

Lillebar Tidende

IMPROVISERT JAZZ I LILLEBAR PÅ BLÅ, BRENNERIVEIEN 9 - OSLO. HVER TIRSDAG KL. 1900 NR.02 3. ÅRGANG BILL/LØSSALG 50,-

UKE 29, TIRSDAG 19. JULI 2005

Gutvik Ukentlig - knallsterk start!

For tredje år på rad er konsertserien i Lillebar et faktum. Forrige tirsdag sørget de to duoene Vandermark/Nilssen-Love og Møster/Gutvik for den heteste åpningen i GU's historie. Mens musikken tangerte kokepunktet holdt lokalet sine luftige 45° C. Publikum elsker det!

Stian Lillibarius

(Oslo, 18.07.05) Gutvik Ukentlig er i ferd med å etablere seg som jazzens svar på ekstremsport. Temperaturen i Lillebar en tirsdag i juli er for de aller fleste ikke til å holde ut, men musikerne som smykker programmet og det trofaste publikummet, ser ikke ut til å la dette komme i veien. Her er musikken det viktigste.

Så er det heller ikke rart at musikken forblir så viktig når den er på det nivået vi opplevde forrige tirsdag. Ken Vandermark og Paal Nilssen-Love var kveldens store trekkplaster, på tross av at deres GU-opptreden ikke kunne offentliggjøres før på lørdag kl 15 under Kongsberg Jazzfestival. I Lillebar på tirsdag visste alle at Ken og Paal kom til å slå, men kveldens store positive overraskelse ble allikevel Møster/Gutvik duo. Noen hvisket at denne duoen ikke hadde spilt sammen siden april 2004, og det skulle ikke en gang Sonja ha trodd (hvis hun bare hadde vært der.) Her var det full trokk fra første lyd og dermed var Gutvik Ukentlig 2005 behørlig åpnet.

Paal, Kjetil og Ketil gjenforenes som trio 23. august og i mellomtiden kan det glade Lillebarpublikummet glede seg med navn som Ingebrigt



Paal Nilssen-Love og Ken Vandermark Duo sørget for superstart av årets Gutvik Ukentlig. Det var et sant under at teppet bak de klarte seg gjennom settet. Når Møster/Gutvik Duo heller ikke klarte å rive det var det ingen som lenger sådde tvil rundt Gutviks gaffa-tendenser.

Flaten, Eivind Opsvik, Øyvind Brække, Alte Nymo, for å nevne noen.

På vei mellom teppcopphenging, introduksjon og konsertsett fikk vi grepet tak i Gutvik selv som kom med denne ytringen; "Dette er den beste starten vi har hatt noensinne. Vanligvis begynner vi litt lukket i midten av juli og så tar det seg kraftig opp utover i august. Det er fantastisk med så mye folk på en så varm dag! Dette hadde heller ikke vært mulig hvis ikke det hadde vært for de få støttekronene vi får fra Njf og FFUK. Vi må lille bare si takk til det!"

Vi andre kan bare glede oss til påfølgende tirsdager og alle de flotte musikerne som også dette året står på programmet til Gutvik Ukentlig.

VIDERE PROGRAM:
19.7 Bjørn Thevik, Stig Rennestraum, K Gutvik + Ø Brække, Mats Eilertsen, K Gutvik
26.7 The Solos feat IH Flaten Hild S Tafjord, K Gutvik
2.8 TBA
9.8 H Kornstad (solo) + A Nymo, M Monstad, K Gutvik

konsertstart 1930

UKENS ANBEFALING

Jeg har oppdaget en svensk ost som er så bra at jeg nesten er fristet til å dra på Harrytur bare for å skaffe en ny ladning.

Ketil Gutvik.

For en tid tilbake spilte jeg i Halmstad. Stedet vi spilte på er et fantastisk hus som heter Kulturverket, et stykke utenfor sentrum av byen. Her spilte og sov og spiste og drakk vi, alt i samme hus. Til frokost fikk vi servert en ost som fikk undertegnede ostefrik til å våkne raskere enn påfølgende svenske kaffe. Denne osten minnet på sett og vis om en parmsan, men den var bløtere og sånn sett lignet den allikevel ikke på noe jeg hadde smakt før. Når vi så fikk vite at dette var en

svensk ost, ble vi ikke mindre overrasket. Vertene våre i Halmstad kan fortelle at dette på mange måter er den svenske ostestoltheten, og at tv-kokker har for vane å trekke den fram som den store ostehemmeligheten i Sverige. Fabrikken som produserer osten var uvirksom i mange år etter en konkurs, men nå er osten i produksjon igjen. På vei hjem til Norge kjøpte jeg fire store stykker. Du skulle sett meg på jakt etter vakumpakket Västerbottenost på Eurocash ved Svinesund. Tid for å teste den nye brua kanskje?

Les mere: www.gutvik.com/ukentlig

UKENS VINTIPS

(RØDVIN) Ch. de Ségriès 2003, Henri de Lanzac 31335, kr 146,90

Dette er en råtass av en Rhône-vin i klassen under 150,-. Den er kraftigere og strammere enn mange andre viner fra samme distrikt og i samme prisklasse, men liker du dobbel espresso, single malt, og usukret calvados, så liker du denne også, med eller uten mat til.

