad
Mjødurt gele fra Fagerlia gård, Ballstad
Høsthonning fra lyng i Salten, fra Øystein Jacobsen
Granskuddsirup fra Irene Jansen



Granskuddsirup anbefales på blåmuggosten!

Kviteseidsmør

Er bygd på tradisjoner fra Kviteseid i Telemark og kjernet av rømme (syret fløte) på gammeldags vis. Produseres på Norges minste meieri i Sør Setesdal.

Rørt Smør

«Tag Smør og Fløde og Hvedemel,
Rør om.
Før Smøret smelter, min søde Sjæl.
Rør om.
Og mens det koger bliv ved at røre,
Du med den Røren maa ei Ophøre.
Rør om, rør dyktig,
Rør Stedse,
Rør om.»

Fra Ardis Kaspersen – Matskatter fra Nord-Norge

Kaker, lefser, oster og annet kaffegodt!

I år har vi satt spesielt fokus på kaker, og hele kakedisken vår bugner av hjemmelagede tradisjonsrike kaker. Men også noen nyheter...

Lady Goldenglow

God gammeldags marmorkake med appelsin- og sjokoladesmak og med en herlig glasur. En kakeklassiker som stammer fra England. En kvinnelig artist i England på 30-40 tallet som het Kate Smith fikk oppskriften publisert i 1952. **Laktosefri**. Kaken er bakt av Irene Jansen som fant oppskriften i kokeboken til hennes mor Eldbjørg.



Delfiakake

En kake som mange husker fra gamle dager. Bakt av Wenche Larsen.

Suksessterte

Suksessterte er en populære kake som lages i mange forskjellige varianter. Anita Johansen har laget en spesiell variant, basert på egen oppskrift. **Glutenfri**.

Olympiakake

Dette er en kjent og kjær kake som vekker gamle minner hos mange. Irene Jansen har bakt Olympiakake til årets tradisjonsmatdager. **Laktosefri**.

Smørkake med møsbrømknekk

Dette er en nyvinning som smaksmessig bare er uimotståelig! En herlig smørkake som er toppet med Nordneskroas egen møsbrømknekk. Laget av Even Olsen. Må prøves.



Telefonkake

Eller Telegramkake som den også kalles. Hvor navnet kommer fra er ikke godt å vite. Dette er en veldig god formkake. Oppskriften er fra Eldbjørg Jansens oppskriftsbok. Kaken er bakt av Lisa Grimstad

Tropisk Aroma

Denne kaken er et herlig barndomsminne. Den har begeistret i generasjoner. Det er nok krydderet som gjorde aromaen «tropisk» hvor kanel og muskat ikke var like dagligdags som i dag. Denne kaken **blir** bare bedre og bedre jo lengere den står! Bakt av Linda Grimstad.
Gluten og laktosefri.

Lagkake (Dragekake)

Har sin opprinnelse fra Drageid i Saltdal. Det er et slags karamellisert fyll inni og på toppen. Det ble brukt forskjellig pynt på kaka tidligere, som kokos, gelétopper, sølvkuler eller mandelflør. Noen brukte ikke pynt i det hele tatt. Vi har erfart at det også godt er godt med friske bær på kaken hvor spesielt rips er å anbefale! Lisa Grimstad har laget denne kaken med karamellfugde som pynt slik at det blir en gjennomført karamellkake.

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)



Kringle med sviskefyll

Dette er en kringle mange husker best fra sin barndom, for den ble alltid bakt til bursdager. Kringle og kokt sjokolade med krem hørte liksom med ved slike anledninger. Enkelt og lett vint servering. Bakt av Lisa Grimstad.

Tytingkake

Dette er Arne Brimis berømte «Tytingkake» som passer godt på høsten. Tyttebær fra Saltdal er brukt i kaken, som er laget av Lisa Grimstad.

