Parašė siaipzvejys
Ketvirtadienis, 07 Liepa 2011 21:21



Valiaus kartu su kolegomis šefais išvirtą žuvienę ragavo visi žvejų šventės dalyviai Molėtuose. Regis, buvo neblogai ir visiems patiko. Klausiame Valiaus, kokias paslaptis į ją įdėjo, kad buvo taip skanu.

Valiau, kaip sekėsi žvejų šventėje? Ar kibo žuvis?
Sekėsi neblogai. Smagu pabūti gamtoje, pabendrauti, susirungti su kolegom. Gal ir paradoksas, kad esu žuvies dienos šefas ir pats labai mėgstu žuvį, bet vis tik ne žvejas aš. Rimtai žvejoti teko gal kartą. Tai buvo konkursas Lenkijoje - plaukėm į Baltijos jūrą gaudyti menkių, o paskui gaminome patiekalus. O šiaip žuvis man geriausiai kimba parduotuvėje :). Pažvejoti tikrai malonus užsiėmimas, proga pabūti gryname ore. Gal kada rimtai paimsiu meškerę į rankas, kas ten žino?

Ko reikia skaniai žuvienei?
Ooo, visi žvejai turbūt žino, kad skaniausiai žuvienė išverda gamtoje ant laužo :). Na, bet ir namuose galima skanią žuvienę sutaisyti. Sakykim, jei naudosim žuvies filė, tai skonį labai pagerina natūralus daržovių arba žuvies sultinys. O žuvies sultinį pasiruošti nesunku ir visai nebrangu. Gerai, jei turim kokių smulkių ne itin kepimui vertingų žuvelių, o jei ne, tai iš žuvies kaulų ir nuopjovų išeis puikus ir kvapnus sultinys. Prie jų dar reikia pridėti įvairių prieskoninių daržovių - svogūno, česnako, saliero šaknies, galima ir pankolio, kvapiųjų pipirų ir petražolių arba čiobrelio - visą tai pavirti nedidelėje tempertūroje apie pusvalandį, nukošti ir štai jums puikus sultinys. Sultinys bus dar aromatingesnis, jei verdant į jį įpilsite porą šimtų gramų sauso balto vyno. Ir dar, kai gamini su gera nuotaika, visada viskas išeina skaniau :). O šventėje geros nuotaikos tikrai netrūko.

Valiau, baltą vyną nuolatos naudojate savo patiekaluose. Ko gero, pas Jus virtuvėje visuomet stovi paruoštas balto vyno butelis. Ką vynas patiekalams suteikia?
Taip, tikrai, virtuvėje po ranka visada turiu keletą vyno butelių :). Ne tik balto, bet ir raudono. Baltą naudoju gamindamas žuvies patiekalus ir šviesius padažus, o raudonas tinka gaminant raudonos mėsos patiekalus ar tamsius padažus. Vynas labai paryškina patiekalo aromatą.

Juntamas lengvas paties vyno aromatas ir be to, vynas padeda atskleisti, išlaisvinti kitų produktų aromatus.

O koks vynas labiausiai tinka patiekalams gardinti?
Svarbiausia, kad tai būtų susas baltasis arba raudonasis vynas - ne saldus, ne spirituotas. Tikrai nereikia pirkti brangaus vyno, tiks nebrangus ir lengvas stalo vynas.

Jei gaminant patiekalą naudojame vyną, ar toks patiekalas tiks valgyti jaunesnio amžiaus žiūrovams?
Geras klausimas. Naudodami vyną gaminant patiekalus tikrai nemokome jaunimo žalingų įpročių. Ir tai nieko bendro neturi su alkoholiu. Patiekale alkoholio visiškai nelieka, tik vyno aromatas. Ne kartą matėte laidoje, kad supylus į gaminamą patiekalą ar padažą vyną, pirmiausiai jį reikia nugarinti, kol maždaug lieka pusė jo kiekio. Kas įvyksta šio proceso metu? Išgaruoja alkoholis, o skonis lieka. Ir, beja, lieka labai geras skonis.

