



Hver jul lager Trine pizza, gjerne sammen med sønnen Mathias på syv år. (Foto: Gry Traaen)

I julen håper Trine å få mest mulig tid til å slappe av, men helt fri tar hun ikke. Nyttårsmenyene må ut på bloggen.

# KOSER MEG *med familien*

Som barn elsket Trine Sandberg (51) å komme til dekket julebord hos bestemor som likte og kunne lage god mat. Nå er det hun som baker, lager julemat og inviterer venner og familie hjem til seg.

TEKST: SIRI WALEN SIMENSEN FOTO: JØRN GRØNLUND

Tradisjonene mormor og farmor bød på, har inspirert meg. Jeg er heldig som har en familie å være sammen med og lage mat for, sier damen, som har feid andre kokebokforfattere av banen når det gjelder salg av bøker. "Trines Mat 2" ser ut til å bli like ettertraktet som forgjengeren, og den solgte i hele 139 000 eksemplarer. Vi er hjemme hos den kjente matbloggeren, som er utdannet jurist, men som de siste årene har livnært seg av å dele alle sine gode oppskrifter. I kjelleretasjen har hun endelig fått sitt eget bloggkjøkken, og der blomstrer krydderurtene i et varmeskap med glassdører. Under et klede står et nøttebrød til heving.

– Jeg må bake flere runder med nøttebrød hver jul, for under juleselskapene får de ben å gå på, sier hun og smiler.

Hun har gjort karriere som blogger, og på bloggen fremstår hun som medievant og profesjonell. Privat er Trine forsiktig og tilbakeholden. Hun bruker ingen store ord og er en jordnær og alminnelig, vanlig, flott, norsk kvinne.

– Jeg begynte å legge ut oppskriftene mine fordi jeg er glad i å lage mat og ønsket å få et system som gjorde det mulig å gå tilbake og se og huske hva jeg gjorde sist jeg laget den eller den retten. At det var en mulighet å leve av det, visste jeg ikke da, forteller hun.

Hun har tre barn. Den yngste er en attpåklatt hun har med sin nåværende mann. De to første døtrene ble født da Trine var ung. Allerede den gangen var hun opptatt av matlaging, og etter hvert ble det naturlig å lage all mat fra bunnen av, fordi det var det kvinnene i hennes familie stort sett gjorde.

– Tradisjoner går i arv. Måten du vokser opp, farger deg også i matveien. Mine barndoms juler innebar

juleselskaper og feiringer hos besteforeldre på begge sider, og ikke minst gjennom mamma, som arrangerte selskap i romjulen. Jeg fikk være med å hjelpe til. Farmor, som var syddame og mor til fire gutter, hadde koldtbord første juledag. Da var det rester av julemat og masse deilig pålegg, som hun hadde laget. Andre juledag var vi hos mormor og den siden av familien, og da fikk vi laks. Flere av mine oldeforeldre levde på den tiden og vi var en storfamilie, forteller hun.

### Mammas oppskrift

Hun vokste opp i et mat-hjem. I julen var det syv slag småkaker og hjemmelaget sild og kjøttpålegg. Bærene som ble hentet opp av fryseren var selvplukket om høsten.

– De første årene som mor, lente jeg meg til foreldre og svigerforeldre ved å feire hos dem, men etter hvert begynte jeg å skape egne tradisjoner. Det hendte at jeg ringte mamma for å høre hvordan hun gjorde ting, minnes hun.

Hver jul baker Trine pepperkaker med barnebarna og lager pepperkakehus sammen med sønnen Mathias på syv. Da er det hennes mors oppskrift som gjelder.

– Julebaksten er ren kos, forteller mammaen, som i disse dager blir bestemor til sitt femte barnebarn. Hun er blitt limet i familien, den som sørger for at folk samles, alltid også rundt matbordet.

– Hva står på bordet hos dere julaften?

