“Mat er viktig.
Og den er viktig for å lande litt i en hektisk hverdag”

Trine Sandberg, ektemannen Viggo Eilertsen og deres sønn Mathias setter samvær rundt bordet høyt.

DET BESTE HJEMMEFRA

All maten på Trines matblogg er den hun, ektemannen og husets treåring spiser hjemme. Det er mat som lages etter en hektisk arbeidsdag, retter som skal kunne lages på 20 minutter. Og det er mat som lages i helgene når Trine har bedre tid til oppfinnsomhet og litt mer krevende kokkelering. Trine finner inspirasjon i kokebøker, matprogrammer, blader og på nett, og i alt de ulike sesongene har å by på. Gleden over god mat gjennomsyrer det hele.

-Mat er viktig. Og den er viktig for å lande litt i en hektisk hverdag, påpeker Trine.

Hun har tatt med seg tradisjonen fra egen oppvekst i Trøndelag, der kjøkkenet var hjemmets samlingspunkt. I familien Sandberg/Eilertsen prioriteres god mat og fellesskap rundt bordet hver dag hele uka så langt det lar seg gjøre - med helgene som høydepunkt.

-Viggo og jeg har date hver fredag og lørdag, forteller Trine fornøyd.

Da nyter de god mat og drikke og prat mens Mathias løper litt til og fra. Disse stundene er essensielle for ekteparet, som møttes i voksen alder og giftet seg i 2005.

Etterpå tar Viggo oppvasken. Alltid.

-Og det gjør jeg med glede! slår han fast.

For det er stort sett Trine som står for maten. Ikke fordi Viggo ikke kan lage mat, men fordi Trine liker det mye bedre.

-Jeg lager ikke like spennende mat, innrømmer han. Men også Viggo har sine spesialiteter.

-Han er god på mer tradisjonelle middager. Kjøttkaker og sånt, forteller Trine.

ENKLERE ENN MAN TROR

Det mest populære på Trines matblogg er sunne hverdagsretter. Ukemenyene står også høyt i kurs. Og gjærbaksten, ikke minst bollene i diverse varianter. Her er det mat alle kan lage fra bunnen av, selv med små barn, fulle jobber og reise til og fra. Man må ikke være superstrukturert eller overmenneske. Trine er ingen av delene. Bare strukturert. Familien Sandberg/Eilertsen handler to ganger i uka – mandag og fredag. Viggo tar seg av grovhandlingen, Trine står for det mer spesielle. Hun kunne gjerne tenke seg et større utvalg av ferskmat i Lørenskog.

-Jeg håper det kan komme en fiskebutikk og en skikkelig slakter her.

Inntil videre må de planlegge handlingen uten.

-Planlegging er alfa og omega for å legge til rette for å lage mat i hverdagen. Skal man handle på vei hjem fra jobb, blir det ofte både dyrt og dårlig. Men når man først er i gang med å lage ordentlig mat, blir folk overrasket over hvor enkelt det er, sier hun.

EN LITEN SØTMONS

Selv slapper hun av når hun står på kjøkkenet. Matinteressen fikk hun inn med morsmelka. Hun slapp tidlig til på kjøkkenet, og boltret seg på skolekjøkkenet. Tok nye kunnskaper med hjem og serverte selvlaget lørdagspizza. Nå går sønnen Mathias samme skole. Han er mest interessert i søtsaker, og i kveld er det noe muffins på gang. Treåringen står klar på krakk ved kjøkkenbenken med kakesprøyte i hånda. Han skal pynte myke godbiter i sjørøverformer.

-Jeg er sulten i magen, slår han fast, og det skyldes ikke at han spiste lite middag, for det gjør man sjelden her i huset. Det må være den ekstra magen han har til søtsaker.

-Den ser ut som Mikke Mus, konstaterer han, før en bit mye større enn en musebit forsvinner inn i munnen og ned i magen, og konditoren slikker seg fornøyd rundt munnen.

Dagens muffins og sitronboller med pistasjkrem. Kardemommeboller. Ovnsbakt torsk med balsamicoløk og sellerirotmos. Kylling saltimbocca med perlespeltrisotto og asparges. Linsesuppe med strimlet svinekjøtt og pestotortillas. For Trine er bloggen blitt en ventil: Hun får utløp for kreativiteten sin – noe det er lite rom for i arbeidet som jurist. Og hun får dyrket fotointeressen – kameraet står alltid klart på kjøkkenbenken. Hun er for det meste selvlært, men vil gjerne utvikle fotokunnskapene videre.

APPETITT PÅ MER

Når hun får tid. Det er jo ikke ubegrenset med tid her i huset heller, og bloggingen krever sitt. Selv om maten skal lages uansett, skal den anrettes og fotograferes – bildene behandles og det hele ut i cyberspace, som regel etter at Mathias har lagt seg. Men Trine omtaler bloggsuksessen som en spennende reise hvor hun er styrmann selv, og hvor hun møter mange flotte mennesker underveis. Hun brenner for sunn og god mat uten kunstige tilsetningsstoffer, og setter pris på de mange positive tilbakemeldingene og at stadig flere erfarer at det virkelig er fullt mulig å lage slik mat i hverdagen. Hun har definitivt appetitt på mer. Så lenge hun synes det er moro selv, og bloggingen gir henne overskudd, vil hun fortsette å pirre matglade menneskers smaksløker.

Da er det bare å takke for maten.

Ønsker du oppskrifter eller tips fra Trine, ta en titt på **www.trinesmatblogg.no**

På de neste sidene får du Trine sine grill, is- og sorbetoppskrifter og tips. ▶▶▶