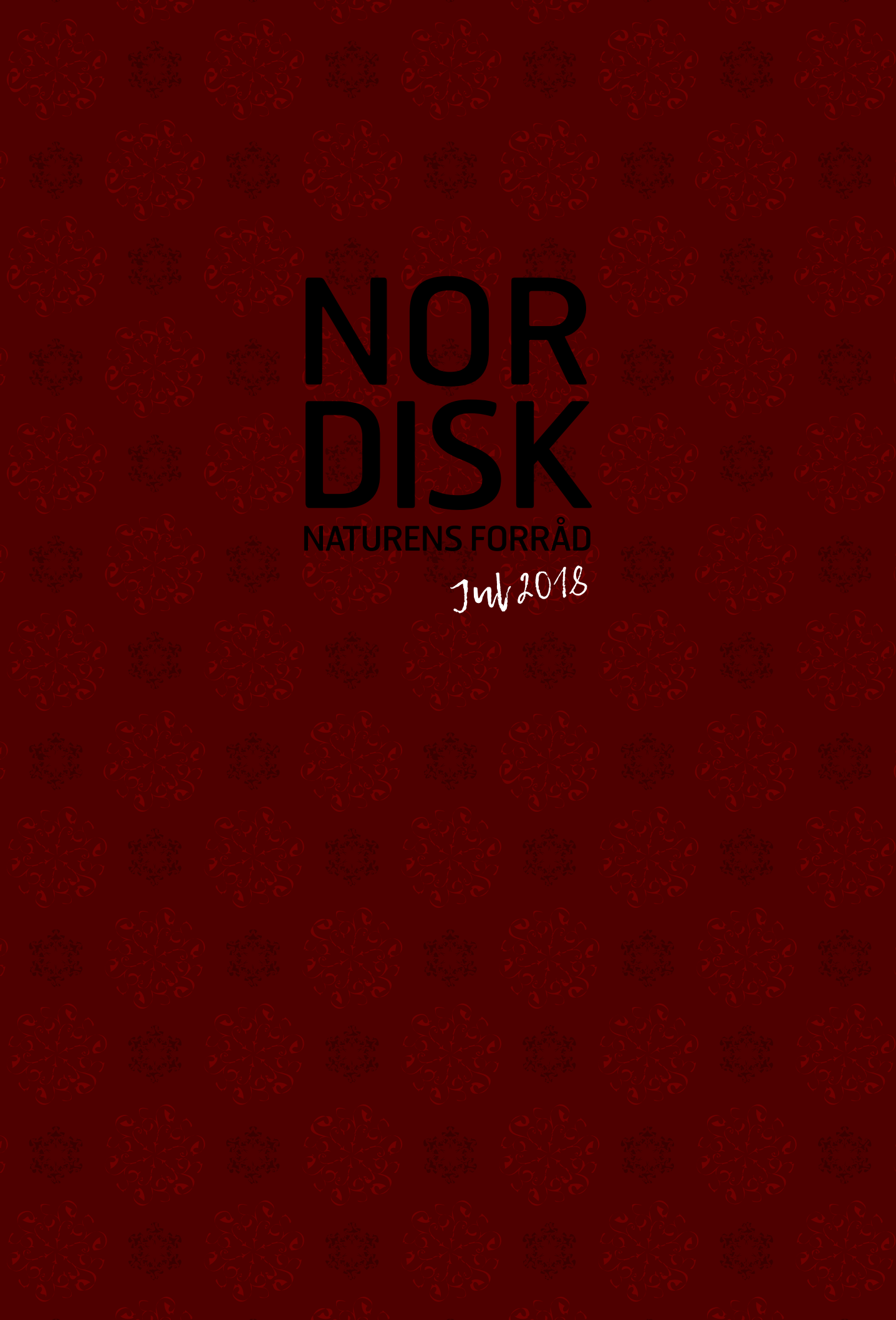




NOR DISK

NATURENS FORRÅD

Jul 2018



**NOR
DISK**
NATURENS FÖRRÅD

Velkommen ...

