

“Noma” restorano uždarymas, svirplių „miltai“ ...arba sveiki atvykę į „gastronominę realybę“ 0. ..?

Šių metų pradžia prasidėjo kiek liūdnai, pirmoji liūdna žinia iš Stokholme esančio trijų michelin žvaigždučių restorano „Frantzen“, mirė jų Executive Chef Antti Lukkari. Gabus šefas kėlęs restorano prestižą ir sutraukęs gastro turistų iš viso pasaulio, vienas iš restoranų – flagmanų. Galite pasakyti kas čia tokio, kasdien miršta žmonės, taip, bet jam buvo tik 29.... Vakarykštė žinia apie daugelį kartų geriausiu pasaulyje rinktu restoranu „Noma“, kuris po 2024 m. nustos egzistuoti, kaip restoranas. Gastro kino ir ne tik mylėtojai prieš keletą metų Lietuvos kino teatruose galėjo pasižiūrėti dokumentinį filmą „Noma, My Perfect Storm“. Kas nematė tikrai rekomenduoju. Taip restoranai atsidaro ir uždaro, nieko nėra amžino. Venas iš trijų įtakingiausių šefų Paul Bocuse ir paliko šį pasaulį 2018 sausį. Pamenu jo laidotuvių transliaciją iš Lyon katedros, visa katedra užpildyta keliais šimtais, baltais virėjų švarkais vilkinčių Šefų atėjusių atiduoti paskutinę pagarbą mokytojui ir metru. Tai ir yra tikrasis šio pasaulio elitas dedantis pastangas, kad gastronomija, kaip menas, amatas klestėtų. Prie Paul Bocuse karsto budėjo aštuoni pasaulinio garso šefai, mokiniai ir įpėdiniai, šešis iš jų pažįstų asmeniškai, su Alan Ducase keliai prasilenkia, bet turiu vilties sutikti. Dar vieno nespėjau sutikti, nes Joël Robuchon iškeliavo paskui metrą P.Bocuse tą pačių metų rugpjūtį. Bet šią ilgą įžangą paliksiu pabaigai to, ką iš ties norėjau pasakyti.

Pirmomis šių metų dienomis pasklido žinia, kad viena iš seniausių Lietuvos kepyklų pradeda naudoti svirplių „miltus“ (nesiverčia jų vadinti miltais, tiksliau būtų milteliai, pudra ar panašiai). Dalis „entuziastų ploja katučių, kaip gerai, kad ir Lietuvoje galėsime paragauti inovatyvių produktų. Are you F.... real? Man tai kelia didelį liūdesį, nes dalis mano protėvių kilę iš to miesto apylinkių ir nuo vaikystės pažįstamas duonos kvapas ir skonis. Net tada, kai seneliai persikraustė į didesnę miestą, dažnai lankydavome ten gyvenančius giminaičius ar mirusių protėvių kapus. Visada parsiveždavome kelis kepalus duonos. Pamenu, kai tolimųjų didmiesčių autobusų vairuotojai sustodavo prie firminės parduotuvės ir pirkdavo tą duoną dešimtimis kepalų ir veždavo bendradarbiams. Senelių jau seniai nėra ir ta duona buvo savotiškas ryšys su jais ir vaikystės sentimentams sukilus, vis nusipirkdavau jos kepaluką. Pastaraisiais metais jos skonis kito ir jau nė iš tolo nepriminė to nuo vaikystės pažįstamo skonio, bet buvo sentimentai...kuriuos šių metų pirmomis dienomis „palaidojau“. Suprantu, kad gyvenimas nestovi vietoje, pasaulis keičiasi, bet kur tradicijos, ar norėjimas uždirbti bet kokia kaina ir parduodant bet ką nesikerta su morale? Kalba eina ne tik apie duoną su svirplių „miltais“, kurie suteikia „riešutų“ skonį. Skaitau užrašą apie sudėtį ir randu eilutę – „sudėtyje galite rasti riešutų pėdsakų“, kokių riešutų?!!!! Apie kokius riešutus eina kalba ?!!!! Marketingas puikiai išmoko „pakišinėti“ gražiai suvyniotą š... į gražų popierėlį. Kam įdomu pasiieškokite informacijos apie chitino poveikį žmogaus organizmui. Tai ne vienintelis gamintojas ir jau seniai turime „sasyskas“ – pieniškas dešreles“, kurių receptūros pasikeitė per trisdešimt pastarųjų metų ir nei iš tolo neprimena to skonio. Pastaraisiais metais kylanti

