|  |  |
| --- | --- |
| **INFORMACIJA ŽINIASKLAIDAI** |  |
|  |  |

**Žymiausių laivų restoranai. Ką skanavo „Titaniko“ keleiviai?**

**Balandžio 15 d. sukako 109 metai, kai savo pirmosios kelionės metu legendinis laivas „Titanikas“ atsitrenkė į ledkalnį ir nuskendo. Tai buvo viena tragiškiausių visų laikų jūrų katastrofų, kurią lydi įvairiausios legendos iki pat šių dienų. Tačiau retai kas susimąsto, ką tą lemtingąją dieną valgė ir gėrė laivo keleiviai. Su „Titaniko“ meniu susipažinti kviečia garsus Lietuvos šefas Deivydas Praspaliauskas, sukūręs naują meniu DFDS keltuose veikiantiems restoranams.**

XX a. pradžios prabangiausias laivas „Titanikas“ per Atlanto vandenyną plukdė daugiau kaip 2 tūkst. keleivių ir įgulos narių, todėl ilgai kelionei reikėjo daug maisto atsargų. Į laivą buvo pakrauta 34000 kg mėsos, 4990 kg šviežios žuvies, 40 tonų bulvių, 40000 kiaušinių, 7000 salotų galvučių, 4536 kg cukraus, 250 statinių miltų, 36000 obuolių, 1500 galonų pieno ir 15000 butelių alaus. „Tačiau reikia atkreipti dėmesį, kad laivu plaukiantys keleiviai gaudavo skirtingą maistą atsižvelgiant į jų klasę“,- pasakoja D. Praspaliauskas.

**Žemiausios klasės keleivių maistas - geresnis nei namie**

Tradiciškai, pusryčiai Didžiojoje Britanijoje nuo senų laikų yra labai svarbi dienos dalis, todėl net ir „Titaniko“ trečios klasės keleiviai mėgavosi skaniais ir sočiais valgiais ryte. „Dieną, prieš nuskęstant laivui, žemiausios klasės keleiviai rytą ragavo avižinius dribsnius su pienu, rūkytą silkę, keptas bulves, kumpį ir kiaušinius, duoną su sviestu, marmeladą, o gėrė arbatą ir kavą. Per pietus šios klasės keleiviai galėjo skanauti ryžių sriubą, duoną, naminius sausainius, jautienos kepsnį su ruduoju padažu, cukrinius kukurūzus, virtas bulves, slyvų pudingą, saldų padažą ir vaisius“,- pasakoja D. Praspaliauskas.

Šefas teigia, jog trečiosios klasės keleiviai vakarienės nevalgydavo, nes tuo laikotarpiu vakarieniavimas buvo išimtinai antros ir pirmos klasės privilegija. “Vietoj vakarienės buvo patiekiami vėlyvi užkandžiai: šalta mėsa, sūris, marinuoti agurkai, šviežia duona su sviestu bei arbata. Taip pat buvo gaminamas pudingas su troškintomis figomis ir ryžiais. Dažnai keleiviai gaudavo skystos košės, krekerių, sūrio“, - pasakoja šefas ir priduria, kad žemiausios klasės keleivių maistas buvo laikomas prasčiausiu, tačiau daugeliui keliautojų tokie valgiai būdavo prabanga, kurios negalėdavo sau leisti namuose.

**Antros klasės keleiviams – daug baltymų turintys patiekalai**

Nors antros klasės keleiviams buvo mažiau pasirinkimo meniu nei pirmos klasės keleiviams, geriausių šefų ruošiamas maistas buvo itin aukštos kokybės ir labai skyrėsi nuo trečios klasės meniu. „Pusryčių meniu buvo gausus patiekalų, kurie nestokojo baltymų: keleiviai galėjo ragauti rūkytą silkę, jaučio inkstus, šoninę, dešras, ant grotelių keptą kumpį ir keptus kiaušinius, grikių pyragą, paplotėlius“, teigia D. Praspaliauskas

