

Tradisjonsmatdagen 2024

Lørdag og søndag 7. og 8. september –

kl. 13-18 begge dager

Velkommen til årets Tradisjonsmatdager på Nordneskroa!

I år arrangeres Tradisjonsmatdagen
for 14. og siste gang!



For å delta på Tradisjonsmatdagen
betaler du en **inngangspris på
kr 525,-** 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 **HELGE PASS** som gjelder
både lørdag og søndag **for kr 825,-**
og da kan du delta og spise så mye
du vil begge dagene!

Bordbestilling anbefales!
Ring 756 93 855
Velkommen!

**Hilsen Lisa og Tommy,
alle ansatte på Nordneskroa
og øvrige medhjelpere.**


NORDNES KRO
camping

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

Årets Tradisjonsmatdager er del av Kulturminnedagene 2024. Temaet i år er «spor, nettverk og forbindelser»

Vi ønsker å vise noen eksempler på hvordan mattradisjoner har fulgt med på
reisen når folk har flyttet seg mellom land og områder over flere generasjoner,
blant annet utvandringen til Nord-Amerika og jektefarten langs Norskekysten.

Utvandringen til Amerika

Utenfor Bakstehuset serverer
Knut Saksenvik søtsuppe
(sweet soup) etter en oppskrift
fra Langvassgrend i Nordland,
som eksempel på hvordan
oppskrifter har forflyttet seg.
Amerikakofferten er selv-
følgelig til stede, og du får mer
informasjon om dette temaet. I
Bakstehuset får du du smaks-
prøver på Amerikalefser.

Ekte mat

**Regina Pedersen fra Steigen presenterer
EKTE MAT – konservering og sylting.**

Å ta vare på mat og lagre det i kjelleren som
bestemor gjorde, er ikke almen kunnskap
lenger. Dette var hennes tilværelse og hun
kunne alt som skulle til. Ingenting skulle
kastes. La deg inspirere av Regina som viser
deg hvor enkelt det er å konservere mat.

I tillegg presenterer Regina en del av hennes
utstilling «**Dead or Alive**» fra 2022 –
hennes stolthet og glede! **Kun lørdag!**

Kokegrop

blir det også i år! Rune Berg
byr på smaksprøver på ekte
steinaldermat laget i vår egen
kokegrop utenfor kroa.

NB! Kun lørdag fra kl. 15.00

Fantastiske Helgeland

I årets program har vi satt av mye plass til
Helgeland, Rengakaker, kamkaker og vann-
kringler er bare noe. Fermentering ved Lise
Svartvatn fra «Noe i Gjære» og H.A. Hanssen
som stor leverandør til Nordneskroa gjennom
mange år. Les mer inni programmet!

Nykokt bålkafe

serveres av
Hilde og Tony
Johansen både
lørdag og
søndag!



Saft fra Tove Berg

Ripssaft, solbærsaft eller krøkkebærsaft
– smaksprøver får du hos Knut Saksenvik


NORDNES KRO
camping

Velkommen til «Lefsehuset»!

Det finnes tykke og tynne lefser, lefser med potet og uten. Lefser med smør og sukker som kaffemat, og lefse med potet som underlag for kjøtt og annen pålegg. I disse lefsene er det mye taus handlingsbåren kunnskap. Det er teknikk, historie, omsorg, stolthet og prestisje i hver eneste leiv!

Lefsene har stor symbolverdi, derfor ligger de ofte på stettefat. Symbolverdien her, er at man løfter lefsene opp fra bordet. Med denne handlingen, får lefsene en egenverdi utover seg selv.

Amerikalefser

Oppskriften til denne lefse er fra barndomshjemmet til Olaug Frantzen, Røklund. Da det kom storveis besøk fra Amerika måtte det beste serveres gjestene. Søsteren Elin Ottesen har i regi av Sortland Bygdekvinne lag bakt denne lefse i mange år på ulike tilstelninger. Våre lefser er bakt av Tone Reitstad. Smaksprøver i «Lefsehuset».

Blanklefse – gnikkalefse

Før i tiden var nok dette den lefsen som ble mest brukt over hele landet. Den hørte med i Lofotkista, og ble brukt både til hverdag og fest. Det som er spesielt, er at lefsene blir stekt i to omganger. Først stekes leiven litt, egentlig bare tørket. Dette kalles å «løype» eller «bøke». Så blir leiven gnidd inn med ei røre (gnikk) og steikes ferdig. Disse lefsene ble lagret harde på et tørt og kjølig sted. Deretter ble de bløtet før bruk. Laget av Tone Reitstad og Lisa Grimstad.