Sjokoladecake fra gamle dager

En barndoms kakedrøm fylt av gode minner. Dette er en deilig gammeldags sjokoladecake med smak av aprikos Bakt av Lisa Grimstad.

Mandelbrød paa bæste maade

Denne populære kaken har en historisk sus over seg og ble servert i juleselskaper i selveste Eidsvoldbygningen i 1814. Bakt av Lisa Grimstad.



Fløtevafler

Jernkakene hører med til de eldste norske kakeslagene. Det finnes kakejern så gamle at de har runeinnskrifter. Selv vaffelkakene er et gammelt kakeslag i Norge. Hverdagsvafflene ble laget med byggmel. Hevingsmiddel hørte ikke hjemme i disse vafflene, heller ikke egg. Men skulle det være gjestebud så måtte de lages av fineste sort. Smak på Lisas fløtevafler som er laget etter en gammel oppskrift uten egg og hevingsmiddel.



Rømmebrød

Kaffegodt med lange tradisjoner. Det finnes mange varianter. Hvert dalføre sies å ha sin versjon og familieoppskrifter går i arv. Noen er veldig tynne og skjøre, noen litt tykkere, noen har mønster og noen serveres med sukker på. Dette er tørre, sprø bakverk som har vært med oss i alle tider. Vi har utviklet vår egen oppskrift! Laget av Lisa Grimstad.

Byggrynnskjeks

Denne byggrynnskjeksen har Lisa laget av byggmel som ble kvernet av Kvernsteinslauget i Saltdal.



Krumkaker

Er de mest bakte kakene til jul og har blitt også populært til andre festlige anledninger. Bakt av Wenche Larsen

Sandkakefristelse

Noen kan kanskje smakt denne på Sommerkafeen på Saltedal Bygdetun i sommer. Denne er nå videreutviklet og fyllet består av sitron- og vaniljekrem, blåbær, jordbær og granskuddsirup. Irene Jansen deler ut smaksprøver.



Sandkakefristelse

Klappakaker

Kjært barn har mange navn, alt etter hvor man befinner seg her nord, f.eks. heitveg, glohoppe, mælstomp, flatkake, surdeigkake eller esingstomp. Klappakaken består av vanlig gjærdeig og blir bakt i en strørrelse som et tefat, og deretter stekt på begge sider på takke eller komfyr. Denne kaken ble gjerne brukt som erstatning for annet brød, og smurt med smør og sirup. Mange kaller også potetkake for klappakake. På Tradisjonsmatdagan kan du prøve å steke din egen klappakake hos Irene Jansen som også deler ut smaksprøver.

Marvpastei

I "Fru Messels konditorbok" står det å lese: "Disse posteier heter marvpasteier, fordi vore gamle husmødre gjerne tilsatte litt oksemarv.». For mange er det ikke jul uten marvpastei. Bakt av Irene Jansen, som også gir deg smaksprøver.

Gomme

Alltid populært på lefser og vaffer til hverdag og fest! Berit Stolpen byr på nydelig hjemme-laget 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 drukket, og spises etterpå. Dette er en gammel samisk tradisjon på Indre Helgeland.

Potetlefser med lammelår og røkt laks

Saftige og myke potetlefser er perfekte å bruke på kaldtbordet fylt med ulike typer pålegg. Du får smaksprøver på lefser med badsturøkt lammelår fra H.A.Hanssen og røkt laks fra Saltelaks. Lefsene er produsert og levert av Jerngryta v/Karen Holm Johansen

Potetlefse med prim

Denne oppskriften på potetlefser stammer fra Meløy. Lefsene består av malte poteter tilsatt smelta smør, kulturmelk, egg, mel og bakepulver. Smøres avkjølt med en krem av smør og sukker, og tilsatt prim og letttrømme. Laget av Wenche, Anita og Berit fra Heimhug.

Gammeldagslefser

Laget av Berit, Wenche og Anita for IL.U.L. Heimhug.

