



Gode, enkle opskrifter SKABER MADGLÆDE

Trine Sandberg er én af Norges mest populære bloggere. Hun ønsker at smitte sine læsere med sin madglæde. Det lader til at lykkes, for i 2011 fik hun prisen "Årets Matgleder" i Norge. Succesen kommer via velsmagende retter med simple opskrifter, der bygger på sunde norske råvarer.

AF RASMUS PALS GÅRD FOTO CURT HJERTSTEDT, TONE GEORGENS HERREGÅRDEN

Hvad vil du gerne give dine læsere?

Jeg er optaget af ren, sund og uhøjtidelig mad, men også af, at man af og til skal forkæle sig selv. Jeg ønsker at inspirere til at skabe madglæde ved at dele enkle og gode opskrifter. Jeg laver al maden fra bunden, og jeg har erfaret, at det hverken er specielt tidskrævende eller vanskeligt, selv ikke i en hektisk hverdag

som fuldtidsarbejdende jurist, mor til små børn og madblogger. Med madbloggen ønsker jeg at dele mine gode madoplevelser og vise, at det er noget, langt de fleste kan opnå.

Hvordan adskiller din blog sig fra andres?

Det er svært at svare på, men jeg vil tro, at det, at jeg har blogget i fem et halvt år,

gør, at jeg efterhånden er blevet bedre til at præsentere opskrifterne, både visuelt og skriftligt, samt at gøre det enkelt at søge efter opskrifter på bloggen. Jeg tror, at man bliver en bedre madblogger, jo mere man øver sig. Derudover opdaterer jeg normalt madbloggen hver dag, og det er der ikke så mange andre norske madbloggere, der gør.

Hvorfor begyndte du at blogge?

Jeg ønskede at samle mine opskrifter, primært for min egen skyld, men også for at gøre dem tilgængelige for mine døtre, venner og familie, som af og til spørger efter en opskrift. Det var tilfældigt, at jeg valgte et blogværktøj, men det er jeg meget glad for i dag.

Hvorfor er din blog blevet så populær?

Jeg tror, at det blandt andet skyldes en kombination af enkle opskrifter, gode billeder og daglige opdateringer på bloggen. Opskrifterne er enkelt og nøjagtigt forklarede og baserede på råvarer, som man normalt kan købe i nærbutikkerne. Jeg arbejder selv fuldtid, er travl husmor, som ikke har megen tid til madlavning i hverdage. Derfor er den mad, jeg laver på bloggen, den, jeg laver derhjemme. Det fungerer åbenbart også for mine læsere, og glade læsere deler gerne deres gode madoplevelser med andre, og sådan spredes linkene i både ind- og udland.

I Danmark har norsk madkultur ikke det bedste ry. Hvad er forklaringen på det?

Traditionelt står enkel bondekost, fx fårrikål og torsk med sandefjordssmør og rodfrugter, meget stærkt i Norge. I et historisk perspektiv har vi måske ikke fået så megen påvirkning fra det øvrige Europa, hverken i retter eller teknikker, som Danmark måske har. Vi har derfor ikke været så gode til at fortælle positivt om de gode råvarer og madtraditioner, vi har, når vi er blevet spurgt af udlændinge om, hvad vi er gode til. Vi er i gang med at blive bedre til at værdsætte vores madskatte, så snart vil de fleste nordmænd få et lige så stolt og lidenskabeligt forhold til mad, som danskerne har.

Hvordan udvikler norsk madkultur/gastronomi sig i disse år?

Jeg tror, at norsk madkultur og gastronomi udvikler sig parallelt med den danske og svenske i disse år. Der er øget fokus på norsk mad og madkultur fra alle sider, både fra myndighedernes, mediernes og ikke de fleste nordmænds side. Desuden tror jeg, at vi madbloggere også er med til at bidrage til det øgede fokus (Trine Sandberg blev kåret til Årets Matgleder (frit oversat: årets spredt af madglæde, red.) 2011).

Øget fokus på blandt andet sundhed,

økologi og dyrevelfærd gør, at folk er blevet mere bevidste om, hvad de putter i munden, hvor de køber maden, og folk bliver i stigende grad mere bevidste om kvalitet frem for pris. Nye små og store producenter kommer til og leverer spændende nicheprodukter, som er med i verdenseliten. Vi har også vundet

vores køligere klima modner over en lang periode, og dermed får de lang tid til at vokse og modne, og det vil du fornemme i smagen.

Har du en livret?

Det er umuligt at vælge én enkelt ret, fordi de forskellige sæsoner har så meget godt at byde på, og desuden har omgivelserne også meget at sige, for hvordan maden smager, og hvordan den opleves. Jeg elsker fisk, specielt torsk, og ellers er jeg meget glad for vildtkød såsom hjort og rensdyr. Og så har jeg en usædvanlig svaghed for dampende, friske boller.

Hvilken opskrift på bloggen er læsernes favorit?

De mest populære indlæg er ugemenuerne hver søndag. Den mest læste opskrift er den på Oreo-kage.



Bocuse d'Or flere gange (verdens mest prestigefulde kokkekongurrence, hvor Norge har vundet fem gange siden 1993, red.). Jeg tror derfor, at vi med tiden bliver endnu bedre til at være stolte af vores mad og udnytte alle de fantastiske råvarer, vi har.

Hvad SKAL danskere spise, når de er i Norge?

Det kommer an på, hvor i Norge du kommer, og hvilken sæson det er. Hvis du er langs kysten, anbefaler jeg de gode fisk og skaldyr, vi har. Inde i landet vil jeg anbefale at prøve vildtkød, fx rensdyr, hjort og elg med dejlige norske rodfrugter som tilbehør. I juli og august anbefaler jeg bær og frugt, som på grund af



NAVN Trine Sandberg

ALDER: 47 år

BLOG: trinesmatblogg.no

BLOGSTART: januar 2007

ANTAL UNIKKE BESØGENDE
105.000 pr. måned

Du arbejder til daglig som jurist. Hvad fylder mest - bloggen eller juraen?

Jeg arbejder fuldtid som jurist i Utdanningsdirektoratet (det norske undervisningsministerium, red.) med privatlivets fred som stofområde, og det tager naturligvis størstedelen af min tid. Madbloggen er et hobbyprojekt, hvor jeg får brugt mine kreative sider, som jeg i begrænset grad kan benytte i mit professionelle liv.

Hvilke fremtidsplaner har du for bloggen?

Jeg fortsætter, så længe det er sjovt og giver mig energi. Jeg ser madblogging som en rejse, hvor jeg er styrmanden, og hvor jeg møder dejlige mennesker, får spændende udfordringer og oplever en masse sjov. Jeg har et par projekter på vej, og det bliver spændende at se, hvor de fører mig hen. Mere kan jeg ikke afsløre lige nu.