



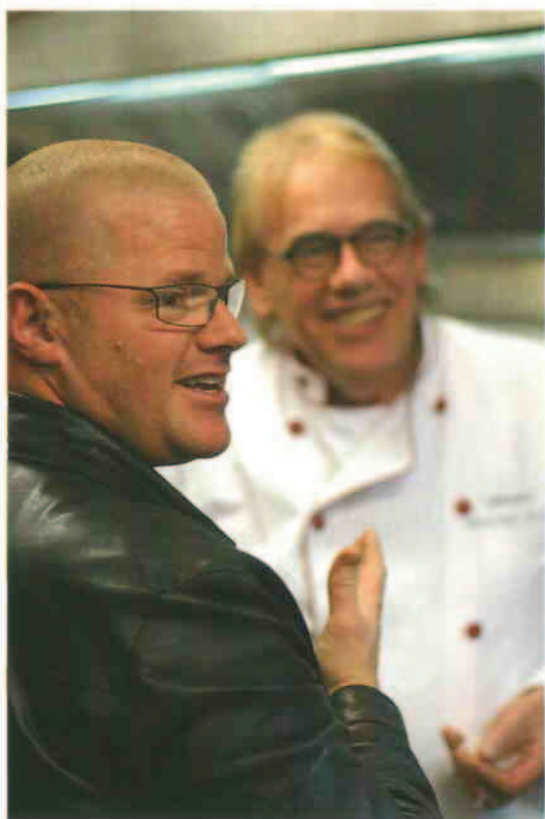
BLŪMENTĀLA cienasts

Oktoobra beigās Latvijā viesojās viens no izcilākajiem pasaules pavāriem Hestons Blūmentāls, kuru uz Latviju atvilināja interese par nēģiem. Šis zivis reiz bijušas ļoti iecienītas Anglijas galmā, taču mūsdienu Lielbritānijā par nēģiem nez kāpēc ir piemirsuši. Hestons Blūmentāls uzskata – tas ir nepamatoti, un šai delikatesei atkal ir jāiegūst goda vieta uz galda.

TEKSTS ANDRA CERIŅA FOTO MĀRTIŅŠ RĪTIŅŠ

Hestons Blūmentāls, ko uzskata par pasaulē otru labāko (pirmais ir katalonietis Ferrans Adria) pavāru, Rīgā ieradās ar skaidru mērķi – uzzināt visu par Latvijas nēģiem. Un kas gan vislabāk par tiem varētu pastāstīt? Protams, nēģu zvejnieki un Latvijas gardumu pārzinātājs Mārtiņš Rītiņš. Viņš slaveno amata brāli veda uz Carnikavu, lai kopā ar vietējiem vīriem laivās dotos Gaujas ūdeņos.

Hestons Blūmentāls savā dzīvē pirmo nēģu zveju iemūžināja videokamerā, lai nākamā



gada februārī ar Latvijas nēģu zvejošanas tradīcijām iepazīstinātu arī sava kulinārijas raidījuma *Feast with Heston Blumenthal* skatītājus. Televīzijas raidījumā, kas ir viens no pasaulē skatītākajiem raidorganizācijas *BBC* kulinārijas šoviem, Hestons Blūmentāls atklāj sen aizmirstus pārtikas produktus un receptes, kas Lielbritānijā bijušas cieņā viduslaikos, Tjūdoru un Viktorijas laikā.

«Tas nav vienkāršs kulinārijas šovs, tas ir nopietns, izglītojošs un pētniecisks raidījums,

kura mērķis ir atdzīvināt sensenus ēdienus, kas pazuduši no britu ēdienkartes,» skaidro Mārtiņš Rītiņš. Viņš ir priecīgs, ka Hestons Blūmentāls mājup devies ļoti apmierināts, jo diena kopā ar Carnikavas nēģu zvejniekiem Aldoni un Albertu bija patiesi izdevusies. Arī abi vīri ir gandarīti par to, ka viņu zināšanas un prasmes varēja būt noderīgas.

Hestons Blūmentāls par visu redzēto un dzirdēto parādā nepalika un turpat zvejnieku piekrastes būdīnā pagatavoja senu 1540. gada

angļu nēģu recepti. Tie bija grīlēti nēģi, ko pasniedza ar īpašu mērci. Tā tika pagatavota no nēģu asinīm, malta ingvera, kanēļa, krustnagliņām, pipariem, ko dēvē arī par paradīzes graudiem, muskata un nēģu asiņu, etiķa un vīna maisījumā mērcētiem maizes grauzdiņiem.

«Viss kopā garšoja pēc Ziemassvētkiem, bet tas laikam tāpēc, ka mērcei bija pievienots kanēlis un krustnagliņas. Taču kopumā – izcila garša!» – tā kolēģa veikumu vērtē Mārtiņš Rītiņš. Carnikavas zvejnieku domas dalījās.



Alberts Hestona Blūmentāla cienastu novērtēja lakoniski: «Garšīgi!» Tam gan nepiekrita viņa jaunākais kolēģis Aldonis. Viņam Blūmentāla pagatavotie nēgi negāja pie dūšas, un viņš pat atlāvās apšaubīt pavāra profesionalitāti. «Hestons par to bija sajūsmā, jo tas bija tik paties un nesamākslots vērtējums! Tā noteikti būs raidījuma nagla.» smejojies atceras Mārtiņš Rītiņš.

Hestons Blūmentāls mājup aizveda ne vien jaukas atmiņas un interesantu safilmēto

materiālu, bet arī Carnikavas zvejnieku dāvanu – pēc vietējām tradīcijām gatavotus nēģus. «Šis zivis dzīvo arī Lielbritānijas upēs, taču tās nevar salīdzināt ar mūsējām, jo britu nēģiem ir dūņu piegarša.» stāsta Mārtiņš Rītiņš. Arī Blūmentāls atzina, ka labākie nēģi ir tikai un vienīgi Gaujā, kur ir dzidrs ūdens un smilšaina upes gultne. Viņš ļoti cer, ka interese par nēģiem Lielbritānijā atdzims un varbūt viņa valsts kļūs par lielisku noieta tirgu mūsu zvejniekiem.

Uz atvadām Blūmentālu iepriecēja arī Mārtiņš Rītiņš. Viņš parādīja savu Latvijas cepto nēģu versiju. Hestonam Blūmentālam garšoja!

«Izcilā pavāra viesošanās Latvijā un viņa raidījums par Latvijas nēģiem ir liels notikums, ko nebaidos salīdzināt pat ar Latvijas bijušās prezidentes Vairas Vīkes-Freibergas piedalīšanos *BBC* raidījumā *Hard talk with Tim Sebastian*.» secina Mārtiņš Rītiņš. ●