

Virtuvės karalius – lietuviškas sviestas

„Šaukštas sviesto košės nepagadina“, – moko liaudies išmintis. Sviestu dažnai skaninamos ne tik košės ar sumuštiniai – jo dedama ir į kulinarinius kepinus, troškinius ar padažus. Daugiau nei per tris tūkstančius metų išbandyti įvairūs sviesto gaminimo būdai: nuo grietinėlės sukimo ožkos odos maiše iki šiuolaikinių uždarojo ciklo technologijų, kurių tikslas – pagaminti visiškai natūralų aukščiausios kokybės sviestą.

Rūta ALEJŪNAITĖ

Neseniai vienos pieno perdirbimo bendrovės užsakyta Lietuvoje atlikti vartotojų nuomonės tyrimai atskleidė, jog paprastai vartotojai renkasi sviestą vadovaudamiesi vos keliais kriterijais.

Pirma, ant produkto pakuotės jie ieško užrašo „Sviestas“, o ne „Tepusis riebalų mišinys“. Antra, jiems svarbus nurodytas riebumas – vartotojai dažniausiai renkasi tradicinį 82 proc. riebumo sviestą. Ir trečia – svarbus patikimas prekių ženklas.

Šie kuklūs pasirinkimo kriterijai rodo, kad vartotojai mažai žino apie tai, kaip pasirinkti kokybišką sviestą.

„Žmonės gali visai nesunkiai atpažinti aukščiausios kokybės sviestą – reikia žinoti keletą pagrindinių taisyklių. Ragauti reikės tik siekiant pajusti vieną svarbiausių sviesto kokybės bruožų.

Tereikės geros uoslės ir atidaus žvilgsnio“, – šypsosi vieno populiariausių ir geriausiai Lietuvoje vartotojų vertinamo „Dvaro“ sviesto technologė Vilma Laukytė-Staniuvienė.

Kiekvienas gurmanas žino – geras sviestas turi skonį. Tai pirmasis sviesto kokybės požymis. Ragaudami šio pieno gaminių pirmiausia turite pajusti švelnų saldumą.

Labai svarbus aromatas – sviestas turi būti pagamintas tik iš šviežios grietinėlės, suteikiančios jam puikų kvapą. Būtent išskirtinis aromatas ir skonis įkvėpė Pietų Amerikos kulinarus ant ką tik iškepto sultingo jautienos kepsnio uždėti kubelį sviesto, kuris tirpdamas švelniai nuslysta mėsos paviršiumi.

Be to, aukščiausios kokybės sviestas vos ištraukus iš šaldytuvo turi būti lengvai tepamas.

„Vidutinės kokybės sviestas praktiškai neturi nei kvapo, nei skonio. Be to, jis trupa, jį sunku tepti.

Tik aukščiausios kokybės gaminiui būdinga plastiška struktūra, malonus kvapas ir švelniai saldus skonis, kuris labai primena šviežią grietinėlę“, – teigia „Dvaro“ sviesto technologė V.Laukytė-Staniuvienė.

Didžiausia Baltijos šalyse pieno perdirbimo bendrovė „Pieno žvaigždės“ „Dvaro“ sviesto gamybai naudoja tik saldžią, šviežią grietinėlę, kuri sviestui suteikia sodrų, skonį ir plastiškumą.

