

Nesibaigiančiai vasarai – portugališkų geldelių receptas



Mika su savo gyvenimo ir šokio partneriu Vyteniu.

Tango šokių kultūros puoselėtoja, klaipėdietė Mika Frankaitė šaltuoju metų laiku Lietuvos parduotuvių vitrinose šviežių daržovių neieško.

„Šiuo metų laiku, kai pomidoro skonis beveik nesiskiria nuo agurko, o žolių kvapas geriausiai atveju primena tik pramoninio šaldytuvo mikroklimatą, ruošti graikiškas salotas būtų beprasmiška. Apmaudu, bet akivaizdu: namuose tai beveik neįmanoma. Ne prieskoniai, bet klimatas, pasirodo, yra brangiausias nacionalinės virtuvės prieskonis“, - sako Mika, iš kiekvienos kelionės parsivežanti rečiausių prieskonių ar patiekalų receptų.

„Ne tik pavalgyti, bet ir pailsėti, pabendrauti, sužinoti naujienų šiltuose kraštuose einama į taverną ar kefenioną, - kelionių įspūdziais dalijosi tango mokytoja. - Kretos gyventojai kraipo galvas ir niekaip nesuvokia: kaip galima užsukti į pakelės kavinukę išgerti kavos – ir tai per rekordinį 20 min. laiką?

Toks malonumas, anot jų, turi tęstis mažiausiai pusantros valandos! Neaplenkite ir svetingų kavinukų padavėjų. Dažniausiai jie yra ir kavinės savininkai – patys geriausi turistų gidai. Iš jų sužinosite apie tos šalies žmonių gyvenimą, įdomiausius istorinius faktus ir, žinoma, išgirsite apie to krašto valgius“, - dalijosi įspūdziais Mika.

Pasak M. Frankaitės, pasi- vaikščioti po miesto, kurio krantus skalauja jūra ar vandenynas, turgų gali būti ne mažiau įdomu ir įspūdinga nei dalyvauti ekskursijoje į jūrų muziejų. „Pietiečiams galime tik pavydėti šviežių, jūra kvepiančių aštuonkojų, kalmarų, krevečių, kurių šaldytas kopijas matome prekybos centrų šaldikliuose. Dažnas nemėgsta jūros gėrybių... Ir tik retas jas valgo, o didžioji dalis nė neragauja: nežino, kaip jas paruošti“, - kalbėjo moteris, prisimindama savo keliones.

Ji pirmą kartą geldelių paragavusi prieš 15 metų Portugalijoje. Po to bet

koks marinuotas pakaitalas plastmasinėje pakuotėje iš prekybos centro jai atrodęs kaip tolimo griautinio aidas. Būtent nuo tada M. Frankaitė poilsiui renkasi viešbučius, kurių kambariuose įrengta bent minimali virtuvėlė. „Joje, be duobėtos aliumininės keptuvės, būna cukraus, druskos, pipirų, o to visiškai pakanka, kad galėtumei gaminti pats. Taigi, jei kada svečiuositės vietojėje, kurioje rytais šurmuliuoja žuvų turgus, nepatingėkite atsikelti anksčiau ir nusipirkti kilogramą (jo tikrai užteks dviem asmenims) šviežių geldelių. Turguje pagriebkite pundelį petražolių, vieną kitą svogūną, česnako galvutę. Aliejaus, balto vietinio vyno ir šviežios baltos duonos (jos rasite artimiausioje parduotuvėlėje už kampe). Minėtų produktų visiškai pakaks ypatingam geldelių patiekalui.

Paruošimo būdas:

Geldelės užpilamos šaltu vandeniu ir paliekamos pastovėti 20

min. – taip iš jų savaime išsivalo smėlis ir nešvarumai. Be gailėsčio išmetamos tos, kurios prisivėrusios – jos jau sugedusios. Aliejuje pakepinama supjaustyta svogūno galvutė, kelios česnako skiltelės, kiek vėliau sudedamos geldelės, įpilama balto vyno ir uždengus dangtį patroškinama ne ilgiau kaip 10 min. Per tą laiką susmulkinamos ir ant geldelių užberiamos petražolės. Nepamirškite druskos ir pipirų. Dabar jau be gailėsčio išrenkamos neprisivėrusios geldelės (jos taip pat sugedusios).

Štai ir viskas! Baltas vynas, balta duona su sviestu – viskas, ko dar trūksta jūsų puotai.

Jei vakarienaišiusite lauko terasoje, lydėdami besileidžiančią saulę, atmintyje išsaugosite ne tik nepaprastą maisto skonį, bet ir nepakartojamą vakarą, ilgainiui virsiantį dar vienu auksiniu jūsų prisiminimu...

Užrašė KRISTINA KANIŠAUSKATĖ