

Išskirtinė sūrio „Džiugas“ degustacija

*Ragaujant gabalėlį tvirto ir kieto sūrio „Džiugas“ burnoje išsi-
skleidžia stipraus skonio pikantiškumas, gomurį kutena lengvas
aitrumas ir maloniai sutraška subtilūs kalcio druskų kristalėliai.*



Naujojoje rubrikoje – sūrių degustacija – kartu su išradingu restorano „Vilniaus bastėja“ virtuvės meistru Vytautu Kazlausku ir bendrovės „Baltic Wine & Spirits“ atstove, vyno eksperte Tatjana Kurmilavičiene, pasinėrėme į sūrio „Džiugas“ skonio subtilybes, gaminame įvairiausių patiekalus ir rinkome tinkamiausių vynų derinius.

GAMYBOS YPATUMAI

„Džiugas“ – puikus draugijos sūris, kurį skanaujant neprailgsta laikas, ir pokalbių kamuoliukai mezgasi vienas po kito. Šis sūris išsiskiria plona, bet tvirta žieve, gelsvais ir oranžiniais atspalviais bei aristokratišku skoniu – stipriu ir sodriu.

„Džiugas“ priklauso kietųjų sūrių grupei, kuriai priskiriami ir tokie garsūs pasaulyje gardumynai kaip parmidžanas ir granapadanas. Lietuviškojo „Džiugo“ gamintojas – įmonė „Žemaitijos pienas“. Įdomu pažvelgti į gamybos technologiją...

Išvalytas ir pasterizuotas kokybiškas karvių pienas užraugiamas specialioje temperatūroje naudojant ypatingas bakterijas ir fermentus. Gauta sūrio grūdelių masė formuojama į apvalias sūrio galvas, jos supresuojamos ir šviežias žalias sūris sūdomas tam tikruose baseinuose, o vėliau nokinamas specialiose nokinimo kamerose, kur jį rūpestingai prižiūri kvalifikuotas personalas. Sunokęs įvelkamas į vakuuminius maišelius ir išvežamas į saugyklas brandinti. Puiki sūrio struktūra ir išskirtinis skonis priklauso nuo brandinimo trukmės. Kuo sūris brandesnis, tuo stipresnis jo skonis ir aromatas.

„Beje, sūrių spalva gali šiek tiek skirtis, – pasakoja technologas Nerijus Latakas. – Ji priklauso nuo gyvulių veislės, pašarų, riebalų kiekio piene, paties technologinio proceso. Pavyzdžiui, vienos karvės duoda geltonesnį pieną, kitos – baltesnį, nelygu, kaip gyvulio organizmas perdirba karotenus. Pavasario žolė turi daugiau karotenų nei vasaros, todėl pavasarį pagaminti sūriai bus geltonesni. Daugiau riebalų pienui suteikia kreminių atspalvių. Spalvų paletę pajavirina ir pieno rūgštis, pagaminama vykstant technologiniam procesui.“

Jeigu ilgai brandintame „Džiugo“ sūryje rasite mažų baltų grūdelių, nesibaiminkite: tai geros kokybės ženklas. Jie susidaro dėl kalcio laktato – pieno rūgšties druskos. Viena iš pieno sudedamųjų dalių yra kalcis (mineralas), taip pat ir laktozė (pieno cukrus). Raugų bakterijos (dedamos į sūrių gamintuvą) skaldo laktozę iki pieno rūgšties. Kalcis ir pieno rūgštis reaguoja tarpusavyje ir susidaro pieno rūgšties druska – kalcio laktatas. Ilgai brandinant sūris netenka vandens – tai natūralus procesas. Taip „džiovinant“ kalcio laktatas koncentruojasi ir pamažu praranda tirpumą – pradeda formotis balti kalcio laktato kristalai. Ilgai brandintam sūriui tai suteikia išskirtinio traškumo.

„Džiugas“ *Bronze*, brandintas 12 mėnesių, paskanins „Cezario“ salotas, picų, makaronų patiekalus ir suteiks sodrumo bazilikų (*pesto*) padažui. „Džiugas“ *Silver*, brandintas 18 mėnesių, pagardintas medumi ir patiektas su vynuogėmis, alyvuogėmis bei riešutais, puikiai derės prie gaivaus baltojo vyno. „Džiugas“ *Gold*, brandintas 36 mė-

nesius, itin ryškaus skonio, išsiskiriantis vaiskiu gintariniu atspalviu, papildys raudonojo vyno sodrumą, – pataria technologas. Tad pradėdame degustaciją...

