



Johanne Løkensgard Mjøs & Sigrid Stubbsveen
SLÅTTER FRA BAREN



Det er både ulogisk og upraktisk at en Engerdøl og en Bergenser skal finne sammen, men når den musikalske kjemien er så bra er det umulig å la være. Dette oppdaget vi en ettermiddag i Bergen på vår første øvingshelg. Helt siden den gang har vi delt rare, gøyе, sjeldne og bra slåtter med hverandre. Mellom kulinariske opplevelser og vinflasker har vi arrangert slåttene på vår måte.

Her er et knippe av våre favoritter som vi har gledet oss til å kunne dele med dere! I tillegg har Lars Eide fra vår yndlingsbar på Voss, Skrot, bidratt med fantastiske drinkoppskrifter til hver låt.

Tusen takk for at dere er med og feirer med oss!

Though it could seem illogical and impractical that someone from Engerdal would end up performing with someone from Bergen, the musical chemistry between the two of us bridges the geographical distance. Right from the first rehearsal one afternoon in Bergen we found in each other a musical home. Since the beginning we have shared fun, sometimes strange, rare and wonderful tunes together. Over delicious meals and good bottles of wine we have arranged the songs in our own way and look forward to sharing some of our favorites with you.

In addition to the music we are pleased to share drink recipes that our friend Lars (from Skrot, our number one watering hole in Voss) has paired with each tune.

Enjoy and thank you for celebrating with us!

For å nyte denne plata treng du:

Målebeger

Mikseglas

Cocktailskakar

Sukkerlake

Blender

Isbitar

Du treng mikseglaset til å røre, og cocktailskakar til å «shake», du kan òg skaka i eit syltetøyglass.

Sukkerlake lagar du med $\frac{3}{4}$ sukker $\frac{1}{4}$ kokande vatn
– rør til alt er oppløyst.

A handwritten signature in black ink, reading "Ines Eide". The signature is written in a cursive, flowing style with a long, sweeping underline.

1: Polsdans fra Lofoten lært av Målselv spelemanslag

SØR FOR LOFOTEN

20 ml vodka

30 ml ferskenlikør

40 ml ananasjus

40 ml appelsinjus

20 ml fersk limejus

Fyll eit glas med isbitar, og tilsett limejus, vodka, ferskenlikør, appelsinjus og ananasjus. Rør rundt.

2: Reinlender etter Kristian Olsen Bjørnholm

BJØRNHOLMEN SOVER

40 ml bjørnebærlikør

½ glas prosecco

1 dæsj sodavatn

Fyll eit stort vinglas halvfullt med
is, ha i likør, prosecco og sodavatn.
Rør rundt.

Om ynskjeleg kan ein ha i eit par
ferske bjørnebær.

3: King of Prussia's March fra
notesamlingen *Glen Collection*
ved National Library of Scotland

PASSION FRÅ PREUSSEN

40 ml gin

30 ml sitronjus

20 ml sukkerlake

20 ml eggekvote

1 stk pasjonsfrukt

Dæsj sodavatn

Ha alle ingrediensane utanom sodavatn i ein cocktail-
skakar og rist fyrst utan is til eggekvita skummar, så
ristar du ein gong til med isbitar. Hell drinken i eit
høgt glas med isbitar, og topp opp med sodavatn.

4: Sørgevals fra Sørfold nedtegnet av
Alfred Buvik, lært etter opptak
med Susanne Lundeng

SER TILBAKE

40 ml valfri gin
125 ml grapefrukt tonic
I grapefruktskive

Fyll eit glas med isbitar. Ha i gin, grapefrukt tonic
og ei grapefruktskive. Rør rundt.



5: Runnomer, «Bessmor Elvsetra» etter Erling Sundet & «D'æ C-dur, detta» etter Johan Elgshøen

AVSLØRTE ENGERDØLER

20 ml kvit rom

40 ml Lapponia multelikør

30 ml sitron

20 ml sukkerlake

Lettpiska krem

Ha alle ingrediensane, utanom krem, i ein cocktailskakar og tilsett isbitar. Rist godt og hell over i eit lavt glas med isbitar. Pisk krem tjuktflytande og hell i toppen av drinken.

6: Polkamasurka fra Flakstad etter Edvin Hansen-Selfjord

PROSECCOMASURKA

25 ml vodka

25 ml fersk sitronjus

15 ml bjørnebærlikør

10 sukkerlake

Prosecco

Ha alle ingrediensane, utanom prosecco,
i ein skakar. Rist med isbitar og hell over i eit høgt
glas med isbitar. Topp drinken med prosecco.

7: Latterpolska av Vegar Vårdal

BAREKSTENS G&T PÅ NYE VEGAR

40 ml Bareksten botanisk gin

125 ml Bareksten tonic

Appelsinskal

Mynte

Fyll eit glas med isbitar, tilset gin og tonic. Skrell av ei remse appelsinskal som du skvisar med porene ut over glaset og gnir langs kanten, før du har det i drinken saman med mynte. Rør rundt.

