

dintre care ea urma sa o aleaga pe cea mai apetisanta: „Petit Fours si declaratia de dragoste de Craciun au iesit castigatoare!” ☐

Va pun linkul retetei pentru exemplificare ☐

PETIT-FOURS



Si m-am gandit ca daca tot nu a fost destul loc pentru ca tot interviul meu sa intre in revista, sa vi-l redau aici. Sint sigura ca sinteti curiosi despre ce am mai putut sa bat campii ☐

Mai ales ca unele raspunsuri din revista au fost si ele „micsorate” si nu corespund realitatii...

ELLE: Cind ai intrat in rindul blogosferei romanesti si cum ti-a venit ideea sa iti faci un blog culinar?

Am facut cunostinta cu blogosfera romaneasca in anul 2007, mai exact pe la inceputul lui februarie.

Ideea crearii blogului s-a nascut din dorinta de a impartasi cu ceilalti pasiunea mea pentru gatit.

ELLE: Ce asteptari aveai la inceput de la acesta?

Acum trei ani nu imi doream decat ca cei din familia mea sa realizeze ca stiu intr-adevar sa gatesc :). In timp, insa, situatia s-a schimbat, si acum tot ce imi doresc este ca cei care intra pe blogul meu, o data, sa revina...mereu ☐

ELLE: Ce ocupatie ai, in afara de cea de blogger?

Cea mai frumoasa dintre toate, cea de mamica ☐

ELLE: Citi vizitatori unici ai pe saptamina (sau alti parametri relevanti de trafic)?
...mai nou, de la 13.000 in sus...

ELLE: Ce “calitati” crezi ca ti-au adus popularitatea in blogosfera?

Probabil sinceritatea si originalitatea pozelor sau a povestirilor mele naive, din care rareori scapa nementionat puiul meu drag ☐

ELLE: Avind in vedere ca fotografiile de calitate cintaresc mult in acest domeniu, e posibil ca din blogosfera culinara sa rasara si primii specialisti romani in “food styling”?

De ce nu?! ...cred ca intr-un final toti pasionatii de „bucate in

imagini” vor ajunge niste mici asi ai fotografiei ☐

ELLE: De ce crezi ca au asa mare popularitate blogurile culinare in Romania?

Datorita cresterii gradului de utilizare a internetului, fara indoiala.

ELLE: Cum ti-a schimbat acest blog viata si cum crezi ca a schimbat el viata celor care te citesc?

Viata mea s-a schimbat cu siguranta in bine, si sper ca si cei care ma viziteaza sa fi simtit aceleasi benefice efecte :))

ELLE: Care sint regulile la tine in bucatarie?

In bucataria mea nu exista reguli!!!

...nu ca ar fi o anarhie totala, hihi...dar cum sintem mereu tentati sa ii pasim pragul si sa experimentam diverse (si aici il includ si pe sotul meu care face o omleta de vara nemaipomenita sau pe Bogdi, baietelul meu iubit, care se descurca chiar binisor in bucatarie) e destul de greu sa fii rigid...

Plus ca n-as putea avea niciodata o atitudine serioasa vis-a-vis de mancare ☐

ELLE: Care este condimentul preferat?

Fara ezitare, scortisoara!!!

ELLE: Pe cine ai invita la o masa extra speciala?

Pe baietii de la Billy Talent...le-as da o prajitura in schimbul unei piese de-a lor ☐

ELLE: Ce nu ai in bucatarie si ai vrea sa ai?

Lumina buna, naturala, pentru poze cat mai reusite.

...asta ca sa nu mai fiu nevoita sa fac „naveta” intre bucatarie si pavilionul din gradina atat de des :))

ELLE: Ce apreciezi la o reteta?

Gradul de dificultate ☐

ELLE: Mentorul tau in materie de bucate este...

Nu am niciun mentor si nici nu cred ca voi avea vreodata...

ELLE: Blogul favorit...

Ree Drummond –**The Pioneer Woman**

Acestea fiind spuse, va las in compania revistei (cred c-o mai gasiti pe la tarabe)...si a celor mai pufoase si delicioase **briose de post**, facute in cinstea acestui frumos eveniment, bineinteles, cu ciocolata!!!!!!!!!!!!!!



La final vreau sa le multumesc celor doi talentati bucatari **Adi Hadean** si **Costachel** pentru gestul frumos, cavaleresc, de a ma mentiona si pe mine, si pe ceilalti bloggeri pasionati de gatit, in articolul pe care l-au afisat, fiecare pe blogul lui, despre aceasta minunata aparitie a noastra in Elle (baieti, ma simt onorata ca v-am stat alaturi!)

