




... keliaukite ir „įberkite“ naujų poskonių į savo maisto paruošimo žinių krepšį.  
 ... sužinokite maisto derinimo ypatumus, jo paruošimo būdus, tinkamus prieskonius.  
 ... nepraleiskite progos pabendrauti su virtuvės šefu.

*Kaip pasirinkti maisto produktus ir kaip juos tinkamai apdoroti, kaip derinti ruošiamus patiekalus, kuo juos pagardinti, kad atsiskleistų visi poskoniai; kaip estetiškai pateikti paruoštą patiekalą, kad jis būtų malonus ir gomuriui, ir akiai.*

Visus atsakymus į šiuos klausimus ir dar daug kitos įdomios ir naudingos informacijos pateiks virtuvės šefas kelionės metu – Jums tereikia pasirinkti specialiu ženklu (  ) pažymėtą kelionės datą.



Linas Samėnas

31-erių metų „auksinis šefas“ jau 11 metų virėjas, iš jų net šešerius – virtuvės šefas. Linas visiems puikiai pažįstamas iš laidos „Iki pergalei! Virėjų kovos“. Ten virtuvės meistras nustebino savo išradingumu ir kūrybingumu ir virėvėje, sugebėjo atsilaikyti penkias kovas, todėl buvo nuspręsta, jog Linas vertas kurti savo laidą, kurioje tikisi visą Lietuvą išmokyti skaniai gaminti maistą.

Trumpas Lino dosjė: vadovavo „Prie parlamento“, „Sorento“, „Literatų svetainės“ virtuvėms. Taip pat buvo virėjas-šefas Airijos restorane „Flyn’s Hotel“ bei mokėsi iš geriausių pasaulio virtuvės meistrų JAV. Be viso to, jis vadovavo delikatesų parduotuvei „Le Chef Gourmet“ bei pats gamino joje parduodamus gurmaniškus patiekalus.

Linas maisto receptus kuria pagal šiuolaikinę, pasaulyje vyraujančią ir madingą įvairių tautų virtuvių maišymo tendenciją. Gerai išmano europietišką, japonų, italų ir prancūzų virtuves. Pats Linas mano, kad pomėgį virėjo amatui paveldėjo iš močiutės, kuri buvo bajoro virėja.

Vienas geriausių Lietuvos kulinarijos išplėdė ir savo gerbėjų pageidavimus – 80 receptų sugulė į pirmąją, daugiau nei 200 puslapių apimtį, jo receptų knygą „Virtuvės knyga“.



Artūras Naidenko

Profesionalus virėjas, šiuo amatu besiverčiantis daugiau nei 10 metų. Virtuvei Artūras vadovauja jau septynerius metus, tačiau profesiniame savęs tobulinime ribų nėra, todėl nepraleidžia progos nuolat pasisemti naujos patirties. Dėl šios priežasties viešojo maitinimo technologo diplomą nėra paskutinė Artūro studijų pakopa, siekiant įgyti naujų žinių, įgūdžių ir gebėjimų.

Šiam šefui teko organizuoti restoranų „Senieji rūšiai“, „Bokštas“ virtuvių darbą nuo jų įsikūrimo pradžios, konsultuoti keletą viešojo maitinimo įstaigų Norvegijoje, būti techniniu ekspertu viešojo maitinimo įstaigų sertifikavimo audituose. Šiuo metu Artūras vadovauja Palangos viešbučio restoranui.

Šiam šefui, atstovaujančiam europietišką virtuvę, labiausiai imponuoja prancūzų kulinarijos menas ir filosofija, kuomet maistas suvokiamas per pojūčius. „Mokėti valgyti, reikia mokėti gyventi“ (Auguste Escoffier). Mėgstamiausias produktas – jūros gėrybės. Patiekalas – krevetės pieno padaže.

Ypatinę silpnę Artūras jaučia ekologiškai duonai ir konditerijos gaminiams, originalioms jų receptūroms.

Darbo procesas virtuvėje, anot Artūro, yra neatsiejamas nuo kūrybos: „Improvizacija, tai tokia būseną, kuri gaminant apima spontaniškai, kuriai atsipirkti beprasmiška, o rezultatas dažnai maloniai nustebina patį“.



Donatas Dabrovskas

Darbo karjerą pradėjo nuo 16 metų. 12 metų praleido dirbdamas virtuvėje, nuo paprasto virėjo padėjėjo iki virtuvės vadovo. Teko nekartą lieti prakaitą prie kaitrios plytos restoranuose „Freskos“, „Akmeninė užeiga“ bei „Apvalaus stalo klubas“, viešbučiuose „Romantic“ bei „Margis“. Dirbo Airijoje Monaghan apskrityje viešbutyje „Nuremore“ bei restorane „Mollys“. Visuose darbuose teko sutikti daug nuostabių žmonių, kurie man padėjo tobulėti bei kopti karjeros laiptais. Patardami ir pasitikėdami manimi jie leisdavo eksperimentuoti ir improvizuoti virtuvėje. Taip gimdavo įdomūs patiekalai. Juos kurdamas dėjo įvairių kelionių įspūdžius, prisiminimus ir geras emocijas. Juk su gera nuotaika pagaminti patiekalai – skanesni. Sukaupias profesines žinias išbandė konkursuose, čempionatuose ir TV projektuose. Virtuvės šefo gaminamo maisto ragavo daug žmonių, tarp jų ir „žvaigždės“, ir užsienio svečiai, ir net Lietuvos vadovai.

### Virtuvės šefai vyksta į šias keliones:

Italija nuo Venecijos iki Kaprio salos .....	30 p.
Italija – senojo pasaulio alsavimas.....	36 p.
Alpių karalienės: Italija – Šveicarija – Austrija.....	34 p.
Luaros slėnis – Prancūzijos sodas.....	48 p.
Senosios Elados keliais (Graikija).....	134 p.
Fiesta, siesta, que calor! (Ispanija).....	156 p.

