

Kiekvienas iš mūsų, net ir didžiausias gurmanas, turi maisto produktų ar patiekalų, kurių savo lėkštėje matyti nepageidauja. Arba atvirkščiai – turi tokių kulinariinių silpnybių, kurioms negaili tūkstančių. Įvairių valgymo keistenybių turi ir garsiausi planetos žmonės – su įdomiais jų mitybos įpročiais teko susidurti ir Lietuvos virtuvės šefams.

Karališkosios ir prezidentinės šeimos atsisako česnako ir jūrų gėrybių

Turbūt nė vienas su karališkąja šeima nesusietas žmogus negalėtų pasakyti mėgstamiausio Didžiosios Britanijos karalienės Elizabeth II patiekalo. Tačiau jai maistą ruošę virtuvės šefai puikiai žino, kad monarchė savo maiste nepageidauja tam tikrų ingredientų. Užsienio virtuvės virėjams duodami nurodymai karalienei gaminant maistą vengti česnakų ar pernelyg aromatingų prieskonių. Ji taip pat nevalgo vėžiagyvių ar jūrų gėrybių, nes baiminasi apsinuodijimo. Šis draudimas nuo senų laikų galioja visų karališųjų šeimų nariams. Prezidentai taip pat laikosi tokio protokolo, savo valgiaraštyje vengia ne tik vėžiagyvių, bet ir žalios mėsos.

Tiesa, Kate Middleton šį draudimą ne kartą sulaužė su vizitu viešėdama užsienyje ir degustuodama apetito visiškai nekeliančių egzotiškų jūrų gėrybių patiekalus. Tačiau hercogienė kartą prisipažino nepageidaujanti kito dalyko – ji nemėgstanti migdolų pieno.

44-ojo Jungtinių Amerikos Valstijų prezidento Baracko *Obamos* žmona Michelle Obama iš savo valgiaraščio yra išbraukusi burokėlius. Nors yra didžiulė sveiko maisto gerbėja, šios daržovės ji nemėgsta.

Gana keistų valgymo įpročių turi ir Markas Zukerbergas, Madonna, Katy Perry

Gana neįprastų mitybos tradicijų laikosi „Facebook“ įkūrėjas Markas Zukerbergas. Nepaisant to, kad laiko save vegetaru, milijardierius teigia valgantis tik tai, ką pats užsiaugina ar „sumedžioja“. Pirmasis ekscentriškos medžioklės trofėjus buvo omaras. Vėliau jis pats, sako, skerdė kiaules ir ožkas. M. Zukerbergas didžiuojasi, kad valgo tik sveiką maistą, daug žino apie ūkininkavimą ir gyvulius.

Gana keistų valgymo įpročių turi ir dainininkė Madonna. Popkaralienė net ir gastrolių po pasaulį metu reikalauja parūpinti jai specialia energija pakrauto kabalos vandens. Ant jos pietų stalo visada turi būti trys žvakės ir pamerktos trys orchidėjos su stiebais, ne ilgesniais kaip 15,5 cm.

Kai kurios užgaidos žvaigždėms nemažai kainuoja. Štai atlikėja Katy Perry dėl savo

mėgstamiausių triufelių negaili tūkstančių. Puskilogramis brangiausių pasaulyje grybų kainuoja net 1000–2200 eurų!

Keisčiausi norai Lietuvos virtuvės šefams

Su gana neįprastais užsienio garsenybių mitybos įpročiais puikiai susipažinę ir Lietuvos virtuvės šefai. Užsienio žvaigždžių pamėgto Vilniaus restorano „Imperial Hotel & Restaurant“ vadovas Olegas Vasinus juokauja, kad netgi galėtų sudaryti pas juos viešėjusių garsenybių keisčiausių norų ir pageidavimų sąrašą.

Jo viršuje, ko gero, be konkurencijos atsidurtų moterų širdžių užkariautojas Enrique Iglesias. Prieš jam atvykstant Lietuvos virėjai iš anksto buvo perspėti, kad pasaulinio garso atlikėjas yra sveikos mitybos šalininkas, todėl pageidauja tik aukščiausios kokybės patiekalų, pagamintų iš šviežiausių maisto produktų. Pavyzdžiui, daržoves E. Iglesias valgo tik užaugintas ekologiškame ūkyje, kuriame nenaudojami jokie chemikalai. Įdomu tai, kad atlikėjas užsisako tik iš „Cabernet Sauvignon“ ir „Merlot“ vynuogių veislių pagamintą vyną.

Žvaigždei maistą gaminę virtuvės šefai taip pat perspėjami ir dėl kitokių E. Iglesiasaus mitybos keistenybių. Pavyzdžiui, jis negali pakęsti ančiuvų, todėl ruošiant „Cezario“ salotas atlikėjas pageidauja jų vengti. Vegetarišką mitybą propaguojantis atlikėjas labiausiai mėgsta itališką spaghetti bolognese. Tiesa, jis renkasi vegetarišką šio patiekalo versiją. Virtuvės šefai taip pat perspėjami ir dėl dar vienos išlygos gaminant šį patiekalą – makaronai turi būti ne pirktiniai, bet rankų darbo.

E. Iglesiasui turi būti išskirtinai gaminama ir kiaušininė. Jis nepakenčia, jei trynys susimaišo su baltymu, todėl kiaušinis turi būti kepamas atsižvelgiant į šią pastabą. Stalas, kaip ir pridėra tokio kalibro žvaigždei, pagal pageidavimus turi būti serviruotas porceliano indais, sidabriniais stalo įrankiais.

Smagiu iššūkiu restorano „Imperial“ virtuvės šefams tapo ir vokiečių žvaigždės Thomo Anderso viešnagė. Buvusios grupės „Modern Talking“ narys garsėja kaip gurmanas, mėgstantis ne tik gaminti, bet ir išbandyti pačius netikėčiausius patiekalus. Kulinarinėms naujovėms neabejingo vokiečio lėkštėje nedžiugina tik sūris ir briuseliniai kopūstai, todėl į šias subtilybes taip pat buvo stengiamasi atsižvelgti.

Pasak restorano vadovo, kiekviena asmenybė turi išskirtinius skonio receptorius ir susiformavusius mitybos įpročius, kurių jie uoliai laikosi. Pasaulinio garso žvaigždės taip pat. Pavyzdžiui, restorano virtuvę išbandžiusi amerikiečių atlikėja Anastacia nepageidauja patiekalų, kuriuose būtų miltų, bulvių ir riebalų. Amerikiečių roko karalienės Suzi Quatro

mama buvo vengrė, tėtis italas, todėl ir jos mėgstamiausių patiekalų sąrašė dominuoja šių šalių virtuvių valgiai.

„Restorano virtuvės šefai visada susipažįsta su kiekvieno svečio mitybos įpročiais, – ne tik princų, premjerų ar scenos žvaigždžių. Prieš kiekvieną pokylį visada išsiaiškiname svečių silpnybes, norus ir pageidavimus. Pavyzdžiui, iš 50 puotos svečių net 12 turėjo ypatingų mitybos poreikių“, – pabrėžia O. Vasin.