Potetlefse

Lefsa var opprinnelig laget av mel, men på 1800-tallet ble det etter hvert vanlig å blande inn poteter. En anvednelig lefse laget til Tradisjonsmatdagan av Inger Lothe.

Tilbehør til ulike lefser:

- **God gammeldags gomme** laget av Berit Stolpen.
- **Kvitgomme**: Laget av Lisa Grimstad etter en tradisjonell oppskrift fra Utskarpen.

Beiarlefs'

er et lite lefsebakeri i Beiarn som baker lefser etter lokale oppskrifter. Ble etablert i år 2000 av Kari Anne Steinåmo og Ellinor Mikalsen. Har fått tildelt Spesialitetsmerket fra Matmerk for disse lefsene:

- **Krinalefser**
- **Kvitlefser**
- **Egglefser**
- **Brunostlefser**

Også for salg i Matkroken!



Smaksprøver i Bakstehuset

Møsbrømlfse – vår stolthet!

Når du besøker Nordneskroa kommer du ikke utenom vår populære møsbrømlfse! Lefsa vår er kjent for sin gode smak og konsistens. Den originale Møsbrømlfse inngår selvsagt i billetten! I tillegg har vi **smaksprøver på møsbrømlfse med hvitt søvel**. Vi har også utviklet «Den lille møsbrømlfse» som bare er omtrent halvparten så stor som den vanlige. Lefsa passer fint for deg som gjerne vil spise møsbrømlfse men samtidig ha plass til alt det andre du ønsker å smake på.



Andre produkter fra Lisa og Irene

- **Mørlefser**
- **Gammeldagslefser**
- **Flatbrød**
- **Tyttebærgløgg** Også for salg i Matkroken!

Gløgg laget av lokale tyttebær fra Rognan er et spennende alternativ til tradisjonell gløgg! Produsert av Lisa og Irene som gir deg smaksprøver.

Glutenfrie møsbrømlfser og flatbrød

Vi selger også **glutenfrie møsbrømlfser og flatbrød** i Matkroken. Disse er det **Beiarlefs'** som har produsert.

Spennende lokalmat fra Helgeland

Historien bak H. A. Hanssen på Mo

Det var i 1907 at Herman Andreas og Ingeborg Hanssen startet handel med fisk. Etter hvert går de til innkjøp av ei ku i Straumen som de leier hele veien til Storforshei. Dette er starten på slakterbutikken som etableres i et leid kjellerlokale på Storforshei. Bare to år senere flyttes slakteriet til Strandgata på Mo. Salget foregikk fra en håndkjerre i sommersesongen, og fra kjelke i vintersesongen.

I dag er **H. A. Hanssen** lokalisert på Gruben hvor både produksjon og administrasjon holder til. H. A. Hanssen er blitt en stor aktør innen kjøttforedling, og selger kjøtt og smakfulle kjøttvarer til både dagligvare og storhusholdning. Alle råvarene er norske, og det meste kommer fra Helgelandsbønner og Nordland for øvrig. Bedriften sitter på mye kunnskap om lokalmat og tradisjoner. H. A. Hanssen har vunnet pris for sitt badsturøkte lammelår!

Nordneskroa og H. A. Hanssen har hatt et betydelig samarbeid i mer enn 30 år. Det hele startet på slutten av 80-tallet da gammelmiosken på Nordnes solgte blant annet Hanssens populære Supersportpølse! Gjennom de senere år er det Hanssen som har forsynt kroa med det fantastiske gode saltkjøttet. Det er **Lisbeth Hanssen** og senere hennes søster **Anne Lise Lillegård** som har vært ansiktet utad og til stor inspirasjon for oss som kunde hos Hanssen. Lisbeth er nå pensjonist men vi setter utrolig stor pris på at hun har sagt ja til å være med på årets Tradisjonsmatdager sammen med sin søster.

Grov Rengakake

Tradisjonsbakst fra Rana. Brødbakst som serveres med smør og salt kjøtt-pålegg og ost. Har eksistert i flere hundre år. Bøndene i Rana dyrket bygg, derfor byggmel i Rengakaka. De holdt seg godt og var bedre å oppbevare enn gjærbakst. Det sies også om Rengakaka at har du ei kjerring så har du ei oppskrift, har du to kjerringer så har du to oppskrifter.



Vannkringle er deilig både som kaffemat og med smør og pålegg på. Noen nyter ved siden av rømmegrøten. Er mest kjent fra Bergen, men ble også brukt en del i Nordland, spesielt på Mo, hvor den er mest kjent. Handel og jekkefart i flere århundrer frem til slutten av 1800-tallet har satt spor.



