



Detta är en utskrift från från Göteborgs-Posten.

STÄNG

Utskriftversion av: <http://www.gp.se/matdryck/mat/1.443430-matlust-pa-ett-klick>

Publicerad 11 september 2010



Bild: Stefan Edetoft

Matlust på ett klick

Kalasgott, Din husmor på nätet, Studentkrubb. Bakom dessa bloggar döljer sig tre passionerade matmänniskor. Två Dagar har inspirerats och imponerats av matlust, matglädje och mumsiga recept.

Jennie Benjaminsson från Lindome bloggar just nu från Korsika. Hon går sista året på hotell- och restaurangprogrammet och gör sin praktik där. Redan första dagen i hamnstaden Calvi kom det vackra bilder och glada textutrop på bloggen från denna tjej som tycks funnit sin grej i livet tidigt. ”Ostar, korv, salami, skinkor, terriner, rosévin, olivoljor, vinägretter och marmelader och baguetter... ja, de har allt gott här nere!”

Kalasgott startade Jennie för två år sedan när hon började utbildningen. Men intresset för mat har alltid funnits där, och



gammelmormor Edith är förebild i köket. Bilderna och formen är viktiga för Jennie, som har blivit duktig på att både fotografera och skriva med tiden, men recepten är förstås viktigast.

Hon har nischat in sig på bakning och sötsaker, men numera har hon också erfarenheter av kockyrket som hon gärna delar med sig av. Jennies blogg har emellanåt haft uppemot 1 500 unika besökare dagligen, vilket är ett stort antal för en matblogg. Kalasgott rekommenderas av till exempel P1:s matprogram Meny, vilket säkert bidrar till de fina siffrorna.

Kontakten med läsarna är viktig.

– Det är roligt att mina besökare är en så blandad skara. Män och kvinnor mellan 12 och 80 år. Många hör av sig med kommentarer och mejl, synpunkter och hejarop.

Och bloggandet ger denna gymnasietjej lite extra pengar förutom alla glädje och kunskap. Hon tar in annonser på bloggen, och erbjuder ofta gratisprover och produkter från olika företag. Men integriteten är viktig; hon är noga med urvalet.

– Jag skriver inte om allt jag får, utan bara om det jag gillar.



Husmor Lisa, Lisa Lönner Pulkkinen, 43, från Göteborg, delar med sig av recept på såväl vardagsmat som gourmetmat. Allt ska vara gjort på äkta råvaror, som inte tär på miljön, med näringsämnen kvar och helt utan tillsatser. Hon startade sin blogg eftersom hon ”alltid varit en husmorstyp” och fått agera rådgivare åt vänner som vill laga mat och vara lite husliga men inte haft den kunskapen.

– När jag märkte att jag satt och skickade mejl hit och dit med recept, så bestämde jag mig för att jag lika gärna kunde blogga! Jag har varit sådan här sedan barnsben, plockat bär och kokat sylt, lagat grytor och annan krånglig mat, ordnat middagar och fester. Nu har det ju liksom blivit inne att vara som jag, så jag tänkte att det var dags att dela med mig publikt!

Både recepten och skrivandet är viktigt för Lisa.

– Jag arbetar ju med att skriva och älskar att skriva. Och mat är min stora passion, det jag alltid sysslar med på fritiden, och kanske något jag arbetar mer med i framtiden. Det jag tycker är svårast är foto, är inte höjdarbra på att fotografera, men jag har insett hur viktigt det är att ha bilder.

Bloggen som hon kallar för ”Din husmor på nätet” sammanfattar hennes syn – låt maten och matlagningen få ta tid.

– Min inspiration hämtar jag från mormors generation. Det handlar om hur man använder säsongens råvaror genom att lägga in och ta vara på skörden resten av året, hellre än att köpa färdigt i butik med olika konstiga tillsatser. Ibland är det faktiskt snabbare att laga riktig mat; jag kallar det Slow is fast.

Ekologiska råvaror har Lisa alltid använt och hon har läst en högskoleutbildning i Matens kemi. Då lärde hon sig hur man bäst tillagar maten för att behålla och tillgodogöra sig näringsämnen.

