

## Søknad om støtte til bokprosjekt

Støljære 15.5.2022

Vi er i ferd med å skrive en bok om vår virksomhet, menneskene og historien bak gården vi driver på. Arbeidstittelen for boka er: *Fra Marit J. Stølen (1886 – 1972) til Lady Dala Pizzeria*

### Bakgrunn

Marit drev gården Støljære frem til 1957 sammen med sin søster Marie på konservativt og tradisjonelt vis, og ville ikke være nevneverdig med på utviklingen. I sin dagbok har Marit nedtegnet i detalj sine erindringer om det hverdagslige, så vel som samfunnet for øvrig. En stor del av opplevelsen våre gjester får servert, er nettopp disse historiene fra Marits tid. Nå ønsker vi å skrive ned hele historien om Marit, gården, og hva som fikk oss til å begynne med pizzarestaurant på Stølgjerdet. Disse historiene er fra rimelig nær fortid, og samtidig hadde de dagsrutiner, opplevelser og arbeidsoppgaver som er temmelig fjern for folk flest i dag. Marit var svært frittalende, hadde sterke meninger og dette er gjennomgående også i notatene i kladdeboka. Hun var svært kunnskapshungrig, leste bøker som har stor spennvidde og var godt opplyst for sin tid. Vi har også oppskrifter fra da hun gikk på husmorskole. Marit skrev testamente hvor hun opprettet et legat som også har nokså artige og spesielle krav. Vi synes det er viktig at dette stoffet blir mangfoldiggjort og bevart for ettertiden.

Vi bor på gården Støljære som de to søstrene drev. Vi vedlikeholder gården slik at den fremstår mest mulig autentisk og på mest mulig gammeldags vis. Vi har restaurert eldhuset og har bygd vedfyrt steinovn. Det er ikke akkurat tradisjonelt, men det har vært en fasinasjon. Gjennom våre reiser i Italia og våre bekjente i La Morra i Piemonte har vi fått lære om pizza og matkultur generelt og vil sette de forskjellige kulturene i perspektiv. I eldhuset på gården t utviklet det seg en liten bedrift utfra det som var en hobby. Vår bedrift, «Lady Dala» stod i sterk kontrast til Marit sin tanke om ideell drift. Vi har utviklet egne smaker ut fra lokal råvaretilgang i tillegg til de klassiske italienske smakene. Og desserten er fra hennes oppskrift da hun gikk på kokekurs i 1912. Gjestene fikk formidlet deler av hennes tanker og beretninger om svunne tider når de kom til oss.

### Prosjektbeskrivelse

Bakgrunnen for prosjektet er at vi sitter på en stor mengde historiske samlinger fra Marit, som hun selv ville ønsket ble formidlet til nye generasjoner. Dette er et tidkrevende arbeid som vi håper dere kan være med å støtte opp om. Vi ønsker å bruke lokal kompetanse i den videre prosessen og har valgt Kry Kommunikasjon v/ Kristin Riise og Martin Innerdal Dalen til utforming og fotografering.

Boka skal inneholde:

- Historie fra gården
- Marit sine erindringer
- Gamle bilder
- Testamente og legat
- Oppskrifter fra 1912 med bilder av rettene
- Matkultur i gamle dager.
- Matkultur i våre dager.
- La Morra, Italia, vår inspirasjon.
- Nye bilder
- Kontraster
- Lady Dala
- Våre refleksjoner rundt egenskaper vi har til å tilpasse oss tiden vi lever i.

Utover vår egen arbeidskraft kommer følgende utgifter:

PRIS TRYKK: Bok m/stivbind Opplag: 750 stk Format: 21x23 cm. (Furkuntboka) Omfang: 150 sider For og baksats Pakket i esker, fritt levert til en adresse i Oppdal Kr 48 926,- PRIS GRAFISK ARBEID: Forarbeid/maler: 2 dager Kr 11 250,- Produksjon, 250,- pr side. (inkludert korrektur) Kr 37 500,-

Tilsammen grafisk arbeid og trykk: (eks mva og frakt) Kr. 97 676,-

Fotograf (anslag) kr. 20.000,-

Markedsføring (anslag) kr. 4.000,-

Releasearrangement (anslag) kr. 5.000,-

I tillegg kommer utgifter knyttet til research, som for eksempel oppsøkende intervju i Italia, Oppdal og Trondheim.

Vi søker herved om økonomisk støtte til bokprosjektet.

Med vennlig hilsen  
Hege Mellem og  
John Vammervold