

Lapkričio 3-9 dienomis Lietuvoje vėl išivys gaurmaniška nuotaika – XV-oji Gastronomijos savaitė kviečia patirti „Gastronomiją be sienų“. Daugiau nei 60 šalies restoranų siūlys specialiai festivaliui sukurtus meniu, kuriuose lietuviški produktai susitinka su pasaulio skonių įkvėpimais. Tai kelionė per kultūras, aromatus ir spalvas, kur kiekviena lėkštė pasakoja savo istoriją. Kūrybiškumas, tvarumas ir išskirtinių vietinių ingredientų kokybė šį festivalį paverčia tikra skonių švente – nuo sostinės iki regionų, kur kiekvienas gurmanas atras ką nors naujo ir netikėto.

Į Gastronomijos savaitę grįžta D. Praspaliauskas - atveria naują skonių erdvę

„Labai nudžiugino šių metų festivalio tema „Gastronomija be sienų“. Manau, tai puiki galimybė parodyti kažką smagaus ir netikėto – keliauti per maistą, atvežti naujų skonių ir istorijų. Šiais metais mums tai bus ir bandymas – ar po vienu stogu gali tilpti daugiau nei vienas šefas, daugiau nei viena idėja, daugiau nei vienas pasaulio prieskonis“, – su įkvėpimu kalba restorano „Amandus“ savininkas ir naujosios gastrominės erdvės „Epothea“ įkūrėjas, šefas Deivydas Praspaliauskas. Jo teigimu, ši tema jam ir komandai tapo tarsi patvirtinimu, kad metas sugrįžti į „Gastronomijos savaitę“ po ilgesnės pertraukos.

Pasak šefo, specialiai festivalio svečiams sukurtas meniu „Keturi pasauliai“ gimė iš asmeninių kelionių ir atradimų. „Naudosime ingredientus, atkeliavusius tiesiai iš jų gimtųjų vietų – Ceilono cinamoną, kurį pamačiau gimstant Šri Lankoje, ir Madagaskaro vanilę, kurios istoriją teko išgirsti iš paties augintojo. Tokie produktai neša ne tik skonį, bet ir emociją – kai žinai jų kilmę, net paprastas patiekalas įgyja kitą prasmę.“

„Gastronomijos savaitę“ Deivydas vadina vienu svarbiausių metų įvykių Lietuvos gastronomijos pasaulyje. Simboliška, kad būtent jos metu duris atvers ir jo naujasis projektas – „Epothea“, restorane pirmieji apsilankys festivalio svečiai. Jų čia lauks pasitikimo duona su juoduoju česnakų ir Madagaskaro vanile, vieno kėsnio sevičė su bergamote ir kukurūzais, pagrindiniam patiekalui – septynias valandas troškinti iberiko žandai su Madeiros vyno padažu ir Ceilono cinamonu, o patirtį vainikuos šokoladinis pyragas su slyvomis.

Savaiteje - dukart geriausio Lietuvos virėjo tvarumo filosofija susilieję su Rytų subtilumu

Į temą „Gastronomija be sienų“ savaip pažvelgia regionuose veikiantys restoranai. Tarp jų – tvarumu garsėjantis „Red Brick“, apdovanotas „Michelin“ žaliaja žvaigžde už išskirtinius pasiekimus tvarios gastronomijos srityje. „Kadangi mūsų restoranas įsikūręs pačiame ūkio centre, Radiškių kaime, šį kartą norėjome išeiti už savo įprastų ribų – pažvelgti toliau nei

mūsų daržas, pasiimti pasaulio įkvėpimų“, – sako restorano šefas Ignas Damanskas.

Anot jo, būtent Japonijos virtuvė šikart tapo pagrindiniu įkvėpimo šaltiniu. „Esu didelis Japonijos kultūros ir virtuvės gerbėjas, ne kartą ten lankiausi. Jų požiūris į produktą, tikslumas, pagarba maistui – visa tai labai artima mūsų filosofijai. Todėl šikart nusprendėme savo patiekalus papildyti japoniškais technikomis ir skoniais“, – pasakoja Ignas Damanskas. Festivalio svečių laukia Azijos ir Lietuvos skonių dialogas lėkštėje: moliūgo sferos su rūkyta jaučio širdimi, Savojos kopūstas sultinyje su spragintais ryžiais ir kaulų čiulpų padažu, sluoksniuotos tešlos pyragas su fermentuota ryžių miso pasta bei moliūgu sėklų ledai su sezamo pabarstukais.

