

LÅVENDE SAKER 2013



STAUT
TERJE IVERSEN
ODD & INGEBJØRG
MARIE KLÅPBAKKEN
ARE KALVØ &
ESBEN BERANEK HOLM



Odd Nordstoga og Ingebjørg Bratland // Hot Club de Norvege //
Jørn Dissen og Rune Solhjem // Baksia // Per Anders Nordengen //
Terje Iversen band // Peer Gynt middag // Rakfisk & pinnekjøtt //
Seterdag // Brødrene Sandum // Marie Klåpbakken // Gras //
Sheep o Høy & Belfast Lads // Kveli, Rånes og Bremseth //
Are Kalvø og Espen Beranek Holm //
Heimelaga julbord // Julmartna //
Geirr Lystrup og Geir Otnes //



RUDI
GARD

www.rudigard.no

Møteplassen Rudi

Rudi er ein møteplass der gode opplevingar blir delte og nye kontaktar blir knytte.

Låvende saker 2013 spenner frå pøbbkonsert til folkefest, frå humor til teater, frå matopplevingar til bondeaction. Det finst mange dyktige artistar både lokalt og frå lenger unna, og det er ei stor glede å få desse til gards.

Med gode medhjelparar og suverene gjester bidreg alle til trivsel i ei usnobbete atmosfære.

På Rudi har vi i 13 år invitert fastbuande, tilreisande og hyttefolk i regionen til gards. Stadig nye kjem til blant publikum og gamle gjester vender attende.

De er alle like velkomne til Låvende saker 2013!

Nina og Øystein Rudi

– VERTSKAP PÅ RUDI GARD



Sør-Fron kommune er stolte over kulturarven vår og det rike og breie kulturlivet i bygda vår. Vi er glade for at Rudi Gard står for ein svært viktig og unik del av dette.

Ordfører Ole Tveten Muriteigen, Sør-Fron Kommune



Eit godt måltid før forestilling...

Før alle konsertar og forestillingar byr vi på middag, og dette er eit populært tilbod for privatpersonar, bedrifter og vennelag. Til alle rettar serverer vi kaffe og dessert av det beste årstida byr på.

Kulturgris ála Rudi

- Den beste filéten av gris innrulla i spekeskinke med tomatisert bernaisesaus, onvsbakte poteter og sesongens grønsaker.

kr 350,-

Matbord frå Rudigrillen

- Saftige grillstykke av gris og okse krydra med eigne marinader og urteoljer
- Grilla laksefilèt med kryddersmør
- Lammepølser fra Annis Pølsemakeri
- Potetsalat med rummedressing & sennepsdressing med urter frå Aukrust
- Tomatsalat med betaost frå Avdem gardsysteri
- Heimbåkå brød frå eige kjøken

kr 350,-

Grilla filét av Ur-fe

- Ur-gener og godt beite gjev kjøtt med fin struktur. Med saltbakt tomat og Tromsnespoteter, sommarens grønsaker og langtidskokt raudvinssaus.

kr 390,-

Heilgrilla lam eller kulturgris

- Heilgrilling er eit varemerke – ei spennande foredling i vår spesialkonstruerte grill
- Med eit rikt utval salatar, grønsaker og poteter frå Gudbrandsdalen smaksett med urter frå Aukrust i Lom. Dressing, saus og heimbåkå brød er frå eige kjøken

kr 390,-

Grilla lammeskank

- Heimeavla lammeskank servert med potetmos og norske rotgrønsaker

kr 370,-

Rudi-Kål

- Namnet «Kål» kjem av «å gjera kål på» restane frå vinteren. Dette er ekte og god tradisjonsmat frå Gudbrandsdalen. Med både ferskt og vellagra kjøtt, skanker, byggryn, gulrot, kålrot og nokre spesialingrediensar.

