

GIEDRIUS VILPIŠAUSKAS

Ugnies mašija

Kas pirmiausia šauna į galvą perskaičius: „kulinarija“, „virtuvė“, „maisto gaminimas“? Greičiausiai tai, kas iki skausmo pažįstama: dujinė ar elektrinė viryklė, orkaitė, maža virtuvėlė, langai, aprasoję nuo verdančių puodų, kartu su apkepintais rūkytais lašinukais čirškanti kiaušinienė, švilpiantis užviręs arbatinukas, ką tik sumaltos kavos kvapas.

→ **PAPRASTOS
NERŪDIJANČIOJO PLIENO
GROTELĖS, KELETAS AKMENŲ
AR PLYTŲ IR SLUOKSNIS ŽARIJŲ
TARP JŲ – ŠTAI IR VISKAS, KO
REIKIA.** JUDITOS GRIGELYTĖS
NUOTR.

O KOKIOS MINTYS AR VAIZDINIAI PIRMIAUSIA IŠKYLA išgirdus – „gaminimas gamtoje ant gyvos ugnies“? Jeigu jūs toks, daugiau ar mažiau statistinis, Lietuvos gyventojas, tipiškai vaizdai paprastai iškyla trys: šašlykai, virš liepsnos verdantis suodžiais aprūkęs arbatinukas, pelenuose keptos bulvės. Na, nebent dar vadinamosios „tušonkės“ konservai, troškinti viename katile kartu su bulvėmis, taip gerai pažįstamas patiekalas bet kam, kas vaikystėje su klase yra vykęs į turistinius žygius.

Bet juk elektrinė viryklė į mūsų buitį atėjo tik penktąjį ar šeštąjį dešimtmetį, o dujinė – maždaug XIX–XX amžių sandūroje. Akivaizdu, dar ne taip seniai „gaminti maistą“ ir „gaminti ant ugnies“ reiškė tą patį ir eiliniam žmogeliui kėlė tas pačias asociacijas. Kaip sugebėdavo senovės virėjai, neturėdami nei dujų, nei elektros, netgi paprasčiausių akmens anglių, paruošti ir kasdienius pietus ar vakarienę, ir ištaigingiausias puotas, stebinančias patiekalų gausa ir suvartotų produktų kiekiais?

Ant ugnies

Taip, tos pačios paprasčiausios ugnies, degančių pliauskų, vakaro prietemoje žioruojančių žarijų, įkaitusių pelenu. Maistas čirškėjo ant iešmų ar grotelių, kunkuliavo moliniuose arba ketaus puoduose. Mūsų protėviai gamino maistą tiesiog lauže, ant anglių, užkasę į pelenus, kepė židiniuose, krosnyse. Tai, kas dabartiniam nuolat skubančiam piliečiui atrodo taip natūralu ir paprasta – brūkštelėjai degtuką, atsukai dujas, uždegei, galima gaminti, – seniau reikalavo kur kas ilgesnio ir kruopštesnio pasirengimo. Tačiau, jei ugnį pažįsti artimiaus, jei ja rūpiniesi ir tenkini jos užgaidas, ji atsilygina dosniai, ir jokia sterili dujų ar elektros kaitra jai neprilygs.

Ugnis, kaip ir žmogus, būna įvairaus amžiaus. Pačioje pradžioje, kai į laužą sukrautos malkos vos prieš keletą minučių pradėjo degti ir dar nėra nei pelenu, nei žarijų, ji visai jaunutė, ką tik užgimusi. Kaip tikras kūdikis, ji dar nieko nemoka, tik reikalauti maisto, o kepti ant tokios liepsnos beveik neįmanoma. Tačiau pamaitinkite ją, prižiūrėkite ir ugnis ims bręsti, o jau po gero pusvalandžio ar valandos atsiras pirmųjų žarijų. Dar valanda, ir dalis žarijų virs pelenais, žarijų sluoksnis gerokai padidės, o malkas liepsna valgyt su žvėrišku apetitu. Pasikūrenusi pusdienį liepsna vėlgi kitokia, ji subrendusi, ją nesunku reguliuoti. Turint tokį laužą galima pašildyti lėkštę, prieš dedant į ją maistą, galima išgauti temperatūrą net iki 500–700 laipsnių pagal Celsijų dideliems mėsos gabalams apskrudinti, taip pat ir bet kokią temperatūrą tarp šių dviejų. Gyvos ugnies išskiriamas šilumos kiekis irgi nėra iš tolo neprilygsta tam, ką sugeba dujinė ar elektrinė viryklė. Ant gero laužo net ir didžiausias ketaus katilas įkaista bemat. Su juo dirbdamas nejučia pasijunti tarytum tramdydamas pavojingą laukinį žvėrį. Kažkiek tiesos čia yra, tačiau, jei elgiesi su liepsna švelniai ir pagarbiai, ji visuomet netrunka atsidėkoti.

