

# JAMIE OLIVER GAMINAME SU MEILE



100 NUOSTABIŲ RECEPTŲ – NUDŽIUGINK SAVO ARTIMUOSIUS

# ŠVENTĖ

skirtingiems žmonėms reiškia labai skirtingus dalykus. Šventinis maistas mums sukelia neįtikėtinų jausmų. Be abejo, šventinio maisto sąvoka yra subjektyvus dalykas, bet į ją būtinai įeina kvapai, garsai ir skoniai. Šventiniai valgiai – tai tie, kurie tam tikru metu paliečia širdį, dažniausiai sukelia stiprias emocijas ir senus prisiminimus, taip pat naujus įspūdžius ir perduoda šį džiaugsmą kitoms kartoms. Nuo šventinių valgių pasijuntame saugūs, ramūs, patenkinti, džiugūs, mylimi, net mažumėlę apsvaigstame! Tikras šventinis maistas – tai tarsi stiprus apkabimas ar švelnus pakutenimas, nuo kurio pratrūksti juoku. Šventiniai valgiai gali būti susiję su metų laikų kaita, vaikystės prisiminimais, su tuo, ką valgydavome mokykloje ar per keliones su seneliais, su pirmuoju apsilankymu restorane, su pirmuoju pasimatymu – svarbiausia, ką jums reiškia konkretus patiekalas. Šventiniais patiekalais galite mėgautis dideliame mylinčių žmonių būryje, jaukioje virtuvėje su šeima arba vieni patys susirangę ant sofos. Pateikti dubenėlyje ar didelėje lėkštėje, laikomi rankose, susukti į laikraštį, šlamščiami tiesiai iš šaldytuvo ar net iš skardinės, laisvalaikio valgiai gali būti elegantiški ir sveiki ar smagiai teplūs.





MANO POŽIŪRIU, ŠVENTINIAI  
VALGIAI – TAI TAM TIKRU  
BŪDU SUTAISYTI LABAI  
GERI PATIEKALAI.

*Iš galybės receptų išsirinkau tik šimtą, kurie šiuo metu mane labiausiai džiugina. Taigi šioje knygoje apstu patiekalų, kuriuos valgau švęsdamas šventes, kai jaučiuosi laimingas, kai noriu pasikelti nuotaiką, kai negaluoju arba kai noriu pasilepinti. Visi jūs, kaip ir aš, galvoje nešiojate savo šventinių valgių receptų knygą. Rašydamas šią knygą kalbėjau su daugybe mano mylimų ir gerbiamų žmonių: puikių virėjų, virtuvės šefų ir bičiulių. Jų papasakotos istorijos apie svarbias gyvenimo akimirkas, pasidalyta patirtis, kaip gudriau, teisingiau pagaminti tam tikrą patiekalą, labai padėjo sudaryti ir nugludinti šią knygą. Įtraukiau ir naujų valgių, itin mėgstamų įvairiose pasaulio šalyse, įkvėpimo sėmiausi ne tik iš artimų bičiulių, bet ir per žiniasklaidą bei iš jūsų.*





Ši knyga yra priešybė „Patiekalams per 15 minučių“ ir „Patiekalams per 30 minučių“. Dauguma šios knygos patiekalų nėra nei labai greiti, nei kasdieniai, veikiu jie skirti ilgijoms vasaros vakarams, jaukioms žiemos popietėms, savaitgaliams, atostogoms ir šventėms. Neabejoju, šių receptų griebsitės užsigeidę ko nors ypatingo, nes valgiai yra tobuli, kruopščiai pagaminti ir skirti pasilepinti. O pasilepinus, kaip žinote, kelias dienas reikėtų valgyti lengvesnį maistą. Kaip naujesnė mano knygoje, taip ir šioje mitybos specialistų komanda knygos gale (žr. p. 388–393) pateikė jums žinių, kad galėtumėte atsakingai rinktis valgius. Viskas aiškiai išdėstyta ir lengvai randama.

