



Virtuvės šefė Joana Gimbutytė: apie gyvenimą Austrijoje, muziką bei atkaklumą siekiant savo tikslų

Deimantė ŽUKAUSKIENĖ

Joana Gimbutytė prieš tryliką metų išvyko studijuoti muzikos į Austriją, tačiau pasuko visai kitu keliu ir tapo profesionalia kulinare. Ambicinga, veikli, savo tikslų siekianti, motyvuota moteris pasiekė neregėtų aukštumų gastronomijos srityje: išbandė save prestižiniuose Austrijos restoranuose, įgijo aukščiausią tarptautinį virtuvės šefo titulą, o šiuo metu moko studentus aukštosios kulinarijos, dalyvauja įvairiuose renginiuose, dirba Austrijos maisto žurnalų receptų kūrėja, taip pat jau pasirodė jos dvi kulinarinės knygos, tačiau iki viso to, kaip prisipažįsta J. Gimbutytė, teko patirti ne vieną sunkų išbandymą ir įdėti labai daug darbo bei pastangų. Daugiau apie meilę kulinarijai, virtuvės šefo kasdienybę, receptų kūrimo užkulius, Austriją bei lietuvius Austrijoje sužinosite šiame straipsnyje.

Joana Gimbutytė pasakoja, kad jau nuo pat mažens ją supo muzika, būdama stropi mokinė ir talentinga muzikantė, baigė Vilniaus Juozo Tallat-Kelpšos konservatoriją, kur studijavo alto specialybę, ir toliau planavo savo ateitį sieti su muzika. Joana pasirinko garso režisūros studijas viename geriausių universitetų – Zalcburgo universitete „Mozarteum“ ir netrukus išvyko į Austriją. Nors ir nemokėjo vokiečių kalbos, tačiau per daug dėl to nesijaudino, nes studijos turėjo vykti anglų kalba. Be to, čia jau studijavo keletas pažįstamų. Moteris atsimena, kad šalis jai iš karto labai patiko, sužavėjo savo gamta, architektūra, žmonėmis, tik pragyvenimo Austrijoje kaštai kaip studentei buvo didesni nei Lietuvoje, tačiau galima susirasti įvairių darbų ir atsidėti pinigų. Pradėjusi studijuoti, Joana sako pajutusi, kad studijos nėra tokios, kokių tikėjosi, jose daug įvairių matematinių

skaičiavimų, reikėjo ir nemažai fizikos žinių, todėl, prieš sugrįždama prie alto studijų, ėmė galvoti, jog reikėtų save išbandyti kitoje srityje, savotiškai pasitikrinti, ar sugeba daryti ką nors visiškai kita. Kadangi vokiečių kalbos dar nemokėjo, darbo ar studijų galimybės buvo gana ribotos, todėl teko rinktis sritį, kur priimtų nemokant kalbos. J. Gimbutytė, pastebėjusi, jog yra imli amatams, daugiau praktinei veiklai, nusprendė išbandyti save kulinarijoje, nors daug šios srities žinių, maisto gamybos patirties neturėjo. Kulinaro darbas jai regėjosi idealizuotas ir romantiškas. „Ramiai kepti pyragėlius, kažką papjaustyti, tvarkyti, tačiau labai greit šis įsivaizdavimas subliuško“, – pasakoja Joana Gimbutytė.



Joana Gimbutytė. Asmeninio archyvo nuotr.

Joana prisimena pačią pirmą savo darbo dieną, kai, suradus restoraną („Casino Graz“) ir pradėjus praktiką virtuvėje, ją ištiko šokas. Būsimą virtuvės šefę pasakoja, kad visą dieną turėjo pjaustyti obuolius, o dar ir „šefas pasitaikė kaip Gordonas Ramsay: šaukė, rėkė, virtuvėje skraidžiojo lėkštės, keptuvės, visi aplink lakstė, jautėsi didžiulis tempas ir stresas“. Tai buvo jai savotiška staigmena. Dar sunkiau buvo dėl to, kad Joana nemokėjo vokiečių kalbos, negalėjo suprasti, kas