Kone pats didžiausias kepimo lauže ar židinyje pranašumas tas, kad galima daug patiekalų gaminti vienu metu. Įsivaizduokite: nustumtas į kampa, pusiau užkastas į pelenus lėtai burbuliuoja laukinės antienos sriubos su kopūstais ir čiobreliais puodas, priešais liepsną ant iešmo lėtai sukasi trikilogramis gabalas šerno sprandinės, nuo jo varvantys riebalai kapsi į molinį puodą su besitroškinančiomis ropėmis ar salierais, kiek dešiniau, virš žarijų sluoksnio ant grotelių, čirška nugarinės pjausniai, o mažoje keptuvėlėje virėjo ranka maišo grietinėlės padažą su ką tik miške pririnktomis voveraitėmis. Toks ruošis-





mas kažkuo primena simfoninio orkestro koncertą, kai kiekvienas puikiai žino savo partiją, o virėjas tarsi dirigentas nurodo kiekvienam, kada įstoti, kada pereiti prie *crescendo* ar kada pakanka vos girdimo *pianissimo*.

O kaip, paklausite jūs, padidinti ar sumažinti kaitrą? Juk naudojantis dujine virykle tai šitaip paprasta, suktelejai rankenėlę – ir *voila!* Lauže – kiek sudėtingiau. Žarijas galima permaišyti su pelenais ar užmesti po puodu šviežių arba apskritai jas patraukti, kad patiekalas šiltų tik nuo įkaitusio ketaus puodo. Galima puodą perstumti arčiau ar toliau liepsnos. Užmetus ant liepsnos keletą mažų pagaliukų, šie plykstelėję žaibiškai padidins karštį (bet ir taip pat greitai sudegs), o pliauską įsideds lėčiau, tačiau kaitra laikysis ilgiau. Galima netgi keletą žarijų uždėti tiesiai ant puodo dangčio, kad tas kaistų tolygiau, iš visų pusių. Kad padidintum ar sumažintum kaitrą ruošdamas kiekvieną patiekalą, reikia šiek tiek įgūdžių. Kartais, kai gaminama ankštoje, židinio apribotoje erdvėje, kiekvieno indo ir patiekalo vieta jame būna iš anksto suplanuota ir surepetuota per daugybę bandymų. Čia, kaip niekur kitur, atsiskleidžia maisto gamintojo patirtis ir meniškas požiūris į gyvenimą.

1. GAMINIMAS ANT GYVOS UGNIES – PRIMIRŠTAS MENAS, PALAIKOMAS TIK PAVIENIŲ ENTUZIASTŲ. JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.

2. SUMESKITE TIESIAI Į LAUŽĄ PAPIKAS IR ŠAKELĖMIS KARTKARTĖM PAVARTYKITE, KAD VISI JŲ ŠONAI PAJUODUOTŲ IR SUANGLĖTŲ. JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.

3. MĖSAI PAGARDINTI LABAI TINKA IR VYŠNIOS. JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.





Taigi, ugnį turime, ji mūsų daugiau mažiau klauso, kas toliau?

Nuo ko pradėti?