... TIL NORDISK NATURENS FORRÅD

ET PERSONLIGT NORDISK LANDKØKKEN, MED DYBE RØDDER I DEN NORDISKE NATUR

JEG VIL GERNE BYDE DIG VELKOMMEN TIL MIT NORDISKE KØKKEN, HVOR JEG LAVER HÅNDLAVEDE PRODUKTER MED TANKE PÅ KVALITET OG KREATIVITET. PRODUKTER DER FORENER FUNKTION, NATUR, KULTUR OG HISTORIE. ET KØKKEN DER PEGER BÅDE FREMAD OG TILBAGE I TID. TILBAGE PÅ EN NORDISK MADKULTURARV OG GAMLE NORDISKE TILBEREDNINGSMETODER OG FREMAD GENNEM NYE SPÆNDENDE RÅVARESAMMENSÆTNINGER.

KULINARISK NORDOMREJSE

NORDENS STORE FORDEL, ER AT VI HAR EN REN OG USPOLERET NATUR.

OG VI HAR SÆSONERNE.

TAG MED PÅ EN KULINARISK REJSE RUNDT I NORDEN, PÅ JAGT EFTER DET SÆRLIGE NORDISKE. EN REJSE HVOR JEG UDFORSKER ALT DET DER VOKSER OG GROR I NATUREN OMKRING MIG OG LADER DET INDGÅ I DELIKATESSE PÅ GLAS OG FLASKE. REJSEN ER BEGYNDT. JEG HAR HELE SOMMEREN SAMLET FORRÅD, SÅ JEG HAR ET VINTERLAGER AF NATURENS EGNE KRYDDERIER, INDTIL DET HELE VÆLTER FREM IGEN NÆSTE FORÅR.

DER ER EN MYSTIK FORBUNDET MED DE VILDE AFGRØDER. ET BRØL FRA URTIDEN, DER MINDER OS OM AT VI EN GANG VAR JÆGERE OG SAMLERE.

VELKOMMEN I MIT NORDISKE KØKKEN

CHRISTIAN CONRADSEN



Nordisk Jul

| JULEN HAR I ÅRTUSINDER VÆRET EN AF DE STORE HØJTIDER PÅ ÅRET, HVIS IKKE DEN STØRSTE I NORDEN. HER I DEN MØRKESTE TID SAMLEDES MAN OMKRING BORDET FOR AT DRIKKE FOR FRED OG SPISE GODT. NÅR VI I JULEMÅNEDEN SÆTTER OS TIL BORDS FOR AT SPISE OG DRIKKE DEN GODE JULEMAD OG JULEØL, ER DET EN TUSINDÅRIG GAMMEL NORDISK SKIK VI HOLDER I HÆVD.

NORDISK JUL FINDES I 8 VARIANTER

JULESENNEP

SENNEPEN ER KRYDRET MED ENEBÆR, TIMIAN & APPELSIN, SØDET MED BRUN FARIN OG TILSAT HELE SENNEPSKORN FOR AT GIVE ET LILLE BID. SENNEPPEN ER KRYDRET OG AROMATISK OG GIVER ET GODT MODSPIL TIL JULENS MAD.

KIRSEBÆRSAUCE

DETTE ER VORES BUD PÅ DEN PERFEKTE KIRSEBÆRSAUCE TIL JULENS RIS ALA MANDE. VI KOGER KIRSEBÆR MED BROMBÆR OG ÆBLEMOST OG KRYDRER MED KANEL, STJERNEANIS OG VANILLESTÆNGER.

KIRSEBÆREDDIKE

GOD TIL TILSMAGNING AF KRAFTIGE EFTERÅRS- OG VINTER KØDRETTER, BAGTE RODFRUGTER, JULENS RØDKÅL OG TIL MARINADER OG DRESSINGER SAMMEN MED KOLDPRESSET RAPSOLIE.

SYDESALT MED APPELSIN, ENEBÆR & ANIS

JULE KRYDRET SYDESALT DER ER PERFEKT TIL JULENS AND, KALKUN ELLER GÅS ELLER TIL AT GNIDE SVÆREN IND PÅ FLÆSKESTEGEN INDEN TILBEREDNING.

ÆBLEMARMELADE MED KARAMEL & KANEL

VORES JULEMARMELADE SMAGER AF JULEHYGGE OG PASSER PERFEKT TIL JULEMORGENBORDET, MEN OGSÅ TIL PANDEKAGER OG VAFLER.

