Vilnius, 2024 m. liepos 5 d.

**Skonių kovos – net aršesnės nei futbolo: kuri virtuvė – Vokietijos ar Ispanijos – laimėtų?**

**Šiandien prasideda UEFA EURO 2024 ketvirtfinalio etapas, kuriame susikaus Ispanija su čempionato šeimininkais vokiečiais. Šios šalys garsios ne tik savo ilgametėmis futbolo tradicijomis bei žvaigždėmis, bet ir nacionalinėmis virtuvėmis. „Lidl“ ekspertai kviečia futbolo šventės proga pasigaminti skaniausius ispaniškus ir vokiškus patiekalus bei nuspręsti, kurios šalies virtuvė laimėtų skonių dvikovoje.**

**Vokietijos virtuvės stiprybė – ne tik dešrelės**

Vos tik pagalvojus apie Vokietijos virtuvę, daugeliui iš mūsų prieš akis išdygsta šniceliai su bulvėmis ir raugintais kopūstais, sultingos kiaulienos dešrelės. Žinoma, kiekvienas šių patiekalų užima savą vietą Vokietijos kulinarų ir paprastų gyventojų virtuvėse, tačiau Vokietija – didelė ir marga šalis, kurios virtuvėje galima rasti ir daug daugiau įdomybių.

Pavyzdžiui, vienas reprezentatyviausių vokiškos virtuvės patiekalų – „Sauerbraten“. Tai yra specialiai tris dienas marinuota jautiena ar kita mėsa, kuri orkaitėje troškinama taip ilgai, kad pasidarytų itin minkšta ir tiesiog tirptų burnoje. Iškepusi mėsa patiekiama su bulvinėmis bandutėmis ir padažu, susidariusiu ilgai kepant mėsai.

Vokiečiai taip pat žinomi ir dėl savo pomėgio skaniai ir sočiai pavalgyti. Ne išimtis ir saldus stalas – vokiečiai netgi turi pasakymą „Kaffee und Kuchen“ (liet. kava ir pyragas), kuris nurodo laiką tarp 15–16 valandos, kai milijonai vokiečių renkasi mažose kavinukėse ne ko kito, o puodelio kavos ir pyrago.

Pyragai gali būti patys įvairiausi – vieno sluoksnio purūs ir minkšti, keliassluoksniai, pertepti grietinėle, maskarponės sūriu, įdaryti džemu ar papuošti šviežiomis uogomis. Vienas iš pyragų, kuris nėra svetimas ir lietuvių virtuvei, tai  – trupininis pyragas su vyšniomis ar kitomis uogomis.

**Ispanų virtuvė – įkvėpta jūros, karščio ir temperamentingų žmonių**

Vokiečių virtuvė vertinama bei mėgstama ir gali užkariauti kai kurių širdis, tačiau ne ką mažesnio kulinarijos gerbėjų dėmesio nusipelnė ir išraiškingi skoniai iš Ispanijos. Šios šalies virtuvėje dominuoja karštą šio regiono žmonių temperamentą atspindintys valgiai, pavyzdžiui, gazpacho daržovių šaltsriubė, chorizo dešra bei vytintas kiaulienos kumpis – „jamón“.

Viduržemio jūros ir Atlanto vandenyno bangų skalaujama Ispanija yra jūros kraštas, o tai atsispindi ir šalies kulinariniame žemėlapyje. Ruošdami maistą, ispanai dažnai renkasi jūros gėrybes: geldeles ir austres, krevetes ir krabus, omarus ir kalmarus. Minėti produktai naudojami ruošiant ir garsiąją paeliją.

Nesvarbu, kuriuo paros metu vyksta ispaniškųjų skonių fiesta, vietiniai mėgsta valgyti lėtai ir draugų kompanijoje mėgaujasi maistu. Beveik visos šeimos ar draugų rate vykstančios vakarienės prasideda nuo užkandžių valgymo. Tiek vietos restoranuose ar kavinėse, tiek namuose pietums ispanai renkasi tapas – įvairius užkandžius, kurie įprastai patiekiami skirtinguose dubenėliuose ir valgomi dalijantis su kitais.

