

# Tradisjonsmatdagan

## 2021

## på Nordneskroa

**Lørdag og søndag  
6. og 7. november**

**Kl. 13-18 begge dagene**

Velkommen til årets Tradisjonsmatdager på Nordneskroa! Etter en enklere utgave i 2020 på grunn av Covid-19 er vi i år tilbake med litt mer «normale» dager.

Noen endringer har vi imidlertid gjort fra forrige gang. Den største endringen er at vi i 2021 har fått et eget bakstehus i tilknytning til kroa. Her foregår det stor produksjon av møsbrømler, flatbrød, andre lefser og mye mer gjennom hele året. Vi inviterer deg inn i Bakstehuset til Irene og Lisa hvor du får smake på mange av våre hjemmelagede produkter.

Vi kan også i år by på nykøkt bålcaffe ute mellom kroa og bakstehuset!

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 Tradisjonsmatdagan betaler du en inngangspris på **kr 395,-**, og da kan du spise så mye du vil og smake på absolutt alt vi har å tilby, både i bakstehuset og på kroa. Egne priser for bama!

Du kan også kjøpe **HELGEPASS** som gjelder både lørdag og søndag for **kr 645,-** og da kan du delta og spise så mye du vil begge dagene!

**Vi anbefaler bordbestilling!**  
Ring 756 93 855. Velkommen!



Irene Jansen og Lisa Grimstad ønsker deg velkommen i Bakstehuset



På din tur mellom Bakstehuset og kroa kan vi by på nykøkt bålcaffe!

### Lokale råvarer

I år har vi satt spesielt fokus på alle de gode lokale råvarene som finnes i området, fra Helgeland i sør til Salten og Lofoten i nord.

Mange lokale produsenter er med å bidrar til gode smaksopplevelser, både varme og kalde retter, kaker og desserter.



**Nordnes Kro og Camping**

post@nordnescamp.no - Telefon 756 93 855  
**www.tradisjonsmatdagan.no**

# Velkommen til Bakstehuset!

Nytt av året er vårt eget bakstehus! Her ønsker Lisa og Irene deg velkommen til å smake på alt det de lager her: Møsbrømlerfser og andre lefser, flatbrød, sirup, gelé chutney m.m. Bakstehuset ligger like ved siden av Nordneskroa.

## Tyttebærgløgg

Gløgg laget av lokale tyttebær fra Rognan er et spennende alternativ til tradisjonell gløgg!

Gløggen er laget av Lisa og Irene, som gir deg smaksprøver sammen med tyttebærkake!



## Andre smaksprøver

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

- Krinalefser
- Gammeldagslefser
- Mørlefser (Tjukklefser)
- Flatbrød med havsalt og diverse smaker
- Mjuklefser
- Granskuddsirup
- Granskuddgelé
- Syltede granskudd
- Chutney (rips, rabarbra og eple)

## Mjuklefse med souvas og tyttebærrømme

Mjuklefse er et nytt produkt som Lisa og Irene produserer i Bakstehuset. Dette er en myk matlefse som kan fylles og rulles.

I Bakstehuset gir vi deg smaksprøver på mjuklefse med souvas og tyttebærrømme!

## Gammeldagslefse med møsbrømfyll

Vi lanserer nå også en nyhet – en variant av Gammeldagslefse med møsbrømfyll. Smaksprøver får du hos Lisa og Irene.



## Møsbrømlerfse – vår stolthet!

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

Vi har også utviklet «Den lille møsbrømlerfse» 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 lefse. Barna elsker også denne lefse! Lefsa passer også fint for deg som gjerne vil spise møsbrømlerfse men samtidig ha plass til alt det andre du ønsker å smake på!

Vi selger også **glutenfrie møsbrømlerfser** på kroa. Disse lefsene er det Beiarlefse som produserer.

## Møsbrømlerfser fra Stolpen Gård

I tillegg til vår egen produksjon av møsbrømlerfser som vi selger i forbrukerpakninger, bidrar Stolpen Gård v/Berit Stolpen med et betydelig antall møsbrømlerfser året rundt! Når du kjøper nystekte lefser på kroa er det som regel Berit sine lefser du spiser!

Vi vil rette en stor takk til Berit Stolpen som står på og baker både sent og tidlig for at vi skal ha nok lefser til våre kunder til enhver tid!

# 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:

### Gammelsalta sei fra Strøksnes

Ækte Saitlenkost med stekt flesk, gulrotstuing og poteter. En klassiker på Tradisjonsmatdagen.

### Salt lammekjøtt fra H.A. Hanssen

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

### Småsteik av kje fra Misvær

Fra **Misværgeitas Delikatesse** serverer vi småsteik av kje. Et smakfullt kjøtt som absolutt bør prøves! Anbefalt tilbehør er gulrøtter og poteter fra Stokland Gård, og vår egen ripschutney.