BLOMMEMARMELADE MED MANDLER & VANILLE

VORES JULEMARMELADE SMAGER AF JULEHYGGE OG PASSER PERFEKT TIL JULEMORGENBORDET, MEN OGSÅ TIL PANDEKAGER OG VAFLER.

KVÆDEGLØGG

GLØGG ER OPRINDELIGT EN STIMULERENDE NORDISK VINTERDRIK. DENNE VARIANT ER LAVET PÅ KVÆDER OG KRYDRET MED APPELSIN OG KARDEMOMME. BLAND DEN MED 1-2 FLASKER HVIDVIN, TILSÆT LIDT HAKKEDE MANDLER OG DANSKE ÆBLER SKÅRET I SMÅ TERN.

SLÆENGLØGG

GLØGG ER OPRINDELIGT EN STIMULERENDE NORDISK VINTERDRIK. DENNE VARIANT ER LAVET PÅ SLÅEN OG KRYDRET MED KANEL, KARDEMOMME OG NELLIKER. BLAND DEN MED 1-2 FLASKER RØDVIN, TILSÆT HAKKEDE MANDLER OG ROSINER.

**NOR
DISK**
NATURENS FORRÅD





Gløgg

| GLØGG VAR OPRINDELIG EN STIMULERENDE SVENSK VINTERDRIK, KALDET GLØDGE; GLØDENDE VIN. I NORDEN HAR VI DRUKKET VARM VIN SIDEN DET 16. ÅRHUNDREDE OG BLEV DENGANG ANSET FOR AT VÆRE HELSEBRINGENDE. FØRST I 1900 TALLET BLEV DET EN JULETRADITION.

NORDISK GLØGG FINDES I 2 VARIANTER

HVIDVIN MED HAVTORN, GRØN KARDEMOMME & INGEFÆR

EN FÆRDIGBLANDET GLØGG PÅ HVIDVIN, MED EN ELEGANT OG HARMONISK KRYDRING, HVOR ALLE KRYDDERIERNE KOMMER TIL SIN RET, MED HAVTORNBÆRRENE SOM DEN MEST FREMTRÆDENDE.

RØDVIN MED SOLBÆR, KANEL, NELLIKE & STJERNEANIS

EN FÆRDIGBLANDET GLØGG PÅ RØDVIN, TILSMAGT MED SOLBÆR OG JULENS KRYDDERIER. VI BRUGER KANEL, NELLIKE, GRØN KARDEMOMME OG STJERNEANIS. SOLBÆRRENE GIVER EN LET FRUGTSMAG, DER HARMONERER FLOT MED RØDVINEN.



**NOR
DISK**
NATURENS FÖRRÄD

Vinterdrik | VARM VINTERDRIK TIL EN KOLD TID.

NÅR VINTERKULDEN BIDER I ÆBLEKINDERNE, ER DET RART AT KRYBE SAMMEN INDENDØRS, MED EN VARM VINTERDRIK OG FÅ DEN INDRE VARME.

VORES VINTERDRIK ER LAVET AF KOLDPRESSET ÆBLEMOST OG FINDES I 2 VARIANTER:

ÆBLEMOST MED HAVTORN, INGEFÆR & GRØN KARDEMOMME

DEN KOLDPRESSEDE ÆBLEMOST ER KRYDRET MED HAVTORN OG INGEFÆR. HAVTORNEN GIVER ÆBLEMOSTEN SIN HELT EGEN SMAG, EN FORFRISKENDE SYRLIGHED OG EN FLOT GYLDEN FARVE. VINTERDRIKKEN KRYDRES MED INGEFÆR, GRØN KARDEMOMME OG STJERNEANIS.

ÆBLEMOST MED TRANEBAER, INGEFÆR & STJERNEANIS

DE SMÅ RØDE TRANEBAER ER BITRE OG SYRLIGE, MEN NÅR DE KOMBINERES MED ÆBLEMOST, FRIGIVES ALLE SMAGSNUANCERNE, SÅ SMAGEN BLIVER RUND OG VELBALANCERET. VINTERDRIKKEN KRYDRES MED KANEL, NELLIKE OG STJERNEANIS.





NORDISK NATURENS FORRÅD | H.C. ØRSTEDSVEJ 21 | 9900 FREDERIKSHAVN
TELEFON: 5094 0600 | www.NYNORDISK.dk | info@NYNORDISK.dk