kr 250,-

Velkrydra buffetmeny

- Ein spennande meny med mellom anna kjøttbollar i pita, grillspyd med svin og scampi, gresk salat med tzatsiki, pastasalat med skinke, cherrymat, raudlauk, betaost og rucolla
- Pastasalat med mozzarella, kylling, brødkrutonger

kr 350,-

Førehandsbestilling av bord:

oystein@rudigard.no / 400 38 005 / 913 85 388



Torsdag 23. mai

kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

«Det du ikke visste om Trønderrocken» Kveli, Rånes & Bremseth

«Jordnær galskap» og «Forrykende stemning» er to av overskriftene etter at over 7000 begeistra publikum har tørka lattertårer, ropt «RAI RAI!» og avslutta med ståande applaus.

Det er mange som har venta på sjansen til å få oppleva denne forestillinga, med monologar, sketsjar, bilder og kjente hits frå Trønderrocken. Som sologitarist i DDE har Arnt Egil Rånes hatt beina breibeint planta i Trønder-rock-universet i 20 år. Sigmund Kveli og Harald Morten Bremseth har bidrege med latterbølger og ei rekke vinnarnummer i Norsk Revyfestival.

Billett 330,- / 100,- under 18 år



Meny KULTURGRIS ALÁ RUDI



Fredag 7. juni
kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

«Fyrry n' ryk» med Dissen, Solhjem og bandet Gras

Jørn Dissen og Rune Solhjem er kjent for lun og ironisk ransaking av dølenes karakter, liv og levnet.

Dette er deira tredje show, og innhaldet kretser om ferdar frå fødsel til grav. Showet er ei blanding av stand-up, sketsjar med eit rikhaldig persongalleri frå «Pysje med alt», film og akustisk basert musikk på døl – av døler.

Billett 290,-/100,- under 18 år

Gode fellesarenaer blir stadig viktigere - på Rudi er det gode felles opplevelser på rekke og rad!