DERINIŲ MAGIJA

Restorano „Vilniaus bastėja“ virtuvės meistras Vytautas Kazlauskas pasiūlė išbandyti keturis patiekalus, kuriems išskirtinumo suteikė įvairaus brandinimo „Džiugo“ sūris, – gaivią užkandėlę, pavasariškai nuotaikingą sriubą, sultingą karštą patiekalą ir žaismingą desertą. Anot virtuvės meistro, šis sūris itin kokybiškas, puikaus



Vyno ir sūrio derinius rekomenduoja virtuvės meistras Vytautas KAZLAUSKAS (restoranas „Vilniaus bastėja“) ir bendrovės „Baltic Wine & Spirits“ atstovė Tatjana KURMILAVIČIENĖ.

skonio, prilygstantis itališkiesiems, tad brandintus 18 ir 36 mėnesius rekomenduojama skanauti prie vyno tiesiog sulaužytus gabaliukais.

Koks vynas labiausiai derėtų su šiuo lengvo aštrumo kietuoju sūriu? Bendrovės „Baltic Wine & Spirits“ atstovė Tatjana Kurmilavičienė pataria ilgai brandintą sūrį skanauti su raudonuoju svaraustuoto vynu, brandintu ąžuolo statinėse. „Ypač derėtų Toskanos kilmės iš *Sangiovese* vynuogių *Ruffino Brunello di Montalcino DOCG*, *Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico DOCG*, taip pat tiktų ir Veronos regiono perliukai *Tommasi Amarone della Valpolicella Superiore DOC*, *Tommasi Ripasso DOC*“, – vardija vyno ekspertė ir priduria, kad tikrai yra iš ko rinktis.

„Džiugo“ sūris tinka ir norintiems pažaisiti gaminant patiekalus ir kuriant įvairių skonių derinių magiją. „Vilniaus bastėjos“ restorano virtuvės meistras siūlo pasigaminti šaltąjį užkandį – rūkytos antienos krūtinėlę su 18 mėn. brandintu „Džiugo“ sūriu. Prie šio patiekalo itin derės *Pinot Noir*, *Carmenere*, *Syrah* vynuogių, auginamų Čilėje, Argentinoje, JAV ir Ispanijoje, vynas. Antienos ir sūrio sodrumą nuplaus vidutinio stoto, sultingų vaisių skonio raudonasis vynas, tačiau turintis ne per daug taninų ir ne per ilgai brandintas ąžuolo statinėse. Medaus ir

Žinantieji tikina, kad dauguma sūrį mėgstančių žmonių – žymūs mokslininkai ir menininkai. Manoma, kad sūris skatina išradimus ir kūrybą. Taip pat – ilgaamžiškumą. Gana dažnai senoliai, nesvarbu, kuriame pasaulio kampelyje gyventų, tai patvirtina. Jie lyg susitarę sūrį valgo beveik kasdien.

vyno padažas bei braškių skonių pustoniai suteiks netikėto kvapnumo ir gaivos. Tad vyno ekspertė rekomenduoja paskanauti šios užkandėlės su čilietišku vynu *Canepa Reserva Sangiovese Carmenere* – jis išsiskiria unikalia dviejų vynuogių kompozicija. Senajam vynu Pasauliui atstovauja *Sangiovese*, o Naujajam – *Carmenere*. Ideali harmonija! Tiks ir ispaniškasis vaisiais dvelkiantis *Marques de Riscal 1860 Tempranillo* arba iš JAV, Vašingtono valstijos atgabentas *Columbia Crest Shiraz*. O Argentinos vyno mėgėjams verta išbandyti *Trivento Tribu Pinot Noir*.

Prie spalvingos moliūgų ir morkų sriubos, pagardintos 36 mėn. brandintu „Džiugo“ sūriu, itin tiks Bordeaux regiono ar Naujojo Pasaulio *Sauvignon Blanc* vynuogių vynas. Gaivinantis nebrandintas baltasis vinas papildys švelnios trintų daržovių sriubos ir pikantiško sūrio derinį. Tatjana Kurmilavičienė siūlo rinktis *Canepa Finisimo Gran Reserva Sauvignon Blanc* (Čilė), *Chateau Lamothe Vincent Bordeaux AOX Blanc* (Prancūzija) arba *Marques de Riscal Rueda* (Ispanija). Beje, pastarasis Lietuvos vyno čempionate praėjusiais metais apdovanotas aukso medaliu.