Tapos gali būti tiek šaltos, tiek ir karštos. Šaltųjų užkandžių padėklą dažniausiai sudaro smulkiai supjaustytas vytintas „Serrano“ kumpis, chorizo dešra, įvairūs sūriai, įdarytos ir paprastos marinuotos alyvuogės, pistacijų riešutai bei šviesios duonos skrebučiai.

Norinčius palyginti skirtingų šalių patiekalus „Lidl“ ekspertai kviečia pasigaminti ispaniškų keptų bulvių ir vokiškus varškėčius, pagardintus bulvėmis.

**Ispaniškos bulvės keptos bulvės su ypatinguoju padažu**

Jums reikės:

800 g bulvių,

2 skiltelių česnako

šakelės rozmarino

1 šaukštelio paprikos miltelių

1 šaukštelio pankolio sėklų.

Padažui reikės:

Alyvuogių aliejaus

1 svogūno

4 skiltelių česnako

3 čili pipirų

1 morkos

400 g marinuotų pomidorų

Šviežio čiobrelio

Bulves nulupkite ir perpjaukite per pusę, virkite ant vidutinės ugnies 10–15 minučių arba tol, kol pradės minkštėti, tačiau dar nebus praradusios savo formos. Išvirtas bulves nusausinkite kiaurasamčiu ir atidėkite, kad apdžiūtų.

Kol bulvės vėsta, pradėkite ruošti padažą. Įkaitinkite keptuvę ir įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, jam įkaitus sudėkite supjaustytą svogūną ir smulkintą česnaką, kepkite apie 5 minutes. Stebėkite, kad svogūnai suminkštėtų, tačiau dar nebūtų spėję paruduoti.

Pašalinkite čili pipirų sėklas ir stambiai supjaustykite, morką nulupkite ir supjaustykite kuo smulkiau, sudėkite ingredientus kartu su čiobreliais į keptuvę ir kepkite dar 5 min. Į keptuvę supilkite marinuotus pjaustytus pomidorus bei actą, pagardinkite padažą druska ir pipirais. Užvirinkite padažą ir sumažinkite ugnį, leiskite troškintis apie 15 minučių arba kol morkos suminkštės.

Kol padažas troškinasi, ant vidutinės ugnies į kitą keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus. Bulves supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais, atsargiai sudėkite juos į aliejų ir kepkite apie 8 minutes, vis apverskite, kad įgautų tolygią auksinę spalvą. Neperpildykite keptuvės ir bulves kepkite partijomis, kepimui baigiantis sudėkite smulkintą česnaką ir rozmariną.

Bulvytes, česnaką ir rozmariną perkelkite į popieriniu rankšluosčiu išklotą lėkštę, kad nuvarvėtų aliejus. Tuomet pabarstykite bulves paprikos milteliais, pankolio sėklomis ir druska, išmaišykite, kad bulvytės tolygiai pasidengtų prieskoniais.

Dar šiltą padažą sudėkite į virtuvinį maišytuvą arba naudokite rankinį trintuvą ir smulkinkite iki vientisos masės, patiekite dubenėlyje šalia bulvių. Skanaus!

**Tradiciniai vokiški varškėčiai**

200 g virtų bulvių

180 gramų 9 proc. riebumo „Pilos“varškės

1 kiaušinis

4 v.š. cukraus

2 v.š. krakmolo

0.5 a.š. vanilinio cukraus

0.5 a.š. cinamono

Aliejaus kepimui

Bulves sutarkuokite smulkia tarka arba sutrinkite bulvių košės grūstuvu. Taip pat galima sumalti mėsmale, jog neliktų gumuliukų.

Į bulvių masę dėkite varškę, įmuškite kiaušinį, berkite cukrų, vanilinį cukrų ir cinamoną. Masę gerai išmaišykite, tuomet įdėkite krakmolą ir dar kartą gerai permaišykite.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų, tuomet šlapiomis rankomis formuokite varškėčius ir įdėkite į įkaitintą keptuvę su aliejumi ir kepkite varškėčius iš abiejų pusių, kol apskrus.

Tradiciškai šie vokiški varškėčiai tiekiami su obuoliene, bet galite rinktis pagal savo skonį. Taip pat puikiai tinka pagardinti tiesiog grietine ar graikišku jogurtu, skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 680 53556

[lina.skersyte@lidl.lt](mailto:vaiva.serpkova@lidl.lt)