

TRØNDERSODD

Kokt på kraft fra trøndersk
revy- og visetradisjon



Trøndelag Teater 84-85

TEATRET

I SAMARBEID MED
RIKSTEATRET

TRØNDERSODD

Først og fremst må det benyttes fårekjøtt i denne retten. Man begynner med bollene. Lårene skjæres opp og renses for fett og teiger. Til fett i bollene brukes ren nyretalg, i forholdet to tallerkner kjøtt mot en tallerken godt tørket nyretalg. Dette males og hakkes fint, og ispes potetmel og litt fløte til man får en passe tykk bolledeig. Ingefær, muskatplomme og litt pepper tilsettes etter smak.

Ben til suppekraft kokes i to til tre timer, og buljongen siles. Bog og sider hugges opp og kokes til kjøttet er mørt. Denne kraften siles også, og blandes med kraften fra bena. Kjøttet skjæres i ganske små terninger og blandes i

suppen sammen med bollene. Muskatnøtt, ingefær og salt tilsettes.

Poteter og oppskårne gulrøtter serveres til soddet, enten i et serveringsfat for seg eller direkte i suppen. Trøndersodd kan brukes enten som hovedrett eller forret.

Men for at dette skal smake ekstra godt, må det serveres ekte skjenning til. Det er et flatbrød som bare er kjent i noen få bygder i Innherred. Kokte, malte poteter knaes i havre- eller rugmel til det blir en fast deig. Denne bakes ut til en vanlig tynn leiv, legges på jernet og trinses fast. Pensles med melk, gjerne tilsatt litt sukker. Stekes på middels varmt jern.

GLEDE OVER FYLKESGRENSENE

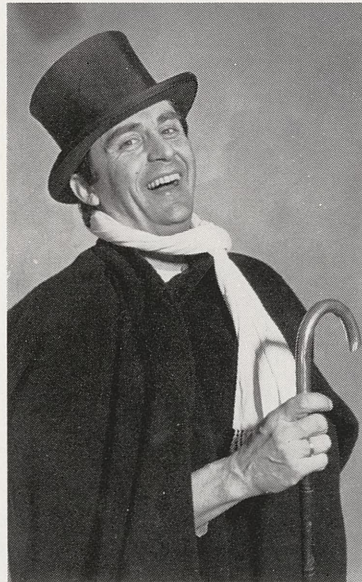
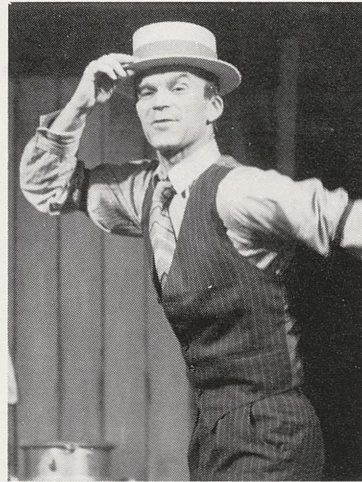
Fordi Trondheim ligger i Sør-Trøndelag, får vi hele 4 millioner i året fra Sør-Trøndelag fylke. Uten de pengene hadde vi måttet stenge. Fra Nord-Trøndelag får vi ingenting. Men vi er glade i dem allikevel. Ikke minst for deres rike amatørteaterbevegelse (som sørtrønderne gud bevare har i nesten like høy grad) har vi laget denne forestillingen som en kjærlighetserklæring til vår egen kulturelle identitet. Vi krysser derfor grensene og drar på turné med en kabaret som vi mener er et utvalg av noe av det beste i

trøndersk folkelig kultur, både fra amtørteaterrevyer og fra profesjonelle opphavsmenn og utøvere.

Først senere skal folk i Trondheim få oppleve forestillingen i Theatercaféen.

God fornøyelse!

Otto Homlung
Otto Homlung
Teatersjef



TRØNDERSODD

Kokt på kraft fra trøndersk revy- og visetradisjon

Tekstutvalg Edvard Rønning/Roar Tromsdal

Regi	Edvard Rønning
Koreografi	Peter Berg
Musikere/musikkarr.:	Per Arild Skorgen Ove Bjørken
Medarrangør/komponist	Henning Sommerro
Masker og parykker	Trygve Larssen

De som er med:

Wenche Strømdahl
John Yngvar Fearnley
Arne O. Reitan

Inspisient/turnéleder	Hans Nordø
Suffli	Ells-Beth Sjøbakk
Scenetekniker/rekvisitør	Odd Høgsnes
Lydtekniker	Knut Erik Misvær
Språkkonsulent	Roar Tromsdal

Turnepremiere 21. februar 1985

1. akt

Innslag	Aktører	Opphavsmenn
Trøndersodd Gå i Hjorten	Alle John Yngvar/ ballett	Hans Rotmo Trad.
Tantes dagbok	Wenche/ ballett	Alf Schiefloe/ Henning Sommerro Alf Schiefloe
Middel mot kolde føtter Bryllup	Arne Wenche	Fra Trøndelag Teaters Sommerrevy 1939 Fra Trøndelag Teaters Sommerrevy 1939 S.I.T.
Truls	Arne/ John Yngvar	
Trondhjemsve	Wenche/ Arne	
Ittjånå som kjæm ta sæ sjøl Dikt	Alle Alle	Hans Rotmo Torvald Sund/ Oddmund Hagen Hans Berg/Svein Tvedt
Auksjon	Arne/ John Yngvar	
Tre små vidunder Lundamo	Alle Alle	Arnulf Haga S.I.T.
Tunghørt mann Arti tid	Wenche/Arne John Yngvar/ ballett	Jan Osen Svein Tvedt/ Henning Sommerro

PAUSE

2. akt

Trønder-rock	Alle	Idar Lind/ Arne M. Waade
Lørdagskveld	Wenche	Åge Aleksandersen
Langt inni mæ	Alle	Hans Rotmo
Dans med dæ	John Yngvar	Åge Aleksandersen
Vesst a ska sett	Arne	Terje Tysland
Konferansevise	Alle	Arnulf Haga
Karlsen fra ren- holdsverket	John Yngvar	S.I.T.
Kaillflir	Alle	S.I.T.
Video	John Yngvar	Svein Tvedt
Finns det en liten gutt	Wenche/Arne	Otto Nielsen
Gammelost	Alle	Fritt etter Kvennavika
Dobbeltrænsa	Alle	S.I.T.
Røtter	Alle	Otto Nielsen

(S.I.T. er Studentenes Interne Teater)