Receptas po sėkmingos žūklės

Parašė verslo žinios
Ketvirtadienis, 28 Liepa 2011 18:24



Su Dariumi Dabrovolsku, vilniškio restorano „Neringa“ virtuvės meistru, kalbėjomės ne apie didžiausius sugautus laimikius ar geriausias žūklės vietas. Nors šefas prasitaria, jog žvejoti mėgsta, jo klausinėjome, kaip sugautas žuvis jis ruošia. Kiek virėjų, tiek ir receptų.

„Labiausiai patinka tos žuvys, kurios kimba“, – kvatojasi p. Darius, paklaustas, kokias iš šalies upėse ir ežeruose gyvenančių žuvų labiausiai mėgsta. Sako, kad žvejoja daugmaž visas, pats „neužsiima“ tik unguriais ir karpiais, nes vieniems reikia specialios įrangos, kitiems – pašarų ir kitokių vilionių. Sukant kalbą apie virtuvę, p. Darius dėsto, kad parduotuvėse dažniausiai siūloma pirkti jūrinių žuvų, galbūt todėl kažkada buvusios egzotiškos lašišos dabar tapo tokios pat įprastos, kaip ir mūsiškių ežerų žuvys.

„Jūrinės žuvys stambesnės, jų mėsa riebesnė. Ežerų žuvų mėsa, palyginti su jūrinių, sausesnė, specifinio skonio. Net ir riebių žuvų, tarkime, lynų, ungurių, riebumas yra kitoks nei lašišos. Be to, ežerų žuvų skonis priklauso ir nuo vandens telkinio, kuriame šios užaugo – jeigu jis dumblinas, tai ir žuvis turės vadinamojo dumblo prieskonio“, – aiškina virtuvės meistras.

Už natūralumą

„Man tas specifinis ežerų žuvų skonis netrukdo. Priešingai, esu už natūralumą. Žinau, kad žuvį pats ką tik pagavau, ji šviežia, kiek tik gali būti, ir todėl iškepta bus tik dar gardesnė“, – kalba p. Darius. Meistras kartoja visiems žinomą tiesą: kaip ruošite žuvį, priklauso nuo jūsų pačių. Nedideles žuveles jis pasūdo, apvolioja miltuose ir čirškina keptuvėje. Iki traškumo sukepintos

(taip, kaip stintos žiemą) skanios bus aukšlės, ešeriukai, mažučiai karosiukai. Žuvų meistras paprastai nemarinuoja. Norintiems tai daryti, siekiantiems sušvelninti dumblo skonį tokias žuvis kaip karpiai ar karosai jis siūlo marinuoti su tradiciniais prieskoniais, stipresnėmis prieskoninėmis žolėmis, česnaku, trupučiu imbiero. Sena tiesa, sūdyti žuvis reikėtų prieš pat kepant arba jau kepant – druska džiovina ir mėsą, ir žuvį. Kita sena tiesa – žuvų svarbu neperkepti, nes jų mėsa bus sausa, sprangi.

„Aš patarčiau ragauti tikro, natūralaus, marinatais nepakeisto skonio žuvų. Siūlyčiau kartais net pipirų atsisakyti, o valgį pagardinti tik žiupsniu druskos. Mano galva, jei žuvis šviežia, neverta jos skonio keisti ar kaip nors gerinti, kol galiausiai jo visai nelieka. Kas tada iš tos žuvies?“, – kalba meistras.

Paprastai žvejai prigaudo įvairių žuvų, tad šeimyna ar draugų būrys po sėkmingos žūklės gali surengti puikią degustaciją – juk kiekviena žuvis kitaip skani, o tuos skonio pustonius aptikti tikrai smagu. Ponas Darius pasakoja, kad pats dažniausiai marinuoja dideles žuvis – stambius karpius, lydekas. Įtrynęs prieskoninėmis žolelėmis, palaistęs trupučiu sojų padažo palieka jas per naktį, nors užtenka žuvį su prieskoniais palaikyti ir keletą valandų kambario temperatūroje (karštą vasaros dieną žuvis geriau dėti į šaldytuvą). Vėliau, supjaustęs gabalais, kepa orkaitėje: ant skardos dugno deda stambiai supjaustytų bulvių, morkų, dėl pikantiškumo – pankolių; ant daržovių išrikiuoja žuvies gabaliukus, palaisto trupučiu baltojo vyno, skardą, jei tai ne karščiui atsparus stiklinis kepimo indas su dangčiu, uždengia folija. Žuvį troškina apie pusvalandį.

