

TRØNDELAG  
TEATER



THEATER



CAFÉEN

# Damelunsj

av Ron Hart



## Damelunsj

(Lunch Girls)  
av Ron Hart  
oversatt av  
Inger Gjelsvik

*Bibbi* Janne Kokkin

*Diddi* Kjersti Elvik

*Lill* Wenche Strømdahl

*Vivi* Gørli Mathisen

**Regi** Rita Abrahamsen  
**Scenografisk assistanse**  
Per Kristian Solbakken  
**Lys** Hermann Ørn Vidarsson  
**Perkusjonister**  
Camilla Bjørklund/  
Jeanette Håvimb


Inspisient Randi Andersen  
Sufflør Ane Aass Skomsvoll  
Frisør Kirsti Grut

Program May Selmer  
Grafisk utforming Mette Renée Green  
Ansvarlig utgiver Ola B. Johannessen  
Foto fra prøvene Jørn Adde

Fotografering og lydopptak under forestilling er ikke tillatt.  
Rettigheter Nordiska Strakosch Teaterförlag  
Norgespremiere 28. februar 1998

Vi takker **Telefonselskapet as** og **commit TeleLand AS**  
for utlån av telefonsystemer brukt i forestillingen





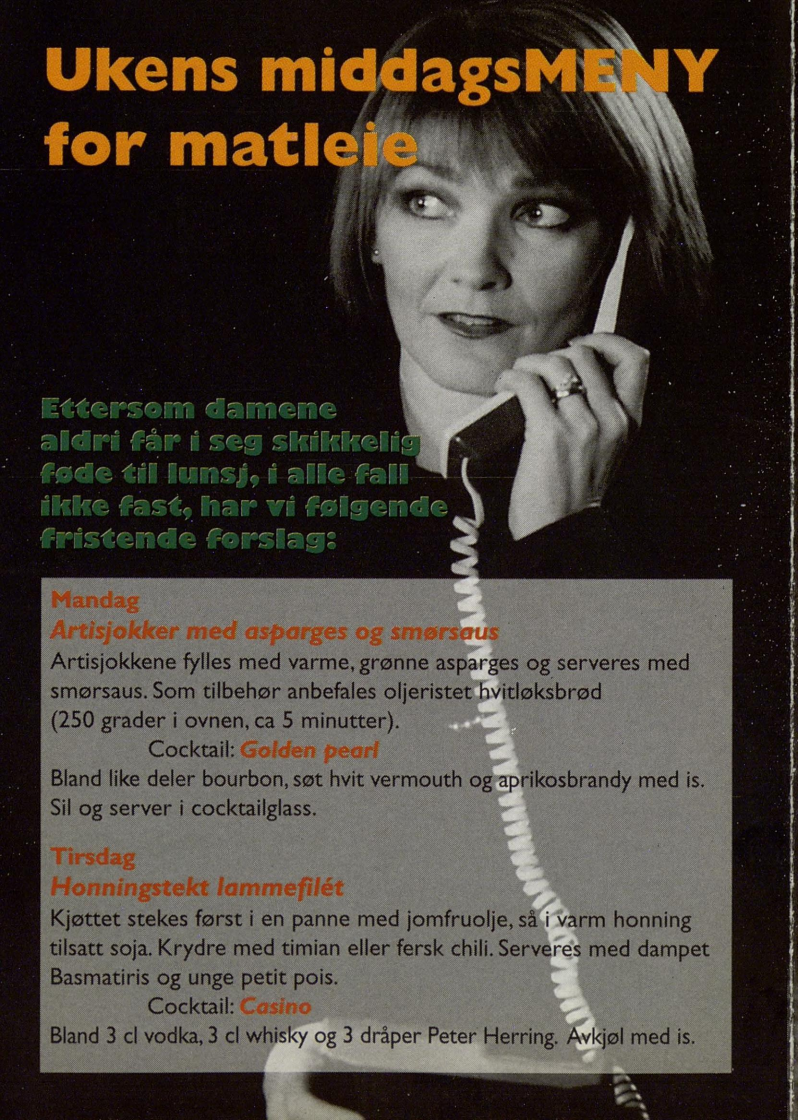
Det finnes ingen lettere  
og mer respektabel vei til  
velstand enn ekteskapet.

