

LøV

ET BLAD FRA BYHAVEN

HØSTLØV 2018

SMAKEN AV TRONDHEIM

*Historien om
Rosenborg Bakeri*

Berit Nordstrand:

GOD ENERGI

PÅ 1-2-3

Genial app

FRA MATSVINN

TIL MÅLTID

HØSTNYTT

for ham og henne

TRINE SANDBERG

Hele Norges matdronning


BYHAVEN



MATDRONNINGEN

Mange vil si hun har knekket en kode. Hva er hemmeligheten bak suksessen til Norges største matblogger og kokebokforfatter?

Foto: LASSE BERRE/BERRE Tekst: NINA VENNEVOLD/BERRE Styling/makeup: KRISTIN SOLLID

De fleste kjenner henne som Trine, hun matblogger'n som alle oppskriftssøk på internett fører oss til. Hun som alltid har retter som både fungerer og imponerer, og som vi aldri går lei av å vende oss til. I virkeligheten heter hun Trine Sandberg og bor i et tilbaketrukket og rolig tettsted i Lørenskog kommune. Hun er mor til tre, mormor til fem og «egentlig» jurist. Rettere sagt har hun en lang karriere som jurist bak seg, for i dag satses hun fullt og helt som blogger og kokebokforfatter – samt daglig leder, gründer, konseptutvikler, fotograf, ferdigstiller, kreatør, innkjøper, innholdsprodusent, kundeserver og foredragsholder i den relativt store bedriften «Trines mat AS». Hun er et imponerende «one woman show» som har bygget seg opp til å bli en av Norges mest innflytelsesrike matformidlere. I alle fall hvis

vi skal måle i antall lesere og følgere. Over en kvart million nordmenn klikker seg inn på bloggen hennes hver uke, og kokebøkene hennes har snart passert en halv million eksemplarer.

Hva er oppskriften på suksessen? Har hun prøvd og feilet seg frem, eller bare plumpet uti med en god porsjon flaks?

– Det handler ikke om meg, konstanterer Trine, mens hun sipper i seg en stor kopp kaffe. Vi sitter rundt et hvitt kjøkkenbord. På kokeplaten putrer det i en varm kyllinggryte, ved siden av ligger det et grytebrød på lunk. Rommet er tapetsert med kokebøker, fotoutstyr, kjøkkenredskaper og friske urter, og en herlig duft av nybakte kanelsnurrer er i ferd med å bre seg utover rommet.

– Det handler om mestringsfølelsen til leserne mine, fortsetter hun. Den gode opplevelsen de sitter igjen med når de ser at de kan å lage mat, de kan å lage ting fra bunnen av. Det tror jeg inspirerer, sier Trine med et hint av avsløpen trønderesk. Hun reflekterer videre:

– Og så er det noe med tida vi lever i. Folk er travle, og fokuset mitt er kjapp og sunn hverdagsmat. Men at det skulle slå sånn an, hadde jeg aldri drømt om. Bloggen startet som noe veldig tilfeldig.

STARTSKUDET

Vi må mer enn ti år tilbake for å finne det «tilfeldige» startskuddet for Trines matblogg. Året var 2007.

– Jeg har alltid vært glad i å lage mat, og med årene ble samlingen min veldig stor. Jeg har alltid klippet ut og samlet på oppskrifter, skrevet ned egne erfaringer i marginen, og tatt notater på ark og post-it-lapper, utdyper hun.

– Og så en dag, nokså tilfeldig, kom jeg over en blogg. Den var ikke spesielt stor eller bra, men jeg så at verktøyet var nyttig. Øverst på siden stod det «Kom i gang», så da klikket jeg på knappen og startet min egen. I begynnelsen hadde jeg ikke peiling på hvordan det fungerte, så jeg prøvde meg bare fram.

Målet og motivasjonen var bare å bruke bloggen som et hobby- og delingsprosjekt.