Jau penkiolika metų rašau rimtų, patikimų receptų knygas, bet šįkart noriu į kūrybą įtraukti ir jus, o tada kartu pereisime į naują lygmenį. Receptams skyriaus daugiau vietos ir atsisakiau redakcijos, kad galėčiau atskleisti jums mažumėlę ekscentriškas, keistokas smulkmenas, šiek tiek pašūkauti ir pakuždėti paslapčių. Tikiuosi, jums tai patiks, nes aš pats labai didžiuojuosi šįkart pateikiamais jums receptais. Kai kurios taisyklės, keistybės, smulkmenos ir netgi kvailystės jums padės susikurti savo ypatingus šventinius patiekalus. Juk visi trokštame pagaminti tobulą patiekalą, kad draugai sušuktų „oho!“, o vaikai susiginčytų, kam kuris gabaliukas teks. Svarbu ne tik valgis, jo paruošimas, sudėtinės dalys ar prieskonių dermė, bet ir papuošimas bei pristatymas: kaip patieksite patiekalą, ką paduosite prie jo, kuriuo valgymo metu jis bus atneštas, ant ko padėtas ir kas jį valgys. Atminkite, maistas turi ypatingą gebėjimą veikti jausmus.

Kartais verta palūkėti pačios tinkamiausios akimirkos. Prisimenate pamokėles: skrebutis nebus gardus, jei neišsilydys sviestas; arbata, kad būtų geriausia, plikoma tris minutes; idealios keptos bulvės yra apskrudusios iš išorės ir minkštos viduje – niekas to nepakeis. Ruošiant šventinį maistą svarbios visos smulkmenos: kai kurie valgiai yra skanesni antrą dieną, kai ką geriau kepti apatinėje orkaitės lentynoje, kad paskrustų apačia, kartais įdaras turi užvirti ir išsiveržti per pyrago plutelę. Dauguma žinome, ko norime, tereikia atrasti būdą, kaip tą pasiekti – išsiaiškinti, kas gi patiekalą daro tobulą. Dabar, kai tapau vyresnis ir ėmiau kalbėti panašiai kaip mano tėtis, – o šis savo ruožtu ėmė panėšėti į savo tėvą, – panūdau perduoti tą įstabią, subtilią pagyvenusių žmonių patirtį. Jie žino, nuo ko pasijunta laimingi, kiekvienas jų veiksmas yra prasmingas. Kaip tik tai ir stengiausi perteikti savo knyga. Prisiminiau ir vaikystės valgius, jie man įžiebė meilę kulinarijai, dėl jų esu tas, kas esu. Jei jau apie tai prakalbau, noriu pridurti, kad jaunatviškas gebėjimas derinti įvairiausius dalykus ir kurti pašėlusias naujoves irgi yra nepaprastai svarbus, tad stengiausi neužmiršti ir jo.

Taigi, bičiuliai, sėkmės – štai jums naujutėlė šventinių valgių knyga. Jei gerai atlikau darbą, ja naudositės dažnai ir daugybę metų ji stovės jūsų lentynoje. Neabejoju, šiuo metu tai didžiausią džiaugsmą teikiantys patiekalai, visi kruopščiai patikrinti ir supakuoti. Receptai jums tikrai pravert ir nenuvils. Be to, tikiuosi, knyga jus skatins galvoti, kaip pagaminti, išbulinti ir paduoti patiekalą, tad kaskart, kai patieksite vieną iš šių pasakiškų, džiuginančių valgių, visų prie stalo sėdinčių veiduose nušvis šypsenos.

× GAMINDAMI SIEKIME TOBULUMO. ×



# × APSKRUDUSI LAZANIJA SU ANTIENA ×

## 8–10 PORCIJŲ

### 4 VALANDOS

### IR DAR AUŠINTI

### 835 KCAL

- 2 kg antis
- 4 česnako skiltelės
- 1 ryšelis (30 g) šviežių mairūnų
- 800 g šviežių arba šaldytų špinatų
- 1 muskatas patarkuoti
- 1 svogūnas
- 2 morkos
- 2 saliero lapkočiai
- 200 ml vyno „Chianti Classico“
- 1,6 kg konservuotų slyvinių pomidorų
- 2 švieži laurų lapai
- 2 gvazdikėliai
- 0,5 porcijos karališkos makaronų tešlos (žr. p. 214)
- 40 g parmezano

