

Savaitgalį paruošti vaišes artimiausioms žmonėms maitinimo paslaugas teikiančios kompanijos „Skonio slėnis“ įkūrėjai Jolantai ŠLAPELIENEI (48) – vienas džiaugsmas: juk kasdien jos vadovaujama komandai tenka dengti stalus gerokai didesnėms draugijoms!

# Maistas yra mūsų GYVENIMAS

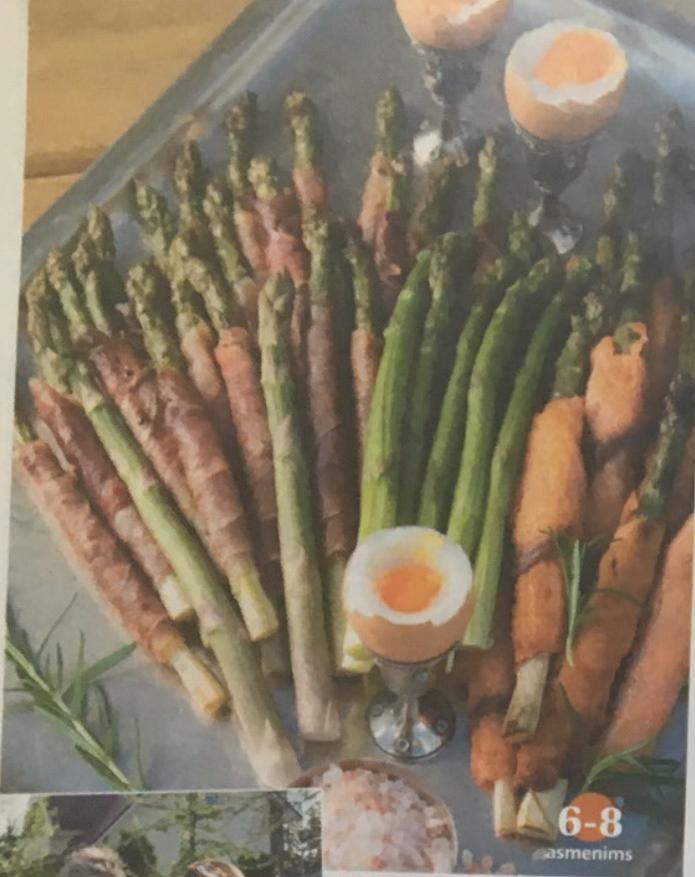


Ponios Jolantos kulinarinius eksperimentus visada palankiai vertina sūnus Arnas, vyras Dalius ir kiti šeimos nariai

Šeimos susibūrimai pas mus dažni. Ir per didžiulias metų šventes, ir laisvą dieną susitinkame prie stalo. Jei ne pas mus, tai pas brolio šeimą“, – sukdamasi virtuvėje pasakoja ponija Jolanta. Jos kasdienis darbas susijęs su „Skonio slėnio“ paslaugų pardavimu, tad laisvalaikiu pačiai gaminti yra didžiulis malonumas. Savaitgalis jos ir šeimos verslams vadovaujancio Daliaus Šlapelio (57) namuose prasideda nuo pusryčių, jiems šeimininkė ruošia tai, ką namiškiai mėgsta labiausiai: vegetarišką ometlą su brokoliais ar blynelius su naminėmis uogienėmis, kurias verda iš savo sodo gėrybių. Molėtų rajone, iš Jolantos močiutės paveldėtoje žemėje, prieš šešerius metus Šlapeliai įkūrė savo ūkį, jame dabar klesti dideli sodai. Vasarą ir rudenį ten noksta avietės, gervuogės, šilauogės, juodieji serbentai, agrastai, obuoliai, vyšnios, slyvos. Šeimininkės iš šių uogų ir vaisių paruošia daugybę uogienių ir džemų, jų iki kito derliaus užtenka ne tik savaitgalio blyneliams pagardinti, bet ir verslo reikmėms. Sodininkystė ir daržininkystė – pono Daliaus aistra: vieną sezoną jis yra išauginęs net dvylika tonų molūgų! Jis prižiūri didelį bityną, topinambų plantacijas. Verslininko rūpestis – ir didžiuliai pomidorų, agurkų šiltnamiai. Laisvalaikiu jam padėti į Molėtus važiuoja visa šeima. Kai namuose ruošiami pietūs, šeimininkui dažniausiai tenka atsakingos pareigos prie grilio – jis kepa žmonos paruoštą žuvį ar kaip nors marinuotą mėsą. „Mes labai mėgstame griliuoti“, – pasakoja ponija Jolanta. – Lauke kepame viską – nuo hamburgerių, liuliakėbabų iki tradicinių kepsnių ir jūrų gėrybių. Net ir žiemą kuriame grilį, nes tuomet visi būna pasilgę dūmo kvapo ir ant žarijų keptų patiekalų skonio.“

