



Prie stalo su rašytoju

Patiekalai, įkvėpti mėgstamų
knygų

Giedrė Barauskienė
Rasa Derenčienė



baltos lankos

Prie stalo su rašytoju

Patiekalai, įkvėpti mėgstamų knygų

Giedrė Barauskienė

Rasa Derenčienė

baltos lankos

Šioje knygoje pateikiami receptai yra literatūros kūriniuose
minimų valgių įkvėpti, adaptuoti ir yra šios
knygos autorių interpretacija.

Maisto redaktorė
Gabjota Alūzaitė

Dailininkas
Zigmantas Butautis

Leidinio bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos nacionalinės Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB).

Šį leidinį draudžiama atgaminti bet kokia forma ar būdu, viešai skelbti, taip pat padaryti viešai prieinamą kompiuterių tinklais (internete), išleisti ir versti, platinti jo originalą ar kopijas: parduoti, nuomoti, teikti panaudai ar kitaip perduoti nuosavybėn.

Draudžiama šį kūrinių, esančių bibliotekose, mokymo įstaigose, muziejuose arba archyvuose, mokslinių tyrimų ar asmeninių studijų tikslais atgaminti, viešai skelbti ar padaryti visiems prieinamą kompiuterių tinklais tam skirtuose terminaluose tų įstaigų patalpose.

ISBN 978-609-479-033-1

© Giedrė Barauskienė, Rasa Derenčienė, 2017

© Giedrė Barauskienė, nuotraukos

© Baltų lankų leidyba, 2017

Dvigubas malonumas

Ar kada buvote vakarėlyje su Didžiuoju Getsbiu? O Babetės puotoje? Ar ragavote pienių vyno? Ar žinote, ką mėgo valgyti Šerlokas Holmsas ir ką Frančeska iš *Madisono apygardos tiltų* paruošė tai vienintelei vakarienei su fotografu Robertu Kinkeidu? Štai proga tai sužinoti ir paragauti – rankose laikote knygą, kurioje daugiau nei septyniasdešimt žinomų užsienio ir Lietuvos rašytojų bei jų herojų skanauja gardžiausių patiekalų. Kviečiame kulinariniam ir literatūriniam nuotykiui, kelionei po skirtingus laikotarpius ir virtuves.

Mėgstame skaityti ir mėgstame gaminti. Kai kilo mintis šiuos du pomėgius sujungti, net nustebo-
me – tokia ši idėja pasirodė jaudinanti ir viliojanti nuotykiui. Visi šie patiekalai realūs ir visus juos galima pasigaminti savo virtuvėje. Ruošėme juos pagal garsius ir mažiau žinomus receptus, pačios juos interpretavome ir tobulinome pasitelkdamos fantaziją, nuojautą, nes knygos – taip pat autorių išmonės vaisius. Tačiau kai ragavome savo ruošą, jau subrendusį pienių vyną, apėmė keistas jausmas – lyg fantaziją, svajonę būtume pavertusios tikrove. Lyg ragautume kažką nerealaus. Bet juk taip ir nutiko! Linkime ir jums tai patirti – atsidurti prie vieno stalo su rašytoju ir jo herojais.

O paragavus gardaus valgio, galbūt kils noras pasiimti į rankas minimą kūrinį, – juk ne mažiau svarbu numalšinti ir dvasios alkį. Atrinkome labiausiai mums įsiminusias skaitytas knygas, nevertindamos jų pagal literatūrinį svorį. Kiekviena jų savaip praturtino, paliko pėdsaką ar tiesiog suteikė malonumą skaityti. Ir kiekvienoje jų yra minimas maistas. Čia rasite klasikinių ir populiarių romanų, pjesių ir biografinių apybraižų, dvasinių kelionių įspūdžių, kurie, labai tuo tikime, ir jus pradžiugins, praturtins netikėtomis įžvalgomis, paskatins labiau vertinti gyvenimo grožį ir šią akimirką.

