

DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

AŠ  
TU  
IR VIRTUVĖ

Alma littera

DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

AŠ\_  
TU\_  
IR VIRTUVĖ\_



## ĮŽANGA \_ 6

TURINYS

## AŠ \_ 8

- Paskui svajonę \_ 10
- Gyvenimą apvertusi lazanija \_ 13
- „Michelin“ žvaigždutės praeiksmas \_ 15
- Geriausias Lietuvos šefas – iš niekur \_ 16
- Eksperimentas, pasibaigęs skyrybomis \_ 18
- Pirmas dublis \_ 21
- Antras ir paskutinis dublis \_ 23
- „Amandus“ – nauja pradžia \_ 24
- RECEPTAI \_ 27

## TU \_ 64

- Kaip išsirinkti restoraną? \_ 67
- Sekite jausmais, o ne žvaigždėmis \_ 68
- Istorija svarbiau nei rinkodara \_ 70
- Paperkantis paprastumas \_ 74
- Krizių valdymo menas \_ 77
- Dėmesio: restorane vaikai! \_ 82
- Neskubėkite grįžti \_ 83
- Dievas yra smulkmenose \_ 85
- Kuo kvepia restorane \_ 89
- Menu pagal lėkštę \_ 90
- Laužyti taisykles \_ 92
- RECEPTAI \_ 94

## VIRTUVĖ \_ 120

- Maisto filosofija \_ 122
- Iššūkis, vardu ūkininkai \_ 124
- Delikatesai iš likučių \_ 126
- Menu eskizai \_ 130
- Receptas – lyg šachmatų partija \_ 133
- Įkvėpimas: nuo filmų iki biografijų \_ 137
- Gumos rutuliukai ir trupiniuotos kėdės \_ 138
- Ką valgo virėjai \_ 139
- Balsas kitame laido gale \_ 141
- Restorano vedlys \_ 143
- Emocijų sugertukai \_ 144
- Latės ar kokteilio? \_ 147
- Vynas pagal akių blizgesį \_ 148
- Virtuvės gyvenimas \_ 149
- „Noma“ – taip, kaip nenorėčiau \_ 152
- Pyrago kampučių saldumas \_ 155
- Mažų nuodėmių išpirkėjas \_ 156
- Nokautas vidury baltos dienos \_ 159
- Jūrų skonis \_ 160
- Vadas ir jo pilkasis kardinolas \_ 162
- Šefo peiliai \_ 166
- Tylusis maištas, arba nebyli konkurencija \_ 167
- Gyvenimo šiluma \_ 168
- RECEPTAI \_ 172

# AŠ\_ TU\_ IR VIRTUVĖ\_

## ĮŽANGA\_

Mano istorija daugeliui gali pasirodyti visiškai nevykusi: atidarė restoraną ir iš jo pabėgo, atidarė kitą, mažytį, ir netrukus nusprendė jį paversti milžinu, o šiam pasiekus populiarumo viršūnę buvo... išmestas iš virtuvės. Ir vėl pradėjo viską iš naujo. Mano kelias – ne pats lengviausias, pilnas pakilimų ir nuopolių, bet kiekviename jo žingsnyje stengiuosi viską daryti maksimaliai gerai. Kiekvieną naują restoraną siekiu padaryti geriausiu, o kai nepasiseka, tiesiog einu toliau.

Patirtis, įgyta einant iš vieno restorano į kitą, pakilimai ir nesėkmės man padėjo rasti atsakymus į daugelį klausimų, kurie iškilę pirmą kartą pagalvojus apie nuosavą restoraną.

Aš, tu ir virtuvė – pirmiausia šauna į galvą svarstant, koks iš tiesų beprotiškai sudėtingas restoranų verslas. Tik svečias to niekada nepastebi. Noriu pasidalyti savo istorija, kad kitą kartą užsukę į restoraną visą šį nuotykių pamatytumėte kiek kitomis akimis – suprastumėte, kiek patirties, žinių ir kasdienių darbų sudedama, kad jūs per keletą valandų patirtumėte tai, ko galbūt niekada nepamiršite.

