



Bildet fra albumet til Grys mamma, Anne Grethe: Emmanuel Pioche. Foto: Privat



Bilder fra albumet til Grys mamma, Anne Grethe: Emmanuel Pioche er på begge bildene. Foto: Privat

loupe. Jeg så meg rundt. Ingen Emmanuel. Så gikk jeg opp en trapp, og der satt han. En gammel mann, men prikk lik meg. Det var et så underlig og eventyrlig øyeblikk at jeg aldri vil glemme det. Jeg er som snytt ut av nesa på Emmanuel Pioche!

Etter en følelsesmessig berg-og-dalbane som hadde vart i nesten ett år, fikk Gry endelig tilbringe litt tid sammen med dette mennesket som hun alltid hadde hatt i tankene uten å vite hvem han var. I ei uke bodde de i leilighet sammen og lærte hverandre litt å kjenne.

– Emmanuel var fryktelig stolt og viste meg fram overalt. «Dette er datteren min», opplyste han til alle som ville høre, ler Gry.

Siden reiste hun tilbake i februar i år og ble boende i mange måneder. Først nå i september kom hun hjem. Datteren Aida kom også til Guadeloupe for å treffe sin biologiske bestefar og en enorm mengde nye familiemedlemmer.

– Å bli kjent med Emmanuel har vært artig og fint. Han er en spennende kar som snakker flere språk og har reist verden rundt. Han eier ikke nåla i veggen, men trives med livet sitt i Karibia. Jeg håper han lever i mange år til, så jeg kan

bli skikkelig kjent med ham, sier Gry.

Eventyret er fremdeles der ute

Gry har nok lyst til å dra tilbake til sitt karibiske «hjemland», men noe skal man jo leve av, også. Det ble vanskelig å få alle papirer i orden for å kunne jobbe på Guadeloupe. Nå er hun tilbake i gamlelandet, og hun er blitt separert fra sin danske ektemann siden det store eventyret startet. Gry er utdannet sosionom og har jobbet i den danske versjonen av NAV i mange år, og nå gjelder det å få jobb.

Storås-jenta Gry, som plutselig har en kjempestor familie over hele verden, er nå tilbake hos pappa Knut på Storås, der hun var da den spennende historien startet i påskea 2018. Hun har fått en biologisk far på reisen. Fem nye søsken også – fire av dem har hun ennå til gode å møte. Hun og datteren Aida lever i eventyret fremdeles, med massevis av slektninger og familie de gleder seg til å møte.

– Det er rett og slett så stort og så spennende at jeg nesten ikke klarer å ta inn alt sammen, sier Gry Kringstad Hjertø Mortensen og kan bare glede seg til fortsettelsen på sitt store eventyr.

svinsaas@outlook.com

Ukeslutt



Foto: Mona Nordøy

TRINE SANDBERG (55)

Bor: Lørenskog
Jobber med: Matblogger, kokebokforfatter og foredragsholder
Aktuell for: Gitt ut sin fjerde kokebok, Trines hverdagsmat

Hva skiller denne boka fra de andre bøkene dine?

– De to første bøkene inneholdt også hverdagsmat, men det var også mat for festdager samt kaker og bakst. Her er det bare mid-dagsmat og dessert, og hovedsakelig hverdagsmat med enkle og relativt raske retter som de fleste kan lage. Det er gode smaker, enkelt og ujålete, og med ingredienser du får kjøpt i vanlige butikker.

Du er kåret til Norges mest populære matblogger av VG og Mathallen. Hva er hemmeligheten?

– Nå har jeg holdt på noen år. Det er mye jobb, og det tar mye tid. Jeg kjøper inn og lager all maten selv, vasker opp og fotograferer selv. Det er litt av sjarmen. Jeg publiserer heller ikke noe uten at jeg er fornøyd. Derfra mener jeg suksessen ligger i oppskriftene. Det er gode smaker som folk liker. Rettene er enkle, og de er godt forklart. Jeg tror også bildene appellerer.

Hvem er det som kjøper matbøker når det er så mange blogger; også Trines matblogg?

– Det er folk i alle aldre. Blant annet damer som kjøper matbøker til sine nypensjonerte menn. Mange, også unge folk, synes det er godt å ha en bok å holde i. Mange av oppskriftene i den nye boka, er ikke på bloggen.

Du er utdannet jurist, og jobber nå bare med mat. Hender det du savner jusen?

– Jeg savner kollegene mine og den måten å jobbe på. Men ikke så mye at jeg velger å gå tilbake dit. Dette er et litt ensomt yrke. Det er mye jobb, og jeg kan aldri ta helt fri.

Vi opplever sterkt fokus på sunnhet der blant annet sukker og hvetemel blir bannlyst. Hva tenker du om det?

– Jeg tenker litt av alt, og alt med måte. Jeg har levd så lenge at jeg vet at slike trender kommer og går. Hvis du ser på bloggen min, så bruker jeg både hvetemel og sukker. Jeg er opptatt av smak, og sukker er noe jeg bruker i kaker og desserter. Men jeg prøver å begrense sukkermengden så mye jeg kan, uten at det går utover smaken. I vår familie er kaker forbeholdt helger og fest, og da spiser vi med god samvittighet. Ellers er maten min sunn med mye grønt, sjømat og lite fete sauser. Men jeg bruker ingen pekefinger i verken den ene eller andre retningen.

Hvilket tips har du til dem som sier de ikke rekker å lage ordentlig middag hver dag?

– Nøkkelen er å planlegge for flere dager fram i tid slik at du slipper å gå i butikken hver dag. Noen ganger er det så travelt at vi tar mid-dagen senere på kvelden. Det handler ikke bare om å spise maten, men om å ha et møtepunkt rundt bordet hver dag. Ha ei tavle på veggen der middagene for uka står skrevet. Da er det førstemann hjem, som begynner med maten.

Når kommer du til Trøndelag?

– 24. oktober skal jeg være finaledommer i konkurransen Det norske måltid i Speilsalen på Britannia samt ha foredrag på Sirkus Shopping med signering av bøker. 19. november kommer jeg til bok-prat på EC Dahls Bar og Kjøkken hvor det også serveres en treretters middag av mine retter.

Hva leser du for tida?

– Nå som jeg har hatt det travelt med siste boka, er det blitt mest kokebøker og matblader.

Hva gjør du i helga?

– Jeg skal jobbe litt og slappe av litt. På søndag blir det å feire bursdag med mann, barn og barnebarn.

Du bodde i Buvika fra du var 15 til 18. Hvor ofte kommer du til Buvika?

– Jeg er ikke så ofte i Buvika lenger da foreldrene mine har flyttet. Men jeg har en bror som bor i Brekka, og besøker ham cirka en gang i året.

AUDHILD ØYE