



Bli med hjem til
Matblogg-Trine

Glad jeg fikk barn tidlig

ENESTÅENDE: – Viggo har vært en fantastisk støtte. Uten ham hadde jeg aldri våget å satse på Trines Matblogg for fullt, sier Trine.

Trine Sandberg (51) opplevde å bli mor og mormor i løpet av 14 måneder. – Et stort privilegium, sier hun. Nå har hun sagt opp juristjobben for å være matblogger og kokebokforfatter på heltid.

Tekst: Eva Glorvigen Foto: Svein Brimi

FJELLHAMAR

Hun trives aller best når det koker skikkelig. Det vil si når hele storfamilien, med stort og alle små er samlet rundt spisebordet. Da er hennes barn med menn og barn, og hans barn, samlet. Og selvsagt deres felles attpåklatt. Kort sagt, en moderne storfamilie. Maten har hun alltid kost seg med å lage fra bunnen av. Det er alltid noen som velter et glass, og noen av de aller minste vil heller leke under bordet enn å sitte ved det. Så må en gå tur med hunden. Og katten, hvor ble den av? «Var vi ikke enige om å ta ut batteriet av de elektriske lekene med sirener?» sier en, men svaret koker bort i kålen. For ingen får egentlig fullført en eneste setning.

Da klyper Trine seg i armen og sier: «Går det virkelig an å være så heldig? Dette er det beste i verden. Det er jo dette livet handler om.» Hun er likevel så ærlig at hun sier: – Noen ganger er jeg helt utslitt når de går. Men det er verdt det! Hun kaller dem for «mafiaen min». Og hvis du syntes familiekonstellasjonene var en litt vrien nøtt, så er du ikke alene. For da lille Mathias kom hjem etter første skoledag og hadde fått i lekse å tegne familien sin, sukket han oppgitt: «Mamma, jeg tegner bare de som bor her. Pappa, deg og meg». Det er ikke så greit å tegne et familietre, når man er 6 år og onkel til bestekompien sin.

Og herved erklærer jeg...

Hjemmet er de første gjestene Trine ønsker velkommen til sitt nyinnredede matverksted. Husets utleieleilighet er omgjort til hypermoderne kjøkken, med dampovn og innebygget drivhus – en kultivator.

– Neste uke, sier hun med smørmyk lengsel, – da skal jeg så salatfrø, og vips – takket være perfekte dyrkingsforhold og automatisk vanning, vil jeg plukke salat på mitt eget kjøkken i desember.

Hun kan nesten ikke vente.

I går kom hun hjem fra inspirasjonsreise til Baskerland i Spania, og der gjorde hun et sjokoladekule-kupp. Hun serverer dem og plommer fra nærbutikken. Og idet hun setter en stor kanne med nytraktet kaffe på bordet, sier hun, litt høytidelig:

– Og herved erklærer jeg verkstedet for åpnet! Men når vi spør, innrømmer hun det opplagte: Hun gleder seg til vi går, slik at hun kan komme i gang å lage mat. – Jeg har abstinenser, jeg har ikke fått stått på kjøkkenet på mange dager. Det er det jeg liker aller best. Å bli intervjuet er veldig rart, sier hun.

Noen hadde vært der

Trines eventyrlige historie startet med en bunke flekkete «Post it»-lapper med slapp limkant, en usystematisk samling av minst like flekkete printere, og selvsagt store bunker med oppskrifter revet ut fra blader.

”Maten er laget til familien min – ikke til bloggen

En sen kveldstime i 2007 surfet hun rundt på nettet og dumpet borti en matblogg. Hun ante sant å si ikke hva en blogg var, men øverst i høyre hjørne sto det: «Vil du lage din egen blogg? Trykk her!» Trine trykket, og tenkte: Nå skal jeg få system på oppskriftene mine. Hun skrev inn brownies-oppskriften først, familiens favorittkake nummer én. På denne måten kunne døtrene også ha enkel tilgang til oppskriftene hennes. Så la hun inn en bolleoppskrift og en gryterett. Alt med nøyaktig ingrediensliste og gode forklaringer. Noen dager etter gikk hun tilbake på siden, for å legge inn flere oppskrifter.

– Da så jeg til min store overraskelse at noen hadde vært der. Noen hadde bakt kaken, likt den og lagt igjen en kommentar.



SMÅBARNSMOR: Jeg kjenner meg heldig som har blitt småbarnsmor igjen, sier Trine. Mathias er en kjærkommen hjelper på kjøkkenet.

