



tos citu pēc cita. Ēdu un domāju, vai tie ir bijuši cepti vai marinēti. Un brīnumainā kārtā neviens no šiem kubiciņiem pēc tam nevēlējās ieelpot svaigu gaisu, tik fundamentāla bija biešu, zuša filejas gabaliņu un pārējo kārumu savienība, ko nostiprināja benediktiešu gaumē jeb bez čaumalas vārīta ola. Starp citu, ar iztēli apdalītam cilvēkam, kuram mājās ir tikai olas, bet neviens pavārgrāmata, šādā veidā pagatavots perējums var sniegt garšīgu un diētisku mierinājumu. «Nepieciešams vien katliņš ar verdošu ūdeni, kurā jāpiešauj pāris tējkarotes etiķa un mazliet sāls. Etiķis neļauj olai izplūst. Olu vislabāk iesist lielā karotē vai mazā trauciņā un tad lēnām ielaist ūdenī. Atkarībā no vēlamās gatavības pakāpes to vāra tikpat ilgi kā olu ar čaumalu,» man skaidro KLUBA šefpavārs eksperts, ķerdamies klāt uz šķīvja izklātiem ceptiem reņģu fileju gabaliem kraukšķīgā un pikantā panējumā ar tikpat kraukšķīgu asti. «Jo augstāka līmeņa restorāns, jo lielākas pretenzijas pret to var izvirzīt. Jo ir atšķirība, vai ēd saldētu tilapiju par trīs vai svaigas reņģes par deviņiem latiem. Šajā gadījumā viss ir garšīgi un smuki, bet, ja rakstīts pikantā panējumā, tad tam jābūt pikantam. Prasās, lai uz šķīvja būtu kāds citrona gabals, kura skābo sulu pārliet zivīm vai spinātiem. Un vēl – ēdot šādi sagatavotas reņģes, var pārliecināties, ka tā ir nepamatoti noniecināta mūsu nacionālā zivs.»

# Viens kārtīgs ZIVJU RESTORĀNS

Baltijas reņģe no jauna uzņākusi uz gastronomiskās skatuves.

**A**tverot durvis ēkā, kas atrodas Vecrīgā, Miesnieku ielā 4, un sperot kāju uz ozolkoka dēļu grīdas, ikviens apmeklētājs nonāk *Zivju restorānā*. Pie sienām lielas melnbaltas fotogrāfijas par zvejniecības tēmu, bet pēc ūdens iemītniecēm nekur neoz. Tas labi, ka uz ventilāciju nav taupīts vai arī ieradāmie, kad virtuvē vēl tika asināti naži vakara zvīņotajam cēlienam. Ar *KLUBA* anonīmo šefpavāru ekspertu mēs novietojām mētelīšus ulmaņlaiku skapī un iedziļinājāmies milzīgajā ēdienkartē. Jāsaka, blakus sēžot temperamentīgam un žestikulējošam ēdējam, *menu* pētīšanas laikā ir stipri jāpiedomā, lai kaimiņam ar elkoni neielauztu žokli. Ēdienkarte gan ir milzīga izmēru ziņā, bet ar piedāvājumu nav pārspīlēts, un tas ir izteikti zivīgs. Īpašu ievēribu pelna šefpavāra ieteikums, jo tā pagatavošanā izmanto svaigas zivis, kas katru dienu tiek saņemtas no zvejniekiem. Latvijā taču nav kalmāru gredzenu lielvalsts! Un, kad mēs ēdienkartē ieraudzījām pikantā panējumā ceptas reņģes ar citrona un mārrutku sviestu, mūsos modās patiesa reņģedāja gars, kam sakārojās arī kūpinātas zuša filejas ar sinepju krējumu, krāsni ceptu bieti un lauku vistas olu. Lai laime būtu pilnīga, sapratām, ka absolūti neiztiksim bez kukurūzas un seleriju krēmzupas ar vēžu astēm un Latvijas butes fileju. Un to visu pabeigsim ar tradicionālo rupjmaizes kārtojumu ar maskarponi, kas arīdanz ietilpst pie šefpavāra Alex Žiluka ieteiktā ēdiena.



