

Ilgas aliejaus kelias į Lietuvą ir į mūsų namus

Apie kelionę, kuri užtruko 767 metus...

Paulius Jurkevičius



Istorikai žino – karaliaus Mindaugo kakta buvo patepta ne rapsų, ne saulėgrąžų aliejumi, o žaliuoju Europos auksu – alyvuogių aliejumi.

Ne, ne burna, o kakta. Kryžiumi.

Tokiu keistu būdu prasidėjo alyvuogių aliejaus lašo kelionė į Lietuvą. Pirmasis lietuvis, kuriam teko susidurti su alyvuogių aliejumi, buvo Lietuvos valstybės kūrėjas karalius Mindaugas. Pirmąsyk jis buvo pateptas aliejumi krikšto metu – 1251 metais.

Antrąsyk, kartu su karaliene Morta – 1253-aisiais, karūnavimo apeigų proga.

Tad kelionės būta ilgos. Ji truko 767 metus.

Knyga, kurią laikote rankose, yra apie paskutinę, pačią įdomiausią ir audringiausią, kelionės atkarpą. Apie pirmuosius ypač tyro alyvuogių aliejaus pojūčius burnoje po to, kai atgimė valstybė ir mes pradėjome dairytis į staiga atsivėrusį skonių ir aromatų pasaulį.

Apie pirmuosius išgąščius: o Viešpatie, kiek kainuoja šitie riebalai? Kodėl?

Apie pirmųjų degustacijų nuostabą, nes visai neseniai buvo galvojama, kad ragauti galima vyną, konjaką ir sūrius, na, o aliejaus stichija – virtuvė ir keptuvė.

Apie sukilusių audringų diskusijų – sveika ar nesveika – bangą. Ir tarsi mantra kartojamą klausimą: ar galima ant alyvuogių aliejaus kepti? Klausimą, kurio jau nebeužduodame, nes atsakymas jau aiškus. Nes restoranas „Pas Jurgą ir Paulių“ smarkiai padirbėjo edukacijos srityje.

Nuo pirmosios alyvuogių aliejaus degustacijos, kuri įvyko Kaune, viešbučio „Perkūno namai“ restorane, iki naujausių ragavimų visur – viešbučiuose, daruose, redakcijose, mokyklose, brangiuose restoraneuose sostinėje, kukliose provincijos užėigose – nuėitas ir nuvažiuotas įspūdingas viešas maratonas.

Jo metu buvo visko. Kantraus darbo ir atkaklaus užsispyrimo, kuris kažkam galbūt atrodė kaip beprotiškas gastrofanatizmas (ir jo iš tiesų būta!). Dar buvo straipsnių rašymas Lietuvos spaudoje, asmeninėse mūsų vardo rubrikose, teorinės studijos, susitikimai su gamintojais, žiūrėjimas, kaip tyliai baltais žiedais

pražydo alyvmedis. Buvo įvairiai pasibaigdavusių ginčų, diskusijų apie kokybę, apie kokybės informaciją alyvuogių aliejaus etiketėse, apie kai kurių gamintojų gudrybes ir rinkodarinį melą.

18 Lietuvos miestų, daugiau kaip 100 restoranų. Kai kuriuose restoranai „Pas Jurgą ir Paulių“ pasirodė svečiams su itališka vakariene po 4, o kartais ir 5 kartus, tarsi kokybės ženklu pažymėdamas patiekalus tyru aukščiausios kokybės Italijos alyvuogių aliejumi iš Abruco regiono ūkio romantišku vardu „Frantoio Montecchia“.

Karaliaus Mindaugo kakta buvo patepta ne rapsų ir ne saulėgrąžų aliejumi, o žaliuoju Europos auksu – alyvuogių aliejumi.

Pagrindinis visų restoranų vakarienių herojus – ypač tyras alyvuogių aliejus. Tai – esminis Viduržemio jūros dietos, vienintelės ir iki šiol dietologų nepaneigtos, elementas, nuo kurio fundamentalias studijas pradėjo šios mitybos sistemos, teisingo valgymo ideologijos atradėjas amerikietis Ancelas Keysas.

