

RAKFISK FESTIVALEN 2023

Det ligger i lufta.



2.-4. november

GLEDER SEG STORT TIL Å SITTE I

fagjuryen

Øyvind Næsheim har vokst opp med fisk. Hele livet har han arbeidet med råvarer fra havet. Men rakfisken kjenner han ikke så mye til.



– Det skal bli kjekt å lære litt mer om den. Det er jo et spennende produkt med unike smaker, sier den internasjonale stjernekokken fra Stavanger. I 20 år har han jobbet med utallige råvarer fra havet. Mest kjent er han som kjøkkensjef for flere av restaurantene i Nobu-konseptet.

Frelst

Det var den japanske kokken Nobu Matsuhisa som etablerte dette. Nobu-kjeden har restauranter i en rekke av verdens storbyer.

– Jeg begynte å jobbe for dem i London i 2003. Det hele skjedde litt tilfeldig. Egentlig hadde jeg tenkt meg ett år der. Men så banket jeg på døra hos Nobu og prøvde jobbet en dag. Dermed var jeg frelst. Smakene og konseptet

var rett og slett fantastisk, forteller Øyvind.

Så det ble tre år i London. Der var det 54 kokker i teamet! Og kokken fra Stavanger avanserte til å bli nummer to i dette.

– Så ble jeg spurt om å bli kjøkkensjef på en ny restaurant som skulle åpnes i Hong Kong. Der ble jeg i fire år, før ferden gikk videre til Beijing. Deretter var jeg et år på Hawaii, sier han.

Øyvind hadde ansvaret for å åpne alle disse restaurantene, samtidig som han var kommunikasjonsansvarlig for Asia hos Nobu.

Kjempestennende

Tilbake til Norge vendte han i 2015. I starten drev han litt for seg selv. Så var han med å etablere restauranten Kita

Stavanger, der det ble servert nordiske smaker med japansk vri.

– Senere har jeg vært en slags mentor for Alex Sushi i Oslo, forteller Øyvind, som nå er ansatt som fagsjef hos fiskefirmaet Lerøy.

Der arbeider han med fisk hver eneste dag. Kokken brenner særlig for å utnytte råvarene maksimalt, ingenting skal kastes - etter inspirasjon fra japansk kokkekunst.

– Hvordan hadde det seg at du ble spurt om å være medlem av fagjuryen under rakfiskfestivalen?

– Jeg har kjent Guro i flere år. Vi jobbet blant annet sammen med flere prosjekter da hun var ansatt hos Nofima. Så da hun lurte på om jeg ville være med syntes jeg det var kjempespennende.

Fjorårets fagjury, foto Christina Stokkebryn

Rakfisken smaker jo godt, så jeg gleder meg stort til å bidra i fagjuryen, svarer Øyvind.

Stor kunnskap

Guro Helgesdotter Rognså, som er fra Ulnes men bor i Sandnes, er like fornøyd med å ha fått fagmannen fra Stavanger med på sitt lag.

– Øyvind er en veldig dyktig kokk og en ekspert på å balansere smaker. Når det gjelder fagkunnskap innen sjømat og fiskehåndtering er han helt i toppsjiktet. Jeg gleder meg veldig til å ha ham med, sier fagjurylederen. Nytt av fjoråret var at juryen vurderte vellagret rakfisk i stedet for lagret.

– Hvordan fungerte dette?

– Det gikk veldig fint. Som på lagret fisk

er det en del spredning i modenhet og andre egenskaper innenfor kategorien. Sånn sett var dermed ikke forskjellene så store. Men den vellagrede har jo mer utviklet raksmak og -konsistens. Vi hadde dermed mange av de samme, gode diskusjonene som tidligere, sier Guro.

I skrivende stund er det klart at Cato Hilton, tidligere sjef hos Vinmonopolet på Fagernes, Marit Nythun Utheim fra Nythun Fjellstue samt matbokforfatter Helge Hagen blir en del av årets fagjury.

STJERNEKOKK: Øyvind Næsheim, her i aksjon med å tilberede fisk, blir en del av årets fagjury.





SMÅK DEG FRAM TIL DIN FAVORITT

Mange kjøper inn rakfisk og har egne kåringer med gode venner eller familie, hjemme eller på hytta. Her er noen tips som vi tror kan løfte din kåring.

- Server rakfiskfilet.
- Velg lik modningsgrad fra produsentene du ønsker å teste fra. For eksempel lagret rakfisk.
- Vær nøye på hygiene.
- Unngå å bruk samme skjærefjøl og kniv på flere enn en produsent uten at disse blir grundig rengjort. Lukt og smak smitter over.
- Ikke legg rakfisk fra ulike produsenter på samme fat (ett serveringsfat per produsent).
- Hvis det skal være en blindtest, så er tipset å skille de ulike produsentene med tall. Sørg i så fall for at det er én som vet hvilken fisk som tilhører hvilket produsentnummer.
- Vent lengst mulig inn mot middagen før rakfisken deles opp og legges på fat. Gjøres dette mange timer i forkant, kan fisken endre farge og fremstå som mindre delikat.
- Smak på fisken uten garnityr.
- Bedøm ut ifra farge, smak, lukt og konsistens.

Spe på med godt tilbehør, godt drikke, topp humør og hyggelige gjester. Resultatet kan fort blir så bra at gjestene blir sittende til langt utpå natta. Lykke til!



Bo like ved bygdebyen,
midt mellom øst og vest,
langs Strandefjorden
i vakre Valdres.

- Helårsåpent sommer som vinter
 - Leiligheter og hytter med høy standard
 - Nytt 5-stjerners sanitæranlegg
 - Prisbelønt campingplass
- Les mer og book din ferie på:
fagernescamping.no eller +47 61 36 05 10

★★★★
FAGERNES
camping



VALDRES

DE SØRGER FOR AT ALT fungerer

For at festivalen skal foregå mest mulig smertefritt er det en stab av kjernepersonell som jobber i kulissene. De passer på at alt virker som det skal.



KRUMTAPP: Vidar Ødegaard (tv), her sammen med Ivar Svensson fra brannvesenet, Bård Sørumshaugen fra politiet og Frode Helle fra brannvesenet under befaring i storteltet, har vært med og jobbet frivillig under festivalen i cirka 20 år.

– Og dersom noe skulle klikke, er vi der raskt og fikser det, sier Vidar Ødegaard og Bjørn Roger Svanheld. De er to av en trofast stab som år etter år stiller opp og er med på den store dugnaden. Vidar har vært med i rundt 20 år nå, mens Bjørn Roger «bare» har hatt sin jobb i seks-sju år.

Nye utfordringer

– Jeg er til stede og passer på at ting blir plassert der de skal når storteltet skal settes opp. Og hvis noe må forandres, er jeg med på å legge til rette for det, sier Vidar, som i mange år har arbeidet hos Intersport Fagernes, blant annet som sykkelselger- og -reparatør.

I år var det slik at en del måtte flyttes på i parken der hvor det store teltet står, fordi den var blitt lagt om ganske mye.

– Det dukket opp noen utfordringer som vi ikke hadde forutsett. Men da måtte vi bare finne løsninger og gjøre tingene litt annerledes enn året før»

«Det dukket opp noen utfordringer som vi ikke hadde forutsett. Men da måtte vi bare finne løsninger og gjøre tingene litt annerledes enn året før»

re tingene litt annerledes enn året før, sier Vidar.

Han er også med i planlegginga av festivalen på forhånd. Blant annet påser han at eventuelle påbud fra nødetatene blir fulgt opp.

– Hvis det er noe de ikke er helt fornøyd med, så fikser vi selvsagt det, fastslår Vidar.

Engasjerte

Han legger til at festivalen har fått større og større dimensjoner for hvert år som går.

– De første 10 åra som jeg var med, var det meste litt mindre. For eksempel var det ikke noe stortelt. Så alt har vokst. Men det meste fungerer også stort sett mye bedre, påpeker han. Under festivalen er både Vidar og Bjørn Roger tilgjengelige «24/7».

– Hvis for eksempel strømmen forsvinner et sted, må vi rykke ut og ordne det, sier Bjørn Roger, som har dette som sitt hovedansvarsområde - sammen med sin gode hjelper Jan Bakkejordet.

Både Bjørn Roger, som til daglig driver sitt eget firma med vaktmestertjenester - pluss at han driver med bilutleie - og Vidar, framhever at teamet de er en del

av under festivalen naturligvis hjelper hverandre med alt mulig.

– Vi er en del av et lag som sammen sørger for at alt fungerer så godt som overhodet mulig under festivalen, sier de to engasjerte dugnadsarbeiderne.

STØTTESPILLER:

Bjørn Roger Svanheld er også en del av det som festivalsjef Håvard Halvorsen kaller sitt kjernepersonell.





RAQUAVITE: Her er alle medlemmene i klubben, Lars Eide (tv), Stein Skogeng, Knut Arne Revling, Pål Rydning, Christian Vennerød og Roy Styve. De to sistnevnte var ikke med på fjorårets rakfisklag.

NYTER RAKFISKENS GLEDER I

Sør-frankrike

– Vi hadde flybåren fisk fra fem av produsentene i Valdres i fjor. Fisken ble lagt på fat og nummerert, så var det full blindtest. Her var heller ingenting overlatt til tilfeldighetene. forteller Knut Arne Revling fra Vestringsbygda.

Sammen med sine tre gode venner, Lars Eide (76), Pål Rydning (74) og Stein Skogeng (70) – alle bosatt i Oslo – ble smak, konsistens, lukt og farge på fisken nøye vurdert.

– Riksrevisjonen slo ned på eventuell juks, sier Knut Arne og ler godt. Mannen som i sin tid tok initiativet til golfbanen i Vestringsbygda, som til dels ligger på hans egen grunn, er fortsatt yrkesaktiv. Han arbeider som rådgiver i det sveitsiske selskapet Management Alignment Partners.

Golf og gitarspill

Humøret er på topp hos de fire tilårskomne herrene, hvis gode vennskap har vart lenge. Og det er ikke overraskende golfsporten som brakte dem sammen. Men også lidenskapen for rakfisk, naturligvis.

– Jeg har vært veldig mye i Valdres, på besøk hos Anne og Knut i Vestringsbygda. Vi har felles interesser blant

annet for golf og rakfisk. Det har blitt mye spill på banen til Valdres Golf. Og jeg er utrolig glad i rakfisk. Første gang jeg stiftet bekjentskap med denne retten var hos Marit og Per Otterness på Bygdin Høifieldshotel for over 50 år siden, beretter Lars Eide, som er arkitekt av profesjon. Det er da også han som har laget klubben «Raquavite» sin logo – eller mer et våpenskjold – for her er også gammel heraldikk tatt i bruk.

– Rakfisken og tilbehøret har selvsagt en sentral plass på logoen. Men også golf, gitarspill og sang samt kortspill er med. Alt dette er aktiviteter som vi elsker å drive med, legger Eide til med et smil. 76-åringen har ellers markert seg lokalt i Valdres med et sterkt engasjement for utbedring av E16.

– Her er det sannelig masse jobb som gjenstår, konstaterer han, som i innleggs form har tatt til orde for bru forbi Fagernes.



PROFESJONELT: Lars Eide har laget klubbens logo, som har i seg alle elementene som herrene driver med.

Misunnelige?

«Forsyningsansvarlig» Knut Arne Revling hadde som vanlig besørget fisken og tilbehøret transportert nedover. Her fantes både mild, lagret og vellagret fisk.

– Lokal lefse fra Bakstefjøla var et vesentlig tilbehør, naturligvis sammen med rømme og andre godsaker, sier han.

Klubben har kåret ulike vinnere opp gjennom åra. Denne gangen var det lagret fisk fra Noraker Gård som gikk til topps. Så herrerne var på linje med fjorårets fagjury på Rakfiskfestivalen. «Raquavite» har møttes mer eller mindre fast i Sør-Frankrike siden stiftelsen i 2009. Pandemien la en demper på aktiviteten, men ellers settes det meste inn på å gjennomføre.

– Vi vil absolutt være her denne ene gangen i året og ha rakfisklaget vårt, fastslår Knut Arne og legger til at to medlemmer var forhindret fra å være med denne gangen. Golfsporens edle kunst utøvdes så klart under oppholdet. Da møtte de andre nordmenn på banen.

– De fortalte oss at de hadde med seg fårrikål og skulle kose seg. Når vi sa at vi hadde med rakfisk bare gikk de, an-

takelig en anelse misunnelige, avslører Knut Arne og ler godt.

Glade i Valdres

– Rakfisk er nok ikke veldig høyt på menyen her nede, tilføyer Pål Rydning, som er tannlege av yrke.

Han har også et langvarig og nært forhold til Valdres. Sammen med foreldrene tilbrakte han nemlig atskillige påsker og høstferier på Fjellheimen i Skammestein, da Else og Claus Schmidt var vertskap.

– Jeg er veldig glad i Valdres. Kjærligheten har ikke blitt mindre med åra. Jeg elsker å gå golfunder på den vakre, men samtidig utfordrende banen i Vestringsbygda, erklærer han. Fjerde-mann i selskapet, som også huser gjengen for anledningen, er ingeniøren Stein Skogeng. Ikke overraskende har også han et langvarig valdresforhold.

– Mitt første møte med dalføret var som ung ansatt i Televerket, under selskapets årlige konferanse på Fagernes Hotel. Seinere har jeg hatt stor glede av å besøkte Anne og Knut, særlig på stølen deres, Storstølen, forteller han.

Steins første bekjentskap med rakfisk var ikke udelt positivt.

– Ettersom jeg gikk Tekniker'n på Gjøvik og forelska meg i ei jente der, kan jeg huske at det ble innkjøpt rakfisk i butt fra kjøpmann Heiberg på Toten. Og den verken luktet eller smakte spesielt godt, sier han med et lurt smil, men legger til at lidenskapen har blitt stor med åra.



FESTBORDET:
Behørig dekket og fisken var nummerert, klar til smakstesten.



TRØSVIK

– Her på garden har familien drevet med oppdrett og foredling av rakfisk siden 1973. Bruk av friskt vann og foredling etter gammel valdrestadisjon, kombinert med moderne lokaler og høy kvalitetssikring, gjør at vi kan tilby kundene våre et helnorsk produkt vi er stolte av, sier Audun Trøsvik på Trøsvik Gård i Vestre Slidre.

Garden ligger ved Slidrefjorden og har således direkte tilgang til en av de viktigste faktorene for framstilling av rakfisk, nemlig reint og friskt vann. Bedriften har lange tradisjoner med rakfisk og nedlegging av ørret som ble fisket i nærliggende fjellvann og Slidrefjorden. Fisken ble opprinnelig saltet og lagt ned i trebutter, seinere også i hollandske leirkrukker. Det var Auduns foreldre, Anne og Andris Øygard, som startet med satsing på oppdrett av ørret og videreforedling til rakfisk. Det rene vannet fra Slidrefjorden, med god strøm, gir bra trivsel for fisken og fint fiskekjøtt.

– Jeg har fortsatt god hjelp av forrige generasjon. Rakfiskproduksjonen har vokst fra kvelds- og helgebasis til en fulltidsjobb med opp til ti ansatte i høysesongen, sier Audun. Trøsvik Gård leverer rakfisk både i spann og som vakumpakket. Spannene fåes i 3, 5 og 10 kilo.

– Vakumpakket kan vi tilby filet, flådd og hel fisk. All vår rakfisk kan leveres i tre modningsgrader: Mild, lagret og vellagret. Vår rakfisk er et reint naturprodukt uten tilsetningsstoffer eller noen form for medisin/vaksinering, understreker Audun Trøsvik november og desember kjører Trøsvik Gård ukentlig rakfisk til

Oslo-området, etter bestilling. Bedriften deltar også på Bondens Marked i den samme perioden.