Priklausys nuo to, kokius įrankius ir indus turime. Paprastos teflonu dengtos aliuminio keptuvės, susibraižančios ir tampančios bevertės jau po pusmečio, čia netiks. Netiks ir plonasieniai puodai su plastikinėmis rankenėlėmis: pirma, jie normaliai negali sukaupti karščio, t. y. neturi pakankamos šiluminės inercijos, antra, su dailiosiomis rankenėlėmis galėsite atsisveikinti, kai jos vos susipažins su laužo karščiu. Išėitis? Susiraskite seną, dar senelių ar prosenelių paliktą ketaus keptuvę, tą sunkų griozdą, kurį vos įmanoma išlaikyti rankoje. Nukelkite kaime nuo aukšto seniai užmirštą storasienį ketaus katiluką ar puodą. Nušveikite rūdis, išstepkite aliejumi, gerai įkaitinkite lauže ant nestiprios ugnies, pakaitinkite kokią valandą, leiskite atvėsti. Kartokite šią operaciją, kol puodo vidus pasidengs blizgančiu sluoksneliu, o perbraukus skudurėliu per išplautą puodą nebesimatys jokių juodulių ar rūdžių, ir viskas, indas paruoštas. Šie indai praktiškai amžini. Ne veltui anksčiau jie būdavo perduodami iš kartos į kartą, ir gaminti maistą tuose induose, kuriuos paveldėjai iš proprosenelės, anaiptol nebuvo retas atvejis, greičiau dėsniumas.

Be ketaus indų, taip pat tinka ir moliniai, šamotiniai, tačiau su jais reikia elgtis atsargiai, kaitinti iš lėto, vengti staigių temperatūros permainų, antraip jie gali suskilti.

Bet jeigu jūs neturite nieko panašaus, nei surūdijusio ketaus indo, nei molinio puodo šukės, tiesiog sėdite vidury miško laukymės greta laužo su krūva neparuoštų maisto produktų? Ką daryti šiuo beviltišku atveju?

1

2 3



O aštrų peilį ar kirvuką turite? Miškas yra? Rasite keletą žalių, neišdžiūvusių šakelių? Štai jums ir įrankiai. Sumeskite tiesiai į laužą paprikas, maždaug penkiolikos centimetrų atstumu nuo ugnies, ir šakelėmis kartais pavartykite, kad visi jų šonai pajuoduotų ir suanglėtų. Ne ne, jos nesudegė, viskas taip ir turi būti. Paprikas ištraukite ir sudėkite į paprasčiausią polietileninį maišelį. Nebijokite, niekas neišsilydys, jau vien dėl to, kad paprikos, kol jose yra bet truputį drėgmės, bus daugiausia 100° C temperatūros, o polietilenas lydosi esant 125° C. Be abejonės, popierinis maišelis ar bet koks kitas hermetiškai uždaromas indas tam tinka dar geriau. Uždarykite sandariai, tegu paprikos pašunta. Suanglėjusi paprikų odelė taps minkšta, nebetrupės ir lengvai lupsis tiesiog pirštais, o po ja raudonas minkštumas išgaus netikėtai saldaus padūmavusio skonio. Netgi plauti jų nerekomenduoju, tegu lieka prilipę keletas juodų gabalėlių. Bus tik skaniau.

Tokiu pat būdu galima iškepti ir svogūnų. Ką, nemėgsite svogūnų? Jūs tiesiog neragavote jų tokių, keptų gyvenime lauže! Sumeskite juos ant žarijų taip pat, kaip ir paprikas, na, gal truputį toliau nuo liepsnos. Kai išorinis lukštas suanglėja, o svogūnus galima lengvai persmeigti peiliu, tartum išvirusią bulvę, nupjaukite tą dalį, kur šaknys, ir, kai lengvai spustelėsite, daržovė išslys tarytum iš lukšto. Svogūnas nebebus aitrus ir neturės to aštraus, daugeliui nepatinkančio kvapo. Jis bus šviesiai karamelinės spalvos, pikantiško aromato, o paragavus – stebėtinai saldus. Viskas, ko tokiam svogūnui reikia, tai perpjauti jį į dvi ar keturias dalis, šlakelį gero pirmojo spaudimo alyvų aliejaus, trupučio rupios druskos, čiobrelių – ir užkandis paruoštas.

Česnakai kepami panašiai. Iškepti jie nebetenka aitrumo, skonis tampa švelnus, truputį primenantis keptus kaštonus. Tiesiog gliaudote skilteles vieną po kitos, tepate ant čia pat ugnyje paskrudinto skrebučio, kandate kartu mėsa (kad ir tais pačiais šašlykais, kodėl gi ne?), ir jaučiate, kaip akys pačios prisimerkia iš malonumo.