gliuteno netoleruojančių, veganų, vegetarų banga yra puiki terpė parduoti neaiškos kilmės produktus, nenurodant jų tikros sudėties. Kasdien girdime apie klimato šilimą, tausojimą ir t.t., kaip nebeužtenka maisto ir pan. Apie gliuteno netoleranciją, kelių metų senimo statistika, kad pasaulyje gliuteno netoleranciją turi apie berods 5-6 procentai gyventojų, Lietuvoje tai nesiekia ir 1 procento, gal tyrimai netikslų, bet tebūnie tie patys 5-6 procentai, kaip ir pasaulinis vidurkis. Girdžiu diskusijas, kai nustojau valgyti įprastą duoną ir valgau....Ar jūs rimtai? Žinote kas sukelia gliuteno netoleranciją? Chemikalai, kurie naudojami grūdams užauginti. Pasiskaitykite sudėtį iš kokių sudedamųjų dalių ta duona kepama, stiprikliai, purikliai, skonio stabilizatoriai ir dar kelios dešimtys įmantriais skaičiais pažymėtų pavadinimų, kurių eilinis vartotojas nesupranta ir nežino kas tai yra. Mano močiutės kepavo duoną duonkepėse ir žinote ką, jos kepavo duoną iš miltų ir šulinio vandens ir ji buvo skani, kokios su žiburiu dabar nerasi, a tiesa miltai buvo iš pačių užaugintų grūdų ir paauglys pakinkęs arklių važiuodavau į malūną su grūdais ir parsiveždavau miltus.

Atsiprašau, jei užgaunu vegetarų ar veganų taurius jausmus. Suprantu, kad kiekvienas žmogus turi sveikatos problemų, religinių ar moralinių įsitikinimų ir turi teisę rinktis, kas jiems patinka. Aš ir taip maniau, kai 1989 m. griuvo Berlyno sieną, visi mes manėme, kad ateiname į laisvą pasaulį, kuriame nebėra sovietų diegto totalitarizmo. Jei veganas, vegetaras turi teisę rinktis, ką jam valgyti, kodėl visi kiti turi taikytis prie masiškai maisto pramonės kišamo „surogatinio maisto“, kuris net nėra maistas, mes gi vis laisvi rinktis? Pamenu 2012 m. pavasarį, neseniai grįžus iš Londono po studijų ir darbo to miesto restoranuose su vienu lietuviu politiku, kuris tuo metu užėmė svarbias pareigas Europos Sąjungos parlamente (jis ir dabar sėkmingai dirba toje srityje). Klausiu „kodėl tiek š... maisto produktų atsiranda parduotuvės lentynose? Nebe sviestas, o tepus riebalų mišinys, pienas, kuris nėra pienas ir t.t.“. Klausimas nebuvo patogus, nors tai buvo neoficialus susitikimas. Po kelių minučių tylos, nuskambėjo atsakymas“ yra toks žodis lobizmas....tu net neįsivaizduoji koks jo mastas“. Įsivaizduoju, vien tik Vokietijos laboratorijose kiekvienais metais sukuriama keli tūkstančiai sintetinių skonių. Manote, kad esate toli nuo to? Anaipol, paprastas pavyzdys, jūs valgotė kriaušės skonio karamelinį saldainį, geriate kriaušių skonio limonadą ar sidrą. Ar skaitėte etiketės sudėtį? Manau ne, arba jei skaitėte tai radote koki užrašą pagaminta iš koncentrato ar pan. O iš ko pagamintas koncentratas? Kriaušių skoniui išgauti naudojamas varis (gali būti, kad jau perdirbtas iš senų buitinių prietaisų), kuris mirkomas rūgštyje, vyksta cheminė reakcija ir voilà, atsiranda miltukai. Vis dar manote, kad alergiją sukelia duona iškepta tradiciniu būdu ar sūris, kuriame nėra sūrio? Prieš keletą metų diskusija per didžiausią radio transliuotoją Lietuvoje, kalba kokie tai veterinarijos specialistai, kaip jie nepakeldami galvų triūsia užtikrindami kažką...per stebuklą prisiskambinu ir užduodu klausimą apie injektuotą mėsą ir jos gaminius, kuriuos ne paslaptis teko/tenka pirkti, valgyti ir jums. Klausimas nepatogus, nesitikėjau tiesaus

