Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. birželio 26 d.

**Bavariški skoniai namų virtuvėje: nostalgiškas vokiškų dešrelių su raugintais kopūstais receptas**

**Kalbant apie Europos kulinarinį paveldą paprastai pirmiausiai prisimenamos tokios šalys kaip Italija ar Prancūzija, tačiau nereikėtų pamiršti ir Vokietijos. Ši šalis gali pasigirti savo paprastais, tačiau sočiais ir skaniais, tautiečių skoniui artimais patiekalais. Lietuviškame prekybos tinkle „Maxima“ visą birželį vykstant teminiam Europos mėnesiui tuo įsitikinti kviečia ir „Maximos“ receptų idėjų partnerės, maisto tinklaraštininkės Ieva Greičiūnaitė bei Vita Marija Murėnaitė. Receptų kūrėjos siūlo namuose išmėginti vokiškos virtuvės klasiką – troškintas arba keptas dešreles su raugintais kopūstais ir bulvių koše.**

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė teigia, kad Vokietija neabejotinai gali pasiūlyti unikalių kulinarinių patirčių, o šios šalies virtuvė neretai sužavi tuos, kurie vertina paprastumą, sotų ir skanų naminį maistą.

„Dešrelės neabejotinai yra vienas esminių vokiškos virtuvės akcentų. Vokietija gali pasigirti turinti apie 1200 dešrelių rūšių – pradedant žymiosiomis *bratwurst* bei *currywurst* ir baigiant galbūt mažiau girdėtomis *leberwurst*, gaminamomis iš kiaulienos arba jautienos kepenėlių, ar kraujinėmis *blutwurst*. Šiuo metu parduotuvėse vykstant teminiam Europos mėnesiui puiki proga pasimėgauti ne tik autentiškomis keptomis ar virtomis vokiškomis dešrelėmis, tačiau ir paragauti kitų šio regiono skonių. Pavyzdžiui, turbūt niekas vokiškos virtuvės neįsivaizduoja be obuolių štrudelio ir kitų pyragų, kreminio sūrio vynuogių lape su alyvuogėmis ir česnaku ar kitų skanėstų“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Su alumi virtos, rūkytos ir „Oktoberfest“ išgarsėjusios dešrelės**

Prekybos tinklo atstovė pasakoja, kad kai kurių vokiškų dešrelių istorija siekia XIV a. pradžią. Pavyzdžiui, Niurnbergo *bratwurst* receptas aptiktas dar 1313 metais. Viduramžiais šių dešrelių gamybai buvo taikomi specialūs reikalavimai, o daugelio jų laikomasi ir iki šiol. Viena taisyklių nurodo, kad šiose dešrelės gali būti ne daugiau kaip 35 proc. riebalų, o jų sudėtyje – 60 proc. kiaulienos sprandinės ir 40 proc. šoninės.

„Teminio Europos mėnesio metu pirkėjai galės išbandyti ir vieno populiariausių Vokietijos festivalių „Oktoberfest“ įkvėptų, su alumi virtų *bratwurst* dešrelių. Skanaujant šias dešreles šiek tiek juntamas alaus apynių kartumas, suteikiantis joms unikalų skonį. Vokietijos Harco regioną Europos mėnesio metu atstovauja iš šio krašto atkeliavusios virtos rūkytos dešrelės stiklainyje. Kokybiški ingredientai iš šio regiono garantuoja autentišką dešrelių skonį, kurį visą pasiūlymo laikotarpį gali išmėginti kiekvienas pirkėjas“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Ji pažymi, kad Europos teminis mėnuo taip pat yra puiki proga mėgautis ir jau pažįstamais skoniais, ir atrasti dar neregėtų prekių ženklų produktų už kiekvienam prieinamą kainą. Asortimente šį mėnesį pirkėjai ras įvairių sūrių, mėsos gaminių, padažų, prieskonių kitokių skanėstų, kurie suteiks progą pasimėgauti skirtingų Europos šalių – Ispanijos, Italijos, Vokietijos ar Prancūzijos ir kt. skoniais.