Anthony Trollope

## Ron Hart

Prisbelønte "Damelunsj" fra 1983 ble Ron Harts gjennombrudd som dramatiker. Opprinnelig jobbet han som megler hos Lloyds i London, men fant ut at han ville konsentrere seg om å skrive, og sa opp. Hans produksjon teller åtte skuespill, med kveldens forestilling som den desidert mest populære. «Lunch Girls» er oversatt til ti språk, deriblant polsk, og japansk, og har vært spilt med enorm suksess på scener verden over. Hart er gift, har tre voksne sønner og bor i London.

# Ukens middagsMENY for matleie



**Ettersom damene aldri får i seg skikkelig føde til lunsj, i alle fall ikke fast, har vi følgende fristende forslag:**

## **Mandag**

### **Artisjokker med asparges og smørsaus**

Artisjokkene fylles med varme, grønne asparges og serveres med smørsaus. Som tilbehør anbefales oljeristet hvitløksbrød (250 grader i ovnen, ca 5 minutter).

Cocktail: **Golden pearl**

Bland like deler bourbon, søt hvit vermouth og aprikosbrandy med is. Sil og server i cocktailglass.

## **Tirsdag**

### **Honningstekt lammefilét**

Kjøttet stekes først i en panne med jomfruolje, så i varm honning tilsatt soja. Krydre med timian eller fersk chili. Serveres med dampet Basmatiris og unge petit pois.

Cocktail: **Casino**

Bland 3 cl vodka, 3 cl whisky og 3 dråper Peter Herring. Avkjøl med is.



## Mat er bedre enn sex fordi:

- \* Du kan se på TV samtidig
- \* Du kan spise forskjellige retter hver dag uten å få dårlig rykte
- \* Den eneste beskyttelsen du trenger er en serviett
- \* Du slipper å spørre maten etterpå om det var fantastisk for den også

### Onsdag

#### Rådyrkoteletter i kirsebærsaus

Stek rådyrkotelettene raskt på begge sider til saft pipler ut på oversiden. Hell sausen over, og garner med kirsebær og server straks. Kirsebærsausen lages av like deler buljong og rødvin, og tilsettes Maraschinolikør og 200 g friske kirsebær. Krydres med salt, pepper og timian.

Cocktail: **Sidecar**

Rist sammen like deler konjakk, Cointreau og presset sitron med is. Sil og server i cocktailglass.

### Torsdag


#### Sitronfilét med haricots verts

Skjær svinefiléene i tynne skiver, og vend i hvetemel tilsatt salt og pepper. Stekes i smør og olje. Løft opp kjøttet, hell sitronsaften i pannen og vend kjøttstykkene i skyen. Serveres med ostegratinerte poteter og friske haricots verts.

Cocktail: **Gibson**

Rør 4 1/2 cl gin med 1 1/2 tørr vermouthe og server iskaldt med en sylteløk i glasset.





**SØNDAG** faster vi; rikelig med mineralvann med sitrondråper i, og et par teskjeer honning – for blodsukkerets skyld.

**INGEN COCKTAIL UTEN MAT!** Søndagen er en “hvit” dag! Men et lite glass tørr hvitvin kan anbefales dersom man ønsker å gjøre dagen mere “Off-White”.

### **Fredag**

#### **Grillede laksekoteletter med røkte reker**

Pensle laks, reker, broccoli og babygulrøtter med jomfruolje og grill det i 20 minutter. Lag en saus av crème fraiche, majones og balsameddik. Smak til med litt honning, sitronsaft og salt og pepper. Serveres med isbergsalat og kokte mandelpoteter.

Cocktail: **Boomerang**

Rist sammen like deler bourbon, tørr vermouth og punsj samt is. Press over lemon peel, server i cocktailglass med en dråpe angostura.

### **Lørdag**

#### **Antilopesadel med jegersaus**

Stikk små persillekvaster mellom kjøttet og spekklaget på sadelen og gni den inn med salt. Sett inn et steketermometer og stek ved 125 grader til det viser 70 grader. Brun sadelen i grillen. Kok langpannen ut med sterk kjøttkraft, spe med rømme og smak til med salt, pepper og rognebærgelé. Serveres med stekte tomater, broccoli, hermetisk kastanjepuré og russiske erter.

Cocktail: **Planters**

Rist sammen like deler lys rom og presset appelsin med is og server i cocktailglass med noen dråper sitronjuice.