### BALTASIS PADAŽAS

- 100 g nesūdyto sviesto
- 100 g kvietinių miltų
- 1 l pusriebio pieno
- 75 g čederio
- 75 g fontinos arba taledžo

### TRUPINIAI

- 200 g sužiedėjusios baltos duonos
- 4 šviežių rozmarinų šakelės

*Gera lazanija patinka visiems, bet ši, patikėkite, išties ypatinga. Tešlos maišymas ir mėsos plėšymas nuostabiam padažui – tai smagūs, paprasti, meilę išreiškiantys darbeliai. Šis patiekalas išliks kaip malonus prisiminimas.*

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Antį skardoje įtrinkite alyvuogių aliejumi, jūros druska ir juodaisiais pipirais, tada kepkite 2 valandas arba kol parus ir apskrus. Taukus supilkite į stiklainį. Nuo ataušusios anties nuluptą odelę ir riebalus sudėkite į virtuvinį kombainą, o mėsytę nuplėškite nuo kaulų ir sumeskite į dubenį.

2 česnako skilteles nulupkite, plonai supjaustykite ir suberkite į didelę stipriai įkaitintą nesvylančią keptuvę su trupučiu anties taukų ir mairūnų lapeliais. Kepinkite, kol česnakai pagels, tada įmaišykite špinatus, įtarkuokite nemažai muskato ir kepkite 15 minučių arba kol špinatai iškeps, o vanduo išgaruos. Paskui imkitės padažo, o per tą laiką špinatai su česnakais atauš. Nulupkite svogūną ir morkas ir kartu su saliero lapkočiais stambiai supjaustykite. Sudėkite į didelę, vidutiniškai įkaitintą keptuvę su trupučiu anties riebalų (likučius padėkite į šaldytuvą, juose iškepsite fantastiškų bulvių), įtraišykite likusį česnaką. Nuolat maišydamis kepkite maždaug 20 minučių arba kol daržovės pradės karamelizuotis. Supilkite vyną, padidinkite karštį, nugarinkite skystį. Sudėkite plėšytą antią ir konservuotus pomidorus, įpilkite 400 ml vandens, sumeskite laurų lapus ir gvazdikėlius. Gerai išmaišykite, 1 valandą patroškinkite, galop tobulai paskaninkite. Per tą valandą suminkykite makaronų tešlą.

Baltajam padažui didelėje vidutiniškai karštoje keptuvėje išlydykite sviestą ir įmaišykite miltus, kad pasidarytų tyrelė. Po truputį įplakite pieną ir toliau kaitinkite, kol išeis tirštas baltas padažas. Nukaiskite, sutarkuokite ir įmaišykite sūrius, pagal skonį pagardinkite ir įtarkuokite muskato. Iškočiokite tešlą. 25 × 30 cm dydžio ir 8 cm gylio kepimo indo dugną išklokite geru sluoksniu špinatų, ant jų uždėkite vieną tešlos lakštą. Į padažą įmaišykite nemažai tarkuoto parmezano, tešlos lakštą aptepkite daržovių ir antienos padažu, paskleiskite ploną špinatų sluoksnį, užpilkite baltojo padažo ir vėl uždėkite lakštą. Tą patį pakartokite dar du kartus, viršuje tegul būna baltasis padažas. Ant jo negailėdami užtarkuokite parmezano ir kepkite 180 °C temperatūroje orkaitėje 40 minučių arba kol parus ir ims burbuliuoti. Prieš tiekdami palikite 20 minučių pastovėti.

Duoną ir rozmarinų lapelius sudėkite į virtuvinį kombainą su antienos odele ir riebalais, sumalkite į smulkius trupinius. Paskrudinkite didelėje nesvylančioje keptuvėje, kad parustų ir taptų traškūs. Tiekite šalia, kad kiekvienas galėtų užsibarstyti ant savo porcijos.