O beje, skrebučiai. Tie patys, kuriuos taip paprasta išskepti skrudintuve. Užverkite duonos riekutę ant pagaliuko, tik ne skersai, bet išilgai, per plutą. Tik ir paprasčiausias šašlyko iešmas. Pažvelkime, kiek naujų galimybių ativeria jį skrudinant ugnyje. Galima skrebutį prikišti arčiau žarijų, tuomet išorė labiau apskrunda, o vidus lieka minkštesnis. Atitraukus toliau jis skrunda vienodžiau, būna traškesnis. O jeigu juo kelis kartus brūkstelėsite per karščiausią liepsnos vietą, kad ant paviršiaus atsirastų keletas pajuodavusių taškelių, o pats skrebutis įgautų dūmo, tada truputį šviežio medaus ant jo... gerai pagalvokite, ar verta ragauti tokį dalyką, nes į paprastą skrebutį iš skrudintuvo po to galite imti žiūrėti su panieka.

Viskas gana paprasta

Apie kepimą ant grotelių galima rašyti atskirą straipsnį, tačiau vis dėlto paminėsiu keletą elementarių taisyklių, jas kažkodėl daugelis pamiršta. Visų pirma, visai nebūtina pirkti brangios kepsninės. Paprastos nerūdijančiojo plieno grotelės, keletas akmenų ar plytų ir sluoksnis žarijų

tarp jų, štai ir viskas, ko reikia. Temperatūrą nustatyti irgi paprasta: prikiškite ranką maždaug ten, kur bus grotelės. Jeigu neištveriate ir ranką atitraukiate po vienos dviejų sekundžių, temperatūra didelė. Trys sekundės – vidutinė. Penkios ir daugiau – kaitros nedaug, reikia primesti daugiau žarijų, antraip jūsų maistas džius, o ne keps (tačiau kartais būtent to ir reikia). Paimkite gabalą kiaulienos nugarinės, išpjautos su šonkauliais. Supjaustykite ją maždaug nykščio storio gabalais, kad vienam griežinėliui tektų po kauliuką. Pabarstykite rupia jūros druska, čia pat grūstuvėlėje stambiai sutrintais pipirais. Užmeskite ant įkaitintų grotelių; temperatūra – kai ranka išveria maždaug dvi sekundes. Greitai apskrudinkite iki rusvumo vieną pusę, laikykite kokias tris minutes. Et, kokios ten minutės, akis turite, uoslė veikia? Apskrudo, apverčiame kitą pusę. Atsargiai, neperkepkite, antraip kiaulienos nugarinė bus sausa. Paspaušta mėsa turi dar spyruokliuoti, jeigu ji nebepaspaudžia – vadinasi, jau per vėlu. O greta mėsos, grotelių pakraštyje, kur žarijų mažiau ar kur jos labiau pravėsusios, padėkite keletą kepurelių čia pat miške rastų baravykų ar rudmėsių. Tiesa, juk nepamiršote kepdami užmesti ant anglių žalios kadagio šakelės? Na kaip, iškepė? Kvapą užuodžiate? Kepsniukus ir grybus – ant pašildytos lėkštės, išsilukštename keletą kepto česnako skiltelių, galbūt dar porą juostelių keptos paprikos, šviežių agurkėlių, svogūno laiška... Taip, gyvenimas visai nėra toks jau blogas, jeigu jame dar yra tokių akimirku kaip ši.

Didesnį gabalą mėsos, tarkim, kiaulienos kumpio ar sprandinės, gerai įtrinkite juodaisiais pipirais, kvapiaisiais pipirais, maltais gvazdikėliais ar anyžiais, užpilkite silpnu druskos tirpalu su keliais šaukštais medaus, kad apsemtų, ir palikite šaldytuve dieną dvi įsisūrėti. Atrodytų, druska turėtų iš mėsos ištraukti drėgmę, tačiau kai druskos tirpalas nestiprus, mėsa tik dar labiau prisigeria skysčio ir kartu sugeria prieskonius. Tuomet išdrožkite iš žalios šakos iešmą, porą šakelių iešmui atremti, mėsą užverkite ir įtvirtinkite iešmą taip, kad ji būtų ne virš liepsnų (nuo to ji gali svilti), bet greta ugnies, arčiau žarijų. Be abejonės, geriausia būtų, kaip senovėje, pasodinti greta berniūkštį, kad jis nuolat suktų iešmą, bet netgi ir sukiojant iešmą 90 laipsnių kas penkiolika minučių pavyks puikiausiai. Kaip sužinoti, kada iškepė? Su laiku atsiras patirties, o pradedantiejiems galima mėsos vidinę temperatūrą pamatuoti mėsos termometru. Kiaulieną reikėtų kepti iki 75–80° C.