Taigi linkime jums nuotykių ir visokeriopo sotumo: ragaukite, skaitykite ir mėgaukitės. Nes, kaip yra pasakęs E. M. Remarque'as: „Tik paprasti dalykai niekadosis nenuvilia. O laimė labai jau paprasta.“

Giedrė ir
Rasa

Turinys

Romantiški pusryčiai	10	Japoniška moliuskų sriuba Kobo Abe <i>Moteris smėlynuose</i>	35
Indiškas ometas Richard C. Morais <i>Šimto žingsnių kelionė</i>	13	Pomidorų ir pupelių sriuba Stephen King <i>Švytėjimas</i>	36
Lietuviška naminė duona Juozas Baltušis <i>Sakmė apie Juzą</i>	14	Trinta cukinijų sriuba Mary Paterson <i>Vienuliai ir aš</i>	39
Persikų uogienė Joanne Harris <i>Persikai ponui klebonui</i>	17	Vištienos sriuba su kalendromis Tahir Shah <i>Kalifo rėmai. Metai Kasablankoje</i>	40
Pusryčių lietiniai Jurga Ivanauskaitė <i>Miegančių drugelių tvirtovė</i>	18	Vokiška džiovintų slyvų sriuba Lev Tolstoj <i>Anna Karenina</i>	43
Blynai su lazdynų riešutų kremu Chiara Gambale <i>Dešimt minučių</i>	21	Išskirtiniai pietūs	44
Šokoladiniai keksiukai Elizabeth Berg <i>Pašnekesiai prieš miegą</i>	22	Paelija su jūros gėrybėmis Ernest Hemingway <i>Kam skambina varpai</i>	47
Sriubų klasika	25	Pica „Margarita“ Elizabeth Gilbert <i>Valgyk, melskis, mylėk</i>	48
Ispaniška daržovių sriuba Ernest Hemingway <i>Fiesta</i>	27	Kuskusas su avienu ir daržovėmis Paul Bowles <i>Danguis prieglobstis</i>	51
Itališka minestrone Axel Munthe <i>Knyga apie San Mikele</i>	28	Kepti makaronai su grybais ir sūriu Elif Shafak <i>Keturiasdešimt meilės taisyklių</i>	52
Žirnių sriuba Antanas Škėma <i>Balta drobulė</i>	31	Keptos veršienos kepenėlės Valdas Papievis <i>Odilė, arba Oro uostų vienuolė</i>	55
Porų ir bulvių sriuba su grietinėle Sylvia Plath <i>Stiklo gaubtas</i>	32	Riešutų duona ir keptos daržovės Bronnie Ware <i>5 dažniausios apgailestavimų priežastys mirstant</i>	56

Avienos sultinys Hannah Kent <i>Paskutinės apeigos</i> 59	Pyragas su vyšniomis Kate Atkinson <i>Gyvenimas po gyvenimo</i> 82
Spagečiai su naminiu pomidorų padažu Haruki Murakami <i>Prisukamo paukščio kronikos</i> 60	Žemuogių ir rabarbarų pyragas John P. Strelecky <i>Kavinė pasaulio pakrašty</i> 85
Pica su sūriu ir ančiuviais Romain Gary <i>Aušros pažadas</i> 63	Varškės ir obuolių pyragas Jurgis Kuncinas <i>Tūla</i> 86
Guliašas su bulvėmis Erich Maria Remarque <i>Juodasisobeliskas</i> 64	Austriškas pyragas su razinomis Robert Seethaler <i>Visas gyvenimas</i> 89
Keptos bulvės su keptais kiaušiniiais Karin Alvtgen <i>Kaltė</i> 67	Ypatingos bandelės su razinomis Charlotte Brontë <i>Džeinė Eir</i> 90
„Selianka“ Anton Čechov <i>Ponia su sūniuku</i> 68	Pyragas „Šarlotė“ Leila Slimani <i>Lopšinė</i> 93
Žuvies kukuliai Iris Murdoch <i>Jūra, jūra...</i> 71	Citrinų pyragas Matthew Quick <i>Auksinis debesies kraštelis, arba Optimisto istorija</i> 94
Provansietiškas rizotas su grybais Nina George <i>Levandų kambarys</i> 72	Smėlinis pyragas Harper Lee <i>Nežudyk strazdo giesmininko</i> 97
Kiauliena su lęšiais Dominique Sylvain <i>Troškimų skersgatvis</i> 75	Nepamirštama vakarienė 98
Kepta vištos krūtinėlė su makaronais Alex Tresniowski, Laura Schroff <i>Nematoma gija</i> 76	Kiaulienos nugarinė su šampano padažu Isabel Allende <i>Afroditė. Istorijos, receptai ir kiti afrodiziakai</i> 101
Popiečio arbata 78	Kedžeri, indiškas troškiny Mary Wesley <i>Ramunių pievelė</i> 102
Madlenos Marcel Proust <i>Prarasto laiko beieškant. Svano pusėje</i> 81	Jautienos nugarinės kepsnys Herman Koch <i>Vakarienė</i> 105

