

Tradisjonsmatdagen 2022

Lørdag og søndag 10. og 11. september
kl. 13-18 begge dager

Velkommen til årets Tradisjonsmatdager på Nordneskroa

Mange lokale produsenter er i år med å bidrar til gode smaksopplevelser.

Inne på kroa har vi i år en «servert» varmrettsbuffet med tradisjonsretter i tillegg til et selvbetjent koldtbord med mange lokale smaker. Kaker og desserter forsyner du også deg selv med!

For å delta på Tradisjonsmatdagen betaler du en **inngangspris på kr 450,-** og da kan du spise så mye du vil og smake på absolutt alt vi har å tilby, både i bakstehuset, i uteområdet og på kroa. Egne priser for barna! Du kan også kjøpe **HELGEPASS** som gjelder både lørdag og søndag for **kr 750,-** og da kan du delta og spise så mye du vil begge dagene!

Bordbestilling anbefales!
Ring 756 93 855
Velkommen!

Hilsen Lisa og Tommy
og alle andre på Nordneskroa


NORDNES KROA
camping

Saltfjellveien 2201, 8255 Røklund
www.nordnescamp.no – post@nordnescamp.no

Skogens og fjellets skattkammer!

I år har vi satt spesielt fokus på alle de gode lokale råvarene som finnes i området. Høst er sesong for norske grønnsaker, lammekjøtt og vilt, og fortsatt er det mye spennende å høste i jorda, til fjells og i skogen. Når kveldene blir mørkere og lufta kaldere er det perfekt å samles rundt smakfulle og varmende tradisjonsmatretter. **Det er tid for tradisjonsmat!**

Bakstehuset

Vi inviterer deg inn i Bakstehuset til Irene og Lisa hvor du får smake på mange av våre **hjemmelagede produkter** – inkludert vår populære møsbrømløse!

Kokegrop og bålcaffe

Lørdag fra kl. 15.00 (NB! kun lørdag) inviterer Rune Berg til smaksprøver på ekte steinalder-mat laget i vår egen kokegrop utenfor kroa. Rune forteller om hvordan man for flere tusen år siden brukte kokegropen til å tilberede maten. **Nykokt bålcaffe** serveres av Hilde og Tony Johansen både lørdag og søndag! Nye benker utenfor bakstehuset kommer også på plass, produsert av Saltdal Snekkeri.



Reginas fiskenuggets & kunstplakater

Fra Steigen får vi besøk av Regina Pedersen - grafisk designer, kunstner og kokk. En kreativ sjel som "rører i forskjellige gryter" og som er lidenskapelig opptatt av god og ekte mat. Regina er født i Tyskland, men har etter hvert blitt en ekte nordlending!

Regina serverer de nydeligste hjemmelagede fiskenuggets basert på gode lokale råvarer. Å lage mat av torsk, hyse og sei som er fanget rett utenfor døra er for henne en luksus som hun gjerne vil tilby så mange som mulig.



Regina kunstneriske uttrykk kan oppleves inne på Nordneskroa, hvor også hennes fine kunstplakater kan kjøpes! Vi er også veldig stolte over vår nye logo som Regina har laget til oss.


NORDNES KROA
camping

Velkommen til Bakstehuset!

Bakstedamene Lisa Grimstad og Irene Jansen ønsker deg velkommen til Bakstehuset som du finner på baksiden av kroa. Bruk utgangen via uteterrassen. I Bakstehuset byr vi på mange ulike hjemmelagede produkter:

Rabarbrasaft

med jordbær & vanilje

Safta er laget av lokal rabarbra og norske jordbær. Til safta serverer vi nydelig rabarbrakake!

Andre smaksprøver

Hos Lisa og Irene i Bakstehuset får du også smaksprøver på våre hjemmelagede produkter:

- Krinalefser
- Gammeldagslefser
- Mørlefser
- Flatbrød med havsalt og diverse smaker
- Mjuklefser med suovas og tyttebærrømme
- Granskuddsirup
- Akevittgèle med granskudd
- Tyttebærgèle med cognac
- Chutney (rips, rabarbra og eple)

«Striskjorta og havrelefsa!»

Mange kjenner til dette uttrykket. Den grove havrelefsa har lange tradisjoner i Norge. Likevel finnes det få nedskrevne oppskrifter på den.

Dyrket havre tåler både skrin jord og et hardt klima, og har derfor vært en viktig matplante helt tilbake til vikingetiden. Mange funn av havre i middelalderbyene viser at havren fortsatte å være i bruk gjennom hele middelalderen. Hos oss i Bakstehuset kan du smake havrelefsa med en moderne påleggsvariant: **Hanssens badsturøkte hverdagspålegg**, litt rømme og syltet rødlok.



