



Vienkāršs, skaists un GARŠĪGS starteris. Mērcei netērē savu smalkāko balzametīķi, derēs arī kāds. Tā teikt, no lētā gala.

2 porcijas

30 minūtes sagatavošanai

- 150 ml balzametīķa
- 50 g cukura
- 200 g zemeņu
- ap 100 g lapu salātu
- 2 bumbas mocarellas
- 2 zariņi bazilika

1. Lej etiķi mazā katliņā, pieber cukuru. Uz mazas uguns vāri aptuveni 15 minūtes, līdz šķidrums samazinājies uz pusi un sabiezējis. Atdzesē.

2. Zemenes pārgriez uz pusēm, ja lielas – četrās daļās. Uz diviem šķīvjiem kārto salātu lapas, uz tām liec zemenes, tām pāri ar pirkstiem saplūkātās mocarellas šķiedras. Pārkaisi bazilika lapiņas un uzpilini balzametīķa mērci.

jūlija numurā

- jaunā latviešu **kokteiļu** klasika
- pašu gatavots **saldējums**
- trīs dažādi **pesto** un grilētas zivis



Zinātnis. Jansons' jauno 2009

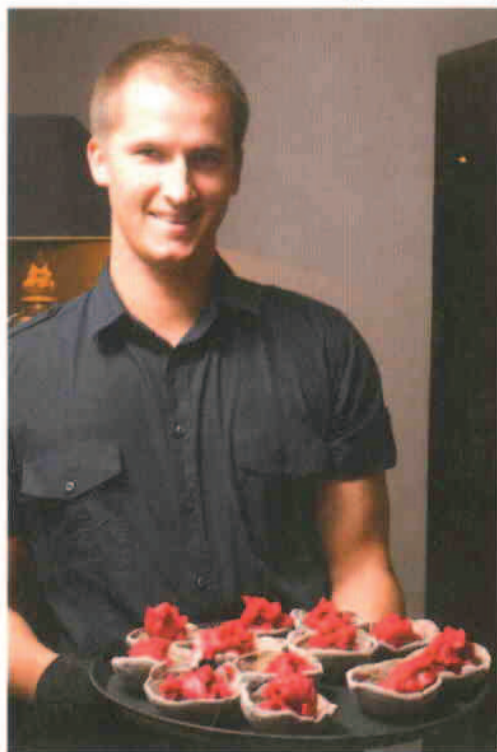


foto Ojārs Jansons (no žurnāla Garšīgs arhīva)

gada vīzīnis Raimonds Tomsons

teksts AINĀRS SEDLENIKS

Ceturtajā Latvijas labāko vīzīņu konkursā jau otro gadu pēc kārtas laurus plūca restorāna Vincents vīzīnis Raimonds Tomsons, kas izcīnīja tiesības pārstāvēt valsti Baltijas, Eiropas un pasaules mēroga sacensībās Čīlē. Viens no lielākajiem sacensību ieguvumiem gan bija līdz šim nomaļus stāvošo iesaistīšanās, piemēram, Gallery Park Hotel restorāna vīzīnes Irinas Sjomocīkinas iegūtā godpilnā ceturrtā vieta.

Ceturtajā Latvijas labāko vīzīņu konkursā piedalījās 13 Latvijas vīzīņi, kas divās sacensību dienās apliecināja gan teorētiskās zināšanas par dzērieniem un to lietošanas kultūru, gan demonstrēja prasmi vīnu pazišanā un pasniegšanā kopā ar dažādiem ēdieniem. Ģenerālsponsors SIA Liviko pasniedza balvas visiem konkursa dalībniekiem, īpaši izceļot četrus finālistus: Raimondu Tomsonu (restorāns Vincents), Jāni Kaļķi (Hotel Jūrmala Spa), Alekseju Tatarinovu (vīnu veikals Louis) un Irinu Sjomocīkinu (Gallery Park Hotel). Veiksmīgākā šampanieša servēšanā jau otro gadu izrādījās Kristīne Ņestecka (Hotel Jūrmala Spa).

SIA Liviko direktors Urmas Silmans uzsvēra, ka šādu profesionālu konkursu mērķis ir attīstīt alkoholisko dzērienu lietošanas kultūru

un izglītot patērētājus par atbildīgu alkohola lietošanu: «Latvijas vīzīņi dara lielisku darbu – viņi ir kā vēstneši, kas izplata savas zināšanas par dzērienu lietošanas kultūru, un mēs jau novērojam izmaiņas patērētāju paradumos. Tagad cilvēki izvēlas kvalitāti, nevis kvantitāti. Mēs atbalstām Latvijas Vīzīņu asociāciju šādu konkursu rīkošanā, jo ticam, ka tie veicina patērētāju gaumes izaugsmi un izpratni par dzērienu kultūru lietošanu.» Vīzīņu konkursu šogad atbalstīja vīnu sērija Nautimus ar 48 īpaši atlasītiem pasaules vīniem. Šo vīnu izlasi veidojuši Baltijas vīna speciālisti, ņemot vērā patērētāju pieprasījumu, augstas kvalitātes un cenas samērību dažādos vīnu segmentos.

Arī konkursa organizators Latvijas Vīzīņu asociācijas prezidents Romans Komars ir gandarīts par šāgada konkursa dalībnieku augušo profesionālismu un labo sniegumu: «Ir prieks, ka šogad līdzās jau pieredzējušiem vīzīņiem sacensībās piedalījās daudz jaunu dalībnieku, kas parādīja lielisku sniegumu. Piemēram, viena no finālistēm bija Irina Sjomocīkina. Latvijas konkurss bija laba iesildīšanās mūsu vīzīņiem pirms starptautiska mēroga sacensībām. Jāatgādina, ka Latvijas labākais vīzīnis Raimonds Tomsons ir arī Baltijas čempions un šogad centīsies šo titulu nosargāt sacensībās Tallinā.»