Ulike typer lefser m.m. fra Beiarnlefsa

Egglefse
Brunostlefse
Kvitlefse vanlig og **glutenfri**
Krinalefse
Glutenfritt flatbrød



Dessert:

Multekrem

Denne er laget av lokale bær. Vår variant er med **kokte multer**, som var vanlig tidligere. Multekrem er som skapt for festlige anledninger. Spises med Wenche Larsens hjemmelagede krumkaker.

Fru Flokkmanns karamellpudding

Denne fine oppskriften er hentet fra Ardis Kaspersens bok «Desserten – bordets dronning» og kommer fra gården Nordbostad i Alstahaug. Fru Flokkmann var en matkunstner, noe familie, forretningsforbindelser, arbeidere og de som gjestet gården fikk nytte godt av.

Oldemors fløteomelett

I dag er dette en ganske ukjent dessert som sannsynligvis ikke blir laget lengre. Derfor hadde vi lyst å sette denne spesielle desserten fram på dessertbordet igjen. Oppskriften er fra Ardis Kaspersens bok «Desserten – bordets dronning». Serveres med jordbærsylltetøy. Laget av Lisa Grimstad.

Trollkrem med blåbær

God og tradisjonsrik dessert som er kommet til heder og verdighet igjen, noe den fortjener. I år har vi laget én variant med blåbær.

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 rød- eller karamellsaus på kjelosten. Berit Stolpen har laget kjelost til oss av ekte råmelk.

Gryntegrøt

Hva det spesielle navnet kommer fra vet vi ikke, men vi fant denne desserten i Eldbjørg Jansens egen oppskriftsbok. Den består av melk, sukker potetmel og hvetemel, egg og mandeldråper. Strø på litt sukker og ha på rødsaus.

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. En frisk og smakfull dessert laget av Wenche Larsen.

Byggrynskrem

er en gammel tradisjonsrett her i Norge. Prøv denne nydelige og smakfulle varianten som har gått litt i glemmeboka til fordel for riskremmen. Servert med hjemmelaget rødsaus til. Tilbehør: Krumkaker.

Sviskekompott

Sviskekompott eller sviskegrøt var ofte søndagsdessert i manges barndom. En populær klassiker som smaker godt med fløtemelk eller vaniljesaus.



Sagogrynpudding

Bestemors favorittdessert er basert på sagogryn som har vært brukt siden 1600-tallet ifølge mathistoriker Henry Notaker. Før i tiden fantes det rød sagogryn. I dag får vi ikke lenger tak i denne. Den hvite kan ikke erstatte den røde! Dette er opprinnelig en hverdagsdessert, men fungerer også godt på en søndag!

Brødpudding

fikk sin plass i historien i 1814. Den ble nemlig servert hver eneste dag da Eidsvollmennene var samlet for å skrive Norges Grunnlov. Man kan nesten si at brødpudding er en del av vår kulturarv. En utrolig god dessert som er vel verd å «børste støv av». Tilbehør: rødsaus eller rørte bær til.

Tjukkmelkspudding med møsbrøm

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



Velbekomme!

Velkommen til Tradisjonsmatdagen 2020

Arrangeres 24. og 25. oktober!

Neste års tema er viet lefsemangfoldet...

Lefsebaking er en del av vår nasjonale kulturarv. Det finnes knapt noen bygd eller gård som ikke har sin egen lefse. Om det er lefse eller flatbrød som er den eldste form for brødmat i Norge vet knapt noen. Men havrelfsen hører til de eldste hverdagslefsene, er det ingen tvil om.

Norge er et lefseland. Nordland har utviklet særdeles mange lefser, og har faktisk sin egen lefsekultur. Selv om lefsene er forskjellige har de mange fellestrekk. Noen er til hverdager og ble bakt i store mengder, mens andre ble bakt til høytid og fest. Bløting, smøring, bretteing og lefsetilbehøret er en egen kunst.