**TRØSVIK GÅRD, VESTSIDEVEGEN 1947
2967 LOMEN
TELEFON:** 61 34 38 18 / 974 12 344
E-POST: audun@trosvikgard.no
NETTSIDE: www.trosvikgard.no



WANGENSTEN

GLEDER SEG TIL FESTIVAL!

Wangensten AS er Norges suverent største produsent av rakfisk, og har vært med helt fra starten.

Familiebedriften drives i dag av 4. generasjon rakfiskprodusent. På garden Færden i Røn har familien raka fisk i generasjoner. Allerede på 1800-tallet begynte de å hente ut ørret fra vatna omkring og foredla fisken på garden. Etter hvert flytta de produksjonen til mer moderne lokaler, nå i det gamle meieriet på Leira. Men oppskrifta og krav til kvalitet og smak er de samme.

– Vi benytter kun regnbueørret til rakfisk, og den får vokse seg stor og fin under de beste forhold i merdanlegg i de friske fjellvatna i Jämtland. Når den er stor nok blir den slakta og transportert til Valdres samme dag. Så her snakker vi om lykkelig, frisk og flott fisk med høy kvalitet, understreker administrativ leder Turid Wangensten, som eier og driver bedriften sammen med mannen Jørn. Han er også styreleder.

– God mat krever også godt drikke. I samarbeid med Ægir bryggeri har vi derfor utvikla Rakøl – et spesialøl til rakfismåltidet. Dette er en mørkere pils som er god til både spekemat og rakfisk. I tillegg til rakfisk driver vi også Valdresmeieriet, som produserer Valdresost. Her lages faste guloster med og uten krydder og i ulike lagringer. Osten ystes for hånd av lokal kumjølk. Den er like god alene som til tapas, ostefat, gratinering og matlaging, sier Turid

– Vi gleder oss til rakfiskfestivalen. Det alltid spennende å se hvor mye folk som kommer, og vi ser frem til å ønske alle rakfiskentusiaster velkommen, sier daglig leder i selskapet, Edgar Linn.



FRA VENSTRE: Driftsleder, Kristian Kolbjørnhus og daglig leder, Edgar Linn.

**WANGENSTEN AS - 2920 LEIRA I VALDRES
TELEFON:** 61 36 23 00
E-POST: post@wangensten.no
NETTSIDE: www.wangensten.no



HEMMELIGHETEN TIL

god smak

– Klokka to på lørdagen hadde vi ikke igjen ett eneste produkt, så vi måtte bare pakke sammen. Festivalen var kjempebra for oss, forteller en begeistret Marte Skrutvold (36). Hun sto på stand for familiebedriften Fungi.



– Som en kilde til den unike umami-smaken bruker vi sopp som base for de fleste av produktene våre. Vi pleier å si at dette er hemmeligheten til god smak, fortsetter Marte med et smil.

Når dette leses er den opprinnelige skrautvålsbyggingen igjen trygt plassert hjemme på familiegarden, midt i skibygd. Hun og samboeren Adrian Larsen (37) tok beslutningen om å forlate byen, til fordel for en annen livsstil på landet. Datteren Nell (1) er selvsagt også med hjem.

– Det er deilig å komme nærmere naturen, som vi er så glad i og benytter mye, sier Marte.

Artig historie

Og det er ikke bare naturen i Skrautvål som brukes aktivt. Nærområdet, inkludert stølen i fjellet, benyttes til egen rekreasjon. Men for å finne råvarer til produksjonen hos Fungi trekkes det hyppige veksler også på annen, norsk natur. – I skogene ved Elverum vokser det mye furuskjellpiggsopp. Den er et utmerket krydder og en viktig ingrediens i en rekke av våre produkter. Og den



vokser bare i symbiose med furutrær. Så vi utnytter gode soppår og plukker opp til 45 kilo våt sopp om gangen, forklarer 36-åringen entusiastisk. Men det er egentlig sjampinjongen som er hovedingrediensen hos Fungi, som for øvrig er det vitenskapelige navnet for nettopp sopp. Og den kjøpes gjennom en norsk importør, for det er ingen i Norge som dyrker det som Fungi har behov for.

– Hvordan kom dere egentlig borti denne virksomheten?

– Det er en artig historie. Opprinnelig var det ei dame som heter Inger-Lise Østmoe fra Skiptvet som startet dette for cirka 25 år siden. Mamma hadde vært borti at produkter fra Fungi ble brukt i Steinfjøset i Skrautvål for mange år siden. Men vi fant det ikke i butikken. Det viste seg at Østmoe var blitt pensjonist og hadde lagt ned virksomheten. Men Adrian, som er litt av en gründertype, ringte til henne og spurte om vi kunne få oppskriften. Svaret var nei. Så vi spurte like godt om å få overta driften og det fikk vi, forteller Marte.

Matentusiaster

Slik startet altså snøballen - eller rettere sagt soppen - å rulle. Året var 2016 og samboerparet begynte forsiktig. Siden har det gått bare oppover og overskudd har det blitt hvert år, bortsett fra i fjor.

– Men det var helt i henhold til planene våre, forsikrer Marte.

Fungi er foreløpig hobbyen til de to matentusiastene, som fram til i mai bodde i leilighet på Fornebu i Bærum. Hun kaller seg og samboeren for noen skikkelige «foodies».

– Vi er veldig glade i å lage mat begge to. Dette er veldig fint å dele med andre, noe vi føler at vi får til gjennom Fungi. Og ambisjonen på sikt er nok at i alle fall en av oss skal drive med dette på heltid, sier skrautvålsbyggingen, som legger til at de også tenker å legge produksjonen til Valdres.

Selv er hun utdannet innenfor økonomi og administrasjon. Hun arbeider full stilling hos firmaet Sundqvist AS. Der driver hun med import og salg av kjøkkenutstyr, for eksempel japanske kniver og de velkjente Riedel-glassene. Adrian jobber 100 prosent som prosjektleder i IT-bransjen. I tillegg legger begge ned atskillige timer for Fungi.

– Jeg møtte Adrian da jeg drev hestestyrersfirmaet Rytter'n i Bærum, sammen med pappa. Etter at jeg var ferdig ut-

dannet hadde vi dette i mange år, fram til vi solgte det i 2015, forteller Marte, som også arbeidet en periode for et annet firma innenfor import av kjøkkenutstyr, Howard.

Ønsker å vokse

Men i tillegg til to faste, fulle jobber er det Fungi som gjelder for henne og Adrian nå. Produksjonen foregår på Linderud i Oslo. Salget tar seg gradvis opp, også med interesse fra utlandet.

– Vi har nylig satt opp ei nettside rettet inn mot internasjonal handel, fungi-flavours.com. Noen av produktene er å finne hos nettgiganten Amazon. Vi er i dialog med en tysk delikatessegrossist. Noen butikker i Sverige fører varene våre. Her i Norge er det Oluf Lorentzen som distribuerer produktene. Vi er å finne i hyllene hos Meny-kjeden samt hos noen delikatesseforretninger, som Marschmanns Matmarked i Oslo, opplyser Marte. Det er Adrian som er styreleder i Fungi. Med seg på det så langt lille laget på noen få personer har de

den tidligere landslagskokken, svenske Johan Erkkilä - som på Instagram kaller seg fungikokken.

– Han lager oppskriftene og er veldig dyktig, tilføyer Marte ivrig.

Hun legger også til at firmaet, blant annet for ikke å være så avhengig av en enkelt ingrediens - soppen - har utviklet mange andre produkter. Her finner vi blant annet ufiltrert epleside-reddik og umamisalt.

– I det siste har vi prioritert å jobbe med synlighet på nettet. Men vi jobber naturligvis også med utvikling av produktene våre. Vi ønsker å vokse og ansette flere medarbeidere. Siden vi startet for sju år siden har vi lagt et bra grunnlag, mener Marte.

TOR - FRE
KL: 11 - 18

MENY

LOKALMATTETET

TORSDAG OG FREDAG KL 11:00 - 18:00

MOAHAUGEN GARD

Valdres koldtbord

kr 240,-

VØLE GARD

Angus Hamburger

kr 150,-

Urterteaioli, isbergsalat, sylta raudlauk og BBQ saus (*Vete-Gluten-Melk- Sellerirot-Sesam*)

REIN VALDRESMAT

Hjorteburger

kr 150,-

m/brød, salat og tyttebærrømme (*Allergen: Soya, gluten*)



NORSK RAKFISKFESTIVAL

www.rakfisk.no



LOKALMATMARKED
VALDRES

Etikettkunstner

DAG GIMLE

Har latt seg inspirere av valdresnaturen siden barndommen.

– Min bestefar bygde i 1923 ei jakthytte på Murkelie i Vestre Slidre. Der fikk jeg mange gode inntrykk, da jeg som barn bodde i stølslaget om somrene på 1960-tallet, sier årets festivaalkunstner, Dag Gimle.

Han minnes at alle vennene i Oslo måtte på feriekoloni, mens han og broren Ingar Helge feiret friheten på Murkelie.

– Vi kunne ferdes omkring i stølslaget akkurat slik vi ville. Og den friheten slapp liksom aldri helt taket i meg. Jeg minnes denne tida som noe veldig trygt og godt, fortsetter kunstneren.

Takknemlighet

Vi gjør et sprang i tid. Det er 1980. Den fortsatt unge kunstneren hadde levd et temmelig hardt bohems- og studieliv i hovedstaden. Statens kunst- og håndverkskole samt Einar Granum kunstscole var gjennomført.

– Så dro jeg opp til hytta to somre på rad, i 1979 og 1980. Jeg tenkte: Hvorfor ikke prøve å flytte hit? Og som tenkt, så gjort. Knut J. Magistad i Lomen tok imot en ung kunstner og lot meg bo i et gammelt tømmerhus, helt gratis. Det var en sjanse som jeg verdsetter høyt. Jeg kunne på et vis utsette alle de krav som samfunnet stilte til deg og arbeide med kunsten, forteller Gimle, med innlevelse og takknemlighet. Noen år senere, i 1985, fikk han rive et gammelt tømmerhus på garden Einang. Det ble flyttet til tomta der han fortsatt bor, som nærmeste nabo til Einangsteinen.

– Og jammen fikk jeg også flytte låven på Magistad. Den bygde jeg om til atelier. Som ikke det var nok: Den gamle stua jeg bodde i fra 1980 er nå også kommet hjem til meg, sier Gimle, litt beveget av dette.



Årets etikettbilde, malt av Dag Gimle. Foto: Christine Stokkebryn.

Abstrakt form

Beveget er han også fortsatt av den mottakelsen som bygda ga ham for langt mer enn 40 år siden.

– De trodde på meg. Folk kom på dugnad og hjalp meg å bygge opp mitt hjem. Så der i folkedypet finnes det fine egenskaper som jeg setter stor pris på. For å finne et sånt sted der hvor jeg bor er helt unikt, sier han.

I godt over 40 år, for ikke å si 60, har Dag Gimle kjørt mye til og fra Oslo. På disse turene observerer han naturen og finner masse inspirasjon.

– Det er bruer, buer og vassdrag. Og det er formasjoner, trær og murer. Dette har på en måte blitt et grunntema i bildene mine. Så også i årets rakfisketikett. Det jeg maler er en abstraksjon av alle mine inntrykk. Jeg er ikke bundet av de ytre, gitte formene. Jeg maler figurativt, men i en abstrakt form,

fastslår kunstneren fra Vestre Slidre. Det var opprinnelig bestefaren som la grunnlaget for Gimles interesse for kunst. I bakeriet som familien hadde i hovedstaden etablerte han nemlig et atelier for kunstnere.

– Det var begynnelsen for min interesse for kunsten, tilføyer han.

Store formater

Nå er Dag Gimle egentlig pensjonist. Neste år fyller han 70. Men han er kontinuerlig produktiv.

– Jeg arbeider hele tida. Men alt går i mitt eget tempo. Slik er det også når jeg kobler av med å sette opp igjen et gammelt hus hjemme. Hodet jobber likevel med nye ideer, sier han med et smil. Gimle er veldig glad i store formater. Mange av bildene tar bokstavelig talt stor plass, selv om han også maler dem mindre.

I april neste år er det igjen utstilling hos Galleri Kampen i Oslo. Det skjer 6. april. Og to dager seinere feirer han sin 70-årsdag.

– Gallerist Joronn Dahl har betydd veldig mye for meg opp gjennom åra, sier kunstneren, som mener han har gått en lang vei.

Han mener at modningen og resultatene som oppnås kan ta et helt liv.

– I alle fall i den formen som jeg driver, sier han.

Kjæreste Torill Glimsdal er også kunstner. De to har kjent hverandre siden 1981. Hun legger ikke skjul på sin begeistring over bildene fra Dags hånd.

– Han er klar for den internasjonale scene. Kunsten hans er som sølvsverdet til Askeladden. Noe som virkelig slår deg og gjør inntrykk, legger hun til.

FAGERNES SPORTSFORRETNING A/S

ETBL. 1920

NORGES ELDSTE SPORTSFORRETNING I SAMME LOKALET.

152 års erfaring innenfor husets 4 vegger. Noen av våre merker: ARCTERYX - NORRØNA - RAB - HOKA - SCARPA - NORHEIM - FISCHER - ROSSIGNOL - VÖLKL - SGN - PETZL - GRIEVEL. God tur - kjøp sjelden og skikkelig!

**EGEN
SYKKELBUTIKK**
TREK - GIANT
DIAMANT
Eget sykkelverksted

SKI-VERKSTED
Vi smører og
tilpasser utstyret
ditt digitalt



**VI HAR UTVIDET BUTIKKEN
NY SKO- OG TURAVDELING**

**TOPPTUR
FJELLTUR
KLATREUTSTYR**
Vi har det du trenger!

**STOR FISKE-
AVDELING**
Lokalt tilpasset

JAKT
Vi har våpen og
utstyret du
trenger

**VANNSPORT
RACKERT**
VI TRYKKER OG
SELGER KLUBBTØY

**RANDONEE
FJELLSKI
LANGRENN**
SGN - Völkl - K2

**LANGRENN
FISCHER
ROSSIGNOL
MADSHUS**
Vi finner rett
utstyr til deg.

**ALT I
TRENINGSTØY
OG TRIMUTSTYR**

GOD TUR!
Kjøp sjelden og
skikkelig!
Hilsen alle som
jobber her!

INTERSPORT
FAGERNES SPORTSFORRETNING



FREDAG OG LØRDAG I LAVVO

FREDAG 3. NOVEMBER OG LØRDAG 4. NOVEMBER

DUGG

Med sine tydelige referanser til norsk 90-talls-rock, blir DUGG ofte sammenlignet med band og artister som CC Cowboys, Dum Dum Boys og deLillos. Bandet gir full gass fra scenen på konserter og festivaler, med et stort utvalg låter, dyktige musikere, masse herlig energi, god stemning – og gjerne allsang med publikum. Er du klar for rå og energisk norsk musikk? Dugg spiller lørdag 4.november på dagtid.



TO TULLBUKKER OG ET PIANO

Vidar Sundbakken (piano) og Bent Ture Tomtum (vokal) fant hverandre med gruppa FriFant og Prøysenjubileet i 2014. De siste årene har de spilt i mange sammenhenger som duoen "To tullbukker og et piano", der et variert repertoar kombineres med løs snipp og mye humor. Bent har spilt mye revy, teater og musikaler, og er samtidig en allsidig vokalist, dog med en forkjærlighet for norsk musikk (Vazelina, Jahn Teigen, Hellbillies, Henning Kvitnes ++) og en dose Elvis.