Šioje knygoje rasite mūsų receptus, pagal

kuriuos gaminome Lietuvos restoranuose. Rasite istorijas apie kai kuriuos įdomius produktus ir patiekalus, kuriais dalijamės Lietuvos portaluose. Rasite derinimo – maisto su alyvuogių aliejumi, maisto su vynu – pratybas. Galų gale rasite itališką virtuvę. Autentišką, regioninę, neprifantazuotą, su teisingai parašytomis pavadinimais, nes klaidas juose be gailės koregavo Pizos universiteto *dottore* Simonas. Patiekalus gaminome mūsų restorane „Pas Jurgą ir Paulių“ iš Lietuvos atvykstantiems svečiams kartu su mūsų dukra Barbora,

Lacijaus regiono receptų *alla Carbonara, cacio e pepe* ir kitų eksperte, profesionalumu pralenkiančia ir savo draugus romiečius.

Skaitykite, žiūrėkite, gaminkite. Ragaukite. Kartu su mumis ir tais Lietuvos restoranais, kurie įsileido mus į savo virtuvę. Ir kurie vis dar veikia. O kai kurie – jau nebe. Gaila... Bet mes ten buvome, gaminome, ragavome. Jų sąrašas, tikimės, dar negalutinis.

Karališkoji brusketeta su trumais

Bruschetta reale con tartufo



Gaminimas (4 porcijos):

- supjaustykite duoną 1 cm aukščio riekelėmis
- smarkiai įkaitinkite grilinę ketaus keptuvę
- įmeskite duonos riekes
- sutarkuokite stambiomis drožlėmis trumo galvutę
- pašlakstykite tyru alyvuogių aliejumi



Kiekviename Italijos regione brusketeta gaminama savaip. Kartą Umbrijoje, užsukę į itin prabangiai įrengtą užėigą „Osteria del Matto“, buvome pavaišinti savininko čia pat sukurtu netikėtu aperityvu. Prie taurės raudonojo Umbrijos *Sagrantino* jis pasiūlė dar prabangesnę brusketą, kurią pavadino *bruschetta reale*. Karališkoji brusketeta nuo kitų skyrėsi tuo, kad ant paskrudintos duonos pamatėme gausiai sutarkuotų Umbrijos juodųjų trumų drožlių. Skonis puikiai derėjo prie vyno. Umbrijos brusketoje neturėtų būti česnako, kuriuo paprastai perbraukiama paskrudintos duonos riekė. Prie trumų netinka ir sūriai.

Ingredientai:

- 8 riekelės baltos Umbrijos duonos
- 1 x 20 g juodojo trumo galvutė
- tyras alyvuogių aliejus

Žodynėlis:

- › *brusketa – bruschetta*
- › *duona – pane*
- › *juodasis trumas – tartufo nero*
- › *tyras alyvuogių aliejus – olio extra vergine di oliva*
- › *drožlės – scaglie*



Terminas su alyvuogių aliejumi:

Pakankamai intensyvus trumų aromatas neturėtų „muštis“ su alyvuogių aliejumi, šioje skonio istorijoje leiskime dominuoti jam – Umbrijos skonio karaliui. Tinka švelnesnis „Frantoio Montecchia Delicato 2“.

Petukai su buivolių pieno mocarela

Paccheri con mozzarella di bufala



Buivolės melžiamos ketvirtą valandą ryto, o po kelių valandų jau stebime, kaip traukoma Kampanijos buivolių mocarela. *Mozzare* reiškia „sutraukti“. Visa tai atlieka raumeningi vyrai, nes iš *cagliata* – t. y. sutraukos reikia išsukti mocarelos masę ir spėti ją sutraukti vos per kelias valandas. Mocarela – itin atsakingo, beveik intymaus dviejų vyrų – keturių rankų darbo kūrinys: vienas laiko baltos masės gabalą, kitas nykščiais smarkiai trukteli. Nei mažiau, nei daugiau – 250 gramų spindintį baltą bumbulą vyrai nardina į *acqua di governo* – gamybos vandenį. Netrukus pas *casaro* – sūrininką rinksis vietos gyventojai ir pirks.

Kampanijos buivolių pieno mocarela garsi visame pasaulyje. Bėda ta, kad ji netoleruoja šaldytuvo. Todėl mes ragaujame autentišką ką tik iš rytinio melžimo pieno pagamintą mocarelą. Balta arba lengvai parūkyta ant platanų lapų, ji mūsų akivaizdoje merkiama į maišelius su gamybos vandeniu.