### Souvas fra Arctic Rein og Vilt

Souvas er reinsdyrkjøtt av lår i skiver som er lettsaltet og røkt. Vi har pannestekt kjøttet sammen med rødløk og anbefaler tyttebærrømme, potetmos eller potet som tilbehør.

### Fenalår i rømmesaus

Pannestekt fenalår serveres i rømme blandet med stekesjyen. Gammel oppskrift fra Børåga i Saltdal. Serveres med Lisas ovnsbakte kålrabi og kokte poteter. Flatbrød er også godt tilbehør.

### Kalvefrikassé

Frikassé er en av de gode gammeldagse søndagsmiddagene, ofte laget med lam eller høns, men vi har brukt kalvekjøtt. Kokte poteter hører med.

### Hjortegryte med høstens grønnsaker

Vår hjemmelagede viltgryte inneholder blant annet gulrøtter fra Stokland Gård i Valnesfjord. Smaker fortreffelig med vår potetstappe og én av våre mange gelétyper.

### Ovnsbakt ørret

Krydret ørretfilét bakt i ovn og tilsatt rømmesaus. Anbefalt tilbehør er saltbakte poteter og agurksalat.



### Fleskepannekaker

Det er like umoderne som det er digg! Tilbake til en svunnen tid. Fast innslag på alle 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.

### Reinsdyrspølse fra Arctic Rein og Vilt

Denne kokte reinsdyrspølsa fra ARV på Mo er nydelig sammen med vår hjemmelagede potetstappe, rabarbraketchup fra Han Sylte i Valnesfjord og syltede granskudd. Må bare prøves!

### 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!

# Mat fra krigens dager

Det er i år 81 år siden 2. verdenskrig brøt ut. Det er få igjen av dagens befolkning som har opplevd eller husker mye fra krigen. I Norge levde store deler av befolkningen under fattige kår på denne tiden. Vi har valgt å sette noen retter fra krigens dager på årets meny.

## Svenskesuppe med havre

Under okkupasjonen organiserte svenskene en stor hjelpeaksjon for Norge. Den meste kjente delen av aksjonen besto av den såkalte "Svenskesuppen". Over 100 000 supperasjoner ble utdelt til norske barn på 1000 stasjoner hver dag over hele landet fra 1942. Svenskesuppen kom i 3 varianter: havresuppe, ertesuppe og betasuppe. Vi har valgt å lage en havresuppe etter original oppskrift.

## Kålrotbiff anno 1940

Kålrot og potet var blant de viktigste råvarene i Norge under krigen. Kålroten ble ofte kalt "Nordens appelsin". I tillegg til de tradisjonelle bruksområder, ble disse råvarene også mye brukt som erstatningsmat i forskjellige sammenhenger. Vi har valgt en oppskrift på kålrot stekt på panne fra Karen Holm-Johansens bok "Jerngryta". Anbefalt tilbehør er kokte poteter, fett og sirup. Gjerne også litt rømme.

## Hakkmat

Under krigen var det stor knapphet på råvarer. Å lage middag på innmatkjøtt av får, svin og storfe var derfor vanlig. Hakkmat kan forveksles med lungemos, men vår variant inneholder ikke lunger. Smakfull og næringsrik mat som ofte ble servert på gårdene i slaktetiden. Anbefalt tilbehør er kokte gulrøtter, tyttebær og potet.

## Rømmegrøt uten rømme

En kuriositet! Kanskje ikke typisk krigsmat, men i gamle dager med knapphet på sur fløte eller rømme, ble det laget rømmegrøt uten rømme. Vi har prøvd oss på en lokal oppskrift fra ca. 1850. Velbekomme!

## Potet fra Stokland Gård

**British Queen** er en engelsk potetsort som kom til Valnesfjord under krigen med engelske soldater. Potetskrell fra soldatenes kjøkken havnet i møkkakjelleren og spirte til nye potetplanter neste vår. Observante bønder syntes poteten var svært god og tok vare på sorten. På Stokland Gård dyrkes poteten fortsatt, og på Tradisjonsmatdagen kan du smake på denne poteten hos oss. Vi har valgt å saltbake den, og anbefaler den som tilbehør til valgfrie middagsretter.

## Pinnekjøtt av kje

Fra **Misvæргеitas Delikatesse** har vi fått inn pinnekjøtt av kje, et smakfullt og nydelig kjøtt som vil gi deg smaksprøver på. Prøv med Lisas ovnsbakte kålrabi som tilbehør!



