Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. gegužės 30 d.

**Artėjant šaltibarščių rekordo siekimui – rožinės sriubos šventė namuose: šefas Gian Luca Demarco kviečia išbandyti išskirtinį receptą**

**Lietuvoje prasidėjo šaltibarščių karštinė: tautiečiai iš parduotuvių lentynų šluoja kefyrą ir burokėlius, organizuoja šiam mūsų krašto kulinariniam paveldui dedikuotą šventę – Vilniaus šaltibarščių festivalį. Jau šį šeštadienį įvyksiančio festivalio metu bus siekiama ir rekordų, o norintiems šaltibarščių šventę sukurti ir namuose, „Maximos“ kulinarijos idėjų partneris, Italijoje gimęs šefas Gian Luca Demarco siūlo išbandyti neįprastą gaivios sriubos receptą, kuriam prireiks šviežių sezoninių daržovių.**

Šią savaitę artėjant Vilniaus šaltibarščių festivaliui, kurio metu bus siekiama net dviejų rekordų, lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė kviečia pasiduoti visą Lietuvą nuspalvinsiančiai rožinei bangai ir gaminti šaltibarščius namuose, darbe ar draugų kompanijoje.

„Jau šį šeštadienį festivalio metu kartu prie 362 metrų stalo rožinę sriubą susės valgyti tūkstantis šaltibarščių mėgėjų. Tikiu, kad šią šventę paminės ir dauguma tautiečių namuose, tad išties visai nesvarbu prie kurio stalo sėsite – ilgiausio Lietuvoje šaltibarščių ar apsupto artimiausių žmonių. Svarbiausia, kad ant jo būtų ryškių šaltibarščių!“ – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Autentiškas kulinarijos meistrų šaltibarščių receptas**

Ruošiantis rekordo siekimui „Maximos“ atstovė dalinasi, kad festivalio metu šaltibarščių mėgėjai turės galimybę ragauti rožinę sriubą, kuri pagaminta pagal autentišką prekybos tinklo kulinarijos meistrų receptą.

„Kulinarijos meistrų gaminamuose šaltibarščiuose naudojamas tik kokybiškas, „gyvas“ 2,5 proc. kefyras ir lietuviškų obuolių sultyse marinuoti burokėliai, o ne actas. Taip pat naudojami tik švieži, o ne liofilizuoti krapai – pastaruosius neretai pasirenkama naudoti norint prailginti šaltibarščių galiojimo laiką. Be to, paragauti šią meistrų gamintą sriubą gali kiekvienas, ypatingai žinant, kad visą šią savaitę „Meistro kokybės“ šaltibarščių galima rasti dar ir pigiau. Pernai jau spėjome įsitikinti, kad jie ypač mėgstami pirkėjų – šių šaltibarščių pardavėme net 56 tūkst. litrų“, – pasakoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Norintiems festivalį švęsti namuose „Maximos“ atstovė siūlo ne tik išbandyti jau meistrų paruoštus šaltibarščius, bet ir pabandyti jų pasigaminti namuose – ne tik tradicinę, bet ir išskirtinę versiją, kurios receptu dalinasi „Maximos“ kulinarijos idėjų partneris, Italijoje gimęs šefas Gian Luca Demarco.

**Italams šaltibarščiai – egzotika**

Šefas pasakoja, kad šaltibarščiai, kuriuos kelionių gidas „Taste Atlas“ išrinko skaniausia sriuba pasaulyje, yra ne kas kita, kaip tikras lietuvių turtas, tad juo reikia ne tik džiaugtis, bet ir didžiuotis.

„Italijoje nieko panašaus nerasi – išskyrus čia gyvenančių lietuvių namuose. Kefyras į Italiją atkeliavo ne taip seniai, tad ką jau kalbėti apie iš jo ruošiamą sriubą su burokėliais“, – juokiasi italas. Jis pastebi, kad daugelis šio patiekalo mėgėjų turi savų gudrybių ar ypatingų ingredientų, leidžiančių paruošti skaniausius šaltibarščius.

Nors lietuviai šaltibarščių klausimų yra gana konservatyvūs, Italijoje gimęs virtuvės šefas specialiai šaltibarščių savaitei sukūrė ir siūlo išbandyti kiek netradicinį receptą. Pridėjus šiek tiek pastangų ir itališko skonio pasigaminsite išskirtinį patiekalą, kurio didžiąją dalį produktų visą savaitę prekybos tinkle galėsite įsigyti reikšmingai pigiau.

**Šaltibarščiai su smidrais ir karamelizuotais svogūnais**

Pagaminti ir paragauti išskirtinę šaltibarščių versiją **prireiks**:

* 1 nevirto burokėlio;
* 1 l kefyro;
* baltųjų ar geltonųjų ridikėlių;
* krapų;
* 1 agurko;
* pakepintų smidrų viršūnėlių (pagal skonį);
* karamelizuotų svogūnų (pagal skonį);
* druskos, pipirų.

Marinatui paruošti **reikės**:

* 60 ml obuolių acto;
* 20 g rudojo cukraus;
* 3 čiobrelių šakelių;
* 2 v. š. ypač tyro alyvuogių aliejaus;
* druskos (pagal skonį);
* malto imbiero (pagal skonį).

**Gaminimas.** Pirmiausia paruoškite marinatą. Į indą supilkite obuolių actą, suberkite rudąjį cukrų, pridėkite čiobrelių šakelių, įpilkite alyvuogių aliejų, dėkite druskos ir malto imbiero pagal skonį. Šiame marinate trumpam palikite pasimarinuoti smulkiais kubeliais supjaustytą nevirtą burokėlį.

Nukoškite marinatą ir gautą skystį sumaišykite su kefyru. Į mišinį įdėkite šiek tiek trinto burokėlio. Tada pridėkite marinuotus burokėlius, supjaustytus baltuosius ar geltonuosius ridikėlius, smulkintus krapus ir smulkiai supjaustytą agurką. Pagal skonį įdėkite pakepintas smidrų viršūnėles ir karamelizuotus svogūnus. Viską pagardinkite druska ir pipirais.

Šaltibarščius patiekite su virtomis bulvėmis arba be jų, kaip pageidaujate. Ragaukite!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir platus pasirinkimas. Tinklą valdanti bendrovė „Maxima LT“ yra didžiausia lietuviško kapitalo įmonė, viena didžiausių mokesčių mokėtojų bei didžiausia darbo vietų kūrėja šalyje. Šiuo metu Lietuvoje veikia arti pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas komunikacija@maxima.lt