

Navn: Trine Sandberg

Alder: 50

Bor: Fjellhamar

Aktuell med: Onsdag 19. august lanseres kokeboken «Trines mat 2» som er oppfølgeren til «Trines mat»

En helt vanlig sensasjon

Norges største matblogger og kokebokforfatter, Trine Sandberg, har smakt seg frem til braksuksess, men er langt fra mett. Nå kommer oppfølgeren «Trines mat 2».

- Gjør det enkelt, er Trines mantra, og jammen har hun ikke klart å få med seg titusener av andre på å gjøre nettopp det. Lage enkel mat. God mat. Litt sunt, litt kortreist og litt italiensk, men fremfor alt enkelt og godt.

Hun er ikke ute etter verken å imponere eller misjonere, men vil gjerne inspirere folk til å lage god mat uten for mye styr. Kanskje litt styr. Av og til. Hun er matbloggerens svar på Åge Aleksandersen, treffer bredt, treffer mange og leverer kvalitet. Folk flest synes det er bra. Men det er ikke spesielt mystisk, bare ekte. Noe alle kan like. Eller som i en av Aleksandersens tekster: «Det er riktignok itj så veldig avansert, men det er kjent og kjært, trygt og godt, og lite komplisert». Hun har aldri latt seg friste av nisjetrenden, men er en breddeblogger.

Helt vanlig mat

For Trine er ingen popstjerne å la Jamie Oliver, eller rebell som Gordon Ramsey. Vi snakker ikke om en sukkerkritiker som Berit Nordstrand, eller veganer som Ella Woodward. Hun er veldig lite easy peasy og fancy pancy.

– Sitron og olivenolje klarer jeg meg ikke uten, forteller Trine. Og det er den helt vanlige maten, det ujalte og enkle som har gjort henne til Norges største mat-blogger. 30 000 unike følgere hver eneste dag. Og 3,4 millioner sidevisninger i måneden. Den første kokeboken «Trines mat» er inne i sitt 16. opplag, har solgt 125 000 eksemplarer, og er den mestselgende kokeboken til Cappelen Damm gjennom tidene. Den nye kokeboken, «Trines mat 2», har et førsteopplag på 30 000. Andreopplaget på nye 30 000 bestilles førstkommande mandag, to dager før boken lanseres.

Mat til folket

Matglede er et stikkord. Kjedelig, vil noen si, i beste fall en selvfølge. Trine er som en stillestående «kjøkkenmaskin» av det solide slaget. Hun suser forbi alle andre matbloggere, og det med helt ordinære ingredienser som alle har hørt om. Hun har blitt kjerringa mot strømmen, fordi hun går med strømmen og har slått gjennom med noe så lite oppsiktsvekkende som «helt vanlig mat». Blant de ti mest populære oppskriftene på bloggen finner du focaccia, kanelsnurrer, fiske-suppe og tomat-suppe.

– God mat. Det er faktisk det det handler om, sier Trine, og oppsummerer sin egen suksessoppskrift med noen få, ganske opplagte punkter. Planlegging og innkjøp (de bare må planlegges) er utgangspunktet for et godt måltid. Gode, enkle råvarer, og det å lage maten fra bunnen av. Den gyldne middelvei. Litt av alt. Her er ingen moralisering rundt sukker eller fett. Men heller ingen stigmatisering av dem som ikke ønsker det så søtt eller

fyldig. Olje og smør. Matbloggeren og juristen er en varm forsvarer av det meste. Men du trenger ikke overdrive.

Bloggingen ga mersmak

– Det skal være forskjell på hverdag og fest, sier matentusiastene som vokste opp i Trondheim, gikk på videregående skole i Orkanger, og flyttet til Oslo i 1986 for å fortsette jusstudiet der. Tanken var å flytte hjem etter studieslutt, men så ble hun værende på Østlandet med mann og barn, og etter hvert barnebarn.

Nå har hun sagt opp jobben som seniorrådgiver i Utdanningsdirektoratet, selv om det var en jobb hun stortrivdes med. En luksussituasjon, kaller hun det selv, en vanskelig beslutning. Og lett. Å gjøre hobby til jobb er å velge etter hjertet. Det smaker best.

– Jeg beskriver det som en reise jeg en gang begynte på, der jeg har fått masse valg underveis. Bloggen går bra og jeg står foran lansering av min andre kokebok. Det har vært hobbyen min, men jeg kan ikke fortsette sånn. Det er dette jeg brenner for, og jeg får så mange hyggelige tilbakemeldinger og skjønner at dette betyr mye for mange, forteller Trine, som måtte ta noen grep for å skille hobbyen fra privatlivet sitt.