Ant iešmo taip pat galima išsikepti ir visą paukštį. Seniau tai buvo gana populiarus būdas turtingesnės buržuazijos ir aristokratijos namuose: taip kepdavo praktiškai bet kokius paukščius, pradedant kalakutais ar tetervinais, baigiant mažučiais vieversiais ar svirbeliais. Senose graviūrose galima rasti netgi pavyzdžių, kaip reikia verti ant iešmo skirtinų dydžių paukščius. Tačiau visiems galioja tas pats principas – neperkepti, nesudeginti, kepti ne virš, o greta liepsnos ir neskubėti. Su laiku, igijus daugiau patirties, iškepusį paukštį galima atskirti tiesiog pasižiūrėjus, pauosčius ar paspaudinėjus mėsą. Sprendžiant iš senesnių kulinarijos knygų, kepimo ant iešmo procesas buvo tiek paplites ir toks elementarus kepimo būdas, kad receptuose net nesivarginta paminėti kepimo detalių. Paprasčiausio komentaro „...

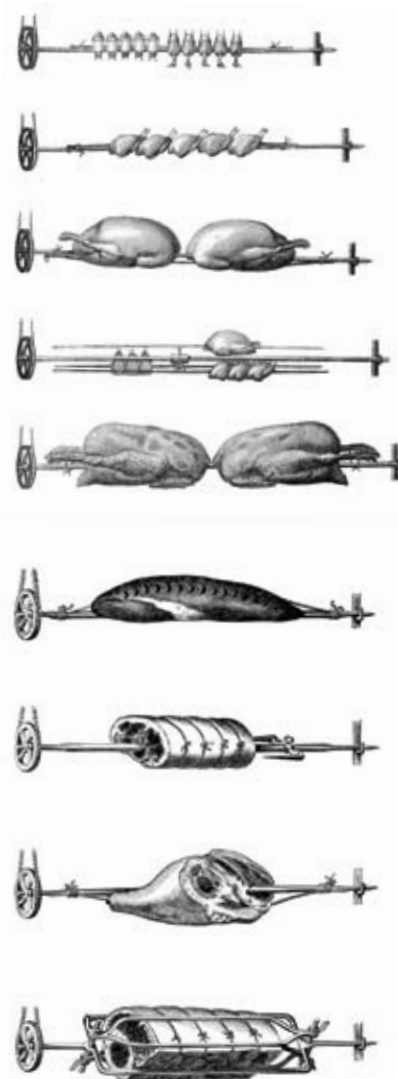
užmaukite du veršienos kumpius, prismaigstytus lašiniukų, ant iešmo, patepkite aliejumi ir kepkite kaip įprasta...“ viduramžių ar renesanso laikų virėjams užtekdavo.

Sriubos, troškiniai ir visa kita

Kepant nuo mėsos varvės riebalų. Kam jiems prapulti be prasmės, tiesa? Padėkite apačioje ketaus keptuvę virš žarijų, įpilkite truputį vandens, pripjaustykite ropių, bulvių, salierų šaknų, morkų griežinėlių ir tegul troškinasi, o mėsos riebalai varva ant jų iš viršaus. Ir nenustebkite, kad sėdėd prie stalo jūsų svečiai pirmiausia čiups doroti apskrudusių minkštutėlių daržovių, o tik tuomet prisimins, jog yra dar ir mėsos.