# × KALMARAI SU BALTAISIAIS PIPIRAIS ×

## 4 PORCIJOS

45 MINUTĖS

343 KCAL

0,5 ryšelio (15 g) šviežių mėtų

4 svogūno laiškai

8 vidutiniai kalmarai (500 g)

aliejaus

1 kupinas v. š. baltųjų pipirų

100 g kvietinių miltų

1 saujelė įvairių šviežių aitriųjų paprikų

4 česnako skiltelės

1 v. š. baltojo arba raudonojo vyno  
acto

*Āpskruđęs, bet minkštas kalmaras su aštriais pipiriukais, kvapniomis žolelėmis, traškiu česnaku ir acto rūgštele – štai toks yra mano patobulintas klasikinis patiekalas, kurį, žinau, visi mėgstate. Jis kilęs iš Kantono virtuvės, Guangdongo provincijos ir yra vienas iš nedaugelio aštrių patiekalų šioje vietovėje. Pagal tradiciją aštrumo jam suteikia smulkiai malti pipirų grūdėliai, nes aitriųjų paprikų ten nėra, bet aš neatsispyriau ir kelias įdėjau, kad patirtumėte dvigubai didesnę malonumą.*

Mėtų lapelius suskinkite į dubenėlį šalto vandens, kad išliktų itin švieži. Svogūno laiškus perpjaukite pusiau, paskui supjaustykite išilgai plonomis juostelėmis ir sudėkite į vandens dubenį. Paruoškite kalmarą (žr. [www.jamieoliver.com/how-to](http://www.jamieoliver.com/how-to), ten susirasite moko-mąjį filmuką). Kalmarus nusauskite popieriniais rankšluosčiais ir peiliu kas 0,5 cm nespipriai įstrižai suraižykite vidines puses. Paskui kalmarus pasukite 180 laipsnių kampu ir taip pat suraižykite kryžmai.

Atėjus laikui kepti, į didelį sunkų puodą pripilkite aliejaus – turi būti 8 cm, tik ne daugiau nei pusė puodo – ir užkaiskite, nustatę vidutinę kaitrą. Ar aliejus tinkamai įkaitęs, galima nustatyti termometru (180 °C) arba įmetus bulvės gabaliuką ir palaukus, kol jis parus – tai ženklas, kad laikas kepti. O kol aliejus kaista, į didelį dubenį su žiupsneliu jūros druskos suberkite baltuosius pipirus ir miltus. Sumeskite kalmarus, išmaišykite, kad apsvoliotų, kelioms minutėms palikite miltuose, kol subadysite aitriąsias paprikas. Jei jos didokos, pirmiau perpjaukite ir išimkite sėklas. Česnaką nulupkite ir supjaustykite 1 mm storio griežinėliais, geriausia daržovių skustuku.

Kai jau bus galima kepti, į aliejų sudėkite kalmarus ir aitriąsias paprikas – būtinai kepkite per du kartus, kad nebūtų susigrūdę. Kai viskas gražiai parus (maždaug po pusantros minutės), paskutinę minutę sumeskite česnaką. Kiaurasamčiu viską ištraukite į popieriniais rankšluosčiais išklotą dubenį ar keptuvę, kad nuvarvėtų, kol kepsite antrą porciją. Ištraukę popierių, kalmarus supjaustykite kąsnio dydžio gabaliukais ir vėl sudėkite į dubenį. Apšlakstykite actu, įberkite gerą žiupsnį prieskonių, sudėkite nusauskintus mėtų lapelius ir svogūno laiškų garbanėles, viską sumaišykite ir nedelsdami tiekite.









# × TORTAS „ŠOKOLADINĖ ŠVENTĖ“ ×

## 16 PORCIJŲ

### 2 VALANDOS

542 KCAL

### BISKVITAS

250 g nesūdyto sviesto ir dar formai ištepti

150 g kokybiško juodojo šokolado (70 %)