COVERMAN

Coverman har rocket hele Norge siden 2014 med breibeinte og hardtslående musikk fra 80-tallets største rockelegender. Med et tresifret antall konserter fra det private og offentlige under beltespenna har gutta blitt godt sammensveiset og finpusset showet til fingerspissene. I fjor løfta de teltduken i storteltet. Nå er det Lavvoens tur!



FREDAG OG LØRDAG I LAVVO

FREDAG 3. NOVEMBER OG LØRDAG 4. NOVEMBER

STUBBAD'N

Stubbad'n består av brødrene Arne og Arild Nygård. De mener selv at de har spilt sammen som duo i 13 år, men sannheten er vel at de har spilt sammen hele livet. Brødrene skaper liv og fyller dansegulvene hvor de enn ferdes. Duoen har spilt på ulike arrangementer i forbindelse med Rakfiskfestivalen i en årrekke, men det var først for to år siden de fant veien til Lavvoen, og nå er de klare for en ny runde med fart og moro.



LAND ROVERS

Det blir gjenhør med Dokka-bandet Land Rovers, som spiller i Lavvoen både fredag og lørdag. Land Rovers sitt repertoar er spisset mot ethvert publikum hvor allsang og høy partyfaktor står sentralt. Trioen gir publikum en reise i musikkhistorie og konsertene blir en «husker du-opplevelse» for de godt voksne. Steffen Nicolaisen, Trond Fuglerud og Arild Steinsrud.



HARRY HOOVERS

- en hyllest tæl Vazelina Biloppheggers

Harry Hoovers er et band bestående av fem karer som brenner for å videreføre og hylle arven etter Vazelina Biloppheggers. Med musikken, tekstene og humoren ønsker de å føre «Vazelina arven» videre å glede små og store med høggerli musikk i fra Vestoppland. Harry Hoovers er klare for å underholde i lavvoen fredag kveld, og vokalist Hansi Hoover lover et rockeshow helt fritt for trekkspill.



Rakfisk -fin

Når du skal på festival er det viktig å forberede seg på **uventede opplevelser**. Noen drar på Rakfisen hvert år, for andre er dette første gang. Du fortjener uansett å føle deg fabelaktig fjong - da er det enklere å senke skuldrene og nyte festlighetene. Du skal ikke se bort fra at du møter mennesker og skaper minner du tar med deg inn i vintersesongen!

Du vet kanskje allerede hva du skal ha på deg eller så tar du den avgjørelsen rett før du går ut døra. Her finner du inspirasjon til hva *du* kan gjøre for å føle deg *rakfisk-fin*!



IDÉ, TEKST OG FOTO: Aya Strand
HÅRMODELL: Ina Syversen

Rakfiskfletta: En tradisjonell fiskebeinsflette som her har blitt en rakfiskflette. Denne hårstilen er spesielt fin siden den holder håret unna ansiktet, og om du senere på kvelden vil slå ut håret - så får du fine krøller!



SAMTYKK TIL SELVTILLIT

Er det i år du hever lista?

Det er ikke snakk om store ting, men små tips og triks som er med på å gjøre deg snasen. Det er enkelt å tenke at det ikke er så nøye hvordan man føler seg eller ser ut, men det er utrolig moro når man først setter i gang. For den selvtilliten som gjør deg godt, den er der hele tiden. Alt du trenger er å gi deg selv tid til å kjenne på den. Ditt beste trekk er kanskje det du liker minst ved deg selv!

Selvtillit oppfordrer oss til å bli glad i den vi er og innse at ingen er perfekte. Å være deg selv 100% er det mest tiltrekkende du kan gjøre og andre kommer til å merke det på utstrålingen din at du er både blid og jovial.

Du kommer aldri til å vinne alle, men de som forstår deg vil aldri glemme deg. Fordi du er autentisk blir alle rundt deg positivt påvirket. Genuinitet kan være en kur for laber selvfølelse, og hjelpe deg med å føle deg som konge eller dronning på eget slott, med hoff og full pakke.

Valdres er et godt sted å være

Her er det utrolig mange positive mennesker med et eget ståsted og en livshistorie bak seg. Noen er kloke som ugler og andre er lekne som ekorn; det er enkelt å se andre stråle når du setter pris på at de våger å være seg sjøl.

*"Mø veit alle at kua laga mjølk og mø
syns det æ kjempefint. Du æ den du
æ og de æ uforanderlig!"*

- Ei gårdsdame frå Valdres

Vis deg fra din beste side

Under rakfiskfestivalen møter du mange mennesker og det er utrolig ålreit at vi føler oss stramme og fine mens vi koser oss. Den skepsisen vi tidvis føler på kan være der, men når gliset gliser er det ikke vanskelig å bli kjent med en fremmed eller jodle med naboen uti lange natta.

Uansett om du er stram eller slapp i fisken, så er rakfisklukta og valdresmagien bygdeparaceten du trenger ut året. Nyt alle de fine høstfargene og kos deg med rakfisk. Jeg anbefaler deg å ta en tur inn i smaksteltet på lørdagen, der kan du smake på alle de forskjellige variantene av rakfisk. *Smaksteltstund har rosa gull i munn!*

Rakfiskfletta



Ta øvre halvdel av håret og del i to seksjoner, så tar du litt hår fra den ene seksjonen og legger den over den andre seksjonen.



Ta med hår fra nedre halvdel og legg over, så bytter du på mellom sidene. Litt fra den ene over til den andre. Hold håret stramt mens du gjør det.



Sånn fortsetter du hele veien ned til du har en rakfiskflette! Du kan pynte med bånd eller fargerik hårstrikk.

Hva bør du ha med når du skal på festival?

Gadget list Rakfiskfestivalen



Du vet aldri når du kan trenge en fresh truse. Rakfisktrusa! Cubus 79,-



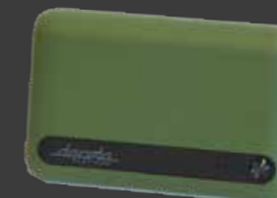
Leppepomade som finnes på matbutikken.



Denver KCA-1330. Det perfekte festival-kameraet som tar kule bilder og får plass i veska! Power 229,-



Kanskje du finner noen å kysse på?



Powerbank fra Dakota lader telefonen til deg og bestevennen din. Power 399,-



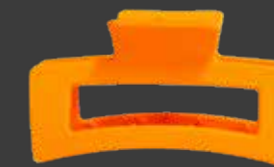
Lommespeil. Europris 30,-



Armbånd som matcher inngangspasset, B-jeans 199,-



Solbriller i tilfelle høstsol, B-Jeans 249,-



Hårklype eller hårstrikk, da er du godt forberedt, B-jeans 99,-



Antibac er lurt når det er rå fisk som skal feires! THE LOOX 99,-



Ørepropper, Fellekjøpet 69,-



Håndkrem er høstens must-have! Weleda med naturlige ingredienser, THE LOOX 139,-

FØL DEG FIN & HOLD DEG VARM

I FAGERNES ER DET MANGE BUTIKKER Å VELGE MELLOM



Veske,
B-jeans 599,-



Nagelakk fra OPI
i rakfisk-oransje!
THE LOOX
149,-



Varm BH i Merinoull,
Intersport Fagernes
449,-



Høstskjerf,
B-jeans 299,-

Lepestift fra
Maxfactor,
THE LOOX
155,-



Høstens parfyme Boss,
THE LOOX 840,-



Hipster-truse til
dame i merinoull,
Intersport Fagernes
449,-



Votter i imitert skinn,
B-Jeans 299,-

Handle lokalt!

RAKFISKVETTREGLER

One night stand-edition

1. Spør om lov
2. Sjekk promillen
3. Ta med nødvendig utstyr
4. Slå ut håret
5. Ha det gøy
6. Spis opp maten din
7. Du kan forsyne deg to ganger
8. Hold god dialog
9. Nyt den gode lukta
10. Ingen skam å snu



“INGENTING VEKKER BEDRE MINNER ENN LUKT”

- VICTOR HUGO

KLAR FOR FEST!

Du tenker kanskje at å sette sammen et antrekk kan være en spennende prosess. Enten du vil føle deg komfortabel, elegant, flørtete eller leken; Det finnes bare muligheter. Det er lov å pynte seg med skikkelig VAVAVOOM og det er lov til å ha på seg pysjen. Det viktigste er at du har det gøy mens du kler på deg, føler deg fin i klærne når du har dem på og har det morsomt når du tar dem av. Selvom det finnes gode råd, så er det ingen fasit på fashion!

ET STILIKON

Thea Brustad Svensson er fjerde generasjon som jobber i Brustad-butikken på Fagernes. Hun er rett personen å spørre hvis du vil vite hva som kler deg eller hva som trender nå.

Hennes mote-tips for høsten er:

"Stikkord er sofistikert stil med vide bukser og lange skjørt, kombinert med fine bluser. Du kommer fortsatt til å se dressen og en del cargo-klær. Grå er den nye trendfargen, inkludert jordfarger og generelt nøytrale farger. Strik-genser og cordbukse er hverdagsfavoritten!"

Antrekkene er fra BRUSTAD på FK-senteret



Klassisk



Alltid et godt valg. Dette er corvetten av stilene. **Blazer, penbukse** og en **bluse**. Pent og lettvent! Matchet med oransje, funky boots som får deg i rakfisk-stemming.

Country



Lev den bonderomantiske drømmen. Her er det **jeans** og **støvler** som setter tonen. Perfekt til deg som liker å pynte deg. Kombiner med belte og favoritt-vesken din.

MODERNE



Den praktiske festivalgjenger. Her trenger du ingen veske, **dunjakke** har lommer som oppbevarer tingene dine. Kombiner med freshe **sneakers** og vær klar for å danse deg inn i natta.

Modell: Anne Marte Fagersand Hemsing

OVER 20 ÅR MED

Stølsdrift og lokalmat

– Den kanskje beste tilbakemeldinga vi har fått er når folk sier at dette smakte akkurat som det bestemor lagde på stølen, sier Anna Karoline Ness på Strandmo Stølsysteri.

Hun setter sin ære i å opprettholde det ekte håndverket, når hun yster sin etterspurte pultost og brim - eller brunost, om du vil.

– Det er mye manuelt arbeid her, ja, supplerer ektemann og samarbeidspartner, Erik Fodnes.

Nå er det åtte år siden han og Anna Karoline overtok stølsysteriet, etter hans foreldre, Anny og Geir Harald Fodnes.

God markedsføring

De startet med stølsdrift tidlig på 1990-tallet, og begynte å prøveyste mot slutten av samme tiåret.

– Garden Strandmo, med støl på Breiset, er ikke så stor og hadde ikke gode forutsetninger for å drive stort og effektivt. Derfor valgte de å starte med stølsdrift og egenforedling, for å kunne sikre inntektene fra garden, forteller Erik.

Og etter flere år med prøving og feiling ble stølen rundt tusenårsskiftet godkjent for produksjon og salg av ost, smør og andre tradisjonelle produkter, som ble laget på stølene i regionen i tidligere tider.

Strandmo Stølsysteri kan også se tilbake på godt over 20 års deltakelse på rakfiskfestivalen, med fast plassering i Jernbanevegen.

– Den har vært god markedsføring for oss, og et sted vi treffer veldig mye folk, fastslår Anna Karoline og Erik, som selvsagt skal på festival også i år.

Bra salg

De treffer igjen flere av dem som har handlet på Rakfisen i utsalget på stølen om sommeren. Det er fine turmuligheter i lett terreng på Breiset, så mange kombinerer det med en tur innom ysteriet.

– Stølsutsalget har faste åpningstider mandag til lørdag fra 3. juli til og med 19. august i år. Deretter blir det etter avtale fram til vi flytter hjem fra stølen om høsten. Vi oppdaterer åpningstidene på nettsiden og i sosiale medier. Det er været og tilgangen på vann og beite som bestemmer hvor lang stølsesongen blir, opplyser Anna Karoline. Det tok Anny og Geir Harald 15 år å bygge opp stølen, bedriften og kundegrunnlaget. For hver sommer dukket





LOFOSS FISK

Siden 2001 har Lofoss Fisk vært et datterselskap av Røn Gard. Lofoss Fisk har produsert og foredlet rakfisk fra 1970 i den nordre enden av Slidrefjorden. Bedriften ligger i Ryfoss i Vestre Slidre kommune.

Da hadde Grethe og Eivind Gunnar Myhre sammen med Ingrid og Reidar Haugen drevet den fra 1990. Lofoss Fisk står i dag for om lag en tredel av «konsernets» samlede rakfiskproduksjon på 60 tonn.

– Fisken vår legges ned til rakfisk etter god, gammel valdrestradisjon og kvalitetssikres i alle ledd. Familiebedriften har fått mange priser under Norsk Rakfiskfestival opp gjennom åra, både fra fagjury og folkejury. Med stor stolthet kunne bedriften i 2013 motta vandrepokalen for beste rakfisk til odel og eie, etter å ha gått til topps tre ganger. I 2015 ble Lofoss igjen kåret til beste beste rakfisk av fagjuryen, mens morselskapet Røn Gard fikk andreplassen, forteller Randi Røn fra Røn Gard.

Lofoss stakk for øvrig av gårde med folkejuryens pris både i 2018 og 2019. Bedriften leverer rakfisken både i spann og som vakuumpakket. Fisken fås i de tre modningsgradene mild, lagra og vellagra. Den er å få kjøpt i mange av Norgesgruppens dagligvareforretninger. Du kan også ta kontakt på telefon eller e-post for å handle direkte fra lageret. Fra 2001 har også rakfisken fra Lofoss hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helsenorskt produkt.

LOFOSS FISK, TYINVEGEN 1507 2960 RØN

TELEFON: 928 57 853 / 918 44 501

E-POST: endre@roengard.no

NETTSIDE: www.lofossfisk.no



det opp litt flere kunder, både turister og lokale.

– Allerede den gangen var det bra salg på stølen. All produksjon ble omsatt i løpet av sommeren. Og slik er det fortsatt, sier dagens drivere.

Et bevisst valg

– Har dere vurdert å utvide?
– Nei, vi ønsker ikke å bli større. Det er et bevisst valg. Vi holder det gamle og ekte håndverket høyt i hevd. Svigermor og jeg arbeider sammen hele sommeren og ser på oss sjøl som et skikkelig bra team. Vi hadde aldri fått dagene til å gå opp uten Annys stødige hånd på verket, sier Anna Karoline.

Begge er skolerte innenfor ysting, gjennom en rekke kurs. Det var i studietida på Ås at Anna Karoline møtte Erik, som i tillegg til å være agronom har økonomiutdanning derfra også. Han har også jobba på ysterier i Frankrike og tatt kurs innen ysting. Anna

Karoline har studert husdyrvitenskap og pedagogikk ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet.

Fikk strøm

I 2014 ble ysteriet på stølen utvidet for å kunne utvikle og øke produksjonen. Dette ble også gjort for å legge til rette for det kommende generasjonsskiftet. På støslaget Breiset ble det ført fram strøm sommeren 2021.

– Vi kunne endelig si farvel til dieselaggatet og velkommen til stabil strøm. Og ikke minst til nytt kjølerom. Håndlag og erfaring styrer likevel mye av produksjonen. I tillegg er tid, temperatur og pH-måling viktige hjelpemidler for å oppnå stabil kvalitet gjennom sommeren, sier Anna Karoline.

Strandmo Stølsysteri foredler årlig mellom 8.000 og 16.000 liter stølsmelk. De 22 kuene beiter i et frodig kulturlandskap og får svært lite kraftfor. Resultatet blir meget høy kvalitet på pultosten,

den lagra kvitosten, smøret og rømmen.

Strandmo selger også syltetøy, produsert på bær fra den nye garden til Anny og Geir Harald. I tillegg produserer Erik store mengder ved, som selges gjennom firmaet Strandmo Ved. Og for dem som er interessert i enda mer informasjon, har de naturligvis egen nettside samt facebookside og instagramprofil.