Provansietiškas veršienos troškinys Peter Mayle <i>Metai Provanse</i>106	Ant grotelių keptos krevetės Paula Hawkins <i>Mergina traukinyje</i>128
Keptos voveraitės su bulvėmis Karin Alvtegen <i>Gėda</i>109	Džino ir ananasų sulčių kokteilis Vladimir Nabokov <i>Lolita</i>131
Korėjietiška čiapčė Han Kang <i>Vegetarė</i>110	Cezario salotos su obuoliais Lauren Groff <i>Moiros ir Furijos</i>132
Indiškas vištienos karis James Bowen <i>Katinas Bobas</i>113	Rūkytų menkių užtepėlė Agatha Christie <i>Mieganti žmogžudystė</i>135
Vyne troškinta žuvis Umberto Eco <i>Rožės vardas</i>114	Nekasdieniai susitikimai136
Kokteilių vakarėlis117	Įdarytos paprikos Robert James Waller <i>Madisono apygardos tiltai</i>139
Mėtų kokteilis Francis Scott Fitzgerald <i>Didysis Getsbis</i>119	Prancūziška žuvienė Herbjørg Wassmo <i>Dinos knyga</i>140
Prancūziškas kepenėlių paštetas Erich Maria Remarque <i>Triumfo arka</i>120	Antienos kepsnys Haruki Murakami <i>Norvegų giria</i>143
Demidovo blynėliai Karen Blixen <i>Lemties anekdotai</i>123	Pomidorų sriuba su grietinėle ir cheresu Susanna Kubelka <i>Šiandien madam pareis vėliau</i>144
Pienių vynas Ray Bradbury <i>Pienių vynas</i>124	Šaltos jautienos užkandis Arthur Conan Doyle <i>Užrašai apie Šerloką Holmsą</i>147
Kepti kalmarai su makaronais François Lelord <i>Kaip Hektoras laimės ieškojo</i>127	Marinuotas vašylas Nikolai Gogol <i>Revizorius</i>148

Įdaryti baklažanai Gabriel Garcia Márquez <i>Meilė choleros metu</i> 151	Burnoje tirpstanti Velykų boba Wiesław Myśliwski <i>Traktatas apie pupelių gliudymą</i> 172
Smagurių puota 153	Mielinis Velykų pyragas su aguonomis Žemaitė <i>Marti</i> 175
Tortas „Napoleonas“ Vytautas Sirijos Gira <i>Raudonmedžio rojus</i> 155	Rauginti grybai Juozas Tumas-Vaižgantas <i>Dėdės ir dėdienės</i> 176
Pikantiškas karštas šokoladas Joanne Harris <i>Šokoladas</i> 156	Kepta silkė Jens Christian Grøndahl <i>Spalio tylėjimas</i> 179
Panakota Julian Barnes <i>Pabaigos jausmas</i> 159	Mielinės bandelės Daphne du Maurier <i>Rebeka</i> 180
Amerikietiškas vyšnių pyragas Jack Kerouac <i>Kelyje</i> 160	Angliškas Kalėdų pudingas Agatha Christie <i>Kalėdų pudingas</i> 183
Naminis biskvitinis tortas Michael Cunningham <i>Tos valandos</i> 163	Kalėdiniai riestainiai Selma Lagerlöf <i>Ana Sverd</i> 184
Šokoladinis pyragas Laurent Gounelle <i>Dievas visada keliauja incognito</i> 164	Apie autorės 188
Blanmanžė James Joyce <i>Mirusieji</i> 167	
Didžiosios šventės 169	
Užgavėnių „pončkos“ Vincas Mykolaitis Putinas <i>Altorių šešėly</i> 171	

