

Prasidėjo restoranų registracija į jau 15-ą kartą šalyje organizuojamą Gastronomijos savaitę. Šių metų festivalio tema – „Gastronomija be sienų“ – pasirinkta atsižvelgiant į pasaulines tendencijas ir besiplečiantį multikultūrinį gastronomijos pasaulį – idėjos, skoniai ir ingredientai keliauja be sienų. Kūrybine laboratorija tapusiame renginyje dalyvauti kviečiami ne tik restoranai, kavinės, barai, bet ir renginių organizatoriai, kurie prisidės prie plačios gastrominės programos – nuo degustacijų iki ekskursijų.

Lietuvos gastronomijos savaitė – platforma išlaikyti bei stiprinti kulinarinę įvairovę

„Gastronomija visuomet griovė sienas – ji jų tiesiog nepripažįsta. Tokios visame pasaulyje populiarios virtuvės, kaip „Tex Mex“, ir atsirado tik todėl, jog maistas, skoniai kartu su žmonėmis keliavo iš vienos šalies, iš vieno regiono į kitą. Tai, jog gastronomijai neegzistuoja sienos, dabar liudija tiek pasaulyje pripažinti restoranai ir šefai, kurių virtuvėse persipina skirtingų kultūrų skoniai, tiek šalia mūsų vykstantys reiškiniai, kaip Vilniaus šaltibarščių festivalis ir jo stebinantys eksperimentai, kai paprasčiausia rožinė sriuba tampa kūrybinių akstiniu – nuo rūkytų burokėlių iki valgomųjų jūros dumblių skonių“, – sako Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorė Eglė Ližaitytė.

„Lietuviška virtuvė istoriškai taip pat vystėsi nuolat veikiamą kitų kultūrų – nuo Italijos, Lenkijos ir kitų praeityje galingų šalių iki tautinių mažumų įtakų. Mūsų patiekalai visada buvo skonių mainų rezultatas. Šiandien lietuviški restoranai gali pademonstruoti, kaip senosios tradicijos dera su moderniomis idėjomis, technologijomis ir netikėtais ingredientais. Tuo tarpu tarptautinėms virtuvėms „Gastronomija be sienų“ – vienareikšmiškai jų tema. Tai galimybė prisistatyti plačiajai auditorijai, pristatyti drąsius įvairių kultūrų derinius vienoje lėkštėje ir parodyti savo kūrybinę laisvę be jokių geografinių ribų“, – sako Eglė Ližaitytė.

Gastronomijos savaitė, pasak Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorės, atveria ir dar vieną labai svarbią galimybę restoranams – išsiskirti nacionaliniu mastu, pasiekti naują auditoriją ir tapti dalimi kulinarinės šventės, kuri turi aiškią žinią ir didelį rezonansą: „Praėję ir šie metai Lietuvos restoranams išlieka pilni iššūkių. Viena vertus, mūsų virtuvei skiriama daug tarptautinio dėmesio ir pripažinimo, tačiau tai automatiškai neužtikrina lankytojų srautų ar stabilumo. Pasikeitę valgymo įpročiai, mažėjantis vartojimas, augantys kaštai – visa tai daro didelį spaudimą sektoriui. Girdime ir matome ne tik apie maitinimo įstaigų užsidarymus, bet ir bankrotus. Tokios iniciatyvos, kaip Gastronomijos savaitė, yra ir šventė, ir svarbi platforma išlaikyti bei stiprinti mūsų kulinarinę įvairovę“, – sako Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos direktorė.

Savaitės tema atliepia ir svečių, ir šefų, restoranų poreikius

„Virtuvės šefai ir konditeriai gali jungti skirtingų šalių virtuvių elementus, pavyzdžiui, japonišką fermentaciją derinti ir į procesą įpinti vietinių produktų. Tokiu būdu gimsta netikėti ingredientų deriniai. Tai suteikia laisvę jungti saldumą su rūgštumu, kartumą su umami ar naudoti neįprastus produktus. Tai gali būti ir meniu, atspindintis asmeninę kelionę, tapatybės paieškas ar reakciją į globalius reiškinius, pavyzdžiui, migraciją ar klimato kaitą“, – šį rudenį vyksiančios Gastronomijos savaitės temą aiškina Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos direktorė Jūratė Mikalkėnienė.