Ēdienkarte gan ir milzīga izmēru ziņā, bet ar piedāvājumu nav pārspīlēts, un tas ir izteikti zivīgs.

Ar savu pasūtījumu mēs bijām radījuši situāciju, no kuras prot iziet tikai pieredzējis viesmīlis. Proti, viens no mums ēda tikai otro un desertu, otrs – uzkodas un zupu. Reņģītes tāpat vēl bija jāsaņem, bet uz kodu varēja nest uzreiz. Taču tad viens baktītos pa šķīvi, kamēr otrs medītu par kuņģa sulu. Tā vietā mums atnesa trīs veidu maizes ar sviestu, olīvas, man šķiet, tās bija *Calamata*, un olīvu tapenādi, un šis piedāvājums netika iekļauts rēķinā. Ļoti laipni un profesionāli. Un tad arī sekoja ceptās reņģītes un kūpināta zuša fileja. Zuša fileju es izvēlējos ar nolūku, jo kopā ar to tika piedāvāta cepta biete. Domājat, man garšo bietes? Nē, man tās izteikti riebjas, nekad nesmu uzdrošinājies paņemt pat rokā karoti, kas reiz tikusi iemērta kādā ar šiem veselīgajiem dārzeņiem saistītā substancē. Taču, kad uz šķīvja ieraudzīju vienādi sagrieztus, tumši sarkanus kubiciņus, es nenoturējos un apēdu

MĒS ĒDĀM	
● Pikantā panējumā ceptas reņģes ar citrona un mārrutku sviestu	..... <b>LS 8,50</b>
● Kūpināta zuša fileja ar sinepju krējumu, krāsni ceptu bieti un lauku vistas olu	..... <b>LS 6,50</b>
● Kukurūzas un seleriju krēmzupa ar vēžu astēm un Latvijas butes fileju	..... <b>LS 4,90</b>
● Tradicionālais rupjmaizes kārtojums ar maskarponi	..... <b>LS 4,20</b>
● Piparmētru tēja	..... <b>LS 1,70</b>
● Kafija ar pienu	..... <b>LS 2</b>

Kukurūzas un seleriju krēmzupu ar vēžu astēm un butes fileju oficiante baltos cimdos atnes un uzreiz draudzīgi brīdina, ka trauks ir ļoti karsts. Zupa arī. Ja gandrīz katrā zupas karotē man patrāpās pa vēža astes gabaliņam, butes fileja trāpās tikai varbūt katrā piektajā. Plakanā maskējas, domāju, atceroties bērniību, kad plekste, novietota gandrīz uz jebkura fona, spēja tam pieskaņoties, šaha galdiņu ieskaitot. Taču šis eksemplārs izrādās maskēšanās čempions un mani spēj mierināt tikai vēžu astes, kurām nenāk prātā šādas ķecerības. Zupas dzeltenīgi krēmīnajam šķidrumam maigu rūgtumu piešķir timiāns, tā ir lieliska, taču tās ir ļoti daudz. Redz, ko krīze dara ar ēdināšanas iestādēm. Beidzot par adekvātu (nu labi, *Zivju restorānā* cenas ierindojas starp vidējām un augstām) samaksu iespējams gūt patiesu gandarījumu.

Vēl tikai jāpiebeidz rupjmaizes kārtojums ar maskarponi. Šķiet, kas nu tur – sabērt kārtās rīvētu maizi un sieru. Taču atceraties neseno anekdoti – kur Padomju Savienībā bija visvairāk maizes? Pareizi, kotletēs! Ar kārtojumu ir līdzīgi. Jādarbojas precīzi kā aptiekniekam. Vēl pāris aromātisko drupaču, un tad jau būtu par daudz. Un tad situāciju neglābtu arī spirdzinošā ogu sorber-ta bumbiņa tā virsotnē. ☞