RØN GARD

Bedriften er den eldste profesjonelle oppdretter og rakfiskprodusent i Valdres. Det var nemlig alt i 1965 at brødrene Ola og Trygve Røn startet Valdres Ørretoppdrett sammen med Ola Ulven.

– De skulle oppdrette regnbueørret fra rognstadiet og etter hvert ble det bestemt at det også skulle produseres matfisk til produksjon av rakfisk. I 2006 skiftet bedriften navn til Røn Gard. Fra 1996 startet vi med salg av vakuumpakket fisk. Dette viste seg å vokse. I 2000 var cirka 50 prosent av fisken vakuumpakket. Siden 2010 har denne andelen vært 75 prosent, forteller Randi og Endre Røn, som i dag driver virksomheten sammen med Endres bror, Lage.

Røn Gard feiret i 2015 sitt 50-årsjubileum. Dette ble markert med blant annet å bygge ut 280 kvadratmeter til kjøle- og modningsrom samt å lage en 74-siders jubileumsbok som var klar til rakfiskfestivalen. Det var Randi som sørget for at denne boka ble virkelighet. Røn Gard ligger ved den kjente fiskeplassen Pjåten, med eget klekkeri som også forsyner andre produsenter i Valdres med settefisk. Fisken legges ned til rakfisk etter god, gammel valdrestradisjon og kvalitetssikres i alle ledd. Den leveres i spann og som vakuumpakket. Rakfisken kan kjøpes i mange av Norgesgruppens forretninger eller bestilles pr telefon eller e-post fra eget lager. Fisken fås i de tre modningsgradene mild, lagra og vellagra.

– Vi har fått mange priser både fra fagjuryen og folkejuryen under Norsk Rakfiskfestival. I 2014 vant Røn Gard begge prisene. I 2018 fikk vi fagjuryens pris som beste fisk, forteller Randi og Endre. Fra 2001 har rakfisken deres hatt Matmerks «Beskyttet geografisk betegnelse», som garanterer at dette er et helsenorskt produkt. Høsten 2019 tok Røn Gard i bruk en stor og moderne produksjonshall i Pjåten.



RØN GARD, PJÅTEN 42 - 2960 RØN

TELEFON: 918 44501 / 928 57 853

E-POST: endre@roengard.no

NETTSIDE: www.roengard.no



BYFANT I LAVVO

TORS DAG 2. NOVEMBER KL. 19 - 24



BLACK ICE

Du har kanskje sett dem på tv?

Black Ice er et fullblods Ac/Dc-Tribute band fra Lillehammer, Gausdal og Gudbrandsdalen, som i løpet av sin fartstid gjort flere hundre konserter. De spiller låter fra hele Ac/Dc sin karriere. Fra tiden med Bon Scott som vokalist og Brian Johnson på vokal. Låter til og med siste album «Rock or Bust» som kom ut i 2014. Det visuelle på scenen like viktig som det man hører. Black Ice høres ut som Ac/Dc! «Angus» kjører på i kjent duck-walk-stil, SG-gitaren trakteres med stolthet og dyktighet, og scenen brukes til det fulle. «Brian» som kjent med sixpence, singlet og skjorte. Synger svært nærme sånn som Brian Johnson gjorde på 80-tallet. Resten av bandet er «Solid as a Rock» og får hele «sirkuset» til å rulle som et lokomotiv! Her kommer man ikke utenom den kjente rockefoten!

Foto: Cathrine Dokken

SETT AV HELGA NÅ!

31. OKTOBER - 2. NOVEMBER 2024





RAKFISKEN ER ET AV

årets

HØYDEPUNKTER

PÅ Plass: Per Joar Walle (t.v.), Erik Hansen og Gabrielius Grigaliunas foran smaksprøveteltet under fjorårets festival.

Sikkerhetselskapet PSS Securitas sørger for at alle gjestene under festivalen er så trygge som mulig. Selskapet har rundt 60 personer i sving denne helga i november.

– For veldig mange av oss i PSS Securitas Innlandet er rakfiskfestivalen et av årets høydepunkter. Her er det veldig attraktivt å jobbe, så hele avdelingen ser nok litt fram til den, sier instruktør Erik Hansen, som selv var til stede i fjor, på tredje året. Han framhever den trivelige tonen som PSS Securitas har med arrangøren og alle andre samarbeidspartnere.

Ingen nedtur

– Dessuten er alt så godt lagt til rette, så vi opplever festivalen som veldig forutsigbar. Det meste går på skinner, fortsetter Hansen.

PSS har nå fem år bak seg på festivalen. Og den er at av selskapets største arrangement i Innlandet gjennom året. – For oss blir festivalen en avslutning på sesongen. Den kommer litt etter at det verste kjøret er over. Så det blir ikke noe stress. Folk har faktisk rukket å savne festivalene igjen. Så det er på ingen måte noen nedtur å komme til Fagernes. Festivalen er noe alle ser fram til og som vi er stolte av å få være med på, fastslår Hansen, som også trekker fram det gode samarbeidet som eksisterer i alle ledd og mellom alle aktørene.

Mer ryddighet

PSS Securitas - de tre bokstavene står for personal, service og sikkerhet - er landets desidert største aktør i dette markedet. Selskapet har ca 2.000 ansatte. Det ble etablert for noen år tilbake, som en respons på at politiet etterspurte mer ryddighet i orden- og svaktmarkedet.

– Vi er operative over hele landet, fra Kristiansand i sør til Hammerfest i nord. Og vi har ansvaret for sikkerheten på en rekke store festivaler, som for eksempel Tons of Rock, opplyser Erik Hansen, som ser fram til å komme til Fagernes og rakfiskfestivalen igjen også i åra som kommer.



HAADEM FISK

Det var min bestefar, Tidemann Haadem, som startet vårt «rakfiskeventyr». Han var en av pionerene innenfor rakfiskproduksjonen i Valdres. Sammen med min far Henrik, den gangen bare 17 år gammel, bygget han i 1967 anlegg for settefisk og rakfisk-produksjon ved foten av Faslefossen på Leira. Og der ligger anlegget fortsatt, forteller Thor André Fystro Haadem, som nå har overtatt selskapet.

Men «gamlefar» Henrik er stadig med i den daglige driften. I sesongene syslesetter Haadem Fisk cirka 15 personer, så det er en virksomhet med betydelig verdiskapning for lokalmiljøet. I tillegg til å lage rakfisk, leverer de også settefisk fra eget oppdrett. Bedriften og området ved elva er en del av familiegården Haadem. Der har familien lagt ned rakfisk for salg i mange generasjoner, og er i dag den største produsenten av rakfisk med opprinnelse fra Valdres. Fasleelva har sin opprinnelse i Jotunheimen og fjellene rundt. Den har fra gammelt av vært kjent for et særs godt fiske og hadde stor betydning for matauk i eldre tid - der rakfisk var en viktig del av dette.

Når neste generasjon Haadem nå har tatt over, er kunnskapen overlevert på tradisjonsrikt vis.

– Vi setter vår ære i å levere prima rakfisk som er sikret gjennom særs strenge produksjonskrav, samtidig som forfedrenes tradisjoner etterleveres, understreker Thor André.

HAADEM FISK - 2920 LEIRA I VALDRES
TELEFON: 40 52 50 10
E-POST: post@haademfisk.no
NETTSIDE: www.haademfisk.no



NORAKER GÅRD

På Noraker gård i Aurdal, har vi et eget vassdrag med 7-8 fjellvann. Herfra kommer det friske fjellvannet sprutende ut i oppdrettsanlegget og gir en sprek fisk med ren smak.

Garden har gått fra far til sønn siden 1500-tallet, så Nils er 14. generasjon som driver den tradisjonsrike eiendommen. Fra gamle dager la man ned fisk til sjøhushold, men siden slutten av 1960-tallet har rakfisk vært hovednæringa på garden.

Gårdsbutikken er åpen sju dager i uka, se åpningstider på www.noraker.no. Rakfisk står som før i sentrum, men det lages også røkt og gravet fisk på Noraker. I gårdsbutikken selges det også et bredt spekter av andre gårdsmatprodukt fra Valdres og områdene rundt. I samarbeid med nabogarden med bryggeriet «Små Vesen» utvikles nå fermenteringsvegen. Fermenteringsvegen er en vandringstur mellom gardene hvor du kan få historie, kunnskap og opplevelser knyttet til vår øl og rakfiskproduksjon.

På bestilling tar Noraker imot grupper for omvisninger, selskaper og møter.

NORAKER GÅRD, 2910 AURDAL
TELEFON: 61 36 23 64 / 412 01 212
E-POST: nils@noraker.no
NETTSIDE: www.noraker.no



PENSJONSALDEREN I RAKFISKEN ER

80 år

Utsagnet kommer fra fagernespatriot og rakfiskentusiast Per Herman Isachsen, og er naturligvis avlevert med det sedvanlige glimtet i øyet. I mai fylte han 70.



Og i nesten halvparten av disse åra har sportshandleren vært tett på rakfiskfestivalen.

– Jeg har vært med på absolutt alle, fra 1993 da Fagernes Handelsstand brakte festivalen ut i gatene og ut til folket. Det ene året jeg måtte melde pass røk jeg akillesen, etter å ha dyttet ei bordkasse som skulle inn i kjøkkentellet. Jeg var alene, men inn skulle den. Smokk, sa det. Jeg gled nok på et eller annet, forteller Per Herman med et lurt smil.

Holder seg i gang

70-åringen skjønnte straks hva som hadde skjedd. Men med sitt ukuelige pågangsmot satte han seg i bilen, brukte den friske foten til både å kløtsje og gi gass, og satte kursen mot Valdres lokalmedisinske senter.

– Jeg ble operert. Det ble noen rolige uker, sier han.

Men den aktive forretningsmannen,

velkjent som innehaver av Fagernes Sportsforretning samt medeier i resten av det som nå heter Fjellkjeden, klarte ikke å sette seg helt i ro.

– Jeg hadde ikke tid til sånt, sier Per Herman, som ellers er takknemlig for at han har fått være frisk hele livet.

Kanskje er det nettopp derfor han fortsatt har energi til å stå på videre?

– Jeg har i alle fall ingen tanker om å gi meg. Og sjøl om jeg sa at pensjonsalderen i rakfisk er 80 år, ligger det et visst alvor bak. For jeg tror det er viktig å holde seg i gang, slår han fast.

Og hvem vet, kanskje forhøyer han aldersgrensen i rakfisk til 90, den dagen han selv fyller 80?

Tro mot konseptet

Uansett er Per Herman Isachsen utrettelig. Han var leder for Fagernes Handelsstands Forening da rakfiskfestivalen startet. I 2018 takket han for seg

– etter 30 år i lederfunksjonen. Og sportshandleren har vært styreleder i Norsk Rakfiskfestival helt siden den ble et aksjeselskap.

– Handelsstanden og rakfisk er en del av ryggmargen, sier han. Styrelederen er ingen primadonna. Han er med på alt som skjer under festivalen. Ingen oppgave er for liten.

– På adgangskortet mitt står det alle områder, konstaterer Per Herman.

Kanskje ligger det i ryggmargen, det også, når du har «bare» Otto Treiders Handelsskole - og livets harde skole.

– I rakfiskfestivalen har vi hele veien lært av de eventuelle feil vi har gjort. Du må hele tida endre litt på ting, men samtidig være tro mot konseptet. Det er noe som heter «why argue with success». Akkurat dette tenker jeg at vi i alle fall så langt har lyktes godt med i arrangementet vårt. Men samtidig er det skjært. Vi må hele tida være våkne og gi folk det de vil ha, mener 70-åringen.

ILDSJEL: Per Herman Isachsen står på for Fagernes seint og tidlig. Han kan blant annet se tilbake på å ha vært styreleder for Norsk Rakfiskfestival helt siden den ble omdannet til aksjeselskap.

Respekt for alle

Gjennom arbeidet med rakfiskfestivalen framhever han spesielt en ting, som han synes er særlig betydningsfullt.

– Du må lik respekt for alle mennesker. Alle må behandles ordentlig, slår han ettertrykkelig fast.

Faren Per, som var det som het distriktslege på Fagernes, levde også opp til dette mottoet. Han var en populær mann i lokalmiljøet og praktiserte det samme. Hans far igjen, Carl Einar, utøvde samme yrke og funksjon.

– Bestefar kom fra Kristiania. Han dro til Valdres med sin Harley Davidson - og kjerringa bakpå - i 1916. Han hadde sterk tilknytning til regionen, gjennom bekjentskaper i Vang. Far ble født her i 1923. Men da jeg ble født bodde vi på Vinstra, forteller Per Herman, som har bodd 13 steder i Norge.

De to legene foreskrev sin egen medisin, nemlig aktivitet.

– Ta deg en tur til Kruk og gå deg en lang tur i fjellet, så blir det bra, kunne de si til pasienten. Dette var i stedet for å gi ut medisin i utide, sier Per Herman med et smil.

Kanskje var de forut for sin tid?

I 1968 vendte familien tilbake til Fagernes. Da hadde de bodd på Hamar.

– Noen år seinere ble det slik at jeg skulle ta over sportsbutikken som Lage Kvissel hadde drevet her i lokalene, på hjørnet av Valdresvegen og Gullsmedvegen. Den åpnet på min 25-årsdag, 11. mai 1978, forteller han.

Herman Gullhagen, Per Hermans bestefar på morsiden, hadde leid ut sportsforretningen til Lage Kvissel. Herman overtok etter sin far, gullsmed

Lars Gullhagen, som kom fra Ål og bygde forretningsgården i 1906, der Intersport ligger i dag.

– Og siden har jeg vært her, sier Per Herman og smiler. For historiebøkene tar vi på tampen med at Geir Frøsaker var daglig leder og Per Herman var styreleder i Handelsstanden i 1993.

– Geir sendte da en fax til styret med idé om å lage en «marken» med tema «årets avlinger, rakfisk og fokus på lokalmat», noe styret i Fagernes Handelsstand sa ja til - heldigvis. Faxen har vi den dag i dag, avslutter Per Herman.

MENY

LAVVO OG STORTELT

VILTGRYTE

m/potetstappe, tyttebær
(Allergen: inneholder melk)

kr 265,-

FILLEGRIS

m/bbq- saus tilsmakt
med øl og honning, og kålsalat i brød.
(Allergen: inneholder melk, mel)

Kr 165,-

BAKT POTET

m/rømme eller kryddersmør,
mais og bacon.
(Allergen: inneholder melk)

Kr 155,-

RAKFISKEFSE

m/purreløk, rømme.
(Allergen: inneholder melk, mel)

Kr 180,-

FJELLGRILL

m/potetstappe.
(Allergen: inneholder melk, egg)

Kr 155,-

FJELLGRILL

med lompe
(Allergen: inneholder melk, mel)

Kr 65,-



DAGRAKEN I STORTELTET

LØRDAG 4. NOVEMBER 11-17

COCKTAIL SLIPPERS

Bandet har bestandig hatt rykte på seg for å være et forrykende liveband med sing-a-long stadi-on-rockelåter og ville, visuelle sceneantrekk, og er et av få band som slipper unna med å stjele så og si alle rockeklisjeer som finnes. Og etter flere år med unntakstilstander kan man med hånda på hjertet si at musikken til Cocktail Slippers egner seg helt perfekt rett ut av høyttalerne og. Det vi alle trenger nå er litt gla'rock som får det til å kile i magen og krible i dansefoten.