**Lietuviams artima virtuvė**

Receptų kūrėja Ieva Greičiūnaitė, kitaip žinoma kaip „Nestoras maistas“ tinklaraščio autorė, atkreipia dėmesį į Lietuvos ir Vokietijos virtuvių panašumus. Anot jos, abejose dominuoja mėsa, bulvės ir sotūs patiekalai.

„Vokiškos dešrelės man yra išties nostalgiškas, gerai nuteikiantis maistas, kuris nenuvilia – ypač, kai patiekiamas su bulvių koše ir troškintais raugintais kopūstais. Dešrelės taip pat puikus pasirinkimas greitai vakarienei – jas galima troškinti su daržovėmis arba naudoti dešrainiams ruošti. Tačiau Vokietijos virtuvė – tai ne vien dešrelės. Jei tenka pasisvečiuoti šioje šalyje, niekada neatsisakau gero šnicelio ar šviežių pretzelių“, – pasakoja I. Greičiūnaitė.

Tinklaraščio „Running Vita“ kūrėja Vita Marija Murėnaitė priduria, kad vokiečiai labai mėgsta troškintus ir ant laužo keptus patiekalus. Šios šalies virtuvėje dominuoja sotus, ūkiškas ir kaimiškas maistas. V. M. Murėnaitės favoritai – šnicelis, pretzeliai ir, žinoma, dešrelės.

„Vokiškas dešreles galima įvairiai paruošti ir panaudoti, nes tinka su daug kuo. Jas galima kepti ant laužo, troškinti, patiekti su, pavyzdžiui, kopūstais ar marinuotais agurkėliais. Prie dešrelių kaip garnyras puikiai tinka ne tik bulvių, bet ir salierų košė. Žinoma, nereikėtų pamiršti ir dešrainių, kuriems paruošti nereikia daug pastangų“, – sako V. M. Murėnaitė.

**Dviejų rūšių vokiškos dešrelės su troškintais kopūstais**

Vokietijos gastronominių šedevrų savo virtuvėse neįsivaizduojančios maisto tinklaraštininkės, kartu suvienijusios jėgas bei savo kulinarines žinias, nusprendė pasidalinti klasikiniu vokiškų dešrelių su troškintais raugintais kopūstais ir bulvių koše receptu, kurį privalo išbandyti kiekvienas tautietis. Patiekalui paruošti **reikės**:

* vokiškų kepamųjų arba rūkytų dešrelių.
* 500 g raugintų kopūstų;
* 2 valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus;
* 2 vnt. lauro lapų;
* 2–3 juodųjų pipirų;
* 1 puodelio vandens;
* 1–2 valgomųjų šaukštų pomidorų padažo;
* 1 kg bulvių;
* 1 puodelio pieno;
* 100 g sviesto;
* druskos (pagal skonį);

**Gaminimas.** Raugintus kopūstus sudėkite į puodą kartu su lauro lapais ir pipirais, įpilkite alyvuogių aliejų ir vandens. Uždenkite ir troškinkite ant mažos ugnies, kol kopūstai suminkštės – apie 30–40 minučių. Tuomet į kopūstus supilkite pomidorų padažą ir viską gerai išmaišykite.

Atskirai nuskuskite ir supjaustykite bulves, jas užpilkite vandeniu, pagardinkite druska ir virkite, kol suminkštės. Nupilkite didžiąją dalį vandens, pilkite pieno, sudėkite sviestą ir trinkite iki norimos tekstūros.

Patiekalui galite rinktis arba rūkytas vokiškas dešreles, kurios troškinamos kartu su kopūstais, arba kepamas – jos atskirai pakepamos keptuvėje ir patiekiamos su jau ištroškintais kopūstais bei bulvių koše. Žinoma, anot receptų kūrėjų, galima išbandyti abu variantus – bus dar skaniau. Ragaujame ir mėgaujamės gardžiu ir sočiu vokiškos virtuvės patiekalu!

***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