Dabar ponas Dalius kuria ugnį dėl ypatingo – elnienos nugarinės – kepsnio. Pasakoja, kad jų šeima itin vertina lietuvišką ir sezoninę produkciją. Ir elniena, ir smidrus kitam šios vakarienės patiekalui jie pirkė iš vietos augintojų. Šįsyk Šlapelių namuose vakarienės susirinko artimiausi žmonės: grįžo finansų apskaitą studijuojantis sūnus Arnas (23), atvažiavo „Skonio slėnyje“ dirbantys sūnus Justas (25) su sužadėtine Ilona (25), užsuko Jolantos brolis LNK programos direktoriaus pavaduotojas įsigijimams Marijus Gradauskas (43) ir jo žmona Livija (42). Visi jie – mėgstantys kokybišką, gardų, įdomų maistą. Apie jį daug išmanantys, patyrę vertintojai ir gamintojai. Tarkim, vyresnysis sūnus Justas – aistringas konditeris. Ir profesionalai pripažįsta, kad Anglijoje medijų studijas baigusio vaikino gaminami belgiško šokolado krakeliūrai ir angliški sūrio pyragai neturi lygių. Justas svajoja, kad ši aistra peraugtų į kai ką daugiau – norėtų studijuoti konditeriją. Jo sužadėtinei, po Anglijoje baigtų marketingo studijų grįžusiai į Vilnių ir prisijungusiai prie šeimos verslo, „Skonio slėnyje“ tenka labai atsakingos pareigos: Ilona rūpinasi pardavimais ir kuria meniu. Tai – ir labai kūrybiškas, ir atsakingas darbas. Ar ir ji laisvalaikiu atsipalaiduoja gamindama? Juokiasi, kad virtuvę jų namuose yra okupavęs Justas. Ponia Jolanta svarsto, kad valgio ruošimo tradicijos gal atėjusios iš jos ir Marijaus tėvų šeimos: jos brolis – irgi tobulas kulinaras, galintis pagaminti ir tradicinių lietuviškų, ir įdomių gurmaniškų patiekalų. Sumanęs išbandyti kokį nors naują receptą, Marijus sesers šeimą kviečia įvertinti eksperimentą. „Valgis broliui – didelis malonumas, tik jam tai netapo verslu, – juokiasi prieš šešerius metus maisto tiekimo kompaniją, kuri suvienijo visą šeimą, įkūrusi Jolanta. – Mes visi labai mėgstame ir restoranus, kartu einame išbandyti naujienų, ragauti, bendrauti. Maistas yra gyvenimas.“





## Labai žalios pavasario salotos

- 200 g žaliųjų spindulinių pupuolių
- 200 g raudonųjų spindulinių pupuolių
- 800 g žaliųjų cukinijų
- 500 g žaliųjų žirnių ankščių
- 3 gūžės „Oak Leaf“ salotų
- 1 saują šviežių bazilikų lapelių
- druskos, cukraus
- šaltai spausto alyvuogių aliejaus
- žirnių daigų – papuošti



**1** Pupuoles Jolanta iš vakaro brinkina ir kitą dieną verda 5–10 minučių. Cukinijas supjausto griežinėliais ir su žirnių ankštimis apkepa ant grilio. Palieka pravėsti.

**2** Salotas stambiai suplešo ir sudeda į dubenį. Ant jų suberia virtas pupuoles, keptas cukinijas ir žirnių ankštis.

**3** Šviežių bazilikų lapelius sutrina su žiupsneliu druskos, trupučiu cukraus ir sumaišo su alyvuogių aliejumi. Bazilikų ir aliejaus užpilu apšlaksto salotas, papuošia žirnių daigais.

Marius Žilinskas nuotraukos

**6-8**  
asmenims



Livija, Marijus ir Ilona nekantravo paragauti sezono naujienas – lietuviškų smidrų

## Smidrų užkandis

- 16 smidrų
- druskos, cukraus, acto
- 3 kiaušiniai
- 8 griežinėliai sūdytos lašišos
- 8 griežinėliai vytinto kumpio

**1** Paruošti gardžią, gurmanišką smidrų užkandėlę – labai paprasta. Sumedėjusius šių augalų stiebus ponija Jolanta pirmiausia nuskuta.

**2** Puode užvirina vandenį, šiek tiek pasūdo, įberia žiupsnelį cukraus, šliukšteli acto. Šiame tirpale smidrus nupliko: sudeda į verdantį vandenį ir tuoj pat išgriebia, kad nepervirtų – išliktų žali ir traškūs.

**3** Naminius kiaušinius verda apie 3 minutes – kad tryniai būtų skysti.

**4** Pusę smidrų apsuka sūdytos lašišos griežinėliais. Kitus apvynioja vytinto kumpio juostelėmis. Kepa ant grilio, kol kumpis ir žuvis apskrunda.

„Traškūs, sultingi ir lietuviški – šie smidrai yra tobuli“, – mirkydami į kiaušinius ir ragaudami visi pripažįsta vienu balsu.

**6-8**  
porcijoms



**6-8**  
asmenims

Kepti ant grilio – šeimos vyrų darbas. Šįsyk elnienos nugarinę ant žarijų vartė ponas Dalius

## Ant grilio kepta elnienos nugarinė

- 4 kg elnienos nugarinės
- druskos, pipirų
- 50 g šviežių čiobrelių
- 20 g šviežių rozmarinų
- 1 saują džiovintų kadagių uogų
- 6 mažos morkos
- 6 mažos cukinijos
- 2 saldžiosios paprikos
- 6 pastarnokai

**1** Elnienos nugarinę verslininkė marinuoja iš anksto. Mėsą įtrina druska, pipirais, čiobreliais, apibarsto rozmariniais ir kadagių uogomis, įsuka į maistingą plevelę ir parai palieka šaldytuve.

**2** Mėsą kepti ant grilio – vyrų darbas. Elnieną ponas Dalius ant karštų žarijų pavartydamas kepa 20–25 minutes. „Svarbu, kad mėsa neperkeptų“, – akcentuoja.

**3** „Mėgstu, kas lietuviška, natūralu, kas tinkama šiam sezonui“, – prisipažįsta ponija Jolanta, prie gurmaniško kepsnio siūlydama ant grilio keptų morkyčių, mažų cukinijų, paprikų ir prie elnienos patiekalų ypač derančių pastarnokų. Daržoves ji kepa be jokių pagardų ir įspėja, jog svarbu, kad jos neperkeptų, morkytės išliktų traškios.

