

Lapkričio 6-12 dienomis visoje Lietuvoje vyksiančioje Gastronomijos savaitėje mūsų šalies šefai pristatys išskirtinius meniu, paruoštus pagal šių metų festivalio temą – skonių istorijos. Vieni jų remiasi asmenine šefų patirtimi ir kelionių potyriais, kiti – Lietuvos istorija bei išskirtiniais įvykiais – tokiais, kaip šią vasarą įvykęs ir trumpam sostinės gyvenimą sustabdęs NATO viršūnių susitikimas Vilniuje. Gastronomijos savaitės svečiai turės ypatingą galimybę ragauti ir mėgautis patiekalais iš jo metu vykusios iškilmingos 40-ies pasaulio lyderių ir jų antrųjų pusių vakarienės meniu.

Atkurs vasarą vykusią NATO viršūnių vakarienę

„Šių metų Gastronomijos savaitės svečiams pasiūlysiu meniu, kuris atspindi vasarą NATO viršūnių susitikimo metu įvykusią galingiausių pasaulio politikų vakarienę. Svarbiausias momentas ruošiant šį meniu buvo įtraukti sezoninius lietuviškus produktus ir atskleisti mūsų šalies skonius. Taip pat vadovavausi tam tikromis taisyklėmis, kurias surinkau per savo karjeros patirtį: man buvo itin svarbu, kad lėkštė nebūtų perkrauta ir atrodytų estetiškai, kad būtų patogų valgyti, patiekalas susidarytų iš ne daugiau trijų skirtingų ingredientų“, – sako Vilniuje esančio restorano „Momo grill“ savininkas, šefas Vytautas Samavičius.

Virtuvės meistras atskleidžia, jog vykstant tokioms protokolinėms vakarieneis dėmesys ypač kreipiamas į technikos detalių tikslumą ir profesionalumą: „Tokios iškilmingos vakarienės nėra vieta lankytojus stebinti kažkokiais specialiaisiais efektais ar technikos naujovėmis. Stebinti reikia savo profesionalumu – maisto skoniu, išvaizda, estetika ir laiku pagamintais bei patiektais patiekalais. Tuo mūsų komanda vadovavosi vasarą, tuo pačiu esame pasiruošę nudžiuginti ir Gastronomijos savaitės svečius. Vienintelis skirtumas Gastronomijos savaitės metu – tai rudens sezono daržovės. Vasarą dominavusias daržoves, atėjus šaltajam metų, turėjau pakeisti, bet tiek vizualiai, tiek savo skoninėmis savybėmis šie patiekalai bus beveik identiški NATO susitikimo metu buvusiam meniu“.

Lapkričio 6-12 dienomis „Momo grill“ svečiams V. Samavičius kartu su virtuvės šefe Kotryna Petrauskaite užkandžiui ruoš virtinuką su antiena, o pagrindiniam patiekalui – brandintos jautienos kepsnį, pagardintą burokėlių padažu, keptais jaunais burokėliais ir virtomis bulvėmis su krapais. Desertui virtuvės profesionalai serviruos vanilinius ledus su braškėmis, rabarbarais ir balto šokolado trupiniais.

Svetur sukaupia patirtis įkvepia naujus skonius virtuvėje

„Kai buvau mažas vaikas, mama man nuolat sakydavo, jog negalima žaisti su maistu. Po

daugelio metų, kai pradėjau savo karjerą virtuvėje, supratau, kad būtent per žaidimą gimsta nauji patiekalai, skoniai ir netradiciniai patiekimo būdai. Virtuvėje kiekvienas patiekalas tampa mano istorija. Šiais metais su Gastronomijos savaitės svečiais noriu pasidalinti keliomis istorijomis, kurių dalimi tapo ne tik patiekalai, bet ir mano paties patirtys, kelionės ir emocijos“, – sako Vilniuje įsikūrusio restorano „Rib Room“ virtuvės šefas Miroslav Styčinskij.