Alina, pupici multi pentru surpriza „de Craciun” ☐

Guest-Star, la Cantina Socială :)



Dragii mei, astazi vreau tare mult sa va fac cunostinta cu niste oameni minunati: Cristian si tanti Jeni, de la **Cantina Sociala**. Le-am fost alaturi, la o cafea cu vorbe ☐ , dar nu oricum ci ca invitat special...ba chiar foarte special, fiind pentru o zi un mic „star” ☐

Va invit, asadar, alaturi de noi, cu mare drag...la o cafea, retete de acasa si multe amintiri!!!!

(dati click pe linkul rosu)

GUEST-STAR DAY: LAURA SAVA

Mii de multumiri, dragilor, pentru surpriza nemaipomenita!!!!!!!
Datorita voua, ziua de astazi s-a transformat dintr-una incredibil de anosta intr-una stralucitoare.

Si iata in intregime cum a decurs intalnirea noastra:

„Guest-Star Day: Laura Sava

Dragele mele și dragii mei, nu știu cât de mult vă place vouă ciocolata, dar eu o ador. Albă, neagră, cu lapte sau cu alune, umplută cu diverse creme, cu caramel... Ei, bine, invitata noastră de azi de la Guest-Star Day, cred că adoră mai mult ciocolata decât mine, ceea ce mă face un pic cam gelos. Dar o să-mi treacă repede gelozia după ce voi gusta alături de voi bunătățile pe care le va prepara ea mintenaș. Doamnelorrr și domniloorrrr! Aplauze furtunoase pentru floarea Banatuluuuui! Lauraaaaa Savaaaaaaa!

Ah, Laura este toată un zâmbet și un izvor nesecat de bună dispoziție molipsitoare, de altfel! Iat-o pășind cu grație, alături de tanti jeni și Miruna în curtea Cantinei!

Laura se consideră o mare gurmandă, mâncarea fiind mereu fascinantă pentru ea și abordează arta culinară cu o nesfârșită curiozitate și exaltare, considerând că ea e cea care, zi de zi, ne aduce (mai) aproape unii de alții și ne răsfată simțurile.

Această pasiune a determinat-o să conceapă BLOGUL ei culinar, care este o adevărată încântare și desfătare pentru cititori. De altfel rețetele Laurei Sava sunt deja un "brand" în blogosferă, multe din ele apărând în diverse publicații de specialitate și obținând premii la concursurile organizate de site-uri culinare.

"Initial, blogul meu a fost un vârtej haotic de rețete și gânduri, împletite cu multă naivitate, hi, hi, naivitatea celui care descoperă o lume nouă (în februarie 2007, când am postat prima rețetă pe blog, numai eu bântuiam blogosfera culinara, atât de dolofana acum). Dorința mea a fost, de fapt, să împărtășesc lumii o părticică din ceea ce mă face pe mine fericită", declară Laura într-un interviu.

Laurei nu-i place să vorbească foarte mult despre ea, dar iată cum se prezintă ea vizitatorilor Cantinei Sociale: "În mare, aș putea spune că pasiunea asta a mea pentru gătit e o moștenire de familie :)...Bunica, ca de altfel toate bunicile din lumea asta, gătea minunat!!! Simplu dar sublim! ...și mama la fel :P... așa că nu prea mi-au dat șanse să detest bucătăria ☐ ...Ce mi-ar plăcea mie cel mai mult?! ...să devin cofetar, da și nu neapărat unul renumit, ci doar atât cât să-mi încânt familia și poate și pe cei dornici să mă cunoască și să guste, nu doar virtual cum o fac acum, din dulciurile mele preferate. Altceva despre mine, nu știu ce aș mai putea spune... iubesc marea și soarele, iubesc oamenii calzi și prietenoși, ador să fiu mămică!"

Să vedem însă ce mai aflăm despre Laura În urma discuției cu tanti Jeni, pentru iată, amândouă s-au așezat la măsuța din bucătăria Cantinei, la o cafeluță. Să le ascultăm:

T.J.:Ce mănânci când scrii rețete pe blog? Ce anume te inspiră la scris?

Laura: ...Mai nimic, dar in schimb beau necontrolat cafea :))) ...ei și o praji îmi mai scapă uneori ☐ ... și dau muzica tare (uneori prea tare :D), așa că da, cred că odată cu toate astea îmi vine și inspiratia :))

T.J.:De când nu ai mai sunat-o pe mama ta să-i ceri sfatul pentru o rețetă culinară?