Pjaustome sūrio kubelius į pomidorų padažą. Padažą gaminame iš ypatingai saldžių būtent šio regiono Vezuvijaus pomidoriukų, lyg vynuogės sulipusių į vieną kekę.

Ingredientai:

- 320 g pastos *paccheri*
- 1 x 250 g buivolių pieno mocarelos
- 2 šaukštai tarkuoto kietojo sūrio parmezano
- 1 skiltelė česnako
- 0,5 kg Vezuvijaus pomidoriukų
- pluoštas bazilikų
- tyras alyvuogių aliejus
- bazilikų lapeliai

Gaminimas (4 porcijos):

- kietai – *al dente* – išvirkite pastą
- keptuvėje pakaitinkite tyrą alyvuogių aliejų
- įmeskite česnako skiltelę, kai pagels, pašalinkite
- smulkiais kubeliais supjaustykite buivolių pieno mocarelą
- sudėkite į aliejų ir maišykite šaukštu
- kai pradės lydėtis, papildykite pastos virimo vandeniu
- supilkite sutarkuotų pomidoriukų minkštimą, išmaišykite
- įmeskite pluoštą bazilikų
- uždenkite padažą dangčiu ir dar palaikykite ant lėtos ugnies apie ketvirtį valandos, kol taps panašus į homogenišką kremą
- suverskite nupiltą pastą į padažą, gerai išmaišykite
- patiekdami lėkštėje, pabarstykite smulkintu parmezanu

Žodynelis:

- › *pastos formatas – petukai – paccheri*
- › *česnakas – aglio*
- › *pastos virimo vanduo – acqua di cottura*
- › *Vezuvijaus pomidoriukai – pomodorini Vesuvietti*
- › *buivolių pieno mocarela – mozzarella di bufala*
- › *bazilikas – basilico*



Terminas su alyvuogių aliejumi:

Padažą gaminsime neaukštoje temperatūroje, aliejus neturi užgožti pomidoriukų ir mocarelos skonio, todėl galime naudoti švelnesnį „Frantoio Montecchia Nr. 2“.

Spagečiai su mažaisiais moliuskais

Spaghetti alle vongole



Nėra Romoje gyventojų, kuris nemėgtų patiekalo *spaghetti alle vongole*. *Vongole* – tai kietoje margoje širdelės formos kriauklėje glūdintis mažas itin aromatingas moliuskas. Prieš gaminant *vongole* būtina pamerkti šaltame vandenyje, priešingu atveju patiekale jausis smėlis. Į įkaitintą ir pagardintą česnakais ir petražolėmis aliejų dedame moliuskus. Kaitinami jie atsivers tik tada, jeigu yra itin švieži.

Ingredientai:

- 320 g per bronzos formas perleistų Granjano spagečių
- 0,5 kg mažųjų moliuskų širdelių *vongole*
- tyras alyvuogių aliejus
- 1 skiltelė česnako
- pluoštas petražolių

Gaminimas (4 porcijos):

- į verdantį pasūdytą vandenį dėkite spagečius
- į šalto vandens dubenį pamerkite moliuskus
- į keptuvę pilkite tyrą alyvuogių aliejų
- dėkite susmulkintą česnaką
- supilkite susmulkintas petražoles
- dėkite kriaukles į šiltą aliejų, pakaitinkite, kol atsidarys
- papildykite vandeniu, kuriame virė pasta
- pastą nupilkite keliomis minutėmis anksčiau
- dėkite pastą į padažą
- pakaitinkite kartu su padažu, išmaišykite
- patiekite susukdami spagečius lyg paukščio lizdelį
- ant viršaus dar pabarstykite moliuskų



Žodynėlis:

- › *spagečiai* – *spaghetti*
- › *kietai išvirta* – *al dente*
- › *mažieji moliuskai* – *vongole*
- › *česnakas* – *aglio*
- › *petražolės* – *prezzemolo*



Terminas su alyvuogių aliejumi:

Sūrumo nestokojančius jūros moliuskus kaitinsime vidutinio intensyvumo „Frantoio Montecchia Nr. 22“.