

FORET NOIRE

SALDAIS NOSLĒPUMS



Restorāns «Bergs» ir vieta, kas pulcē izsmalcinātu garšu pazinējus. Tā šefpavārs Jānis Zvirbulis, kura augstās prasības pret ēdienu nāk no Francijas klasiskās un mūsdienu kulinārijas skolas, teic, ka viņš netiecas pēc tituliem – pietiekot ar gardēžu komplimentu «elīgi labs pavārs». Februārī, kad daudzi pāri domā, kā pārsteigt savu mīļoto, šefpavārs piedāvā kaut ko patiešām

neparastu – savu interpretāciju par leģendāru recepti, kas pirms vairāk nekā simt gadiem radusies Vācijā.

Pastāstiet par šā deserta vēsturi, ar ko tas jūs ieinteresēja?

Kā zināms, viens no spēcīgākajiem afrodisiakiem ir šokolāde, tādēļ Visu mīlētāju dienai un arī īpašiem gadījumiem es ieteiktu mūsu desertu *Foret Noire* jeb tulkojumā «Tumšais mežs». Tas ir

gatavots no Valrhona tumšās šokolādes no Jaungvinejas, šokolādes krēma un ķiršiem, kas noturēti ķiršu degvīnā. Skābo ķiršu sorbets lieliski notur līdzsvaru starp saldo un skābo, bet nobeiguma akcentu šai simfonijai piešķir šokolādes trifele ar ķiršu liķieri. Tā ir mana interpretācija par gadsimtu senu recepti, kas, pēc nostāstiem, 1915. gadā radusies Vācijā ar nosaukumu *Schwarzwälder Kirschtorte*, kuru konditors Jozefs Kellers pirmoreiz pasniedzis savā *Cafe Agner* Bādgodesbergā.

Kā tas jābaida, ar kādiem dzērieniem?

Pats galvenais – tas jābaida nesteidzoties un kompānijā ar mīļoto. Desertam lielisks pāris būs *Dow's 20 Y Tawny Port*. Šis 20 gadu noturētais portvīns lieliski izcels visas saldā ēdiena notis.

Vai var teikt, ka, līdzīgi kā modē, ir arī mode, tendences uz kādu ēdienu vai virtuvi?

Mode kulinārijā bez šaubām pastāv. Vērojamas dažādas tendences, gan *Haute cuisine*, gan vienkāršākas klases restorānos. Piemēram, Francijā jau vairākus gadus ir populāras Āzijas garšas daudzos *Haute cuisine* restorānos. Tāpat modē ir arī klasika – augstas klases restorāni, kuros ēdienkarte nemainās jau vairāk nekā 40 gadu.

Kā pavārs rada savu ēdienu? Vai arī te vajadzīga mūza?

Noteikti! Tā var atnākt negaidīti, kad pēkšņi galvā uzplaisni doma par kādu garšu salikumu. Un tā top labākie ēdieni.

Kuras slavenības jūsu pateicības grāmatā ir atstājušas savus ierakstus?

Esmu gatavojis gan Spānijas karaļa ģimenei, gan Holivudas aktieriem, gan mūsu valsts prezidentiem – Guntim Ulmanim, Vairai Viķei-Freibergai. Arī virknei popzvaigžņu, piemēram, grupai *Blue*, daudzām Krievijas zvaigznēm – trīs gadus strādāju Krievijā... Visus nav iespējams nosaukt. Nāciet un nobaudiet arī jūs!

Restorāns «Bergs»
Elizabetes iela 83/85, Rīga