Så la hun merke til at flere interiørbloggere hadde linket til hennes side. Var det sånn dette funket. Ja, ja, hyggelig det, hvis noen har glede av mine oppskrifter, tenkte Trine, som alltid har frydet seg over å dele oppskrifter. Jo bedre

dette blitt at hun har sagt opp stillingen som juridisk seniorrådgiver i Utdanningsdirektoratet, og nå satser hun for fullt som blogger og kokebokforfatter.

– Sprøtt, for de fleste som gjør blogg til heltidsjobb er like gamle som døtrene mine, smiler hun. Derfor har hun etablert eget firma. Det består kun av henne. Ja, også en ulønnet, veldig tålmodig kar i oppvasken – Viggo, som skal få litt fri nå. Det er derfor hun innredet dette hun kaller matverkstedet, for kjøkkenet er oppe og tilhører familien.

– Bloggen er blitt så stor nå, at det er på tide å sluse den ut av familielivet. Det er viktig å skille litt på jobb og privatliv. Og ikke minst var det på tide at mannen min får slippe å komme hjem til svaiende stabler av oppvask. Han har vært helt enestående. Det er ikke mange ektemenn som har satt inn og tatt ut så mye av oppvaskmaskinen som han. Og han har tålt mye lunken mat, for jeg måtte fotografere den først. All mat må være nylaget for at den skal se appetitlig ut på bilder, forteller Trine og forteller om hennes ufravikelige prinsipp: – All mat er laget til familien min – ikke til bloggen, for det blir feil, sier hun. – Dette hadde aldri latt seg realisere uten Viggos fantastiske støtte.

Det banker på døren. Oppvaskhjelperen titter inn. Han oppfatter med det samme at



”Jeg har fokus på å lage mat fra bunnen av

Hjemmet-intervjuet ikke er helt ferdig, så han tilbyr seg å hente Mathias. Det er nemlig tid for utviklingssamtale for andreklassingen. Så kan Trine komme direkte til skolen.

– Det het konferansetime før, forklarer Trine. – Jeg har lært mange nye ord etter at jeg ble småbarnsmor igjen.

Før Viggo går, rekker vi å ta et raskt bilde av superbloggeren og superhjelperen i oppvasken. Når fotografen ber «litt tettere», så er ikke det vanskelig å få til. Og når jeg ber om en kommentar til oppvasken smiler Viggo. – Jeg klager ikke! sier han.

Klart det, det har jo til og med blitt kommentert på Dagsrevyen at han er en av Norges heldigste menn som får 52 ferske hjemmebakete, kanel-snurrer i året.

Det eneste som mangler på det nye verkstedet til Trine er store blitslamper.

– Det skal eksmannen min hjelpe meg med. Han har også vært en god støtte. Han er en dyktig hobbyfotograf, og det er alltid han som hjelper meg å kjøpe fotoutstyr, forklarer hun. – Og han får en bok til takk.

Den første boken har solgt eventyrlige 139 000 eksemplarer (vanlig salg for en bok er 750 eksemplarer). Bok nummer to, som kom nå i høst, er allerede trykket i fem opplag og er solgt i 50 000 eksempla-

rer. I fjor var det bare Jo Nesbø som solgte flere bøker enn Trine Sandberg.

– Hva er strategien bak denne utrolige suksessen?

– Strategi? Nei, jeg har bare kost meg, jeg. Jeg har et fokus, å lage god mat fra bunnen av, svarer hun. Til vår kommentar om at både blogg og bøker er velsignet fritt for slankefokus, svarer hun:– Jeg behandler leserne som jeg behandler mine gjester. Jeg skal ikke fortelle noen at de må slanke seg, og for øvrig er min overbevisning at vi alle kan kose oss med noe godt en gang iblant.

Et løfte og et løftebrudd

Da hun bestemte seg for å lage den første boken, tok hun 50 prosent permisjon. Da hun kom så langt som til å skrive forordet, som er det siste man gjør, var hun så sliten at hun utbasunerte høyt og tydelig at dette skulle hun aldri gjøre igjen. Men den halve friheten hadde gitt henne smaken på gleden over å bestemme over dagen. Og ikke minst magien av å følge Mathias til skolen, og være hjemme når han kom hjem. Da hun laget bok nummer to, tok hun 100 prosent permisjon. Og den sommeren ble helt spesiell.

– Viggo er lærer, og da hadde vi åtte uker sammenhengende ferie. For et privilegium, sier hun. Det ble et viktig argu-

FOTOGRAF: Trine tar alle bildene selv, og hvis du vil se bloggen hennes kan du gå inn på www.trinesmatblogg.no.

ment når hun tok avgjørelsen om å si opp juristjobben.

