

BRAZILIŠKOS VIRTUVĖS AMBASADORIAI

DALIA JUŠKIENĖ

Nuotrauka – REDOS MICKEVIČIŪTĖS



KOKIOS ASOCIACIJOS KYLA IŠGIRDUS –
BRAZILIJA? RIO DE ŽANEIRO KARNAVALAS,
FUTBOLAS SU JUODAODŽIU JO PERLU
PELE IR, ŽINOMA, KAVOS IMPERIJA.
APIE DIDŽIAUSIOS LOTYNŲ AMERIKOS
VALSTYBĖS SPALVINGĄ VIRTUVĘ ŽINO
NEDAUGELIS. PRISIPAŽINSIU, IR AŠ BUVAU
TARP PASTARŲJŲ.

Iki tol, kol nepaviešėjau Vilniuje, prekybos ir laisvalaikio centre „Panorama“, veikiančiame vieninteliame Baltijos šalyse brazilų restorane „Grill Brazil“. Kaip ir daugelis nežinančiųjų šios šalies unikalaus maisto patiekimo ir valgymo būdo „Churrascaria de Rodizio“, iš pradžių nepatikliai perklausiau: „Galima valgyti kiek nori ir pajėgi?“ Dabar, kaip ir restorano vadovas Rolandas Pulauskas, jau galiu rekomenduoti: svarbiausia – ne tai. Svarbiausia surasti bent porą valandų pabūti šioje Brazilijos salelėje. Geriausia – su šeima ar draugų būreliu. Mat „Churrascaria de Rodizio“ – ne vien maisto, bet ir bendravimo ritualas. Pramoga garantuota!

Didelis mėsos kepsnys ant iešmo – churrasco, rodizio reiškia sukimąsi. Ne vien iešmo, ant kurio čirška jautienos,

kiaulienos, avienos, paukštiesios kepsniai, naminės dešrelės, Brazilijoje didžiausiu delikatesu laikomos vištų širdelės. Sukasi – ir dar kaip mikliai – ir padavėjai, kiekvienam stalui patiekiantys tiek įvairių rūšių sultingų ir aromatingų mėsos pjausnelių bei kitų mėsos gaminių, kiek svečias pageidauja ir gali suvalgyti.

Kai kas penkias minutes prieš akis išdygdavo vis naujas iešmas, pamaniau, kad pristabdysiu tą pavojingą lėkštei konvejerį komplimentu, kaip puikiai dirba personalas. R. Pulauskas šypsosi ir atskleidžia paprastą taisyklę: „balsuoti“ reikia dvispalviu popieriniu padėkliuku: jei pageidauji skanauti daugiau, atverti kortelę žaliaja puse, jei reikia pertraukos – raudonąja. Taigi taikau futbolo taisykles ir raudonąja kortele skelbiu pertrauką, kad svetingas šeimininkas spėtų papasakoti apie viską, ką ragaujame.

Brazilijoje populiarus aptarnavimo būdas turi daug gerbėjų Europoje. Man daug kas – naujiena. Sužinau apie unikalių grilį, kuriame kiekvienam iešmui skirtas atskiras varikliukas. Apie skirtingus mėsos vėrimo ant iešmų būdus: *churrasco* – didelis mėsos gabalas, *picanha* – susukta mėsa, *muído* – smulkūs gabaliukai. Pažiūrėti – gražu, suverti – sudėtinga. Na kad ir šonkauliukas, kuriuos ant iešmo atneša kaip groteles. Arba mėsa su riebaliais. Tiesa, brazilai jos valgo mažai. Populiariausia – jautiena. Vėlgi plečiu akiratį ir išgirstu apie ypatingą jautiųjų veislę, kurių kupros mėsa itin minkšta. „Brazilijoje išpjauštos jautienos naudojama iki dešimties dalių, pas mus – gerokai mažiau“, – aiškina restorano vadovas, pats besirenkantis vien jautienos kepsnius. Taip, kortelė jau atversta žaliaja puse...

Nesusilaikau nuo nemandagių klausimų. Kiek gali suvalgyti žmogus? R. Pulauskas atsako aritmetiškai: „Man pakanka 400-500 g, kiti per porą valandų ir kilogramą įveikia.“ Savo „limito“ po kąsnelį ne-



Nesidrovėkite ne tik valgyti kiek lenda, bet ir klausti. Rodizio – tai ir bendravimo būdas.

sugebu suskaičiuoti. Apgailestauju, kad neišragavau daugybės salotų, kurios patiektos savitarnos principu. Pasirodo, ne vien moterys, bet ir vyrai mieliai naudojami salotų ir užkandžių baro paslauga, ypač – pietų metu. 24 litai, ir ta pati taisyklė: valgai, kiek nori. Ir svarbiausia – nuolat karštą maistą, kurio nereikia laukti užsisakius pagal meniu.

Kodėl „Panorama“? „Ieškojome išskirtinės kokybės vietas Vilniaus mieste. „Panorama“ atitiko mūsų verslo dvasią. Mes įgyvendiname inovatyvias idėjas“, – aiškina „Grill Brazil“ vadovas. Net keista, bet pamiršti, kad už restoranų sienų verda pre-

kybos centro gyvenimas. Negarsiai skamba braziliška samba („Portugalų kalba, ne ispaniškai“, – didžiudamasis sako R. Pulauskas). Prieš akis – milžiniška Kristaus, laiminančio Rio, statula. Nuotrauka – per visą sieną. Ant kitų – fotografijose sustabdytos karnavalo akimirkos, autentiški daiktai, supirkti Brazilijos gatvėse, sendaikčių turguose. Pagavęs į šamanišką kaukę nukrypusį žvilgsnį R. Pulauskas nusijuokia: „Ji užkalbėta teigiamai.“ Greičiau už smulkintus ledukus kokteilyje su *kašasa* (stiprus brazilų alkoholinis gėrimas) ištirpsta laikas. Pietų metas baigėsi. Žinau, kad čia sugrįšiu. Kelioms valandoms.



Mano atradimai

1. Delikatesinės ant iešmo keptos vištų širdelės patiks net dietų besilaikančioms moterims.
2. Jokio galvosūkių studijuojant valgiaraštį! Kad ir dvi valandas vaišintumėsi, nuolat gausi karšto maisto.
3. Puikus savaitgalio retoranų šeimai. Labai smagus žaidimas su raudonosiomis kortelėmis.
4. Jei neskubi ir mėgaujiesi, gali suvalgyti daug ir neplyšti perpus.
5. „Grill Brazil“ kainos nesikandžioja. Už jautienos išpjovos kilogramą, jei sugalvočiau palepinti šeimą namuose, tektų pakloti 75 litus. O kur dar garnyras, salotos?