Laura: Mă număr printre acei fericiți oameni care îi au pe părinții lor aproape. Pe mama o sun, așadar, doar atunci când e la cumpărături și-mi amintesc că am uitat să cumpăr ceva :))

T.J.: Cine dictează meniul zilei la tine în familie: tu, soțul sau

micuțul Bogdan?

Laura: De obicei, principalul rasfatat al casei este Bogdi :P, dar tin cont si de preferintele lui Cipi sau ale parintilor mei...si daca ei sint fericiti, si eu sint!

T.J.: Dacă ai avea ocazia să produci un joc de strategie culinară pentru PC, cum ar arăta?

Laura: Wow, mi-ar plăcea asta, hihi...ar trebui să fie ceva cu multe niveluri de trecut și cu multă ciocolata ☐

T.J.: Ce fel de mâncare din copilărie îți trezește cele mai frumoase amintiri?

Laura: Sosul de rosii, facut de bunica mea...sau sos de paradaisa, cum ii zicea ea...toți îmi spun, ori de câte ori îl prepar, că e exact ca cel al bunei mele Milca...

T.J.: Te-ai gândit să publici o carte de rețete culinare?

Laura: Nu, la asta chiar nu m-am gândit :))

Ah, parcă simt mirosul sosului de roșii făcut de Laura... și îmi face o poftă de mâncare irezistibilă! LA țanc cu foamea asta pentru că iată, Laura își pune sorțul și, în aplauzele audienței, ne va prepara ceva bun-bun de tot, cum numai mânuțele ei pricepute știu să facă. Să o ascultăm:

"Azi vă voi delecta cu niște delicioase Sarmale in vas de lut. Pentru asta am nevoie de următoarele ingrediente: Un kilogram de carne de porc tocată sau tocătură mixtă (vita+porc), o varză mare murată, 200 de grame de costiță afumată, două cepe mari, 250 de mililitri de bulion sau roșii tocate, 150-200 de grame de orez, sare, piper, boia dulce, crenguțe de cimbru sau mărar, un ardei gras sau iute (opțional) și smântână.

Pun carnea tocată într-un castron încăpător. Toc cepele și le călesc în ulei (sau untură) și le pun apoi peste carnea din castron, amestecând totul foarte bine. în untura rămasă, pun orezul și îl călesc ușor pe foc; îl răstorn în castronul cu carne și ceapă, adaug condimentele, puțină apă rece (una sau două linguri)

și omogenizez amestecul.

Desfac foile de varză; sarmalele se învelesc numai în „vârful” frunzelor de varză (scot cotorul).

În oala mare de lut, pe fundul uns cu untură sau ulei, așez un strat de varza tocată, crenguțe de cimbru sau mărar, câteva bucățele de afumătură, un strat de sarmale, și tot așa până se termină sarmalele. Ultimul strat trebuie să fie de varză și costiță. Acopăr sarmalele cu bulion îndoit cu apă (atât cât să treacă peste sarmale) și ardei gras sau iute, crestat în vârf. Las la fert sarmalele la foc mic, o zi întreagă, hi, hi... Eh, eu le las la cuptor vreo 3, 4 ore, seara, și tot pe-atât a doua zi, de dimineață.

Le servesc doar cu smântână sau cu mămăligă, dacă vreți ☐ ...și neapărat acompaniate de-un vin roșu, bun!”

Ah, v-am spus că atunci când eram copil îmi plăcea olăritul? Nu? Ei bine aflați acum... Dar de când cu sarmalele astea minunate, oalele de lut îmi sunt parcă și mai dragi...

Dar până sunt gata sarmalele, hai să vedem ce ne prepară Laura la desert. Eu deja mă așez ca să nu mi se facă rău.. de poftă, evident! Ia să vedemmm:

Deși ador ciocolata, azi la desert, vă voi răsfăța cu niște minunate Cuiburi de viespi. Aceste „cuiburi” delicioase fac parte din categoria „Rețetele bunicii...și ale mamei” :P, cele care ne-au îndulcit copilăria, alături de „saviecuțe” și Greta Garbo, așa că vă invit cu mare drag să le încercați (e incredibil dar adevărat: la baza tuturor stă același banal aluat cu drojdie :P). Cuiburile se compun din aluat, maia și umplutură. Iată ce ingrediente folosesc:

Aluat: 500 de grame de făină, 250 de grame de margarină Rama la cub sau Unirea, două linguri mari de smântână (acră, nu frișcă lichidă), două gălbenușuri, un praf de sare și unul de zahăr, o lingură de untură de porc (opțional)

Maia: 25 de grame drojdie proaspătă, două lingurițe zahăr, puțin lapte cald (nu fierbinte!)

