

# KULTUR


**Heidi Kultorp**

 Leder Kultur  
 kultur@adresseavisen.no


*Folkekokka fremfor noen, Trine Sandberg, ble nylig kåret til «Årets matblogger» for andre gang. Med helt ordinær hverdagsmat har hun blitt selve oppskriften på suksess.*

## Trine tukler ikke med juleribba, men har noen triks

### »Oslo Årets matblogger

**Glutenfritt og lavkarbomat er det ikke spor av. Juicing og spirulina er ikke å se. Poke og fermentering? Langt ifra. Og dersom du ikke henger med nå, er det ingenting å skjennes av.**

Norges største matblogger er heller ikke i nærheten av dette. Hun satser fortsatt på den helt «vanlige» maten, de tradisjonelle rettene, og lager alt på sitt eget kjøkken i huset sitt på Fjellhamar utenfor Oslo.

– Jeg har jobbet en del for å skille mellom privatliv og jobb. Derfor har jeg to kjøkken, ett til hverdags og ett som er tilrettelagt for bloggen min, sier Trine, opprinnelig fra Trondheim, og som for halvannet år siden sa opp jobben som jurist i Utdanningsdirektoratet for å bli blogger på heltid. Hun fulgte hjertet.

Valgte det hun brenner for. Matlaging og blogging. Det siste året har hun annenhver uke produsert en video der folk ser gangen i en matrett. Et 30-talls videoer ligger nå på Trines egen YouTube-kanal, i tillegg til at de er tilgjengelige på Trines matblogg.

### Videosnutter

– Jeg lager gjerne de rettene som er mest populære på bloggen, som suppe og hverdagsmiddager, mat som egner seg i en hektisk hverdag. På to minutter viser jeg hvordan du lager en rett fra a til å, sier matbloggeren og legger til at videoene i gjennomsnitt har over 30 000 visninger på Instagram. Som en middels stor avis. Trines matblogg er som et lite mediehus.

– I går var det nærmere 66 000 unike brukere på bloggen min, og på lørdag var det enda flere. Normalt ligger det på rundt 40 000 unike brukere, men nå i