Møsbrømlfsa – vår stolthet!

Når du besøker Nordneskroa kommer du ikke utenom vår populære møsbrømlfsa! Lfsa vår er kjent for sin gode smak og konsistens.

Vi har også utviklet «Den lille møsbrømlfsa» som bare er omtrent halvparten så stor som den vanlige. Passer godt for «nybegynnere» og for deg som synes det blir for mye med en stor lefsa. Barna elsker også denne lefsa! Lfsa passer også fint for deg som gjerne vil spise møsbrømlfsa men samtidig ha plass til alt det andre du ønsker å smake på!

Møsbrømlfser fra Stolpen Gård

For tiden har vi dessverre ikke møsbrømlfser fra Stolpen Gård v/Berit Stolpen. Normalt produserer hun med et betydelig antall møsbrømlfser året rundt, i tillegg til vår egen produksjon.

Berits bidrag i år er hennes nydelige kjelost og gomme laget på gammeldags måte..

Glutenfrie møsbrømlfser og flatbrød

Vi selger også **glutenfrie møsbrømlfser og flatbrød** på kroa. Disse er det **Beiarlefsa** som produserer!

Varme retter – servert buffét

Inne på kroa kan du forsyne deg så mye du vil fra vår serverte varmrettsbuffét. Vi har satt sammen et utvalg av gamle populære «klassikere» og nye tradisjonsretter.

Middagsretter:

Setersteik fra Salten

I gamle dager brukte man bringe, rygg eller lår av kalv som ble hugget opp til småstek. Vi har brukt ferske kalveknoker som er brunet og deretter kokt i rømme og melk, krydret med salt og pepper. Anbefalt tilbehør er kokte poteter, grønnsaker, tyttebær og ripsgelé.

Klassisk reinsdyrsteik

Reinsdyrene har levd i arktiske områder i mer enn 10 000 år. Den karakteristiske viltsmaken gjør reinkjøttet til en smaksopplevelse servert med viltsaus, grønnsaker, stekt sopp, tyttebær og poteter.

Hjortegryte

Sammen med elgen er hjorten en av skogens konger. Vår hjemmelagede hjortegryte inneholder blant annet gulrøtter og sellerirot. Nydelig med potetmos og tyttebærrømme.

Salt lammekjøtt fra H.A. Hanssen

Manges favoritt på Nordneskroa hele året. Anbefalt tilbehør er Hanssens grovpølse, rotmos eller ovnsbakt kålrabi og poteter.

Hvalbiff med løk

I år byr vi på den klassiske hvalbiffen med stekt løk. Som tilbehør anbefales kålstuing og kokte poteter.

Gammelsalta sei fra Strøksnes

«Ækte Sailtenkost» med stekt flesk, gulrotstuing og poteter. En klassiker på Tradisjonsmatdagan.

Stekt fjellrøye fra Hattfjelldal

Fra Sæterstad Gård byr vi på nydelig stekt fjellrøye servert med syltede grønnsaker og rømmesaus.

Kokt kveite fra Reipå

Kveite er nydelig middagsfisk som egner seg både stekt og kokt. Vi kan i år by på en kokt variant med syltede grønnsaker, Sandefjordsmør og kokte poteter.

Maritim Nordlandsgryte

Fiskegryte basert på oppskrift fra Ardis Kaspersens bok «Mat-skatter fra Nord-Norge». Serveres direkte fra gryten med kokte poteter som tilbehør. Vi anbefaler vårt hjemmelagede flatbrød til.

Fårikål – Norges nasjonalrett

Har egen festdag 29. september. Retten kom til borgerskapet i Kristiania på 1800-tallet da både skikker og språk var sterkt påvirket av dansk, hvor det ble brukt gås. Etersom det var lite gås i Norge, var det naturlig å bytte ut gåsa med fårekjøtt.

Den eldste ordentlige fårikålloppskriften står i «Fuldstendig Norsk Kogebog av Karen Dorothea Bang fra 1835. I våre dager har fårekjøttet fått vike for det mildere lammekjøttet.

Fleskepannekaker

Det er like umoderne som det er digg! Tilbake til en svunnen tid. Fast innslag på alle våre Tradisjonsmatdager. Tilbehør: Sukker og nyrørte lokale blåbær. Noen bruker også sirup.

Gul ertesuppe med flesk

Brukt både som bondekost og husmannskost i uminnelige tider. Kraftfull middagsmat, ofte spist sammen med fleskepannekaker.

