

Skyr med tyttebær og jernurt

Skyr er et islandsk surmælksprodukt, kendt siden vikingetiden. Det minder om en drænet friskost, er lavet på skummetmælk og derfor fedtfattigt og propfuldt af proteiner. Tyttebærrene er svenske, samlet på hedelandet helt oppe ved polarcirklen mellem Kiruna og Gällivare.

Tyttebærrene er – naturligvis – et rent naturprodukt. Vores skyr er produceret af økologisk mælk på det nordjyske Thise Mejeri med rådgivning og samarbejde fra islandske mejerister www.thise.dk

Æble, fløde, kagekrumme

Æblerne i denne dessert er pigeon, en meget aromatisk lille æblesort, der trives godt i de mildere egne i de nordiske lande.

Æblerne er leveret af Pometet, Landbohøjskolens Æblemuseum, der dyrker og bevarer frugt- og bærsorter; alene af æbler over 750 sorter. Pometet arbejder tæt sammen med Nordisk Genbank, og der er udstillet flere af deres æbler i gården.

Øllet

Øllet er brygget på traditionel vis af danske råvarer, fynsk korn og humle.

Vores øl er leveret af Refsvindinge Bryggeri på Østfyn, et lille, familieejet bryggeri, der er mere end 100 år gammelt www.bryggerietrefsvindinge.dk

smag på norden

I nattens anledning har vi skaffet råvarer hjem fra forskellige egne af Norden og tilberedt dem på både nye og traditionelle måder.

Her kan du læse om hvad vi har på menuen i aften og om råvarernes oprindelse og tilberedning fra hav og jord til bord.

Nogle af råvarerne kan du finde i gården i aften hos Nordisk Genbank Planter og Nordisk Genbank Husdyr. Her kan du hente mere viden om sorternes bevaring og mangfoldighed.

Vi ønsker dig en rigtig god aften!



Maden

Syltet ørred, aspargeskartoffel, skovsyre, nødder

Den hårdføre regnbueørred er havopdrættet i de kølige farvande ved Færøerne. Regnbueørred trives i næsten alle de nordiske farvande. Aspargeskartofler, her danske, er en af de mere end 60 kartoffelsorter, der er hjemmehørende i Norden.

Ørreden er leveret af Roar Olsen i Tórshavn, der opdrætter sine fisk i indhegninger i havet og ikke anvender antibiotika eller vækstfremmende hormoner. nsf@post.olivant.fo
Et lille udsnit af de mange kartoffelsorter der findes i Norden, kan ses hos Nordisk Genbank i gården.

Kongekrabbe, gulerødder, svampe, rugbrød

Den enorme krabbe, helt op til 14 kilo, lever i Barentshavet og langs den nordligste del af den norske Atlanterhavskyst. Den er overflyttet fra det nordlige Stillehav til farvandene nord for Rusland i 1960'erne og har bredt sig sydpå. Kornsorten rug er meget hårdfør og dyrkes derfor selv langt nordpå som brødkorn. Der kendes så mange som 379 forskellige sorter i Norden.

Kongekrabben i aften er indfanget af norske kuttere. Gulerødder i mange varianter kan ses hos Nordisk Genbank i gården.

Ungfår, kamille, græskar, græskarkerner

Det oprindelige nordiske får har levet i Norden i flere tusinde år. Det er – i modsætning til indførte, standardiserede racer – meget hårdført, klarer sig udendørs året rundt og kendes på sin brogede fremtoning med en mangfoldighed af farver. Græskar er over årene tilpasset det nordiske klima og udbredt til landbrugsområderne her. Mest brugt som syltet tilbehør på linie med asier.

Fårene er leveret af fåreholder Kjeld Malthe Bruun, hvis får går ude året rundt i Mols Bjerge. kmb@sheep-isle.dk
Han udstiller her i gården sammen med Nordisk Genbank Husdyr. Vores græskar kommer fra Nordisk Genbank i Skåne.

Gris, bolsjebeder, røget kærnemælk, peberrod

Grise har været udbredt som husdyr i hele Norden i årtusinder. Alle de nordiske lande har en vifte af tilberedelsesmåder og stærke traditioner for brugen af svinekød til hverdag og fest. Bolsjebeder er en variant i bedefamilien, der også omfatter rødbede. Peberrod er en urgammel grøntsag i Norden, og der kendes mere end 150 forskellige sorter – fra meget milde til de stærkt smagende, vi oftest støder på.

Grisekødet er leveret af Grambogaard på Midtfyn, der producerer under mottoet ”god plads i grisestien”. www.grambogaard.dk
Find peberroden i op til flere varianter i Nordisk Genbanks udstilling.