MELODY MARKET

Bandets medlemmer møttes tilfeldig da de som freelancere ble huket inn til å spille på cruiseskip. Resultatet ble Melody Market som siden oppstarten gjort bortimot 200 opptredener, til tross for to år med pandemi og spilleforbud. I år besøker de storteltet lørdag på dagtid, med må om alle skal få seg en real fÆst. Ikke hvilken som helst fest; men fÆst, med Æ! Vi skal høyt, lavt, det skal mimres og det skal utfordres. En ting er sikkert: stemningen skal løftes i taket. Gled dere!



SOMMARTIDER

Vi har gleden av å presentere Nordens beste svenskband. Bandet som kom sammen for moro skyld i 2012, tar turen til Fagernes lørdag 4. november. Sommertider er sist ut på scenen på dagtid og først ut på kveldstid, og du kan forvente låter fra Gyllene Tider, Tomas Ledin, Carola, ABBA, Timbuktu og Magnus Uggle for å nevne noen. Du kommer ikke til å savne en eneste svensk hits etter denne konserten.



Billetter til Rakfisk-festivalen får du kjøpt hos The Loox

SHOPPING I FAGERNES 20 butikker under samme tak



NOE NYTT TIL HJEMMET?

Hos oss finner du et bredt utvalg av kvalitetsvarer både til hus og hytter.



MOTE TIL HVERDAG OG FEST

Ta turen innom våre åtte mote-butikker og bli ny fra topp til tå.



MAT OG DRIKKE

Eurospar har et stort utvalg av lokat mat og drikke. Alt du trenger til rakfiskfesten finner du hos oss!



UNN DEG EN LITEN PAUSE

Lunsjbaren har kjærlighet for god mat, bakevarer og kaffe. Alle produktene er hjemmelaget på huset og uten konserveringsmidler. Ta med eller nyt i våre lokaler.



VI ELSKER BLOMSTER OG BØKER

Vakre blomster fra Floriss er en fin gave både til deg selv og andre. Ta også turen innom Norli, så hjelper vi deg med å finne din nye favorittbok.



GODT FOR KROPP OG SJEL

Hos oss finner du det meste innen kosmetikk og personlig pleie. Hva med en tur innom Fagernes barber shop?



ÅPENT
Man.-ons. 10-19
Tors.-fre. 10-20
Lørdag 10-18

EUROSPAR: Man.-fre. 08-21, lør. 08-18
POWER: Man.-fre. 10-18, lør. 10-16
RUSTA: Man.-fre. 10-20, lør. 10-18
VITUSAPOTEK: Man.-ons. 09-19, tors.-fre. 09-20, lør. 09-18

Fagerneskjopesenter.no / Følg oss  

FAGERNES
SENTER

MUSSERENDE ER

Cato's favoritt

TIL FISKEN

Og det bør aller helst være ekte champagne. Alt for rundt 20 år siden testet den tidligere polsjefen ulike musserende drikker samt hvitvin og rødvin, som tilbehør til rakfisk. Det skjedde sammen med kollegaer fra Vinmonopolet, pluss Unni og Nils Noraker, på rakfiskgården hos dem i Aurdal.



GOD GUIDE: Cato Hilton, her på gamle tomter hos Vinmonopolet på Fagernes, besitter store kunnskaper om hvilke drikkevarer som passer best til et godt måltid - inkludert rakfisk. Han deler villig sin kunnskap og holder fortsatt en del foredrag om dette.

- Champagnen vant, alle var enige om det, minnes Cato Hilton og smiler lurt.

Fram til 2020 var øl-, vin og brennevin-skjenneren leder for polets avdeling på Fagernes. Det ble godt over 40 år blant alle de edle dråpene, før han gikk av med pensjon i 2020. Men ennå er han tilkallingsvikar og jobber noen dager i året. Og ikke minst holder han fortsatt sine foredrag om hva slags drikke som passer til hvilken mat.

- Jeg har ikke helt glemt gamle kunster, sier Cato med enda et smil.

Søt hvitvin

Nå deler han litt av disse med rakfisk-magasinet lesere. Og dersom du mot formodning ikke skulle like ekte champagne - eller synes det blir litt for kostbart - kan du utmerket godt velge en enklere, musserende - eller hvitvin til rakfisk.

- Den er jo feit og smaksrik, så desto kraftigere fisk er, jo mer sødme bør vinen ha. I tillegg er det varierende mengde salt og umami. Mange viner av typen Riesling eller Chenin Blanc passer svært bra, mener Cato. Rakfisk trenger syre og friskhet i de medfølgende drikkevarene.

- Musserende viner har godt med syre og renser dermed bra opp i munnhulen, forklarer eksperten.

Det gjør derimot ikke akevitten. Spriten gjør dessuten at fordøyelsen går saktere. Og som kjent kan akevitten ha enkelte negative effekter i ettertid...

- Jeg vil gjerne slå et slag for de mange alkoholfrie mulighetene som etter hvert finnes, blant annet ulike sorter most og cider. Det er jo også en økende trend med å drikke alkoholfritt i Norge, forklarer den tidligere polsjefen.

Tradisjon med akevitt

- Men hva med de mange ølsortene, hva anbefaler du her?

- Det må gjerne være litt mørkt, men ikke for mørkt. Typer som bayer, porter eller klosterøl passer godt. Ølet må ha noe sødme samt bitterhet og kullsyre. Det frisker også opp og renser munnhulen. De merkene som markedsføres som spesielt tilpasset rakfisk fungerer jevnt over bra, fastslår Cato, og legger til at rødvin absolutt ikke funker til rakfisk.

De siste åra har det blitt et enormt antall ølmerker her i landet, antallet er nå oppe i mellom 3000 og 4000. Når det gjelder akevitten, finnes det også mellom 400 og 500 ulike merkevarer.

- Det har skjedd mye siden Christopher Blix Hammer fant opp akevitten på 1700-tallet. Målet hans var blant annet

«Rakfisk trenger syre og friskhet i de medfølgende drikkevarene»

å lage fuselfritt brennevin. Det klarte han ikke. I dag fikser vi det enkelt ved å destillere på korrekt måte, forteller Cato.

Blix Hammer var blant annet embetsmann og ble født i 1720 på Gran på Hadeland. Han ble kjent som akevittens far, samtidig som han var selverklært avholdsmann.

- De senere åra har akevitten gjennom tradisjon blitt et opplagt tilbehør til rakfisk for mange, sier den tidligere polsjefen på Fagernes.

Lang fartstid

Fra 1991, da Vinmonopolet kom til byen og ble etablert i et lokale på den andre siden av brua, har han bodd i Fagernes. Gjennom sine vel 40 år i polets tjeneste drev han mye med opplæring og foredrag. Cato begynte som såkalt varefaglig aspirant i 1980, men har gjennom utdanning og erfaring til seg store kunnskaper om både øl, vin og brennevin og deres kombinasjon med mat.

- Jeg studerte kjemi på Blindern, men hoppet av og skulle jobbe et år hos Vinmonopolet. Så gikk det som det gikk, erindrer han.

Cato kaller seg selv en potet, han vil egentlig ikke benevnes som ekspert. Men han medgir at han kan litt om alt - også om mat - da særlig hva slags mat og drikke som går godt sammen.

- Under mine siste fem år som ansatt hos Vinmonopolet hadde jeg elever fra Vinmonopolet som tok spesialstudiet «Mat og Drikke». Vi samarbeidet med Kulinarisk akademi. Der sto de for maten mens jeg tok det varefaglige, forteller han. Cato Hilton har lang fartstid også i rakfisksammenheng. Hvor lenge det er siden første gangen han satt i fagjuryen husker han ikke. Men siden har han vært der seks-sju ganger. Og tar vi ikke mye feil, blir nok den «gamle» polsjefen å finne i kulissene også under årets festival. Om ikke annet, som entusiastisk og kunnskapsrik besøkende i byens gater.



- DEN STØRSTE GLEDEN ER FORNØYDE kunder

Nils Noraker lever og ånder med og for rakfisken. Under festivalen i fjor ble bedriften i Aurdal belønnet for strevet. Fagjuryens pris tilfalt Noraker Gård igjen.

– Den største gleden er likevel alle de gode tilbakemeldingene vi får fra fornøyde kunder. Jeg er ikke noe konkurransemenneske, så for meg er hverdagens viktigst. Her har vi trofaste kunder som har vært med oss siden før jeg ble født, sier Nils, som i 2023 runder et halvt hundre år. Det var foreldrene Unni og Gunnar som startet i det små med rakfiskproduksjon allerede i 1969, som en av de første i Valdres. Da var kvantumet 117 kilo. Nå er volumet oppe i 30 tonn.

Bygde opp gradvis

– De syntes nok at 117 kilo var mye den gangen. Fisken ble lagt ned til rak i kjelleren på bolighuset. Kundene kom på inngangsdøra. Jeg husker at mor og far sa at det var fint at de kom om kvelden. For da ble de ikke forstyrret i arbeidet, forteller Nils og smiler. Utover 1970-tallet ballet det på seg. Noraker bygde opp produksjonen i takt med at etterspørselen økte. – Det var nok en stor fordel å bygge opp gradvis. I dag er det så store krav til produksjonen at jeg tror det er van-

skelig å begynne på bunnen. Det krever store investeringer, sier Nils. Den nederste dammen hos Noraker ble anlagt allerede i 1960, samtidig med gardens nyeste våningshus.

– Det gamle ble nemlig skutt i brann av tyskerne i april 1940. Da overnattet 200 norske soldater her. Farfar søkte mange ganger om å få bygge det opp igjen. Men det var først i 1958 at han fikk byggetillatelse. Dermed ble huset bygd. Og dammen ble anlagt for å ha et vannreservoar i tilfelle brann, opplyser Nils.

Kraftproduksjon

Selv er dagens bruker 12. generasjon på Noraker Gård. Familien kan føre sin historie helt tilbake til 1500-tallet. Garden har siden den gang gått mellom Anders, Ole, Gunder/Gunnar og Nils. Forfedrene var geskjeftige karer. Nils sin tippoldefar var for eksempel intet unntak. Han bygde blant annet et kraftverk. Det var i 1916. Fra rørgata hentes dermed vannet til fiskedammene. Men det var først i 1969 at Unni og Gunnar startet med å sette fisk ut i dem.



I ARBEID: Nils Noraker i full sving ved en av fiskedammene. FOTO: Cathrine Dokken

– Dette året holder Nils på med flere prosjekter. Ett av dem er å støpe ny bunn i to av dammene. Et annet er å sette opp nytt kraftverk.

– Det vil forsyne hele garden med strøm og vel så det. Produksjonen kommer til å bli på 145 kilowatt i timen. Så vi kommer til å selge noe kraft ut på markedet også, konstaterer Nils.

Høy kvalitet

Produksjonsvolumet hos Noraker er som nevnt på 30 tonn. Dette er hva garden har produsert de siste 25 åra. Produsentene i Valdres har lenge arbeidet med å få økt volumet. Men hittil har ikke myndighetene gitt tillatelse til det.

– De er nok ikke negative til at selve produksjonen øker. Men vi får ikke lov å slippe ut mer næringsalter til vassdraget. Vi renser allerede vannet mye, så vi er usikre på om det lønner seg å rense vannet ytterligere for å øke produksjonen litt.

Dermed har han og medarbeiderne i stedet fokus på å produsere fisk med høyest mulig kvalitet. Forresten har Noraker Gård også et eget rom for røyking og graving av ørreten. Av disse selges det mye om sommeren, samt i forbindelse med høytider.

– Nå er det 10 år siden vi bygde på 500 kvadratmeter på bygget som huser produksjonslokaler samt gårdsbutikken, slik at fiskehuset i dag er på cirka 800 kvadratmeter. Her tilbyr vi en mengde produkter, både fra egen og andres produksjon. Hovedsesongen for rakfisk starter etter sommeren og varer fram til jul. Og det er selvsagt viktig å kunne tilby alt av tilbehør, som lefse, flatbrød, poteter, smør og ikke minst øl fra naboen, sier Nils.

Opplevelser

Naboen heter Små Vesen, bryggeriet som ligger noen hundre meter lengre sør i lendet.

– Vi har veldig godt samarbeid og un-

ner hverandre det beste, understreker Nils. I sommer har partnerne således lansert «Fermenteringsvegen». Her får besøkende muligheten til å gå en runde, der de får servert historie, kunnskap og opplevelser fra bedriftens produksjon.

– Noe av det viktigste vi driver med er opplevelser. Aller mest pågang har vi om sommeren, med blant annet bussgrupper fra inn- og utland. Ellers har jeg lyst til å framheve samarbeidet vårt med Hemsing-festivalen og Valdres Sommersymfoni. De tilfører flott musikk, mens vi serverer gjestene god mat. På det viset får folk flotte opplevelser i en fin ramme, sier Nils, som har utdanning både fra akvakultur og skogfag. Noraker Gård har nemlig betydelige arealer med skog. Og gardbrukeren liker å drive med skogen. Men som han sier:

– Det er nok absolutt rakfisk som tar mest tid.



«Nå er det 10 år siden vi bygde på 500 kvadratmeter på bygget som huser produksjonslokaler samt gårdsbutikken, slik at fiskehuset i dag er på cirka 800 kvadratmeter»



GARDEN: Noraker slik den ligger ved siden av E16 Aurdal. FOTO: Cathrine Dokken



FRA GARDSBUTIKKEN: Her ser vi fileteringsrommet ved siden av salgskjøla. FOTO: Emilie Holba



HANDE GARD

Hande Gard i Røn ligger like inntil E16, 18 km vestover fra Fagernes og med flott utsyn over Slidrefjorden. Produksjonsanlegget ligger inntil fjorden og fisken får den optimale omsorg som gjør den til en glad fisk.

– Vi viderefører generasjoners erfaring fra fiskevatn heime og på stølen, med moderne hjelpemidler og høy kvalitetssikring. Bare det beste er godt nok for våre gode kunder, sier Kari Hande, dagens driver og datter av gründeren, Knut Hande.

Hun er stolt over at garden i 2019 stakk av med fagjuryens pris som beste rakfisk. Kari legger særlig stor vekt på at fisken har levd lykkelig under de beste betingelser i Slidrefjorden.

– Det gir den aller beste kvalitet på rakfisken, understreker hun.

Hande Gard tilbyr rakfisk i alle modninger, vakumpakka filet, skinnfri og hel samt hel fisk i 3, 5 og 10 kilos spann. Det er kjøreruter for distribusjon til Oslo-området hver torsdag fra oktober til og med desember samt i Oppland og Hedmark når behovet er der.

– Våre kunder har garanti for at de får fisken de trenger fram til jul. Ellers har vi fisk hele året. Rakfisken fra Hande er premiert flere ganger og vant også folkejuryprisen i 2016. I gardsutsalget tilbys ellers spekemat og rømmegrøt samt pinnekjøtt fra egne dyr. Også annen lokal tradisjonsmat serveres, for eksempel flere typer lokal ost.

På bestilling kan opptil 60 personer serveres i matstogo. Der du kan kose deg med god mat og den fine utsikten over Slidrefjorden og fiskeanlegget, forteller Kari og legger til at Hande Gard er medlem av Hanen bygdeturisme og gardsmat.



HANDE RAKFISK, TYINVEGEN 1832
2960 RØN
TELEFON: 61 34 31 41 / 917 97 991
E-POST: post@hande-gard.no
NETTSIDE: www.hande-gard.no



TJUUVSTART I STORTELTET

FREDAG 3. NOVEMBER 19 - 01

COCKTAIL SLIPPERS

Bandet har bestandig hatt rykte på seg for å være et forrykende liveband med sing-a-long stadion-rockelåter og ville, visuelle sceneantrekk, og er et av få band som slipper unna med å stjele så og si alle rockeklisjeer som finnes. Og etter flere år med unntakstilstander kan man med hånda på hjertet si at musikken til Cocktail Slippers egner seg helt perfekt rett ut av høyttalerne og. Det vi alle trenger nå er litt gla'rock som får det til å kile i magen og krible i dansefoten.



