



Atrodo, kulinarinių knygų įžangoje labiau nuvalkiotos frazės nesusiasi, bet gaminti man patiko visada. Mama pasakojo, kad jau kokių trejų metų būdama reikalaudavau leisti man pamaišyti puodą. Gyvenome viename name su mamos tėvais ir seneliais, dar sandėme padėjėja, todėl namuose ant viryklės visada kas nors virdavo, o virtuvėje visada būdavo pilna žmonių. Keista, nors man buvo įdomu gaminti valgį, aš buvau tradicinis, nieko nevalgantis, vienturtis vaikas. Kiekviena mano vakarienė tapdavo improvizuotu spektakliu, kai visa didelė šeima susirikiuodavo į eilutę ir, vaidindama pūškuojantį traukinį, „veždavo“ maisto kąsnelius iš nuostabos išsižiojusiam vaikui.

Galbūt nuo tada man valgis ėmė asocijuotis su švente. Kai jau gyvenome atskirai nuo senelių ir visi turėjome galybę savo darbų (aš, tarkim, eiti į darželį), mano nuostabūs tėvai laikėsi taisyklės kartą dienoje būtinai valgyti kartu, prie serviruoto stalo. Tai jokių būdu nereiškia, kad mane, kaip geriausiuose Paryžiaus namuose, nuo vystyklų muštruodami mokė etiketo, kad negalima dėti alkūnių ant stalo, su kuo valgoma *escargot* (sraigės) ar panašių nesąmonių, bet valgymo ceremonija man visada buvo įprasta ir labai natūrali.

Kai man pasiūlė parašyti šitą knygą, labai svarsčiau, ar sutikti, nes juk nesu kokiu diplomuota kulinarė (kaip ir didelė dalis

žmonių, parašiusių knygų apie maistą), ir supratau, jog dalytis mintimis apie tai, ką ir kaip valgome, kaip ir dalytis džiaugsmu, negali būti per daug. Paskui dar labai daug galvojau apie tai, jog beveik visos kulinarijos knygos yra parašytos moterų, kurios turi vaikų – suprantama, kai namuose mažylis, mama virtuvės neišvengs, o man norisi prisiminti tą kietą, į virėjų posakių klasiką įėjusią patrakėlio šefo Gordon Ramsay frazę „gaminti gali visi“. Ir iš tiesų, gaminti gali visi, kuriems tai – mielas ir įkvepiantis užsiėmimas. O jei dar prie viso to pridėsime ir truputėlį „maisto kaip šventės“ filosofijos, gali išeiti net labai gardus patiekalas.

Šioje knygoje nenoriu paisyti įprastinės tokių leidinių tvarkos: užkandžiai, salotos, sriubos, karštieji patiekalai, desertai. Tiesiog rašysiu, kas, mano manymu, tinka vienu ar kitu atveju. Papasakosiu, kodėl geriau rinktis vieną ar kitą variantą, kad jūsų pusryčiai taptų „pusryčiais ant žolės“, o vakarienė neatrodytų kaip „vargo vakarienė“. Vengsiu visokių košių makalošių ir paprastų troškinių, nes kiek šeiminkinių, tiek ir jų gaminimo būdų...

Dažnai pabrėžiu, kad nemėgstu švaistyti pinigų drabužiams, lygiai taip pat man būtų gaila išlaidauti stalo puošmenoms, todėl sau pažadėjau, kad rašydama šią knygą pirksiu tik tų stalo rąkandų, kurių negalima pasiskolinti ar kur nors gauti. Na, kad ir žvakių. Visais kitais atvejais mėginsiu išsisukti su jau turimais



daiktais. Suprantu, kad rašant knygą apie maistą, dietos nepasilaikysi (žinoma, o kaip jūs manote – aš jos laikausi visada ☺), ir jau nusiteikiu, kad priaugsiu keletą kilogramų. Bala nematė, negali gi būti žmogus tobulas.

