

Lapkričio 7-13 d. visoje Lietuvoje vyksiančioje Gastronomijos savaitėje dalyvaujantys restoranai jos temai – skonių kelionės – atskleisti pasitelkia ir jų virtuvėse dirbančių užsieniečių gastrominę patirtį, ir jų šefų šiuolaikines tradicinių patiekalų interpretacijas. Taip Gastronomijos savaitės meniu kūrė Lietuvą tarptautinėse varžybose atstovavęs ir geriausiu Baltijos šalių jaunuolu virėju prieš kelis metus išrinktas Erikas Janerikas, dabar vadovaujantis Birštone veikiančio viešbučio restorano virtuvei. Pirmą kartą Gastronomijos savaitėje dalyvaujančio restorano komanda kurorto gyventojus bei svečius nukels į Rytų ir Balkanų šalis bei primins apie artėjančias didžiąsias metų šventes.

Dalyvavimas Gastronomijos savaitėje - galimybė tobulėti

„Šio rudens gastrominė savaitė – pirmoji, kurioje turime galimybę dalyvauti. Mums tuo pačiu – tai naujas iššūkis, galimybė save išbandyti, tobulėti ir prisistatyti. Todėl kurdami Gastronomijos savaitei nenutolome nuo mūsų restorano kasdienio meniu, kuris kas sezoną atnaujinamas pasitelkiant įvairių pasaulio virtuvių gastrominės tradicijas bei atsižvelgiant į sezoniškumą“, – sako virtuvės šefas Erikas Janerikas. Pasak jo, specialiai Gastronomijos savaitei kurtame meniu, kaip ir sezoniniame restorano meniu, dominuoja eklektika – į vieną visumą jungiamos skirtingos pasaulio virtuvės ir, pasitelkiant šiuolaikines technikas, interpretuojami jų tradiciniai patiekalai.

Taip į šefo su komanda Gastronomijos savaitei kurtą meniu pateko Rytų Azijos šalių, ypač Kinijos, virtuvėje populiarūs Gyoza. „Koldūnai bus gaminami pagal Rytų virtuvės tradicijas, tačiau juos papildysime įvairiais skoniais. Ilgai žemoje temperatūroje virta ir plėšyta veršiena turės šiek tiek saldumo, o intensyvių skonių suteks Azijos šalių virtuvėms būdingi įvairūs prieskoniai. Gyoza bus patiekiami su išraiškingo skonio sultiniu bei grybais – Shimeji, Shiitake, kurie labai sparčiai populiarėja ir mūsų šalyje“, – sako viešbučio „Ego SPA“ restorano virtuvei vadovaujantis E. Janerikas.

Gastronomijos savaitės meniu pasufleravo ir virtuvėje dirbantis graikas

Kitą Gastronomijos savaitės meniu patiekalą – Musaka – įtraukti į meniu pasufleravo šiuo metu viešbučio restorane dirbantis graikas. „Turint tarp kolegų virėją iš Graikijos, pakankamai lengva semtis idėjų būtent iš šios šalies virtuvės. Jis pats daug prisideda prie kūrybos. Taip meniu atsirado Graikijoje tradicinis mėsos ir baklažanų apkepas – Musaka. Mes jį dekonstruosime – naudosime tuos pačius produktus, kurie įeina į tradicinį patiekalą, bet pateiksime kitaip. Tai bus bulvės cilindras su jautienos kulnine viduje, šalia – bešamelio puta, kuriam pieną skaninsime keptomis bulvėmis. Taip parodysime kaip kitaip gali būti

patiekta paprasta bulvė bei baklažanai, kurie taip pat įeina į tradicinio patiekalų receptūrą“, – sako Erikas Janerikas.

Desertui restorano komanda kvies vaišintis Baklava, kuri svečius ne tik nukels į Rytų šalis, bet ir į artėjančią švenčių sezoną. „Naudosime tradicinę filo tešlą, pistacijų riešutus, o viską gožiantį saldumą šiek tiek subalansuos apelsino gaiva. Pertepimui taip pat naudosime cinamoną ir gvazdikėlius, kurie desertui suteiks labai daug aromato bei užsimins apie jau netrukus užklupsiančias didžiąsias žiemos šventes“, – sako virtuvės šefas. Pilnas Birštone prieš metus duris atvėrusio viešbučio „Ego SPA“ bei visų Gastronomijos savaitėje dalyvaujančių restoranų meniu skelbiami portale [„Skonis.lt“](http://Skonis.lt).

Gastronomijos savaitėje – ir 10 pirmą kartą dalyvaujančių restoranų

Tradicinėje Gastronomijos savaitėje iš viso dalyvauja daugiau nei 50 restoranų visoje Lietuvoje – ne tik didžiuosiuose šalies miestuose, bet ir Anykščiuose, Birštone, Joniškėje, Šakiuose, Palangoje, Panevėžio rajone. Tarp jų – 10 restoranų, kurie Gastronomijos savaitėje dalyvauja pirmą kartą. Restoranų meniu tema „Skonių kelionės“ kvies keliauti į įvairias Europos, Azijos, Šiaurės ir Pietų Amerikos bei Afrikos šalis, taip pat – geriau pažinti atskirus šalies regionus bei gastrominę Lietuvos praeitį.

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“.