Vytautas Kazlauskas pasiūlė ir nepaprastai gardų



karštąjį patiekalą – ant grotelių keptą jautienos kepsnį, kurio sultingumą papildė 36 mėn. brandinto „Džiugo“ sūrio sviestelis su bazilikais. Prie šio ryškaus skonio patiekalo tinka tvirto stoto raudonasis vynas, nes švelnesnius pustonius valgis tiesiog užgožtų. Taigi vyno ekspertė rekomenduoja sodrų ir kvapnų raudonąjį, gaiva dvelkiantį vyną. Puikiai tinka *Trivento Amado Sur* (Argentina), *Ruffino Riserva Ducale Chianti* (Italija), *Chateau Lamothe Vincent Heritage Rouge* (Prancūzija, Bordeaux) ar *Canepa Finisimo Gran Reserva Cabernet Sauvignon* (Čilė), laimėjęs pirmąją vietą (iš 30-ies) Vyno instituto tinklalapyje www.vynai.com – buvo rinktas geriausias 2009 m. vynas.

„Desertas be sūrio – tai tartum gražuolė be akių“, – juokauja prancūzai. Tad improvizuoti mėgstantis ir niekada receptų neužsirašinėjantis virtuvės meistras Vytautas maloniai nustebino visą kompaniją – desertui patiekė 12 mėn. brandinto „Džiugo“ suflė, pagardintą džiovintų vaisių ir vyno garstyčių padažu. Skanaujame jį su puikiu itališku brendžiu *Vecchia Romagna Etichetta Nera*. Prie švelnaus ir pikantiško saldumo derinio,

anot vyno ekspertės Tatjanos, taip pat tiks vėlyvojo derliaus desertinis vynas – baltasis *Ruffino Vin Santo Serelle Chianti* – arba raudonasis *Tommasi Recioto Fiorato DOCG*. Šis gardumynas derės ir su žolelių trauktine (23 proc. stiprumo) *Amaro Montenegro*. Tai tradicinis italų gėrimas, kvepiantis apelsinų žievelėmis, vanile, – saldaus ir kartoko skonio derinys.

Beje, šis išskirtinis „Žemaitijos pieno“ gaminy, apdovanotas net keturiais aukso medaliais tarptautinėse maisto produktų parodose, įvertintas 1998 ir 2009 Lietuvos metų gaminio diplomu, šiais metais sulaukė gausybės komplimentų ir Vokietijoje, Berlyno parodų centre „Messe“, vykusioje parodoje „Žalioji savaitė 2010“ („Grüne Woche 2010“). Parodą aplankę Vokietijos valdžios atstovai gyrė išskirtinį pikantišką „Džiugo“ skonį, o lietuvių bendruomenė džiaugėsi ir originaliomis bei puošniomis produktų pakuotėmis. Tad ne tik patys galime skanauti, bet ir kitus pradžiuginti maloniomis gurmaniškomis lietuviškomis dovanėlėmis.

Rubriką remia „Žemaitijos pienas“

„DŽIUGAS“, BRANDINTAS NE MAŽIAU KAIP 12 MĖN.

Išvaizda	Žievė tvirta, plona.
Skonis	Grynas, lengvai aštrus, gali būti vos vos sūrus, nurijus lengvai kutena gomurį ir juntamas aitrumas.
Kvapap	Grynas, lengvai aštrus, aitrus.
Konsistencija	Sūrio masė kieta, standi, vienalytė, sausoka, šiek tiek plastiška, gana gerai lūžtanti.
Pjūvio vaizdas	Neišakijęs, kartais matyti netaisyklingos formos mažos akutės.
Spalva	Kreminė, prie žievės šiek tiek sodresnė.

DŽIUGAS, BRANDINTAS NE MAŽIAU KAIP 18 MĖN.

Išvaizda	Žievė tvirta, išsiskirianti iš bendros sūrio masės.
Skonis	Grynas, aštrokas, gali būti vos vos sūrus, nurijus kutena gomurį, juntamas aitrumas, gali būti jaučiami ir traškūs kalcio druskų kristalėliai.
Kvapap	Grynas, aštrokas, aitrokas.
Konsistencija	Sūrio masė kieta, standi, vienalytė, sausoka, gerai lūžtanti.
Pjūvio vaizdas	Neišakijęs, kartais matyti netaisyklingos formos mažos akutės. Gali būti matomi ir pavieniai maži balti kalcio druskų kristalėliai.
Spalva	Lengvai gelsva, prie žievės šiek tiek sodresnė gelsvai žalsva ir šiek tiek matinė.

DŽIUGAS, BRANDINTAS NE MAŽIAU KAIP 36 MĖN.

