

# Tradisjonsmatdagen 2023

Lørdag og søndag 9. og 10. 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 495,-** 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 795,-** 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](http://www.nordnescamp.no) – [post@nordnescamp.no](mailto:post@nordnescamp.no)

Årets Tradisjonsmatdager er en del av Kulturminnedagene 2023 hvor temaet er «levende kulturarv».

## Levende kulturarv - vi byr på smaken av fortiden!

Hva spiste folk før i tiden, hvordan smakte maten i steinalderen og i middelalderen? Vi kan by på noen smakebiter!

### Kokegrop

**Lørdag fra kl. 15.00** (NB! kun lørdag) inviterer Rune Berg til smaksprøver på ekte steinaldermat laget i vår egen kokegrop utenfor kroa. Rune forteller om hvordan man for flere tusen år siden brukte kokegropen til å tilberede maten.



**Anne Høgsand byr også på smaksprøver av langtidsstekt «Elgsteik med telehiv»**

### Sodd fra bålpanne

Knut Saksenvik serverer sodd laget med «gamle» råvarer som salt oksekjøtt, rotgrønnsaker, løk, erter og nepe med ulike urter. Vi anbefaler «Kludderbrød» som tilbehør, laget etter oppskrift fra Arkeologisk Museum – virkelig en smak av fortiden!

### Honningkake

Mange vet kanskje ikke at honningkake stammer helt tilbake fra Middelalderen. Kaken holder seg lenge, og bør bakes i god tid før den skal spises. Vår kake ble bakt i god tid før Tradisjonsmatdagen! Denne kaken er laget etter inspirasjon av to ulike gamle oppskrifter hentet fra Gullimunn AS. Smaksprøver finner du ved kakedisken!

## Noen av våre salgsprodukter:

### Fra vår egen produksjon:

Tyttebærgløg, bringebæreddik, tørket kantarell, kvitløfser, møsbrømløfser, søvel, flatbrød, gelé, chutney m.m.

### Fra andre leverandører:

Badsturøkt lammelår fra H.A.Hanssen  
Spekemat fra Lundal  
Lakseprodukter fra Sagamat  
Oster fra Beiarmat  
m.m.

**Nykokt bålcaffe serveres av  
Hilde og Tony Johansen  
både lørdag og søndag!**



  
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 alt fra smaken av fortiden til mange ulike hjemmelagede produkter:

## Smaken av fortiden!

### Kludderbrød

«Kludderbrød» er laget etter oppskrift fra Arkeologisk Museum, og er basert på arkeologiske funn tilbake i steinalderen. «Kludderbrødet» stekes på takke og passer som tilbehør til sodd fra bålpanna!

## Smaken av tyttebær!

Vi byr på smaken av tyttebær i ulike varianter:

- Vår populære **Tyttebærgløgg** sammen med vår egen **tyttebærkake**.
- Havrelefse m/Hanssens badsturøkte hverdagspålegg + litt **tyttebærrømme**.
- Foccaccia med egenprodusert **tyttebærsalt**
- Lisas **Tyttebærsalat** finner du på koldtbordet!
- **Tyttebærdrom-kake** finner du i kakedisken på kroa.



## Andre smaksprøver

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

- Kvitlefse med brunostkrem
- Gammeldagslefse
- Berit Stolpen sin gammeldagse gomme
- Flatbrød med havsalt og diverse smaker
- Gelé, chutney og ulike eddiker

## Møsbrømlefsa – vår stolthet!



Når du besøker Nordneskroa kommer du ikke utenom vår populære møsbrømlefsa! Lefsa vår er kjent for sin gode smak og konsistens. Den originale Møsbrømlefsa inngår selvsagt i billetten! I tillegg har vi **smaksprøver på møsbrømlefsa med hvitt søvel**.

Vi har også utviklet «**Den lille møsbrømlefsa**» som bare er omtrent halvparten så stor som den vanlige. Lefsa passer fint for deg som gjerne vil spise møsbrømlefsa men samtidig ha plass til alt det andre du ønsker å smake på.

Begge foto: Karoline O. A. Pettersen.



## Nye hjemmelagede produkter

- Bringebæreddik
- Granskuddeddik
- Tyttebærsalt
- Tørket kantarell

## Glutenfrie møsbrømlefser og flatbrød

Vi selger også **glutenfrie møsbrømlefser 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.

## Ønskereprise på middagsretter:

Vi spurte folk på Facebook om det var noen retter fra tidligere Tradisjonsmatdager som var spesielt ønsket i år. Disse rettene kom fram blant ønskereprisene:

### Julekveite

Denne retten er ønsket på årets Tradisjonsmatdager til tross for at det er lenge igjen til jul! 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. Avkokt kveite til 1. eller 2. juledag var, og er, regnet som en delikatesse. Vi har valgt å servere den stekt. Anbefalt tilbehør er kokte gulrøtter, stekt løk og rømme.