atsakymo, bet pokalbis išjungiamas ir diktorius balsas, gaila praradome pašnekovą... □ Ai, pamiršau, taigi lobizmas. Nepamenu, kad seneliai, kurie augino kiaules ir ne tik jas, su švirkštais pūstų neaiškų skystį į pačių užaugintą mėsą, aiškindami, kad nuo to ji bus skanesnė, minkštesnė ir pan. Dabar aiškinama būtent taip, o tikroji priežastis labai paprasta, perkate mėsą, kurios vidutiniškai 30 proc. sudaro neaiškos kilmės skystis, bet jūs mokate, kaip už mėsą. Nesergu nostalgija sssr laikams, bet tuo metu už tokias manipuliacijas bausmės BK buvo 15 metų arba mirties bausmė. Dabar tai legalu. Ar dar pamenate kada valgėte tikrą mėsą? O kur dingo garsiosios lietuviškos kiaulių veislės, kurias sėkmingai Lietuvos ūkininkai eksportavo į Europos šalis iki 1940m. sovietų invazijos? Net sovietmečiu jos buvo veisiamos ir išsaugotos. Kur tos veislės yra dabar?

Šalys, kuriose gilios gastronominės tradicijos, saugo tai kaip paveldą. Skaitau etiketę ant Gaskonijoje (Prancūzijos regionas iš kurio kilo garsus muškietininkas d'Artagnan), aiškus užrašas, kraujinė dešra pagaminta ir tradicinės šio regiono kiaulių veislės tokios ir tokios, druska ir visos sudedamosios dalys ir žinote, jokio riešutų pėdsako ar kito marketinginio š... Viskas Crystal Clear, kaip ir švarus skonis neužterštas jokiais nereikalingais priedais. Gaskonija, nedidelis regionas iš kurio kilęs ir legendinis šefas Pierre Koffmann, išugdęs visą armiją mokinių, tarp kurių 26 michelin žvaigždes turintys pasaulinio garso šefai. Vienas iš jo mokinių buvo mano pirmasis mokytojas ir mentorius.

Apie 2000 m. du švedai Jonas Ridderstrale ir Kjell Nordstrom parašė knygą „Karaoke kapitalizmas. Valdymą – žmonijai!“ Viena iš jų prognozių buvo, kad ateityje leidiniai bus nemokami ir viską apmokės reklamos užsakovai, manau, kad net jų drąsiose vizijose nebuvo, kad mokėsime už tai mes, kad reklamų turėtume mažiau. Šiandien jums pasiūlys dietą, sveikiausius produktus, laimės piliulę ir dar neaiškų ką. Vienas momentas, statistika, kai ji nenaudojama ideologijos ar kokio eilinio „...stream“ judėjimo šlovinimui, gera priemonė pasidaryti smegenų reviziją. Kodėl turint „sveiką maistą“ lietuviai pirmauja Europoje širdies ir kraujagyslių ligomis, bei onkologiniais susirgimais?

