

Tradisjonsmatdagen

Lørdag 20. oktober 2012

i samarbeid med

Den Kulturelle Spaserstokken

Velkommen til spennende smaker av gamle dager på Nordneskroa! Nedenfor finner du vår meny, som er en stor buffét hvor du kan forsyne deg så mye du vil av både middager, supper, desserter, møsbrømler, kald mat, oster, lefser m.m. Prøv gjerne dagens spesialiteter! Vi har under hver rett beskrevet hva som er naturlig tilbehør til retten, slik at din smaksopplevelse blir best mulig. Velbekomme!

Dagens meny

Middager:

Lammekjøtt i rømmesaus

Gammel oppskrift fra Olaug Frantzen på Røklund basert på fersk lammebøg.

Tilbehør: Poteter og grønnsaker eller rotmos. Vi anbefaler rotmos av pastinakk, jordskakk og poteter. Laget av Nisvet Dzinic.

Saltsei

Gammelsalta sei eller rødsei – denne typiske Salten-spesialiteten har mange navn.

Tilbehør: Poteter, stekt flesk og gulrotstuing. Noen bruker også hvitsaus.

Blodpudding

Før i tiden var høsten tid for slakting. Da ble blodet brukt til blant annet blodpudding. Derfor er dette en typisk tradisjonell høstrett som mange av dagens unge mennesker ikke har noe forhold til. Tilbehør: Mest brukt i dag er sukker og smør, men i gamle dager kunne den bli servert med kokte neper og fleskefett. Noen bruker også poteter, syltede rødbeter eller tyttebær. Laget av Tove Berg.



© Bjørn Fridtjofsen
www.norstock.com

Blodpannekaker

Mye brukt før i tiden, men blir nå mer og mer sjelden å se på menyen. Tilbehør: Også her er sukker og smør mest vanlig.

Kjøttmølje av lam

En rett som har gamle tradisjoner i Norge, men som er i ferd med å dø ut. Mange steder var det tradisjon å servere mølje på julaften formiddag! Vi har valgt en nordnorsk variant basert på lammekjøtt. Tilbehør: Flatbrød som dyppes i møljekraften. Noen steder spiste de bløtkokt egg ved siden av. Prøv det!

Okselever i fløtesaus

En tradisjonell middagsrett som ikke brukes mye i dag. Vi har valgt okselever, men lam og kalv er også mye brukt. Tilbehør: Vi anbefaler kokte poteter eller rotmos av pastinakk, jordskakk og poteter. Rørte tyttebær. Laget av Tove Berg.

Kalvefrikassé

En vanlig middagsrett på 50- og 60-tallet, men er nå nesten helt borte. Tilbehør: Poteter. Laget av Nisvet Dzinic.

Kokt klippfisk

Klippfisk kan brukes til så mangt. Mest kjent er kanskje Bacalao. Men det har også vært vanlig å koke klippfisk, og vi har valgt denne varianten. Tilbehør: Vi anbefaler poteter, stekt flesk og gulrotstuing. Eller hvit saus og grønnsaker.

Fleskepannekaker

Denne retten er fortsatt populær den dag i dag, men den bygger på tradisjoner langt tilbake i tiden. Vi har laget fleskepannekakene på tradisjonell måte hvor flesket og pannekaka er stekt sammen. Tilbehør: Sukker og nyrørt blåbær. Noen bruker også sirup



Gul ertesuppe med flesk

Brukt både som bondekost og husmannskost i uminnelige tider. Kraftfull middagsmat.

Boknafisk

Boknafisk er en gammel form for tørrfisk som har blitt en nordnorsk delikatesse. Et eksempel på en gammel rett som fortsatt står sterkt i dag. Tilbehør: Ertestuing, stekt bacon, dopp og kokte poteter. «Dopp» er ukrydret tykk hvit saus laget av margarin, mel og mel.

Plukkfisk i form

Plukkfisk kan lages på mange måter, og man kan bruke både sei, fersk torsk, lettsaltet torsk og klippfisk. Vi har valgt en oppskrift fra Buksnes og Hol – med fersk torsk. Tilbehør: flatbrød, rømme- eller smørklatt.