### Gammelsalta sei

saltsei eller rødsei – kjært barn har mange navn. «Ækte Saitlenkost» med stekt flekk, gulrotstuing og poteter. En klassiker på Tradisjonsmatdagan.

### Saltkjøtt

Denne retten er fast på Nordneskroas meny året rundt. Likevel er det flere som ønsker seg denne retten også på Tradisjonsmatdagan. Saltkjøtt kan være både av lam og svin, men vi benytter salt lammebøgg fra H.A. Hanssen på Mo. Anbefalt tilbehør er Hanssens grovpølse, kålrotstappe og gjerne god hjemmelaget ertesuppe til

### Stekt flekk og 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 stekefettet fra flekket er tilsatt. Anbefalt tilbehør er poteter, duppe og rotmos.

## Andre middagsretter:

### Småsteik av kjerygg (sadel)

Fra Misværgeitas Delikatesse serverer vi småsteik av kje. Et smakfullt kjøtt som absolutt bør prøves! Anbefalt tilbehør er rotgrønnsaker og poteter eller potetstappe.

### Stekt fjellrøye fra Hattfjelldal

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

### Hvalbiff med løk

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

### Røkt svineknokke

Svineknokke er en undervurdert, men kraftig og smaksfull del av grisen. I år har vi fått tak i røkt svineknokke fra Lundal i Beivik, og anbefaler denne som et meget godt alternativ til vanlig saltkjøtt av lam. Svineknoken serveres gjerne med kålrotstappe, eller prøv en variant med potetstappe og/eller ertepure.

### Diverse tilbehør

Blant tilbehør som ikke er nevnt ovenfor kan vi trekke fram komle, saltbakte småpoteter og nepe- og reddiksalat.

Vel bekomme!



## Rein:

Reinsdyrene har levd i arktiske områder i mer enn 10 000 år. I norsk sammenheng har det eksistert reinhold siden 800-tallet. Reinkjøtt er et magert og velsmakende kjøtt. Vi kan by på flere retter med reinsdyr i år.

### Bidos

Bidos er samenes nasjonalrett og benyttes gjerne som festmat. Bidos er en tradisjonell kjøttstuppe med reinkjøtt, potet og gulrøtter som hovedingredienser. Til Bidosen anbefales Ghakko, som er et samisk brød.

### Klassisk reinsdyrsteik

Den karakteristiske viltsmaken gjør reinkjøttet til en smaksopplevelse servert med viltsaus, grønnsaker, stekt sopp, tyttebær og saltbakte poteter.

### Suovas

Suovas er reinsdyrkjøtt av lår i skiver som er lettsaltet og røkt. Vår suovas kommer fra ARV på Mo, og serveres pannestekt med potetstappe og tyttebærrømme. Vi anbefaler tyttebærrømme, potetstappe eller potet som tilbehør.

### Reinsdyrspølse fra Arctic Rein og Vilt

Denne kokte reinsdyrspølsa fra ARV på Mo er nydelig sammen med vår hjemmelagede potetstappe og tyttebærrømme. Må bare prøves!

## Klassikere:

### 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.

### Ertesuppe med røkt svineknokke

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

### 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.



## Stort ostebord

Smak på alle de spennende ostene vi kan by på i år!

Ostebordet består av oster fra flere forskjellige leverandører:

Golvortind – Blåmuggost fra Strandli Gård  
Bæråscammen – camembert fra Strandli Gård  
Forskjellige typer geitost fra Beiarmat  
Forskjellige typer salatoster fra Beiarmat  
Skogshorn – Økologisk kvitmuggost fra Hemsedal  
Ekte brun geitost fra Sæterstad Gård

### Tilbehør:

Akevittgele med granskudd  
Granskuddsirup  
Ripschutney  
Rabarbrachutney  
Eplechutney  
m.m.



Vi har også masse deilig ost for salg!

## Stort spekebord

I år byr vi på eget spekebord med masse deilig spekemat fra Lundal i Skjerstad og andre leverandører. Smak på speket svinekam, spekenakke, spekepølser av mange slag og fenalår!



Vi har også masse deilig spekemat for salg!

### Nepegrøt som tilbehør!

I «Nordlands Trompet» skrev Petter Dass så vakkert om nepene. Mange husmennsfamilier kunne nok underskrive på disse visdomsordene. Nepene var lette å dyrke hvis man hadde en liten jordflekk, og ikke minst var de et flott matemne. Denne grøten ble brukt ved siden av kokt tørrfisk, saltfisk, spekeur og til all spekemat. Den var typisk for Nordland og Troms.

