

JI KELIAUJA,
KAD
VALGYTŲ.
AISTĖS
MISEVIČIŪTĖS
ISTORIJA

AR DARBAS GALI BŪTI NUOLATINĖS KELIONĖS IR VAKARIENĖS GERIAUSIUOSE PASAULIO RESTORANUOSE? AISTEI MISEVIČIŪTEI TAI – KASDIENYBĖ. VIENA PIRMŲJŲ MAISTO TINKLARAŠTININKIŲ PASAULYJE ŠIANDIEN KURIA „LUXEAT“ GIDUS, ORGANIZUOJA IŠSKIRTINES GASTRONOMINES PATIRTIS IR NENUILSTAMAI IEŠKO AUTENTIŠKŲ SKONIŲ.

NUO 2000-ŲJŲ SVETUR GYVENANTI AISTĖ SAVO LAIKĄ ILGAI DALIJO TARP PARYŽIAUS, NIUJORKO, LONDONO IR IBISOS, KOL GALIAUSIAI ĮSIKŪRĖ LONDONE, KUR ŠIANDIEN AUGINA SŪNŲ. TAČIAU SĖSLUMAS JAI – TIK SĄLYGINĖ SĄVOKA. DAUGIAU NEI PUSĘ METŲ JI PRALEIDŽIA KELYJE, DAŽNIAUSIAI – JAPONIJOJE, PIETŲ EUROPOJE AR SKANDINAVIJOJE. ČIA MAISTAS JAI TAMPA NE TIK TIKSLU, BET IR UNIKALIU BŪDU PAŽINTI PASAULĮ.

O JOS KARJERA PRASIDĖJO VISAI KITAME KONTEKSTE – MADOS PASAULYJE, KURIAME MAISTAS NERETAI NET DEMONIZUOJAMAS. TAČIAU BŪTENT DARBAS IR GYVENIMAS PARYŽIUJE PAŽADINO AISTĖS AISTRĄ GASTRONOMIJAI. PRADĖJUSI RAŠYTI DAR PRIEŠ SOCIALINIŲ TINKLŲ ERĄ, JI TAPO VIENA PIRMŲJŲ MAISTO TINKLARAŠTININKIŲ PASAULYJE, KURIOS BALSAS IKI ŠIOL IŠLIEKA ITIN ĮTAKINGAS.

INGA NORKE

Ar galima sakyti, kad tavo profesija – valgyti ir keliauti?

Taip, galima taip sakyti (*šypsosi*). Šiaip mano darbas yra apie maistą. Bet kelionės taip pat yra didelė to dalis.

Kaip pradėjai šį, galima sakyti, svajonių darbą?

Tuo užsiimu labai seniai. Buvau viena pirmųjų maisto tinklaraštininkių pasaulyje. Tuo metu gyvenau Niujorke ir dirbau mados srityje. Nebuvo nei „Instagram“, nei „TikTok“. Tiesiog pradėjau rašyti apie maistą – ir taip viskas prasidėjo.

Kada tai vyko?

Savo tinklaraštį pradėjau prieš dvidešimt metų – jis tada vadinosi „Kas pasakė, kad modeliai nevalgo“. Tuo metu nė neįtariau, į ką tai išaugs. Vėliau atsirado „Luxeat“.

Savo tinklaraštį
pradėjau prieš
dvidešimt
metų – jis
tada vadinosi
„Kas pasakė,
kad modeliai
nevalgo“.
Tuo metu nė
neįtariau, į ką
tai išaugs.

Šiandien jau leidžiu ir oficialų savo restoranų gidą „Luxeat“ – tai mano pačios kruopščiai atrinktų vietų rinkinys. Jas renkuosi itin atsakingai, dažnai aplenkdamą populiarius geriausių pasaulio restoranų sąrašus ar penkiasdešimtukus. Sėmoningai nedalyvauju ir jų komisijose, nes man svarbu išlaikyti nepriklausomą žvilgsnį.

Beje, netrukus paleisiu ir viešbučių gidą, nes maistas nuo kelionių (o ir viešbučių) neatsiejama.

Puiku, sveikinu, tačiau grįžkime šiek kiek į pradžią. Kaip patekai į mados pasaulį?

Mano karjera mados pasaulyje prasidėjo Lietuvoje, kur mane pastebėjo mados agentai. Netrukus išvykau į Paryžių – ten modeliu dirbau tryliką metų. Per šį laikotarpį bendradarbiau su garsiausiais mados namais, tapau „Givenchy“ kvepalų reklamos veidu, o mano nuotraukos puošė tokių žurnalų kaip „Vogue“ ar „Numéro“ viršelius. Nors sėkmė lydėjo kiekviename žingsnyje, visada supratau, kad ši profesija turi pabaigą, todėl gyvendama Paryžiuje kryptingai siekiau finansų išsilavinimo.