Salt lammekjøtt

I gamle dager ble mye av kjøttet saltet for å få lengre holdbarhet. Saltet kjøtt av lam, svin og storfe ble mye brukt som middagsmat. På Nordneskroa serverer vi salt lammekjøtt hver søndag hele året, og den er faktisk den mest populære middagsretten på vår meny!

Ovnsbakt laks fra Saltdalselva

Saltdalselva har i uminnelige tider forsynt befolkningen i Saltdal med laks og ørret. Vi har laget en ovnsbakt variant av laks fra årets sesong i Saltdalselva!



Møsbrømlerfser:

Møsbrømlerfser Nordneskroa

Møsbrømlerfsene vi bruker på Nordneskroa produseres i dag av Kirsten Kristensen på Fauske. Dette er en lefse med mye grovt mel i. Oppskriften er opprinnelig fra Helfrid Pettersen fra Langsandmo i Saltdal som laget disse lefsene til oss i mange år.

Søvelet som vi til daglig bruker på Nordneskroa har sin opprinnelse fra Valnesfjord. Dette er Dagny Edwardsens oppskrift, men i stedet for vanlig fløtemysost som ble brukt i gamle dager, bruker vi nå Innherred Søt Fløtemysost. Vanlig tilbehør er smeltet smør og rømme. Noen bruker også sirup på lefsa.



Møsbrømlerfser med saltsei

Anne Jensen fra Fauske serverer egenproduserte lefser og søvel. Hennes tradisjon er å spise saltsei ved siden av møsbrømlerfse. Nå kan du selv prøve denne varianten!

Møsbrømlerfser med annet tilbehør

I Sulitjelma spiser noen lutefisk til møsbrømlerfse. På Strøksnes i Sørfold og andre steder langs kysten er det vanlig med salt torsk eller annen fisk til møsbrømlerfse. Det finnes også noen som spiser spekemat til møsbrømlerfse, uten at vi kan stedfeste hvor denne tradisjonen kommer fra.

Møsbrømlerfse som kjøttlefse

Solveig Hansen på Næstby forteller at i Misvær hvor hun kommer fra, baker man møsbrømlerfse av vanlig flatbrøddeig. Lefsene bakes litt tykkere og mindre enn flatbrød. Lefsa kan enten serveres som vanlig møsbrømlerfse med søvel, smør, rømme og sirup, eller den kan serveres som kjøttlefse. Da smøres den med rømme på toppen. Biter av spekekjøtt av geit eller lam legges i en stripe i midten av leiven. Lefsa stekes på svak varme slik at den blir gjennomvarm og rulles deretter sammen i en rull. Smaker fortreffelig!

Denne varianten har vi dessverre ikke på menyen på årets Tradisjonsmatdag. Kanskje neste år!

Hvitt søvel (melkegrøt)

Hvitt søvel på møsbrømløfsa ble tidligere brukt enkelte steder, blant annet på Drageid. Noen kalte det også melkegrøt. Søvelet ble laget av saup eller surmelk, og jevnet med meljevning. Samme tilbehør (smør og rømme) ble brukt.

Kjenner du til andre tradisjoner rundt møsbrømløfsa?

Da er vi interessert i å få vite hva du har å fortelle. Ta kontakt med Tommy eller Lisa!

Dagens spesialiteter:

Duppe på potetkake med kjøttfett

Det finnes mange varianter og tradisjoner knyttet til duppe (dåpp). Vi har hentet vår variant fra boka Jerngryta skrevet av Karen Holm-Johansen fra Gildeskål. Duppen som er en slags prim, smøres på en potetkake som varmes i panne eller på takke til duppen er varm. Legges så på tallerken og kjøttfett øses over. Kjøttfettet kan være fra rullkoking eller saltkjøtt. Duppen er laget av Nisvet Dzinic.

Rømmegrøt uten rømme

I gamle dager når folk var fri for sur fløte eller rømme, laget de rømmegrøt uten rømme. Vi har prøvd oss på en lokal oppskrift fra ca. 1850. Velbekomme!



Koldtbord:

Lammerull

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg fra høstens ferske lam – levert av H.A.Hanssen.

Lammepølser

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg fra høstens ferske lam – levert av H.A.Hanssen.

