*Pranešimas žiniasklaidai  
2018 m. lapkričio10 d., Vilnius*

**Po įnirtingos kovos ringe paskelbtas geriausias Lietuvos virėjas**

**Savaitgalį Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija (LRVVKA) tarptautinės svetingumo parodos „BaltShop. BaltHotel. BaltGastro 2018“ metu išrinko geriausią Lietuvos virėją. Juo tapo restorano „Sweet Root“ vyriausiasis šefas Justinas Misius.**

Antroji vieta atiteko restorano „4“ Palangoje šefui – Gabrieliui Zajac, o trečioji – Bernardui Anužiui, kuris 2016 m. užėmė antrąją vietą Lietuvos jaunųjų virėjų čempionate ir tik per plauką atsiliko nuo laimėtojo.

Virėjų čempionatas vyko parodų ir kongresų centre „Litexpo“, o geriausio virėjo apdovanojimai – viešbutyje „Crowne Plaza“.

**Laimėti trukdė jaudulys**

Šiais metais geriausią Lietuvos virėją rinko tarptautinė žiuri, sudaryta iš Švedijos, Latvijos ir Estijos profesionalų. O techniniu konkurso teisėju paskirtas LRVVKA narys Stanislavas Kizenevičius.

„Dažniausios dalyvių klaidos įvyko dėl jaudulio ir įtampos, kuri atsiranda senkant duotam laikui. Pavyzdžiui, gana daug dalyvių dėl skubos nesilaikė konkurse reikalaujamos higienos ir už tai gavo baudos taškus. Tačiau tikrai norėčiau juos pagirti už kūrybiškumą, naujų technologijų panaudojimą ir apskritai norą bei drąsą dalyvauti šiame čempionate“, – tik pasibaigus kovoms ringe kalbėjo S. Kizenevičius ir pridūrė, kad laimėtojas Justinas Misius buvo iš anksto labiausiai pasiruošęs šiam konkursui.

**Laimėtojas kaip šefas išaugo viename geriausių šalies restoranų**

Justinas Misius ringe rungėsi kartu su kitais žinomais Lietuvos šefais. Tarp jų buvo ir Deivydas Praspaliauskas, Ernestas Žitkauskas, restoranas „Amandus“, Gabrielius Zajac, restoranas „4“, Bernardas Anužis, Tomas Rybakovas, restoranas „Esperanza Resort“, Vilius Ručinskas, restoranas „Trinity“, Kęstutis Bartkus, restoranas „Karpynė“.

Iš visų jų J. Misius išsiskyrė gebėjimu valdyti stresą ir puikiai organizuoti darbą ringe, kas, pasak konkurso techninio teisėjo Stanislavo Kizenevičiaus, lemia netgi 60 proc. sėkmės.

Mintis susieti savo ateitį su kulinarija šefui Justinui Misiui kilo dar mokykloje: „Nebuvau linkęs į tiksliuosius mokslus, mane traukė kūrybinės profesijos, meno disciplinos, galiausiai virtuvė man tapo saviraiškos erdve“, – pasakoja J. Misius.

Jis, beje, yra vienas iš tų kelių šefų Lietuvoje, kurie turėjo daugiausiai stažuočių užsienyje, o dauguma tų vietų turi „Michelin“ žvaigždes. „Sweet Root“ Justinas Misius yra nuo pat pradžių ir iki šiol tai yra stabiliausia jo darbo ir kūrybos vieta. Šiemet šis restoranas pateko į geriausių šalies restoranų trejetuką kasmetiniuose „30 geriausių restoranų“ rinkimuose.

**Kova dėl titulo vyko daugiau nei tris valandas**

Per 3 val. 30 min. konkurso dalyviai turėjo pademonstruoti savo kūrybiškumą ir pagaminti tris patiekalus: šaltą užkandį iš šukučių; karštąjį (pagrindinį) patiekalą, būtinai panaudojant „Reaton“ putpelės sudėtines dalis ir demonstruojant įvairias mėsos ruošimo technologijas; desertą, būtinai panaudojant miško spanguoles, „Minordija“ migdolų miltus ir midų.

„Kaip ir panašiuose pasaulinio lygio konkursuose vertinome virėjo pasiruošimą: kaip jis atrodo, ką atsineša su savimi, kaip paruošti produktai konkursui, kaip jis moka ir gali organizuoti darbą ir kokią švarą palaiko ringe darbo metu. Labai svarbus faktorius – tvarumas. Žiūrėjome, kiek produktų dalyvis sunaudojo, o kiek išmetė“, – žiuri kriterijus išskyrė „Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacijos“ prezidentas Jaroslavas Orševskis.

Kas du metus organizuojamame konkurse siekiama atrasti talentingiausius ir darbščiausius Lietuvos virėjus. Todėl yra kelios rungčių kategorijos. Be geriausio šalies virėjo, šiame čempionate dieną prieš tai jaunimas rungėsi dėl „Geriausio jaunojo Lietuvos virėjo“ titulo.

Šiemet šį motyvuojantį titulą iškovojo Jonita Šeščilaitė, restoranas „Esperanza Resort”. Antroji vieta atiteko Erikui Janerikui, restoranas „Ertlio namas“, o trečioji – Žilvinui Jokubauskui, restoranas „Onorė“. Taip pat čempionato metu buvo išrinkta geriausia virėjo ir barmeno komanda. Tai – Vilius Ručinskas ir Kristijonas Juknevičius, restoranas „Trinity“.

„Su šiuo konkursu siekiame atrasti kuo daugiau naujų talentų, pritraukti jaunąją kartą rinktis šią specialybę. Šie konkursai – tai tramplynas jauniesiems šefams tapti žinomais bei įgyti patirties“, – sako LRVVKA prezidentas J. Orševskis.

***Daugiau informacijos****:*

*Božena Zaborovska-Zdanovič  
„Litexpo“ rinkodaros ir viešųjų ryšių vadovė  
El. p. b.zdanovic@litexpo.lt  
Tel. nr. +37061705134*