vyksta aplink, ką kalba darbuotojai. Tada pašnekovė pagalvojo, kad tikriausiai ši profesija ne jai, tačiau iš dėkingumo, jog ją priėmė, nenorėdama pasirodyti nemandagi, nusprendė tas dvi bandomąsias savaites dar padirbti. Įdomiausia, po tų savaičių jau viskas atrodė ne taip blogai, darbas pasirodė įdomus, įtraukiantis, nemonotoniškas, patiko mokytis naujų dalykų, gana greitai pramoko kalbos, o ir virtuvės šefas, pastebėjęs Joanos pastangas, užsidegimą gaminti, skirdavo įdomių užduočių, tad moteris pasirinko likti restorane ir užbaigti mokslus. Tada dar būsimą kulinarę prisimena jai paskirtą pirmą rimtą užduotį: „Mūsų restorano meniu buvo varškės suflė, ją visada reikia gaminti šviežiai, negalima iš anksto nieko pasiruošti, svarbiausia, ji turi gražiai iškilti, nesubliūkšti, o tada jau iš karto būtina serviruoti. Kai virtuvės šefas patikėjo man šią užduotį, labai džiaugiausi ir didžiavausi, nes tuo metu nė vienas mokinys nesugebėjo padaryti taip, kaip aš.“

Austrijoje kulinarijos mokslai, skirtingai nuo Lietuvos, prasideda nuo praktikos pasirinktame restorane, studentas iš karto gali pasirinkti jį dominančią kryptį: prancūzišką, itališką, austrų ar kitą virtuvę. Po keleto mėnesių praktikos studentas kasmet siunčiamas į mokyklą du mėnesius mokytis teorijos, iš viso mokslai trunka trejus metus. „Vienas kursas trunka du mėnesius, programa labai suspausta, intensyvi, teko mokytis ir prancūzų kalbą, serviravimą, virėjai turi nusimanyti apie viešbučių, restoranų valdymą, maisto produktus, apskritai visą gastronomiją. Mes gyvendavome toje pačioje mokymo įstaigoje, paskaitos trukdavo nuo 7 ryto iki 18-19 valandos vakaro. Po tų dviejų mėnesių būdavo egzaminai, kuriuos išlaikęs jau keliaudavai į kitą kursą. Iš pradžių buvo labai sunku, ypač nemokant vokiečių kalbos, visi tie sudurtiniai vokiški žodžiai, teko sėdėti naktimis prie knygų ir kalti tą teoriją“, – detalizuoja Joana Gimbutytė. Kadangi Joana jau buvo baigusi gimnaziją Lietuvoje, mokslus galėjo sutrumpinti vienais metais, ką ir padarė. Baigusi mokslus ir sėkmingai išlaikiusi valstybinius egzaminus, J. Gimbutytė įgijo kulinaro specialybės diplomą.

Virtuvės šefė Joana Gimbutytė praktikavosi ir dirbo įvairiuose Austrijos restoranuose. Teko dirbti prabangiame restorane, įsikūrusiame kilometro aukštyje Alpių kalnuose. Darbo sąlygos ten buvo labai sunkios: darbas prasidėdavo 7 ar 8 valandą ryto ir baigdavosi vidurnaktį, dirbti teko beveik be pertraukų, buvo itin didelis tempas ir krūvis, tačiau atkakli, išbandymų nebijanti mergina norėjo sau įrodyti, kad gali tai pakelti. Darbšti kulinarė buvo užsibrėžusi tikslą išbūti tame restorane metus, nes vėliau, kaip tvirtina moteris, viskas jau daugiau ar mažiau kartojasi. Tame restorane, kaip pabrėžia J. Gimbutytė, labai daug išmoko. Taip pat

teko dirbti „Michelin“ žvaigždute įvertintame restorane, tačiau ten labai nusivylė, suprato, kad nebūtinai reikia dirbti kuo geresniame, įvertintame restorane, kuriame „tik atlieki tam tikras funkcijas“, daug svarbiau „įgyvendinti savo idėjas ir būti atsakingai už savo sukurtus patiekalus“. Vėliau įsidarbino Graco mieste viename iš restoranų, kuris labai patiko. Joana čia dirbo konditere, gamino įvairius desertus. Austrijoje restoranų versle šefė iš Lietuvos išdirbo iš viso šešerius metus.