Adm. direktør Bjarne Slapgard, Gudbrandsdal Energi



Meny MATBORD FRÅ RUDIGRILLEN



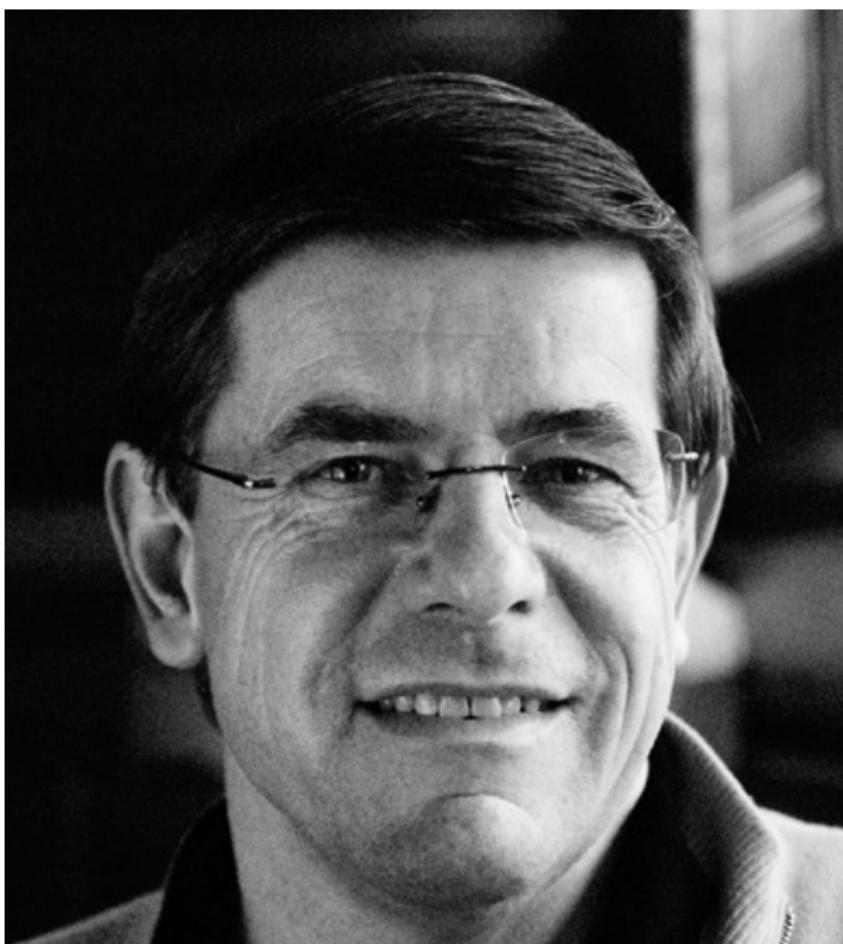
Fredag 14. juni

kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

«Livsglede i livsalvoret» Per Anders Nordengen

Per Anders Nordengen er prest, forfattar og forelesar, og har mange år i både kyrkje og næringsliv bak seg. Nordengen arbeidde i ein farga kyrkjelyd i Sør-Afrika frå 1985 til 1987, under nokre av dei verste åra i apartheidens moderne historie. Tida i Sør-Afrika lærte Nordengen noko om kva håp, visjoner, draumar og engasjement kan føre til. «Livsglede i livsalvoret» gjev ikkje endelege svar, men tankevekkande smakebitar på korleis vi kan leite fram livsgleder midt i alvoret.

Billett 250,-



Meny VELKRYDRA BUFFETMENY



Fredag 19. juli
kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

Pøbbkonsert med Hot Club de Norvege

Hot Club de Norvege live er ei eiga stemning. Musikken spenner frå glad og utadvendt swing til heftig lidenskap, til inderlege balladar og tragiske valsar. Med utgangspunkt i musikken til legendariske Django Reinhardt har Hot Club de Norvege skapt sin eigen sound. Dei er rekna som eit av Noregs beste liveband, dei feira 30-års jubileum i 2012 og har meir enn 25 kritikerroste plater bak seg. Velkome til ei trivleg musikkoppleveling!

Billett kr 290,- / 100,- under 18 år



Meny GRILLA FILÉT AV UR-FE



Kvar dag frå laurdag 20. juli til laurdag 10. august
kl 12.00 - kl 16.00

Ope gard med utstilling, dyr og gardskafé

I låvepøbbben serverer vi kaffe og någgå attåt, is og brus. For ungar er det alltid gjevt å få helse på kopplam, kaninar eller heidersgrisane på garden. Gråtassen er fast på tunet, og er gjerne med på ein køyretur.

Kunstnarar som er representerte på Rudi heile 2013 er:
Vegard Stalsberg, Per Rosenberg og Torild Sæther Krekke.

Frå 20 juli: kunstutstilling med Svetlana Voronkova

Svetlana Voronkova er utdanna ved St. Petersburgs Statlege Kunstindustri-Akademi, avdeling for billedkunst og bokgrafikk. Ho har sidan 1990 arbeidd med kunstneriske prosjekt og vitskapelege illustrasjonar både i Russland og i Norge. Svetlana har alltid vore fascinert av forfatterskapen til Henrik Ibsen, og særleg Peer Gynt. Ho oppfatter skodespelet som svært aktuelt og relevant for samtida. Utstillinga omfatter 7 oljemaleri og 11 tusjarbeid med tema frå «Peer Gynt og kvinnene». Kven er dei i hans liv, og kva gjer han og dei med sjela til kvarandre? Gratis inngang.



«Den grønkleddde og sonnen», Svetlana Voronkova



Fredag 26. juli
kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

Spelmannskonsert med brørne Sandum

Øyvind og Hans Sandum er aktuelle med ny CD. Dei to brørne frå Lalm er mellom dei alle fremste og mest meritterte unge spelemenn. Øyvind har sidan guteåra vore ein meister på durspel, og ei rekke suverene opptredenar vart toppa med Kongepokalen på Landskappleiken i 2012. Hans er felespelar i klasse A, og er med i det nye og spreke Gudbrandsdølenes Spelemannslag i Oslo. Ein konsert med det beste både i musikk og historier frå den gudbrandsdalske musikkarven.