STAGE DOLLS

Det har gått 40 år siden tre unge gutter sto og øvde i en gammel brakke på Ilsvikøra i Trondheim. I år kan du oppleve et av Norges desidert mest aktive og populære band gjennom de siste 10-årene. Torstein Flakne og Terje Storli møttes for første gang i 1976 som konkurrenter i en liten talentkonkurranse i Trondheim. De spilte i forskjellige band på den tiden, Terje spilte i «Fiction» og Torstein spilte i «Crash and Fire». Da viste de lite at de senere skulle starte et av de mest populære rockebandene i norsk historie, turnere verden rundt og holde tusenvis av konserter. Gled dere til låter som «Still in Love», «Soldiers Gun», «Hard to say goodbye» og «Wings of Steel», for å nevne noen av låtene som garantert kommer til å løfte stemningen i Storteltet.



VASSENDGUTANE

Bandet er fra bygda Åmdalen i Østa som spiller sin egen variant av country som de selv kaller «fest-country». Vassendgutane har gjort stor suksess som konsertband rundt omkring i Norge med sin uhøytidelige og humoristiske vri på countrymusikken. Her hylles både Ivar Aasen, skidronninga Johaug og Kong Harald med egne låter. Fredag 3.november besøker gutta Fagernes. Det blir låter om glede, råning, party og hjortejakt i Storteltet.



SIKKERHETEN OG TRYGGHETEN *er viktig*

Hvert eneste år møtes representanter fra politi, brann, helsevesen og vektertjenesten både før og etter festivalen. Samarbeidet er svært godt innarbeidet og det meste flyter bra.



PLANLEGGINGSMØTET: Noen uker før festivalen møttes representanter fra nødetatene samt sikkerhetselskapet.

– Vi er veldig glade for den gode dialogen med alle våre samarbeidspartnere, erklærte Bård Sørumschaugen fra politiet i Valdres, da man samlet seg i Norsk Rakfiskfestivals lokaler til grundige forberedelser før fjorårets arrangement. – Dette er et samarbeid som har «satt seg» over mange år. Vi har funnet et nivå som absolutt fungerer svært bra, supplerte kommuneoverlege Per Einar Jahr.

Uunnværlig

Bjørn Solheim, seksjonsleder for ambulansetjenesten i Valdres, roste den innsatsen som det lokale Røde Kors-mannskapet legger ned.

– Dere gjør en jobb som er helt uunnværlig, sa han.

Bård Sørumschaugen la til at Røde Kors i mange tilfeller fungerer som en slags mellomstasjon som gjør at folk får områdd seg dersom de pådrar seg lettere skader.

– Da unngår vi ofte å frakte dem innom legevakta, sa han.

Erik Hansen fra sikkerhetselskapet PSS fulgte også opp.

– Det er få steder vi har så godt sam-

arbeid med helse og politi som her på Fagernes, fastslo han.

All denne gjensidige rosen gjør imidlertid ikke at de involverte som skal ivareta sikkerhet og helse under festivalen taper hovedmålet av syne. For det viktigste er naturligvis å sørge for at alle som besøker Fagernes og rakfiskfestivalen på alle måter skal vite at de får nødvendig hjelp om noe uforutsett skulle skje.

God kontroll

Under det forberedende møtet innledet festivalsjef Håvard Halvorsen med å orientere om fjorårets 30-årslag. Ikke minst ble det «nye» festivalområdet - med alle endringene i parken - viet ekstra oppmerksomhet. Det sies at djevelen ligger begravet i detaljene. Og folkene som ivaretar tryggheten er også opptatt av dem. Men konklusjonen, etter å ha hatt en grundig gjennomgang og diskusjon, ble likevel denne: Vi ender ikke noe særlig på det som har fungert bra i mange år. Og det settes inn ekstra ressurser i perioder hvor det er mest «trøkk».

Bård Sørumschaugen fra politiet kunne

dele følgende gladmelding med samarbeidspartnerne: – Vi må snakke til stadig færre når det gjelder åpenlyst inntak av alkohol i gatene, sa han. De siste åra har man også sluppet unna andre alvorlige hendelser, som trafikkulykker. Slike ting kan lettere skje når det er mer folk på farten.

– I 2021 hadde vi derimot rekord i antall meldinger og oppdrag under festivalen. Det ble opprettet 16 anmeldelser. Men det var ingen alvorlige voldshendelser. Så dette er som en kan forvente under et så stort arrangement. Jeg mener at vi har god kontroll. Og infrastrukturen er bra, noe som gjør at det meste flyter godt, fortalte Sørumschaugen.

Grundig

Tradisjonen tro møttes folkene fra nødetatene også torsdagen da festivalen startet. Hvert år går de nemlig en runde for å se om alt er lagt godt nok til rette, i tråd med hva som sagt på planleggingsmøtet tidligere. Dette for eksempel for at personer som av en eller annen grunn må fraktes vekk fra området enkelt kan bringes i sikkerhet, for eventuell behandling.

Politi, brann og helse gikk grundig til verks. Rømningsveier ble særlig sjekket. Etter enkelte små korrigeringer fant etatene ut at alt var forsvarlig. Og som vi vet oppsto det ingen alvorlige hendelser i løpet av fjorårets festival. På det påfølgende evalueringsmøtet, som også bestandig avholdes med folk fra alle etater til stede, var samtlige veldig godt fornøyd. Alle pekte på at til å være et så stort arrangement med så mange besøkende foregikk alt svært ordentlig.

– Vi merker at arrangøren tar beredskapsarbeidet seriøst. Hvis vi påpeker at det mangler noe så blir dette rettet opp umiddelbart. Og det er kjempebra at noen fra arrangøren er med på den runden vi har når festivalen starter, sa Bård Sørumschaugen fra politiet.

Fjorårets rakfisdager på Fagernes hadde altså ikke flere hendelser enn ei hvilken som helst annen helg. Så mye tyder på at alle forberedelsene bærer frukter. Og at dette kanskje er den eneste helga i året hvor beredskapen er så høy.



BEFARING: Torsdagen under festivalen tok folk fra nødetatene en runde på festivalområdet, for å påse at alt var i orden. Vi ser Stig Svenstad (tv) fra ambulansetjenesten, Ivar Svensson fra brannvesenet, Bård Sørumschaugen fra politiet og Per Herman Isachsen fra festivalen.

FRELST PÅ RAKFISK I OVER

50 år

– Helt siden jeg ble invitert med hjem til en kamerat på Vinstra i 1972 har jeg likt rakfisk. Faren hans hadde en tradisjon for å legge ned fisk sjøl. Og vi fikk den servert, med alt godt tilbehør, forteller Helge Hagen.

Forfatteren og skribenten fra Brumunddal har seinere ervervet seg masse kunnskap om rakfiskens «mysterier». Han har ikke minst satt seg svært godt inn i den lange tradisjonen med å legge ned fisk til rak - en ganske så gammel konserveringsmetode. Hagen har drevet det så langt at han har skrevet boka «Røyk og rak, tørk og grav».

– Jeg liker rakfisk bare bedre og bedre, sier han og smiler. Det er gammel, livreddende forrådsmat som i dag er blitt måltider for fester og ritualer.

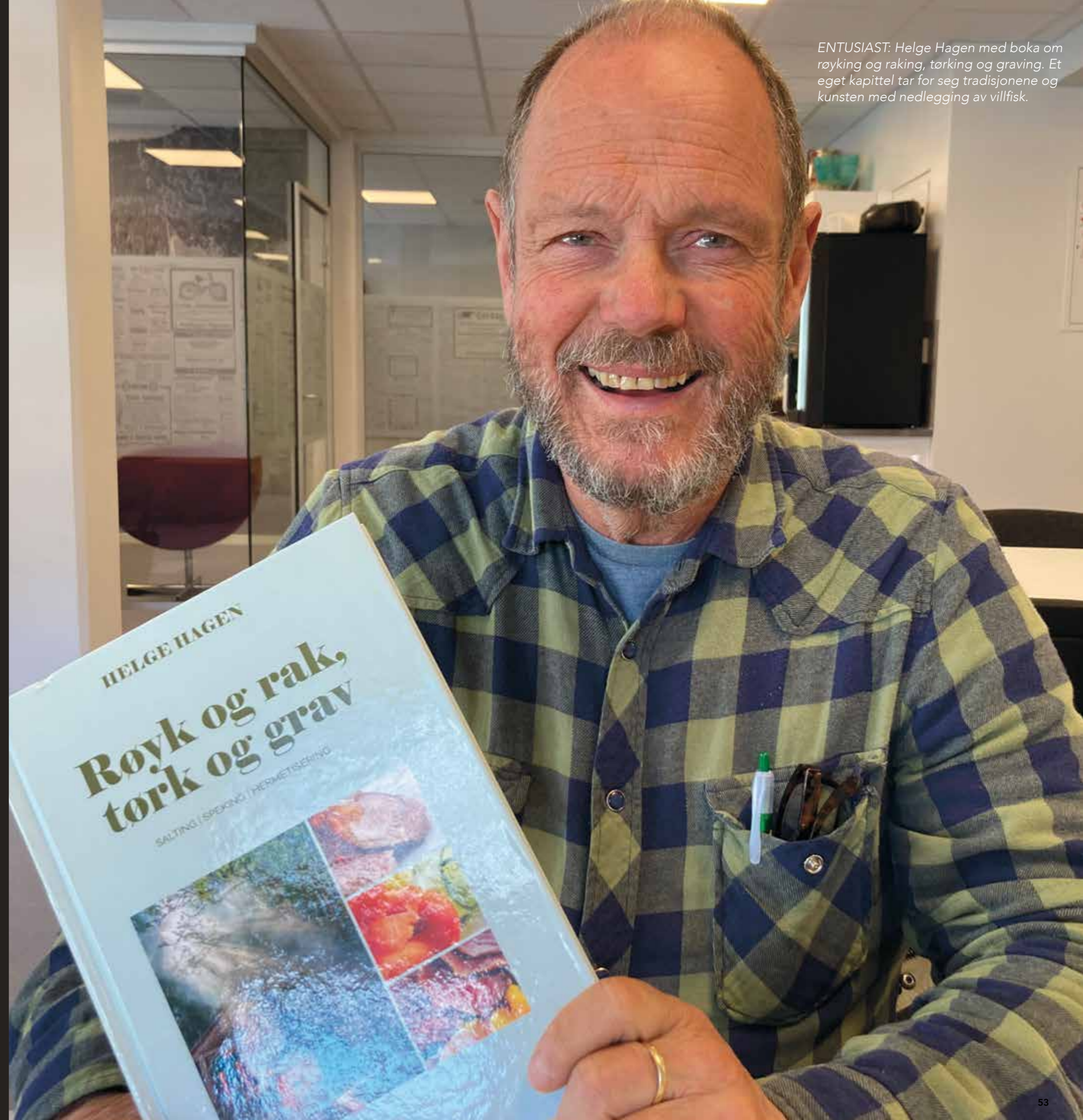
Den beste råvaren

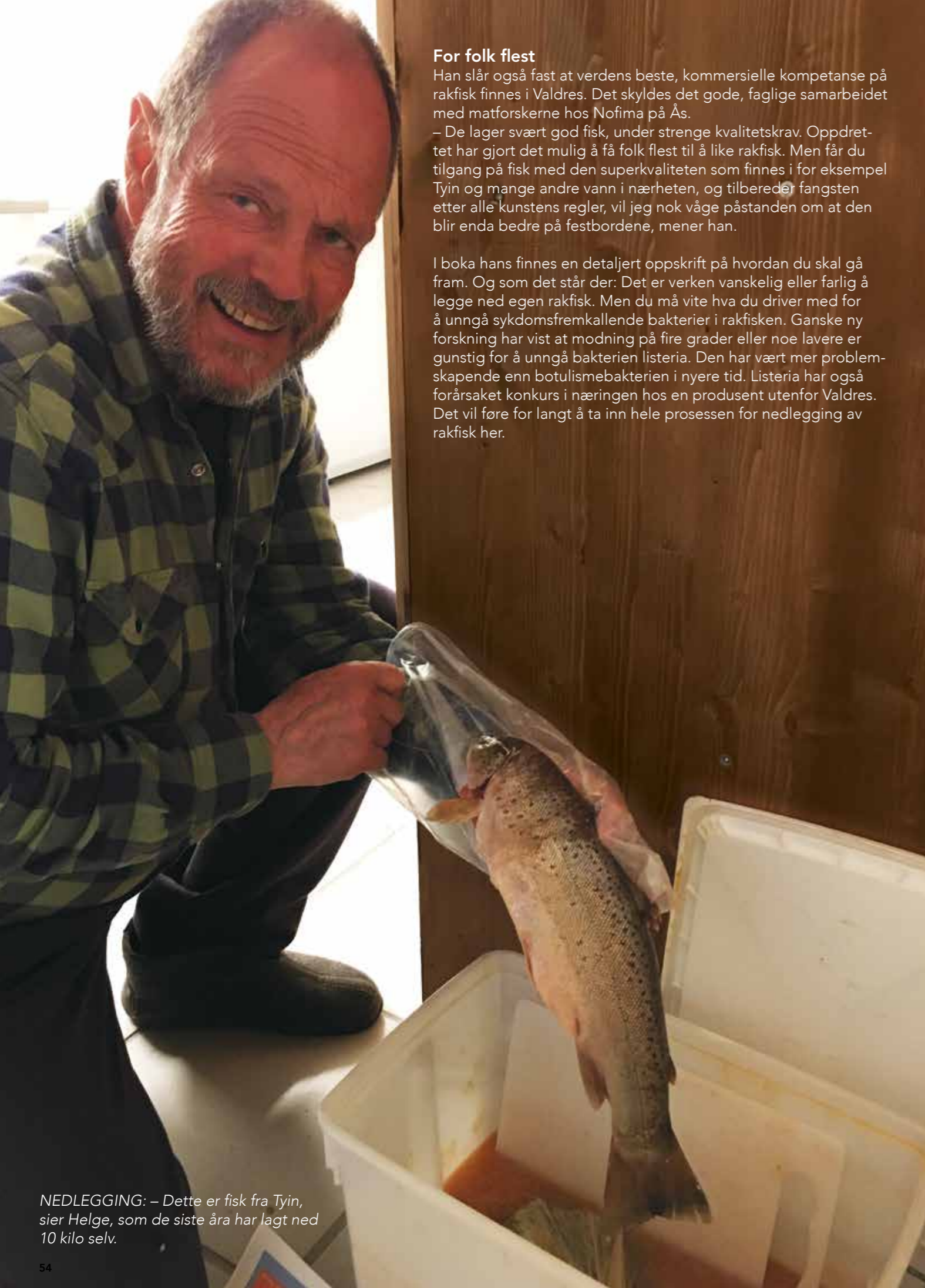
– Det er egentlig ganske enkelt. Du trenger gode råvarer, en knallfersk fisk som helst legges ned med en gang den er blitt sløyet og rengjort. Samspillet mellom salt og temperatur er avgjørende. Og så må du være nøye med hygien, understreker forfatteren, som sjøl legger ned 10 kilo årlig til eget bruk. Den fisken har kommet fra Vang de to siste årene, helst fra Tyin, men også noen småvann i området.

– Jeg ble helt tilfeldig kjent med en kar fra Sør-Aurdal som heter Tom Magne Langedrag. Hans svigerfar, John Ødegård fra Øye, har fisket i Tyin i en årrekke. Slik kom jeg inn i miljøet og fikk dermed tilgang på den aller beste råvaren, avslører han. For ifølge Hagen finnes det ikke maken til ørreten som lever i blant annet Tyin. Det handler ikke minst om god kondisjon og rød, fristende kjøttfarge.