Elgpølse

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg av elg fra høstens jakt.

Elgtunge

Laget på tradisjonelt vis av Tove Berg av elg fra høstens jakt.

Ørretpaté

Hjemmelaget ørretpaté laget av sjøørret fra Saltdalselva med Tjukkmelk fra Rørosmeieriet.

Kald ørret

Smak på årets sjøørret fra Saltdalselva. Tove har laget denne varianten!

Syltelabber

Typisk høstmat som fra gammelt av ble spist fra slaktetiden og framover mot jul. Syltelabbene er de mest kjøttfulle delene på grisens føtter som er saltet og kokt. Tilbehør: Vi anbefaler rødbeter, sennep, lefser eller flatbrød. I selskaper og lag blir syltelabb gjerne servert med øl og sprit. Dette er fordi syltelabb er veldig salt mat. Surmelk i forskjellige varianter er for barn og andre som ikke vil ha alkohol.

Spekemat

Spekeskinke og fenalår hører med på høstens koldtbord!

Det er gammel tradisjon å spise hvetekake / julebrød til salt pålegg som rull og pølser.

Knaost

Laget av Lisa Grimstad med basis i skålost etter oppskrift fra Siv Unosen, Lien. Med gressløk og krydder. Godt til laks og flatbrød.

Eggost

Denne osten blir ofte brukt sammen med spekemat, rømme og flatbrød eller lefser. Laget av Lisa Grimstad etter oppskrift fra boka Jerngryta.

Hjemmelaget flatbrød

Laget av Karen Holm-Johansen etter tradisjonell oppskrift. Ypperlig tilbehør til både kald og varm mat!

Desserter, supper, lefser, oster og annet kaffegodt!

Tyttebærgrøt

Denne desserten har vi fått anbefalt av Olaug Frantzen. En gammel dessertvariant med byggryn.

Brøduppuding

En dessert som fortjener å komme frem fra glemselen. Det finnes mange varianter av den, blant annet en oppskrift fra Sortland fra 1887, men vi har valgt en litt mer moderne variant med rosiner.

Sviskegrøt

Tradisjonsrik hverdagsdessert. Serveres med sukker og fløtemelk. Også vaniljesaus passer godt.

Makaronisuppe

En klassiker. Vi har valgt en oppskrift fra Grys Kjøkkenskriverier – som mormor lagde den!

Kleppmelk

En gammeldags suppe som er i ferd med å gå i glemmeboken. Vi har brukt en oppskrift fra boka Jerngryta.

Tjukkmelkspudding med multer

Smakfull dessert basert på Tjukkmelk fra Rørosmeieriet som er framstilt ved hjelp av tettegrasplanten og bygger på gamle tradisjoner.

Trollkrem

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



Byggrynsgrøt

Grøten er like gammel som Norge selv, hvis ikke eldre. Her har vi laget en god gammel variant.

Multekrem

På høstens dessertbord hører selvfølgelig multekremen hjemme. Multene er plukket lokalt.

Multesuppe fra Finnmark

Dessert som varmer i oktoberkulden. Serveres med en klump pisket krem oppi suppen.

Egglefser

Laget av Karen Holm-Johansen etter tradisjonell oppskrift.

Tynnlefser

Laget av Karen Holm-Johansen etter tradisjonell oppskrift.



Krinalefser

Laget av Anne Jensen etter tradisjonell oppskrift.

Vafler med kokte egg

Dette en Saltdalsspesialitet som man fortsatt kan finne på enkelte serveringsfat!

Gomme

Tradisjonell gomme fra Fauske etter basisoppskrift fra Inger Fiva Grimstad. Laget av Lisa Grimstad.

Skålost

Laget av Lisa Grimstad etter tradisjonell oppskrift. Godt på vafler!

Takk!

Tradisjonsmatdagen har blitt en årlig tradisjon på Nordnes. Men det ligger mye arbeid bak et slikt arrangement. Vi vil rette en stor takk til Anne Jensen, Karen Holm-Johansen, Nisvet Dzinic, Tove Berg, Natalie H. Muurmans og Sheila Dong. Og til alle som har bidratt med spennende oppskrifter!

Lisa og Tommy