

Pakilimas, kurį per pastarąjį dešimtmetį išgyveno Lietuvos gastro kultūra, aplenkė šalyje veikiančius japonų virtuvės restoranus. Tebevyrauja stereotipas, kad japonų virtuvė – tai sušiai, lašiša, tunas, agurkas, avokadas – viskas paprasta. Artėjanti Gastronomijos savaitė sieks paneigti šį įsitikinimą ir supažindinti sostinės gyventojus bei svečius su modernia japonų virtuve. Kurdamas Gastronomijos savaitės meniu, virtuvės šefas Tadas Mileris įkvėpimo sėmėsi iš vieno žinomiausių Japonijos šefų – Nobu.

Japonų virtuvė - ne vien sušiai

„Tikra garsenybė šefų pasaulyje, japonas Nobu – įvairių kulinariinių tradicijų susiliejimą propaguojančios *fusion* virtuvės pradininkas, sujungęs klasikinius japonų virtuvės motyvus su Lotynų Amerikos ingredientais, padarė didžiulę įtaką gastronomijos pasauliui. Kartu su atidaromais naujais savo vardo restoranais, jo sukurta *fusion* virtuvė išpopuliarėjo visame pasaulyje. Jai būdingas įvairių Lotynų Amerikos gamybos technikų, tokių kaip *ceviche*, *tiraditos*, bei ingredientų, tokių kaip jalapeno pipirai, kalendra, miso, yuzu, maišymas, jungimas, leidžia sukurti visiškai naujus, netradicinius, bet savo ryškumu ir spalvomis stebinančius skonius. Tai ir pabandėme padaryti, kurdami meniu specialiai Gastronomijos savaitei“, – sako virtuvės šefas Tadas Mileris.

Jis šiuolaikine japonų virtuve susižavėjo prieš gerą dešimtmetį, kai buvo išvykęs ir dirbo viename restorane Kipro saloje: „Tuo metu, Lietuvoje japonų virtuvės restoranuose dominavo sušiai, kurių populiariausi – su krabų lazdelėmis, kurios, beje, taip pat japonų išradimas. Restorano, kuriame dirbau, meniu buvo sukūręs vienas iš Nobu šefų. Jis atvėrė man akis, kai pamačiau iš kokių ingredientų gaminami tie patys sušiai, kad jie nėra vienintelis Japonų virtuvės patiekalas. Nuo tada susižavėjau japonų virtuve ir visą savo, kaip virtuvės šefo, profesinį, gyvenimą gilinu žinias šioje srityje“.

Gastronomijos savaitės meniu jungiamasis elementas - juzu

Išbandęs jėgas keliuose skirtinguose restoranuose, sėkmingai įkūręs ir ne vienerius metus vadovavęs savo šeimos restoranui Klaipėdoje, nuo šių metų vasaros T. Mileris dirba sostinės centre veikiančiame kokteilių bare „Mililitrai“. Jo šeimininkai siekia, kad kokteilių baras būtų vieta, kurios lankytojai skirtingu paros metu rastų skirtingas pramogas: vėlyvą popietę rinkęsi norintys skaniai pavakarieniauti, vėliau – pasiklausti džiaz ar DJ muzikos ir pasimėgauti kokteiliais, vėliausiai – pasilinksminėti. „Vakarų šalyse tokios vietos be gėrimų dažnai siūlo modernios japonų virtuvės patiekalus. Gastronomijos savaitės metu ir mes pasiūlysimė tokį derinį“, – sako virtuvės šefas Tadas Mileris.

Gastronomijos savaitės meniu jungiamasis elementas – juzu, japoninė citrina. „Tai mandarino ir citrinos hibridas, turintis labai ryškų aromatą ir unikalių skonį. Juzu panaudojimas labai platus – nuo padažų iki marinatų, sriubų, arbatų, likerių, desertų“, – sako T. Mileris. Pavyzdžiui, Gastronomijos savaitės meniu įtrauktas geltonpelekio tuno ir japoninės seriolės tartaras patiekiamas daikono ridiko tūbelėse su mėlynuoju svogūnu, česnakų laiškais, avokado kremu, aitriu kremu, kimchi sezamu, mikrožalumynais ir yuzu – sojos padažu. Yuzu sultyse taip pat marinuotos šukutės, panaudotos gaminant *sushi* su avokadais, tempūros traškučiais, skraiduolės ikrais, ponzu padažu ir triufelių majonezu.

Pasiteisinusius Gastronomijos savaitės meniu patiekalus įtrauks į reguliarų meniu

Šefo Tado Milerio sukurto meniu patiekalus baro svečiai galės ragauti su specialiai Gastronomijos savaitei sukurtais kokteiliais. Pavyzdžiui, vakarienes pradžia bus siūlomas špritzo pagrindu pagamintas aperityvas su baltų aviečių sirupu, o pabaigai – riešutų sviesto, migdolų pieno ir pasiflorų kokteilis. Savaitės lankytojų teigiamai įvertintus kokteilius bei patiekalus baro „Mililitrai“ komanda planuoja įtraukti į reguliarų meniu, pavyzdžiui, lašišos tataki su saldžios miso padažu, marinuoto wasabi salsa, upėtakio ikrais ir mikro žalumynais reguliariame meniu galėtų būti patiekiamas su tunu ar kita žuvimi, daugiau skirtingų padažų.

Pilnas kokteilių baro „Mililitrai“ ir kitų Gastronomijos savaitės dalyvių meniu skelbiami portale „Skonis.lt“. Iš viso XII Gastronomijos savaitėje, kurios tema „Skonių kelionės“, dalyvauja daugiau nei 50 restoranų visoje Lietuvoje – ne tik didžiuosiuose šalies miestuose, bet ir Anykščiuose, Birštone, Joniškėje, Šakiuose, Palangoje, Panevėžio rajone. Tarp jų – 10, įskaitant kokteilių barą „Mililitrai“, Gastronomijos savaitėje dalyvauja pirmą kartą.

Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos. Pagrindinis savaitės rėmėjas – autoservisai „Melga“ kartu su „Michelin“, rėmėjas – natūralus mineralinis vanduo „Acqua Panna“ ir „S.Pellegrino“.

Savaitės partneriai – nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto plėtros agentūra „Go Vilnius“, verslo, turizmo, kino ir tarptautinės Kauno rinkodaros agentūra „Kaunas IN“, paroda „Taste Vilnius HoReCa“, informaciniai partneriai – LRT televizija, žurnalas „Geras skonis“, interneto svetainė „Skonis.lt“.



LIETUVOS
GASTRONOMIJOS
SAVAITĖ

MELGA
RATAI • AUTOSERVISAS

MICHELIN

2022
LAPKRIČIO
7-13 D.

Organizatoriai:

Partneriai:

Informaciniai rėmėjai:

ACQUA PANNA
THE FINE DRINKING WATER
S. PELLEGRINO

VILNIUS

KĖLIAUK
LIETUVOJE

LRT

geras skonis

taste
vilnius

SKONIS

DAUGIAU
INFORMACIJOS
APIE RENGINĮ –
WWW.SKONIS.LT

[Virtuvės baldai](#)

