

Panevėžio Elenos Mezginaitės viešojoje bibliotekoje vykęs renginys „Užkariaukime virtuvę su rašytoju Giedriumi Vilpišausku“ buvo įkvepiantis susitikimas visiems, ne tik besidomintiems kulinarija, bet ir norintiems sužinoti maisto ruošimo subtilybes bei praplėsti savo gastronomines žinias. Lapkričio 13 dieną, Viešojoje bibliotekoje gausiai susirinkusieji susipažino su Giedriaus Vilpišausko knyga-vadovėliu nemokantiems gaminti „Virtuvės užkariavimo menas“, kur autorius dalijasi receptais, virtuvės paslaptimis, įprastai liekančiomis už tradicinių kulinarijos knygų puslapių. Tai buvo puiki galimybė gauti naujų idėjų ir, žinoma, pabendrauti su pačiu autoriumi.

Giedrius Vilpišauskas ne tik pristatė savo knygą, bet ir dalijosi asmenine patirtimi, kaip tapo rašytoju ir kulinaru, taip pat įdomiais patarimais, kaip „užkariauti“ virtuvę. Renginio metu papasakojo apie pagrindines virtuvės sėkmės paslaptis – nuo ingredientų pasirinkimo iki gaminimo proceso niuansų, kurie padeda išgauti tobulą skonį.

Svečias teigė, jog jau dvidešimt metų itin rimtai domisi kulinarija, maisto gaminimo metu vykstančiais procesais. Nuo 2008 m. rašo kulinarinę skiltį žurnale „Verslo Klasė“, dažnai dalyvauja kulinarinėse laidose. G. Vilpišauskas mėgsta rasti priežastis, kodėl maistas gaminamas vienaip, o ne kitaip, ir kaip nuo to keičiasi jo skonis. Knygos autorius nuolat eksperimentuoja savo virtuvėje bei itin atsidasavusiai studijuoja profesionalią istorinę literatūrą prancūzų, vokiečių, lenkų ir net persų kalbomis, siekiančią XVII a. Ne vieną receptą iš studijuojamų knygų yra išvertęs ir į lietuvių kalbą, pasidalinęs savo Facebook paskyroje.

Besinaudojantis laiko patikrintais šimtamečiais patarimais, vakaro svečias atsivežė ir panevėžiečiams pademonstravo bei leido iš arti apžiūrėti, pabandyti pakelti dideles varines 200 metų senumo šešis kilogramus sveriančias keptuves, kurias nuolat naudoja.

Susitikimo pabaigoje G. Vilpišauskas pakvietė kulinariniam pokalbiui. Susirinkusieji uždavė galybę pačių įvairiausių klausimų: apie produktų šaldymą, tinkamos mėsos pasirinkimą, padažų reikšmę, kaip paprastai pagardinti ar pataisyti nenusisėkusį patiekalą, kaip iškepti žąsį, kad mėsa nebūtų kieta, ir dar daug įvairiausių maisto gamybos ir ruošimo subtilybių buvo aptarta vakaro metu.

Nemažai susitikimo dalyvių panoro įsigyti G. Vilpišausko knygą bei gauti autoriaus autografą. Panevėžyje pirmąkart viešėjęs vyras prasitarė, jog planuoja kitamet išleisti naują kulinarinį leidinį, kuriame nuguls ilgametė jo patirtis virtuvėje bei troškimas dalintis įvairiais receptais bei patarimais.

Šis kulinarinis pokalbis tapo įkvepiančia kelione po skonių pasaulį. Bibliotekoje susirinkę maisto entuziastai išėjo praturtėję ne tik naujomis žiniomis, bet įgavę motyvacijos eksperimentuoti bei savo virtuvėse kurti kulinarinius šedevrus.

