



**Nordic Mjød IVS**  
CVR: 39853892

Vognmandsgade 7, 1. 6.  
8900 Randers C

Tlf: 40 76 64 04  
Mail: [nordicmjoed@gmail.com](mailto:nordicmjoed@gmail.com)  
Facebook.com/nordicmjoed



# Fortælling

Historien bag Thors kvædemjød begyndte, da vi selv for mange år siden smagte de mjød, man kunne finde på diverse vikingemarkeder rundt i landet. Dem fandt vi ofte for tørre og stærke, og i nogle tilfælde sprittede, derfor tænkte vi, det kunne vi nok gøre bedre selv.

Det startede en mangeårig udviklingsproces, hvor vi gennem mange forsøg forfinede mjøden, til hvad der i dag, 10 år senere, er blevet til denne fine søde mjød der er helt fri for E-numre.

Der, hvor Thors kvædemjød udmærker sig, er at vi gennem vores udviklingsproces har formået at lave en mjød der både smager af honning, uden at det er for meget, er velafbalanceret med syre fra økologisk kvæde og lidt bitterhed fra den økologiske kamille.

Alt i alt en yderst velsmagende mjød.

En af de misforståelser vi ofte hører, er at mjød skulle være en form for øl. Faktisk er mjød en honningdrik, der går mange tusinde år tilbage og endda er opfundet før øl.

I Danmark kendes mjøden mest fra Vikingetiden hvor den var en yndet gave fra kongerne til deres stormænd. Mjød er nemlig lavet på honning, hvilket gjorde den exceptionel dyr i datidens Danmark, da honning var en af de eneste former for sukker man havde. Det er muligvis der, at misforståelsen stammer fra, for det man ofte gjorde, for at få mjøden til at strække, var at blande den op med øl.

En af de mange gode egenskaber ved mjød er dens holdbarhed. Når stormændene eller kongerne havde lavet deres mjød, kunne den stå i årevis og lagre indtil en passende festlig lejlighed, hvor der så kunne tages hul på tønderne. Men i modsætning til både øl og vin, bliver mjød ikke for gammelt af, at man tager hul på det, hvorfor det som ikke bliver drukket, kan gemmes til en anden god hyggelig stund.

Thors Kvædemjød er lavet på en tilsvarende måde til den man havde i Vikingetiden og kan derfor lagres lige så lang tid som mjød kunne den gang.

Det ældst kendte eksempel herpå er en mjød, der blev fundet bag en mur på et tysk kloster, og selvom at den var over 900 år gammel, stadig var ganske god.

For at hylde mjødens lange historie, og markere hvilket fantastisk produkt det er, har vi fået Maj-Britt Møller Nielsen, en kunstner fra Djursland, til at designe flasken, hvor hun har lavet et kunstværk forestillende Thors kamp med Midgårdsormen.

Mjøden kan nydes, både afkølet, tempereret og ved stuetemperatur, den egner sig ganske glimrende til både oste, desertyer og som aperitif. Skulle man få lyst til at eksperimentere lidt, kan man også det, vi har selv lavet et par forskellige drinks som inspiration. Startende med drinken Grønland, som ganske enkelt er mjød on the rocks.

**God fornøjelse**

# Drinkskort



## Loch Ness

4 cl Thors Kvædemjød  
1 cl Whisky Jim Beam  
Bourbon

## Grønland

Thors Kvædemjød  
Isterninger

## Midsommer

En 4 liters summer punch

1 Flaske Mjød  
1 Flaske æble cider  
300g blåbær  
1/2 Mynte plante  
1 kg Isterninger



## Romertogt

6 cl Thors Kvædemjød  
2 cl Safari  
2 cl Pisang Ambon  
6 cl Ginger Ale Isterninger



## Nordic Storm

12 cl Thors Kvædemjød  
12 cl Ginger Ale  
5 ml Angostura  
Isterninger



## Nordsøstogt

10 cl Thors Kvædemjød  
2 cl Gin Bombay Sapphire  
1 cl Cointreau  
Blue Curacao Isterninger