– Tidligere hadde jeg sendt oppskrifter til venner og familie på e-post, enkeltvis. Men med bloggen kunne jeg ta bilder, legge ut og systematisere alle oppskriftene mine, og dele dem med alle på en gang. Også med eldstedatteren min Anette som hadde flyttet til Trondheim for å studere.

– De første årene hadde jeg verken navn eller bilde på bloggen. Det var maten som stod i sentrum, og alle råvarene var fra nærbutikken. Jeg la bare ut ting som fungerte for meg, i min hverdag, og det fungerte åpenbart for en del andre også, smiler Trine.

GENUINT OG GENIALT

Åpenbart, ja. Og kanskje kimen til suksessen? Oppskriftene var enkle og for folk flest. Det var ingen kompliserte fagord, og maten var relativt rask å lage. I tillegg var bildene utrolig appellerende. Her må det skytes inn at Trine Sandberg er godt over gjennomsnittet interessert i foto. Hun har et skarpt estetisk blikk og tekniske ferdigheter som overgår de fleste hobbyfotografer. Innpakningen og presentasjonen var derfor upåklagelig. Trine hadde et bredt spekter av oppskrifter, noe søkemotorene favoriserte. Men først og fremst hadde hun lojale brukere som stadig vendte tilbake. Og de ble raskt flere.

– Etter fem år med kvelds- og helgeblogging ble jeg innvilget 50 % permisjon fra jobben. Dette var i 2012 og jeg var i gang med den første kokeboken min. Siden jeg skulle ned i lønn måtte jeg jobbe litt mer målrettet. Så jeg åpnet opp for annonsører og takket ja til en del henvendelser. Da tok ting skikkelig av – og det endte med å bli altfor mye, forteller Trine. Da lærte jeg at jeg ikke kan si ja til alt. I 2013 trappet hun opp til 100 % permisjon. I 2014 sa hun opp jobben for godt.

– Å både jobbe og blogge var altfor krevende. Så når valget måtte tas var det naturlig å si opp på jobben. Jeg har lagt enormt mye av meg selv i både bloggen og kokebøkene, så det var helt utenkelig å gi slipp på det. ►

«Målet og motivasjonen var bare å bruke bloggen som et hobby – og delingsprosjekt.»

Sandberg får og svarer på mellom 50 og 100 e-poster, meldinger og telefoner hver dag. Hun takker nei til rundt 75 prosent av alle henvendelser.

– Jeg tror en del folk tror jeg bare duller og koser meg hjemme, ler Trine. De er nok ikke klar over hvor mye arbeid som ligger bak. Jeg jobber mye mer som blogger og kokebokforfatter enn jeg har gjort i noen annen jobb.

KONTINUERLIG KVALITETSSIKRING

De fleste kokebøker er laget av profesjonelle kokker, med bilder av spesialiserte mat- fotografer. Trine er verken kokk eller fotograf, men selger kokebøker som varmt hvetebrød. *Trines mat*, den første kokeboken, ble en braksuksess. Den lå på bestselgerlistene fra første stund, og ligger fremdeles som nummer 1 på listen over «Tiårets mest solgte kokebøker» (Bokhandlerforeningen). Den neste kokeboken hennes, *Trine 2*, ligger som nummer 3 på samme liste.

Hvordan forklarer man den bragden?

– Jeg har nok en fordel sammenlignet med kokker som ikke har en proff blogg, forklarer Trine. For når jeg legger ut en oppskrift, skjønner jeg relativt raskt om den fungerer eller ikke. Hvis det er noe folk ikke skjønner, får jeg ganske raskt spørsmål – i kommentarfeltet eller på e-post. Det gir meg god kontakt med leserne mine, og mulighet til å rette opp og forklare ting på andre måter. På den måten skjer det en konstant kvalitetssikring av oppskriftene mine, og det tar jeg med meg inn i arbeidet med kokebøkene.

