

Paparčio žiedo beieškant



Linas Samėnas ne tik stebėjo vakarėlio dalyvius, bet ir dalijosi profesionalios virtuvės gudrybėmis.



Aleksandras Pogrebnojus veiksma stebėjo iš šalies.



Vakarėlio dalyviai. Pavargę, bet laimingi.

Praėjusiais metais pradėję gražių tradicijų žurnalas „Virtuvė. Nuo... Iki...“ ir kompanija „Electrolux“ šiemet ir vėl draugėn subūrė maisto tinklaraščių autorius.

Proga švęsti puiki – kasmet birželio 14-ąją minima Tarptautinė tinklaraštininkų diena. Pernai užsimezgusi kulinarijos mėgėjų ir organizatorių draugystė ir vėl virto šurmuliuojančiu gardžiu vakaru.

Joninių nakties iškylos užkandžiai

Artėjant vienai gražiausių ir spalvingiausių vasaros švenčių – Joninėms, kulinarijos entuziastus raginame demonstruoti savo išmonę ir kulinarius sugebėjimus ruošiant užkandžius Joninių nakties iškylai.

Vakaro dalyviai ir svečiai rinkosi į paparčio žiedais išpuoštą „Kulinarijos studiją“. Renginio vedėjui paskelbus improvizuotos Joninių iškylos pradžią, atmosfera akimirksniu prisipildė peilių ir puodų tarškėjimo, smagaus klegesio ir maisto produktų dalybų.

Šventei įpusėjus galėjai užuosti troškiamų rabarbarų, kepamo sūrio, šviežių braškių ir žalumynų aromatus, o netrukus lėkštėse pūpsėjo kulinariniai Joninių

nakties iškylos tinkantys šedevrai: kumpio, smidrų ir pomidorų pyragas, ruginiai Joninių vainikai, marinuotų braškių ir rikotos sūrio užtepėlė su pistacijomis ir kiti. „Mineralinių vandenių“ ekspertai prie kiekvieno patiekalo parinko derantį vyną, kuriuo vaišino vakarėlio dalyvius.

Dalyvių patiekalus ragavo, jiems pagyrų ir žiupsnio kritikos negailėjo ekspertų komisija, kurią sudarė virtuvės šefas ir kulinarinės knygos „Virtuvės knyga“ autorius Linas Samėnas, dizaineris ir knygos „Virtuvės kauko receptai“ autorius Aleksandras Pogrebnojus, vyno žinovas ir „Mineralinių vandenių“ vynu ekspertas Gintautas Jašinskas, „Electrolux“ atstovas Mantas Danilevičius, žurnalo „Virtuvė. Nuo... Iki...“ redaktorė Eglė Aleksandravičiūtė.

Suskaičiavus vakarėlio dalyvių, svečių ir komisijos balsus, geriausiai, originaliausiai ir skaniausiai Joninių nakties iškylos patiekalu išrinktas **desertas indeliuose su rabarbarais „Paparčio žiedas“**, kurį paruošė **Renata Ničajienė**, dienoraščio „Sezoninė virtuvė“ autorė. Jai atiteko kompanijos „Electrolux“ prizas – tyliausia rinkoje kokteilinė „Electrolux Powermix Silent“.

Publikos numylėtiniai

Taip pat buvo apdovanoti ir geriausi Lietuvos tinklaraščių autoriai. Juos keturiose skirtingose kategorijose rinko žurnalo „Virtuvė. Nuo... Iki...“ „Facebook“ profilio gerbėjai ir komisija. Geriausių tinklaraščių autoriams atiteko vardiniai diplomai ir žurnalo „Virtuvė. Nuo... Iki...“ prenumeratos. Susumavus visus balsus, apdovanoti šie kulinariniai interneto dienoraščiai:

- Geriausias 2011 m. tinklaraštis – „Neringos blog'as“
- Geriausias 2011 m. debiutas – „Sezoninė virtuvė“ ir „Kai nori valgyt“
- Geriausias 2011 m. teminis tinklaraštis – „Monkey Dinner“ (italų virtuvė)
- Stilingiausias 2011 m. tinklaraštis – „Savaitgalio rendez-vous“

Tačiau neapdovanotų neliko nė vieno – kiekvienam vakaro dalyviui atiteko vakaro organizatorių ir rėmėjų įsteigti prizai: elektroninė žurnalo „Virtuvė. Nuo... Iki...“ prenumerata, UAB „Vilandra“ įsteigti ekologiškų prieskonių „Drogheria & Alimentari“ rinkiniai ir „Electrolux“ dovanos. **W**

Iki kitų skanių pasimatymų!



Renata Ničajienė
„Sezoninė virtuvė“
sezoninevirtuve.blogspot.com

„PAPARČIO ŽIEDAS“
Desertas indeliuose su rabarbarais

Šis desertas greitai paruošiamas ir lengvai transportuojamas. Parinkite gražius indelius, užpildykite juos mėgstamu sezoniniu desertu, prie indelių galite prikabinti šaukštelius, sustatyti juos į šaltkreipšį ir keliauti į Joninių iškylą. Kol kepsite kepsnius; desertas subręs, sausainiai sudrėks ir suminkštės. Indelius galite puošti gyvomis lauko gėlėmis ar net nupinti jiems vainikus, paslėpti žolėse ir išsiruošti ieškoti tariamo skanaus „paparčio žiedo“. Radusieji galės mėgautis skaniu desertu su rabarbarų rūgšte ir mėtų gaiva. Kaip tik karštai vasaros dieniai.

