Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. liepos 18 d.

**Meksikos įkvėpti patiekalai tiks ir griliui, ir orkaitei: dvi receptų idėjos, tinkančios visai šeimai**

**Meksikietiška virtuvė pelnytai spėjo užkariauti ne vieno tautiečio širdį. Šio krašto patiekalai pasižymi ryškiais skoniais bei spalvomis, o ir daugeliu atvejų yra lengvai paruošiami ir palankūs įvairioms interpretacijoms, eksperimentams. Tuo įsitikinusios ir lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ receptų idėjų partnerės Viktorija Key bei Julija Steponavičiūtė, kurios kviečia parduotuvėse vykstant teminiam Meksikos mėnesiui pasigaminti meksikietiškų skonių įkvėptus patiekalus, kurie puikiai tiks norint nustebinti artimuosius, draugus.**

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė teigia, kad meksikietiška virtuvė išties turtinga ir turinti ką pasiūlyti mėgstantiems išraiškingus, ryškius skonius.

„Lietuvoje turbūt populiariausia yra Teksase gimusi meksikietiškos virtuvės atmaina, vadinama Tex Mex. Tai – kultūrinio Meksikos ir pietinių Amerikos valstijų sąlyčio rezultatas. Daugelis pačių žinomiausių meksikietiškų patiekalų išpopuliarėjo būtent per Tex Mex virtuvę, kai tradiciniai meksikietiški patiekalai buvo adaptuoti amerikiečių skoniui. Šiandien šiais patiekalais galime pasimėgauti ir mes, ypač, kad prekybos tinklo parduotuvėse vyksta Meksikos teminis mėnuo, kurio metu galima rasti daugybę skirtingų ingredientų meksikietiškiems patiekalams ruošti“, – pasakoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Tautiečiai – aštraus maisto mėgėjai**

Šiemet „Santa Maria“ užsakymu atliktos apklausos rezultatai parodė, kad ant tautiečių valgomojo stalų dažniausiai rikiuojasi tortilijos, aitriųjų paprikų troškiniai ir takai. Anot lietuvių, meksikietiškus patiekalus jie mėgsta todėl, kad juos lengva paruošti, vilioja skonių įvairovė ir greitas paruošimas.

I. Trakimaitė-Šeškuvienė priduria, kad Tex Mex virtuvei priskiriami ne tik išvardinti tautiečių pamėgti valgiai, bet ir kesadilijos, kepti meksikietiški kukurūzų traškučiai. Pasak jos, daugelio šių patiekalų šaknys – meksikietiškas gatvės maistas, kuris yra svarbi Meksikos gyventojų socialinio gyvenimo dalis.

„Svarbu pabrėžti, kad didžioji dalis meksikietiškų valgių skirti dalinimuisi, todėl jie ypač tinka norint nustebinti savo šeimą, draugus ir pamaloninti jais įspūdingais skoniais. Vykstant teminiam Meksikos mėnesiui pagaminti patiekalus, primenančius saulėtosios Meksikos kraštus, bus paprasta, nes vienoje vietoje rasite ne tik jau pamėgtus prekių ženklus pigiau, bet ir galėsite išbandyti dar neregėtus produktus, pavyzdžiui, įvairius aitrius padažus, skirtingų rūšių tortilijas, meksikietiškus gėrimus ir panašiai“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Be to, atliktos apklausos rezultatai atskleidė ir tai, kad dažniausiai lietuvių naudojami ingredientai meksikietiškiems patiekalams ruošti yra tortilijų paplotėliai, šviežios daržovės, sūris ir malta mėsa, prieskoniai ir konservuotos daržovės. O iš visų Baltijos šalių, kaip rodo apklausos rezultatai, tautiečiai labiausiai išsiskiria savo meile gvakamolei.

**Trokštantiems išskirtinio aitraus troškinio – ypatingas ingredientas**

„Maximos“ receptų idėjų partnerė ir tinklaraščio „Kitchen Julie“ autorė Julija Steponavičiūtė taip pat atvirauja jaučianti Meksikos virtuvės šedevrams jaučianti simpatiją. J. Steponavičiūtė dalinasi, kad meksikietiška virtuvė jai pirmiausiai asocijuojasi su sodriais, išraiškingais skoniais ir daug aštrumo. O pati labiausiai mėgsta gaminti meksikietiškus mėsos aitriuosius troškinius arba vegetariškas jų versijas su įvairių rūšių pupelėmis. Juos ruošdama tinklaraštininkė būtinai įmaišo tamsaus juodojo šokolado ir *Ancho* aitriųjų pipirų.

„Būtent šie pipirai ir šokoladas suteikia aitriam troškiniui unikalaus meksikietiškos virtuvės skonio. Taip pat labai mėgstu išskirtinio skonio patiekalą – vištienos *Mole*. *Mole* – tai tirštas švelniai ar tamsiai rudos spalvos padažas, kuris skirtinguose Meksikos regionuose ruošiamas savaip, todėl yra įvairiausių jo versijų. Dažniausiai vienas iš šiam padažui naudojamų ingredientų taip pat yra tamsus šokoladas ar kakavos pupelės, cinamonas bei įvairios aitriosios paprikos. Esu ir įvairių skonių tradicinių takų, patiekiamų kukurūzų paplotėliuose, gerbėja. Pastarieji du patiekalai yra visiška mano silpnybė“, – sako J. Steponavičiūtė.