En blogg fungerer altså som en slags levende markedsundersøkelse. Og en god og populær en lodder både tidsånd og trender, nye bruksmønstre og behov.

– I vår, da jeg kjørte en formell markedsundersøkelse på bloggen, fikk jeg over 35.000 svar. 2000 av dem var frietekstsvar. Jeg har gått igjennom alle tilbakemeldingene, og det er de som ligger til grunn

«At det skulle bli så stort, hadde jeg aldri sett for meg da jeg startet for 11 år siden.»

for en oppgradering som jeg skal igjennom nå. Jeg lytter mye til leserne mine, forteller Trine.

MATDRONNING ANNO 2018

Når vi bruker begrepet «Matdronning», kan vi ikke unngå å nevne Ingrid Espelid Hovig. Hun som «jukset» seg hjem til hele det norske folk gjennom *Fjernsynskjøkkenet* og den blårutete kokeboken. Hovig ble et ikon, en institusjon og en

viktig forvalter og fornyer av norske mattradisjoner. For å låne journalist og matskribent Andreas Viestads ord var hun «(...) mild i formen, men fast i viljen. Hovig var nummer én i sitt felt, et felt hun egenhendig hadde definert og modernisert. Hun var bevisst sin samtid, og hadde en grunnleggende respekt for at matlagingen, som var så viktig for henne, ikke lenger var det viktigste for moderne kvinner. Derfor var det viktig for henne at maten hun presenterte, ikke skulle være noen «uhyre tidkrevende forbannelse» (Morgenbladet Nr. 32/2018).

Nylig ble Ingrid Espelid Hovig bisatt, 94 år gammel. Hva var ditt forhold til henne?

– Hun var en kjempeviktig inspirasjonskilde og et stort forbilde. Hun og *Fjernsynskjøkkenet* er blant mine aller tidligste TV-minner. Og den rutete kokeboken hennes var selvfølgelig med meg på hyblene da jeg flyttet hjemmefra. Jeg møtte henne ved tre anledninger, og det var tydelig at hun fulgte med på oss andre. Hun kom bort til meg en gang, og fortalte at hun var veldig fornøyd med at jeg lagde så mange fiskeretter.

Ser du noen paralleller mellom dere to?

– Hmm.

Trine tar en lang tenkepause.

– Hun var jo en pioner innenfor sitt medie, TV-ruta. Og det hun fikk til, var litt mot alle odds. Og hun tok mye initiativ, hun så nok et potensial og utnyttet det.

SELF MADE WOMAN

Også Trine har utnyttet mulighetene som har bydd seg. Og meritlisten er blitt lang. Årets matgleder (2013). Årets matblogger (2014 og 2016). Årets Business (2017). Hun er Cappelen Damms mestselgende kokebokforfatter gjennom tidene, og dommer under Det Norske Måltid (en årlig «Oscar-utdeling» for norske matprodusenter). I tillegg har hun blitt kåret til en av Norges 25 mest innflytelsesrike personer på internett.

– At det skulle bli så stort, hadde jeg aldri sett for meg da jeg startet for 11 år siden.

Trine strekker seg etter en kanelbolle. Rett utenfor, i hagen, vitner luften om at sommer går mot høst.

– Men det kan bli litt ensomt,

jeg savner kollegaer. Jeg har jo forlaget og et lite management rundt meg, og de setter jeg stor pris på. Men det er jeg som må ta alle avgjørelser, på alle slags nivåer. Det kan det være ganske tungt å stå i alene. Jeg er glad for at jeg var relativt voksen da jeg gikk inn i dette, sier Trine.

– Men først og fremst har jeg det veldig bra altså, understreker hun.

Du har oppnådd en posisjon som gir deg mye

makt og påvirkningskraft. Hvor bevisst er du dine valg – for eksempel om hva slag samarbeid du går inn i?

– Jeg opplever stor pågang fra annonsører og aktører, og jeg er veldig bevisst på hva jeg går inn i. Jeg inngår kun samarbeid med aktører knyttet til mat og drikke, og til produkter med god kvalitet; ting jeg selv har testet, og kan stå 100 prosent inne for.