Kaip dažnai girdime apie naują restoraną, kuris priverstas užsidaryti nė per centimetrą taip ir nepajudėjęs į priekį. Būna, naują puikiai išreklamuotą vietą aplanko akimirkos šlovė, bet nenoras tobulėti ir ieškoti naujovių lemia tą pačią liūdną baigtį. Didžioji dauguma restoranų vadovų neskaičiuoja darbo valandų, pamiršta atostogas ir liaujasi mėgautis gyvenimu, nes retas kuris tikėjosi, kad maitinimo verslas – toks sudėtingas.

Restorane sau vietą rastų kiekvienas. Čia – pačių įvairiausių profesijų koncentratas, gal todėl daugelis mano, kad šis verslas bent truputį pažįstamas, juk visi namie gaminame maistą, o jei dar bičiuliai pasako, kad sriuba puiki, kur buvus, kur nebuvus ima kirbėti nuosavo restorano idėja. Maistui neabejingas pardavimų vadybininkas, ko gero, taip pat neretai pasvajoja, kad suvienijęs savo aistrą gaminti ir profesines žinias būtų puikus restorano valdytojas. Neretai kiekvienas, dažniau besimėgaujantis restoranų maistu, žinantis, kas yra vyno korta ir geras patiekalas, jaučiasi pasirengęs bristi į šį liūną.

Žinau, knyga nesustabdys tų, kurie visa širdimi apsisprendę merkti uodegą į restoranų verslą. To ir nesiekiu. Noriu tik padėti pasiruošti šiam rizikingam nuotykiui ir savo istorija parodyti, kad kiekviena svajonė, jei tik ja degi, vieną dieną gali virsti tikrove. Praversiu savo virtuvės duris ir papasakosiu, kokia nuostabi gali būti ši veikla ir kiek daug čia įmanoma nuveikti, jei turi pakankamai parako. O jūsų kelionę šios knygos puslapiais pagardinsiu receptais iš savos virtuvės, kad skaitydami pajustumėte tai, ką patiria mano restorano svečiai.

AŠ\_

8\_ NESU TAS, KURIS PAPASAKOTŲ  
STEBUKLINGŲ ISTORIJŲ  
APIE VAIKYSTĖS KVAPUS  
IR SKONIUS, UOGIENĖMIS  
KVEPIANČIA MAMOS VIRTUVĘ  
AR PASLAPTINGUS RECEPTUS,  
KURIE SU MANIMI KELIAUJA  
IŠ VIENO RESTORANO Į KITĄ.  
MANO AISTRA MAISTUI GIMĖ  
IŠ PAPRASTŲ ATSITIKTINUMŲ,  
KELIONIŲ IR KUR NORS ANT  
LAPELIO VIDURY NAKTIES  
UŽRAŠYTŲ SVAJONIŲ. IR  
JEI PAKLAUSTUMĖTE, KOKS  
PATIEKALAS MAN KELIA  
DAUGIAUSIA EMOCIJŲ,

RIZIKUODAMAS PASIRODYTI  
VISIŠKAI NEKŪRYBINGAS,  
ATSAKYČIAU – BULVIŲ KOŠĖ SU  
SPIRGUČIAIS, NES JI GALI BŪTI  
NEJSIVAIZDUOJAMAI SKANI!  
NE VELITI DANIOJE BULVIŲ  
KOŠĖ, PAGARDINTA KEPINTAIS  
SVOGŪNAIS, VADINAMA  
DEGANČIA MEILE. PASIRINKUS  
TINKAMUS PRODUKTUS,  
ŽINANT KELIAS ŠEFO GUDRYBES  
IR ĮBĖRUS ŽIUPSNĮ MEILĖS,  
PAPRASČIAUSIA BULVIŲ KOŠĖ  
GALI VIRSTI GARDŽIAUSIU  
PATIEKALU, KURIO NEPAMIRŠITE  
VISĄ GYVENIMĄ.

\_9

## RŪKYTAS UNGURYS SU ŠVIEŽIOMIS BULVĖMIS >>

3–4 šviežios virtos bulvytės  
30 g majonezo  
pusė obuolio  
skrudintų svogūnų  
100 g rūkyto ungurio

Virtas bulves 3–4 val. pamarinuokite su majonezu. Obuolio puselę susmulkinkite. Rūkytą ungurį supjaustykite gabalėliais. Patiekalą pagardinkite skrudintais svogūnais. Patiekite kaip salotas.

