

Šeštadienį, lapkričio 5 d., didžiausios Baltijos šalyje svetingumo ir maisto parodos „Taste Vilnius HoReCa 2022“ metu išrinkti geriausi Lietuvos šefai. Pirmąją vietą ir „Geriausio Lietuvos virėjo 2022“ metų titulas ir aukso medalis atiteko Ignui Damanskui, kuris taip pat laimėjo ir specialų „Reaton Innovation Award 2022“ apdovanojimą už inovatyvumą. „Geriausiu Lietuvos jaunučiu virėju 2022“ pripažintas Paulius Lenkšas, kuriam atiteko maisto produktų bei delikatesų eksperto „Reaton“ apdovanojimas.

Šiemet po 4 metų pertraukos konkursai „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas 2022“ ir „Geriausias Lietuvos Virėjas 2022“ vėl sugrįžo į Lietuvos gastronomijos pasaulį. Nuo pirmųjų čempionatų „Geriausi Metų Virėjai 2003“ ir „Jaunieji virėjai 2005“ praėjo beveik du dešimtmečiai.

Šio konkurso metu siekiama atrasti naujus talentus bei ugdyti profesionalus, norinčius pasisemti gastrominės patirties, atskleisti savo meistrystę, kūrybiškumą bei įgūdžius. Šių metų Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos VIII-ąją kartą organizuojamą gastrominį konkursą globoja Vilniaus miesto savivaldybė.

„Nesvarbu, ar konkursas vyksta šalies ar tarptautiniu mastu, jo dalyviams visų pirma – tai kova su savo vidiniu „aš“ bei laiku. Dalyvaujant tokiuose konkursuose, atrodo, tiek daug norėtų padaryti, tačiau sekundės nenumaldomai lekia artėdamos link lemtingo patiekalo pateikimo, kuomet viskas, ką žinai, moki ir gali, sugula į lėkštę. Būtent tos kelios lėkštės ir yra tavo žinių bei įgūdžių patikrinimas. Skonis, spalvos, formos, kvapas, inovacijos, technikos – tai tik keli vertinimo kriterijai, kurie lemia, kas taps geriausiu šefu“, – sako Asociacijos Prezidentas, WorldChefs sertifikuotas teisėjas Jaroslav Orševski.

Į konkurso „Geriausias Lietuvos Virėjas 2022“ finalą pateko šeši virtuvės šefai: Ignas Damanskas („Original Coffee“), Erikas Janerikas („EGO SPA“), Gediminas Kniūkšta (restoranas „Lavender inn“), Edgaras Rutkauskas, Andrius Vasilenka (restoranas „Siesta“) ir Ernestas Žitkauskas (restoranas „Amandus“).



Geriausio virėjo konkurso laimėtojai

Konkurse „Geriausias Lietuvos virėjas 2022“ dalyvavę meistrai komisijos verdiktui turėjo pateikti veganišką karštą užkandį, karštą patiekalą, būtinai panaudojant triušienos sudėtines dalis bei demonstruojant įvairias mėsos ruošimo technologijas bei desertą, kuriam būtinai turėjo būti panaudotos slyvos, marcipanas ir paruoštas šokoladinis papuošimas.



Geriausio jaunojo virėjo konkurso laimėtojai

Konkurse „Geriausias Lietuvos Jaunasis virėjas 2022“ varžėsi Airidas Bubelis (restoranas „Arrivée“), Teresė Kvašytė (restoranas „Ertlio namas“), Paulius Lenkšas (restoranas „Amandus“), Gertis Liutkevičius („Juoda druska“), Lilija Putilovaitė (Šv. Ignaco Lojolos kolegija), Rokas Ragauskas.



Konkurso dalyvių patiekalus vertino sertifikuoti teisėjai iš Danijos, Estijos, Latvijos, Švedijos, priklausantys pasaulio virtuvės šefų asociacijai (WorldChefs – The World’s Association of Chefs Societies). Komisija didelę dėmesį skyrė ne tik patiekalų skonio savybėms ir suderinamumui, profesionaliam paruošimui, bet ir skirtingų gamybos technikų panaudojimui, moderniam šiuolaikiškam pateikimui, estetikai. Taip pat buvo vertinama darbo vietos švara ir tvarka.

Renginio organizatorių teigimu, nacionaliniai virtuvės šefų ir jaunųjų virėjų konkursai – tai geras startas profesionalams ruošiantis sudėtingesniems pasaulio kulinarijos čempionatams Liuksemburge, Vokietijoje ir kitose šalyse, kur tenka varžytis su geriausiais virtuvės virtuozais.











Konkurse buvo renkama ir „Geriausia komanda Zero Waste challenge 2022“. Šių varžytuvių, kuriose dalyvavo profesinių mokyklų komandos, tikslas – ugdyti mokinių profesinį meistriškumą, kūrybiškumą, laikantis tvarios virtuvės principų.

Dėl tvariausios komandos titulo varžėsi profesinių mokyklų atstovai – du mokiniai ir mokytojas, kurie gamino karštą patiekalą iš alpinio šalvio, pastarnokų, morkų laikantis tvarios virtuvės principų. Mokytojas turėjo sunaudoti produktų likučius ir sukurti vieno kąsnio užkandžius, suderindamas produktų skonius, atskleisdamas kūrybiškumą.

Profesinių mokyklų komandų konkursinius patiekalus vertino tarptautinių čempionatų prizinininkai ir patyrę virtuvės šefai: Aldona Gečienė, Darius Dabrovolskas, Honorata Lyndo, Jaroslav Orševski, Tomas Rimydis.

Konkursai „Geriausia komanda Zero Waste Challenge 2022“, „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas 2022“ ir „Geriausias Lietuvos Virėjas 2022“ vyko parodų centre „Litexpo“, Vilniuje lapkričio 3-5 d. tarptautinės parodos „Taste Vilnius HoReCa 2022“ metu.

Ankstesnių konkursų „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas“ ir „Geriausias Lietuvos Virėjas“ nugalėtojai:

2003 m. „Geriasi Metų Virėjai“ (I v. Aldona Gečienė ir Božena Sadovskaja),
2005 m. „Jaunieji Virėjai“ (I v. Darius Dabrovoliskas ir Tomas Rimydis),
2008 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Vytautas Samavičius),
2009 m. „Geriausias Jaunasis Virėjas“ (I v. Remigijus Januška),
2010 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Deivydas Praspaliauskas),
2011 m. „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas“ (I v. Natas Beriozovas),
2012 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Justinas Misius),
2014 m. „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas“ (I v. Pavel Koncejalov),
2014 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Deivydas Praspaliauskas),
2016 m. „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas“ (I v. Ignas Višinskas),
2016 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Jevgenij Volkov),
2018 m. „Geriausias Lietuvos Jaunasis Virėjas“ (I v. Jonita Šeščilaitė),
2018 m. „Geriausias Lietuvos Virėjas“ (I v. Justinas Misius).

Nuotraukų autorius: Robertas Daskevičius