– Mange kan nok oppleve meg som både privat og litt streng, utdypes Trine. Men det er veldig viktig for meg at matglede står i sentrum. Og integritet, alt jeg gjør skal kjennes godt i magen, avslutter hun.

OPPSKRIFT PÅ SUKSESS

Genuin matglede. Ingen krav, ingen kaloritelling. Det plinger i en ovn og Trine spretter opp for å dandere, presentere og servere en glovarm høstgryte. På veggen bak henne henger det en liten svart tavle, med følgende skrift:

OPPSKRIFT PÅ SUKSESS

Ingredienser:

1 ss gode ideer

1 stor kopp mot

3 ss fantasi

1 dl teamarbeid

1/2 dl tilpasningsevne

2 dl positivitet

2 dl hardt arbeid

& en håndfull drømmer

Ps! Spe på med utholdenhet om nødvendig.

3 kjappe

Hva er din favorittrett?

Det er det dummeste spørsmålet jeg får, det kommer jo helt an på settingen. En fersk skive med brunost kan smake helt nydelig det, i vakkert høstlandskap med mine kjære. Men det beste jeg vet er nok reinsdyrkjøtt, fisk og norske jordbær.

Du har over 2000 oppskrifter på bloggen.

Hvor henter du inspirasjon fra?

Inspirasjon er aldri noe problem. Jeg plukker opp ting overalt; på tv, i et blad, eller rett og slett en fin råvare i butikken. Og jeg elsker å bla i norske og utenlandske kokebøker.

Hva er ditt neste prosjekt?

Først skal jeg få ferdig bloggen (teknisk oppgradering). Deretter skal jeg bruke litt tid på kompetanseheving. Og så er jeg i startfasen av en ny kokebok. Konseptet er klart, men det er foreløpig hemmelig.



Trines høstsuppe

3 kyllingfileter, i strimler

1 boks kokosmelk (400 g)

1 rød løk, i tynne båter

3 fedd hvitløk, finhakket

1 rød chili, finhakket (smak til)

1 ss tomatpuré

2 ss karri (ca.)

1 boks hermetiske tomater (400 g)

2 store gulrøtter, i små terninger

1 syltlig eple, i små terninger

5 dl vann (smak til)

2 ss kyllingfond (smak til)

1 1/2 dl matfløte, melk eller fløte

1 ts sukker (smak til)

1/2 lime (smak til)

salt og pepper

TILBEHØR

Frisk koriander

Yoghurt, rømme eller creme fraiche

4 nan og/eller litt ris

SLIK GJØR DU

Skjær opp kylling og grønnsaker som angitt ovenfor, slik at du har alt klart før du setter i gang.

Ha 1-2 ss av det øverste, faste laget i kokosmelkboksen i en gryte, og stek løken et par minutter, til den er blank og myk. Tilsett deretter hvitløk og chili, og la det surre et par minutter – før du tilsetter karri og tomatpuré. La det surre i ca. ett minutt, og tilsett deretter resten av kokosmelken, hermetiske tomater, gulrøtter, eple, vann og matfløte. Smak til med kyllingfond, og la suppen småkoke uten lokk i ca. 15 minutter, til gulrøttene er møre. Smak deretter til med sukker, limesaft, salt og pepper. Tilsett eventuelt også litt mer karri hvis du synes suppen er litt tam, og eventuelt også litt mer kyllingfond.

Mens suppen koker steker du kyllingstrimlene raskt i litt nøytral olje, til de har fått litt farge på alle sider, men ikke så lenge at de er helt gjennomstekt. Ha kyllingen i suppen mot slutten av koketiden, og la den trekke med til den er ferdig.

Gi gjerne suppen et dryss av frisk koriander, og server den rykende varm, med nan eller annet godt brød som tilbehør.