8: Reinlender etter Olaf Myrvoll

MØRKETID

40 ml kvit rom
30 ml fersk limejus
30 ml sukkerlake
10 betar frossen mango
5 isbitar

Ha alle ingrediensane i ein blender og bland alt til det ikkje er bitar igjen. Dersom konsistensen er for flytande kan du tilsetje meir isbitar. Hell drinken i eit ynskjeleg glas.

9: Stille vals av Sigrid Stubbsveen

ROSA RUNDDANS

40 ml Elsker rosa gin

30 ml sitronjus

20 ml sukkerlake

1 eggekvite

Ha alle ingrediensane i ein cocktailskakar og rist fyrst utan is til eggekvita skummar, så ristar du ein gong til med isbitar. Hell drinken i eit glas med isbitar.

10: Polsdans etter Hans Haugen

SUSENDAL MULE

40 ml blank/lys aquavit

2–3 limebåtar

Spicy Ingefærøl

Skvis limebåtane i eit høgt glas. Fyll med isbitar, aquavit og ingefærøl. Rør rundt slik at du lyfter ingrediensane.



11: Nu kjem di me brurgrauten etter Daniel Hægstad

ELSKVERDIG

40 ml Elsker rosa gin
125 ml Bareksten tonic
3 ferske bringebær
Sitronskal

Fyll eit glas med isbitar, tilset gin og tonic. Skrell av ei remse sitronskal, som du skvisar med porene ut over glaset og gnir langs kanten, før du har det i drinken saman med bringebær. Rør rundt.

12: Springarkule, springdans etter Sjure-Hans & springar etter Jon Bolstad

BARBEINT

40 ml Monkey 47 dry gin

125 ml Indian tonic

5–6 stk markjordbær (Kan nytta vanlege jordbær)

Pepar

Fyll eit glas med isbitar, tilsett gin og tonic.

Tilsett markjordbær og kvern i litt pepar. Rør rundt.

13: Vals etter Johan Elgshøen

TA MEG TIL ELGSHØEN

30 ml gin
20 ml fersk sitronjus
20 ml sukkerlake
2–3 stk bringebær
½ gl prosecco

Ha alle ingrediensane, utanom prosecco, i ein cocktailskakar og rist med isbitar. Sil væska i eit champagneglas og fyll opp med prosecco.

14: Polsdans etter Tøger Haugen

GAMLE HAUGEN

40 ml blank/lys aquavit

30 ml limejus

20 ml sukkerlake

6–8 mynteblad

30 ml prosecco

3 dråpar Angostura bitter

Ta mynteblada i handflata di og gir det ein god klaps før du har det i ein cocktailskakar.

Ha i resten av ingrediensane, utanom prosecco, i skakaren og rist hardt med isbitar.

Hell drinken i eit cocktailglas og ha i prosecco.

15: «Når je bar de små langs gølvæt»,
bånsull etter Johan Elgshøen

WHISKEY LULLABY

40 ml Irsk whiskey

10 ml kaffilikør

10 ml sukkerlake

Appelsinskal

Du byrjar med å kjøle ned eit cocktailglas med isbitar og vatn. Ha whiskey, kaffilikør og sukkerlake i eit stort mikseglas med mykje isbitar og rør rundt til drinken er passe utvatna (ca 30–60sek). Hell ut is og vatn frå cocktailglaset og sil drinken i glaslet. Skvis eit appelsinskal over drinken og ha det i.



Johanne Løkensgard Mjøs fra Bergen fant veien inn i folkemusikken via musikkstudier ved Griegakademiet, og har de senere årene gjort seg kjent som en av landets fremste folkemusikere på fele. Hun har sin folkemusikkutdannelse fra Ole Bull Akademiet.

Sigrid Stubsveen fra Engerdal startet felespillet i det lokale spellemannslaget og har siden dette tatt utdanning i folkemusikk på Norges musikkhøgskole, hun ble i 2020 kåret til Årets Unge Folkemusiker av FolkOrg. Med sine ulike utgangspunkt og tradisjonsområder har de i denne duoen funnet sammen i et særegent samspill.

Johanne Løkensgard Mjøs from Bergen found her way into folk music through her studies at the Grieg Academy. She continued her education at the Ole Bull Academy and is now one of Norway's foremost folk musicians.

Sigrid Stubsveen from Engerdal began playing Fiddle in her local Fiddle group and has continued her education at the Norwegian Academy of Music. In 2020 she was nominated for the “Young Folk Musician” award from FolkOrg. This duo, comprised of talented musicians with different origins and traditions, have found a distinctive sound together.

Alle arrangement av utøvere, bortsett fra Latterpolska og Polsdans etter Hans Haugen som er gjort av Vegar Vårdal

Innspilt, mikset og mastret av Tor Magne Hallibakken hos Hallibakken Lydproduksjon

Produsent: Vegar Vårdal

Fotograf: Ingrid Rugesæter Eriksen

Grafisk design: Eva Karlsson

Engelsk oversettelse: Espen Gumpen og Hilary Foster

Utgitt av plateselskapet Ta:lik

Støttet av Norsk Kulturråd