Išvaizda	Žievė tvirta, išsiskirianti iš bendros sūrio masės.
Skonis	Grynas, aštrus, pikantiškas, nurijus stipriai kutena gomurį, juntamas aitrumas, traškūs kalcio druskų kristalėliai.
Kvapap	Grynas, stiprus, aštrus, aitrus, pikantiškas.
Konsistencija	Sūrio masė kieta, standi, vienalytė, gana gerai tirpstanti burnoje, lengvai lūžtanti ir išyranti trupinėliais.
Pjūvio vaizdas	Neišakijęs, kartais matyti netaisyklingos formos mažos akutės. Matomi ir pavieniai balti kalcio druskų kristalėliai. Gali būti mažų įskilimų.
Spalva	Geltona, kartais – su morkiniu atspalviu, prie žievės šiek tiek sodresnė gelsvai žalsva ir šiek tiek matinė.

RŪKYTOS ANTIENOS KRŪTINĖLĖ SU „DŽIUGO“ SŪRIU

RŪKYTOS ANTIENOS KRŪTINĖLĖ SU „DŽIUGO“ SŪRIU

SUDĖTIS

- 50 g rūkytos antienos krūtinėlės,
- 40 g „Džiugo“ sūrio (brandinto 18 mėn.),
- 1 braškė,
- 4–5 spanguolės,
- kepintų kedrų riešutų,
- *Frisse* ir *rucola* salotų,
- 20 g medaus,
- Raudonojo vyno.

GAMINIMAS

„Džiugo“ sūrį ir rūkytos antienos krūtinėlę supjaustykite plonais griežinėliais, išdėliokite lėkštelėje. Šalia patiekite *frisse* (dėl grožio) ir *rucola* (dėl skonio) salotų su sūrio gabalėliais. Papuoškite spanguolėmis, kepintais kedrų riešutais ir braškės riekelėmis. Pagardinkite medaus ir vyno padažu – medų pašildykite, įpilkite raudonojo vyno, pagarininkite, kol taps tirštos konsistencijos. Papildomų spalvų patiekalui suteiks keli lašai balzaminio acto.

CANEPA RESERVA SANGIOVESE CARMENERE

„Canepa“ – viena didžiausių vyninių Čilėje, jau 5 metai patenkanti į šalies geriausiųjų dešimtuką. *Canepa Reserva Sangiovese Carmenera* – originalios vynuogių kompozicijos (60 proc. *Sangiovese*, 40 proc. *Carmenera*) vinas, 8 mėnesius brandintas ąžuolo statinėse. Sodrios rubino spalvos, gardžių vyšnių, juodųjų serbentų, slyvų aromatų su lengvai juntamomis prieskonių ir gėlių natomis, malonaus skonio su šiek tiek saldokais ir sultingais taninais. Rekomenduojama patiekti 15–18 °C temperatūros.

Didmeninė prekyba – UAB „Baltic Wine & Spirits“.



MOLIŪGŲ IR MORKŲ SRIUBA, PAGARDINTA „DŽIUGO“ SŪRIU

MOLIŪGŲ IR MORKŲ SRIUBA, PAGARDINTA „DŽIUGO“ SŪRIU (3 porcijos)

SUDĖTIS

- 650 g moliūgų,
- 350 g morkų,
- 200 g „Džiugo“ sūrio (brandinto 36 mėn.),
- 50 g sviesto,
- 300 g grietinėlės,
- Druskos, baltųjų pipirų.

GAMINIMAS

Moliūgą nulupkite ir išimkite sėklytes. Pasūdę suvyniokite į foliją su morkomis ir sviestu, kepkite 150 °C orkaitėje apie 50 min. Užvirkite grietinėlę. Iškepusias daržoves sudėkite į smulkintuvą ir lėtai pildami grietinėlę suplakite iki vientisos masės. Paskaninkite baltaisiais pipirais, druska. Supilkite į lėkštę, įvairiais ornamentais užbarstykite „Džiugo“ sūrio. Papuoškite balzaminio actu ir mėtų lapeliu.

CANEPA FINISIMO GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

Tai kultinis vynas, savo elegancija ir aukščiausia (*premium*) kokybe per pastaruosius keturis dešimtmečius pelnęs daugybę tarptautinių apdovanojimų ir vertinamas visame pasaulyje. Šis aukso spalvos ypatingas vynas gaminamas iš kruopščiai atrinkamų *Sauvignon Blanc* vynuogių, augančių Casablanca slėnyje. Gaivi, išraiškinga aromatų puokštė su vyraujančiomis citrusinių vaisių natomis ir rafinuotas, puikus skonis su ilgai išliekančiu gaiviu vaisių poskoniu. Rekomenduojama patiekti 10–12 °C temperatūros.