Prieš keletą metų dalyvavau tarptautinėje konferencijoje, kurioje buvo mokslininkai, švietimo darbuotojai, tema „Vaikų maitinimas“. Danų mokslininkai pasidalino patirtimi apie vykdytą eksperimentą, kurio metu buvo stebėta mokinių sveikata, jų žinių rezultatai ir kaip tai pasikeitė suregulius maitinimą. Kaip prisipažino, net patys nesitikėjo tokių rezultatų. Pagerėjo, ne tik fizinė sveikata, bet ir testų rezultatai. Mes pastaraisiais metais girdime apie blogėjančius abiturientų laikomų egzaminų pažymius. Nesistebiu, jau dešimt metų bandau atkreipti politikų dėmesį į vaikų ir ligonių maitinimą. Tiesa iš SAM atsiųstas toks kvėša, kuris ir yra vienas iš atsakingų toje ministerijoje už maitinimą, ten prasėdėjo visą laiką įkišęs galvą į note book. Organizatoriai, kurie apmokėjo jo kelionę, klausė, gal galėčiau jam pavertėjauti? Mokėjo jis anglų kalbą ir gan neblogai, paskutinį vakarą paprašė, kad reziumuočiau apie ką buvo kalbama. Beje savo kelionę apmokėjau pats ir atsisakiau organizatorių finansavimo. Taigi SAM, visi labai rūpestingai linkčioja galvas ir nieko nedaro.

Nesistebiu, nes atėjo valdininkų karta, kuri augo po Nepriklausomybės paskelbimo, kai tėvai arė, kad uždirbtų pinigų, o vaikai valgė koldūnus ir čeburekus. Nenuostabu, kad buvęs sveikatos apsaugos ministras neatskiria „Wienen Snitzel“, „Cotlete Cordon bleu“ nuo fast food industrinių chicken nugets. Jie sugebėjo baigti mokslus, nusipirkti gerą kostiumą, mėgdžioti inteligentus, bet skonio jie neišsiugdė ir supratimo jiems neįdiegė. Tad nereikia tikėtis, kad jiems rūpi mūsų sveikata. Mes gi „pasitikim mokslu“... Aš ne, tiksliau ne visada ir tikrinu šaltinius!!! Tai darau dėl labai paprastos priežasties. Susirašau su jauna mokslininke, kuri kuria „ateities produktus“, užduodu klausimą „kaip tai paveiks organizmą ilgą ilgą laiką juos valgant? Kai atidarysime Pandoros skrynią, paskui atgal to gaivalo nebesuvaldysime“. Atsakymas trumpas "Pandoros skrynia jau atidaryta". Suprantu jos ambicijas užkariaujant pasaulį, bet mūsų organizmai ir mikroflora kūrėsi ne vienus metus, imunitetui ir genetikai turime būti dėkingini mūsų protėviams. Bet te „tikintys mokslu“ ir kuria sintetinį maistą, kaip pvz. migdolų „pienas“, žinau karvės, ožkos ir kitų žinduolių pieną, migdolų, kas tai? Etikėtėje rasite, kad migdolų ten tik 3 procentai, visą kitą kas? Dažnai girdžiu, kad jaučiai yra pagrindinis klimato kaitos ir šilimo kaltininkas. Are you f....real? Ar lėktuvas, kuris atveža iš kito pasaulio krašto avokadą vietinei influenceriai minamas pedalais? Ar didžiosios pramonės kaminai leidžia pakalnučių aromatą? Stebimės didėjančių alergijų skaičiumi, keistomis genetinėmis ligomis. Ar žinote koks skaičius lietuvių moterų negali pastoti natūraliu būdu? Kiek nevaisingų vyrų ir iš kur tai atsiranda? Globaliame pasaulyje milžiniškų korporacijų pinigų godulys griauja nusistovėjusius įpročius, tuo tarpu kitoje tvoros pusėje rankas trina farmacijos gigantai, jie parduos piliules, nuo visų ligų. Paskaitykite indų mokslininkės ir visuomeninės aktivystės Vandava Shiva straipsnius ir jos kovas su pasaulinėmis korporacijomis besikinšančiomis į sritis, kurios svarbios mums visiems.