I forordet til bok nummer to priser hun seg lykkelig for at hun ikke er så prinsippfast, men sier likevel at dette skal hun ikke gjøre igjen. Men da hadde hun øvd seg i halvannet år på å være helt borte fra juristjobben, så det ble ikke så vanskelig å si opp.

Som å holde sitt første barn

Å bli forfatter var veldig spesielt for juristen og bloggeren. Da hun holdt den første boken i hendene, var hun nesten like lykkelig som da hun holdt sine nyfødte barn i armene. – Men bare nesten. Ingenting kan selvsagt måles opp mot sitt eget barn, men å få første eksemplar av boken var en sterk opplevelse. Da den andre boken kom fra trykkeriet hadde vi akkurat fått tilslaget på en hytte. Vi var helt i hundre, men så kom boken «Trines mat 2» og da gled hytterusen helt over. Da var det bare begeistringen over boken som fylte hele lykkebarometeret mitt. Den kvelden hadde Viggo, Mathias og jeg mye å feire, sier hun. Så må hun løpe for å rekke møtet med Mathias' lærer på skolen. Hun planter en flaske med sprudlende vann med frisk smak av sitron, på bordet til oss, og lover å komme rett hjem.

Pappa med ripe i lakken

Trine har alltid vært glad i mat. Hun var et sånt barn som heller ville ha hjemmelagede fiskekaker som smakte skikkelig av fisk, fremfor grøt med sukker og smørøye, da hun var på besøk hos farmor og farfar. – Da farmor skjønte det, fikk farfar beskjed om løpe til fiskebutikken for å kjøpe fiskekaker. Når det gjelder fiskekaker har hun en høne å plukke med sin far. Trine var nemlig en skikkelig pappajente. I den siste kokeboken forteller hun at pappaen hennes var «den peneste, flinkeste og sterkeste, og han som fikset det aller meste. Helt til mamma begynte å jobbe, og han måtte ta ansvar for middagsmaten når mamma jobbet lange dager. Da fikk han noen riper i lakken, for da gikk det i kjøttpølser og fis-

kekaker – begge i brun saus og med poteter, og totalt blottet for grønnsaker. Etter at jeg flyttet hjemmefra har jeg knapt servert kjøttpølse eller en bortekjøpt fiskekake. Pappa elsker å minne meg på denne historien, og hevder med glimt i øyet at han er en av de viktigste inspirasjonskildene jeg har hatt i matveien.

– Men nå har jeg klart å få ham til å forstå at enhver fiskekake blir bedre med grønnsaker, sier hun når hun er vel tilbake.

Da er Mathias også med og vi viser ham bilder av de nydelige bollene vi har med fra boken (se oppskrifter på side 40).

– Jo, de er kjempegode, sier Mathias, og gir et velment råd: – Ta bort de blåbærene. Jeg liker ikke blåbær.

Mafias støtte

Trine har alltid vært nøye med at maten skal lages fra bunnen av. Men det må innrømmes at i den stressede studietiden lanserte hun ideen om litt enklere mandagsmiddag. På den tiden var hun småbarnsmor og tenkte at mandagsmiddagen kunne være en brødskive.

– Vi hadde alltid så mye godt pålegg igjen fra helgen.

Men da protesterte døtrene: «Mamma, dette er ikke middag!» Eksperimentet ble avsluttet etter andre forsøk.

Anette og Emilie er i dag 30 og 27 år og veldig gode til å gi råd når hun ber om det. – Og når jeg ikke ber om det, smiler hun takknemlig.

– Jeg er veldig glad for at jeg fikk barn tidlig, og kjenner det som en stor gave at de også har etablert deg tidlig, sier hun. – Anette og jeg satt faktisk sammen i sofaen og ammet hvert vårt lille barn. Det er bare 14 måneder mellom min Mathias og henne eldste. En temmelig spesiell opplevelse. Men veldig fin, sier hun. Og de to guttene, onkel og nevø, er altså bestevenner.

At hele storfamilien trives sammen ser ikke Trine på som en selvfølge. – Jeg slutter ikke å glede meg over det, og det faktum at familien utvides stadig med nye medlemmer. Barnebarn nummer fem ventes i disse dager. Jo flere som kommer til, jo mer styr, og det kommer til å gjøre meg enda mer yr, sier Trine.

Og det forklarer hennes julegaveønske nummer én: Større gryter. Hun har jo tross alt en hel mafia til bords. ♦

hjemmet@egmont.com