

Opublikowano: Wtorek 10 sierpnia 2010

W – jak wypieki z internetowej kuchni

Autor: Olga Zapisek



*Dorota Świątkowska mieszka na stałe w Walii. Jest absolwentką ochrony środowiska, ale nie pracuje w swoim zawodzie. Jej pasją jest pieczenie i blogowanie. Od 2006 r. prowadzi blog pt. "Moje wypieki", który został nagrodzony przez portal Onet.pl tytułem **Blogu Roku 2008**, natomiast Dorota Świątkowska uzyskała tytuł **Blogera 2009 Roku** w konkursie organizowanym przez Wiadomości24.pl.*

W kwietniu 2010 roku ukazała się na rynku wydawniczym w Polsce jej książka pod tym samym tytułem "Moje wypieki".

przywiązani do polskich smaków. Nie zaprzeczę jednak, że sporo eksperymentuję, głównie ze słodkościami,

Zapach pieczonego ciasta dochodzący z domowej kuchni czy świeżego chleba z pobliskiej piekarni – dla większości polskich emigrantów to wspomnienia, które kojarzą się z dzieciństwem i rodzinnym domem.

Rozmowa z **Dorotą Świątkowską**, autorką nagrodzonego blogu "Moje wypieki" oraz książki o tym samym tytule

OZ: Skąd się wzięła u pani pasja do pieczenia?

DŚ: Myślę, że ta pasja była cały czas we mnie, choć dość późno ją odkryłam. Od pierwszego (choć nieudanego wtedy) wypieku spodobało mi się i tak zaczęła się moja przygoda z pieczeniem. Na początku, gdy dzieci były małe – nie miałam wiele czasu. Ograniczałam się do uroczystości domowych, świąt i ciasta na niedzielę. Dopiero kiedy przeprowadziliśmy się do Walii, poczułam prawdziwy "głód" pieczenia. Nie smakował nam tutejszy chleb, nie było drożdżówek, ciasta ze sklepu były zbyt słodkie i pokryte grubą niezjadliwą warstwą lukru. Zakasałam więc rękawy i uczyłam się niektórych rzeczy od podstaw. Nigdy bym nie przypuszczała, że z mojego piekarnika wyjdą tak piękne bochenki chleba!

Czy woli pani kuchnię tradycyjną czy eksperymentalną?

Cenię kuchnię tradycyjną, jesteśmy

bo zawsze miałam do nich słabość. Ale nieraz wracam do podstaw – najprostsze potrawy często są najlepsze. Próbuję pokazać na blogu, że wcale nie trzeba wyszukanych składników, by w krótkim czasie przygotować coś zaskakującego – prostotą i smakiem.

W jakich okolicznościach powstał pomysł na blog?

Chciałam zapisać swoje wypróbowane przepisy w komputerze. Wiecznie gubiłam karteluszeki, a stary zeszyt z przepisami zaczął się rozsypywać, sporo stron pokolorowały dzieci... A ponieważ byłam wtedy wielką fanką Galerii Potraw "Gazety Wyborczej", czyli fotoforum, na którym czytelnicy zamieszczali swoje przepisy wraz ze zdjęciami, postanowiłam i ja stworzyć takie miejsce w sieci, do którego każdy mógłby zajrzeć, przetestować, skomentować.

Wspomina pani na swoim blogu, że zbiór wynosi ponad 600 przepisów. Czy to są wszystko pani kreacje, czy też czerpie pani skądś inspiracje?

Nie są to tylko moje autorskie przepisy. Często korzystam i uczę się od kulinarnych autorytetów: Nigelli Lawson, Jamie Olivera, Flo Braker. Sporo wyszukuję w internecie – dzięki temu wiem, jak smakuje tort Sachera (choć nigdy nie jadłam oryginału), potrafię zrobić od podstaw ciasto francuskie lub to na croissanty, znam smak sernika nowojorskiego, choć o porównaniu z oryginałem cały czas jeszcze marzę. Przykłady można by mnożyć.

Jakie przepisy sprawiły pani szczególną trudność w realizacji?

Najdłużej uczyłam się robić zakwas chlebowy. Nie było to proste. Dziadek był piekarzem, lecz niestety nie zdążył mi przekazać tajników robienia zakwasu. Trochę mąki zmarnowałam, zanim pojęłam, o co w tym chodzi. Do tej pory do niektórych ciast ucieranych podchodzę jak do jeża. Niekoniecznie to, co wydaje się proste na pierwszy rzut oka, jest łatwe.

