



Blogerka w ekstraklasie

Paulina Krajewska, dwudziestoczterolatka z Krakowa, zjadła obiad w najlepszej restauracji świata. Wizyta w kopenhaskiej Nomie była nagrodą w konkursie na Kulinaryny Blog Roku organizowanym przez producenta duńskiego masła Lurpak. Paulina, która stworzyła Justmydelicious.com – najlepszy polski blog kulinarny 2011, jest z wykształcenia socjolożką i jeszcze kilka lat temu nie wiedziała o kuchni zbyt wiele.

Twój Styl: Jak Ci się podobało w Nomie?

Paulina Krajewska: Jestem zachwycona. Przede wszystkim dlatego, że odkąd wzięłam udział w konkursie na kulinarny blog roku, marzyłam o tym, żeby zjeść tam obiad.

TS: Coś szczególnie Ci odpowiadało?

PK: Najbardziej podobał mi się jadalny mech, połączenie mięsa z płatkami róż i użycie sosny w wielu kombinacjach.

TS: Jak to się stało, że zaczęłaś prowadzić blog kulinarny?

PK: Zupełnie nie potrafiłam gotować. Gotowałam – po prostu – żeby przetrwać na pierwszym roku studiów. Makaron z ketchupem czy coś podobnego. Marek, mój chłopak, dzisiaj mąż, w pewnej chwili miał chyba dość. To dzięki niemu zaczęłam szukać przepisów na najprostszego dania – rosół, kotlety. Zajęło mi to kilka miesięcy. Ale stopniowo odkrywanie tajemnic kuchni zaczęło mnie wciągać. A jeszcze później, bardziej od przepisów zaczęły mnie interesować zdjęcia. Ściągałam z internetu, wycinałam z prasy, twarde dyski mi puchły, zapytałam Marka, co robić. I to on powiedział, żeby założyć blog. To miało być coś zupełnie prywatnego, a potem okazało się, że ludzie tam wchodzi, czytają. Dopiero po pierwszych komentarzach pod moimi zdjęciami zdałam sobie sprawę, że przestała to być tak całkiem osobista sprawa.

TS: Ale droga od makaronu z ketchupem do Kulinarynego Bloga Roku chyba jednak trochę trwa?

PK: W moim przypadku – jakieś trzy lata. Rok zajęło mi odkrycie podstawowych przepisów, potem praktyka, a zaraz potem powstał blog. Na początku gotowałam opierając się na przepisach – składniki, czasy itd. A później nastąpił moment przełomowy – zorientowałam się, że na podstawie zdjęcia mogę odtworzyć to, co na nim jest. Zaczęłam eksperymentować. Odtwarzanie potraw ze zdjęć okazało się pasjonujące. Widzę coś i robię po swojemu, tak, jak sobie daną potrawę wyobrażam. Dziś nawet wolę, kiedy przy zdjęciu nie ma podanych składników.

TS: Czyli Twoje gotowanie ma przede wszystkim charakter estetyczny?

PK: W jakiejś mierze tak – skład, sposób podania, prezentacja to moje własne pomysły, ale w doborze tego, co przygotowuję i co fotografuję, kieruję się przede wszystkim wyglądem. Zdarza się, że mam zaplanowane jakieś danie, ale przeglądam gazetę, oglądam film i zaraz widzę swoją wariację na temat tego, co zobaczyłam. I gotowanie „planowe” schodzi na dalszy plan.

TS: Czyli smak jest mniej ważny?

PK: Często tak. Ale z drugiej strony – nie wrzucam na blog czegoś, czego nie ugotowałam, albo co mi nie smakuje. Poza tym umiem odtworzyć swoje potrawy – to nie

efemerydy – mogę je przyrządzić jeszcze raz. A potem inaczej podać, inaczej sfotografować.

TS: Jest jakaś potrawa, z którą walczysz, która Cię męczy, jakiś kulinarny Moby Dick?

PK: Bigos. Wielokrotnie próbuję zrobić taki, jaki robiła babcia. Nigdy mi się nie udało.

TS: A z czego jesteś najbardziej dumna?

PK: Z homara. To było moje kulinarne marzenie. Skompiłowałam różne przepisy. Właściwie z marszu. Byłam zadowolona.

TS: Które blogi kulinarne najbardziej cenisz?

PK: Polska czołówka odpada. To świetne blogi, ale nie znajduję tam niczego dla siebie. Interesują mnie właściwie wyłącznie zagraniczne. A Mowielicious.com – to mój kulinarny guru, czerpię z niego garściami.

TS: Jego autor to kucharz?

PK: Nie, bloger i fotograf. Gotuje, prowadzi blog i warsztaty. Jest moją największą inspiracją. Lubię jego zdjęcia, mam ochotę jego potrawy wziąć to do ręki, powąchać. Patrzysz na zdjęcia i od razu czujesz jak to pachnie, jaką ma strukturę.

TS: Gotujesz „prywatnie”, dla siebie? Nie tylko po to, żeby wrzucić coś na blog?

PK: Codziennie. Marek dostaje posiłki do pracy, wraca do domu, mamy obiad. Ale nawet kiedy wyjeżdża, nie pozwalam sobie na bierność. Blog to jednak motywacja.