Billett 190,- / 100,- under 18 år



FOTO Vidar Heitkötter



Meny GRILLA FILÉT AV UR-FE



Søndag 28. juli

kl 12.00 - 16.00

Seterdag på Valseter

Vi inviterer saman med andre på Valseter til ope trivselsdag for heile familien. Det blir opning av kunstutstilling, koking av mysusmør, håndverk og dyr på beite. Sal av kaffe, takk-kaku og rummegraut. Mjølkebilen og Gråtass går frå parkering ved Gålå Skiarena. Valseter ligg rett sør for friluftsscena på Gålå.

Gratis inngang



Rudi Gard står for kvalitet og verdier som er i tråd med våre verdier, og bidrar til et imponerende mangfold av kultur, mattradisjoner og gode opplevelser til glede for både døler og tilreisende.
Derfor samarbeider vi aktivt med Rudi Gard.

SpareBank i Gudbrandsdal, adm. banksjef Per Ivar Kleiven



Meny RUMMEGRAUT



Laurdag 3. og 10. august

Frå kl 15.00 -

Peer Gynt-middag på Rudi Gard

Både laurdagene under Peer Gynt-stemnet byr vi på middag i trivleg gardsatmosfære, i god tid før teateroppferingar ved Gålåvatnet.

Menyen er inspirert av Peer på bukken: Reinsdyrfilet servert med blåbærsaus og ovnsbakte mandelpoteter, sellerirotmos og grønsaker. Friske bær med kryddersirup piska i Avdemrumme til dessert (kr 490,-).

Førehandsbestilling:

oystein@rudigard.no / 400 38 005 / 913 85 388

Som innehavar av Olavsrosa er Rudi Gard ein framifrå eksponent for aktiv formidling av kulturoppferingar og levande kulturarv. Gjennom respekt for gamle tradisjonar, samtidig som vertskapet har vilje og evne til å aktualisere historia i nåtida, synleggjer Rudi Gard Norsk Kulturarvs visjon «vern gjennom bruk» på førsteklasses vis.

Mathias Øvsteng, Norsk Kulturarv





Peer Gynt ved Gålåvatnet og overnatting på Rudisetra

Rudisetra ligg nær Gålåvatnet og er perfekt overnatting for teatergjester som også vil ha ein smak av seterlivet. Kom til fjells midt på dagen. Slapp av i setermiljøet, ta ein dukkert i Valsvatnet eller ein tur opp på Valsfjellet. Frå setra er det ein hyggeleg rusletur til teaterscena ved Gålåvatnet. Vi tek imot inntil 20 personar til sjølvhushald og overnatting delt på to tun med seterhus og anneks.

Setra er til leige heile året og vi lager gjerne spennande pakker saman med arrangement på Rudi gard, eller med mat- og naturopplevingar. Opplev eit triveleg setermiljø, dyr på beite og eit velstelt landskap med fantastiske moglegheitar for fotturar, sykling, skiturar og friluftsliv.

For bestilling: oystein@rudigard.no / 913 85 388





Laurdag 3. august
kl 21.00. Ope gard frå kl 19.00

Såmmårfest med Staut og Marie Klåpbakken med band

STAUT kjem frå Valdres med fengande tekster og låtar. Dei giesta også Rudi Gard sist sommar, til enorm pågang og eit fantastisk folkeliv i Rudilåven og tunet. Marie Klåpbakken frå Vinstra gler stadig fleire med sin musikk. Her kjem ho med eige band. Vi gler oss alltid til sommarrfest!