Taip palengva, nors ir kiek „aplinkiniais keliais“, priartėjome prie sriubų ir troškinių. Ketaus puodas tais atvejais bus geriausias jūsų draugas. Sugalvokite, kaip jį įtaisyti taip, kad, kai reikės, būtų galima po juo įmesti keletą šakelių ar ištraukti visas žarijas, t. y. reguliuoti ugnį. Tai gali būti kažkas paprasta kaip puodo įtvirtinimas tarp trijų didelių akmenų; jeigu puodas turi rankeną, galima jį pakabinti virš ar greta laužo arba tiesiog įstatyti į pelenų krūvą netoli ugnies. Variantų daug. Įpilkite į puodą aliejaus ar prilydykite taukų iš skrandančių lašiniukų, apkepkite tuose riebaluose mėsą, ją ištraukite, ten pat pakepinkite iki rusvumo griežinėliais supjaustytą svogūną, sudėkite mėsą atgal, užpilkite vandens, daržovių, graibykite putas – viskas taip pat, kaip ir verdant ant viryklės, bet galutinis rezultatas vis viena būna skanesnis. Svarbiausia prižiūrėkite, kad sriuba virtų lėtai burbuliuodama, ir daugiau ten darbo beveik ir nėra. Lygiai taip pat yra labai lengva išsivirti sultinio tuo pat metu, kai kepa kiti patiekalai. Nustumkite puodą į pelenus ten, kur jis jums netrukdytų, bet taip, kad jis po truputį burbuliuotų. Ir darykite visa kita, ko tik jums reikia, kartkartėm užmesdami akį, ar ne per stipriai verda. Arba negaminkite, o tiesiog šildykitės prie laužo, o sultinys virs pats savaime. Ne veltui Prancūzijoje klasikinis *pot-au-feu* (puodas ant ugnies) seniau buvo toks populiarus: praktiškai be jokių pastangų gauname tris patiekalus viename: sultinį, virtą mėsos gabalą ir sultinyje virtą daržovių. Išvirus sąžiningai, nepagailėjus prieskoninių daržovių, gelsvės lapų, petražolės šaknelių, šis, atrodytų, elementarus patiekalas visuomet puikaus skonio.

O ką daryti, jeigu neturite ketaus puodo? Paprasčiausiai butelį nuo šampano ar kitą storasienį butelį platesniu kakleliu juk rasite? Įberkite į vidų džiovintų pupų, įpilkite vandens, alyvų aliejaus, įmeskite pamiškėje priskintų čiobrelių, vieną kitą grybą, kadagio uogų, plonytėmis juostelėmis supjaustytą mėsos gabalėlių, druskos ir įstatykite į pelenus taip, kad skystis viduje, toje pusėje, kuri arčiausiai karščio, imtų lėtai virti. Ir palikite jį ten per visą vakarą. Kiekvienąkart užmetus naują pliauską sriuba ims labiau virti, tada po truputį vės, vėl užvirs, ir tas ciklas kartosis daug kartų. Nereikia niekur skubėti, tegu procesas štai taip po truputį vyksta, kol pupos sugers vandenį, o aliejus prisigers prieskoniu aromato. Tuomet iškratykite turinį į lėkštę ir mėgaukitės. Tiesa, verdant reikia vis užmesti akį, ar netruksta vandens, antraip butelis gali skilti. Laimė, per stiklą turinys puikiai matyti.





↑ **KONE PATS DIDŽIAUSIAS** KEPIMO LAUŽE AR ŽIDINYJE PLIUSAS TAS, KAD GALIMA DAUG PATIEKALŲ GAMINTI VIENU METU. JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.

→ **PRIESKONIŲ, PAVYZDŽIUI, RAUDONĖLIŲ,** VISADA GALIMA RASTI ČIA PAT, PIEVOJE AR PAMIŠKĖJE. JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.

← **SENOSE GRAVIŪROSE** GALIMA RASTI NETGI PAVYZDŽIŲ, KAIP REIKIA VERTI ANT IEŠMO SKIRTINGŲ DYDŽIŲ PAUKŠČIUS.