Kokią įtaką jaunai merginai iš Kauno tuo metu padarė Paryžius?

Paryžius iš esmės pakeitė mano požiūrį į daugelį dalykų, o ypač į gastronomiją. Tuo metu Lietuvoje restoranų kultūra dar tik formavosi, o Paryžiuje žmonės, galima sakyti, tiesiog gyveno restoranuose. Tai vieta pietums, vakarienei ir visam laisvalaikiui. Man iki šiol kelia šypseną jų aistra maistui: prancūzai gali pietauti ir tuo pat metu entuziastingai planuoti, kur užsuks vakarienės (šypsosi).

Ar tada ir sugalvojai rašyti apie maistą?

Kiek vėliau. Gyvendama Niujorke, dėl nuolatinio skubėjimo ir laiko trūkumo dažniausiai pie-

Paryžiuje žmonės, galima sakyti, tiesiog gyveno restoranuose. Prancūzai gali pietauti ir tuo pat metu entuziastingai planuoti, kur užsuks vakarienės.



Aistė yra viena pirmųjų maisto tinklaraštininkių visame pasaulyje. Šią veiklą ji pradėjo dar dirbdama modeliu ir gyvendama Niujorke.



Dabar Aistę pasisvečiuoti savo
restorane ir aprašyti patirtį
kviečia didžiausios virtuvės
žvaigždės visame pasaulyje.

tadavau restoranuose ir kavinėse. Būtent tada natūraliai pradėjau fotografuoti maistą – man tai tapo savotiška saviraiškos forma ir būdu dalytis savo patirtimis su kitais.

Kodėl, manai, tau pasisekė išpopuliarėti kaip tinklaraštininkei?

Manau, man pavyko, nes pradėjau labai anksti – buvau viena pirmųjų maisto tinklaraštininkių visame pasaulyje. Nors šiandien tapti restoranų nuomėnės formuotoju gali bet kas, save laiku maisto kritike. Tai darau ne dėl „patiktukų“, o iš tikro susidomėjimo ir meilės gastronomijai.

Kaip atsirenki restoranus?

Nuolat ieškau informacijos internete ir atlieku išsamią analizę, nes man įdomiausi – mažesni, autentiški restoranai. Pavyzdžiui, Ligūrijoje lankiausi šeimos valgyklėlėje, kurioje aštuoniasdešimtmetė moteris gamina kartu su duka. Ši vieta dirba tik kelias dienas per savaitę, o maistas ten – tikras, naminis. Būtent tokios unikalios, istoriją turinčios vietos man yra pačios įdomiausios.

Kada ir kodėl pasitraukei iš mados pasaulio?

Iš mados pasaulio pasitraukiau būdama trisdešimties. Tuo metu stipriai pasikeitė industrijos dinamika: modeliais vis dažniau tapdavo socialinių tinklų žvaigždės, o tai gerokai nuvertino

ir sumažino jau įsitvirtinusių profesionalių modelių uždarbius. Be to, rinkoje pradėjo dominuoti greitoji mada, kurios vertybės man niekada nebuvo artimos. Pajutau, kad atėjo laikas pokyčiams – norėjau visą savo dėmesį ir energiją skirti šeimai ir „Luxeat“ projektui.

Kiek restoranų esi aplankiusi?

Mano gide – apie 500 kruopščiai atrinktų vietų. Kasmet aplankau šimtus restoranų, tačiau į gidą patenka

tik geriausi, o į daugelį jų nuolat grįžtu ir pati.

Ką manai apie geriausių pasaulio restoranų rinkimus?

Geriausieji restoranai nebūtinai yra garsiausi. Mano filosofija paprasta: ieškau vietų, kurios ne masiškai reklamuojasi, o tyliai kuria kokybę. Atsiribojau nuo komercinių gidų, kurių reitingus dažnai diktuoja viešieji ryšiai ar investicijų dydis – aš pasitikiu tik tikromis rekomendacijomis ir savo skoniu.

Ar „Luxeat“ gidai ir „Instagram“ paskyra yra pagrindinės tavo veiklos?

Iš dalies taip. Šiandien tinklaraščiai yra neatsiejami nuo socialinių tinklų, o ypač „Instagram“ platformos. Tačiau mano veikla neapsiriboja tik skaitmeniniu turiniu: aš taip pat organizuoju unikalias temines vakarienes įspūdingiausiose pasaulio vietose.

Kaip kilo ši mintis ir kaip sekasi?

Klaidžiodama po Ibisos turgų ir stebėdama tą gausą, nevalingai susimąčiau: o kas nutiktų, jei šios vietinės gėrybės patektų į geriausių japonų šefų rankas? Vedama šio smalsumo, pasikviečiau du gerai žinomus japonų virtuvės meistrus į salą. Taip prasidėjo mano gastronominių nuotykių kelionė, trunkanti iki šiol.