Kamkaker – «nasjonalretten» i Hemnes

er tradisjonsbakst fra Leirskardalen, Korgen og Bleikvassli.

Man er usikker hvor gammel tradisjonen er. Petter Dass refererer til Kamkake i diktet Nordlands trompet fra 1739.

En hvetedeig tilsatt siktet rug, melk, smør, gjær og melk kjevles runde og kjevles etterpå med ett sette kjevle så de blir rutet. Heves og stekes i vedovn med god over- og undervarme. Etterpå skal den tørkes, men nå i moderne tid fryser vi også, da mange ønsker å spise den nyttint og myk. Godt med bare smør, men brun geitost er også populært.

Anne Beate Brendmo fra Korgen har laget kamkaker til Tradisjonsmatdagen.



Rengakaker og vannkringler leveres av Kinnerkeis hjemmebakkeri v/Elisabeth K. Coldevin fra Grønnfjelldalen.

Noe i Gjære (NB! Kun lørdag)

Noe i Gjære AS fra vakre Helgeland drives av Lise Svartvatn. Hun har utviklet alkoholfrie og sprudlende bobler av ekte og redda råvarer. Hun brenner for å ta vare på matressursene vi har her i nord, samtidig som hun ønsker å være en pådriver til en mer avslappet drikkekultur! I dag kastes det altfor mange fullt brukbare råvarer, og dette vil hun gjøre noe med! I samarbeid med lokal frukt og grønt leverandør redder hun råvarer som av ulike årsaker kastes, og benytter disse som en del av drikken hun har utviklet. Herlig galskap som gjør godt for deg, og godt for kloden!



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.

Klippfisk med gulrotstuing og egg- og baconsmør

Klippfisk er saltet og tørket fisk av torsk, hyse, brosme eller sei. Produksjon og salg av klippfisk har i Norge pågått siden 1600-tallet.

Vår klippfisk er laget av torsk, og serveres med gulrotstuing og egg- og baconsmør.



Stekt fjellrøye fra Hattfjelldal

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

Ovnsbakt ørret

Krydret ørretfilét bakt i ovn. Anbefalt tilbehør er saltbakte poteter og rømmesalat..

Bacalao

Det finnes en mengde oppskrifter på denne retten. I Portugal skryter de av at de har en oppskrift for hver dag i året. I Norge er versjonen med potet og tomat den mest populære.

Røkt torsk

med gulrotstuing og eggesmør er en klassiker mange husker fra barndommen. Har du aldri spist det er det ingenting å vente med! Denne retten er langt fra noen dvask og kjedelig «fisk og potet»- middag. Denne er full av smak samtidig som den gir deg noe trygt, kjent og tradisjonelt!

Suovas

Suovas er reinsdyrkjøtt av lår i skiver som er leetsaltet og røkt. Vår suovas blir produsert av Arctic Rein og Vilt (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!

Kalveragu

Kalvekjøtt er noe man kanskje ikke spiser så mye av lenger. Før i tiden var det forholdsvis vanlig, gjerne når man hadde egen gårdsdrift. Nå er det ikke like lett tilgjengelig som vanlig oksekjøtt. Vi kan by på en kalveragu med litt moderne smaker!

Hakkasteik

Denne er en gammel rett fra Sørfjorden i Hardanger. Hakkasteik var brukt som bryllupsmat til frokost eller til nattmat. Derav kom navnet «Brurarsteik» som retten ble kalt. Den skulle være ekstra feit, gjerne med litt fløte i, og konsistens som middels tjukk grøt. Nå blir Hakkasteik også brukt som middagsrett. Som tilbehør er det godt med rotmos, gulrøtter og rødbeter i tillegg til potet.

Lammesmåstek

eller fåresmåstek ble mye brukt på gårdene i slaktetiden. Servert i brunsaus med ertestuing, gulrøtter og tyttebær er dette nydelig mat på middagsbordet.



Salt lammekjøtt fra H.A. Hanssen

Manges favoritt på Nordneskroa hele året. Denne retten har vært et fast innslag på Tradisjonsmatdagan i alle år. Anbefalt tilbehør er **Hanssens grovpølse**, rotmos og poteter.

Grovpølse

Pølses ble før i tiden produsert rundt omkring på gårdene i forbindelse med slaktingen om høsten. Her er en variant som kjøttprodusenten H.A. Hanssen på Mo har laget basert på gamle pølsetradisjoner. Nydelig som tilbehør til saltkjøtt og sammen med stekt flesk til komler. Eller bare som pølse med potetmos!