Paminėsiu dar vieną įdomesnę vištos kepimo būdą. Jei turite vištą su visomis plunksnomis ir, pageidautina, ne sportinės veislės (tokios, kurioje tik kaulai ir gyslos), o jauną mėsingą viščiuką, nukirskite jam galvą (arba suraskite, kas tai padarys), išdarinėkite, bet plunksnas palikite. Vidų įtrinkite druska ir pipirais, prikimškite pievoje pririnktų raudonėlių ir visą jį ištepkite maždaug centimetro storio sluoksniu molio. Meskite į nestipriai degančio laužo vidurį ant žarijų. Maždaug valanda – ir galima traukti. Molio lukštą perskėlus ir nuėmus, kartu prie jo lieka ir plunksnos, o pati mėsa lieka minkštutėlė, nes vištai nebuvo kaip perdžiūti: ji troškinosi savo pačios sultyse ir riebaluose. Netgi ir su paprastu beplunksniu viščiuku iš parduotuvės galima atlikti tokį fokusą, tik prieš tepant moliu reikia jį apvynioti drobe ar paprasčiausiu tvarsčiu, kad molis turėtų prie ko prilipti.

O kokiais gėrimais galima būtų nustebinti svečius? Elementaru. Išvirkite arbatos – mėtų, čiobrelių, ramunėlių, kmynų, melisų. Pakaitinkite obuolių sulčių su cinamonu, gvazdikėliais, apelsino žievele. Pernelyg paprasta? Trūksta atrakcijos? Jokių problemų. Susiraskite švarų žarsteklį, įkaitinkite jį kone iki raudonumo ir užgesinkite jį metaliniame inde su raudonu vynu ir prieskoniais visų susirinkusių akivaizdoje. Būtent taip anksčiau ruošdavo karštą vyną, be jokių termosų ar ilgo atsargaus kaitinimo. Arba virš indo su vyšnių vynu su trupučiu cinamono ir muskatų riešutų įtvirtinkite šaukštelį, kuriame pragręžta skylučių. Ant jo cukraus gabalėlį, sumirkytą romė. Uždekte. Degdamas cukrus karamelizuosis, o per skylutes varvės į indą. Du viename – ir pramoga, ir nuostabus skonio gėrimas, netgi turint omenyje, kad vyšnių vinas ir pats vienas yra labai neprastas dalykas.

Atėjus vakarui, kai susiruošite eiti miegoti, sužerkite visas rusenančias žarijas į vieną krūvą ir užkaskite jas po pelenais. Liepsna eina „miegoti“, tačiau tai nereiškia, kad

↓ **GIEDRIUS VILPIŠAUSKAS:** „VARGU AR YRA KITAS, GERESNIS BŪDAS PAJUSTI TAI, KĄ PRIEŠ ŠIMTUS AR TŪKSTANČIUS METŲ RAGAVO AR UŽUODĖ MŪSŲ PROTĖVIAI.“ JUDITOS GRIGELYTĖS NUOTR.



mes negalime jos įdarbinti. O ką, jeigu į tuos pačius pelenus užkastumėt tuziną kiaušinių? Ne pernelyg arti žarijų, nes jie gali sutrukinėti, bet ir ne per toli, nes vis dėlto mes juos norime iškepti, o ne išperėti. Užkaskite ir palikite per naktį, o iš ryto, kai nulupsit lukštą, jus nustebins kakavinės spalvos baltymas, kvepiantis lengvu dūmeliu, puikiai derantis prie skrebučio su trupučiu sviesto. Vienintelis dalykas, ko tokiam kiaušiniui tetrūksta, – keletas krislių druskos. Tik prieš sėsdamiesi pusryčiauti pirma atlikite vieną svarbų ritualą: iš likusių pelenuose žarijų įpūskite naują ugnį, kad prasidėtų naujas liepsnos gyvenimo ciklas.

Vargu ar yra kitas, geresnis būdas pajusti tai, ką prieš šimtus ar tūkstančius metų ragavo ar užuodė mūsų protėviai. Gaminimas ant gyvos ugnies – primirštas menas, palaikomas tik pavienių entuziastų. Aš paprasčiausiai norėjau parodyti, kad ugnies magija gali paklusti kiekvienam, kas tik pamėgins. Tad linkiu visiems malonių akimirkų su laužo dūmo ir skrandančios mėsos kvapais, taip pat – kad būtų laiko tai patirti kuo dažniau.

Skanaus! ■

AUTORIAUS TINKLARAŠTIS: GIEDRIUS-V.LIVEJOURNAL.COM