



## Ar atgriešanos!



Bija laiks, kad par restorānu „Bergs” runāja. Un daudz. Visi gribēja uz turieni iet un atgriezties vēl un vēl, bet tad tas pārgāja. Bija savi iemesli, bija laiks klusumam, kas varēja ieilgt, bet tas jau nebūtu „Bergs”, ja kaut kas nemainītos, un tas nu ir noticis. Pēc dažām pārmaiņām interjerā, kur krāsli kļuva sāpīgāki un ērtāki, kur iezagusies neticami eleganta zaļā krāsa (gan krēsls, gan glāze), kur telpa ieguvusi citas aprises un dimensijas, kur sajūta ir vairāk kā mājās, restorāns „Bergs” ir atgriezies. Atgriezies uz ilgu laiku un, pats galvenais, ar neticami izmeklētu, skaistu franču ēdienu. Un tas ir noticis, pateicoties apdāvinātajam un franču skolu izgājušajam šefpavāram Jānim Zvirbulim.

Tie, kas pazīst Jāni, zina, ka viņš ir perfekcionists. Ar viņu strādāt kopā nav viegli, jo viņš zina, ko uz šķīvja grib redzēt, kāpēc un kā to pagatavot. Viņš ir izgājis to skarbo, vērtīgo un slavenu franču kulinārijas skolu. To, kas ir akadēmiska, un to, kas ir patiesā virtuve, kur kļūdām nav vietas un kur jāzina, kāpēc uz šķīvja kaut kas tiek uzlikts, kur jāzina, kā to pagatavot vislabāk, kur nakts vidū jāzina, kā pagatavot visas klasiskās franču mērces, mīklas, gaļas veidus un visu pārējo, par ko mēs varbūt esam tikai lasījuši.



Reti kad, ejot uz restorānu, gaidītais piepildās. Bieži vien ir tā, ka gaidām vienu, taču piepildās kas cits vai piepildās daļa, bet ne viss. Tomēr ir vietas, kurās notiek savādāk. Notiek tā (un tas mūsdienās ir retums), ka piepildās viss (vismaz man), kas laikam ir loģiski, ja zini, kas ir pavārs. Ja zini viņa produktu izvēles kritērijus, ja zini viņa kaislību pret augstāko kvalitāti. Un tieši tā notiek „Hotel Bergs” restorānā „Bergs”. Vietā, kura pati par sevi jau ir skaista un apgarota, īpaši svētku laikā, kad ārā pa logu redzams viens no skaistākajiem Rīgas skatiem ar Berga Bazāru un neskaitāmām gaismiņu virtenēm. Vietā, uz kuru jāiet izbaudīt, nevis tikai ātri jāieskrien. Vietā, uz kuru pavisam nedaudz vai, tieši pretēji, tā vairāk gribas sapucēties un svinēt skaistus dzīves brīžus.

Atnāc, apsēdies un ļaujies piedzīvojumam, ko sāc ar glāzi šampanieša, lai tālāk dotos ceļojumā pa garšu pasauli, kurā apvienojas Francija un tās gatavošanas tehnikas, labs sviests, smalkas mērces, nianses un tekstūras, kas, dažbrīd liekas, ir pilnīgi neiespējamas. Apsēdies un ļauj, lai tev iesaka, vai arī izvēlies klasiku un to, ko iemīlojuši daudzi. Sāc ar *foie gras* teriņi, kas pasniegtas ar briošu, bumbieru čatniju un karamelizētu bumbieri, vai vieglākā versijā sāc ar Skotijas savvaļas jūras ķemmitēm, kas pārklātas ar lardo un pārlietas ar samtainu pasifloras mērci. Protams, neaizmirsti arī austeres un Bretaņas omāru salātus. Tas sākumam. Jo turpinājumā noteikti pamēģini Latvijas savvaļas brieža velingtonu ar dievīgāko un neparastāko kūpinātā kartupeļa krēmu un baravikām vai arī slavenu omāru un teļa dziedzera lazāņu ar mazu zelta pieskārienu. Viens vai otrs – tie pārspēj viens otru ar nebijušām garšām,

teksturām un niansēm. Un, lūdzu, neej prom bez deserta, jo pretēji tam, kā gadās daudzos restorānos, kur desertam nepievērš uzmanību, šeit tas ir tikpat svarīgs kā ikviens ēdiens. Vieglākā versijā pabeidz maltīti ar filigrāno aveņu, pistāciju un baltās šokolādes *mille-feuille*, bet, ja gribas tumīgākas un ziemīgākas garšas, pamēģini „Tumšo mežu”, kur uz plāna šokolādes biskvīta sakaisti sarindojies šokolādes krēms pamišus ar mājās izturētiem brendija ķiršiem, ko pārklāj ļoti plānas šokolādes kārtas.

Neskatot to visu, neaizmirsti, ka šeit viņu kartē ir tik daudz interesantu un lielisku dzērienu, ka šoreiz ir vērts ļaut viesmīļiem piemeklēt ēdieniem tieši tos vīnus, kas derēs vislabāk. Un noslēdz maltīti ar tašīti laba *illy* espresso vai kādu didžestīvu. Vai varbūt vēl kaut ko. Jo restorānā „Bergs” katrs sākums ir tieši tas, ko tu vēlies un par ko esi sapņojis.

Restorāns „Bergs”  
Elizabetes iela 83/85 (Berga Bazārs), Rīga  
Tel.: +371 67770957

# Sīpolzupa

## SASTĀVDAĻAS

40 g sviesta  
olīveļļa cepšanai  
1 kg lielo saldo sīpolu, nomizoti,  
smalki sagriezti  
jūras sāls pēc garšas  
1 l liellopa buljona  
1 neliela bunte timiāna  
1 lauru lapa  
100 ml sarkanā portvīna

pasniegšanai:  
4 šķēles bagetes vai lauku  
bagetes (ideālā variantā)  
200 g *Gruyère* vai *Comté* siera,  
sarīvēts

## PAGATAVOŠANA

Katlā izkausē sviestu ar olīveļļu, pievieno sīpolus un samaisi. Pievieno sāli un sautē uz mazas liesmas dažas minūtes, līdz sīpoli maina krāsu. Tad pārlej ar nedaudz ūdens un visu laiku maisi, noskrāpējot ar lāpstiņu visu, kas piecepas, līdz šķidrums ir iztvaikojis. Šo darbību atkārto 5 minūtes, līdz sīpoli ir sakaramelizējušies.

Uzkarsē liellopa buljonu, pārlej ar to sīpolus un samaisi. Pievieno timiānu, lauru lapu un portvīnu un uzkarsē līdz vārīšanās temperatūrai. Uzliec vāku un vāri 1 h uz lēnas uguns.

Tikmēr sakarsē krāsni 200 grādu karstu.

No zupas izņem timiānu un lauru lapu, sadali porcijās karstumizturīgos trauciņos, uzliec katrai porcijai maizes šķēli, pārber ar rīvētu sieru un cep krāsni 2-3 minūtes, līdz siers ir skaisti izkusis un nedaudz piecepies. Pasniedz uzreiz.

4-5 personām

RECEPTĒ • JĀNIS ZVIRBULIS,  
restorāna „Bergs” šefpavārs



FOTO • EGLE MACERAUSKE