Umplutura: 250 de grame de mac/nucă, 200 de grame de zahăr, 100 de mililitri de lapte

Pentru uns foile: trei gălbenușuri

Prima dată fac maiaua: pun drojdia într-un bol; presar zahăr deasupra și amestec bine. Adaug laptele și presar puțină făină peste întreaga compoziție. În 5-10 minute, dacă drojdia e proaspătă, trebuie să crească. Pun toată făina într-un bol încăpător și adaug maiaua. Adaug smântâna, un praf de sare, zahăr și gălbenușurile (albușurile se vor folosi ulterior la compoziția de nucă și mac, pentru a le subția), încorporez toate ingredientele, mama îmi sugerează ca această operațiune să se facă cu ajutorul mâinilor (ea doar așa stie!), eu însă sunt convinsă că merge „învârtit” și la robotul de bucătărie □ Adaug apoi margarina, încălzită puțin la microunde și untura, ea având rolul de a frăgezi aluatul... Frământ totul bine, bine :) ...până când aluatul începe să se desprindă de pe maini. Acopăr și las la dospit lângă o sursă de căldură, iar în acest timp, pregătesc umpluturile și cu mac și cu nucă: încălzesc laptele într-o crăticioară, împreună cu zahărul. Când zahărul se topește, adaug macul, respectiv nuca, gata măcinate. Când cele două compoziții se răcesc, se amestecă cu albușurile bătute spuma cu puțin zahăr (câte 2 albușuri de fiecare, pentru o porție dublă cum am facut eu) Rezultă o compoziție super-dulce, exact pe gustul meu!!! (ce surpriză, așa-i?! □) Dacă macul e prea uscat, se poate fierbe puțin griș cu lapte și se adaugă compoziției, facând-o astfel mai „pufoasă”.

Aluatul dospit îl porționez cu cuțitul în opt părți egale (la o porție se va împărți în patru)...fiecare segment reprezentând o foaie de umplut (ca un cozonăcel). Întind cu sucitorul fiecare segment în parte.

Pudrez masa cu puțină făină și întind foaia de aluat cât mai subțire posibil...dar nici să fie transparenta :P. Pun umplutura de mac și de nucă, apoi așez cuiburile în tava tapetată cu hârtie de copt și le ung cu gălbenuș de ou. Bag tava în cuptorul deja încins, pentru aproximativ o jumătate de oră, la 180 grade C. Faci testul cu scobitoarea neapărat!!! Când sunt gata coapte, se scot la răcit și sunt gata pentru servire J

Mmmmm, delicios! Deși sincer când am auzit de viespi parcă mi-a fost un pic frică... Dar sunt foaaarte delicioase cuiburile astea, cum altfel? Miam-miammmm...

Laura a venit și cu niște poze din colecția personală. Veți recunoaște cu ușurință, înghițind în sec, cuibul de sarmale și cuibul de viespi. După ce vă săturați privindu-le, admirați-o pe Laura : " una este făcută în anii tinereții :P, adică mai exact, chiar atunci de când pasiunea mea pentru gătit a început să ia amploare :D...și una este făcută mai recent :)" Ei, bine, vă las pe voi să ghiciți care e cea mai veche și care e cea mai nouă, Laura fiind neschimbată, veșnic tânără și frumos zâmbitoare.

Să vedem însă ce ne propune invitata noastră ca și fundal muzical:

"Alegerile mele muzicale ar fi:

Evanescence-My Immortal:

Billy Talent-The Ex...asta ca să revenim cu picioarele pe pământ :D"

Dragilor, la indicațiile Laurei, cobor în pivniță să scot vinul cel roșu și bun care merge la fix la sarmalele acelea. Pe voi vă las să vă delectați cu bunătățile preparate de ea și să vă bucurați de ziua aceasta minunată! Mulțumim din suflet Laurei Sava pentru onoarea și plăcerea făcută cu ocazia vizitei făcute de ea la Cantina Socială! O zi excelentă, dragi mei! Hai, dați năvală și poftă mareeeeeeeee! „

0 discutie între prieteni

Dragii mei, cum bine zice Cooly (Attila), prietenia noastră are ceva vechime ☐ ...asa ca interviul, pe care sper ca-l veti citi cu

maaare interes, va va aduce mai aproape de mine, asa cum sint eu de obicei, deschisa, vesela...ba chiar mai mereu cu gura pana la urechi

□

Daca vreti, asadar, sa mai aflati una, alta despre mine si sa ne amuzam impreuna despre ce mai debitez eu, va doresc citire placuta!!!