– Jeg vokste opp med ribbe som julemat, men min eksmann var vant til å få viltstek, så i mange år ble det reinsdyrfilet. Da jeg begynte å feire sammen med mannen min, ble det ribbe igjen, og det er jeg glad for. I fjor langtidsstekte jeg den, og den ble veldig fin med sprø svor og alt. Jeg tilsatte ulike kryd-



– Å bli mormor er en stor gave, sier Trine. Her baker hun sammen med Anine og Sienna på fire og et halvt år. (Foto: Gry Traaen)

der, som nellik, kanelstang, stjerneanis, hvitløk og fersk ingefær i bunnen av pannen. Tilbehøret er det tradisjonelle, og jeg lager selvfølgelig rødkålen selv, sier Trine.

Hun ovensteker alltid potetene i ribbefettet. Først kokes de litt, og så legges de i ribbefett og settes i komfyren, mens ribben hviler seg etter steking.

– Dette har jeg tatt med meg hjemmefra. Min mor tok med seg denne måten å

Denne gjengen samles ofte rundt matbordet til Trine. Bak fra venstre Markus, Emilie, Mathias, ektemannen Viggo, Trine og Marius. Foran fra venstre Sienna, Anine, Philip og Anette. (Foto: Gry Traaen)

gjøre det på da hun kom tilbake etter ett år som au pair i England. Det er veldig godt! Trine holder fast i tradisjonene i valget av dessert også. Riskrem og rødsaus hører med til smaksopplevelsene på julekvelden.

### Ikke syv slag

Neste hver eneste dag hele året lager Trine mat for å legge ut oppskrifter på bloggen. Når julen nærmer seg er hun opptatt av å kose seg. Å bake skal være hygge og avslapning.

– Jeg baker ikke mange sorter, men lager en hyggelig

ramme rundt pepperkakebakingen. Da ber jeg familien på julegrøt og spekemat og vi baker hele dagen, slik at alle får sin dose pepperkaker med hjem etterpå. Som regel forsøker jeg å finne en ny kakevariant. Biscotti i ulike varianter er hyggelig, og jeg lager brente mandler.

Det kan bli litt mye mas i desember, derfor forsøker hun å ha julegavene i havn i god tid. Slipper hun å oppsøke shoppingsentrene i julestria, er hun glad.

Det samme gjentar seg hvert eneste år: Hun verner om en spesiell kveld. Da lager hun konfekt sammen med døtrene og ingen andre får være med. Og gode venner får sin kveld med krumkakebaking.

– Adventskalender er et sentralt ord hjemme hos

”Tradisjoner går i arv. Måten du vokser opp, farger deg også i matveien. Mine barndoms juler innebar juleselskaper og feiringer hos besteforeldre på begge sider. →





Her må det bakes nøttebrød i flere omganger, for det får ben å gå på i juleselskapet, sier Trine.



Trine bruker sitron i både mid-dagsretter og bakst.

oss. Jeg lager gavekalender til minstemann. Der er det små legofigurer, tannbørste, julehefter og andre ting han trenger eller ønsker seg. Ventetiden er hyggelig. Da koser vi oss, hører på julemusikk og går kanskje på en juleforestilling sammen. Jeg setter pris på denne tiden og har et mål om å roe ned og nyte den.

Trine smiler og sier at de har en annerledes tradisjon også. Hun lager pizza med julens rester på og sønnen Mathias hjelper gjerne til. Det er blitt en del av julen, det også.

### Julefest

I romjulen pleier Trine å ha julefest. Dette er et etter-slep fra tiden da de ikke hadde stor familie rundt seg og de inviterte venner og de hun er faddere for å skape gode juleminner. Nå kommer kompisen til sønnen Mathias, døtrene og deres familier i tillegg, og de kan bli opp mot 30 personer til bords.

– Jeg måtte gå fra koldt-bordet fordi vi ble så mange. Nå serverer jeg ost med tilbehør jeg har laget selv. Fikensyltetøy og chilimar-melade er eksempler på hva jeg setter frem. Dette er også ting jeg kan legge i små, pene glass og gi bort i gave, smiler hun.