## Blodpudding

Høsten er slaktetid, og i gamle dager ble alt på dyret nyttiggjort, deriblant blodet. Det ble brukt til blodpudding, blodpølser, 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. I år er det Anne Høgsand som har laget kleppmelk til Tradisjonsmatdagene.



# 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
- Lammepølse fra Tove Berg
- Lammelår av Lofotlam fra Suolovarri Gård
- Kokt syltarull fra H.A. Hanssen på Mo
- Salt oksetunge fra H.A. Hanssen på Mo
- Grov leverpostei fra H.A. Hanssen på Mo
- Røkt laks fra Saltenlaks
- Varmrøkt fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Raket fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Hjemmelaget sild i flere varianter fra Even Olsen
- Håndpillede reker fra Helgelandskysten
- Evens rekekabaret
- Fenalår fra Gilde
- Coppaskinke fra Tind

## Tilbehør til koldtbordet

- Eggerøre med egg fra Tørresvik Gård
- Lisas tyttebærsalat med pisket krem
- Annes potetsalat med poteter fra Nordnes
- Stort utvalg av hjemmelaget brødmat fra Lisa Grimstad
- Også glutenfritt brød og flatbrød

## Gelé, sirup og chutney

fra Anne Høgsand, Lisa Grimstad og Irene Jansen

- Julegelé av krekling med julekrydder
- Ripsgelé med stjerneanis
- Ripsgelé med ingefær
- Granskuddgelé
- Granskuddsirup
- Syltede granskudd
- Ripschutney
- Rabarbrachutney
- Eplechutney

Nydelig til middagen, koldtbordet og ikke minst til ostefatet! Anne gir deg smaksprøver og tips!

## Lammelår av Lofotlam

fra Suolovarri Gård  
v/ Beate Bertheussen

Lam fra den skotske rasen Suffolk og Norsk hvit. Langtidsstekt og konserveret i krydret saltlake.

Nydelig pålegg på koldtbordet!



## Ostefat

Fra Strandli Gård og Sæterstad Gård på Helgeland

- Govertind blåmuggost
- Bæråskammen camembert
- Ekte brun geitost
- Fjellsnadder – salatost

## Jenteost

Fra Karen Holm-Johansens bok Jerngryta har vi hentet oppskriften på **Jenteost** som du også finner på ostefatet. Jenteost er en ferskost med karve. Fra gammelt av ble den brukt til brennevinsbrød – både ved bryllup og begravelser. Navnet kommer av at etter brennevinet var skjenket var det jentene som gikk rundt og serverte oste-skiver. Lisa har laget Jenteost til Tradisjonsmatdagan.

Prøv «Gammeldags kjeks» og appelsinmarmelade fra Han Sylte sammen med Jenteosten!



# Kaker, lefser, desserter og saft

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 Toscakake
- Lisas Ostekake med multer
- Evens Bløtkake med svsker
- Evens Smørkake med møsbrømknekk
- Lisas Tropisk aroma servert som muffins
- Irenes Sandkaker med multer

## Desserter

- Kjelost fra Stolpen Gård Berit Stolpen
  - Brøduppuding anno 1814 Lisa Grimstad
  - Opphengt melk Lisa Grimstad
  - Rabarbragrøt Tove Berg
  - Karamellpudding
  - Surmelgelé
  - Byggrynskrem
- } Laget på Huset

## Lady Goldenglow

Irene Jansen fant oppskriften til denne kaken i kokeboken til hennes mor Eldbjørg. Dette er en god gammeldags marmorkake med appelsin- og sjokoladesmak og med en herlig glasur, som stammer fra England på 1930-40 tallet. Kaken er laktosefri.

## «Nordlandsflickans hjemlengsel»

Fra sin barndom minnes Lisa hennes bestefar som saft og spiste rød sagogrynssuppe ved kjøkkenbordet hjemme på Lund. – Han sa at jeg måtte smake på «Nordlandsflickans hjemlengsel». Noe som også ble spist den gang han var ute til sjøs.

I dag får vi ikke lenger tak i rød sagogryn, men vi har laget en variant med hvit sagogryn, solbærsaft og rosiner.



## Julesaft av krekling

Anne Høgsand har laget en smaksrik «julekrydret» saft av krekling. Også for salg i Matkroken.



## Hjemmelagede lefser

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

Anbefalt tilbehør til Gammeldagslefser er gomme fra Berit Stolpen.

## Heggebærsaft

Natt til 22. september i år tok høststormen et fint heggetre som hadde sin plass utenfor Nordneskroa. Våre gode naboer Tove Berg og Anne Høgsand benyttet selvfølgelig anledningen til å plukke med seg masse heggebær!!!

Dette har resultert i Tove Bergs meget kortreiste heggebærsaft! Nydelig til maten!

