

Lapkričio 4-10 dienomis visoje Lietuvoje vyksiančioje Gastronomijos savaitėje šalies šefai pristatys išskirtinius, tik šiai progai sukurtus, meniu, kuriuose – kūrybiškai ir moderniai atskleidžiami autentiški tradiciniai lietuviški skoniai ir jų interpretacijos. Keturioliktą kartą organizuojamo gurmaniško festivalio centre – originalumas, tvarumas ir vietinių produktų kokybė. Šalies gurmanai gali rinktis net iš 75 restoranų visoje Lietuvoje – tai rekordinis dalyvių skaičius per visą Gastronomijos savaitės istoriją.

Lietuvos kulinarinę tradiciją atskleis per netikėtus skonių derinius

„Šios Gastronomijos savaitės metu svečius supažindinsime su Lietuvos kulinariiniu paveldu, suteikdami jam savo modernias interpretacijas. Pirmasis patiekalas, kurį pasiūlysim, – tai duonos sriuba su namine duona ir daržovių salsa. Šis patiekalas atspindi gilią lietuviškos duonos tradicijas, jis siejamas su taupumu bei gebėjimu išnaudoti visus produktus, esančius virtuvėje, tad puikiai dera su šiuo metu populiaria tvarumo koncepcija“, – sako Vilniuje veikiančio restorano „Hazienda Steakhouse“ virtuvės šefas Arturas Babayan.

„Pagrindiniam patiekalui ruošime molyje keptą elnienos nugarinę. Elniena Lietuvos kulinarijoje įsitvirtinusi dėl gilių medžioklės tradicijų ir iki šiol laikoma prestižiniu maistu, dažnai naudojama prabangiuose patiekaluose. Mūsų vakarienę vainikuos moderniai pateiktas desertas – skruzdėlynas, jis tiesiogiai susijęs su Lietuvos kulinarine praeitimi, o šalia pateikti trumai, skruzdėlės, mėtos ir laimo granitas atspindi naujausias gastronomines tendencijas, kurios siekia netradicinių skonių, tekstūrų ir ingredientų derinių.“

Raktas į autentišką skonį - išraiškingi vietiniai ingredientai

„Lietuvos gamta yra rami ir darni. Ji talpina daugybę paslėptų lobių, kurie nėra pastebimi plika akimi. Tas pats apibūdinimas tinka ir lietuviškai virtuvei bei jos ingredientams. Raktas į autentišką skonį slypi paprastume ir tuo pačiu išraiškinguose bei savituose vietinių ingredientų, tokių kaip kmynai, krapai, krienai ir daugelis kitų, aromatuose. Keičiantis metų laikams, mūsų gamta siūlo įvairiausių aromatų ir tekstūrų, leidžiančių mums būti smalsiems ir be perstojo tyrinėti virtuvėje“, – sako Vilniuje įsikūrusio restorano „Pacai“ šefė Goda Juknaitė.

Lapkričio 4-10 dienomis restorano „Pacai“ svečiams šefė G. Juknaitė užkandžiui ruoš spurgą

su lydytu sūriu, rūkytu upėtakiu ir krapais. Šalia jos bus siūlomas elnienos arba tuno tataki. Pagrindiniam patiekalui bus pateikiama antiena su slyvomis, obuoliais ir verbena arba otas su riešutų sviestu ir amaro glazūruotu kopūstu, šėivamedžio uogomis bei vištienos „beurre

blanc“. Degustaciniame meniu esantis desertas nustebins netikėtais skoniais – svečiai ragaus baravykų ledus, obuolienės ir kakavos keksą su viskio ir šokolado padažu bei grikiais.

Lietuviškus skonius praturtins lietuviški gėrimai

„Gastronomijos savaitės metu kiekvienoje mūsų restorano svečio lėkštėje puikuosis kruopščiai atrinkti aukščiausios kokybės produktai iš vietinių ūkių bei miškų, parinkti taip, kad būtų pasiektas maksimalus skonio ir kvapo derinys. Skirtingų skonių ir naujausių gamybos technikų pagalba kursime unikalią gastrominę patirtį, kurią dar labiau praturtins prie patiekalų parinkti lietuviški Ilzenbergo dvaro vynai“, – sako ąžuolyno apsuptyje šimtamečiame pastate Kaune įsikūrusio restorano „Park Avenue“ vadovė Simona Lekeckaitė.

Pasak jos, restorano šefo Algirdo Svikliaus paruoštame degustaciniame meniu esantys vietiniai ingredientai – baravykai, voveraitės, avietės, burokėliai ir elniena puikiai dera su egzotišku ir ne taip dažnai ragaujamu Ilzenbergo dvaro mėlynių vynu arba, lietuviams labiau pažįstamu, juodųjų serbentų bei aronijų vynu. O šalia vakarienių kulminacijos – deserto – bus siūlomas desertinis obuolių vynas arba svečių itin mėgiami midaus bei vyšnių vynai.

Lietuviški skoniai - nuo vaikystės kaime iki Italijos, Graikijos ar Prancūzijos

Nostalgiskais skoniais pažymėtą, nuoširdžių prisiminimų apie vaikystę pas močiutę kaime įkvėptą, degustacinį meniu savo svečiams pristatys praėjusių metų „Gastronomijos savaitės žvaigždės“ laimėtojo – restorano „Taste Boutique“ komanda Vilniuje, M. Oginskio rūmų virtuvės įkvėptus tradicinius patiekalus netradiciškai gamins Plungėje įsikūręs restoranas „Flow“, kokybiškus, vietinius produktus bei švelnias ir lengvai suprantamas skonių kombinacijas serviruos sostinės restorano „Rib Room“ šefas. O norinčius sužinoti, kaip lietuviški skoniai atsispindėtų Italijoje, Graikijoje ar Prancūzijoje į gastrominę patirtį kvies „Paupio12“ restoranas Vilniuje.

Visą Gastronomijos savaitės dalyvių sąrašą, jų pristatymus, savaitei sukurtus meniu ir kontaktus lankytojai gali rasti portale „www.gastrosavaite.lt“. Ten pat anonsuojami Gastronomijos savaitėje

vyksiantys renginiai. Lapkričio 4-10 dienomis į gastrominius renginius kviečia Art Deco muziejus, Beigelių krautuvėlė, Pop Up restoranas „Gastrolės“ Vilniaus geležinkelio stotyje, Panemunės pilis, Paupio turgus, į ekskursijas – istorikė Anželika Laužikienė ir Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valdovų rūmai.

Šių metų Gastronomijos savaitės rėmėjai: Ilzenbergo Dvaras, vyno stiliaus putojančios arbatos prekės ženklas „Acala“ bei QR kodų technologija pagrįstų produktų aptarnavimo verslui kūrėjai „Greet“. Savaitės partneriai – žurnalas „Geras skonis“, portalas „Skonis.lt“, naujienų portalas „Lrytas.lt“, laisvalaikio ir kultūros naujienų portalas „We love Lithuania“, Vilniaus miesto savivaldybė, nacionalinė turizmo agentūra „Keliauk Lietuvoje“.

Gastronomijos savaitę organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių bei Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos.