Kl 19.00 Ope gard og servering
Kl 21.00 Marie Klåpbakken med band
Kl 22.30 STAUT

Billett kr 390,-
Aldersgrense 18 år

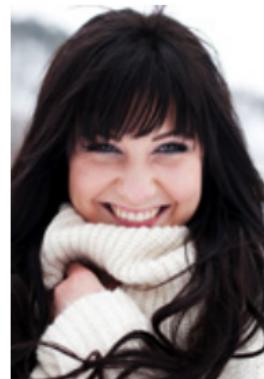


FOTO Anna-Julia Granberg / BLUNDERBUSS



Meny GRILLA FILÉT AV UR-FE



Torsdag 8. august
kl 20.30. Ope gard frå kl 19.00

«Heimafrå» Odd Nordstoga & Ingebjørg Bratland

Då Nordstoga ynskte å gå attende til røtene og lage eit folkemusikkinspirert album igjen, var valet av samarbeids-partnar enkelt. Ingebjørg blei invitert opp til musikkloftet hans i Oslo, og med utgangspunkt i at songane skulle vera av det musikalske jordsmonnet dei begge kjem ifrå, byrja songane å trille fram. Med berre to stemmer og gitarar var tonen sett. Slik måtte dette prosjektet låte. Så enkelt og nært som mogeleg. Albumet inneheld dermed eit knippe folketonar som formidlar forteljingar om norsk kultur, arv, vere og virke. Gjerne sett frå ein humørfylt og skrå vinkel. Ingebjørg Bratland albumdebuterar med «Heimafrå», men er allereie godt kjent for sin unike songteknikk og formidlingsevne. Odd Nordstoga er ein av Noregs desidert mest folkekjære artistar, og når vi legg til den eminente bassisten Gjermund Silset er det berre å gle seg.

Bill 350,- / 100,- under 18 år



Meny HEILGRILLA LAM



Laurdag 17. august

Ope gard og servering frå kl 19.00

Dølarock med Baksia og Terje Iversen med band

Kultbandet Baksia er fast inventar ein gong årleg på Rudi Gard. Saman med eit stort publikum skaper dei alltid stor stemning med legendariske dølarock-låtar der tekstene er pensum for ny-konfirmerte frå Losna til Sjoa. I år får dei følgje av Terje Iversen med band, nyleg tilbake frå Nashville med rykande fersk CD-produksjon. Med sine glitrande country-tolkingar har Terje skaffa seg eit entusiastisk og stort publikum.

Kl 19.00 Ope gard og servering

Kl 21.00 og 23.00 Terje Iversen

Kl 22.00 og 24.00 Baksia

Billett 330,-

Aldersgrense 18 år



Meny RUDI-KÅL



Onsdag 21. august
kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

Pøbbkonsert med Geirr og Geir

Geirr Lystrup og Geir Otnes er musikantar med eit stort og folkekjært repertoar. Her tek dei fram både vakre valsar og ville viser frå denne skattekista, og du kan både nynne og syngje med.

Billett 250,- / 100,- under 18 år



Meny GRILLA LAMMESKANK



Onsdag 11. september
kl 20.30. Ope gard frå kl 18.00

Are Kalvø og Espen Beranek Holm

Forestillinga går føre seg som ei samtale mellom to gode venner. Den eine assosiasjonen tek den andre, og sidespora er mange.

Mellom emna vi er innom er mediespråk, byråkratispråk, kunsten å seie det rette, kunsten å løyse store problem, halve telefonsamtaler, politiske talar, unnskyldningar, religion, gammal visdom, utkantvistdom, vinlotteri, trafikkmeldingar. Og grilling sjølvsagt.

Bill kr 330,-

STAND UP NORGE PRESENTERER

ESPEN & ARE

BERANEK HOLM KALVØ

«... bra!»
- Tønsberg Blad

«Godt sagt!»
- Dagbladet

«Poengene holjer over oss som regn, etter hvert som teppebombing. Fremragende!»
- Mona Levin, Aftenposten

«Dette var strålende! Sørg for at en av billettene tilhører deg, du vil ikke angre!»
- Sandefjords Blad



Meny GRILLA LAMMESKANK



Laurdag 14. september

frå kl 18.00

Sheep o Høy – bondeaction på sitt beste!