Šios klasės svečiai paskutiniame laivo pietų meniu galėjo ragauti žirnių sriubos, spagečių su sūriu, keptos avienos, jautienos didkepsnių, daržovių koldūnų, bulvių, dešrelių, jaučio liežuvio, marinuotų agurkų ir salotų. Papietavę keleiviai valgydavo desertą, kurį galėjo rinktis iš kelių variantų: tapijokos pudingo, obuolių pyrago, šviežių vaisių, sūrio, sausainių bei kavos. „Šie amerikietiški ir britiški patiekalai buvo gaminami toje pačioje virtuvėje kaip ir pirmos klasės keleiviams, tačiau jie neatrodė taip įspūdingai, kaip pirmajai klasei ruošiami valgiai“,- dalinasi šefas.

Paskutiniai patiekalai antros klasės meniu, kuriuos valgė daugelis keleivių, buvo itin gardūs. „Keleiviai mėgavosi sriuba su tapijoka, ir paragavę jos jie galėjo pasirinkti vieną iš keturių pagrindinių patiekalų: keptą juodadėmę menkę su aštriu padažu, keptą vištieną ir ryžius, ėrieną su mėtų padažu arba kalakutienos kepsnį su spanguolių padažu. Kartu buvo patiekiami žirniai, ropių tyrė, virtos ir keptos bulvės bei ryžiai“,- pasakoja D. Praspaliauskas

**Pirmos klasės keleivių vakarienė – net iš 11 patiekalų**

Šefas teigia, kad pagrindinis skirtumas tarp pirmos ir antros klasės pusryčių buvo tas, kad aukščiausios klasės keleiviai galėjo užsisakyti tai, ko norėjo labiausiai, pavyzdžiui, omleto, kotleto ir kepsnio. Taip pat ši klasė galėjo rinktis iš keturiais skirtingais būdais virtų kiaušinių, įvairiausių žuvies rūšių ar net trimis skirtingais būdais ruoštų bulvių.

Pietų metu turtingiausieji keleiviai ant gausaus švediško stalo galėjo rasti veršienos ir kumpio pyragus, krevečių ir vištienos patiekalus, norvegiškus ančiuvius. „Po užkandžių keleiviai turėjo galimybę užsisakyti grilio patiekalų, kuriuos galėjo rinktis iš labai plataus meniu, todėl kiekvienas galėjo atrasti sau labiausiai patinkantį maistą. Populiariausia buvo ėriena, antiena ir jautiena su keptomis sviestinėmis arba virtomis bulvėmis, žirneliais, morkomis ir ryžiais“,- teigia D. Praspaliauskas.

Pirmos klasės keleiviai vakarienės metu užkandžiavo vieno kąsnio sumuštinukais, austrėmis bei mėgavosi veršienos sriuba papuošta šukutėmis. Taip pat buvo ruošiama garinta lašiša, o pagrindinį valgį keleiviai rinkosi iš dviejų patiekalų: jautienos medaliono ir prancūziškos vištienos su įdarytomis daržovėmis. „Pavalgę pirmos klasės keleiviai gėrė romą ir tęsė puotą skanaudami keptą balandį su šparagų salotomis ir šafraniniu šampano actu bei paštetu su salierais. Vakarienės metu, pirmoji klasė galėdavo paragauti net vienuolika patiekalų“, – pasakoja šefas.

**Jūra įkvėpė sukurti naują valgiaraštį keltams**

Garsaus šefo Deivydo Praspaliausko meniu, įkvėpto jūros, netrukus bus galima paragauti DFDS keltuose. D. Praspaliauskas į savo meniu įtraukė antienos ir žuvies ir jautienos patiekalus. „Jautienos steikas jau seno buvo mėgstamas laivų restoranų lankytojų, todėl DFDS kelte tikrai rasite šį gardų patiekalą. Meniu atsidūrė ir antienos patiekalai, o antiena buvo tiekiama ir „Titanike“ pirmos klasės keleiviams. Na ir žinoma, kaip plaukiant jūroje nepaskanauti žuvies patiekalų? Meniu rasite tuno salotų, upėtakio ceviche, jūros gėrybių sriubos“, – dalinasi D. Praspaliauskas.