Naudingi patarimai

- Sviestas sustiprina kitų produktų skonį ir kvapą, todėl geriausi virtuvės vadovai svogūnus, česnakus, morkas, grybus ir kitus ingredientus apkepa būtent svieste. Tiesa, kepinti reikia ant mažos ugnies, tada patiekalai bus nepaprastai gardūs ir kvapūs.
- Sviestas ypač dera su kiaušiniiais, miltais ir cukrumi, todėl niekada nekeiskite receptuose nurodyto sviesto į margariną. Būtent svieste yra mažyčių oro burbuliukų, kurie kepatų priverčia išsipūsti ir visą kepinį – jis tampa lengvas, trapus ir tirpstantis burnoje.
- Nešildykite ir netirpdykite sviesto mikrobangų krosnelėje, nes tai gali pakeisti sviesto struktūrą.
- Jeigu pyragas ar kiti kepiniai neiškilo, kitą kartą sviestą išskite su plaktuvu (mažo intensyvumo programa) – taip paruoštas sviestas geriausiai atskleidžia savo purenamąsias savybes. Jeigu plakant sviestą jis išyla – padėkite kelioms akimirkoms į šaldytuvą. Ir tuomet vėl plakite plaktuvu. Rezultatas užtikrintas.
- Jei norite, kad sviestas ilgiau išliktų šviežias ir neprisigertų pašalinių kvapų, laikykite jį švarioje uždaroje sviestinėje. Arba kruopščiai suvyniokite į pakuotę, kurioje sviestą pirkote.

Senas sviesto gamybos tradicijas turinčiose Vakarų Europos šalyse tokios savybės yra sviesto etalonas. Europietiška kokybė pagaliau gali mėgautis ir Lietuvos vartotojai.

„Siekdami patenkinti išaugusių vartotojų poreikius ir gaminti aukščiausios kokybės, išskirtinio skonio bei maistinės vertės sviestą, investavome į naują sviesto gamybos įrangą ir technologiją – vienintelę tokią Baltijos šalyse.

Moderniausiai pagamintas sviestas atitinka visus reikalavimus, keliamus aukščiausios klasės sviestui“, – sako „Pieno žvaigždės“ konsultantas Jonas Simutis.



Sviesto su žalumynais užtepėlė

Reikės:

- 100 g „Dvaro“ sviesto
- 10 g raudonėlių
- 10 g šviežių petražolių
- 10 g šviežių krapų
- 1 skiltelės česnako
- 1 arbatinio šaukštelio kava tik išspausių citrinos sulčių
- žiupsnelio druskos ir citrininių pipirų.

Sviestą palaikykite kambario temperatūroje, kad jis suminkštėtų. Tuomet sumaišykite su keliais šaukšteliais gerai sumulktų žalumynų. Pagal skonį įberkite druskos, citrininių pipirų, išspauskite skiltelę česnako, įvarinkite citrinos sulčių ir gerai išmaišykite. Sviesto, žalumynų ir prieskonių masę susukite į maistinę plėvelę, suformuokite pailgą volelį ir padėkite į šaldytuvą, kad sustingtų.

Šokoladinis sviestas

Reikės:

- 200 g „Dvaro“ sviesto
- 50 g šokolado
- 2 valgomųjų šaukštų kakavos
- 3 valgomųjų šaukštų cukraus pudros

Sviestą palaikykite kambario temperatūroje, kad jis suminkštėtų. Tuomet karšto vandens vonelėje ištirpinkite šokoladą. Sviestą išsukite su šakute, dėkite į jį šokoladą, kakavos miltelius ir cukraus pudrą. Maišykite, kol gausite vientisą masę, o tuomet ją sukrėskite į indą, uždenkite folija ir palikite šaldytuve 2 valandoms ar ilgiau.

džių“ konsultantas Jonas Simutis.

Neatsitiktinai „Dvaro“ sviesto technologai išsiuntė sviesto pavyzdžius į autoritetinę Vokietijos maisto produktų kokybės institutą „LUF A Nord

West“, kad jį įvertintų ekspertai.

Pastarieji patvirtino, jog šis sviestas atitinka aukščiausios kokybės standartus, jam suteikti labai aukšti balai už skonį, aromatą ir tekstūrą. ■

Išskirtinio skonio tikras sviestas

Turtingo skonio

Iš šviežios grietinėlės

Lengvai tepamas

PIENO ŽVAIGŽDĖS

DVARO

Sviestas

82% višt.

SALDŽIOS GRIETINĖLĖS SVIESTAS