„Skoniai tarpusavyje susimaišo, sultys niekur neišgaruoja – labai skanu“, – tikina p. Dabrovolskas. Tie, kurių seneliai ar tėvai – žvejai, greičiausiai žino grietinėle balintą morkų ir svogūnų padažą, kurio šeimininkės patiekdavo prie keptų karpių, karosų, lynų, lydekų „pasagėlių“. Virtuvės meistras ragina jo nenurašyti bei prisiminti ir tuos padažus, kurie tradiciškai gaminami prie silkės, pavyzdžiui, su pomidorų padažu troškintos morkos ir svogūnai, tiks ir grietinėle užbalintas, šlakeliu baltojo vyno paskanintas svogūnų padažas. Ponas Darius prie žuvų siūlo derinti švelnesnius, be aitriųjų prieskonių padažus, kad šie neužgožtų žuvų skonio.

Jo nuomone, aukšlės, karosai ir kitos paprastos mūsų ežerų žuvytės egzotiškiems eksperimentams nelabai tinka. Pažaisti galima su karpiais ar unguriais – tokių ir panašių žuvų galima rasti tailandiečių, kinų virtuvėse.

Žuvienei

Kaip kiekviena šeimininkė turi savą biskvito receptą ir savą paslaptį, kad šis iškeptų purus, taip kiekvienas žvejys pasigirs savu žuvienės receptu ir sava slapta sudedamąja dalimi, suteikiančia sriubai tinkamo skonio ar net pildančia valgytojų norus. Pono Dariaus žuvienės privalomieji komponentai– bent kelių rūšių žuvys ir įprastos daržovės, t. y. bulvės, morkos, saliero šaknis, kad žuvienė būtų stipresnio skonio, lauro lapai ir kvapieji pipirai.

„Žuvis privalu dėti su galvom, kitaip tai – ne žuvienė“, – sako p. Darius ir virtą žuvies galvą vadina viena skaniausių žuvienės dalių.

Vėžiavimo sezonui

Nuo šiandien Lietuvoje galima vėžiauti (vėžiavimo sezonas tęsiasi iki spalio 15 d.). Vėžiams paruošti recepto nėra. Paprastai vėžiai dedami į verdantį pasūdytą ir krapais, petražolėmis, pipirais pagardintą vandenį ir verdami, kol paraudonuoja. Virtuvės meistrai pataria palikti juos atvėsti tame pačiame vandenyje, kuriame virė – taip jie prisigers druskos ir prieskoninių žolių aromato. Kai kurie vėžių mėgėjai tikina, kad sultinyje virti vėžiai bus skanesni nei išvirti paprastame vandenyje, skanu bus, jeigu juos virsi kartus su svogūno galva ar salierų griežinėliais.

„Galima virti ir su alumi, galima ruošti vyno padažą prie vėžių – viskas priklauso nuo to, ko norisi: paragauti tikrojo skonio ar pažaisti, eksperimentuoti“, – kalba p. Darius. Pirmąjį sezono laimikį jis geriau valgytų be jokių priedų, kad prisimintų tikrąjį vėžių skonį. O vėliau, jei vėžių išeitų dažniau pagauti, imtųsi eksperimentų, tarkime, prie jų ruoštų pagardų iš majonezo ir pomidorų padažo, majonezą gardintų aitresniais, pikantiškais prieskoniais, pavyzdžiui, kariu. Prie vėžių, jo nuomone, tinka ir aitresni, saldžiarūgščiai padažai.

***

Savaitgalio pietums

Orkaitėje keptas karpis

Rekomenduoja Darius Dabrovolskas

Reikės:



karpio
poros morkų
4 bulvių
poros
pankolių
cukinijos
lauro lapelio
sojų padažo
česnako
gabalėlio
imbiero šaknies
druskos ir pipirų
poros stiklinių baltojo
vyno
žalumynų

Karpį išdorokite ir supjaustykite gabaliukais. Juos porą valandų palikite
marinuotis su česnaku, imbieru, sojų padažu ir lauro lapeliais.
Daržoves
supjaustykite stambiais žiedais ir sudėkite sluoksniais į kepimo indą.
Pabarstykite prieskoniais, pilkite vyno, ant viršaus išdėliokite karpio
gabaliukus.
Indą uždenkite dangčiu arba folija. Jį šaukite į 170 laipsnių

karštumo orkaitę, kepkite 25–30 min.

***

Tekstas skelbtas liepos 15 d. „Verslo žinių“ priede „Savaitgalis“.