Fartsfylt bondeaction er tradisjon på Rudi Gard i september. Verdas beste sauklypparar kjemper mot walisaren Rich Jones sin fantastiske rekord frå 2012 på 20,61 sekunder. Med storskjerm, musikk, Bjørnar Bakken som hoved-speaker, og horder av engasjert publikum er dette ei festforestilling!

Kl 18.00 Ope gard og servering av heilgrilla lam

Kl 20.00 Stor konkurranse i taugtrekking

Kl 21.00 Speed-klypping

Kl 22.00 Fest med Belfast Lads

Billett kr 590,- inkl heilgrilla lam / 290,- utan servering.
18 års aldersgrense etter klyppeshowet.



Meny HEILGRILLA LAM



Fredag 22. november

kl 19.00

Rakfisk med «någgå attåt»

Rakfisk er høgkultur i indre fjellbygder, og kunnskapen lever. Bli med på ein spennande kveld med god fisk, historier og høve til å teste smakssansen når vi uhøgtidleg kårar den beste av kveldens leverandørar. Vi byr på fisk frå gode rakfiskprodusentar frå fleire dalføre, og legg opp til vennskapleg tevling der både ein ekspertjury og kvart bord får kåre sin favoritt. Det blir ulike humoristiske innslag i løpet av måltidet, og sosialt samvær etterpå.

Kr 590,- for mat og underhaldning



Laurdag 23. november

kl 19.00

Pinnekjøtt og gode historier

Pinnekjøtt er festmat på seinhausten. I samarbeid med Annis Pølsemakeri foredlar vi eigne lam som i sommar gjekk på beite i Fronsfjellet, til førsteklasses pinnekjøtt. Med godt tilbehør og trivleg bordsete gler vi oss til ein real festkveld.

Kr 590,- for mat og underhaldning





Fredag 29. laurdag 30. nov og laurdag 7. des
kl 19.00

Heimelaga julbord på Rudi Gard

Vi byr på ekte, heimgjort julmat slik det var på gardane i Gudbrandsdalen før i tida. Vår varme velkomstdrink blir servert i det gamle fjoset, og når du kjem opp i låven er stemninga sett for ein trivleg kveld. Sylte, juleskinke og alle dei andre slaga er gjort av kjøkenfolka og gardens folk dei siste vekene. Vi deler serveringa i kalde rettar, varme rettar, og dessert med sju slag julekaker.

Mellom serveringene blir det musikk og underhaldning som krydrar maten slik det høver ein gudbrandsdalsk førjulskveld. Og etter maten blir det variert dansemusikk og trivleg samvær.

Velkomstdrink, heimgjort julbord, underhaldning og fest kr 790,-



Meny HEIMELAGA JULEBORD



Søndag 8. desember

kl. 12.00 - 16.00

Julmarked med håndverk, kunst, mat og trivleg førjulsstemning

Med mangfoldige utstillarar, servering, musikk og godlukt i låven er dette av årets trivlegaste dagar. Eit godt høve til å skaffe dei siste julegavene er det også.

Blant utvalget er julekaker, handarbeid av dei fleste slag, knivar, gudbrandsdalsmat, tresløyd, ullprodukt, kornband og jultre med mykje meire.

Gratis inngang



Meny OPE GARDSKAFÉ



Bedriftsarrangement, jubileum og gjestebod på Rudi Gard

Grupper kan leige Rudi Gard til eigne arrangement.
Vi byr på spennande mat frå vårt gode kjøken.
Vi tek imot frå 10 til 500 gjester, og saman med gode
medhjelparar tilbyr vi spennande aktivitetar.

Servering av eit godt måltid for grupper før forestillingar
er også eit populært tilbod. Ta gjerne kontakt slik at vi
saman kan starte planlegginga av ditt arrangement.