2 v. š. alyvuogių aliejaus

300 g cukraus

6 dideli kiaušiniai

150 g savikėlių miltų

4 v. š. kokybiškos kakavos

### ŠOKOLADINIŲ RYZIŲ

#### SLUOKSNIS

300 g kokybiško juodojo (70 %) arba pieninio šokolado ir dar tortui papuošti

75 g nesūdyto sviesto

1 v. š. skysto medaus

100 ml riebios grietinės

100 g pūstų ryžių

### GLAJUS

2 didelių kiaušinių baltymai

3 v. š. skysto medaus

200 g cukraus

1 nubrauktas a. š. vyno akmens

0,5 a. š. vanilės ekstrakto

0,5 a. š. apelsinų žiedų arba rožių vandens (nebūtinai)

*Kiekvienuose namuose turėtų būti gero šokoladinio torto receptas, kad organizmui nepritrūktų šokolado, taip pat toms ypatingoms progoms, kai prireikia šviežiai kepto torto arba kai norite kur nors nuvykę visus priblokšti išpūdingu reginiu. Šiaip ar taip, ši šokoladinė šventė pakeis kiekvieno sampratą, koks turėtų būti šokoladinis tortas. Jis labai skanus, neįtikėtinais traškus ir atrodo stulbinamai, o jį gaminti tikras malonumas. Ne mažiau malonu matyti ir nustebusius draugus.*

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. 23 cm skersmens išardomą formą aukštais kraštais išklaukite pergamentiniu popieriumi, šonus – net dviem ir ištepkite riebalais. Biskvitui sulaužytą šokoladą su sviestu, aliejumi ir cukrumi išlydykite dideliame karščiui atspariame dubenyje virš puodo su palengva verdančiu vandeniu. Maišykite, kol masė taps vienaalytė ir žvilgi. Dubenį nukaiskite ir tegul kiek praušta (10 minučių), paskui elektriniu rankiniu plakikliu dideliu greičiu vieną po kito įplakite kiaušinius. Įsijokite miltus ir kakavą, įberkite gerą žiupsnį jūros druskos ir trumpai paplakite, kad išsimašytų. Tešlą supilkite į paruoštą formą ir kepkite maždaug 50 minučių arba kol įsmeigtą iešmelį ištrauksite šiek tiek aplipusį (biskvitas iškilis ir viršus mažumėlę sutrukinės, bet ne bėda – jį uždengsite nuostabiais įdara). Biskvitą 15 minučių palaikykite formoje, kad pravėstų, paskui perdėkite ant grotelių aušti. Galop padėkite į torto lėkštę ir ilgu peiliu atsargiai supjaustykite į 3 vienodus papločius (kaip tai padaryti, žr. [www.jamieolover.com/how-to](http://www.jamieolover.com/how-to)). Du viršutinius papločius padėkite į atskiras lėkštes.

Šokoladinių ryžių sluoksniui šokoladą sulaužykite ir kartu su sviestu, medumi, grietinėle ir žiupsneliu druskos išlydykite dideliame karščiui atspariame dubenyje virš puodo su palengva verdančiu vandeniu. Maišykite, kol masė taps vienaalytė ir žvilgi. 5 minutes praašinkite (kad ryžiai neištižtų!), tada suberkite ryžius ir gerai išmaišykite. Mišinį sukrėskite ant 3 ataušusių biskvito papločių ir tolygiai paskleiskite iki pat kraštų.

Glajui baltymus supilkite į karščiui atsparų dubenį su medumi, cukrumi, vyno akmeniu, geru žiupsniu druskos ir šlakeliu vandens. Dubenį užkaskite ant puodo su vos verdančiu vandeniu, padidinkite karštį ir elektriniu rankiniu plakikliu standžiai suplakite (maždaug 6–7 minutes). Dubenį nukelkite nuo puodo, supilkite vanilės ekstraktą ir apelsinų žiedų arba rožių vandenį (jei naudojate), plakite toliau, kol sutirštės. Palikite 5–10 minučių aušti, tada aptepkite visus biskvito papločius ir gražiai sudėkite vieną ant kito. Kad tortas būtų dailus, dideliu peiliu paskuskite šokolado ir juo apibarstykite viršų ([www.jamieoliver.com/how-to](http://www.jamieoliver.com/how-to) rasite to mokantį filmuką). Susmeikite į tortą žvakeles ar fejerverkus, uždekite ir devintame danguje švęskite šokoladinę šventę!