Desertui: 800 ml plakamosios grietinės • 1 žalioji citrina • 4 šaukštai cukraus • 2 saujos šviežių mėtų lapelių • 1 šaukštis vanilinio cukraus • 100 g biskvitinių sausainių (pvz., damų pirštelių).

Rabarbarų sluoksniui: 1 kg šviežių rabarbarų • 5 šaukštai cukraus • 5 šaukštai vandens • 2 šaukšteliai vanilinio cukraus.

Rabarbarus nuplaukite, nulupkite ir supjaustykite gabalėliais. Rabarbarus su cukrumi, vandeni, vaniliniu cukrumi troškinkite puode apie 10 min., kol gerai suminkštės. Troškintus rabarbarus palikite aušti.

Nutarkuokite žaliosios citrinos žievelę ir išspauskite sultis. Nuplautus ir nusausintus mėtų lapelius kartu su citrinos sultimis ir žievelė susmulkinkite elektriniu trintuvu. Grietinėle išplakite su cukrumi, kai ji sustandės, atsargiai įmaišykite mėtų ir citrinos mišinį. Sausainius supjaustykite gabalėliais.

Švariose indeliuose sluoksniuokite rabarbarus, sausainius, grietinėles masę, vėl sausainius, rabarbarus, sausainius ir užbaikite grietinėle. Papuoškite mėtų šakele, užsukite indelį ir trumpam įkiškite į šaldytuvą.

Prie atšalusių desertų pririškite šaukštelius, sustatykite juos į šaltkreipšį ir keliaukite iškylai į gamtą.

Vyno ekspertas rekomenduoja „Rocca dei Forti Spumante Dolce“, kaina – 14,48 Lt.

Migliè Kranauskaitė
„Dangiški migdolai“
<http://migdolai.wordpress.com/>

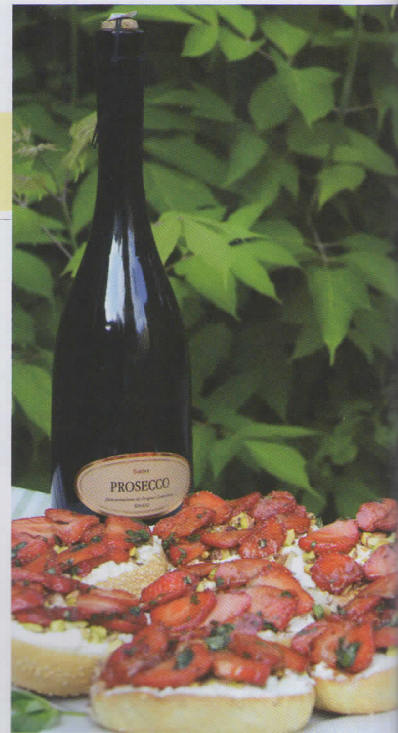
MARINUOTŲ BRAŠKIŲ IR RIKOTOS SŪRIO UŽTEPĖLĖ SU PISTACIJOMIS

4 angliškos pusrytinės bandelės • 250 g rikotos sūrio • 250 g braškių • 4 šaukštai gero balzaminio acto • 1 šaukštas rudojo cukraus • 1 žiupsnelis druskos • ryšelis šviežių bazilikų • sauja kapotų sūdytų pistacijų.

Paruoškite braškių marinatą: balzaminį actą sumaišykite su cukrumi, pagardinkite druska ir sudėkite kapotus bazilikus. Braškes supjaustykite riekutėmis ir užpilkite balzaminio marinatu. Marinuokite keletą minučių.

Bandelės perpjaukite per pusę ir paskrudinkite. Nuo braškių nupilkite skysčio perteklių. Ant bandelės tepkite rikotos sūrį, dėkite marinuotas braškes su bazilikais ir pabarstykite kapotomis pistacijomis.

Vyno ekspertas rekomenduoja „Botter Prosecco DOC Veneto“, kaina – 21,99 Lt.



Rūta Jazukevičiūtė
„Kas nutiko virtuvėje?“
kasnutikovirtuveje.blogspot.com

KEPTAS VARŠKĖS SŪRIS

1 varškės sūris (22 proc. riebumo) • druska • kmynai • sviestas.

Sūrį gausiai įtrinkite druska ir kmynais, dėkite į kepimo indą, sūrį apdėkite sviesto gabalėliais ir pašaukite į 180 °C orkaitę. Vis palaistydami kepimo skysčiu kepkite apie 30 min. Atvėsinkite ir skanaukite!

Vyno ekspertas rekomenduoja „Cantina Valpantena Torre del Falasco Pinot Grigio dell Veneto I.G.T.“, kaina – 17,92 Lt.