A still life composition featuring a cup of coffee, a whole avocado, and a woven basket on a dark purple fabric background. The scene is framed by a thin white border. The coffee is in a white cup with a frothy top. The avocado is whole and sits in a small woven basket. The background is a rich, dark purple fabric with some folds and textures visible.

ROMANTIŠKI PUSRYČIAI





Indiškas omletas

Richard C. Morais Šimto žingsnių kelionė

„Dievą gali atrasti čia pat, kasdieniame gyvenime, įprastoje savo paties virtuvėje“, – kažkada suprato Hasanas Hadžis, antras iš šešių vaikų, gimęs virš senelio restorano vakarų Mumbajuje. Jo įsitikinimu, būtent ši aplinkybė lėmė jo ypatingą jaustrumą kvapams ir skoniams, kurie vėliau padės tapti pirmuoju Prancūzijoje emigrantu virtuvės šefu, įvertintu trimis Michelin žvaigždutėmis. Apie šią kelionę neprilygstamos meistrystės link, o gal link paties savęs, ir sukasi Richardo C. Morais romano *Šimto žingsnių kelionė* veiksmas. Tačiau net pasiekęs neįtikėtiną virtuoziškumą virtuvėje Hasanas galiausiai suvoks, kad tikrai geras skonis slypi „neįprastai paprastuose patiekaluose“, kad jis yra „ne snobų prigimtinė teisė, o Dievo dovana, kurią kartais galima aptikti pačiose netikėčiausiose vietose ir netikėčiausiuose žmonėse“.

Sykį vienas garsus Paryžiaus virtuvės šefas paklausė Hasano, koks jo restorano patiekalas šiam patikęs labiausiai. Hasanas nedvejodamas atsakęs, kad ypatingas omletas „su menkių žiaunų mėsa ir ikrais“. Nors patiekalas atrodė apgaulingai paprastas, buvo labai „subtilaus ir kartu labai stipraus skonio“, tikra „prancūzų virtuvės viršūnė“. Tačiau Hasano misija bus dar kuo labiau supaprastinti visas sudėtingas patiekalų dalis, „paliekant tik jų giluminę prigimtį“.

2 porcijoms reikės:

- 4 kiaušinių
- druskos
- 1 šaukšto pieno
- 0,25 šaukštelio aitriosios paprikos
- 0,25 šaukštelio prieskonių garam masala mišinio
- trupučio maltų juodųjų pipirų
- 1-2 žalių sukapotų aitriųjų paprikų
- 1 susmulkinto svogūno
- 0,5 nulupto, sukapoto pomidoro
- pluoštelio šviežių kalendrų
- 1,5 šaukšto aliejaus kepti

Dubenyje išplakite kiaušinius su druska, įpilkite pieną, suberkite prieskonius ir dar paplakite maždaug 1 minutę.

Galiausiai į plakinį įmaišykite svogūną, žalią aitriąją papriką, pomidorą ir pusę sukapotų kalendrų lapelių.

Įkaitinkite keptuvėje aliejų, supilkite plakinį. Po minutės karštį sumažinkite iki vidutinio ir omletą kepkite dar maždaug 1-2 min. ir apverskite. Kad būtų lengviau apversti omletą, prieš tai jį galima perpjauti pusiau. Kai plakiny bus iškepęs, omletą iš keptuvės dėkite į lėkštę, pagardinkite likusiomis kalendromis.

