

Што ги инспирира македонските „фуд-блогери“?

Fat Kitchen, Dave's Kitchen, Cooking with Branko и Natali Cooking во интересен предизвик за готвење

Кога готвењето станува секојдневие, често му недостасува предизвик. Иако на интернет секојдневно среќаваме голем број рецепти, често не можеме да бидеме 100% сигурни во резултатите, па потребна ни е препорака од некој на кого му веруваме, но и состојки со кои лесно ќе може да „маневрираме“ во кујната и да ги користиме за повеќе различни јадења.

Така, голем број блогери за готвење настапија на сцената, пред сè, на социјалните мрежи, со примамливи, вкусни, лесни, проверени рецепти, добра комбинација на состојки и одлични фотографии што измамуваат воздишки и на кои нивните следбеници безрезервно им веруваат.

Но, она што на сите ни е важно, особено во вакво динамично време на живеење, е храната да биде лесна за подготовка, а во последниов период забележавме пласман на токму такви рецепти кај некои од нашите најпопуларни блогери за готвење. Но, што е тоа што ги обединуваше во последниве денови?

Во период на тешки, обилни, комплексни оброци поврзани со велигденските празници и 1 Мај, на социјалните медиуми можевме да забележиме и кампања со интересни, лесни јадења во која одличните готвачи Никола Исаиловски (Fat Kitchen), Давор Панчевски (Dave's Kitchen), Бранко Попоски (Cooking with Branko) и Наталија Деспотовски (Natali Cooking) ги споделуваа своите рецепти на четири различни теми под хаштагот #GotvimesoBitolskaPavlaka. Тие на некој начин се натпреваруваа меѓу себе во т.н. предизвик за готвење и на своите профили поставуваа креативни рецепти направени за сите вкусови.

Сендвич, намаз или сос, рецепт од само три состојки и сос за тестенини или месо беа четирите предизвици, а сите овие рецепти ги обединуваше само една состојка: токму Битолската павлака. Интересен предизвик, нема што, но за она за што беа согласни сите готвачи е дека таа е навистина „омилена со секој оброк“.

„Битолска павлака за мене е 'добро утро' со секој оброк. Дали на топло лепче пред компјутер, како 'wake up' појадок со јајце на око или со слатко од дива вишна, сеедно. Еве, не знам што повеќе сакам со Битолска павлака“, со смеење раскажува Бранко и вели дека има повеќе од 101 искуство со овој производ, и тоа сите 101 се вкусни.

Давор се согласува дека таа е навистина „омилена со секој оброк“ поради специфичниот вкус што е примамлив за секого, па така Битолската павлака е одлична за подготовка, како солени, така и за слатки рецепти. „Едноставно одговара со секаков оброк и му дава свежина. Омилена во секој поглед“, вели Давор.

Како единствена претставничка од понежниот пол во овој предизвик за готвење, Наталија потенцира дека за неа најважно е семејството и токму од нејзиното семејство потекнуваат и

нејзината желба и мотивацијата за готвење, бидејќи сите се големи гурмани и голем дел од времето сакаат да поминуваат во кујната. Што се однесува до нејзиното искуство при овој интересен предизвик за готвење и Битолската павлака, вели дека таа е еден од ретките производи што дефинитивно многу лесно се вклопува во секој оброк. „Лично го користам за многу десерти, сосови, салати и, всушност, секакви јадења“, додава Наталија.

Никола, пак, раскажува дека со Битолска павлака одамна се познаваат. „Ја знам, пред сè, како домашен производ, а понатаму ја открив и како навистина квалитетен производ. Сум имал можност да ја употребам во секаков вид јадење. Солено, благо, салати, намази, дресинзи итн. и секаде одлично се вклопува, така што слоганот 'омилена со секој оброк' си е навистина добро оправдан“, вели Никола, во јавноста попознат како „Fat Kitchen“.

На крајот од денот, сите овие четворица млади, но исклучително надежни и одлични готвачи ги врзува и нешто друго, а тоа е пасијата за готвењето. Наталија почнува во семејните кругови, Никола уште во своето шесто одделение кога сам подготвил вечера за својата мајка, Давор како хоби поради желбата за готвење, а, пак, Бранко вели дека храната отсекогаш била негова пасија. Но, за што и да се работи, сите се сложни дека токму мотивот и инспирацијата при готвењето се она што ги прави добри готвачи, а, пак, благодареејќи на можностите што ги нудат социјалните мрежи, денес готвењето за нив претставува и комплетна работа. Бидејќи, „едноставно забавно е да заработуваш од она што најмногу сакаш да го правиш“, како што ќе рече Давор, ние само ќе се согласиме и ќе им посакаме уште многу успешни години готвење и уште многу вакви интересни предизвици.

Повеќе рецепти со Битолската павлака може да најдете на едно место на следниот [линк](#).







ГОТВИМЕ СО 