– Jag gillar också att laga komplicerad gourmetmat à la Tore Wretman, och läser mycket om att kombinera viner därtill. Dessutom avskyr jag att slänga mat! Allt handlar om att skapa ett eget kretslopp därhemma för att vi inte ska förstöra vår jord.

För Studentkrubbs initiativtagare Joakim Svanlund, är recepten allra viktigast. Han bloggar om billig och god studentmat som är enkel att laga. Det hela tog sin början med att Joakim flyttade till Halmstad och började studera där. För att hålla koll på utgifterna sparade han sina matkvitton varje månad och matglad som han är brukade de sluta runt 3 000 kronor.

– Jag kände att det inte var hållbart i längden, så jag bestämde mig för att starta Studentkrubb för min egen skull. Men det har utvecklats till ett projekt som även andra studenter kan ta hjälp av för att minska trycket på sina matkonton eller för att äta bra mat som skiljer sig från den typiska studentkosten.

Han beskriver sig som en 20-årig kille född i Mölndal som varit aktiv i köket från 7 års ålder.

– Är i hög grad amatör men försöker använda mina kunskaper för att kunna äta god mat även under studentlivet.

Hans matintresse kan beskrivas så här: ”Variera, kombinera och njut av resultatet.”

– Jag vill utföra så lite arbete som möjligt men till ett läckert resultat och ett billigt pris.

Fakta/Bakgrund

Fler matbloggar

På bloggportalen.se är i skrivande stund 5 454 matbloggar registrerade. Matbloggarnas värld är en lika oöverskådlig som inspirerande djungel av text och bild och kvaliteten på både det ena och det andra varierar mycket.

Och säkert är recepten olika tillförlitliga. Klassiker som Vår kokbok, eller Annas mat är nog bättre om man vill vara hundra på att allt ska bli perfekt. Men då missar man det personliga (när, var, hur och varför just denna mat lagas), utropen och alla härliga känslor som finns inbäddade i en matblogg.

Tina Jansson, nutritionist/näringsfysiolog som vann Matbloggpriset förra året med sin blogg PickiPicki (www.pickipicki.se) skriver så här, och listar nedan några av sina favoriter i matbloggosfären:

”Matbloggar är som vinbären på sommarkollot, de är så många att de omöjligt går att överblicka. I perioder frossar jag i matbloggar. Ofta börjar jag på en matblogg, klickar mig vidare från den sidans länkar till en ny matblogg, och så vidare så länge som tiden räcker till. Sen kan det gå veckor när jag knappt läser matbloggar alls. Matloggarna nedan återvänder jag alltid till, igen och igen och igen.”

Matrepubliken (tidigare Bagels och blåbär) ”Jag känner mig alltid hjärtligt välkommen när jag tittar in. Charlottas matblogg är hemtrevlig, inbjudande och snygg (finfina foton!). I smyg avundas jag hennes samling med litalaporslin och glas, där ligger jag i lä.”

www.matrepubliken.se

Skånska skafferiet ”Anna är en av mina största matbloggsidoler. Jag har slutat bokmärka hennes recept, för jag vill laga allt hon lagar.”

www.skafferiet.taffel.se

Ett lingon ”Sanna är kung på att fota mat, så enkelt är det.”

www.ettingon.se

Tre tjejer i köket ”En välskriven matblogg och en av de bloggar jag följt allra längst. Mat i min smak, här hittar jag alltid middagstips.”

www.ragazze.se

Flickan och kakorna ”En bakblogg att inspireras och frestas av. Jag föll pladask för de prickiga cupcakesen, och sedan dess är jag fast.”

www.flickanokakorna.se

Pyttes matlogg nr 59.267.054 ”Roligaste matbloggen som alltid gör mig glad (och

hungrig).”

www.pyttes.blogspot.com

Kardemumma ”Den matlogg jag följt allra längst och som jag alltid kommer att hålla kär. Jag är ofta inne och bläddrar i och inspireras av Viktorias receptarkiv.”

www.kardemums.blogspot.com

Tips! När du söker recept på nätet: Receptsökmotorn hittarecept.se som söker bland 210000 recept från svenska recept sajter och matbloggar.