Livet er som  
en B-film.  
Du går ikke  
midt i filmen,  
men du har  
ikke lyst til å  
se den igjen.



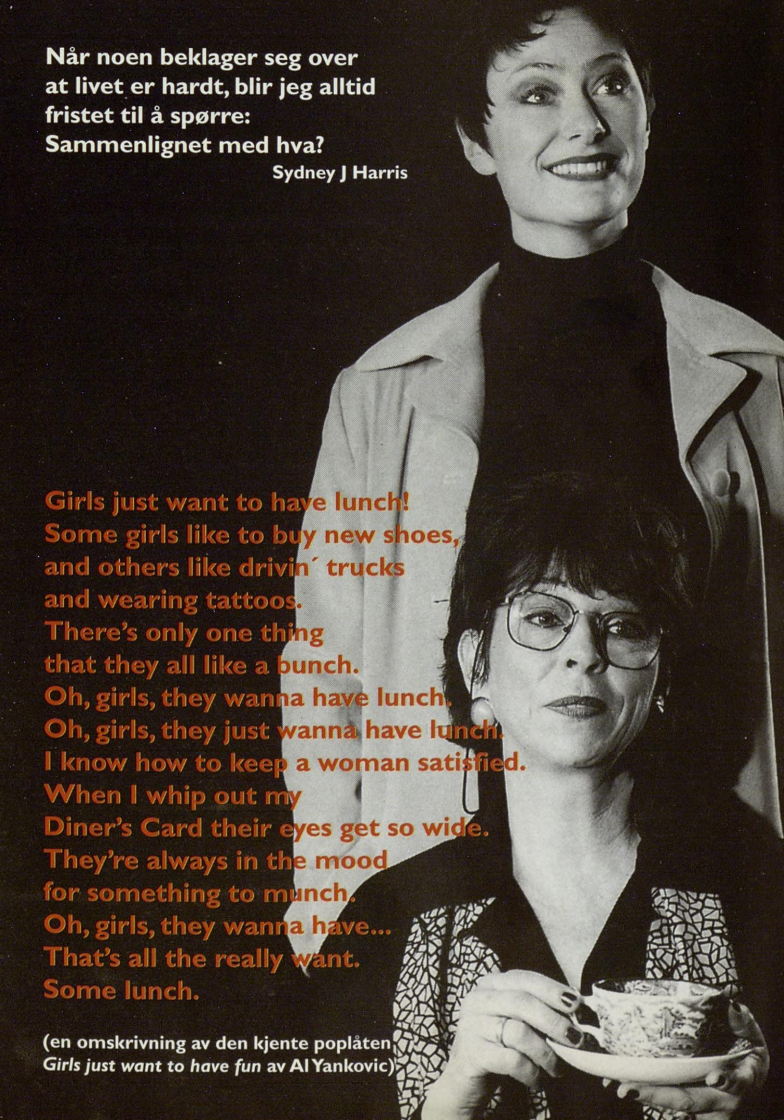
## Meningsfulle gode råd for virkelige mennesker:

### Ukens absolutte VINNER!!!

*Drikk mer rødvin! Tre glass  
hver dag reduserer sjansene  
for Alzheimer med hele 75 %.*

At rødvin er godt for humøret,  
har vært kjent siden tidenes  
morgen. Nå har forskere kom-  
met underfund med at den  
røde saften i dannede mengder  
har en positiv innvirkning på  
Alzheimer og senilitet.  
Et usedvanlig godt råd, og en  
god nyhet, ikke minst for våre  
nærmeste pårørende!





Når noen beklager seg over  
at livet er hardt, blir jeg alltid  
fristet til å spørre:

Sammenlignet med hva?

Sydney J Harris

**Girls just want to have lunch!  
Some girls like to buy new shoes,  
and others like drivin' trucks  
and wearing tattoos.  
There's only one thing  
that they all like a bunch.  
Oh, girls, they wanna have lunch.  
Oh, girls, they just wanna have lunch.  
I know how to keep a woman satisfied.  
When I whip out my  
Diner's Card their eyes get so wide.  
They're always in the mood  
for something to munch.  
Oh, girls, they wanna have...  
That's all the really want.  
Some lunch.**

(en omskrivning av den kjente poplåten  
*Girls just want to have fun* av Al Yankovic)





## taus tale

Det er vel ikke akkurat taus-  
het som er det karakteristiske  
ved en damelunsj. Når venn-  
inner er samlet kan det  
være høyt støynivå!