– Grunnen til dette er det kalkrike vannet. Og tilgangen på krepsedyret skjoldkreps som tåler kraftreguleringer. Ørreten i Tyin har skjoldkreps som hovednæring. Slik oppstår den høye kvaliteten, sier forfatteren.

ENTUSIAST: Helge Hagen med boka om røyking og raking, tørking og graving. Et eget kapittel tar for seg tradisjonene og kunsten med nedlegging av villfisk.





For folk flest

Han slår også fast at verdens beste, kommersielle kompetanse på rakfisk finnes i Valdres. Det skyldes det gode, faglige samarbeidet med matforskerne hos Nofima på Ås.

– De lager svært god fisk, under strenge kvalitetskrav. Oppdrettet har gjort det mulig å få folk flest til å like rakfisk. Men får du tilgang på fisk med den superkvaliteten som finnes i for eksempel Tyin og mange andre vann i nærheten, og tilbereder fangsten etter alle kunstens regler, vil jeg nok våge påstanden om at den blir enda bedre på festbordene, mener han.

I boka hans finnes en detaljert oppskrift på hvordan du skal gå fram. Og som det står der: Det er verken vanskelig eller farlig å legge ned egen rakfisk. Men du må vite hva du driver med for å unngå sykdomsfremkallende bakterier i rakfisken. Ganske ny forskning har vist at modning på fire grader eller noe lavere er gunstig for å unngå bakterien listeria. Den har vært mer problemskapende enn botulismebakterien i nyere tid. Listeria har også forårsaket konkurs i næringen hos en produsent utenfor Valdres. Det vil føre for langt å ta inn hele prosessen for nedlegging av rakfisk her.

– Men det er viktig å bruke rett mengde salt i kombinasjon med temperaturen under modningen. Mange bruker cirka fem prosent salt i forhold til fiskens vekt, noen går ned mot fire prosent og enkelte av de aller «tøffeste» ligger litt under fire prosent også. Men da begynner det å nærme seg en marginal prosess for viderekomne med lang erfaring, framholder Helge Hagen.

Rutinert rakfisknyter

Velges fem prosent salt brukes altså 500 gram salt til ti kilo sløyd og godt rengjort ørret. Fisken tørrsaltes så ved å fordele saltet i buken på hver enkelt fisk. De legges ned i butten lagvis på ryggen og tett inntil hverandre. Oppå fisken legges det press, som må være skikkelig rengjort. Fisken settes så til modning på fire grader. Etter tre-fire dager er det nødvendig å koke, avkjøle og tilsette mer saltlake. Også denne skal ha fem prosent saltinnhold. Laken helles i butten slik at all fisk ligger neddykket i lake. Dernest gjenstår ikke så mye annet enn å passe på temperaturen i cirka tre måneder. Da kan det være tid for en smaksprøve.

– Men er du en rutinert rakfisknyter, er det store muligheter for at du synes fisken er for mild etter så kort modning, sier Helge Hagen med et lurt smil.

I boka hans, som siden 2002 og i flere redigerte utgaver senere er solgt i hele 24.000 eksemplarer, har han snakket med mange som vil ha smakssterk rakfisk. Blant dem er Terje Nøkleby i Aurdal, som i mange år har fisket i Bygdin og legger den ned til rak sjøl. Nøkleby er blant dem som bruker lite salt, men tungt press i buttene sine. «Da far min tok lokket av rakfiskbutten på kjøkkenet, datt fluene av veggen», lyder et megetsigende sitat fra ham, gjengitt i Hagens bok.

Profesjonalisert

En annen valdris nevnt i boka er Torstein Bakkene fra Skammestein, som døde i 2005. Han var kjent for sin sterke og harmoniske rakfisk, som ble fanget i Vinstervatnet. Så hvis du har lyst til å prøve deg på å legge ned din egen fisk til rak, er Helge Hagens bok å anbefale.

«Rakfisk er en mattradisjon som kan spores tilbake til middelalderen. Navnet rakfisk er brukt så tidlig som 1348 og er nok enda eldre. Tidligere ble det laget store mengder rakfisk



FØRSTEKLASSES: Rakfisken fra Tyin holder det som Helge Hagen mener er superkvalitet. – Men også rakfisken fra produsentene i Valdres Rakfisk har svært bra kvalitet, understreker han.

i Trøndelag, Møre og Romsdal og Nord-Norge. Etter en lang periode med liten produksjon er det Valdres som er blitt sentrum for størstedelen av rakfiskproduksjonen i Norge.

«Produktnavnet «Rakfisk fra Valdres» ble i 2006 godkjent som en beskyttet geografisk betegnelse»

Produktnavnet «Rakfisk fra Valdres» ble i 2006 godkjent som en beskyttet geografisk betegnelse. Denne lovbeskyttelsen innebærer at kun fisk som er klekket, oppdrettet og foredlet i Valdres kan bli solgt under produktnavnet Rakfisk fra Valdres», heter det på det digitale oppslagsverket wikipedia. Så tradisjonen med fermentering og enzymatisk modning av fisk er altså mange hundre år gammel. Den er i dag profesjonalisert til fingerspissene av rakfiskprodusentene i Valdres, som omsetter over 300 tonn av den hvert år. Det er altså langt de fleste som foretrekker å kjøpe fisken ferdig raket, framfor å forsøke seg på egen hånd. Men det er er fullt mulig og som sagt ikke så vanskelig - man må bare være veldig nøye.

Gleder seg

Helge Hagen skal i år, for første gang, få være med på fiske i Tyin. Det gleder han seg til. Naturforvalteren og fiskeribiologen har alltid likt å fiske. Og gleden blir naturligvis ikke mindre av at han får lov til sjøl å delta - og slik sikre seg den aller beste råvaren.

– Jeg har som sagt pleid å legge ned 10 kilo. Men rakfisken har blitt veldig populær hos familie og venner. Så det kan hende jeg må øke litt, sier han. Forfatteren fisker også mye i Hedalsfjella. For siden han var 10 år gammel, har familien hatt hytte i Muggedalen. Der er han mye.

– Kvaliteten på fisken der er nok ikke på høyde med den vi finner i øvre deler av Valdres. Men den er heller ikke dårlig, sier han.

Hagen har vært til stede på rakfiskfestivalen bare et par ganger, og det er mange år siden.

– Men da tar du vel en tur i år?

– Det kan godt hende, avslutter forfatteren fra Brumunddal, som framhever at rakfisk er noe av det beste du kan spise.

Og ikke minst er alt som et rakfisklag bringer med seg av sosialt samvær, slik som under festivalen, med på å løfte måltidet enda noen hakk.

NEDLEGGING: – Dette er fisk fra Tyin, sier Helge, som de siste åra har lagt ned 10 kilo selv.

ETERRAK I STORTELTET

LØRDAG 4. NOVEMBER 19- 01

SOMMARTIDER

Vi har gleden av å presentere Nordens beste svenskband. Bandet som kom sammen for moro skyld i 2012, tar turen til Fagernes lørdag 4. november. Sommertider er sist ut på scenen på dagtid og først ut på kveldstid, og du kan forvente låter fra Gyllene Tider, Tomas Ledin, Carola, ABBA, Timbuktu og Magnus Uggle for å nevne noen. Du kommer ikke til å savne en eneste svensk hits etter denne konserten.



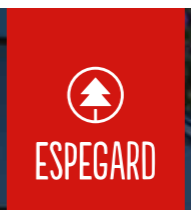
CC COWBOYS

Det prisvinnende bandet har skapt norsk musikkhistorie gang på gang siden 1990, med en meritt- og hitliste som vitner om at de jevnlig har truffet så til de grader blink. Men Magnus Grønneberg og kompani vil heller spille enn å sette seg godt til rette på en pjestall. Med folkekjære låter som «Harry», «Tigergutt», «Når du sover», «Kom igjen» og «Kanskje du behøver noen», samt nye låter som «Lykken er noe å se frem til» og «Gamlebyen» kan du oppleve CC Cowboys i levede live på Fagernes første helgen i november. Lørdagskvelden i storteltet kommer til å bli fantastisk, og gutta lover hits og allsang. Mottoet til bandet har vært: Vær trofast mot deg selv og ditt publikum.



BROILER

Broiler avslutter årets Rakfiskfestival DJ- og produsentduoen Broiler tar turen til årets Rakfiskfestival. Vi kan love et forrykende show med grom lyd, en hel haug med visuelle effekter og den ene hiten etter den andre. Mikkel Christiansen og Simen Auke fant hverandre i 2012 og startet å gi ut musikk på Youtube fra gutterommet. Siden da har det gått slag i slag, med over 400 millioner streams, flere multi-platinum hits i flere land, og sagnomsuste konserter i Norge og utland. I 2015 ga de ut «Wild Eyes» som umiddelbart havnet på topplistene i Norge, Danmark, og Belgia - og Spellemannsnominert for «årets låt» i Norge. Samtidig begynte remixen deres av Imagine Dragon's «Shots» å eksplodere på Spotify. Remixen som ble #1 på Hype Machine har i dag rundet over 260 millioner streams på Spotify, og ble låta som virkelig viste verden hva Broiler var kapable til. I år kan du altså oppleve Broiler live på Fagernes. Du bør benytte deg av muligheten.



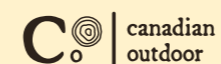
Vi holder deg varm på sene sommerkvelder



Nyt sommeren med våre rentbrennende ildsteder - mer varme, mindre røyk! Med sedertre-møbler fra Canadian Outdoor blir uteplassen komplett, og du kan endelige senke skuldrene og stirre inn i flammene mens skyggene vokser seg lengre og lengre utover kvelden.



Bålpanne Rein Premium



with love for the originals



Med Canadian Outdoor tilbyr vi vedlikeholdsvennlige og robuste utemøbler i sedertre og kanadisk furu. Med sitt tidløse design, passer møblene like godt på terrassen hjemme som på hytta.



Log



Caribou Lodge



Stick



Classic



Muskoka Pine



Fyrfat Rein Premium



Bålbrenner Pilar Premium



Kjell Gunnar Andersen (tv), Johnny Truberg og Ole Andreas Gunderhuset var tre av mange drosjesjåfører i sving under festivalen i fjor.

BESTREBER SEG PÅ Å BIDRA TIL ET BEST MULIG

TRANSPORT- TILBUD

– Det viktigste for oss er at publikum er tilfreds, ikke at vi tjener mest mulig, sier Jan Petter Sande, som eier og driver Fagernes Taxisentral sammen med Ingunn Bratterud.

Den erfarne drosjekusken legger selv-sagt ikke skjul på at dagene, kveldene og nettene under rakfiskfestivalen er travle og innbringende for drosjenæringa.

– Men vi føler først og fremst et ansvar for at transporten under arrangementet skal fungere best mulig. Drosjetilbudet og busstilbudet er avhengig av hverandre. For vi makter ikke alene å ta unna all trafikken. Mitt inntrykk er at dette fungerer bra og at kundene er fornøyd, mener Sande.

Godt samarbeid

Drosjesjåføren fra Fagernes framhever det gode samarbeidet som har blitt i hans egen næring, så vel lokalt som i større sammenheng.

– Under rakfisken arter dette seg blant annet slik at alle telefonene rutes til fellesnummeret 03650 og sentralen vår på Hamar. De koordinerer bilene, så hvis en bil som befinner seg for eksempel på Beitostølen og er ledig for kjøring, dirigeres denne til bestilling i det området, forklarer han.

Sande legger til at andre tider på året kommer du til en lokal sentral når du ringer og bestiller drosje. Men under rakfisken er det «unntakstilstand». I fjor var det hele 54 biler til stede, både i og utenfra Valdres. Samtlige biler går nærmest kontinuerlig. Noen holdes imidlertid tilbake, spesielt de som kjører syketransport.

– Vi hadde kollegaer fra eksempelvis

både Gjøvik, Løten og Trysil som stilte opp her i fjor. Det er moro at mange sjåfører synes det er moro å være til stede og delta under festivalen. Så samarbeidet er veldig bra, understreker Jan Petter Sande.

Større anbud

Fagernes Taxisentral har 10 biler til disposisjon totalt. I Valdres finnes det om lag 50 drosjer til sammen.

– De fleste drosjeeierne her eier et firma i fellesskap. Det heter Valdres Regionsentral AS. Dette bruker vi blant annet når vi legger inn anbud på større oppdrag, som for eksempel kjøring for det offentlige, forteller Sande. I samarbeidet inngår også sentralen 03650, som samtidig er et telefonnummer du kan ringe for å bestille drosjetransport. Dette firmaet benyttes også når de legger inn større anbud. Det er rundt 500 drosjer i hele Innlandet som inngår i selskapet og samarbeidet 03650. Styreleder for Valdres Taxi, Terje Bjørnødegård, opplyser at det er gamle Oppland Taxi og Hedmark Taxi som gikk sammen og etablerte selskapet. Her er hele Innlandet fylke med, unntatt Gjøvik og Lillehammer. De har fortsatt sine egne sentraler, men deltar likevel til en viss grad i samarbeidet. Tidligere var det 20 drosjesentraler i de to gamle fylkene. Det er til sammen cirka 80 medarbeidere knyttet til drosjevirk-somheten i Valdres. Av dem er 50 fast ansatt, så det er en betydelig virksomhet i lokal målestokk.

GØY Å VÆRE MED PÅ *dugnaden*

Amalie Kulterud fra Bagn har vært med som frivillig under rakfiskfestivalen i flere år. I fjor sto hun i baren i lavvoen.



– Her er det et kjempefint miljø. Du treffer så mange trivelige folk, sier hun. Amalie gjør innsatsen først og fremst for å tilføre sitt eget lag sårt tiltrengte kroner. Men hun synes også det er veldig gøy å jobbe som frivillig. Derfor tar hun gjerne flere vakter i løpet av de dagene som festivalen varer.

– Jeg har jobbet både i lavvoen og i storteltet samt noe med billettsalg, forteller hun.

Vel i havn

Det er fristende å ty til klisjeen «uten de frivillige stopper festivalen». Sikkert er det i alle fall at de om lag 400 skiftene og rundt 3000 arbeidstimer som utføres i løpet av tre hektiske dager er veldig viktige for at arrangementet kommer vel i havn.

Allan Olsen, også fra Bagn, er frivilligkoordinator. Han representerer laget BCC Valdres, som selv stiller med rundt 40 mannskaper.

– De frivillige gjør alt mulig, rydder søppel, selger billetter, står i kioskene, serverer mat og drikke, er parkeringsvakter, rydder opp etter at festivalen er ferdig og utfører noe vakthold, forteller han.

De frivillige kommer fra flere lag og foreninger i og utenfor Valdres, blant andre seniorjengen på Blåbærmyra samt noen fra lag i Søndre og Nordre Land. Flere russegrupper deltar også svært aktivt.

Veldig lett

Anne Lise Kasenborg er ansvarlig for de frivillige fra Nordre Land. Der stiller de med 40 mannskaper, noe de har gjort i mange år.

– Det er veldig lett å få med folk på festivalen. De kommer faktisk og spør om å få bli med, sier hun og smiler.

Tina Halvorsen, for øvrig datter av festivalsjef Håvard, har vært med som fri-

villig siden hun var 15-16 år. De to siste åra har hun hatt ansvaret for å sette opp kassene rundt omkring på festivalområdet. Dette er en viktig jobb, som også innebærer et økonomiansvar.

– Jeg har også ansvar for billettsalget. I den forbindelse har jeg hatt opplæring av de frivillige, noe som går veldig greit. Alle er veldig flinke og veldig hyggelige, sier Tina, som absolutt akter å fortsette som frivillig også i åra som kommer.