Ar dar tikite, kad jūsų sveikata kam nors rūpi? Tikite, kad vieną dieną gavę pilkos putros lėkštę, kuri vadinama maistu ten rasite ką nors natūralaus? Paklausiu jūsų kada paskutinį kartą valgėte tikrą agurką, duoną, mėsą, dešrą, sūrį, šokoladą, gėrėte pieną? Ar tikrai ten buvo tie produktai apie kuriuos mes kalbame, o ne pigios klastotės? Nusipirkite parduotuvėje cinamono, ką rasite ant pakuotės? Cinamonas (lot. Cinnamomum verum), o tai ką valgote kaip cinamoną yra apsišaukėlis jo pusbrolis (lot. cinnamomum cassia). Taigi ne viskas kas atrodo kaip cinamonas, kvepia kaip cinamonas ir skonis panašus į cinamono, yra cinamonas.

Toks tūlas Charles-Marie Gustave Le Bon, dar praėjusio amžiaus pirmoje pusėje parašytoje knygoje „Minios psichologija“ puikiai aprašė, kaip galima apkvailinti minią. Sveikinu, mes papuolėme į naują realybę !!!

Viena iš mano netolimos ateities pranašysčių, atsiras maisto produktų kontrabandistai, savotiški XXI a. „knygnešiai“, kurie patyliukais jums atneš tikrą obuolį, žuvį ar sūrio gabalėlį...

Klausite o prie ko čia „Noma“, šviesaus atminimo Paul Bocuse ir ilga įžangą? Todėl, kad virėjai ilgus šimtmečius kūrė patiekalus, skonių derinius ir tam paaugojo gyvenimus, ką pandemijos metu puikiai pradėjo griauti globalistinių „...stream „ garbintojai. Jau šiandien turime valgyklas, kurias vadiname restoranais. Youtube kanale galite rasti video, apie pirmuosius bolševikinius obščepito buzos dalybos punktus, buza nedaug kuo skiriasi nuo šiandieninio ligoninių maisto ar tai ką duoda mūsų vaikams mokykloje. Kaip dainavo „the Beatles“, back to ussr.

Aš vis tik prisimenu „Pink Floyd“ the Wall:

„Daddy’s flown across the ocean

Leaving just a memory

Snapshot in the family album

Daddy what else did you leave for me?

Daddy, what’d’ja leave behind for me?!?

All in all it was just a brick in the wall.

All in all it was all just bricks in the wall.“

Sako, kai pasaulyje neliks bičių, po trejų metų neliks pasaulio, kai neliks virėjų, pasaulis gyvuos gal kiek ilgiau, bet ar jį galėsime pavadinti pasauliu? Esame patys atsakingi ką paliksime ateinančioms kartom ir netapsime jų akyse prakeiktaisiais, kurie sugriovė šį gražų pasaulį.

P.s. Vienas disidentas grįžęs iš Sibiro lagerio ant pieno kombinato sienos perskaitė

„Valgykite ledus, tai skanu ir sveika“ Tyliai pridūrė „ ir nevalgykite š... o, kad ir kaip būtų skanu ir sveika“. Beje kada paskutinį kartą valgėte tikrų ledų?

Dėmesio !!! Visi įvykiai, veikėjai, vardai yra išgalvoti, o sutapimai atsitiktiniai ir neturi nieko bendro su realybe. Tai nėra niekieno jokia reklama ar antireklama.