Det som sies kan ofte stå i  
grell kontrast til det som  
egentlig meddeles. Et godt  
utviklet sanseapparat er ofte  
nødvendig for å oppfatte det

som ligger bak ordene. Mye  
innestengt smerte kan ligge  
bak vittige replikker, og mye  
tilfrosset kjærlighetslengsel  
kan utløse drepende mor-  
somme karakteristikker.

Ron Harts lunsjvenninner  
trenger virkelig landsmann  
Shakespeares råd:

*Å, lær å lese tause tegn du fikk;  
Klok kjærlighet kan høre med sitt blikk.*

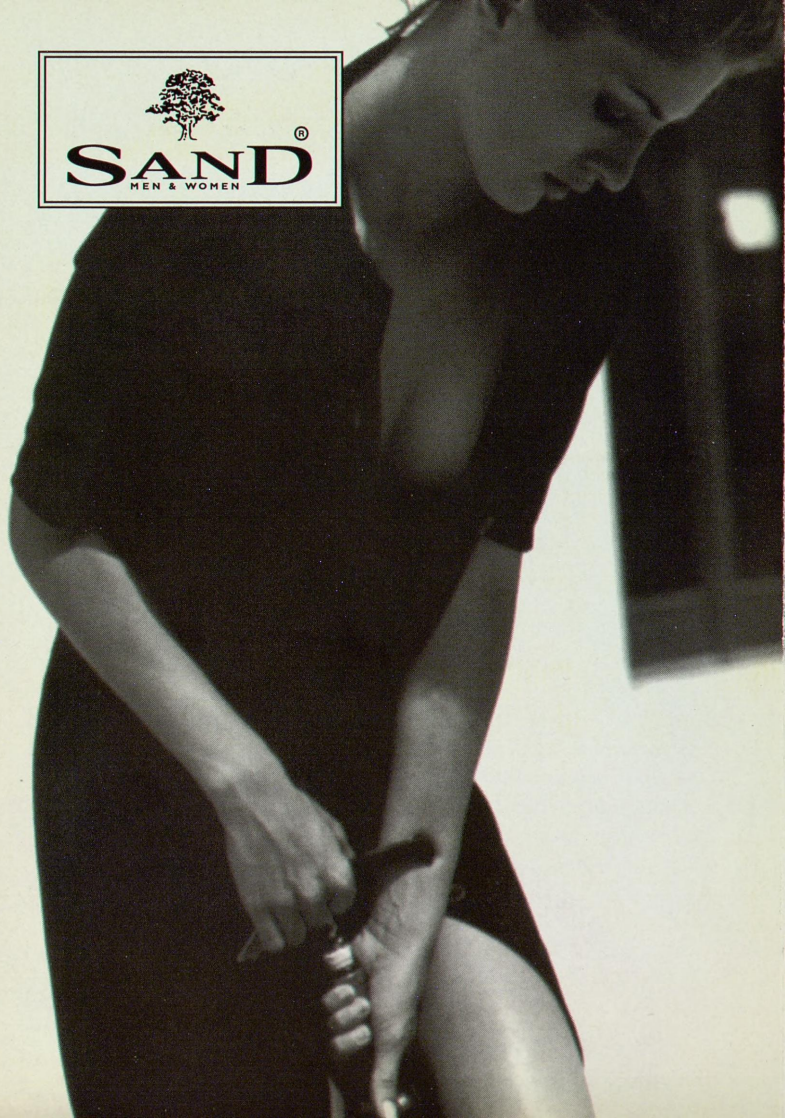
Velkommen til bords!

*Ron Harts*

Teatersjef



**SAND**<sup>®</sup>  
MEN & WOMEN





Nasjonalbiblioteket  
Depotbiblioteket

# Skoene i forestillingen kommer fra Falkanger...

Falkanger 

Den Grønne Brygge

Trondheim Torg

City Syd

KBS-Kjøpesenter

Leüthenhaven

Melhus-Torget



## Vår best bevarte herlighet

I Olav Tryggvasonsgate, i etasjen over Adelsten, bortenfor C. I. Pedersens Glassmagasin. Det er der du finner CiP-kaféen. Innerst i CiP-kaféen frister Krystallkake, Magnorfromasj, Hadelandsterte, Bringebærkopp, Sjokoladetaffel og Teapai.

