

Tradisjonsmathelger på Nordneskroa i 2020

lørdag 17. og søndag 18. oktober
lørdag 24. og søndag 25. oktober

Alle dagene kl. 13-17

Velkommen!

I år inviterer vi til 2 tradisjonsmathelger hvor vi setter gamle matretter i fokus, men på grunn av Covid-19 i noe mindre skala enn tidligere.

Vi kan by på serverte varmretter, lefser, hjemmelagede kaker, desserter og andre kuriositeter.

Salg av hjemmelagede produkter

Vi kan by på et stort utvalg av lokalmatprodukter for salg fra Matkroken vår, som nå framstår i ny forbedret drakt. Fra Matkroken kan vi bl.a. tilby:

- Møsbrømler og Den lille Møsbrømler
- Tjukklefser og mjuklefser m.m.
- Flatbrød
- Sirup, chutney og krydder

Heimhug-damene Berit Stolpen, Wenche Ruså og Anita Johansen selger også deres produkter:

- Potetlefer
- Gammeldagslefer
- Glass med gelé m.m.



Lisa og Tommy ønsker velkommen!

Covid-19

Vi har tilrettelagt for best mulig smittevern på grunn av dagens situasjon med Covid-19. Sikkerheten kommer først. **Det skal være trygt å komme til Nordnes!** Det betyr at det vil være begrenset med plasser til enhver tid. Vi anbefaler derfor at du bestiller bord på forhånd, for å være sikker på at vi har ledig plass når du kommer. Vi tar også imot besøkende ved oppmøte i døra uten forhåndsbestilling i den grad vi har ledig kapasitet!

Bordbestilling:

Bordbestilling kan du gjøre på telefon 756 93 855, på post@nordnescamp.no eller på Facebook/Messenger

Inngang kr 350,-

Du betaler én inngangspris for alt, og da kan du spise og smake så mye du vil av alt som er på menyen, inkludert kaffe! Her er varme retter, supper, grøt, pannekaker, møsbrømler, andre lefser, kaker og desserter.

Følg oss på Facebook og Instagram



Nordnes Kro og Camping

Saltfjellveien 2201, 8255 Røklund – tlf. 756 93 855 – post@nordnescamp.no

www.nordnescamp.no

Meny 2020

Varme retter

Fiskesuppe fra Salten

Hjemmelaget fiskesuppe basert på lokale råvarer. Passer godt som forrett.

Ferskkjøtt med løksaus

Denne 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. Vi anbefaler medfølgende tilbehør: gulrot, kålrabi og kokte poteter.

Lammekjøtt i rømmesaus

Denne retten bygger på en gammel oppskrift fra Olaug Frantzen, som drev Røklund Kro og Motell i mange år. Olaug har vært en god ambassadør for nord-norsk tradisjonsmat, og vi velger derfor å ta denne med i år som en hyllest til Olaug, som gikk bort i år, 93 år gammel. Anbefalt tilbehør er poteter, **smørstekte kantareller** og grønnsaker eller rotmos.

Saltsei

Gammelsalta sei eller rødsei – denne typiske Saltenspesialiteten har mange navn. Aldri en tradisjonsmatdag uten. Tradisjonelt tilbehør er kokte poteter, stekt flesk og gulrotstuing.



Hvalbiff med løk

Hvalkjøtt har blitt brukt i mange forskjellige retter opp gjennom årene. Hvalbiff og hvalgryte er eksempler på populære retter. Vi har valgt den klassiske hvalbiffen med stekt løk. Som ekstra tilbehør anbefaler vi vår hjemmelagede **kantarellstuing** og **tyttebærchutney**.

Kald kokt 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.

Elgsmåsteik

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

Stekt flesk med duppe

Denne 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. Anbefalt tilbehør er poteter, duppe og rotmos.



Andre varmretter og kuriositeter

Fleskepannekaker

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

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. Vår oppskrift er hentet fra boka Jerngryta av Karen Holm-Johansen i Gildeskål.

God gammeldags fruktsuppe

Varm fruktsuppe er også en klassiker som mange har vokst opp med. Det finnes mange måter å lage den på. Vi byr på vår hjemmelagede variant.

Skårgrøt

Ble i gamle dager brukt under innhøstingen av korn. Den består av to slags grøt – rømmegrøt og byggmelsgrøt. Dersom kornhøsten var god skulle rømmegrøtportjonen være størst. Grøten ble aust opp i tre eller stentøfat. Byggmelsgrøten, som var kokt av melk, kom under i fatet og skulle symbolisere halmen. Rømmegrøten, som ble lagt oppå, var tegn på kornet. Hadde noen vært uheldig å skjære seg i fingeren under innhøstingen, hadde de «skåret grøten fra seg». Men, når alt kom til alt, ble det nok grøt til alle!

