

Barn av 1970-tallsfeminist: Tore Bruland forteller

Det startet da mor en dag fikk et brev fra banken. Brevet var stilet til fru med fars navn. Det hadde hun sikkert fått mange ganger før uten at noe hadde skjedd, men denne gangen slapp helvetet løs.



Gryterett og fløtekake med hermetisk frukt. 17. mai-mat fra 1970., Foto: Atelier Rude, Eier: Oslo Museum.

Fakta: Om forfatteren Tore Bruland



Tore Bruland (født 1964) er utdannet førskolelærer og har jobbet 17 år i flere av Stavangers barnehager. Han har undervist ved Høgskolen i Stavanger i fagene forming og

vinlære og jobbet som restaurantanmelder, mat- og vinskribent i Rogalands Avis.

Mor skiftet etternavn, skrev forbannede brev til «Herr redaktør» i avisene og meldte seg inn i Stavanger Kvinnesaksforening. Mor og de nye venninnene brente behåene og stilte seg opp på barrikadene.

Mens kameratene mine var på campingturer på Sørlandet, ble jeg og bror Bjørn dratt med på feministleirer. Der var det damer som var kjærester med andre damer og damer som gikk rundt uten klær. Hele tiden snakket de om å befri seg fra mannstyranniet mens de utvekslet eksempler på hva som var kvinnekriminering – og det var det meste!

Da vi kom hjem, limte mor inn bilder av Liv Finstad og Bjørg Vik i fotoalbumene våre. På veggene kom det feministisk kunst. Bilder som illustrerte hvordan kvinner ble undertrykket av mannen og sett på som kjønnsobjekter.

“

Det fine med å komme fra slike familier hvor morene gjorde alt for å ikke bli underlagt mannstyranniet, er at du lærer så mye. I mitt tilfelle lærte jeg meg som tiåring å lage middag til de andre kom hjem, støvsuge, vaske og rydde huset.

I bokhyllen kom «Sex og makt», «Kvinne, kjenn din kropp», noveller av Bjørg Vik (som jeg allerede var kompis med), Germaine Greer, og mursteiner av Marilyn French og Marge Piercy. Slik skal jeg love at det ikke var hos de andre i gaten der jeg bodde. Der stod maten klar i varmeskapet, og der ble farene sure hvis ikke middagen sto på bordet da de kom hjem fra jobb. Og når farene hvilte middag, sa morene omsorgsfullt: – Dere må være stille så dere ikke vekker han far. Du vet at han er trøtt når han kommer hjem fra jobb. Slik er det å være undertrykt. De vet det bare ikke selv.

“

Vi gikk i 8. mars-tog, sa nei til porno og ja til selvbestemt abort.





Tore Bruland i 2003. Foto: Kilden

Det fine med å komme fra slike familier hvor morene gjorde alt for å ikke bli underlagt mannstyranniet, er at du lærer så mye. I mitt tilfelle lærte jeg meg som tiåring å lage middag til de andre kom hjem, støvsuge, vaske og rydde huset. I tillegg begynte jeg å bake. En fin aktivitet for gutter oppdratt i likestillingens ånd.

Mens andre gutter kranglet om hvem som var best av Franz Beckenbauer eller Johan Cruyff og etterliknet Billy Bremner og Kevin Keegan på Kissamarkå, utviklet jeg kakeoppskrifter mellom middagsøktene.

Vi gikk i 8. mars-tog, sa nei til porno og ja til selvbestemt abort. Far strakk kjønnsproletariseringen så langt at han ble styremedlem i Stavanger kvinnesaksforening. Jeg begynte å jobbe i barnehage etter gymnaset, og noen år senere tok jeg førskolelærerutdanning.

Du tror kanskje at feminismen døde ut fordi kvinnene hadde lyst til å bruke sminke likevel? Eller at de aldri kom på banen siden de ikke lærte seg å lappe sykkel, legge furugulv, liste vinduer eller lage mat for den saks skyld?

“

I løpet av en generasjon muterte noen av oss fra å være menn som sparket i bildekk mens vi brummet fram ettordssetninger om Viking, til å bli uangripelige multikompetente dyr som visste mer om kvinner enn de selv gjorde, og som var bedre enn dem på absolutt alle felt.

Det kunne de ha lært å leve med. Problemet var at det i løpet av feminiseringsperioden hadde utviklet seg supermenn. Eller noe som i deres øyne minnet dem mer om monstre. I løpet av en generasjon muterte noen av oss fra å være menn som sparket i bildekk mens vi brummet fram ettordssetninger om Viking, til å bli uangripelige multikompetente dyr som visste mer om kvinner enn de selv gjorde, og som var bedre enn dem på absolutt alle felt.

Vi monstre kjenner alle triksene for å få badet reinere enn i reklamefilmer på tv. Vi kan mer om kvinnelig seksualitet enn det kvinner selv kan. Vi kan snakke om følelser, vi kan kommunisere, og vi kan til og med snakke om kommunikasjonen dersom den skulle gå i stå.



De syntes det var travelt å være på kjøkkenet og lage lunsj til 18 unger. Når det var min tur til å gjøre det samme, hendte det at jeg like godt smelte opp en sukkerbunn samtidig.

