

UDK 641.5
Ba431

Hermann Bareiss
Wie isst man das?
August Verlag, München

Iš vokiečių kalbos vertė Monika Vosyliūtė
Redagavo Danguolė Straižienė

Viršelio dailininkas Dainius Paškevičius

ISBN 9955-424-96-6

© 1999 Weltbild Ratgeber
Verlage GmgH & Co. KG
© Presvika, 2003

Turinys

Autoriaus žodis	7
Elgesio prie stalo abėcėlė	9
Alyvos	9
Antis	9
Artišokai	11
Austrės	12
Avokados	13
Baltoji dešra	14
Bulvės	15
Krista su nuostabiais iškilumais	15
Bulvių traškučiai	16
Cigaras	16
Cikorijų salotos	17
Desertas	18
Desertas – nenugalima pagunda	18
Duona	20
Dvigeldžiai moliuskai	20
Dvigubas mėšainis	21
Ėrienos karbonadas	23
Fazanas	23
Fondu	24
Hamburgo ungurių sriuba	25
Ikrai	25
Jaučių uodegos	27
Jūrų liežuvis	27
Karvelis	28
Kiaušiniai	29
Kiviai	30

Kodėl mes valgome šakute	30
Kokosai	32
Kokteilio vaisiai ir uogos	32
Krabai	33
Krabų kokteilis	33
Krevetės	34
Krocketai	35
Kukuliai	35
Kurapka	36
Kumpis	36
Kumpis duonos tešloje	36
Langustai	37
Mangai	37
Melionai	38
Moliuskai	38
Omarai	39
Omletas	40
Padažai	41
Padažas – kulinarijos meno viršūnė	41
Dažiniai	42
Papaja	43
Papuošimai	44
Paštetai	44
Paukštiena	45
Pica	47
Pyragai	47
Prancūziškas batonas	49
Prancūziška žuviene	50
Pūtpelė	51
Rauginti kopūstai	51
Salotos	52
Spagečiai	52
Sraigės	53
Sriubos	54

Nuo vieno puodo patiekalo iki „proscriubės“	55
Suflė	56
Sumuštiniai	56
Sumuštinukai (<i>canapés</i>)	57
Sūriai	57
Svogūnų pyragas	59
Svogūnų sriuba	60
Šampanas	60
Šašlykas	61
Šparagai	61
Šv. Jokūbo kriauklės	62
Šv. Jokūbo kriauklės – nuo piligrimų emblemos prie delikateso	63
Tyrė	64
Trisluoksnis sumuštinis	65
Tūkstantlapis	65
Upėtakis	66
Valgymo pertrauka	67
Varlių šlaunelės	68
Vėžiagyviai	68
Virtuvė – mano tvirtovė	69
Vyšnios	70
Vyšnia – Lukulo parūpintas malonumas	71
Višta	72

„Į kiekvieno valstiečio puodą – po vištą“	72
Žąsis	74
Žąsų kepenėlės	74
Žiediniai kopūstai	76
Kulinarijos ir restorano terminų žodynėlis	77

AUTORIAUS ŽODIS

Šioje knygoje skaitytojas susipažins su 77 patiekalais, kurie prie stalo jam gali kelti rūpesčių. Tą bent jau žada leidinio pavadinimas. Bet pirmiausia reikėtų paaiškinti, ką tokiems patiekalams galima priskirti. Ar tai, tarkim, tik omarai ir vynuoginės sraigės, kuriuos valgant tenka naudotis ne vien mūsų tradiciniais valgomaisiais įrankiais, bet ir neįprastomis žnyplėmis? O kaip valgyti spagečius? Gal jie taip pat „nepatogūs“, nes valgytojas gali apsitaškyti padažu arba jame tiesiog įklimpti. O ką daryti su paprasčiausiu kiaušiniu? Ar būtina nurėžti jo viršūnelę? O alyvos? Nieko nėra lengviau, – pamansite jūs. Bet kur dėti kauliuką?

Ir kuo ilgiau apie tai mąščiau, tuo dažniau prieidavau išvadą, kad net patys įprasčiausi patiekalai gali sudaryti keblumą, jei juos tenka valgyti restorane ar gurmanų draugijoje. Taigi šioje knygoje jūs rasite tai, apie ką anksčiau vargu ar susimąstydavote. Mes pasistengsime išsklaidyti jūsų abejones. Tikimės, kad skaitydami jūs patirsite tokį pat malonumą, kokį teikia vienas didžiausių žmonijos džiaugsmų – gardus maistas.

KEBLIOS SITUACIJOS

Sunkumų gali kilti net užsakius pačius kasdieniškiausius patiekalus. Daugelis žmonių, žinoma, mielai lankosi geruose restoranuose. Tačiau kai kurie asmenys, ir ne tik jauni, įžengę į aukštos klasės restoraną pasijunta lyg ne savo lėkštėje. Ne dėl prigimtinio drovumo, o dėl neišmanymo, kaip tinkamai valgyti vieną ar kitą patiekalą. Tai nereiškia, kad apsilankymas restorane, kuriame renkasi gurmanai, tolygus bausmei. Vis dėlto derėtų žinoti, kad jūrų gaidys – ne paukštis, kad varlių šlaunelės valgomos ne peiliu ir šakute, o rankomis. Jei valgiaraštyje aptikote neragautą patiekalą ir nežinote, kaip su juo elgtis, drąsiai pasiteiraukite padavėjo. Jeigu jis pasiūlys įrankius, kurie, jūsų supratimu, labiau tiktų operacinėje ar automobilių remonto dirbtuvėje nei ant stalo, taip pat nė kiek nesivaržydami paklauskite, ką su jais daryti.