Anksčiau kažkodėl labai įsižeisdavau, jei mane pavadindavo „vakarėlių liūte“. Per daug tai asocijavosi su trypimu ant baro per naktis ir per mažai – su puikia šeimininke, kokia iš tiesų save laikiau. Ir visai nevaidinu šventuolės. Galiu ir pagaminti šešių patiekalų vakarienę penkiolikai žmonių, ir išradingai padengti stalą, bet ir visai paprastai per vakarienę, esant tam tikrai nuotaikai ar reikalui, ant to stalo ir pašokti.

Tikra tiesa, kad nuolat visus ragindavau pas ką nors rinktis ilgos šiltos vakarienės. Galbūt keitėsi žmonių kompanijos, bet tradicija gaminti vieni kitiems išliko. Dabar su bičiuliais turime grafiką, kada kam gaminti. Planuojame šį laiką specialiai, kartais ir prieš porą mėnesių, nes nėra taip lengva, kai toks šiandienio gyvenimo ritmas, rasti laisvą vakarą... Bet tai ir visas žavesys.

Gaminti mylimajam, gaminti geriausiai draugei, gaminti mamai, bičiuliams ar su jais, rasti laiko susirinkti prie vieno stalo, jį puošti, serviruoti, ragauti, skanauti, dalytis mintimis – nesvarbu, ar apie triušienos ragu, sezono madas, apie Paulį Cezanne'ą, ar Oskaro spektaklį – man tai didžiausia šventė.



VAIVORYKŠTINIS UPĖTAKIS DRUSKOS PATALE

Reikės:

800 g vaivorykštinio
upėtakio (geriau nuo
uodegos),
ryšelio petražolių,
3 šaukštų nekapotų
kardamonų,
2 šaukštų kmynų,
1 kg rupios nevalytos
druskos,
citrinos.

Oj, kiek nervų laštelių nužudau ieškodama konkretaus produkto ir negalėdama jo gauti. Kad ir šį kartą... Norėjau pavogti upėtakių su žolelėmis receptą iš Modės ir taip atsikeršyti už tą anties krūtinėlių reikalą, bet visame mieste – nei viename prekybos centre, nei turguje – nebuvo nedidelių gražių margųjų upėtakių. Mano mieloji Rūta net pradėjo svarstyti, kuriuos restoranų vadovus vertėtų apklausti, paskambino ir dirigentui: gal jis turi kokią specialią vietelę? Deja, ne. Upėtakių nebus. Neriebių baltų žuvų nebus... Užtat riebių, raudonų banginių, kažkodėl vadinamų vaivorykštiniais upėtakis, nors vežimu vežk... Ką daryt? Man tie vaivorykštiniai ir atrodo per riebiūs, ir riekelėmis juos kepti nuobodu, o visos žuvies juk nekepsi – kokie trys kilogramai mažiausiai... Ir žinote ką? Pamaniau, imu aš kokius aštuonis šimtus gramų nuo uodegos galo ir jau sodyboj galvosiu, ką daryt.

Rezultatas pranoko lūkesčius. Negražu tikriausiai girtis, bet tokio skanaus vaivorykštinio upėtakio valgyti neteko. O kai jį valgėme, prie stalo buvo mirtina tyla.

Nuplaunu ir nusausinu upėtakį. Pasitiesiu didelį lakštą aliuminio folijos ir suberiu ant jos pusę kilogramo druskos, išlyginu iki kokio centimetro storio. Ant šito druskos pakloto dedu upėtakį, o į jo vidų sukišu petražoles, pagardinu kardamonais ir kmynais. Ant upėtakio suberiu likusią druską ir uždengiu kitu folijos lapu. Visa suvynioju į keletą lapų folijos ir nešu šita druskos bomba tiesiai ant žarijų. Gal atrodo, kad patiekalas turėtų išeiti per sūrus? Nieko panašaus! Druska ištraukia žuvies riebalus, o per storą odą į ją neįsigeria. Paskui tereikia nuluptyti sukietėjusius druskos gabalus kartu su oda, išimti pagrindinį kaulą ir viską apšlakstyti išspaustomis citrinos sultimis. Šį valgi, beje, sėkmingai galima gaminti ir orkaitėje. *Wuola!*