Pirmieji du šefo M. Styčinskij Gastronomijos savaitei sukurti patiekalai įkvėpti patirčių Islandijoje ir Tailande: „Metai praleisti Islandijoje buvo didžiausias mano gyvenimo nuotykis. Jos gamta, skoniai, maisto tradicijos, netgi muzika, kurios klausydavausi keliaudamas į darbą, visa tai tapo vertinga ir įdomia mano gyvenimo istorijos dalimi, iš kurios gimė pirmasis patiekalas: Saint-Jacques šukutės kalmaro rašalo tempuroje. Viešnagė Tailande – daugybė spalvų, šalyje vyraujanti pagarba maistui, gamtai ir įdomūs skonių deriniai tapo mano įkvėpimu antrajam patiekalui – ant grotelių keptoms auksinėms krevetėms“.

Po ilgų kelionių sugrįžęs į Lietuvą „Rib Room“ virtuvės šefas pajuto ingredientų ir skonių trūkumą, todėl pasitelkęs savo svetur sukaupią patirtį Gastronomijos savaitės svečiams taip pat pristatys firminius Iberico kiaulienos šonkaulius su aštriu palmių cukraus glajumi, šalia bus patiektas keptas obuolys su paprika ir svogūnais, dūminis rozmarinas, bulvės, daigai ir dehidratuotas obuolys. Desertui M. Styčinskij siūlys šaltalankių šerbetą su medaus trupiniais, šaltalankių popieriumi ir ikrais.

Skonių istorijos perkels į praeitį

Ne vienas Gastronomijos savaitėje dalyvaujantis restoranas įkvėpimo ieškojo Lietuvos gastronomijos istorijoje, o kai kurie savo svečius pasirengę tikrąja to žodžio prasme perkelti į praeitį. Zvylių dvaro virtuvėje veikiančiame „Kuchmistru“ restorane pagal senąsias tradicijas maistas tiekiamas „užnešimais“, o degustacijos bei puotos pradedamos rankų plovimu rožių vandeniu. Autentiškoje dvaro virtuvės aplinkoje tai sukuria ypatingą senovės laikus menančią atmosferą ir leidžia visapusiškai mėgautis virtuvės šefo Artūro Rakausko patiekalais.

„Gastronomijos savaitės metu svečius vaišinsime pastarnokų pončkutėmis, kurių receptūra sukurta pagal Abiejų Tautų Respublikos virėjo receptą. Remiantis senaisiais įrašais sukurta receptas išskirtinis tuo, jog *greitą* maistą primenantis patiekalas iš tiesų didžiąja dalimi yra sudarytas iš daržovių – pastarnokų. Į išblyškusių morką panašus saliero pusbrolis ne visada atpažįstamas, tad šakniavaisį yra ne kartą tekę atsinešti iš virtuvės ir parodyti svečiams. Kartu patiekama peletrūnų grietinė – dar didesnė intriga ir puiki proga pokalbiui apie dvare

naudotus prieskonius ir baroko įtaką lietuviškai virtuvei“, – apie Gastronomijos savaitėje pristatomą patiekalą dalinasi „Kuchmistrų“ restorano šefas.

Patiekalais, sukurtais pagal 800 metų senumo receptūras, savo svečius vaišins ir Panevėžyje esančio restorano „Vasaris“ virtuvės komanda, XVIII amžiaus senosios Lietuvos bajorų virtuvės įkvėptu meniu stebins restoranas „Two senses“ Kaune, o visoje Lietuvoje gerai žinomo patiekalo – kugelio – istoriją pasakos Šilinės bistro „Keltininkas“ šefas. Pilnas Gastronomijos savaitėje dalyvaujančių restoranų sąrašas ir festivaliui skirti meniu skelbiami portale „Skonis.lt“

Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos. Pagrindiniai savaitės rėmėjai – prieskoniai „Santa Maria“, vanduo „San Pellegrino“ ir „Aqua Panna“. Savaitės partneriai – žurnalas „Geras skonis“, interneto svetainė „Skonis.lt“, naujienų portalas „Lrytas.lt“, nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“, Vilniaus miesto savivaldybė, laisvalaikio ir kultūros naujienų portalas „We love Lithuania“. Už mėgstamiausią restoraną lankytojai balsuos ir Lietuvos gastronomijos savaitės žvaigždę rinks naujienų portale „Lrytas.lt“.



Get real time update about this post category directly on your device, subscribe now.

[Subscribe](#)