

Therese Bertheau,
den første kvinnelege
klatrar av
Store Skagastølstind
i 1894.




LUDO
LIE

MADE IN VANG

GRINDAFJELL
VAKRE VANG I VALDRES



Små hytter, store opplevelser



Reis lett,
tenk framover,
og legg frykta di
attom deg!

Ralph Plainsted

Historia om Ludolie



Ein solrik vinterdag i 2011 sat det ein tomteutviklar på kontoret sitt nede i Vang og skua opp på det ruvande Grindafjellet. «Dette fjellet fortener sin eigen sang», tenkte karen. Bygdas eigen musikalr, Jogeir Mæland, vart tilkalla.



Nokre veker seinare var låten «Grindafjell» ein realitet, og med pengane frå tomteutviklarane fekk Jogeir og bandet «Ugle» råd til å gje ut sitt fyrste album. Og medan Jogeir drog til Liverpool for å lære av Paul McCartney levde låta sitt eige liv heime i Vang.



Ideen om å kombinere hyttetomter og rock'n roll var sådd, og gjengen i Grindafjell fann ut at dei ville samarbeide med den kjende rockefestivalen Vinjerock, som foregår i vangs fjella på sumaren. No skulle det bli hyttekos på festivalen – men korleis...?



Svaret gav seg sjølv: Det måtte bli ludo! Med spesialdesigna ludobrett rigga Grindafjell-gjengen seg til i ein lavvo, og baud på nervepirrande ludotevlingar. Jogeir og Ugle var sjølvsgat på plass, og sette tonen til den nervepirrande finaleomgangen.



Vel nede i bygda att vart tomteutviklarane sitjande og tenkje på Vinjerockarane. Eit robust folkeferd som stortrivst med å bu enkelt, så lenge dei har tilgang til store opplevingar utanfor døra. Desse skulle dei gjerne ha sett i Vang enno oftare



I eit møte med mykje kaffi og småkaker var ideen klekka ut: Grindafjell ville lansere det nye konseptet «Ludolie». Enkle – men moderne – småhytter, som ikkje kostar meir enn at du har råd til både fjellsko og sjokolade attpå. For det viktigaste er jo å kosa seg!

Mikkjel Fønhus' turmat

Bras flesk i panna til feittet flyter godt ut.
Karv prim oppi feittet.
Dypp så brødbiter i.
Drikk svart kaffe til.

«Smaker ikkje dette, så er det noko gale med smak-
snervene dine» sa Mikkjel Fønhus.

Prupp

2 egg
1 kopp sukker
1 liten kopp smelta smør
2 koppar mjølk
Vel 4 koppar mjøl
1 ts hjortesalt
(hakka mandler om ein vil)

Pisk egg og sukker og bland lett saman. Legg deigen
med skei på plata og steik kakene i om lag 200 grad-
er til dei er lys gule. God og lettvent kvardagsbakst.

Valdrisa

400 gram smelta smør
2 kopper mjølk
3 kopper sukker
2 ts hjortesalt
1 kg kveitemjøl.

Bland alt vekselvis til ein mjuk deig. Kjevle ut deigen
og stikk ut runde kaker, –strø litt kanel og sukker
oppå. Steik kakene ved om lag 200 grader til dei er
lys gulebrune. Kakene er sprø og gode og held seg
godt i tett boks.

Taggar

4 egg
250 gram sukker
250 gram smult
½ liter søt mjølk
1 ts hjortetakksalt
30 gram korintar
Mjøl til passe deig, den må være nokså stiv.

Pisk egg og sukker. Rør i smult og mjølk, kveitemjøl
og hjortesalt. «klor» ut kakene med ein gaffel slik at
dei glir taggut- ikkje for store, då vil dei vera vanskel-
eige å få gjennomsteikte utan at dei blir brende.
Steik dei lysebrune ved ca. 200 grader.

Norway, the northern playground!

William Cecil Slingsby



Avstandar og køyrerute til Grindafjell:

Oslo – Grindafjell: 23 mil.

Bergen – Grindafjell: 27 mil.

Lillehammer – Grindafjell: 16 mil.