Pasak jos, „Gastronomija be sienų“ atliepia ir nuolatinį svečių troškimą atrasti kažką naujo bei sustiprėjusį poreikį išlaikyti tikrą autentiškumą: „Maistas kuriamas kūrybiškai suliejant autentiškas virtuves dar rafinuotesniu būdu, atspindinčiu ingredientų kilmę ir įvairias kultūrines įtakas. Tai atveria kelią naujiems, drąsiai sujungtiems ir dažnai įmantriems patiekalams. Autentiški produktai, patiekalai „išsilieja“ į mūsų virtuves ir yra miksuojami su mums priimtinais, žinomais produktais.“

Taip, J. Mikalkėnienės teigimu, Gastronomijos savaitė augina, įkvepia, puoselėja gastronominių identitetą ir stiprina bendruomeniškumą. „Virtuvės šefai kuria naujus, išskirtinius meniu, pagal temas ieško kūrybinių sprendimų, kaip atskleisti individualumą, meistrystę, sezoniškumą, tvarumą, tendencijas, dažnai eksperimentuoja su produktų deriniais, naujais skoniais ir technikomis. Lietuvos gastronomijos savaitė plečia restoranų svečių akiratį, supratimą, ugdo skonį, sąmoningesnį požiūrį, mitybos patirtį. Taip pat vyksta gastrominės ekskursijos apie maisto kultūrą, daugiakultūriškumo patirtis – tai abipusė sinergija tarp virtuvės profesionalų ir maisto mylėtojų“, – sako J. Mikalkėnienė.

Pasaulis tampa viena virtuve: idėjos, ingredientai ir skoniai keliauja be sienų

„Šių metų Gastronomijos savaitės tema nėra atsitiktinė – kasmet atliekame pasaulines rinkos analizes, bendraujame su garsiausiais šefais, maisto tinklaraštininkais ir išsigryniname pagrindines kulinarines tendencijas. Šiomet išskirtos keturios kryptys, o viena iš jų – būtent gastronomija be sienų“, – pasakoja „Unilever Food Solutions Lietuva“ šefas Renaldas Bujokas. Pasak jo, gastrominis pasaulis šiandien tampa daugiakultūris: šefai keliauja, dalinasi idėjomis, receptais, ingredientais. „Pasaulis tampa viena didele virtuve – močiutės darže skintos braškės gali būti derinamos su itališku brandintu sūriu. Ryškus šios tendencijos pavyzdys Lietuvoje – sparčiai išpopuliarėjusi matcha arbata. Dar prieš trejus metus ją rasti buvo sudėtinga, o šiandien ji siūloma beveik kiekvienoje kavinėje“, – sako R. Bujokas.

Jo nuomone, šių metų tema ypač kūrybiška, suteikianti galimybę pasitreniruoti tiek virtuvės senbuviams, tiek naujokams. „Tai labai dėkinga tema, nes ji neriboja šefų fantazijos ar kūrybinių galimybių. Kviečiame dalyvauti tiek patyrusius profesionalus, tiek smalsius naujokus. Jei jaunas šefas nori save išbandyti ir priimti kūrybinį iššūkį – ši proga tam itin tinkama. „Gastronomija be sienų“ reiškia visišką laisvę kurti“, – priduria R. Bujokas, atstovaujantis pagrindinį šių metų renginio rėmėją – prekės ženklą „Hellmann’s“.

Šių metų Gastronomijos savaitę taip pat remia QR kodo sprendimų restoranams startuolis „Greet“, prekės ženklas „Vilkmergės Nealkoholinis“, savaitės informaciniai partneriai – naujienų portalas „Lrytas.lt“, nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto savivaldybė, Kauno miesto turizmo, verslo ir investicijų plėtros bei tarptautinės miesto rinkodaros agentūra „Kaunas IN“. Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos.

Š.m. lapkričio 3–9 dienomis vyksiančiame festivalyje norintys dalyvauti restoranai ir renginių organizatoriai kviečiami registruotis iki rugsėjo 9 d. festivalio interneto svetainėje www.gastrosavaite.lt Gastronomijos savaitės dalyvių sąrašą organizatoriai skelbs spalio viduryje.



Get real time update about this post category directly on your device, subscribe now.

[Subscribe](#)