Lietuviška naminė duona

Receptas
Juozas Baltušis *Sakmė apie Juza*

„Vadinasi, ramia galva Juza galės sau čia būti. Visi pro šalį, visada pro šalį. Vinciūnė, ir toji pro šalį. Kaip visi. Tegū visi pro šalį. Niekas jam nereikalingas, vienas jis savo Kairabalėj. Tegū“, – taip sau galvojo Juza Juozo Baltušio romane *Sakmė apie Juza*. Gyvenimas nelengvas. Ne visada dosnus. Ir meilė gali būti be atsako. O jei dar esi tiesiog „mažas žmogus“?.. Juza pasitraukia toliau nuo žmonių. Į Dievo ir žmonių užmirštą Kairabalę. Susirenčia čia trobesius. Iškerta prižėlusius krūmynus. Įdirba arklo nemačiusią žemę. Ir pasaulis prieš jį ima vertis iki šiol nematytomis grožybėmis bei gėrybėmis. „Ir raiškė duoną Juza. Rupiai savo paties maltą ir savo paties keptą duoną. Malūnan kaip gyvas nebuvo vežęs grūdo duoninio <...>. Grūdas tik tada grūdas, kai pusgrūdžiu permuštas, baltą savo miltą žmogui rodo. Iš tokio duoną kai pakepsi, tai ir pauosčius karšto jos kvapo – pusę alkio šalin. Šitokią duoną raiškė Juza.“

1 kilogramo kepalukas

Raugui reikės:

250 ml visadalių ruginių miltų
250 ml drungno nevirinto, nefiltruoto vandens

Maišiniui reikės:

250 ml paruošto raugo
500 ml visadalių ruginių miltų
250–260 ml drungno nevirinto vandens

Tešlai reikės:

125 ml visadalių ruginių miltų
125 ml kvietinių miltų (550 D tipo)
65 ml drungno nevirinto vandens
2 šaukštų medaus
2 šaukštelių druskos
saujelės kmynų, jei mėgstate

Raugui miltus ir vandenį išmaišykite dubenyje ir laikykite šiltai, maždaug 25 °C temperatūroje, 3 paras. Kasdien raugą pamaišykite – pastebėsite oro burbuliukus.

Maišiniui dubenyje sumaišykite visus nurodytus produktus – išeis lipni, tiršta tešla. Uždenkite ją drobele ir padėkite šiltai 12 val. rūgti, vėl atsiras oro burbuliukų. Likusį raugą padėkite į šaldytuvą – panaudosite kitam duonos kepimui.

Į maišinį sudėkite visus tešlos ingredientus. Suminkykite tešlą. Suformuokite kepaluką, dėkite jį ant skardos, išklotos kepimo popieriumi, ir palikite šiltai kilti 3 valandas. Jeigu norite lygios plutos, prieš kepdami šaltu vandeniu suvilgytomis rankomis kepaluką suglostykite. Jei mėgstate, užberkite kmynų. Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje ventiliatoriaus režimu maždaug 50 minučių.



*Uogienė gardžiausia žiemą, kai vakarai ilgi, lauke šaltukas,
o kiekvienas indelis atidaromas kaip saulės spindulėlis.*



Persikų uogienė

ikvėpta
Joanne Harris *Persikai ponui klebonui*

„Gyvenimas tarsi vėjas džiaugsmingai bloškia mus į tokias vietas, kur mažiausiai tikimės atsisturėti“, – Vijana Rošė iš Joanne Haris romano *Persikai ponui klebonui* žino, ką reiškia būti vėtytai ir mėtytai gyvenimo. Po aštuonerių metų Paryžiuje, genama ilgesio ir paraginta keisto mirusios anų laikų bičiulės laiško, ji vėl sugrįžta į Lankenę, mažą Prancūzijos miestelį, kuriame kažkada įkūrė savo šokolado parduotuvėlę. Čia jos laukia daugybė pokyčių. Atvyks vos kelioms dienoms, bet bus priversta pasilikti gerokai ilgesniam laikui...