## OŽKŲ SŪRIS SU MELIONU IR ALYVUOGĖMIS >>

100 g ožkų sūrio  
100 g šviežio meliono  
50 g alyvuogių  
žolelių aliejaus

Šie ingredientai puikiai dera tarpusavyje, tad neprireiks didelių pastangų norint paruošti gardų užkandį. Produktus tiesiog sumaišykite, apšlakstykite žolelių aliejumi ir pasūdykite.

>>  
62 p.



OŽKŲ SŪRIS  
SU MELIONŲ IR  
ALYVUOGĖMIS\_



## PADAŽAI IR MARINATAI\_

### PESTO SU OŽKŲ SŪRIU

100 g ožkų sūrio (tinkamiausias kietasis, bet galima improvizuoti)  
100 g bazilikų lapelių  
50 g raudonėlių lapelių  
100 g intensyvaus skonio, bet ne kartaus alyvuogių aliejaus  
50 g skrudintų pistacijų

Žoleles susmulkinkite ir sudėkite į trintuvę. Užpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus ir iš lėto sutrinkite, paskui sudėkite likusius ingredientus ir pagardinkite druska.

### MAJONEZAS

500 g saulėgrąžų aliejaus  
20 g garstyčių  
20 g citrinų sulčių (arba mėgstamo acto)  
100 g kiaušinių trynių  
10 g medaus

Kiaušinių trynius išsukite iki purumo, įpilkite citrinų sulčių, garstyčių, medaus ir lengvai pasūdykite. Toliau plakdami iš lėto pilkite aliejų, kad susimaišytų su trynių baze. Jei konsistencija atrodo per skysta, įpilkite dar šiek tiek aliejaus. Tirštumas priklauso nuo plakimo, citrinų sulčių kiekio ir garstyčių, tad nenustebkite, kad majonezas kartą gali būti vis kitoks.

### RIKOTA IR OŽKŲ SŪRIS

180 g rikotos  
250 g kreminio ožkų sūrio  
1 citrinos sultys ir nuskusta žievelė

Abu sūrius lengvai suplakite ir pagardinkite druska, pagal skonį įpilkite citrinų sulčių.

### MARINATAS

100 ml acto  
100 ml cukraus  
100 ml vandens

Visus ingredientus užvirkite ir palikite keletą minučių ant nedidelės kaitros. Ruošdami skirtingus patiekalus drąsiai improvizuokite: vietoj vandens galite naudoti sultis, vietoj cukraus – medų ar kitą saldiklį, o rūgštelę keisti balzaminio actu ar citrinų sultimis.

### MARINUOTI VALGOMIEJI SVOGŪNĖLIAI

Valgomuosius svogūnėlius supjaustykite stambiais gabalėliais ar norimo dydžio žiedais. Užpilkite mėgstamu marinatu ir 2–3 min. apvirkite, tada iš lėto atvėsinkite. Laikykite marinate ir išgriebkite prireikus.

### RAUDONOJO VYNO PADAŽAS SU PETRAŽOLIŲ ALIEJUMI

200 g valgomųjų svogūnėlių  
30 g alyvuogių aliejaus  
2 česnako skiltelės  
30 g balzaminio acto  
400 ml raudonojo sauso vyno  
500 ml jautienos sultinio  
40 g sviesto

Valgomuosius svogūnėlius susmulkinkite ir pakepinkite alyvuogių aliejuje kartu su česnakais. Supilkite raudonąjį vyną ir balzaminį actą, patroškinkite nedidelėje kaitroje 15 min. Vynui nugaravus supilkite sultinį. Padažą, įdėję sviesto, sutrinkite iki kreminės konsistencijos. Norėdami papildomai pagardinti, improvizuokite prieskoniais.





GERVUOGIŲ  
PADAŽAS\_



SVOGŪNŲ  
PADAŽAS\_



RAUDONOJO  
VYNO PADAŽAS SU  
PETRAŽOLIŲ ALIEJUMI\_



PIPIRŲ  
IR PAPRIKŲ  
PADAŽAS\_

