



Külmetusepeletaja ja püree supp röstitud porganditest
Tervisliku toitumise blogi: <http://tervisejuures.blogspot.com>

tid on kõik lihavabad, siis on see ainult positiivne, et suudame pakkuda näiteks alternatiive lihatoitudele. Samamoodi oleme püüdnud teha magustoite ja küpsesi pisut tervislikumas võtmes ja kui see inimestele meeldib, siis eks see avardabki nende toitumismaailma ka.

Mille alusel te oma retsepte valite?

RAGNE VÄRK: Rannamõisa on andnud mulle retsepti asjus täiesti vabad käed. Enamjaolt lähtun ikka hooajast ja sellest, mis mulle meeldib. On rõõm, et see meeldib ka teistele.

GRETE SUTROP: Meie eesmärk on olnud koguda retsepte, mida isegi hea meelega valmistame, et meil oleks kaunis ja praktiline virtuaalne kokaraamat. Kuna mõnel blogi autoritest on oma väikesed toitumispüüangud, arvestame retseptide valikul kindlasti ka nendega. Leidsime, et võime seda kõike täiesti avalikult teha, et teistegi oleks võimalik soovi korral inspireeritud saada. Mina tavaliselt lihtsalt tunnen

Inimestel on alati puudus lõuna- või õhtusöögiideedest.

Ragne Värk

millegi järele isu ja siis guugeldan mõnd pähetulnud kombinatsiooni. Niimoodi mitmest asjast kokku ja erisoovidega muundades saangi ühe hea retsepti kokku. Vahel on ka täiuslik retsept juba olemas ning me lihtsalt kohendame ja võtame ta oma kollektsiooni vastu.

Milliseid kommunikatsioonivihise kasutate, et blogile lisalugejaid saada? Kuidas oma blogi reklaaminud/turundanud olete?

RAGNE VÄRK: Hästi palju kajastame „Linnulihablogi” retsepte meediaväljaan-

netes ja internetiportaalides. Linnuliha.ee lehele siis märga või viide. Selle positiivset mõju on just näha internetikasutajate hulgas, kuna see kajastub ka ilusti lehe statistikas. Lisaks on linnuliha.ee aadress ka näha meie välireklaamides ning ka erikampaaniate ajal toodete pakenditel.

GRETE SUTROP: Meie peamine „turunduskanal” on Facebooki-leht. Selle kaudu jagame infot sõpradele ja jälgijatele ning lisame oma retsepte suurematele retseptilehtedele (näiteks „Jah, see on vegan”, „Retseptisahtel”). Kuna kirjutan toidu teemadel ka ajakirjale Sensa, on minu nime juures blogiaadress ja seegi on aidanud lugejaid juurde tuua. Lisan blogiaadressi tavaliselt alati oma nimele, kui kellegagi toidu teemadel suhtlen (nt e-kirjades).

Mingeid erilisi pingutusi me turundamiseks tegelikult teinud ei ole, sest see on eelkõige meie endi jaoks ja meie põhihuvi ei ole lisalugejaid koguda, aga muidugi on tore, kui inimesed loevad ja inspiratsiooni saavad. See ju inspireerib jälle omakorda meid rohkem kirjutama!

Millised oskused või omadused peavad olema ühel heal toidublogijal?

RAGNE VÄRK: Peab olema kirge ja armastust toidu vastu.

GRETE SUTROP: Hea toidublogija peab kindlasti hingega asja juures olema. See tähendab, et sellele tuleb pühendada oma väärtuslikku aega. Toidublogide puhul on õnneks hea, et retseptid on ajatud, ja kui juba teatud kollektsioon on tekkinud, võib andeks anda, kui vahepeal uued retseptid sahtlis (vahel juba piinlikult) pikka aega blogisepääsemist ootavad. Ka järjepidevus on oluline.

Kindlasti on tähtis blogi nähtavaks tegemine ja info jagamine, sest muidu võib üks kaunis blogi suures internetis lihtsalt märkamatuks jääda. See võib küll edu takistada.

Kas soovitate toidublogi pidamist ka teistele toidutootjatele ja miks?

RAGNE VÄRK: Kindlasti soovitan ja põhjus on lihtne: inimestel on alati puudus lõuna- või õhtusöögiideedest. ■