ŠI KNYGUTĖ
PADĖS JUMS
GERAI
ORIENTUOTIS
ELGESIO PRIE
STALO
REIKALAVIMŲ
JŪROJE; JI
PATARS, KĄ
DARYTI, KAI
RESTORANE
KYLA
KEBLUMŲ.

VISKAS KADA
 NORS DAROMA
 PIRMA KARTĄ –
 PARAGAUJAMA
 AUSTRIŲ AR
 PAMĖGINAMA
 IŠIMTI IŠ
 KIAUTO
 SRAIGĖ, – IR
 NIEKAS NETURI
 JAUSTIS
 NEPATOGIAI
 TEIRAUDAMASIS
 TO, KO DAR
 NEŽINO.

BLOGIAUSIU ATVEJU...

Jei iš jūsų pradedama šaipytis, kad be paliovos visko klausinėjate, jei gana aiškiai jums duodama suprasti, jog esate kone urvinis žmogus, nes neišmanote, kuria ranka laikomas peilis ar šakutė, geriausia iš karto paprašyti sąskaitos ir daugiau čia nekelti kojos. Tačiau tikri šeiminkai visada supratingai, kantriai ir nuodugnai paaiškins klientui viską, ką jis norėtų žinoti. Ši knygelė pasižymi pakantumu ir nepretenduoja į neginčijamą nuomonę. Joje tiesiog pateikiama orientuotis padėsianti informacija. Jūs galite ja vadovautis arba jos nepaisyti.

Norėčiau padėkoti mūsų viešbučio restorano vadovui Marcu Bastgenui, kritiškai įvertinusiame knygoje aprašytų patiekalų vartojimo nurodymus, taip pat Rolandui Mehleriui ir Hansui Peteriui O. Breueriui, svariai prisidėjusiems rašant šią knygą. Baigdamas reiškiu padėką savo žmonai Ute'ei, su ištis angeliška kantrybe žvelgusiai į mūsų pokalbius virtuvėje, kurie artėjant rankraščio įteikimo terminui ėmė suktis tik apie tai, ką ir kaip dera valgyti. Todėl kai kur knygoje rašydamas „mes“ turiu galvoje autoriaus ir jo brangiausios pusės požiūrių visišką sutapimą. Dabar lieka palinkėti jums su malonumu perskaityti šią knygą ir patirti tikrą džiaugsmą, kai kitą kartą apsilankysite restorane.

Jūsų Hermann Bareiss

PAVALGIUS
 ALYVŲ, RANKOS
 NUŠLUOSTOMOS
 POPIERINE
 SERVETĖLE.

ELGESIO PRIE STALO ABĖCĖLĖ

ALYVOS

Jeigu užsisakėte alyvų, kils vienas svarbiausių klausimų – kur dėti kauliukus. Į pseudofilosofines diskusijas, ar doroti alyvas įrankiu omarams, ar šakute austrėms, vargu ar kas nors gali žiūrėti rimtai.

KAIP JOS VALGOMOS

Jeigu ant stalo nėra smeigtukų, kuriais alyvos pasmeigiamos ir dedamos į burną, gali tikti dantų krapštukai (nors visiškai leistina imti alyvas nykščiu ir rodomuoju pirštais, kaip imamas gabalinis cukrus).

Tiesa, mes dar neatsikratėme nelemto kauliuko; belieka tik džiaugtis, kad alyvoje jis tik vienas.

TAIGI KĄ DARYTI SU KAULIUKU?

Pirmiausia priminsime, kad negražu dėti alyvų kauliukus, kaip ir vyšnių (žr. p. 70), į peleninę, kurios paskirtis, be abejo, kita.

Padavėjo arba barmeno reikia paprašyti, kad atneštų dubenėlį. Valgant alyvas kauliukus reikia išspausti lūpomis tarp nykščio ir rodomojo piršto, po to dėti į dubenėlį.

Prieš sėdant prie stalo rankos nuplaunamos arba nušluostomos popierine servetėle. Štai kaip viskas paprasta.

ANTIS

Norint geriau įvertinti atskirų anties dalių skonį, būtina žinoti jos anatomiją, kuri, tiesą sakant, nėra nei kuo nors ypatinga, nei sudėtinga, be to, geras padavėjas iš anksto atliks reikiamą paruošiamąjį darbą. Kad išvengtume nesusipratimų, sutarsime, kad čia bus kalbama ne apie ančių krūtinėles, kai jos padalytos porcijomis, o porcijos – dalimis, kurios neretai valgiaraštyje nurodomos kaip porciniai patiekalai.