



*Laksbutikken og restaurant er et samarbeidsprosjekt mellom Kolberg Gård i Vestfossen og Nøstetangen Glass i Hokksund.*

*Drammenselva renner gjennom Hokksund og den er en av Norges beste lakseelver. I 1990, som var et av de beste årene, ble det fisket 13,6 tonn laks. Østsiden Jeger- og Fiskeforening har anlagt et klekkeri og de har lagt ned et stort arbeide med laksetrappet på Hellefoss.*

Laksbutikken og restaurant er åpen hele året. I sommermånedene kan vi i tillegg til servering i fjøset på Kolberg Gård, invitere til en hyggelig picnic ved elven i Tusenårsparken utenfor glasshytta til Nøstetangen Glass.

Ved elva og på Kolberg Gård gir vi opplevelser til små og store grupper, firmaer eller private selskaper i spennende atmosfære og omgivelser.

### **Kolberg Gård**

**90 52 79 35**

Fax: 32 75 74 70

[www.kolberg-gaard.no](http://www.kolberg-gaard.no)

E-mail: [post@kolberg-gaard.no](mailto:post@kolberg-gaard.no)

### **Nøstetangen Glass**

**90 16 70 20**

Fax: 32 25 19 81

[www.nostetangen.no](http://www.nostetangen.no)



# Laksbutikken og Restaurant





### Kolberg Gårds gourmet-tallerken

Nils Simensen Kolberg bygget Kolberg Gård i 1731. Han var en fremsynt mann og glad i god mat. Denne menyen ville nok falt i smak! 7 forskjellige varianter av laks:

Eikerplommegravet laks, varmrøkt laks, syltet laks, spekelaks, kaldrøkt laks, jomfrulaks og laksepate. Hovmester-saus, rognsaus, dill-saus og kaldsaus til røkt laks. Dillstuede poteter, kokte poteter/salat.



### Slåttekarens krav

På Kolberg hadde vi hjelp i slåttene og en av karene ble kalt Amerikaner'n. Han var vass med låen og slo dobbelt så mye høy som de andre klarte, men så hadde han også store krav til kosten. Det eneste han aksepterte var syltet laks og rabarbrasuppe og det i store mengder. Slik ville han ha den:

Kald, syltet laks med seterrømme, agurksalat og nykokte poteter. Kald rabarbrasuppe.



### Nøstetangens kalde lunsjrett

Nøstetangen ble etablert på Hokksund i 1741 og var Norges første glasshytte. Denne raffinerte retten er en honnør til de dyktige glass-arbeiderne:

Skiver med eikerplommegravet laks og jomfrulaks med hovmestersaus/rognsaus, salat/dillstuede poteter med safran.



PS! Laksefiskerne er kjent for sine røverhistorier

### Glasshyttas laksesuppe

Glassblåserne var invitert på krepsering på Junger og som en overraskelse tok de med seg en nyfisket laks. Jeg hadde allerede fanget en del kreps og da vi ble sultne utpå kvelden, ville vi prøve å lage en fiskesuppe. Det lå noen gulrøtter og en purre i kjelleren. 3 løk og litt andre godsaker trillet frem og på fiskehode og ben kokte vi fiskekraft. Da vi hadde begrenset med fløte, slo vi en flaske hvitvin i kjelen som erstatning, og vips så hadde vi en syrlig base. Fisken ble kuttet i biter og kastet i gryten og sammen med nykokte krepsehaller ble det et underverk.

Slik er denne suppen laget.

PS! De hadde rikelig med hvitvin.



### Tømmerfløternes laksekake

Tømmerfløterne hadde som regel begrenset med penger. Når de skulle feire store anledninger, tok de derfor det de hadde lettest tilgang til, nemlig laks. Slik ble denne oppskriften til. Men denne oppskriften forsvant. Mange år senere ble oppskriften funnet bak tapetet i den gamle ferje-boligen i gamle Hokksund da huset ble revet.

Paa en bund av knækbrød krydret med kajenne, legges en fars av røgede laks og kremet ost med urter og øverst pyntes kagen med laksgrog og dill. Gratulerer med dagen!



### Laksesalat à la Dagros

En Oslokar hadde fanget en stor laks. Han la den i gresset bak seg. Da han igjen fikk napp, hadde han mer enn nok med å redde den nye rusken. Det han ikke så, var kuene på Hoen Gård som beitet rett bak han. Da han kom for å hente den første laksen, så han til sin forskrekkelse at Dagros sto og spiste en blanding av kløver og laks. Om du ikke gjør som Dagros, men velger:

Frisøesalat og isberg salat, biter av asparges, agurk, tomater, erter og kokte egg med røkt eller gravet laks etter ønske og en frisk rømme eller sennepsdresssing.

Ja, da har du det som Dagros!