Komler

Eller klubb, kompe, raspeballer. Kjært barn har mange navn. Dette er en rett som finnes i mange utgaver over hele landet. Våre komler er hjemmelaget av Inger Lothe og serveres med bacon eller saltkjøtt. Brunost, sennep, sirup, kålrabistappe og gulrøtter er ofte brukt som tilbehør.



Klassikere og andre spesialiteter

Her er noen av vår faste gjengangere på Tradisjonsmatdagen. Pluss noen nye!

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.

Rømmegrøt

har blitt brukt i Norge i svært lang tid, ofte som sendings- og gjestebudsgrøt – ved finere anledninger og selskapeligheter, som bryllup, gravøl, barselgrøt, onnegrøt og ved dugnader. Det var ofte vanlig å servere grøten i et grøtambår, hvor man la ulike typer grøt lagvis. Nederst var det ofte en vassgraut, som var enklere og rimeligere grøt laget på bygg- eller havremel og vann. Rømmegrøt med rikelig fett over var mer eksklusivt, og prydet ofte toppen av grøtambåret.

Ulike tradisjoner med tilbehør er: **Sukker, kanel, rosiner, eggebåter, sukkerkavring og vannkringle** til å «toppe» grøten. Lag gjerne din egen variant!

Søtsuppe (Sweet soup)

Gjennom utvandringen fra Norge til Nord-Amerika fulgte det med oppskrifter på lasset.

Fra «*The Ellis Island Immigrant CookBook*» har vi funnet ei matoppskrift fra Langvassgrenda i Nordland på ei Sød suppe – (Sweet soup) som ble laget spesielt til jul. Kan brukes både som dessert eller varm suppe. Vi har valgt den varme suppen, som du får du servert av Knut Saksenvik.

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 jordfleck, 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.

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.



Melkesuppe (grøtsuppe)

Mange har vokst opp med denne suppa. Som navnet tilsier er dette en melkesuppe med risengryn. Mange pleide å få denne suppen servert ved siden av hjemmelaget blodpudding, med et lite dryss sukker på, eller rosiner i suppa.



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
- Badsturøkt lammelår fra H.A. Hanssen *)
- Fenalår fra Pers Kjøkken – tørrsaltet og røkt på bøkeflis *)
- Spekeskinke fra Pers Kjøkken – tørrsaltet og røkt på bøkeflis *)
- Elgpølse fra Fjord- og fjellmat
- Reinpølse fra Vossakjøtt *) **Prisbelønnede produkter**
- Ølpølse fra Vossakjøtt
- Helgelandsskinke fra H.A. Hanssen
- Stjernesylte fra H.A. Hanssen
- Grov leverpostei fra H.A. Hanssen
- Røkt laks fra Lofoten
- Varmrøkt fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Raket fjellrøye fra Sæterstad Gård
- Hjemmelaget spekesild i 3 ulike varianter fra Even Olsen
- Evens rekekabaret

Tilbehør til koldtbordet:

- Eggerøre
- God gammeldags gomme fra Berit Stolpen
- Lisas tyttebærsalat
- Kvitgomme laget av Lisa Grimstad
- Waldorfsalat
- Potetsalat

Brødmat

Hjemmelaget:

Ghakko – samisk brød fra Lisa
Julebrød fra Lisa
Grytebrød fra Lisa
Havrebrød fra Lisa
Vinterbrød med tyttebærgløg fra Lisa
Kludderbrød fra Lisa og Irene

Hjemmelaget flatbrød fra Irene

Andre brød:

Økologisk rugbrød
Klassisk loff
Focaccia

Vi har badsturøkte lammelår fra H.A.Hanssen for salg!

- Hele lår
- Skåret i pk.



Ostebord

I år kan vi by på et utvalg av oster fra Gangstad på Inderøy, i tillegg til gjengangere fra Strandli Gård.

Nidelven Blå fra Gangstad (**Prisbelønnet : Vant oste-VM i 2023!**)

Karveost fra Gangstad

Edel hvit fra Gangstad

Snadderost fra Gangstad

Bærascammen – Camembert fra Strandli Gård

Steike – Ost fra Børgefjell – perfekt til steking



Alle disse ostene har vi også for salg i Matkroken!

Tilbehør til ostebordet:

- Honning og valnøtter
- Fikenmarmelade
- Tindvedbær marmelade
- Akevittgelé
- Granskuddsirup
- Honning fra Solhøy Bigård
- Havrekjeks fra Gangstad

Kaker

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

Kaker

Tropisk Aroma

Denne marmorerte krydderkaken med sjokoladeglasur er en gammel slager! En klassisk sjokoladekake med muskat, kanel og kaffe – som de tropiske, aromaene som har gitt kaken sitt navn. En tradisjonsrik sjokoladekake med «voksen» smak. Laget av Inger Lothe.