– Jeg har brukt mitt eget kjøkken, alle rekvisitter og alt av fotoutstyr har vært stablet opp her. Matbloggen har blitt en for stor del av privatlivet vårt, derfor innreder vi et eget kjøkken i sokkeleetasjen. Jeg kan ikke slippe dette nå.

Bloggdronningen

Hun har alltid vært glad i å lage mat og har samlet oppskrifter hele livet. Det ble etter hvert uoversiktlig og mye. Helt tilfeldig, mens hun nettsurfet, kom hun over en matblogg der det sto hvordan man kunne lage en blogg. Nå er hun den fjerde største bloggeren i Norge, og er i selskap med fotballfruer, mote- og interiørbloggere.

– Jeg kunne vært mora til dem alle sammen, flirer Trine som har hatt full jobb og vært småbarnsmor mens hun har bygd opp bloggen sin.

– Bloggen er basert på mat som jeg selv lager i en hektisk hverdag. Det funker for meg, og da tenker jeg at

– Bloggen er basert på mat som jeg selv lager i en hektisk hverdag. Det funker for meg, og da tenker jeg at det funker for andre også.

det funker for andre også. Og fordi jeg er opptatt av planlegging har jeg publisert en ukemeny på bloggen min hver søndag de siste fem årene. Det er det mest populære innlegget hver eneste uke.

1900 oppskrifter har det blitt siden oppstarten i 2007, og mange av tilbakemeldingene hun får går på at de er godt forklart. Det er tydelig og konkret. Og det skal være mulig å få tak i ingrediensene på nærbutikken.

Både sunt og søtt

– Jeg går gjerne inn og justerer oppskriftene dersom jeg får tilbakemelding på at noe var uforståelig. Det meste av det jeg lager er ganske sunt, uten at jeg har satt meg inn i alle diettene som florerer. Jeg er så heldig at jeg er veldig glad i frukt og grønnsaker, og veldig glad i fisk, men ikke så glad i søtsaker. Jeg prøver å redusere sukkermengden i kaker og bakst, men bare til et visst punkt. Det må ikke gå ut over smaken, kvaliteten og konsistensen. Det skal være lov å kose seg med god samvittighet en gang iblant. Da skal man fokusere på kosen og ikke på at dette burde jeg ikke ha spist.

Hun liker det meste. Gode smaker. Det italienske kjøkkenet er en favoritt. Noen av bildene i den nye boken er fra matreiser til Italia, fotografering er også en lidenskap for Trine. For mens de fleste kokebokforfattere har egne stylisten og fotografer, har Trine stylet og fotografert alle matbildene selv. Det skal se innbydende ut, fristende, men det må smake like godt som det ser ut.

Enkel veiviser til god mat

– Du må ikke koke all kraften selv, selv om jeg også gjør det av og til. Jeg tror den trenden vi ser nå, at folk er mer bevisst hva de spiser og hvor maten kommer fra, vil fortsette. At vi styrer unna ferdigmaten og farseproduktene. Jeg har fått tilbakemeldinger fra nypensjonerte menn som nå har fått ansvaret for å lage middag. De har kjøpt boken og serverer mat som aldri har stått på bordet tidligere og som har gitt hele familien en ny vår på kjøkkenet.

Folkekokka

Filosofen Lars Svendsen har uttalt at individualismen er så gjennomgripende at resultatet blir det motsatte. Vår streben etter individualitet gjør det vanskelig å tenke seg noe mer konformt enn nettopp det. Mange er på trendjakt etter rawfood, nye nisjer, fremmede urter og eksperimentelle kombinasjoner. Men både salgstall og blogg tall viser at blant individualistene i kjøkkenveien er det den mest ordinære folkekokka av dem alle som lykkes overlegent best.

ANNEMONA GRANN 07200
annemona.grann@adresseavisen.no



1 Hvilken bok har inspirert deg mest? Som matblogger og kokebokforfatter er det nok «Morten Schakenda – om boller, brød og tilfældigheter fra Bakeriet i Lom». Jeg fikk virkelig en aha-opplevelse etter å ha lest den, og lærdommen derfra har tatt gjærbaksten min til nye høyder.

2 Hvilken film har du sett mer enn to ganger? Love Actually, som ofte vises på tv i jula.

3 Hvilken musikk kobler du best av med? Det varierer etter humor og sånn, men når jeg hører på Elvira Nicolaisens album Quiet exit – ja da sender skuldrene seg automatisk. Albumet kjøpte vi samtidig som vi kjøpte hytta vår, og det minner meg om den herlige følelsen å kunne «lande» på hytta etter en travel uke.