Kaker, lefser og annet kaffegodt!

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)*

Mandelbrød paa bæste maade

Denne populære kaken har en historisk sus over seg og ble servert i juleselskaper i selveste Eidsvoldbygningen i 1814. Glutenfri. Tilbehør: Tyttebærkrem.

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 i forskjellige varianter i bygda. Vi har laget denne varianten med karamellfyll.



Suksessterte

Suksessterte er en populære kake som lages i mange forskjellige varianter. Anita Johansen i Tømmerdal har laget en spesiell variant, og som både er **glutenfri** og helt **uten vanlig melk**. Kokosmelk er benyttet i stedet.

Rullekake med fromasj

Dette er en tradisjonsrik kake, kjent under navnet Charlotte Russe, og den finnes i utallige varianter. Vi har laget en klassisk variant.

Bløtkake med sviker

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

Potetvafler

Typisk krisemat under krigen med rasjonering på mel og smør. Men forbausende god likevell!

Skålost

Laget av etter tradisjonell oppskrift. Godt på vafler!

Gammeldags gomme

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

Krumkaker

Wenche Ruså har bidratt med hjemmelagede krumkaker. Nydelig blant annet til multekrem, som også er laget av multer levert av Wenche.

Møsbrømløfsa

Vi kommer ikke utenom denne populære løfsa på Tradisjonsmatdagan. Nordneskroa's møsbrømløfsa ble i 2018 kåret til den beste i Salten under Møsbrømløfsa-festivalen. Vi er svært stolte over det. Serveres med **karvete**.

Nå har vi også lansert «**Den Lille Møsbrømløfsa**» som bare er halvparten så stor som den normale. Passer godt for «nybegynnere» og for deg som synes det blir for mye med en stor løfsa. Barna vil også elske denne løfsa!

Vi byr på smaksprøver av våre hjemmelagede lefser m.m.

Lisa Grimstad og Irene Jansen byr på smaksprøver fra egen produksjon av tjukklefser, gammeldagslefser med vanilje, krinalefser og mjuklefser. Pluss noen «gode frøkjeks»!

Setergodt

I 2013 ble Lisa og Tommy invitert på en uforglemmelig tur til Arne Brimis hytte Vianvang i Jotunheimen. Blant de mange fantastiske rettene vi smakte på der, fant vi denne lille gobiten laget av stivpisket rømme tilsatt brunost, servert på flatbrød. Prøv også varianten med tyttebær.



Dessert:

Multemuffins med råkrem og granskuddsirup

Avslutningen på en fest er desserten. Den må være litt utenom det vanlige! Vi kan by på smaksprøver av vår hjemmelaget multemuffin med lokal granskuddsirup.



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 også i år laget kjelost til oss av ekte råmelk.

Multekrem

For de som bodde nær multemyrene var det naturlig å utnytte denne eksklusive bæra som er skapt for festlige anledninger. Vi byr på lokale bær levert av Wenche Ruså.

Trollkrem

Man kommer ikke utenom Trollkremen som er en typisk høstdessert! Kan serveres med vaniljesaus som tilbehør.



«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 rabarbrasylltetøy og krem.

Opphengt melk

I gamle dager laget man en god dessert av melk som ble varmet opp og skilt ved å tilsette syrnet melk. Deretter ble ostemassen «drenert» gjennom et klede som ble hengt opp til tork. Derav navnet «opphengt melk». Det gjestående ostestoffet ble deretter tilsatt fløte og salt, og servert som dessert. Tilbehøret kunne være forskjellig, f.eks. nøtter, sjokolade, syltetøy og krumkaker. I dag sammenlignes gjerne «Opphengt melk» med cottage cheese.

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.

Rabarbragrøt

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

Husets karamellpudding

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

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!

Rabarbra med gyllent slør

Dette er Fru Teigens oppskrift fra Ardis Kaspersens bok «Desserten Bordets Dronning». Består av krem, gylne havregryn og rabarbrasylltetøy lagvis i glasskål med havregryn på toppen.

Byggrynskrem

Riskrem laget av byggryn er en gammel tradisjonsrett. Grøten er like gammel som Norge selv, hvis ikke eldre. Her har vi laget en god gammel variant. Servert med rødsaus.