Culinario.ro: Din ce perspectiva abordezi mancarea si ce inseamna ea pentru tine?

Laura Sava: Sint o maaare gurmanda, asa ca mancarea, pentru mine, a fost si va ramane mereu fascinanta. As putea spune, lasand gluma la o parte, ca o abordez cu o nesfarsita curiozitate si exaltare. Ea e cea care, zi de zi, ne aduce (mai) aproape unii de altii, ne rasfata si ne incanta simturile. Pentru mine inseamna libertate, libertatea de a face ceea ce-mi place!

Culinario.ro: Ce te-a determinat sa scrii un blog despre mancare?

Laura Sava: Pasiunea pe care o nutresc fata de ea, clar! (fata de dulciuri, mai corect spus). Initial, blogul meu a fost un vartej haotic de retete si ganduri, impletite cu multa naivitate, naivitatea celui care descopera o lume noua (in februarie 2007, cand am postat prima reteta pe blog, numai eu bantuiam blogosfera culinara, atat de dolofana acum). Dorinta mea a fost, de fapt, sa impartasesc lumii o particica din ceea ce ma face pe mine fericita.

Culinario.ro: Cat timp investesti in administrarea blogului?

Laura Sava: Nu m-am cronometrat niciodata dar in linii mari e vorba despre o "cantitate" deloc neglijabila de timp, deoarece acest intreg proces al imortalizarii etapelor de preparare a retetei, pozele pas cu pas, prelucrarea lor (nu una foarte avansata, fiindca nu ma pricep, doar microrare si alte chestii de baza), cat si redactarea retetei necesita timp. Uneori lucrez si cate doua zile la o reteta, fiindca ba nu am soare destul, ba descopar in ultimul moment ca imi lipseste un ingredient-minune, ba ma striga Bogdi sa vedem impreuna incredibilul desen animat: Avatar – Ultimul stapan al aerului, hi, hi... deci, nu e usor...

Tind sa spun ca doar cei foarte pasionati de asta, o pot face, fara intrerupere, fara oboseala sau plictis, zi de zi...

Culinario.ro: Cine sunt cititorii tai si care este relatia ta cu ei?

Laura Sava: Cititorii mei sint, fara indoiala, niste oameni minunati, calauziti de aceeasi *inflacarata* pasiune (lucram mult cu cuptorul, noi astia pasionati de bucatarie, you know?). Sint oameni care mi-au inteles perfect mesajul, adica acela de a "gusta" din bucuriile marunte ale vietii. Sint cei care, probabil, au descoperit cu uimire cat de mult bine face o masa pregatita pentru cei dragi, uneori stangace chiar, dar pregatita de ei insisi. Ii simt pe toti foarte aproape de inima mea si le multumesc pentru mesajele induiosatoare si sincere cu care imi fac mereu ziua mai frumoasa!

Culinario.ro: Cum te sprijina familia in aventura ta culinara?

Laura Sava: Ha, ha, aici lucrurile nu sint cum par a fi, deoarece ma sprijina mai mult consumand.

Glumesc, laudele pe care le primesc de la ei sint tot ce-mi trebuie pentru a continua!

Culinario.ro: Ce satisfactii iti aduce blogul si cum il vezi in viitor?

Laura Sava: Blogul mi-a adus prietenii pe care nu am avut norocul sa ii am in viata reala, asa ca sint foarte entuziasmata, si sper ca pe viitor, pe langa prietenii pe care i-am castigat deja, sa pot dobandi si alte pretioase marturii de prietenie.

Culinario.ro: Te-ai gandit la vreun moment dat sa renunti la blog?

Laura Sava: Da, si cred ca la un moment dat, toti detinatorii de bloguri s-au confruntat cu asta. Cauzele sint multiple, nu am cum si nici nu vreau sa intru-n amanunte. In cazul meu, in cele din urma, dupa o mica pauza si-o analiza profunda, lucrurile s-au asezat la locul lor si ma bucur enorm acum ca nu am renuntat.