Mer enn 2000 oppskrifter er å finne på bloggen hennes. I julen forventer de nærmeste at det kommer noe av det samme hvert år. Ektemannen, for eksempel, vil ha julebrød med rosiner, så det bakes i flere runder.

– Er det like morsomt å lage mat når du gjør det hele tiden?

– Ja, og spesielt i julen, da er det en helt unik stemning på grunn av høytiden vi går inn i. Jeg blir glad hver gang jeg tar et rykende varmt, nybakt brød ut av ovnen! For øvrig er jeg opptatt av ikke å pynte eller gjøre juleaktiviteter før 1. desember. Når vi nærmer oss, gleder jeg meg.

Det finnes noen utvalgte

ingredienser hun sverger til. Vaniljestang, for eksempel, aldri vanillin, som er kunstig fremstilt. Hvis hun kan, byttes hvitt, raffinert sukker ut med brunt rørsukker eller honning.

– Men jeg kommer aldri med en pekefinger når det gjelder sukker eller fett, poengterer Trine.

Hun nikker da jeg spør om hun er en typisk driftig dame. I deres storfamilie har hun en finger med i det meste av det som skjer, og spesielt i høytiden.

– Hvilken ingrediens bruker du veldig ofte?

– Økologiske sitroner eller lime setter en god smak i veldig mye. Jeg kan også bruke det i bakst.

– Hva er ditt største ønske for julen?

– Det må være å slippe av og lande litt etter en overkant arbeidsom og hektisk høst. I romjulen, etter julefesten, reiser vi på hytta, og det gleder jeg meg veldig til i år. Det har vært en overgang å bli en profilert person. Mitt mål har aldri vært å bli kjent, men å spre matglede og dele oppskrifter. •

## NØTTEBRØD

400 g siktet hvetemel  
75 g siktet rugmel  
1/4 ts tørrgjær  
ca. 1/2 ts havsalt  
100 g valnøtter, grovt hakket  
1/2 ts honning  
4 dl romtemperert vann

1. Bland de tørre ingrediensene godt i en bolle. Tilsett vann og rør deigen raskt sammen med en sleiv. Den skal være ganske klissete, men ikke flyte utover. Ha på lokk eller plast og la deigen heve i romtemperatur over natten, ca. 10–20 timer.
2. Legg et bakepapir på kjøkkenbenken og strø godt med mel. Ha deigen over på det bakepapiret. Den er nå ganske klissete og flyter delvis utover. Deigen skal nå gjennom en "bretteprosess". Finn frem en slikkepott og "brett" den fliken av deigen (som du har mot deg) inn mot midten. Rotér deigen 90 grader og brett en flik av deigen over igjen, omtrent slik som du bretter en konvolutt. Gjenta bretteprosessen et par ganger og strø over litt mer mel dersom deigen klitrer seg fast til papiret.
3. Legg deigen med "brett-

siden" ned oppå det godt melete bakepapiret og hvelv bakebollen over. La brødet etterheve i ca. 2 timer. En halvtime før du skal steke brødet setter du ovnen på 250 grader og sett samtidig inn gryten/formen som du skal steke brødet i. Formen/gryten du skal steke i må ha lokk og begge deler må tåle 250 graders varme. Gryten jeg benyttet her er 24 cm i diameter.

4. Når brødet er ferdig etterhevet "vipper" du det forsiktig fra bakepapiret og oppi den glovarme gryta. Rist eventuelt forsiktig på gryta for å få justert brødet på plass. Sett på lokket og stek på nederste rille i ca. 30 minutter. Ta av lokket og stek videre i 5–15 minutter, til brødet har fått en gyllen og fin farge. Du kan teste om brødet er ferdig ved å banke på det, og det avgir en "hul" lyd når det er ferdigstekt. La brødet avkjøle på en rist.

Tips: For å beholde den gode, sprø skorpen, bør du pakke inn brødet i et rent kjøkkenhåndkle etter at det er avkjølt.