

Trochę o blogowaniu Joanny Latuszek i jajecznicy



Joanna Latuszek

Najlepiej zacząć od jajecznicy

Porady kulinarne, przepisy i piękna fotografia to podstawowe składniki udanego bloga kulinarnego. Jednak jak pisać, by zainteresować innych i zarazić swoją pasją?

ROZMAWIAŁA Agata Maksymiuk / FOTO Marzena Kosin

Na co dzień wyklada Pani na uczelni, skąd więc pomysł na stworzenie bloga o kuchni? - Kulinaria to modny temat. Nie da się tego nie zauważyć. Pomysł na bloga narodził się przed trzema laty, ale nie był związany z panującymi trendami. Pamiętam czasy, kiedy moja siostra przyjeżdżała z Warszawy odwiedzić nasz dom rodzinny. Wspólnie z mamą zawsze coś pichciła w kuchni, a ja nie potrafiłam zrobić zupełnie nic. Dopiero z czasem zaczęło mi wychodzić co nieco, choć przyznaję, że nawet teraz potrafię spowodować małą katastrofę.

Jest Pani bardzo aktywną osobą. Gotowanie to chyba nie jedyne Pani zajęcie? - Pracuję w Zachodniopomorskiej Szkole Biznesu, wykładam ekonomię i rekrutuję studentów z zagranicy. Zrobiłam też kurs na trenera personalnego i zostałam akredytowanym coachem z certyfikatem ISF. Blog Manufaktura Ciastek to mój sposób na wyciszenie się i zrelaksowanie. Poza tym strona daje mi możliwość poznania wielu ciekawych osób. Czerpię i korzystam z tego ile mogę. Blog to też fotografia kulinarna, którą uwielbiam.

No właśnie, zdjęcia to pierwsze, co przyciąga uwagę po wejściu na stronę. - Ludzie jedzą oczami. Nie ukrywam, że bez fotografii bloga by nie było. Kiedy włączy się pierwszy opublikowany post, z maja 2012 i porówna się zdjęcia z ostatnich moich wpisów, różnica będzie diametralna. To dla mnie bardzo motywujące. Mój tata kiedyś zajmował się fotografią. Kiedy zaczyna-

łam bloga, podsyłał mi książki, instruował i podpowiadał co jak zrobić. Nie dawał mi ryby, ale wędkę.

Jak wybrać odpowiedni moment, by zacząć? - Trzeba to poczuć. To musi być „ten” moment. Do każdego przyjdzie indywidualnie. Nie można tego zdefiniować. Jeżeli nie jesteśmy do czegoś przekonani, to nam się nie uda. Wychodzę z założenia - jeśli chcesz mieć restaurację, zacznij od budy z hotdogami. Manufaktura Ciastek na początku była taką budą, która teraz zamienia się w restaurację.

Ma Pani ulubiony przepis? Skąd Pani czerpie inspiracje? - Najczęściej wracam do świątecznych pierników. Ich wypiek sprawia mi wielką przyjemność. Lubię też ryby pod różną postacią. Jestem wielbicielką curry i mleka kokosowego. Inspirują mnie różne przyjęcia i okazje, na które mogę coś przygotować. Na pewno uśmiech na twarzy osób, które próbują moich smakołyków, motywuje do dalszej pracy. Pozytywne komentarze i wiadomości też mają na to wpływ. Korzystam z różnych przepisów. Wyszukuję je w książkach kucharskich, w internecie. Mam swoje ulubione strony. Sama również układam różne kompozycje. Każdy przepis oprawiam swoim komentarzem. Jeśli coś się udało, a mi nie do końca smakuje, piszę o tym.

Każdy może zacząć gotować? - Absolutnie każdy. Najlepiej zacząć od czegoś prostego. Nawet jajecznicy czy omletu. ●



Zupa tajska po mojemu

Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I LIŚCIAMI KAFIRU

Nie szukałam nigdzie przepisu, ale szukałam tego właśnie tajskiego smaku w zapachu potrawy podczas jej przygotowywania. I znalazłam. Zdradzę, że liście kafiru pachną świeżością, a orzechy włoskie chrupią, ananas dodaje słodkości i wspaniale komponuje się z ostrym smakiem ostrej papryczki. Sprawdźcie sami!

Na 2 porcje potrzebujesz:

puszkę ananasa pokrojonego w kostkę, 500 g krewetek tygryszich, 3 ząbki czosnku, 6 liści kafiru, sok z limonki, skórkę

z otartej limonki, ostrą papryczkę, garść orzechów włoskich, sól i pieprz do smaku, curry, pęczek świeżej kolendry, puszkę mleka kokosowego

Sposób przygotowania

Krewetki podsmaż w woku. Kiedy będą już gotowe, wrzucić posiekane ząbki czosnku wraz z liśćmi kafiru, sokiem z limonki i skórką z limonki. Dorzucić posiekaną czerwoną papryczkę i orzechy. Wymieszać. Niech się wszystko podsmaży na małym ogniu z kilka minetek. Dolej mleko, dopraw solą, pieprzem i curry. Jak już będzie Tobie smakowało, dorzucić ananasa z puszki (bez soku). Dosyp posiekanej kolendry. Niech się wszystko pogotuje jeszcze z jakieś 10 minut i gotowe. Smacznego!

Joanna Latuszek, autorka bloga Manufaktura Ciastek. Dziewczyna z pasją i aparatem fotograficznym. Z wykształcenia ekonomistka, pracująca na wyższej uczelni. Temu co kocha, oddaje się w 100 procentach, a Manufaktura Ciastek jest tego najlepszym przykładem. Więcej zachwycających przepisów Joanny znajdziecie na: www.manufakturaciastek.pl