Które z przepisów są pani ulubionymi?

Tradycyjne polskie serniki i pierniki. Lubię testować też nowe ciasta, ale na deser, przy filiżance herbaty czy kubku mleka zawsze bym zjadła ulubione ciasto z dzieciństwa.

Pani blog ma tysiące czytelników. Czy spodziewała się pani takiej popularności?

Nie. Jak zaczynałam pisać blog, miałam zaledwie kilku powracających czytelników, grupę przypadkowych, którzy kierowani byli do mojego blogu z największych wyszukiwarek. Z czasem liczba osób odwiedzających mój blog rosła. Oczywiście cieszy mnie to bardzo, chyba każdy z blogujących byłby zadowolony z takiej liczby wejść. Wszak o to w blogowaniu chodzi. Bez czytelników blog umiera śmiercią naturalną. Więc póki ja nadążam z moją blogową "pracą" i póki czytelnikom się to podoba – jestem zadowolona.

Co skłoniło panią do napisania książki?

Dostałam propozycję z wydawnictwa – i postanowiłam skorzystać z szansy. Był to dla mnie duży krok naprzód i ogromne wyzwanie. Do momentu, kiedy zdecydowałam się na publikację, byłam anonimową blogerką w sieci i dobrze się z tym czułam. Wyjście poza blog wymagało ode mnie przede wszystkim upublicznienia nazwiska, czego jednak nie żałuję. Sprzedała się już ponad połowa pierwszego nakładu.

Książkę Doroty Świątkowskiej pt. "Moje wypieki" można nabyć na stronie wydawnictwa Egros, w księgarniach internetowych, oraz w księgarniach na terenie całej Polski. Formularz zamówieniowy można znaleźć na blogu: www.mojewypieki.blox.pl

Jakie przepisy znajdują się w książce? Te same, które znajdziemy na blogu, czy też umieściła tam pani jakieś nowości?

W książce są zebrane autorskie przepisy, które stworzyłam przez pierwsze 3 lata blogowania. Od tortów, wypieków drożdżowych, ciast, do muffinek i serników. Są one wielokrotnie przetestowane przeze mnie, jak i

przez czytelników, dlatego pieczenie z książką jest gwarancją kulinarnego sukcesu.

Czy nie myślała pani o stworzeniu swojej własnej kawiarni lub branży ze słodkościami w Walii lub w Polsce?

Przez krótką chwilę. Pieczenie jest dla mnie przede wszystkim hobby i relaksem. Obawiam się, że jeśli zajęłabym się tym profesjonalnie, szybko bym się wypaliła.

Na blogu ma pani profesjonalnie robione zdjęcia. Czy fotografia to też pani hobby?

Fotografia stała się moim hobby po założeniu blogu. Wtedy odkryłam, że czasem trudniej ciasto sfotografować, niż upiec. A przecież zdjęcia przede wszystkim powinny zachęcać do pieczenia. Do tej pory się uczę fotografować.

Niedawno stworzyła pani nowy blog pod nazwą "Magia smaków". Jaka będzie jego tematyka i czy możemy spodziewać się kolejnej książki?

Ma być blogiem, na którym zamieszczam dania na tradycyjne obiady, kolacje, śniadania. Nietrudne, popularne, i których przygotowanie nie zajmie nam dużo czasu. Wszak wiele gotujących to również mamy, które godzą gotowanie z opieką nad dziećmi, jak ja. Przede wszystkim kuchnia polska, ale i wiele dań zapożyczonych z innych kuchni, prostych i smaczych. Nie powstanie z tego kolejna książka. Obecnie pracuję nad kolejną książką ze słodkościami, bo w tym kierunku jednak wolę iść. Blog poświęcony słodkościom zawsze pozostanie moim głównym blogiem, któremu poświęcam najwięcej czasu.

Ile czasu zajmuje pani prowadzenie takiego blogu?

Obecnie trochę więcej, niż go mam. Prowadzenie blogu to również komentarze, na które staram się odpowiadać na bieżąco, odpowiadanie na maile, codziennie obowiązkowy przegląd kulinarnych blogów zarówno polskich, jak i zagranicznych. Zajmuje to dużo czasu i póki dzieci chodzą do szkoły, to sobie radzę. Teraz mają jednak wakacje, więc im poświęcam więcej czasu.