Lisas ovnsbakte kålrabi

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



Skogskost

Skogsarbeidere har alltid hatt sine egne kostvaner. Det har sammenheng med det harde slitet, og at de ofte måtte ordne maten sin selv. Kosten til skogsarbeiderne har gjerne bestått av flekk og spekekjøtt, i tillegg til forskjellige ostesorter. De gamle sliterne kom til kald koie, og måtte tine og koke, mens frosten bet både i ansikt og hender før de fikk fyr. Liflig duft av kaffe og stekt flekk gjorde sultne karer enda mer sultne! Her er noen eksempler på mat som var vanlig i tømmerkogen:

Smuler, Myssmøruppe, Sluring, Munkepanne, Flatbrød og kald fisk, Spekekjøttdupe, Kokt melk og kake, Stekt spekesild, Potetgrøt eller annen grøt og flekk.

I Saltdal har skogsarbeid vært en viktig tilleggsnæring. De som gjorde dagsturer i skogen, hadde med «skogsbøter», som bestod av flatbrød som var bløtt og rullet sammen. Pålegget bestod av egg, smør, gammelost, saltkjøtt, sukker og skåløst. Foregikk arbeidet langt unna heimen, overnattet de i hytter og koier og var bare hjemme i helgene.

Silpo - eller Silppu

Til å representere den typiske skogsmaten på Tradisjonsmatdagan har vi valgt denne retten som gjerne omtales med flere navn. Den brukes fremdeles på Finnskogen. Fra gammelt av brukte skogfinnene neper i stedet for poteter i sin Silpo. I dag er poteten den viktigste ingrediensen i denne retten. Det finnes mange forskjellige oppskrifter og fremgangsmåter for å lage Silpo. Vi har valgt å bruke en oppskrift av Kirsten Winge fra boka «Turmat». Retten består av poteter, flekk, løk og melk. Serveres varm med rørt tyttebær til.



Bærsekken til William Fjell Foto: Lisa Grimstad

Knut Saksenvik serverer smaksprøver på Silpo. I tillegg forteller han om bærsekken til William Fjell og om «gjetarmatveska» fra 1864. Denne ble brukt når ungdom passet husdyra på fjellbeite, og er fra Medby. Knut har mange historier på lager!

Mikkelmessegrøt

Årets største og viktigste fest ble fra gammelt av holdt på Mikkelmessedagen den 29. september. Til den tid var ofte all avling kommet i hus, og da skulle det være takkefest for all den grøden jorden hadde gitt. På 1700-1800-tallet besto Mikkelmessens festmåltid av byggmelsgrøt kokt av melk, samt kokt sauekjøtt. På byggmelsgrøten var det vanlig med et tynt strø av mysost, samt varm fett av det kokte kjøttet. Til måltidet ble det drukket kjøttkraft!

Vi serverer smaksprøver på Mikkelmessegrøt - Byggmelsgrøt, men uten kokt sauekjøtt og kjøttkraft.

Blodpudding

Høsten er slaktetid, og i gamle dager ble alt på dyret nyttiggjort, deriblant blodet. Det ble brukt til blodpudding, blodpøiser, komle eller pannekaker. Det finnes mange oppskrifter på blodpudding. **Anne Høgsand** har laget en variant uten talg som kan sterkt anbefales, også for de som er litt skeptiske til blodmat. Sirup, sukker og smelta smør er mest brukt som tilbehør, men noen bruker også tyttebær.



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. Laget av Anne Høgsand.



Koldtbord – selvbetjent buffét

Vi kan by på et koldtbord med tradisjonelt innhold som nesten utelukkende består av lokale råvarer og hjemmelagede produkter.

Koldtbord

- Lammerull fra Tove Berg og Anne Høgsand
- Lammepølse fra Tove Berg og Anne Høgsand
- Reindyrsteik med tyttebærrømme
- Badsturøkt lammelår fra H.A. Hanssen på Mo
- Urteskinke av utegris fra H.A. Hanssen på Mo
- Sylte fra Gilde
- Grov leverpostei fra H.A. Hanssen på Mo
- Røkt laks fra Lofoten Produkter
- Varmrøkt fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Raket fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Hjemmelaget sild i 3 ulike varianter fra Even Olsen
- Evens rekekabaret
- Fenalår fra Gilde
- Coppaskinke fra Tind

Tilbehør:

- Eggerøre
- Lisas tyttebærsalat med pisket krem
- Lisas rødbetsalat
- Waldorfsalat
- Potetsalat
- God gammeldags gomme á la Berit Stolpen
- Knaost med gressløk / tørket steinsopp

Ostefat

Skogshorn – Kvitmuggost økologisk fra Hemsedal
Rød Kjerringøy – Halvfast kittmodnet ost
Hvit Kjerringøy – Ystet som en fransk camembert
Golvertind – Blåmuggost fra Strandli Gård

Knaost med gressløk
Knaost med tørket steinsopp

Tilbehør

Rips-, rabarbra og eplechutney
Granskuddsirup
Honning og valnøtter

Gelé, sirup og chutney

Produsert av Lisa Grimstad og Irene Jansen

- Akevittgéle med granskudd
- Tyttebærgelé med cognac
- Granskuddsirup
- Ripschutney
- Rabarbrachutney
- Eplechutney

Nydelig til middagen, koldtbordet og ikke minst til ostefatet!