„Gastronomijos savaitė – tarsi šventė, apjungianti visus Lietuvos restoranus. Mums tai galimybė pritraukti ir tuos svečius, kurie galbūt iki šiol nediršo užsukti į degustacinę vakarienę, bet nori patirti mūsų virtuvės skonį. Kadangi šios savaitės metu meniu kaina mažesnė nei įprastai, tai puiki proga pasimėgauti gurmaniška patirtimi už prieinamą kainą“, – sako dukart geriausio Lietuvos virėjo titulą iškovojęs Ignas.

Festivalio temos įkvėpti meniu: nuo japoniško tonkatsu – iki lietuviško kankorėžio

Skirtingais kampais savaitės rėmėjo – „Hellmann’s“ prekės ženklo komandos padiktuotą festivalio temą interpretuoja ir sostinės šefai – jų kūrybiniuose sprendimuose pasaulio įkvėpimai susipina su lietuviškais produktais. „Nors dirbame tik su vietiniais lietuviškais produktais, mūsų virtuvėje nuolat susitinka įvairių pasaulio šalių įkvėpimai“, – apie kūrybinį procesą kalba „Michelin Bib Gourmand“ prestižiniu apdovanojimu įvertinto restorano „14Horses“ šefas Justinas Misius. – „Šikart nusprendėme pažvelgti, kaip globalios technikos gali derėti su mūsų ingredientais. Gastronomijos savaitės metu svečiams ruošiami patiekalai turės amerikietiško, japoniško ar itališko užuominų – jas sufleruoja ir patiekalų pavadinimai.“

Šefas pabrėžia, kad festivalio meniu – tai kulinarinė interpretacija, kurioje svarbiausi tampa įdomūs, kartais dar niekur nematyti, kūrybiški produktai. „Mėgstame dirbti su netikėtais papildančiais ingredientais, ieškoti įdomesnių formų. Visi patiekalai sukurti specialiai „Gastronomijos savaitei“ – vėliau jie taps mūsų kasdienio meniu dalimi“, – priduria jis. Šių metų festivalio meniu „14Horses“ restorane kviečia pasinerti į netikėtus derinius: „Pizza frita“ su marinuota žuvimi, KFC danteniai su barbekiu padažu, moliūgų gnocchi su lazdyno riešutų kremu, jaučio kepenų tonkatsu ir kriaušių „Charlotte“ su kankorėžių ledais.

Japonijos virtuvės ir lietuviškų produktų derinius Gastronomijos savaitės metu galima atrasti restorane „Telegrafas“, kur šefas Donatas Šatkauskas kviečia į kulinarinę kelionę: vieno

kąsnio „Ramen“ su putpelių kiaušiniu ir lengvai rūkytu sultiniu, rūkytas Teriyaki ungurys su bulvių salotomis ir ekologiškais kiaušiniais, pagrindinis patiekalas „Surf & Turf“ – jūros šukutės su vištienos sparneliais, moliūgų marmeladu ir vyšnių glazūra, o desertui – Creme Brulee su kombu jūržole, tuno drožlėmis ir „Girta Slyva“.

Dar vienas festivalio dalyvis – restoranas „Imperial“ – pristatys išpūdingą skonių įvairovę: šefas Viačeslav Janč svečius pakvies į kelionę per airiškus, meksikietiškus, vokiškus, latviškus, daniškus ir net Maroko krantus pasiekusius ingredientus. Tuo tarpu Kaune įsikūręs „Park Avenue“ stebins ypatingu padažu, gaminamu su „Vyšnių Kriek“ stiliaus alumi. Pirmąjį šio stiliaus alų Lietuvoje pristatė „Vilkmergės“ aludariai – šiemet jis pelnė bronzos medalį prestižiniuose „International Beer Challenge“ apdovanojimuose.

Kviečia rezervuoti vietas restoranuose, degustacijose ir renginiuose

Visas XV-os Gastronomijos savaitės dalyvių sąrašas, jų pristatymai, specialiai savaitei sukurti meniu ir kontaktai skelbiami portale www.gastrosavaite.lt. Ten pat anonsuojami festivalio renginiai. Lapkričio 3-9 dienomis į gastronominius renginius kviečia krautuvė „Gurkė“, „The Mood“, VšĮ Vilkaviškio turizmo ir verslo informacijos centras, Vilniaus televizijos bokštas, „Etno Dvaro Balkonas“, į ekskursijas – istorikė Anželika Laužikienė, Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų rūmai, Kauno miesto turizmo, verslo ir investicijų plėtros bei tarptautinės miesto rinkodaros agentūra „Kaunas IN“, Maironio lietuvių literatūros muziejus, Panemunės pilis.

Šių metų Gastronomijos savaitę remia „Hellmann's“, „Vilkmergės Nealkoholinis“, QR kodų technologija pagrįstų produktų aptarnavimo verslui kūrėjai „Greet“. 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“. Festivalį organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos.