Didmeninė prekyba – UAB „Baltic Wine & Spirits“.



JAUTIENOS IŠPJOVOS PJAUSNYS SU „DŽIUGO“ SŪRIO SVIESTELIU

JAUTIENOS IŠPJOVOS PJAUSNYS SU „DŽIUGO“ SŪRIO SVIESTELIU

SUDĖTIS

- 160 g jautienos išpjovos,
- 40 g „Džiugo“ sūrio (brandinto 12 mėn.),
- Po riekelę baklažano, pomidoro, cukinijos,
- 50 g „Džiugo“ sūrio (brandinto 36 mėn.),
- 40 g sviesto,
- 10 g bazilikų (*pesto*) padažo.

GAMINIMAS

Ant grotelių iškepkite jautienos išpjovą. Baklažano, cukinijos ir pomidoro riekelles labai trumpai pakaitinkite ant grotelių ir apibarstę 12 mėn. brandintu „Džiugo“ sūriu iškepkite orkaitėje. Pasigaminkite sūrio traškučių – 12 mėn. brandintą sūrį sutarkuokite ir suberkite į įkaitintą tefloninę keptuvę, šiek tiek pakepinkite. Paruoškite „Džiugo“ sviestelį – sumaišykite susmulkintą 36 mėn. brandintą sūrį, sviestą ir bazilikų padažą. Papuoškite bazilikų padažu ir moliūgų masės juostele.

TRIVENTO AMADO SUR

Amado Sur – tobula *Malbec* interpretacija, *Malbec* ir Argentinos amžinos meilės romanas. Vynas *Amado Sur* yra trijų vynuogių veislių kompozicija: *Malbec* – 72 proc., *Bonarda* – 16 proc. ir *Syrah* – 12 proc. Gėrimas brandintas ąžuolo statinėse ir 5 mėnesius buteliuose. Gaivus sultingų aviečių ir vyšnių aromatas susipina su pikantiškais kvapių gvazdikėlių natomis. Vėliau atsiskleidžia subtilus vanilės ir skrudintos baltos duonos niuansai. Puikaus skonio, sodrių, minkštų taninų, ilgai išliekančio prieskonių ir vaisių poskonio. Rekomenduojama patiekti 15–18 °C temperatūros.

Didmeninė prekyba – UAB „Baltic Wine & Spirits“.



„DŽIUGO“ SUFLĖ SU DŽIOVINTŲ VAISIŲ BEI VYNO IR GARSTYČIŲ PADAŽU

„DŽIUGO“ SUFLĖ SU DŽIOVINTŲ VAISIŲ BEI VYNO IR GARSTYČIŲ PADAŽU

SUDĖTIS

- 100 g „Džiugo“ sūrio (brandinto 12 mėn.),
- 80 g sviesto,
- 2 valgomieji šaukštai miltų,
- 230 g grietinės,
- 2 kiaušiniai,
- Cukraus, raudonojo vyno, džiovintų vaisių,
- Šaukštelis grūdėtų garstyčių,
- Pistacijų, šviežių figų.

GAMINIMAS

Sviestą su miltais pakepinkite keptuvėje, kol miltai gražiai pagels. Supilkite grietinėlę ir maišydami užvirkite. Atvėsinkite. Sudėkite susmulkintą „Džiugo“ sūrį, du kiaušinių trynius ir gerai sumaišykite. Atskirai išplakite baltymus, sukrėskite į turimą masę ir lengvai išmaišykite. Suflių supilkite į sviestu išteptą formą ir kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje apie 10 min.

Pagaminkite padažą. Į tefloninę keptuvę suberkite cukrų, ištirpinkite, supilkite vyną ir pakaitinkite, kol sutirštės. Tada sudėkite džiovintus vaisius (obuolius, kriaušes, abrikosus, slyvas) ir šaukštelį grūdėtų garstyčių. Išmaišykite ir palaikykite vandens, kad atvėstų ir vaisiai įsigertų skonio. Desertą pagardinkite susmulkintais pistacijų riešutais ir šviežiomis figomis.

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA

Puikiausias brendis Italijoje ir vienas populiariausių pasaulyje. Gaminamas iš *Trebbiano di Romagna* rūšies vynuogių, brandinamas ąžuolo statinėse. Saulės gintaro spalvos. Juntamas subtilus, lengvas džiovintų vaisių, vanilės ir karamelės aromatas. Išsiskiria gaiviu, sodriu, harmoningu skoniu su ilgai išliekančių prinokusių slyvų ir kriaušių poskoniu.

Didmeninė prekyba – UAB „Baltic Wine & Spirits“.