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 mandelflam. Noen brukte ikke pynt i det hele tatt. Kaken er bakt av Irene Jansen.

Lady Goldenglow

God gammeldags marmorkake med appelsin- og sjokoladesmak og med en herlig glasur. En kakeklassiker som stammer fra England. En kvinnelig artist i England på 30-40 tallet som het Kate Smith fikk oppskriften publisert i 1952. Kaken er bakt av Irene Jansen som fant oppskriften i kokeboken til hennes mor Eldbjørg.

Tyttebærkake

En utrolig saftig og god formkake. Laget av Irene Jansen med tyttebær fra Rognanområdet.

Tante sin mandelkake

Gamle oppskrifter fortjener å videreføres. Denne kaken er laget etter en oppskrift vi fant i en gammel slitt kokebok fra 1940-tallet.

Eplekake fra 1750

Vi har funnet fram en svært gammel oppskrift på eplekake fra Steigen. Eplekaken er "rekonstruert" av Lisa 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 slås til skum med fløten vel, hav deri nu litt hvetemel. Når massen passe tykk mon blive, man deri røren epleskive. Kom det i formen, stek din kake, - en time – godt den vil oss smake". (En pægle = en kvart liter)

Gluten- og laktosefrie kaker

Vi kan by på 3 kaker som er helt uten gluten og laktose:

Ostekake

Laget av Lisa Grimstad

Husets sjokoladekake

Laget av Even Olsen

Brownie med krem og frukt

Laget av Even Olsen

Marsipankake

hører med til fest og feiring. Derfor tar vi denne med i anledning at det er 14. og siste gang vi arrangerer Tradisjonsmatdagan!

Nytes med kaffe!



Desseter

Og helt til slutt kommer et utvalg av desseter. Alt er hjemmelaget!

Desseter

Kaffegraut

Denne grøten spiser du i stedet for bløtkake til kaffen. Den skal serveres kald, og den har lengre holdbarhet enn bløtkake. Kaffegraut ble før brukt til fest slik som bryllup, barsel og andre store festdager. Laget av Inger Lothe.

Kjelost

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

Brødpudding anno 1814

med rosiner og sukat ble servert til gutta som satt på Eidsvoll og skrev grunnloven i 1814 – en tid hvor dessert var noe helt nytt og kun forbundet med velstand og luksus.



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 tørk. Derav navnet «opphengt melk». Det gjenstående ostestoffet ble deretter tilsatt fløte og salt, og servert som dessert. Tilbehøret kunne være forskjellig, f.eks. nøtter, sjokolade, syltetøy og krumkaker. I dag selges dette som Kvarg i butikken.

Billig dessert

"- Smaker nesten som sjokolade", skrev bladet Tromsø den 6. januar 1945 om denne enkle desserten laget av potetmel, sirup og melk. En lettvin og overkommelig dessert til søndagsmiddagen. At smaken minnet om sjokolade var vel fordi de fleste hadde glemt hvordan sjokoladen smakte etter 5 lange krigsår. Du kan jo selv smake og gi din egen vurdering!

Andre desseter:

- Husets karamellpudding
- Multekrem med krumkaker
- Trollkrem med tyttebær fra Saltdal
- Tjukkmelks Panna Cotta med lokale multer
- Byggynskrem
- Rabarbrakompott
- Sviskekompott

Russedessert

En deilig dessert som har vært elsket av både barn og voksne i alle år. Holder på å gå i glemmeboken, men vi håper vårt bidrag kan være med å få desserten fram i lyset igjen. Det fortjener den!

Det finnes mange forskjellige oppskrifter på Russedessert. Vi har valgt en fra Etne Bygdekvinnelag.



Takk for den gode responsen!

Siden starten i 2011 har disse dagene utviklet seg til å bli et omfattende årlig arrangement. Responsen fra alle dere der ute har vært fantastisk! Det har vært morsomt og lærerikt, men svært arbeidskrevende. Vi velger derfor å avslutte nå. Tusen takk til ALLE som har bidratt gjennom disse årene til at Tradisjonsmatdagan har kunnet gjennomføres! Vi håper at vi har inspirert mange til å holde gamle tradisjonsretter i hevd, eller utvikle disse til nye og spennende retter i en mer moderne form.

I 2025 fyller Nordneskroa 30 år og campingplassen 40 år! Kanskje blir det litt feiring. Følg med!

Lisa og Tommy