Vi kan legge opp strategier for samhandling. Vi kan bruke symaskinen, vi kan fikse tørketrommelen og vi kan bygge hus og reparere bilen. Vi er kort og godt unike i den forstand at de ikke er i nærheten av å kunne varte opp med noen kvinnelige motstykker.

– Ingen sak. Jeg lagde den mens potetene kokte, sa en av dem.

– Du gjorde vel det, sa de andre og lo.

Vi befinner oss i en av barnehagene hvor jeg har jobbet. Latteren er selvfølgelig ironi. Ingen av kvinnene på min alder som jeg har jobbet med kan bake. De kan ikke så mye annet heller...

De syntes det var travelt å være på kjøkkenet og lage lunsj til 18 unger. Når det var min tur til å gjøre det samme, hendte det at jeg like godt smelte opp en sukkerbunn samtidig. Da snakker jeg ikke om en hvilken som helst sukkerbunn. I mitt tilfelle handler det om perfekte sukkerbunner. Sukkerbunner som var høyere enn springformen de var laget i og som de bare kunne drømme om å få til.

Mens jeg ryddet av bordet, vispet jeg krem og fylte kaken slik at den var klar til pausen. Så kunne de sitte der inne og gumle kake, tenke på kaloriene de inntok og kjente på hvor uhorvelig forbigått de var.

Ingenting er herligere enn å sitte på et barnehagepauserom sammen med en av kollegaene dine som sliter med strikketøyet. Startreplikker kan være: – Du bør vel begynne å felle av snart, ellers blir den altfor vid. Eller: – Grunnen til at vrangborden ruller seg, er at du har strikket den for kort. Den blir muligens bedre når du damper den. Eller: – Du strikker altfor fast. Tar fra vedkommende strikketøyet, strikker et par runder før du leverer det fra deg med et: – Nå skulle det være i orden, som blir sagt med en selvfølgelig mine.

Toget for å bli supermann gikk på midten av 70-tallet. Er du det ikke, kommer du heller aldri til å bli det. Det betyr ikke at du ikke kan bli rasende god og bedre enn absolutt alle kvinner du kjenner til å lage fløtekake. Her er rådene som gjør deg til ekspert, og faktisk er det så enkelt at du kan gjøre det mens potetene koker.

- 5 egg
- 1,5 dl sukker

- 2 dl siktet hvetemel.
- 1 liten ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker

1. Mye av hemmeligheten bak en perfekt sukkerbunn er at du lager en tykk og luftig eggedosis som basis. Er eggene kjøleskapskalde, må du varme dem i vannbad mens du rører. Er de romtempererte, kan du bare kjøre på. Bruk elektrisk håndmikser på full fart og rør mens du visper. Etter om lag fem minutter er eggedosisen tykk nok til at du kan fortsette.

2. Mål opp mel og rør inn bakepulver og vaniljesukkeret i dette. Ha i «det tørre» i eggedosisen og rør melet forsiktig inn med vispene fra hurtigmikseren som du har trykket ut. Dette er en kritisk fase hvor du må vende inn melet, men ikke så mye at det går på bekostning av luftigheten i røren.

3. Tøm røren over i en usmurt (viktig) springform i aluminium på 22 centimeter. Sett kaken inn i kald ovn på midterste rist. Sett varmen på 180 grader og stek den en halv time på vanlig over- og undervarme.

4. Når du etter en halvtime åpner stekeovnsdøren og tar ut din perfekte sukkerbunn, må du sørge for at den forblir perfekt.

Avkjøler du den på vanlig vis, synker den sammen. For å bevare høyden, må du hvelve den. Problemet er at din kake er så perfekt at den stikker ut av springformen. Setter du den på rist, vil den bli sammenklemt, noe du ikke vil utsette praktverket for. Løsningen er å sette kaken opp ned på to-tre kopper slik at bunnen får henge fritt til den er avkjølt. Derfor er det viktig at springformen ikke er smurt eller har non-slipbelegg av noe slag som fører til at kaken ramler ut av formen, og det perfekte blir til en katastrofe.

5. Snu kaken og skjær den løs fra kanten med en kniv. Når du skal løsne den fra bunnen, bruker du en stekespade. Del kaken i to med en sagtannet kniv.

Dynk delene med saft fra hermetisk frukt. På bunnen legger jeg vaniljekrem. Denne lager jeg av uten-koking pose som jeg rører ut med et lite beger fruktyoghurt og en halv dl melk. Oppå vaniljekremen legger jeg frukt. Bruk boksefruktcocktail eller hjemmelaget alt etter hvor mye arbeid du vil legge i det. Jeg synes at hermetiske mandariner (gjørne sammen med noen valnøtter) er godt, og friske jordbær er godt. Pisk en tredjedels liter med kremfløte uten sukker. Legg litt av denne på frukten. Legg på toppen av bunnen og smør ut resten av kremen.

Se også

- [Barn av 1970-tallsfeminist: Nina Strand forteller](#)

Meldinger ved utskriftstidspunkt 22. oktober 2026, kl. 23.20 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.