Morsom oppgave

Ei gruppe som utfører en svært viktig funksjon under festivalen er Røde Kors. Med sine folk ivaretar de alle småskader som måtte oppstå. Og ikke minst passer de på folk som trenger å «slappe av» litt...

– Dem tar vi inn i teltet vårt ved inngangen til storteltet, til de kommer seg

igjen. Større skader og andre behov må sendes til legevakta, sier korpssleder Ingvild Bjørgo Huset.

Røde Kors har mellom 35 og 40 mannskaper til stede på festivalen. Det er folk fra hele Oppland som deltar. Også her er alle svært ivrige etter å få være med.

– Dette er jo en morsom oppgave, for her skjer det noe hele tida. Dessuten får vi vist fram Røde Kors. Og det er jo viktig for rekrutteringa, framholder Bjørgo Huset.

For også de merker at det har blitt mer utfordrende å få med folk på frivillig arbeid.

– Vi prøver alltid å rekruttere nye medlemmer. Men det har blitt vanskeligere etter pandemien, fastslår hun.

TRIVELIG: Amalie Kulterud på plass i lavvoen under festivalen i fjor.



STILLER OPP: Ivar Ødegård (tv) og Terje Lauvhaug var med for Røde Kors i storteltet.

Brygger

KVALITETSØL PÅ BESTILLING

Håndsanket brisk fra foten av Grønsennknippa i Vestre Slidre. Det er en viktig ingrediens i ølsorten «Knippa».

– Ideen hadde Harald Lasskogen på Joker Vaset. Vi laget en oppskrift, forteller Espen Blåfjelldal i lokalbryggeriet Små vesen. Espen er produktutvikleren og selgeren. Kristian Belsheim er driftssjefen, der de to residerer sammen i lokalene, like inntil E16 mellom Leira og Aurdal. «Knippa» er bare ett av om lag 30 ulike ølsorter i utvalget hos Små Vesen. Og det selges naturligvis først og fremst hos Joker Vaset.

– 70 prosent av all vår produksjon omsettes lokalt, sier Espen og Kristian.

Bra mottakelse

Da bryggeriet for første gang i fjor fikk tillatelse til å ha stand og selge ølet sitt i rakfiskløypa, opplevde de at ganske mange ble overrasket over at det finnes et slik foretak i Valdres.

– Men mottakelsen blant de besøkende var svært bra. Vi hadde jevn pågang og veldig god omsetning, spesielt lørdagen, sier de to karene, som allerede har bestemt seg for å stå i gata under årets festival.

Små Vesen, som opprinnelig ble startet av Espen hjemme i Bagn for 17 år siden, eta-

blerte seg i nye lokaler i Aurdal i 2015. Der produseres nå årlig cirka 80.000 liter øl. Dette plasserer bryggeriet blant de mange mikrobryggeriene i Norge som ligger mellom 50.000 og 100.000 liter i året. Så langt det er mulig å finne et antall, er det nå godt over 150 slike bryggerier her i landet. Interessen for håndverksøl har gått rett i været de siste 10 åra. Og Små Vesen har lyktes bra med sine produkter.

– I fjor omsatte vi for seks-sju millioner kroner. Overskuddet ble ikke så stort, siden vi investerte ganske mye i anlegget vårt, opplyser Espen og Kristian.

På bestilling

For cirka et halvt år siden tok Små Vesen i bruk et tilbygg på 180 kvadratmeter. Der er det nå blitt et lager samt plass til alle de nesten 20 tankene der ølet blir til.

– Vi har vel plass til rundt 25.000 liter samtidig, sier Kristian, som viser rundt i bygget. Men det er ikke slik at alle ølsortene brygges samtidig. Og at dette er et ekte håndverk kan man ved selvsyn konstatere. Det måles, luktes og smakes fra tankene med brygg. Eimen av malt og gjær ligger i lokalene.





PRODUKSJONEN: Karene i full sving med ølbrygging.

– Akkurat nå brygger vi 2000 liter til Svingen Pub på Beitostølen, avslører Espen med et glis.

Og hva det heter? Svingen Pils, naturligvis. Og det blir servert hos flere av utestedene på Beitostølen. Kanskje kommer det også i salg i Spar-butikken der oppe.

Bryggerigutta tilvirker flere merker på bestilling. Ett eksempel er «Røørtroll». Det leveres selvsagt til puben Røør i Oslo.

– Der det noen røysinger som er involvert, sier Espen og smiler.

Et annet eksempel er ølet som bærer navnet Noraker, naboen som produserer rakfisk.

– Da de vant fagjuryens pris i 2022 økte etterspørselen etter det nokså merkbart, forteller de to.

Mange planer

Små Vesen har selvsagt sitt eget rakfiskøl, Marmæle. Det går bra unna under festivalen, der bryggeriet også står for skjenking inne i lokalmat- og smaksprøveteltet. Dette finnes både i butikkversjon, altså med styrke 4,7 prosent, men også i en sprekere utgave som selges på Vinmonopolet. I det hele tatt har Små Vesen hatt gjennombrudd med sine ølsorter, som også er tatt inn i mange av Norgesgruppens butikker. Bryggeriet får jevnt over gode karakterer i øltester som en rekke medier gjennomfører. Og de har stukket av med noen utmerkelse i flere kåringer.

– Det er jo veldig artig, sier Espen og Kristian.

De to partnerne har mange planer. Målet er å gjøre bryggeriet enda mer til et opplevelsessenter, blant annet i samarbeid med Noraker Gård. «Fermenteringsvegen» er i så måte en spennende nyskaping. Servering av mat med

«Målet er å gjøre bryggeriet enda mer til et opplevelsessenter, blant annet i samarbeid med Noraker Gård»

passende drikke skal naturligvis være en del av denne opplevelsen, i tillegg til å se og lære om prosessene som foregår i bryggeriet og hos rakfiskprodusenten.

– Vi forsøker å tenke smarte tanker. Suksessfaktorene er å finne i gode og gjennomtenkte løsninger, mener Espen og Kristian.

Utenbygds investor

Dette har blitt lagt merke til, også utenfor Valdres. For noen år siden fikk de plutselig en telefon. Det var fra en

kar ved navn Fredrik Steenbuch. Han er hytteeier på Vaset og hadde deltatt i ølsmaking hos Gomobu Fjellstue.

– Dagen etter ringte han og lurte på om vi trengte en investor. Og det gjorde vi, beretter bryggerigutta.

Dermed gikk Steenbuch inn på eiersida, i tillegg til å investere i selskapet. Så nå eier han 25 prosent, det samme som Espen og Kristian. Fjerdemann er aurdølen Knut Kulhuset, som også eier

eiendommen der Små Vesen driver sin virksomhet. Han jobber som vaktmester og altnuligmann. I tillegg er Linn Ida Bringsli fra Leirskogen ansatt i halv stilling. Hun er blant annet med Espen og lager maten som serveres i bryggeriets pub.

– Vi har planer om å trappe opp igjen denne delen av virksomheten, også som en del av totalopplevelsen. Og folk kommer innom oss for å handle øl, særlig om sommeren. Det må vi selvsagt også legge enda bedre til rette for, sier Espen og Kristian, før de vender tilbake til hovedoppgaven - å

passer på de edle dråpene som putrer i flere ståltanker på forskjellige steder i bryggerihuset ved E16.

Kreative navn

Vi vet at akkurat i dag putrer Svingen Pils i en av dem. Kanskje gjærer og koker Vardøger eller Vette i noen av de andre? Eller muligens Gyger, Jutul og Kvernknurr? Navnene er norrøne og lydmalende.

– Smått genialt med disse navnene?

– Våre små vesen finnes i ølene. Og vi vil gjerne fortelle gode historier fra virkeligheten, sier bryggerikarene og smiler lurt.

«Me brygger øl med vekt på godt håndverk og lagspel med dei underjordiske. Ein skal ikkje lenger attende i folketrua enn til 1800-talet, då trudde folk det var dei underjordiske som gav alkoholen i ølet. Ja, ein kunne sjå dei i brusset og boblene. Desse små vesena set me stor pris på, difor bryggeriet Små Vesen», heter det blant annet på bryggeriets hjemmeside, naturligvis på nynorsk.

I Aurdal lages det håndverksøl med lite bruk av automatikk og maskineri, men med mye manuelt arbeid.

– På den måten sparer vi på de gode smakene og oppnår ikke minst gleden ved å brygge godt øl, avslutter Espen Blåfjelldal og Kristian Belsheim.



SERVERING: Kristian og Espen bak bardisken i bryggeriet.



VELLYKKET: Linn Ida Bringsli og Kristian Belsheim på standen til Små Vesen under fjorårets festival.

BEHIND THE SCENES

Kikk inn i Rakfisk-universet

Sitat fra Cathrine Dokken

Cathrine har vært fotografen for alle rakfiskbildene siden 2013.

- Ved denne typen bilder er det spennende å ta et tilbakeblikk på prosessen fra starten. Man begynner med å legge alle ideer på bordet, forkaster de fleste av dem og går all in på én. Videre gjelder det å hele tiden ha "visjonen" med seg mens man planlegger og gjennomfører fotograferingen. Noen ting går det ikke an å planlegge 100%, og det er dette som alltid gjør det spennende - å se hvor vi ender til slutt.

"Det kan være små detaljer som en tilfeldig gest modellen gjør i det ene øyeblikket eller sola som plutselig titter fram i et annet."

- Årets rakfiskbilde har vært lystig arbeid. Ideen er munter, alle involverte har vært på tilbudssida og positive til gjennomføring. Vi var heldige som fikk låne Autohuset som sted å fotografere, samt masse fine rekvisitter fra en raus sambygding. I tillegg var modellen sporty og bød på seg selv. Selv om det kanskje kan se ut som et "knips", er det faktisk ganske mange som har vært med å lage dette.



Cathrine Dokken og Henning Wangsnes har et langt og godt samarbeid.

Sitat fra Henning Wangsnes

Henning er den kreative lederen for Rakfiskmagasinet.

- Vi har ikke hatt så stor innvirkning på definisjon av innhold før, i år har vi klinket til og produsert noe som er helt nytt. Det kreative har vært mega-bra, det mest spennende å jobbe med har vært rakfisk-fin. Det er utrolig gøy å jobbe med Cathrine og Aya, det har vært kreativt og givende som alltid.

Hvordan opplever du rollen som kreativ leder?

- Det å skape årets rakfiskbilde er krevende, man skal finne på noe nytt hvert år. Det er fort gjort å gå i samme sporet, men i år har vi tenkt i nye baner. Vi har et nytt slagord, "det ligger i lufta."

Det åpner en ny, inngang til hvordan vi arbeider. Om vi tenker universelt innen kreativt arbeid, så leter vi etter knagger - knagger vi kan henge konsepter og ideer på. "Det ligger i lufta" er en metafor vi har lekt med. Det å jobbe med årets rakfiskfoto jobbmessig side-stilt med juleaften.



Sitat fra Simen Gustavsen

Simen er daglig leder ved Autohuset og har bidratt med foto-lokasjon og modell fra sjappa.

- Det er veldig stas og få bidra til dette konseptet. Det blir jo både bilverksted og fotostudio som er artig.



Det er ikke hver dag du ser sminkekoster og hårspray på arbeidsbenken til en mekaniker.

"En kul happening som skaper forventning av publikum"

Sitat fra Håvard Halvorsen

Håvard er alles gode rakfiskgeneral.

- Rakfiskbildet var en idé som spiret fram i 2012, de bildene vi tok var litt dulle, og vi ville gjøre noe eget. Jeg slang dette på bordet til Henning, og han tok umiddelbart regi for det kreative. Vi ville sprite opp det visuelle uttrykket til rakfiskfestivalen som tidligere var kjedelig og dølt. Henning og Cathrine har i størst grad stått for de kreative påfunnene og jeg har stått for godkjenningen.

Uten det tette samarbeidet med Valdres Natur- og Kulturpark, så hadde ikke identiteten til rakfiskfestivalen vært så sterk som den er idag. Samarbeidet har bidratt med å ta festivalen i riktig retning.

Alle, både vi som jobber med festivalen, de som lever av festivalen og publikummet vårt har store forventinger til rakfiskbildene. Bildene har over tid blitt en del av identiteten til rakfiskfestivalen.



Sitat fra Aya Strand

Aya er stylist og en av innholdskapere for årets rakfiskmagasin.

- Det var artig å dolle opp modellene på photoshooten til årets bilde og utvikle konseptet Rakfisk-fin sammen med Henning. Her er det stor kreativ takhøyde og rom for latter.

Mye latter og moro under photoshooten til årets rakfiskbilde.



Sitat fra Kirsten W. Smith

Kirsten er årets modell for rakfiskmagasinet.

Er dette første året ditt på rakfiskfestivalen?

- Nei, dette er andre, i alle fall slik jeg husker det. Festivalen har utviklet seg MYE i positiv retning siden jeg var med første gangen i enten 2007 eller 2008, så jeg gleder meg veldig til å være med i år. Håper på et skikkelig «haraball.»

Er du singel?

- Ja, det er jeg. Alle beilere er hjertelig velkomne til å følge meg på Insta; rakfisklover

Hva slags forventninger har du til årets festival?

- Har selvsagt store forventninger til arrangementskomiteen og mattilbudet - og ikke minst godt drikke. Champagne passer til alt vettu! Har også veldig høye forventninger til Noraker Gard siden de var fjorårets vinner (no pressure) og gleder meg til å smake på årets rakfisk.

Hva forbinder du med "rakfisken?"

- Kommer jo først og fremst for å få et glimt av disse flotte Valdres-gutta, da! Men liker jo selvsagt rakfisk også. Får jeg tak i begge deler og litt champagne, så er jo det rene kinderegget.



TORS DAG 2. NOVEMBER

- 10:00 – 20:00 Salg av billetter Fagernes Kjøpesenter.
- 11:00 – 18:00 Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer.
- 12:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
- 19:00 – 00:00 BYFANT i lavvoen hvor Black Ice spiller.

FREDAG 3. NOVEMBER

- 10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
- 10:00 – 18:00 Festivalrestaurant på Skiferplassen med meny av lokale råvarer.
- 10:00 – 18:00 Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt . Nummererte flasker.
- 10:00 – 20:00 Salg av billetter på Fagernes Kjøpesenter.
- 10:00 – 01:00 Lavvo i sentrum med mat, musikk og humor.
- 19:00 – 01:00 TJUVSTART i storteltet med Cocktail Slippers, Stage Dolls og Vassendgutane.

LØRDAG 4. NOVEMBER

- 10:00 – 18:00 Rakfiskløypa med kvalitetsprodukter fra hele Norge.
- 10:00 – 15:00 Vinmonopolet selger årets rakfiskakevitt . Nummererte flasker.
- 10:00 – 15:00 Smaksprøver og kåring av årets rakfisk i telt på Skiferplassen.
- 10:00 – 20:00 Salg av billetter på Fagernes Kjøpesenter.
- 10:00 – 01:00 Lavvo i sentrum med mat, musikk og humor.
- 11:00 – 17:00 Stortelt i Fagernesparken med Cocktail Slippers, Melody Market og Sommartider.
- 19:00 – 01:00 ETTERRAK i stortelt med Sommartider, CC Cowboys og Broiler.

RAKFISK FESTIVALEN

Det ligger i lufta.

BILLETTINFO

BYFANT i lavvo torsdag kveld	kr. 300,-
LAVVO fredag dag og kveld	kr. 250,-
TJUVSTART i storteltet fredag kveld	kr. 725,-
DAGSPASS lørdag*	kr. 300,-
ETTERRAK i storteltet lørdag kveld	kr. 725,-
FESTIVALLPASS	kr. 1 395,-

*(Inkluderer inngang i lavvo, smaksprøve og stortelt)

ticketmaster®

www.rakfisk.no