Jakie ma pani plany na przyszłość? Może program w telewizji?

Nie jestem osobą medialną. Nie sądzę, że polubiłabym się z kamerą. Ale też nie chcę i nie potrzebuję tego. Chcę, by pozostało tak, jak jest. Bym mogła często pichcić i blogować o tym.

Serdecznie dziękuję za rozmowę

Poniżej prezentujemy dwa przepisy z blogu Doroty Świątkowskiej

Ciasto czekoladowe z kremem czekoladowym

Składniki na ciasto:

- 1 i 3/4 szklanki mąki pszennej
- 2 szklanki drobnego cukru (dałam mniej)
- 3/4 szklanki kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki soli
- 1 szklanka maślanki lub kefiru
- 1/2 szklanki oleju
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

- 1 szklanka świeżo zaparzonej gorącej kawy (rozpuszczalnej)

Do dużego naczynia przesiać mąkę, cukier, kakao, sodę, proszek, sól.

Do większej miski wlać maślaną, olej, jajka, wanilię. Wymieszać mikserem na wolnych obrotach tylko do wymieszania składników. Dodać suche składniki i zmiksować, krótko. Powoli dodawać gorącą kawę, mieszając.

Gotową masę podzielić pomiędzy dwie tortownice o średnicy 23 cm, wyłożone papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni C przez około 35-40 minut, do tzw. suchego patyczka.

Krem czekoladowy

- 230 g gorzkiej czekolady
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej (granulki)
- 5 łyżek wody
- 1 łyżka rumu lub wódki
- 2 duże jajka
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- 1 szklanka śmietany kremówki

W garnuszku wymieszać połamaną czekoladę, kakao, kawę, wodę, rum; rozpuścić w kąpieli wodnej.

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka zmiksować z połową cukru do białości. Powoli wlewać roztopioną czekoladę (może być ciepłą) i miksować tylko do połączenia się składników.

W drugim naczyniu ubić białka, dodając pod koniec resztę cukru. Białka dodawać powoli do masy czekoladowej, delikatnie mieszając, do połączenia.

Kremówkę ubić na sztywno. Dodać do niej masę czekoladową, delikatnie wymieszać, by nie było białych smug. Odstawić do lodówki do lekkiego stężenia.



Polewa czekoladowa

- 140 g mlecznej czekolady
- 110 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej (z granulek)
- 160 g śmietany kremówki

Kremówkę podgrzać w niedużym garnuszku, do wrzenia. Dodać połamaną czekoladę i kawę, mieszać do roztopienia na minimalnej mocy palnika.

Wykonanie:

Wystudzone ciasto przełożyć kremem czekoladowym; poleać polewą, wyrównać. Schłodzić.

Churros

Składniki na około 20 sztuk:

- 240 ml wody
- 50 g masła (3 łyżki)
- 2 łyżki cukru demerara
- szczypta soli
- 1 i 1/8 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu + ewentualnie do oprószenia

- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 średnie jajka

Ponadto:

- olej do smażenia
- drobny cukier do oprószenia

W średniej wielkości garnku zagotować wodę, masło, cukier, sól, do momentu roztopienia się masła i rozpuszczenia cukru. Do wrzątku wsypać mąkę wymieszaną z cynamonem i ekstrakt z wanilii. Zdjąć z palnika, ucierać drewnianą łyżką, aż ciasto będzie odstawać od brzegów naczynia. Ostudzić.

Wbijać jajka, jedno po drugim, miksując dobrze po każdym dodaniu. Ciasto powinno być gładkie i gęste.

Przygotować rękaw cukierniczy z końcówką w kształcie głęboko wciętej gwiazdki, nałożyć do niego ciasto.

Olej rozgrzać do temperatury 175 stopni C. Na olej wyciskać churros długości około 12 cm, smażyć po 2 minuty z każdej strony do złotego brązu.

*Osuszyć na bibulce, obsypać cukrem. Podawać z sosem czekoladowym lub z gorącym dulce de leche.**

** masa karmelowa otrzymana przez gotowanie w wodzie przez 2 godziny puszki mleka słodzonego skondensowanego (puszka powinna być przez cały czas zanurzona w wodzie).*