Ji priduria, kad ir pačiai teko keliauti po Meksiką bei paragauti įvairių anksčiau nematytų meksikietiškos virtuvės patiekalų. Labiausiai ją stebindavo gatvės maisto stendai, prie kurių per pietus išsirikiuoja eilės, mezgasi pokalbiai, dalijamasi aitriais padažais ir iš širdies mėgaujamasi maistu. Beje, Meksikoje, anot J. Steponavičiūtės, nesvarbu, kas būtų valgoma, ant stalo visuomet bus iš įvairių rūšių pipirų pagamintų aitrių padažų.

**Nepamirštamoji gvakamolė**

Meksikietiškos virtuvės patiekalais sako dažnai besimėgaujanti ir tinklaraštininkė Viktorija Key. Pavyzdžiui, meksikietiški kukurūzų traškučiai jai yra neatsiejamas pasibuvimų su draugais patiekalas. Namuose ji taip pat dažnai gamina kesadilijas ir meksikietiškų skonių įkvėptus dubenėlius.

„Meksikietiškos virtuvės skonių įvairovė visuomet įkvepia ir leidžia nustebinti net pačią save. Šios virtuvės patiekalų taip pat neįsivaizduoju be avokadų. Naminė gvakamolė yra nepaprastai skani, todėl ji taip pat dažnai atsiduria ant meksikietiškos virtuvės įkvėpto stalo“, – sako tinklaraštininkė.

Įkvėptos prisiminimų „Maximos“ receptų idėjų partnerės suvienijusios jėgas dalinasi dvejomis meksikietiškų valgių idėjomis, kurios prie vieno stalo suburs net ir pačius išrankiausius ragautojus.

**Orkaitėje kepti meksikietiški kukurūzų traškučiai**

Anot Viktorijos Key, kepti meksikietiški kukurūzų traškučiai (isp. *nachos*) jai primena smagiam vakarui aplink stalą susibūrusius draugus, juoką ir skonių įvairovę. Šiam visus suburiančiam patiekaluiparuošti **reikės**:

* 400 g tortilijų traškučių;
* 450 g maltos jautienos;
* 1 skardinės konservuotų raudonųjų pupelių;
* 1 skardinės konservuotų kukurūzų;
* Tex Mex prieskonių mišinio;
* 2 vnt. pomidorų;
* 1 vnt. žaliųjų citrinų;
* 3 vnt. gerai sunokusių avokadų;
* 150 g natūralaus jogurto;
* 1 v. š. grietinės;
* 1 v. š. majonezo;
* 250 g čederio sūrio;
* kalendros (pagal skonį);
* druskos, pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas**. Keptuvėje maltą mėsą sumaišykite su prieskoniais, apkepkite ją su pupelėmis ir kukurūzais. Skardoje ant kepimo popieriaus sudėkite traškučius, ant jų paskirstykite apkeptą jautieną, užbarstykite sutarkuotą sūrį ir iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje kepkite 10 min.

Avokadus sutrinkite šakute, į juos išspauskite žaliosios citrinos vienos puselės sultis ir pagardinkite druska, pipirais. Sumaišykite padažo ingredientus – jogurtą, grietinę ir majonezą. Į juos išspauskite likusią citrinos puselę. Išsilydžius sūriui, pirmiausia suberkite smulkiai supjaustytus pomidorus, tada tolygiai paskirstykite padažą ir trintus avokadus. Prieš patiekdami užbarstykite smulkintos kalendros. Mėgaukitės!

**Vištienos šašlyko fachitos**

„Norėjau paruošti Tex Mex virtuvės receptą su lietuvišku prieskoniu, todėl nusprendžiau fachitoms naudoti aštriame padaže marinuotą vištieną, bet ją kepti grilyje ant iešmo. Į tortiliją kartu prisiglaudžia šiltas juodųjų pupelių pagardas, sultingi pomidorai, saldus baltasis svogūnas, konservuotos Chalapos aitriosios paprikos ir aštrus padažas. Šis derinys – tikra meksikietiška skonių fiesta“, – sako receptų kūrėja J. Steponavičiūtė.

4 fachitoms paruošti **reikės**:

* 400 g vištienos šlaunelių mėsos be kaulo ir be odelių;
* 4 vnt. kvietinių vidutinio dydžio tortilijų;
* 2 vnt. pomidorų;
* 1 vnt. didelio saldaus baltojo svogūno;
* 2 a. š. konservuotų Chalapos aitriųjų paprikų;
* 1 vnt. citrinos arba žaliosios citrinos skiltelių;
* 2 v. š. aštraus padažo;
* trečdalio skardinės konservuotų juodųjų pupelių;
* pusės citrinos sulčių;
* jūros druskos, juodųjų pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas**. Vištieną supjaustykite nedideliais gabalėliais ir apie pusvalandį leiskite pastovėti aštriame ir citrinų sulčių marinate su trupučiu druskos. Svogūnus ir pomidorus supjaustykite žiedeliais, susmulkinkite Chalapos aitriąsias paprikas.

Įkaitintame aliejuje kelias minutes pakepkite pupeles su trupučiu svogūno ir Chalapos aitriosiomis paprikomis. Vištieną suverkite ant iešmų, kepkite grilyje tiesiai virš žarijų kol apskrus. Grilyje ant grotelių pašildykite tortilijas, kad jų kraštai šiek tiek apskrustų. Jose sluoksniuokite vištieną, pomidorus, svogūnus ir pupeles, apšlakstykite aštriu padažu ir citrinos sultimis. Skanaus!

***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](mailto:komunikacija@maxima.lt)