



nynordiskmad

Menu

Med programmet Ny Nordisk Mad vil Nordisk Ministerråd udvikle, fremme og synliggøre de værdier og potentialer som ligger i nordiske madvarer og nordisk madkultur.

De nordiske drikke

Birkesaft fra den danske Nordskoven samt et udvalg af forskellige nordiske øl. Et udvalg af svenske øl fra Nyköping og Gotland, sydnorske øl fra Drammen og Grimstad og danske øl fra Fur og København vil blive serveret.

Den nordiske mad

Vildt rensdyr

Koldrøget rensdyrkølle fra Kautokeino, Nordnorge

Råmarineret kongekrabbe

Norske råmarinerede kongekrabber serveres som en salat sammen med danske økologiske gulerødder

Syltede tragtkantareller

Tragtkantareller fra de värmlandske skove, der er syltet i en lage af nordiske urter

Varmrøget regnbueørred

Regnbueørreden fra de kølige færøske farvande røget med dansk gran

Sukker-saltet moskusokse

Grønlandsk moskusokse sukke-saltet i 3 dage. Serveres med hjemmelavet urtesalt og granulat af nødder

Ristet spidskål

Dansk let-ristet spidskål vendt med tørrede hindbær, valnødder og friske urter

Syltede kammuslinger

Færøske kammuslinger syltet med koldpresset bornholmsk rapsolieeddike af hyldeblomst, salt og peber

Gris i pres

Dansk gris tilberedt med urter. Anrettes med sprød svær og grønlandske dybhavsrejer

Oste

Finske, svenske, islandske, norske og danske oste

Sødt

Islandsk skyr-panna cotta med tyttebær fra polarcirklen

Tak til alle de, der har støttet, deltaget og gjort det muligt at gennemføre lanceringen af Programmet for Ny Nordisk Mad. En særlig tak til alle sponsorerne. Yderligere informationer om programmet, ambassadørerne og maden kan findes på: www.norden.org/nynordiskmad