Culinario.ro: Care sunt proiectele interesante la care ai participat datorita blogului si pasiunii tale pentru gatit?

Laura Sava: De proiecte in adevaratul sens al cuvintului nu am avut parte, dar de rasfatul celor din presa scrisa si on-line da! Retetele mele au aparut in diverse publicatii si pe langa asta am primit si multe reactii pozitive din partea multor site-uri de gen, ceea ce nu a putut decat sa ma bucure nespus.

Culinario.ro: Ce lucruri surprinzatoare ai invatat despre mancare si oameni in perioada de cand ai blogul?

Laura Sava: Doar unul singur, dar poate si cel mai important, si anume: mancarea uneste cu adevarat oamenii! Asta descopar zilnic, cand vad cati vizitatori ma urmaresc din toate colturile pamantului.

Culinario.ro: Ai o reteta favorita? Spune-ne despre ea.

Laura Sava: Pai, am mai multe dar am sa ma limitez la una speciala si foarte pe gustul meu. E vorba despre un tort ce are in compozitie cafea si ciocolata, adica cele doua "elemente" esentiale in supravietuirea mea, hihiii... Se numeste Tort de trufe, si l-am facut de ziua mea si a sotului meu. Sper sa il incercati si sa va placa la fel de mult pe cat ne-a placut noua.

Culinario.ro: De unde te inspiri pentru retete noi?

Laura Sava: Inspiratia mi-o gasesc (inca) scotocind prin teancul nepieritor de retete pe care le-am cules de-a lungul timpului din diverse reviste si publicatii, dar nu refuz niciodata noi sugestii si idei, mai ales din partea prietenilor mei de pe blog. De asemenea, de mare folos se arata a fi si blogroll-ul meu, de unde descopar mereu, cu stupoare, lucruri noi si minunate.

Culinario.ro: Daca ai avea ocazia sa iei un interviu cuiva despre mancare, cine ar fi aceasta persoana?

Laura Sava: Sotului meu, evident ...pentru ca uneori e foooarte mofturos, astfel ca in cazul asta as afla si eu, intr-un sfarsit, ce-i place cel mai mult. Ei bine, il tachinez acum un pic caci el e, de fapt, "barometrul gustului" in casa noastra si ii multumesc ca ma intelege si uneori ma mai ajuta cu cate-o poza (daca vedeti pe blog vreo poza mai faina, sa stiti ca a facut-o el)

0 discutie...intre prieteni

Draga Attila, iti multumesc din suflet ca mi-ai facut onoarea de a „deschide” seria interviurilor culinare de pe blogul tau. Mi-ai facut o mare bucurie ☺

„Decat 0 Revista”



Dragii mei, momentul pe care l-am asteptat cu atata nerabdare si emotie a venit!!!!!!!!!!!!!!

Decat 0 Revista e de-acum accesibila tuturor, iar eu o pot de ieri rasfoi in voie, oricand, oricum, oriunde... ☐

Lavinia Gliga mi-a facut-o „pachet” si mi-a expediat-o acasa. E o incantare!!! Nu ma pot opri din a o admira!!!

Are atatea povesti minunate si e atat de captivanta incat am „sorbit-o” cu mare nesat, alaturi de cafeaua mea matinala...

...si de-un **fursec** ☐



Dar sa nu credeti ca m-am dezmeticit din vartejul de emotii care a pus stapanire pe mine inca din momentul in care am aflat ca acesti oameni minunati vor sa le indulcesc paginile cu un tort special. Ma simt foarte onorata de propunerea lor...si foarte rasfatata!!!

Tortul de ciocolata care va zambeste apetisant din revista a fost

facut special pentru ei (si pentru Cipi meu drag ☺)

...iar Lavinia mi-a incantat sufletul la maxim cu cuvintele ei magice si atat de bine alese...dati click pe poze ca sa vedeti cat de frumos m-a portretizat:



...si pe afara am luat-o cu mine, la balansoar...

Ne-am leganat gandurile langa pavilionul odata insorit...



Si pana chiar si ultimul mohican (motan ☹) mi-a salutat aparitia delicioasa. Desigur, in felul lui dezinteresat de orice nu seamana a biscuiti cu gust de peste ☹



Sint atat de fericita!!!!!!!!!!!!!!
Va invit s-o rasfoiti ☹

P.S. Cu ocazia asta, iubitul de Cipi mi-a facut cadou un nou aparat foto, un Nikon...nu-stiu-cat ☹ ...cu care sa imi imortalizez mai bine creatiile culinare!!!