

Dileta ir Vilma, 3V15

„Benedikto kiaušiniai“ Panevėžio viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo sektoriniame praktinio mokymo centre



Virėjo specialybės mokiniai ir jų profesijos mokytoja Aušra Petrauskienė antrą kartą apsilankė Panevėžio darbo rinkos mokymo centre. Jie dalyvavo praktiniuose užsiėmimuose viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo sektoriniame praktinio mokymo centre. Galima sakyti, kad buvome pasimatyme su Benediktu, nes gaminome ir degustavome klasikinį pusryčių patiekalą „Benedikto kiaušinis“. Spėjama, kad patiekalas pavadintas popiežiaus garbei. Kiaušiniui išvirti taikėme penkis būdus: įprastus ir inovatyvius, kurių metu išlieka natūralus produkto skonis bei maistingosios medžiagos, gaminant nepakinta produkto spalva. Kiaušinius virėme cirkuliaciniu būdu, daugiavandeniame krosnyje su garų funkcija, pažemintoje temperatūroje, išbandėme virimą be lukšto, vadinama „pašot“, žinomesnis pavadinimas - „kiaušinis marškinėliuose“, taip pat virimą maistinėje plėvelėje. Termomixso pagalba mokėmės gaminti „hollandaise“ (olandišką) padažą. Jam pagaminti reikia šiek tiek įgūdžių ir laiko.

Balandžio 16-ąją minima Benedikto kiaušinių (angl. eggs Benedict) diena. Lietuvoje šis patiekalas nėra dažnas, tačiau užsienyje tai populiarus lėtųjų pusryčių (brunch) valgis. Smagu, kad išmokome gaminti patiekalą, kuris yra populiariausių pusryčių patiekalų sąrašė.