# 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 Anne Høgsand
- Lammepølse fra Anne Høgsand
- Reindyrsteik med tyttebærrømme
- Badsturøkt lammelår fra H.A. Hanssen
- Urteskinke fra H.A. Hanssen
- Stjernesylte fra H.A. Hanssen
- Grov leverpostei fra H.A. Hanssen
- Røkt laks fra Sagamat
- Røkt ørret fra Sagamat
- Varmrøkt laks fra Sagamat
- Seilaks fra Sagamat
- Varmrøkt fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Raket fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Hjemmelaget spekesild i 3 ulike varianter fra Even Olsen
- Røkt sild fra Sagamat
- Evens rekekabaret



**Vi selger røkt laks og røkt ørret fra Sagamat**

### Tilbehør til koldtbordet:

- Eggerøre
- Lisas tyttebærsalat
- Nepe- og reddiksalat
- Waldorfsalat
- Potetsalat
- God gammeldags gomme á la Berit Stolpen m.m.

## Brødmat

### Hjemmelaget:

Polarbrød fra Irene  
Ghakko – samisk brød fra Lisa  
Focaccia med tyttebærsalt fra Lisa  
Julebrød fra Lisa  
Grytebrød fra Lisa  
Hjemmelaget flatbrød fra Irene

### Andre brød:

Økologisk rugbrød  
Alpebrød  
Klassisk loff



**Vi har hele badsturøkte lammelår fra H.A.Hanssen til salgs!**

## Tilbehør

- Rips-, rabarbra og eplechutney
- Granskuddsirup
- Honning og valnøtter
- Bringebæreddik
- Granskuddeddik
- m.m.

## Sildefisket – «en sand guldgrube»

Silden var den viktigste utløseren av den store saltimporten til Bergen på 1700-tallet. De store innsigene av vårgytende sild - også kalt havets sølv - kom relativt regelmessig inn til kysten i dette århundret.

Deltakelsen i sildefiskeriene var svært stor. Et utpreget kystnært sesongfiskeri vinterstid. Det foregikk i månedene desember/januar-mars. Ofte i dårlig vær fra små, åpne båter i uker og månedvis kunne det bli en stor påkjenning for helsen. I de beste årene beskjeftiget sildefisket opp til 40.000 personer. De Bergenske borgerne begynte å eksportere «nye» fiskeprodukter i stor skala. Saltsilden var den viktigste av disse produktene. 50 % av produksjonen gikk til Danmark, resten delvis til Sverige og Tyskland.

Even har laget flere varianter spekesild som du finner på vårt koldtbord!

# Kaker 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 og desserter – alt er hjemmelaget!

## Kaker

Krumkaker med multekrem  
Irenes sandkaker  
Honningkake (se førstesiden)  
Lisas Tyttebærdrøm (se informasjon nedenfor)  
Lagkake (se informasjon nedenfor)  
Bløtkake med svsker  
Evens smørkake med møsbrømknekk  
Lisas Brunost-Pavlova  
Tyttebærkake (skuffkake – smaksprøver i Bakstehuset)  
m.m.

## Desserter

Kjelost fra Stolpen Gård v/Berit Stolpen  
Rømmekolle (se informasjon nedenfor)  
Rabarbradrøm – kompott fra årets rabarbra  
Karamellpudding – husets klassiker!  
Trollkrem fra nyplukkede tyttebær  
Byggrynskrem  
Semulepudding  
Sagopudding  
Rips med vaniljesaus  
m.m.



## Ønskereprise på kaker og desserter

Vi spurte folk på Facebook om det var noen retter fra tidligere Tradisjonsmatdager som var spesielt ønsket i år. Disse rettene kom fram blant ønskereprisene:

### 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 mandelflarn. 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!

### Kjelost

Eller råmelkspudding, spannost, kalvedans eller pottost. Denne desserten har mange ulike navn! En tradisjonsrett som mange husker fra barndommen. Laget av Berit Stolpen

## Rømmekolle

Dette er en tradisjonsrik norsk melkerett basert på upasteurisert melk og rømme etter «tetting». Opprinnelig først og fremst stølskost. Etter en lang dag med mye arbeid og gjeting av kyrne på setrene, var det godt og forfriskende med rømmekolle med sukker på og flatbrød ved siden av. Noen brukte også kavring i stedet for flatbrød. Rømmekolle hadde et omsorgsperspektiv med seg. Folk delte «tette». Det var vanlig å gi til dem som manglet. Det var et slags lim i samfunnet. Mange har sterke røtter til denne gammeldagse retten.

En gammel oppskrift fra Saltdal: **«Litt tettemelk smøres i bunnen av hver skål og nysilt melk slåes over til bollen er passe full. Bollene skal stå på et lunt sted til melka surnet og blir stiv».**

Dette ble kalt «melkogbrød». En deilig forfriskning i sommervarmen.

## Tyttebærdrøm

Når vi lager tyttebærgløg, blir det mye avkok fra tyttebæra. Lisa tenkte at det er for galt å kaste så mye tyttebær som inneholder så mange gode smaker, og fikk idéen om å prøve å bruke dette i en ostekake. Resultatet ble vellykket og vi kan derfor by på en sylrig ostekake som smaker helt fortreffelig. Kaken er også fargerik og flott å se på! **En bærekraftig ostekake!**