

Filme „Meilės receptas“ pagrindinė veikėja, kurią vaidina Catherine Zeta-Jones, pateikė savo kolegai virtuvės vadovui vieną klausimą: „Kokios trys didžiausios prancūzų virtuvės paslaptys?“ Kolega pasirodė nepėsčias. „Sviestas, sviestas ir sviestas“, – lyg žirnius išbėrė atsakymą. „Tu profas“. Ką dar jai liko atsakyti?



Koks turi būti sviestas?

Ne tik prancūzų – lietuvių virtuvės taip pat neįsivaizduotume be sviesto. Esame taip prie jo įpratę, kad net nestabtelėjame prieš tepdami sumuštinį jo pauostyti ir lėtai paragauti. Gal dėl to net neatskirtume vidutiniško sviesto nuo... išskirtinai gero, nors tai padaryti labai paprasta.

Dėl skonio nesiginčijama, bet...

Kuo geresnės kokybės sviestas, tuo paprasčiau jį atskirti. Ragaudami pirmiausia pajusite švelnų saldumą ir labai malonų aromatą – tai pačios aukščiausios kokybės sviesto požymiai. Degustuodami sviestą vidutinioką, nepajusite beveik nieko: jis nepasizymi nei ryškiu skoniu, nei kvapu, o prastas sviestas atpažįstamas vos per akimirką – gaižus, rūgtelėjęs ar metalu atsiduodantis prieskonis tuojau pat įspėtų padėti į šalį.

Be saldumo ir labai malonaus aromato

tobulas sviestas turi dar tris svarbias ypatybes.

Antroji – tai, kad jis pagamintas tik iš aukščiausios kokybės šviežios, saldžios grietinėlės. Vien ragaujant tai pajusti sunku: reikia žinoti. Štai „Dvaro“ sviestas gaminamas tik iš labai šviežios saldžios grietinėlės: Vokietijos maisto produktų kokybės instituto ekspertai patvirtino, kad jis atitinka aukščiausius kokybės standartus, ir įvertino geriausiais balais.

Tobulas sviestas – lengvai tepamas

Trečią savybę veikia pamatysite nei pajusite liežuviu. Tai – sviesto tepumas.

Išimtas iš šaldytuvo sviestas neturėtų trupėti, o keletą minučių palaikytas kambario temperatūroje turėtų būti lengvai tepamas. Kuo geresnis sviestas, tuo jis plastiškesnis ir ant duonos jį užtepsite lengviau. Toks

yra naujos kokybės „Dvaro“ sviestas. Jis gaminamas ypatingu būdu ir išimta iš šaldytuvo jį galima tepti vos po kelių minučių. Tokios savybės pasiekiamos visiškai natūraliai, kai gaminant sviestą grietinėle laipsniškai pašildoma, paskui vėl atšaldoma.

Tik pažiūrėkite į jį!

Ketvirtas geriausio sviesto požymis – blizgus paviršius: svieste drėgmė turi būti pasiskirsčiusi mikroskopiniais lašeliais, kurie suteikia jam žvilgesio. Todėl užteks sviesto paviršių lengvai perbraukti peiliu, kad matytumėte sveiką, spindinčią geltoną spalvą ir norėtumėte jo paragauti.

Dabar, kai žinote, koks turi būti sviestas, linkime skanaus. Paragavę užgerkite kminų arbata: ji geriausiai tinka degustuojant šį lietuviškos (taip pat ir prancūziškos) virtuvės pasididžiavimą.

Rima Alejūnaitė

Išskirtinio skonio tikras sviestas

Turtingo skonio



Iš šviežios grietinėlės



Lengvai tepamas