Tlf 913 85 388 / oystein@rudigard.no

Dette var utvilsomt toppen på turen vår. Og jeg skal love deg at
flere av oss vil komme igjen, kanskje alle?. Jeg sørger det «gode
budskap» til alle jeg treffer! Ha en fortsatt fortreffelig høst!

Bioforsk, Tingvoll





HOVUDSAMARBEIDSBEDRIFTER



SAMARBEIDSBEDRIFTER



WADAHL

OFFENTLEGE MEDSPELARAR



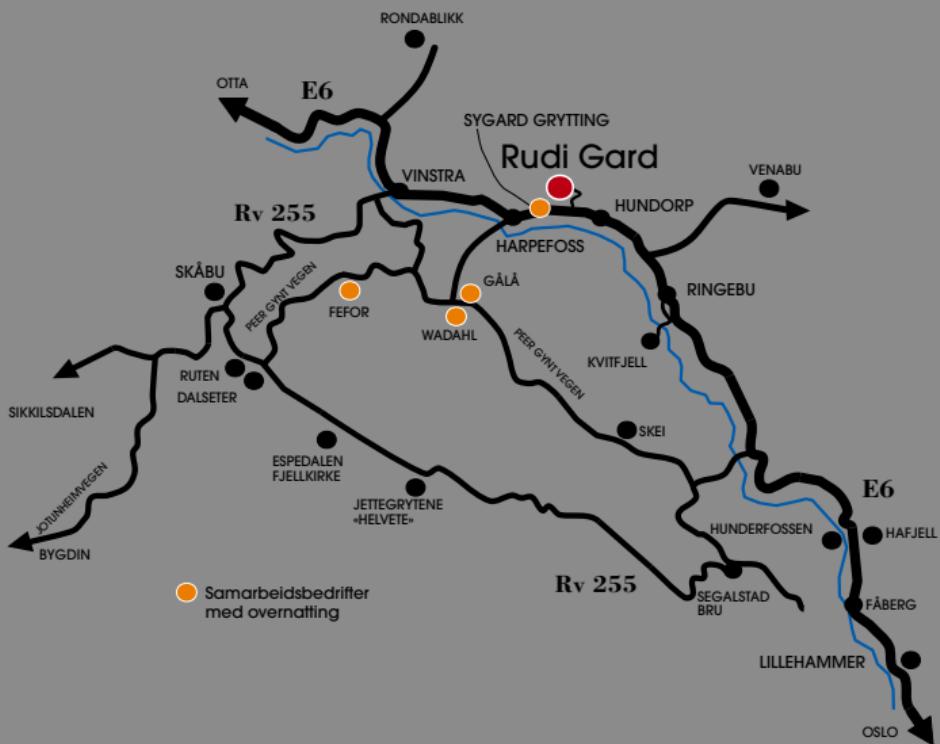
BILLETTAR:

www.rudigard.no
tlf 400 38 005 / 913 85 388
www.billettservice.no
tlf 815 33133

billettservice
ticketmaster Norge

Billettar blir seld ved inngangen så lenge det er plass.
Til større forestillingar med stoloppsett er det nummererte
plassar i Rudilåven, og du kan sikre deg kremplace ved å vera
tidleg ute.

Med etterhald om programendringar



OVERNATTING:

Sygard Grytting	61 29 85 88	www.grytting.com
Gålå Høgfjellshotell og Hytter	61 29 76 00	www.gala.no
Wadahl Høgfjellshotell	61 29 75 00	www.wadahl.no
Fefor Høyfjellshotell	61 29 00 99	www.fefor.no

Rudi gard ligg langs E6, 70 km nord for Lillehammer

Koordinater: N: 68 27 190 Ø: 54 82 00

RUDI

www.rudigard.no

oystein@rudigard.no - Mob 913 85 388
Rudivegen, 2647 Sør-fron