Mirusios bičiulės laiške minėtas persikų medis puikiai užderėjo. Viana jo vaisių jau padalijo kaimynams, bet vis tiek dar daug liko. Virs iš jų persikų džemą, žino gerą receptą ir turi tam visko, ko reikia. Sumaišys persikus su cukrumi, patrins juos mediniu šaukštu, paliks per naktį pastovėti, pasukrės į varinį puodą, įmes kelias perlaužtas cinamono lazdeles ir virs ne ilgiau kaip 4 minutes. „Iš uogienės virimo ritualo sklinda tiek ramybės, – pagalvos ji baigusi darbą, – Tai namų skonis.“

2,5 litro uogienės reikės:

1 kg persikų
1 kg uogienių cukraus (tikis ir paprastas, jei uogienę vartosite iškart)
1 citrinos sulčių
4–5 cinamono lazdelių

Persikus nuplaukite ir nulupkite odeles.

Kauliukus išmeskite, o persikus supjaustykite nedideliais gabaliukais.

Sudėkite susmulkintus persikus į puodą storu dugnu, užpilkite uogienių cukrumi ir mediniu šaukštu sutrinkite stambesnius persikų gabaliukus. Užpilkite citrinos sultimis.

Cinamono lazdeles perlaužkite pusiau ir sudėkite į puodą. Puodą pridenkite drobele ir palikite per naktį.

Uogienę pamaišydami virkite ant nesmarkios kaitros. Kai užvirs, pavirkite dar 4–5 min. ir palikite atvėsti. Tada cinamono lazdeles išgriebkite, o uogienę išpilstykite į švarius stiklainius. Sandariai uždarykite.

Receptai Pusryčių lietiniai

Jurga Ivanauskaitė *Miegančių drugelių tvirtovė*

„Pasak *Drugelio efekto* arba *Chaos teorijos*, peteliškės sparno plastelėjimas Amazonės džiunglėse sukelia taifūną Japonijoje. Taigi į vergiją parduotos lietuvės merginos kančia ir pažeminimas galbūt prišaukia uraganą Meksikos įlankoje“, – apie savo romaną *Miegančių drugelių tvirtovė* yra sakiusi Jurga Ivanauskaitė. Jo herojė Monika po dramatiškai pasibaigusios autoavarijos imasi globoti tris jaunas prostitutas. Atsiveža jas į savo su vyru sodybą ir mėgina „gelbėti“ įsijautusi į socialinės darbuotojos vaidmenį, kuriam, kaip vėliau bus pasakyta, yra visiškai netinkama. Bet kol kas Monikos ketinimai kuo rimčiausi. Ji tik vėliau supras, kad jei ką ir išgelbėjo nuo pražūties, „tai tik save pačią“.

Trečiąją buvimo Monikos sodyboje dieną viena iš viešnių – Kristutė – pasisiūlė iškepti blynų. Šeiminių būgštavo, „kad tik rizikingas eksperimentas nesibaigtų katastrofa. Tačiau viskas puikiai nusisėkė“, ir net šuneliams „Bugiui su Vugiu teko gardžių auksaspalvių lietinių“.

6–7 blynų tešlai reikės:

2 kiaušinių
1 šaukšto cukraus
1 šaukšteliu druskos
200 ml pieno
150 ml pasukų
140 g miltų
25 g išlydyto sviesto
3–4 šaukštų aliejaus keptuvei patepti

Įdarui reikės:

400 g varškės
250 g grietinėlės sūrio (pvz., „Philadelphia“)
2–3 šaukštų miltelinio cukraus

Patiekti:

saujos šilauogių
6–7 šaukštų juodųjų serbentų džemo
miltelinio cukraus pabarstyti

Tešlai kiaušinius išplakite su druska ir cukrumi. Supilkite pieną ir pasukas, išmaišykite. Suberkite miltus ir vėl gerai išmaišykite. Dabar supilkite išlydytą sviestą ir dar kartą išmaišykite. Palikite tešlą 1–2 val. brinkti. Įkaitintą keptuvę patepkite aliejumi ir kepkite lietinius. Įdarui varškę išmaišykite su grietinėlės sūriu ir miltelinio cukrumi. Po 1–2 šaukštus varškės įvyniokite į kiekvieną lietinį, pagardinkite šaukštu džemo, šilauogėmis, pabarstykite miltelinio cukrumi ir ragaukite.