Virtuvės šefė Joana Gimbutytė. Asmeninio archyvo nuotr.

Profesionali virtuvės šefė Joana Gimbutytė neapsiribojo vien tik darbu restoranuose. Gavusi darbo pasiūlymą iš vienos leidyklos, pradėjo dirbti dviejų Austrijos kulinarinių žurnalų – „Koch & Back“ ir „Kochen und Küche“ kulinare. Sumani šefė jau beveik ketverius metus kuria receptus, juos testuoja, dalyvauja fotosesijose, įvairiuose kulinariniuose šou ir leidyklos knygų pristatymuose. „Koch und Back“ – seniausias austrų kulinarinis žurnalas. Jis gyvuoja jau beveik 40 metų ir yra labai mėgstamas, jį prenumeruoja apie 30 tūkstančių austrų. Moteris teigia, kad iš pradžių buvo nemenkas iššūkis savo žinias, metodiką pritaikyti kuriant receptus, nes juk kiekvieną receptą, visą patiekalo gaminimo eigą reikia detaliai aprašyti, ko anksčiau praktikoje nereikėjo. „Man visiškai reikėjo pakeisti savo gaminimo stilių, reikėjo vis save sustabdyti, viską užrašinėti, o anksčiau buvau pripratus prie tempo, labai greito gaminimo, o čia jau to nereikia, reikia tikslumo, nes jei kažkur kažką praleidžiu, tai iš karto pastebi akylesni žurnalo skaitytojai,“ – tvirtina Joana. Moteris prisipažįsta, jog žinodama, kiek žmonių skaito ir gamina pagal jos sukurtus receptus, visada jaučia didelę atsakomybę. Taip pat labai svarbu tuos pagamintus patiekalus patraukliai pateikti, nes jie puikuosis žurnale. Kulinarė pasakoja, kad darbas žurnaluose labai įdomus, nuolat vyksta daug eksperimentų, kai kuriuos senus austriškus receptus lietuvė bando paversti moderniais, patraukliais, svarbiausia, kad kiekvienas austras gebėtų juos pasigaminti savo virtuvėje.

Veikli moteris džiaugiasi, jog su ta pačia leidykla jau yra išleidusi dvi savo kulinarines knygas. „Knygos – visai kita išliekamoji vertė, ji pasilieka visam“, – sako Joana Gimbutytė. Pirmoji šefės J. Gimbutytės knyga yra apie pieno produktų fermentavimą, jogurto, kefyro gamybą. Antroji – apie amerikietiškus ir

korėjietiškus „corn dogs“ – dešreles kukurūzų tešloje, knygoje pristatomos įvairios jų variacijos su šiuolaikiniais produktais. Šiuo metu ji dirba dar prie dviejų būsimų kulinarinių knygų, turinčių pasirodyti per artimiausius porą metų.

Smalsi lietuvė dirbdama leidykloje pagalvojo, jog norėtų dar pasitobulinti kulinarijos srityje. Daugelis kulinarijos kursų jai atrodė silpnoki ir tik „Maitre de cuisine“ turėjo svarų vardą. Metus trukusios studijos buvo labai intensyvios. Dėstytojai nuo pat pirmos dienos kalbėjo pusiau prancūziškais kulinariniais terminais, kurių niekas nebuvo girdėjęs, buvo daug praktikos, teorijos, reikėjo smulkiai žinoti apie kiekvieną produktą, iš kur atkeliavęs, kaip apdirbamas, laikomas, teko atlikti daug įvairių skaičiavimų, kurių praktikoje net nereikia, ir pan. Patyrusi virtuvės šefė pasakoja, kad kelių metų medžiaga šiuose kursuose sutraukta į vienus metus, o ir mokslą derinti su darbu bei šeima buvo tikras iššūkis. Beveik visą laisvą laiką teko skirti mokymuisi ir ruošti egzaminams. Egzaminai, kuriuos sudarė teorinė ir praktinė dalys, truko dvi savaites. Praktiniam egzaminui reikėjo pagaminti net 19 patiekalų. Moteris prisimena, kad buvo labai sunku, daug streso, vienu metu norėjosi viską mesti ir išeiti, tačiau sukaupusi visas jėgas, ištvermę mokslus J. Gimbutytei pavyko baigti. Lietuvė įgijo aukščiausią tarptautinį virtuvės šefo titulą, kuris yra teikiamas tik 7 užsienio šalyse. Vėliau, po studijų, tame pačiame institute jai pasiūlė dėstytojos darbą, Joana Gimbutytė dėsto kitiems „Maitre de cuisine“ titulo siekiantiems kulinarams bei konditeriams.