Šiandien mano kuriamas patirtis geriausiai apibūdina „out of the box“

Kasmet aplankau šimtus restoranų, tačiau į gidą patenka tik geriausi, o į daugelį jų nuolat grįžtu ir pati.



Aistė dėkinga genams,
nes gali skaniai valgyti,
nekenkdama figūrai ir
gerai savijautai.



idėjos. Pavyzdžiui, Bolonijoje svečius pakviečiau į vakarienę su vietinėmis močiutėmis – čia nebuvo jokių restoraninių filtrų, tik autentiškas maistas ir tikros istorijos. Pastebiu, kad dabar, kai visas pasaulis ranka pasiekiamas, žmonės ieško nebe prabangos, o unikalo. Ypač po pandemijos supratome: kolekcionuoti akimirkas yra kur kas vertingiau, nei kaupti daiktus.

Ar pati keliauji tik dėl maisto ir kaip dažnai?

Iš esmės – taip. Tai darau bent du tris kartus per mėnesį.

Kokios įsimintiniausios tavo maisto kelionės?

Esu patyrusi tikrai įspūdingų dalykų. Pavyzdžiui, Švedijoje lankiausi restorane, iki kurio teko ilgiausiai bristi per pusnis. Nors jis jau uždarytas, šefas Magnusas Nilssonas jau ėmėsi naujų projektų.

Viena ryškiausių pastarojo meto patirčių – vakarienė Norvegijoje, Stavangeryje. Ten trijų „Michelin“ žvaigždučių šefas šimtmetį skaičiuojančioje fermoje tarp fiordų gamino tik man ir dar vienam žurnalistui.

Koks tavo apskritai mėgstamiausias restoranas pasaulyje?

Dar viena ypatinga vieta – „Etxebarri“ Baskijoje. Jos šefas gamina genialiai paprastai – viską ruošia tik virš ugnies. Skonis toks neįtikėtinas, kad maisto entuziastai čia plūsta iš viso pasaulio. Kiekvieną kartą ten lankydamsi, staliuką kitam vizitui rezervuoju dar net nebaigusi vakarienės.

Ar normalu rezervuoti restoraną mėtamam į priekį?

Daugelyje tokių restoranų staliukai rezervuojami prieš daugybę mėnesių, o kartais net ir prieš metus. Japonijoje ši kultūra dar griežtesnė: daugybė vietų veikia „narystės klubo“ principu, tad naujiems klientams, neturintiems rekomendacijų, į jas patekti beveik neįmanoma.

Kurios gastrominės kryptys yra tavo mėgstamiausios?

Mano favoritai – Japonija ir Baskija. Šių kraštų virtuvėse viskas sukasi apie gryną produktą: aukščiausią ingredientų kokybę ir minimalų jų apdorojimą. Paradoksalu, bet būtent šį

Mano
favoritai –
Japonija
ir Baskija.
Šių kraštų
virtuvėse
viskas sukasi
apie gryną
produktą.



Pasak Aistės, molekulinę virtuvę ir skandinaviską minimalizmą dabar keičia sugrįžimas prie klasikos, tradicijų ir komfortiško maisto.



Savo tinklaraštį ji pradėjo prieš dvidešimt metų – jis tada vadinosi „Kas pasakė, kad modeliai nevalgo“. Tuo metu nė neįtariau, į ką tai išaugs. Vėliau atsirado „Luxeat“.



paprastumą virtuvėje pasiekti yra sunkiausia.

O ar rašai apie blogas patirtis?

Ne. Nenoriu skleisti negatyvumo. Žinau, kaip sunku restoranams išgyventi.

Kiek kartų keliavai į Japoniją dėl maisto?

Japonijoje lankausi nuo pat 1999-ųjų – per šį laiką ten viešėjau jau apie 40 kartų. Nors ši kultūra man labai artima, matau, kaip šalis keičiasi: ji tapo atviresnė pasauliui, tačiau kartu ir perpildyta turistų. Globalizacija stipriai juntama net čia: pavyzdžiui, jei anksčiau šefai griežtai drausdavo fotografuoti maistą, šiandien jie patys skatina svečius tai daryti.

Galiausiai, kokias įžvelgi pasaulines restoranų tendencijas?

Žvelgiant į tendencijas, matyti ryškus pokytis: molekulinę virtuvę ir skandinaviską minimalizmą keičia sugrįžimas prie klasikos, tradicijų ir komfortiško maisto. Šiandien žmonės labiausiai vertina jaukumą ir tikrumą.

Japonijoje lankausi nuo pat 1999-ųjų – per šį laiką ten viešėjau jau apie 40 kartų.