Øyvind Barø er vår konditor og mesteren bak de kakene som har

fremkalt så mange velbehagelige smatt når vi har levert selskapsmat til store og små sammenkomster.

Hver dag kan du velge en ny kake til dagens pris, kr. 45,- inkl. kaffe eller te. Og hver dag kan du smake en rekke andre herligheter på CiP-kaféen til fast pris, kr. 30,- pr. stykke.

De **3** Stuer

God mat på hjemmelaget vis. 14 spisesteder i Trondheim sentrum, kurs- og konferansessteder, catering og kantinedrift.



- kos deg!

Olav Tryggvasons gate 35 Tlf. 73 51 25 25





# 100% velvære for ham og henne!

3 etasjer til din disposisjon!

## PARFYMERI MED:

Cartier • Yves Saint Laurent  
Guerlain • Samsara • Shalimar  
Clarins • Maurice Messegue  
Art Deco • Matis • Decleor  
MD • RVB

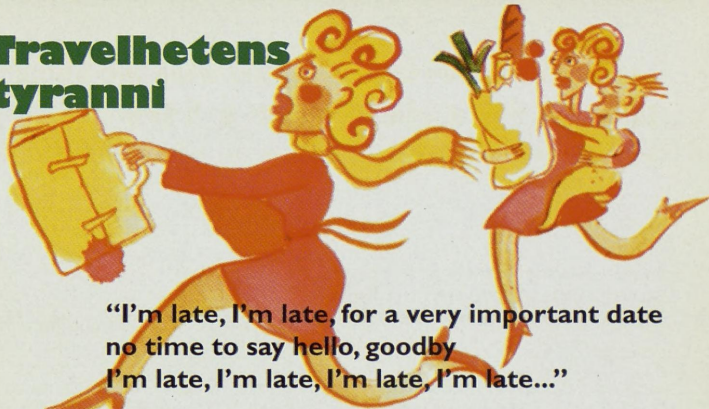
## SALONG MED:

Hudpleie • Fotpleie • Make up  
Aromaterapi • Skulpturnegler  
Fargeanalyse • Vippefarge  
Solarium • Homøopat

# Bentes als

Munkegt. 56 - Tel.: 73 53 37 43  
Åpent 9-20 (16)

# Travelhetens tyranni



**“I’m late, I’m late, for a very important date  
no time to say hello, goodbye  
I’m late, I’m late, I’m late, I’m late...”**

Kjenner du deg igjen i sangen til **kaninen** i Alice i eventyrland?  
Da kan du ha god nytte av å komme sammen med likesinnede.  
Bli medlem i foreningen **TEMPUS!**

“Den som kommer sist i mål på 60-meteren, er vinneren av løpet!” Dette hevder filosofiprofessoren Peter Heinkel, som har startet foreningen Tempus i Østerrike med det formål å motvirke travelhetens tyranni. Han mener at vi i den vestlige verden jager gjennom livet på grunn av en eksistensiell angst fordi vi har underkastet oss økonomi og teknikk.

Vi har dessuten kuttet av røttene til fortiden, vi går ikke lenger i kirken, vi behøver ikke å leve sammen med én person hele livet. Dette skaper en indre tomhet som vi må fylle med opplevelser og aktivitet.

Samtidig er det økonomien og teknikken som styrer oss. Og vi tror at kropper, følelser og relasjoner skal fungere akkurat som maskiner. Vi trykker bare på en knapp, og vips så ordner alt seg. Derfor møter vi veggen hele tiden.

Sverige har allerede en underavdeling av foreningen Tempus. Synes du det er tungvint å dra dit eller til Østerrike, må du ta initiativet til å få dannet en filial i Norge – dersom du føler at en utdypning av denne revolusjonerende nye innsikten kan hjelpe deg!

**Ta skrittet helt ut:  
Bli medlem i TEMPUS!**





# Leselørdag

**Gå ikke glipp av "Leselørdag" –**

**opplevelser som varer helt til år 2000!**

**I Theatercaféens hyggelige og intime atmosfære kan du nyte åndelig føde av aller fineste kvalitet – til formiddagskaffen.**

**Bibelen og Homers heltedikt "Iliaden" formidles av skuespillerne.**

**La deg rive med av udødelige tekster som har formet vårt årtusen!**

**Bibelen hver lørdag fra kl 1200**

**– Iliaden fra kl 1330**