Nesunku suprasti, jog maistas kulinarės J. Gimbutytės gyvenime užima labai svarbią vietą. Paklausta, kokios šalies virtuvė jai patinka labiausiai, tituluota virtuvės šefė atsako, jog skanauti ypač patinka Azijos virtuvės patiekalus, o štai gaminant imponuoja „klasikinė prancūziška virtuvė, visokie sudėtingi paštetai tešloje, taip pat savotišką žavesį kelia itališkos virtuvės lengvi, greitai pagaminami, visada skanūs patiekalai“. Virtuvės meistrė priduria, kad jos namuose gaminami tradiciniai lietuviški patiekalai, kuriuos ne taip seniai išmoko pasigaminti. Kulinarė juokauja, kad gyvendama Lietuvoje beveik negamino, tad sugalvojus pasigaminti balandėlių ar kotletų, tekdavo skambinti mamai ir klausti recepto. O šiandien Joanos vaikai labai mėgsta bulvinius blynus, keptus ar virtus varškėčius, kuriuos ji dažnai ruošia pusryčiams, apkepus, kartais su vietos lietuviais gamina ir cepelinus.

Austrijoje, Grace, gyvenantys lietuviai vieni kitus neblogai pažįsta. J. Gimbutytė pasakoja, kad prieš maždaug 10–12 metų Grace lietuvių dar nebuvo daug,

daugiausia tai buvo studentai. Lietuviai susirinkdavo įvairiomis progomis: švęsti gimtadienių, Velykų, Kalėdų ir t. t. Pamažu bendruomenė augo, prisijungdavo vis naujų žmonių, kiti išvažiuodavo. Pastaraisiais metais Grace gyvenančių lietuvių susibūrimai dažniausiai vyksta kurio nors lietuvių namuose. Jau dvejus metus linksmiai, su visomis lietuviškomis tradicijomis švenčiamos Joninės pašnekovės namuose.

Gimbutytė pasakoja, kad, turėdama galimybę, visada mielai apsilanko Lietuvoje, tačiau ne itin dažnai, nes darbas, tėvai yra čia, Austrijoje, tad ir interesų sugrįžti yra nedaug. O ko gi pasiilgsta lietuvė būdama toli nuo tėvynės? „Pasiilgstu ajerų duonos, kai kurių pieno produktų, pavyzdžiui, sūrio, nes Austrijoje sūriai visiškai kitokie, kai kurių saldinių, o labiausiai gamtos, ežerų, tos laisvės ta gamta naudotis ir džiaugtis“, – savo mintimis dalijasi virtuvės šefė Joana Gimbutytė. Paprašyta pasidalinti ateities planais, Joana sako, jog norėtų išleisti dar ne vieną kulinarijos knygą, įvykdyti savo numatytus projektus, o taip pat „yra pasiruošusi priimti tai, ką atneš gyvenimas“.

Projektas „Pasaulio Lietuva.“

Jei norėtumėte publikuoti straipsnį prašome nekeisti straipsnio pavadinimo, nurodyti informacijos šaltinį, autorių ir projekto pavadinimą.

www.pasauliolietuvis.lt

SPAUDOS,
RADIJO IR
TELEVIZIJOS
RĖMIMO
FONDAS

