

Gurmaniška tradicija tapęs, lapkričio 4-10 dienomis vyksiantis, Gastronomijos savaitės festivalis skelbia galutinį dalyvių – restoranų, kavinių ir gastronominių renginių – sąrašą bei kviečia svečius nedelsiant juose rezervuoti vietas. Jau keturioliktus metus organizuojamas festivalis kasmet sulaukia vis didesnio dalyvių susidomėjimo: šiemet Lietuvos gurmanai galės rinktis iš rekordinio skaičiaus – net iš 75 – restoranų. Iš jų 23 sąrašė – pirmą kartą. Tarp dalyvių – ir „Michelin“ žvaigždute šiemet įvertintas restoranas „Nineteen18“, tvarios gastronomijos „Michelin Green Star“ žvaigždutę pelnęs „Red Brick“, į „Bib Gourmand“ sąrašą įtrauktas „14Horses“ bei dar aštuoni restoranai patekę į „Michelin“ gidą.

Kviečia patirti Lietuvos autentiškumą per skonio eksperimentus

„Šiais metais Gastronomijos savaitės svečius kviečiame patirti Lietuvos kulinarijos autentiškumą ir pasimėgauti geriausiais vietiniais produktais bei jų variacijomis. Festivalio tema „Lietuviški skoniai“ įkvėpė restoranų šefus laviruoti tarp tradicijų bei modernios technikos ir taip sukurti ne vieną unikalų, netikėtą skonių derinį. Išskirtinai šiam festivaliui parengtuose meniu dalyviai išlaiko patiekalų sezoniškumą: tarp ingredientų – lietuviško miško ir sodo dovanos, rudens gėrybės: baravykai, voveraitės, spanguolės, bruknės, slyvos, kriaušės, svarainiai ir lazdyno riešutai. Restoranai savo patiekalams renkasi mūsų ežerų žuvis ir žvėrieną: gausu patiekalų su elniena, tad ragausime skonius, kuriais mėgavosi mūsų šalies didikai“, – sako Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos vykdomoji direktorė Jūratė Mikalkėnienė.

Jos teigimu, šiais metais šalyje paskelbtas „Michelin“ gidas tik dar kartą patvirtina, jog mūsų šalies šefai yra talentingi, pasaulinio lygio profesionalai: „Šefai nuolat eksperimentuoja ir tobulėja, tad ir šiemet nustebins svečius savo išradingumu, vietinius produktus pateikdami kiek kitaip nei įprasta. Tarp desertų rasite tokias sezonines variacijas, kaip – baravykų, šaltalankių ar netgi naminės giros ledai. Meniu taip pat puošia lietuviškų pyragų interpretacijos: restoranai savo svečiams siūlys svarainių, medaus pyragus ir mums puikiai žinomą, netikėtais ingredientais praturtintą, šakotį, skruzdėlyną bei žagarėlius. Matome, jog šalyje veikiantiems kitų šalių virtuvių restoranams taip pat puikiai pavyko išpildyti festivalio temą, išradingai sujungus dvi skirtingas kulinarines tradicijas“, – sako J. Mikalkėnienė.

Restoranai Lietuvoje vertinami ir tarptautiniu lygiu, bet išsilaikyti pavyksta ne visiems

„Šie metai restoranams ir gastronomijos kultūrai turtingi pasiekimais ir apdovanojimais: Lietuvą įvertino ilgai lauktas „Michelin“ gidas, po pertraukos grįžo „30 Geriausių restoranų“

apdovanojimai, mūsų šefai naujų įgūdžių semiasi bendradarbiaudami su pasaulinio lygio gastronomijos meistrais, kurie mielai atvyksta į Lietuvą. Deja, tai tik viena medaliaus pusė. Nors įvertinimai džiugina, restoranai susiduria su tokiais iššūkiais, kaip klientų trūkumas ir didėjanti mokesčių našta. Pandemijos metu HORECA sektoriui sumažintas PVM leido atsitiesti, dabar – jam padidėjus ir išaugus kitiems kaštams, kai kurie restoranai yra ant išlikimo ribos“, – sako Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorė Eglė Ližaitytė.

Kasmet vykstanti Lietuvos Gastronomijos savaitė suteikia galimybę restoranams apie save pranešti platesnei auditorijai, padidinti lankytojų srautą: „Didžiuojamės, jog tradicija tapęs gastronomijos festivalis restoranų yra labai laukiamas, jų komandos šiai savaitei ruošiasi itin atsakingai. Šiais metais iš 75 dalyvių, net 23 mūsų sąrašė – pirmą kartą, vieni jų susikūrė dar visiškai neseniai. Mūsų tikslas, kaip ir kasmet, padėti tokiems restoranams būti pamatytiems ir pranešti Lietuvos gurmanams, jog tikrai turime puikių vietų, vertų apsilankymo ne vieną kartą“, – sako E. Ližaitytė.

Specialiai Gastronomijos savaitei šefų paruoštus meniu šiemet papildys Lietuvoje sukurtos rafinuotos, vyniško stiliaus „Acala“ putojančios arbatos. „Gurmaniškos akimirkos nusipelnė puikių gurmaniškų gėrimų. Mūsų arbatos Gastronomijos savaitės metu pasitarnaus kaip puikus nealkoholinio gėrimo pasirinkimas, praturtinantis svečių laukiančią gastronominę patirtį“, – dalinasi „Acala“ prekės ženklo marketingo vadovė Kamilė Šabūnė. Pasak jos stilistiškai vynui ir šampanui artimos „Acala“ putojančios arbatos gėrimai yra subalansuoto skonio, turi itin mažai cukraus, pasižymi gastronomiškėmis savybėmis ir dėl to lengvai tinka prie plataus spektro restorano patiekalų. Gastronomijos savaitės svečiai bus kviečiami į išskirtines šio gėrimo degustacijas restoranuose „Meat Stake House“ ir „Stebuklai“.

Prasideda vietų rezervacija ir į Gastronomijos savaitės renginius

Visas Gastronomijos savaitės dalyvių sąrašas, jų pristatymai, savaitei sukurti meniu ir kontaktai skelbiami portale <http://www.gastrosavaite.lt> Ten pat anonsuojami Gastronomijos savaitėje vyksiantys renginiai. Lapkričio 4-10 dienomis į gastronominius renginius kviečia Panemunės pilis, Paupio turgus, Beigelių krautuvėlė, Art Deco muziejus, į ekskursijas – istorikė Anželika Laužikienė ir Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų rūmai.

Šių metų Gastronomijos savaitės rėmėjai: Ilzenbergo Dvaras, vyno stiliaus putojančios arbatos prekės ženklas „Acala“ bei QR kodų technologija pagrįstų produktų aptarnavimo verslui kūrėjai „Greet“. Savaitės partneriai – žurnalas „Geras skonis“, portalas „Skonis.lt“, naujienų portalas „Lrytas.lt“, laisvalaikio ir kultūros naujienų portalas „We love Lithuania“, Vilniaus miesto savivaldybė, nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“.

Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos.

