

sida Byt

Ettan (1)  
 Nyheter (2-5)  
 Familjen (6-7)  
 Kultur (8)  
 Nyheter (9-14)  
 Sport (15)  
 Insändaren (16)  
 Annon (17-20)  
 TV-programmet  
 Insändaren (22)  
 Ledare (23)  
 Sista Sidan (24)

Tyck till om eNyan

&lt;&lt; Tillbaka till sida 2 :: &lt; Föregående artikel på sidan :: Nästa artikel på sidan &gt; :: Skriv ut sidan

## Maten har fastnat på bloggen

**I oktober 2004 hade tre tjejer i Stockholm matlagningskväll tillsammans. Efter den matlagningskvällen föddes matbloggen Ragazze – tre tjejer i köket. År 2005 fick de pris för Årets bästa matblogg i Sverige och de bloggar så gott som dagligen om recept, mattrender, kokböcker och misslyckanden i köket. De är förstås långt ifrån den enda matbloggen i cyberrymden, och matrutan listar i dag några av de bästa som finns på svenska.**

Aldrig har mat diskuterats så flitigt som nu. I takt med att bloggar (ett slags dagböcker eller personliga hemsidor på nätet) fått allt större genomslagskraft, och eftersom matälskarna blivit allt fler genom åren är det närmast självklart att dessa två ingredienser, bloggar och matälskare, funnit varandra. Dagens unga kockar, för de flesta matbloggare verkar vara mellan 30 och 50 år, gör inte vardagsmat med gnisslande tänder, de läser om mat, diskuterar mat och experimenterar hejvilt i köket.

Tack vare bloggarna finner matälskarna också varandra, och matbloggarna har blivit en grupp att räkna med. Till exempel var flera matbloggare inbjudna till tävlingen Årets kock i Sverige som gick av stapeln i går och naturligtvis bloggade alla om sina upplevelser efter att de suttit i publiken. Utmärkt reklam för tävlingen.

### Tre tjejer

Bloggen "Ragazze – tre tjejer i köket" är den enda blogg jag dagligen följer med. Jag gillar den eftersom de både skriver om köttfärslimpa och om en sjurätters nyårsmiddag. Eftersom det är tre personer, som bloggar, Elin, Helena och Maria, händer det något på bloggen så gott som varje dag.

Dessutom arbetar Maria som dataadministratör, vilket innebär att bloggen är snygg och lättillgänglig. Ragazze har mellan 1.000 och 1.200 besökare per dag, vilket är ganska mycket för en svensk blogg som inte skrivs av skribenter anslutna till en tidnings hemsida.

Jag mejlade de tre tjejerna några frågor om deras blogg och Maria svarade.

#### • Vad får ni ut av att blogga om mat?

– Dels är det ett sätt att hålla koll på bra/dåliga



[Förstora bilden >](#)

**Välkomnar.** En av tjejerna arbetar som dataadministratör, vilket gör ragazze.se snygg och lättillgänglig.



[Förstora bilden >](#)

recept för egen del, dels är det ett sätt att kommunicera med likasinnade. Till exempel tipsa om nya produkter, en bra restaurang eller något man lagat som blev extra bra. Det kan även vara att ge avskräckande exempel när man misslyckats kapitalt med något. Bloggen är också ett bra forum för att få hjälp om det är något man undrar över.

Vi får ofta mejl från läsare som vi försöker besvara efter bästa förmåga, ibland skickar vi frågan vidare ut i bloggen och då får man oerhört snabbt svar på det mesta. Vi får även inspiration av att läsa varandras inlägg (en fördel med att vara tre), och så klart av andra matbloggar.

#### • Vilka misstag gjorde ni i början?

– Det är kanske inte direkt ett misstag, men vi hade inte så mycket bilder i inläggen i början. Det har blivit mer och mer allt eftersom och nu känns det lite tomt när man inte har en bild till ett inlägg. Bilderna ger en ytterligare dimension till texten och fångar nog ögat hos besökaren mer än ett sjok med text tror vi.

#### • Hur skall man läsa er blogg om man inte har så stor bloggvana?

– Vi rekommenderar att man läser den ofta! Man kan läsa bloggen på många olika sätt, dels som den är inlägg för inlägg i kronologisk ordning. Dels via kategorierna eller månadsarkivet. Eller så kan man använda sig av sökrutan om man letar efter något särskilt.

### **Elins matiga majsbröd**

Bra bröd för skafferitömning eftersom de kan kryddas med det mesta.

Kom ihåg: platta ut bröden ordentligt i pannan, de växer snabbt på höjden och blir lättare att steka om de inte är så tjocka.

Du behöver:

**500 gram majskorn**

**2,5 dl vetemjöl**

**en nypa salt**

**1-2 ägg (idag hade jag bara ett och det fungerade)**

**2 tsk bakpulver**

**lite finhackad rödlök**

**olja att steka med**

Så här gör du:

1. Tina majsen om den är fryst. Mixa den med stavmixern, det gör inget om det är hela korn

kvar. Blanda sedan alla ingredienser i en stor skål.

2. Fram med stekpannan, klicka i några skedar av röran, och forma små platta bröd direkt i pannan. Smeten räcker till ca 10 st i "pannbiffstorlek" men jag brukar göra mina större så att det blir 5-6 stycken. Stek ett par minuter på varje sida och ät dom varma!

### **Marias chilistryffel ca 30 st**

**1 dl vispgrädde**

**2 msk margarin**

**3/4 dl muscovadosocker**

**200 g mörk choklad >70% kakaohalt**

**1/2 röd chili**

**röd chili till garnering**

Bryt eller hacka chokladen i bitar. Strimla chilin i långa strimlor så att den blir lätt att plocka upp ur gräddkoket. Koka upp margarin, grädde, muscovadosocker och chilistrimlorna. Ta av från värmen och låt det stå och dra 5-10 minuter. Plocka därefter upp chilistrimlorna och låt gräddblandningen bli varm igen. Blanda i den hackade chokladen och rör tills det är en jämn och blank smet.

Låt svalna något. Fyll därefter tryffeln i en spritspåse och spritsa ut i formar och garnera med en liten bit chili. Förvara svalt.

[<< Tillbaka till sida 2](#) :: [< Föregående artikel på sidan](#) :: [Nästa artikel på sidan](#) > :: [Skriv ut sidan](#)