Ulike typer brødmat!

Kongeloff

Historien om denne loffen går helt tilbake til unionsoppløsningen da dronning Maud hadde med seg sin egen engelske oppskrift på loff. Den ble overlevert til Baker Hansen som leverte loffen til slottet daglig fram til Kong Olavs død i 1991. Serveres som tilbehør til koldtbordet.

Klappakaker

Klappakaker ble før i tiden laget av restene fra brøddeigen. Små deigemner ble knadd og trykket flat, og deretter stekt på ved- eller bakerovn.

Karveboller

Har lang holdbarhet. Slike boller ble tatt med når man rodde fiske. Etter oppskrift fra Jerngryta av Karen Holm-Johansen.

Flatbrød

Hjemmelaget flatbrød
Hjemmelaget flatbrød med urter og havsalt
Trøndersk flatbrød - en søt variant

Andre brød

Vinterbrød med tyttebærgløg
Julebrød
Grytebrød
Rundstykker

Kaker, lefser og desserter

Etter en solid runde med middager, supper, koldtbord og smaksprøver i alle varianter, er det på tide å avslutte med gode tradisjonelle kaker, desserter og lefser – alt er hjemmelaget!

Kaker

- Lisas Kvæfjordkake
- Lisas syrlige ostekake
- Lisas bestemorsbakelse
- Gulrotkake fra krigstiden - oppskrift fra Buksnes og Hol
- Irenes rabarbrakake
- Evens bløtkake med svsker
- Evens smørkake med møsbrømknekk

Desserter

- Kjelost fra Stolpen Gård v/Berit Stolpen
- Opphengt melk
- Rabarbradrøm
- Karamellpudding
- Trollkrem
- Byggrynskrem
- Gelé med skogsbær
- Hvitvinsgelé med råkrem – etter gammel oppskrift
- Multemuffins med råkrem og granskuddsirup

Kaker bakt i jern

Dette er av de eldste kaketyperne vi kjenner. Dekoren inni jernet var ofte laget av en bygdesmed med sans for ornamentikk. Aposteljernet er et av de eldste og mest berømte jernene.

Lisa har laget **krumkaker** med stekehjelp fra sin søster Linda. Vi byr også på **sandkaker** fra Irene.

Til krumkakene og sandkakene serveres jordbærkrem og multekrem

«Wand-Bakkelse á la Belsvaag»

«Dertil tages 1 pot Vand og 1 pot Smør, som komes i en Gryde. Naar dette Koger over sagte Varme, røres forsiktig deri 1 pund Potetmel til det løsner fra Gryden. Naar det bliver koldt, ikomes litt Muscateblomme, og 12 hele Æg, nemlig 2 af gangen. Naar man vil stege dem enten i Bagerovnen eller under Hjelm, tages hver Quantum med en Spiseskee som til Brødboller.»

Fra boka «Matskatter fra Nord-Norge» av Ardis Kaspersen.

Vi serverer en **Bestemorbakelse** etter en oppskrift fra boka «Tradisjonsmat fra Nord-Norge» av Eirik Nilssen.

Kvæfjordkake

Eller «Verdens beste» som mange kaller den. Ble kåret i september 2002 til Norges nasjonalkake av Nitimens lyttere.

Opprinnelsen til kaka er kongekake, som Kvæfjærdingen Hulda Ottestad kjøpte oppskrift på midten av 1930-tallet. Sammen med søsteren drev hun Café Alliance i Harstad, og kjøpte derfor to kakeoppskrifter for 200 kroner. Oppskriften på kongekake ble modifisert, med bl.a. færre mandler som var en dyr vare. Kaka fikk så navnet kvæfjordkake.

Har egen venneforening kalt Kvæfjordkakas venner. Foreningen arbeider for å promotere kaka, men også for å sette fokus på verdiskapning i distrikter.

Hjemmelagede lefser

Smak på Lisa og Irenes hjemmelagede Krinalefser, Mørefser og Gammeldagslefser!

Anbefalt tilbehør til Gammeldagslefsa er gammeldags gomme fra Berit Stolpen.