



Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija

Maloniai kviečiame į LVVKA prezentaciją „Laikinosios sostinės tarpukario patiekalų šiuolaikinė interpretacija“, kuri vyks 2022 m. rugsėjo 18 d. 12 val. „Žalgirio“ arenos erdviame SALA restorane, Karaliaus Mindaugo pr. 50, Kaunas.

Tarpukario laikotarpiu Kaunas buvo žymiausias mokslo, architektūros, kultūros, švietimo centras. Kaunastiška miesto dvasia tvyrojo ir restoranuose: išskirtinis dėmesys maistui ir vaišių maratonai. Istorikas Alvydas Surblys suskaičiavo, kad per visą tarpukarį Kaune veikė apie 170 restoranų. Tarpukariu Kauno restoranai pasižymėjo puošniu interjeru, juose grojo restorano orkestras. Restoranuose vykdavo iškilmingi pokyliai, labdaros vakarai, koncertai, kur skubėdavo inteligentai, bohemos atstovai, užsienio svečiai. Pasakojama, kad ponios į restoranus keliaudavo itin išsipusčiusios, su prabangiais kailiais, brangiais papuošalais. Legendiniai to meto restoranai „Metropolis“, „Versalis“, „Trys Milžinai“ ir „Central“ garsėjo žvėriena, paukštiena, mėsa, žuvimi: patiekalais iš stirnų, kurapkų, laukinių ančių, tetervinų, vištienos, veršienos, jautienos, vėžių, žuvų (upėtakių, lydekų), „sudako sriuba“ (sterko žuvienė).

Šiais metais Kauno miestui suteiktas „Europos kultūros sostinės 2022“ vardas. Virtuvės šefai kviečia atsigręžti į unikalią Kauno gastronomijos istoriją. Atveriant kulinarinę identitetą, kurti unikalius su Kauno miesto istorija susijusius patiekalus, eksperimentuoti su skoniais ir nudžiuginti svečius, kviečiant mėgautis šiuolaikine jų interpretacija ir skonių derme.

Gamina patyrę virtuvės šefai: Darius Dabrovskas, sveikatingumo centras „Vytautas Mineral SPA“; Miroslav Styčinskij, restoranas „Grey“; Bernardas Anužis, „Gastro standartas“; Edgaras Rutkauskas, restoranas „Apvalaus stalo klubas“; Erikas Janerikas „SPA EGO“; Rokas Ragauskas, restoranas „Surr“; Jolanta Gervienė, restoranas „Sala“; Ema Bikelienė, „Mažoji Ragainė“.

Apie Laikinosios sostinės tarpukario kulinarinę identitetą, kulinarinę kasdienybę, svetingumą ir vaišes papasakos Justina Minelgaitė-Plentienė, Istorinės Lietuvos Respublikos Kaune istorikė.

LVVKA METINIAI RĖMĖJAI:

Minordija
Part of the Orkla Group



MANANA



Karštis. Šaltis. Meilė.

Reaton^R
Produktai
ir delikatesai



JOKADO
UGI

RENGINIO RĖMĖJAI:

SALA



INFORMACINIAI RĖMĖJAI:



Aprangos kodas – LVVK asociacijos nariai ir svečiai laukiami tik su virėjų švarkais.

Išankstinė registracija būtina!

*Dalyvavimo kaina vienam asmeniui – 35 eur, LVVKA nariams – nemokamai.
Registracija ir informacija el.paštu vadybininke@lrvvk.lt arba mob. nr. +370 615 67405*