Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. vasario 7 d.

**Orijus Gasanovas atskleidė, kas yra pigiausias bilietas į Aziją ir dalinasi egzotiškais receptais, kuriems negali atsispirti**

**Svečias šalis pažinsi per jų virtuvę – su šiuo teiginiu sutiktų kone kiekvienas keliauti mėgstantis žmogus. Tuo neabejoja ir žurnalistas, laidų vedėjas bei daugybę pasaulio šalių aplankęs ir knygą apie svetur ragautą maistą parašęs Orijus Gasanovas, kurio viena mėgstamiausių kelionių krypčių – tolimoji Azija. Ryškių, egzotiškų ir stebinančių šio krašto virtuvės skonių sužavėtas keliautojas kviečia kartu leistis į tikrą skonių kelionę ir dalijasi mėgstamais savo receptais, kuriems reikalingų ingredientų šiuo metu galima lengvai rasti „Maximose“ vykstant Azijos mėnesiui.**

Japonijos, Kinijos, Tailando, Vietnamo, Pietų Korėjos ir kitų Azijos šalių virtuvės vis dažniau randa vietą Lietuvoje, o augantį tautiečių susidomėjimą šių kraštų įkvėptais patiekalais stebi ir keliautojas Orijus Gasanovas.

„Matome, kaip Lietuvoje stipriai įsitvirtina Azijos virtuvė – japonų ir tailandiečių restoranai vis labiau populiarėja. Tai stebina ne tik mane, bet ir pačius japonus – kai papasakoju jiems, kad Lietuvoje net mažyčiuose miesteliuose įsikūrusios sušius gaminančios užkandinės, jie nustemba. Iš tiesų mūsų šalyje sušių restoranų turbūt yra daugiau nei vietų, kur gali paragauti tradicinių lietuviškų patiekalų, tokių kaip cepelinai“, – sako „Maximos“ kulinarinių kelionių partneris.

**Kaip ant mielių augantis populiarumas**

Azijos skonių taip pat ieškoma ne tik restoranuose, bet ir namų virtuvėse, o tokie patiekalai kaip sotieji ramenai, garuose virtos „bao“ bandelės, „spring rolls“ suktinukai ar kiti tolimųjų kraštų įkvėpti patiekalai vis dažniau atsiranda ir ant pietų ar vakarienės stalo. Daugelis Azijos skonių yra itin ryškūs ir stebinantys, tad jie gali paįvairinti kasdienybę, pastūmėti ryžtis naujiems eksperimentams virtuvėje ar išbandyti jau patikrintus azijietiškus receptus.

„Vykstant teminiam Azijos mėnesiui stebime, kaip tautiečiai yra išsiilgę egzotiškų, ryškių ir išskirtinių skonių. Kai už lango vis dar siaučia šaltis ir norisi jaukaus, komforto suteikiančio maisto, į pirkėjų pirkinių krepšelius keliauja įvairūs greitai paruošiami makaronai, padedantys lengvai ir nebrangiai paruošti skaniausius egzotiškus valgius: ramenus, kiniškus makaronus, įvairius suktinukus ir dar daugiau.

Taip neiškeldami kojos iš namų per skonių patirtį jie nusikelia į tolimus kraštus, juolab, kai visą vasarį tinklo parduotuvėse lengvai galima rasti išskirtinių produktų – pradedant autentiškais „wok“ ar kitų rūšių makaronais, aštriais ramenais, padažais, užkandžiais ir desertais bei baigiant specialiais kepimo ar serviravimo indais. Tikimės, kad šis teminis mėnuo bus puiki galimybė daugeliui neįprastais skoniais nustebinti savo šeimą bei draugus“, – pasakoja „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Pigiausias bilietas į pasaulį**

Japoniją ir Tailandą kaip vienas mėgstamiausių Azijos šalių įvardijantis O. Gasanovas taip pat pritaria, kad dabartinis pasaulis suteikia mums galimybę keliauti skoniais net neišvykstant iš namų. „Dabar nebūtina vykti į Bankoką, kad galėtume mėgautis tailandietišku maistu – viską galime pasigaminti patys, nes dabartinė pasiūla parduotuvėse suteikia mums prieigą prie autentiškų produktų. Maistas yra pigiausias bilietas į skirtingas pasaulio šalis. Per skonius ir kvapus galime patirti kultūrą ir pasijusti tarsi būtume kitoje pasaulio vietoje“, – sako kelionių žurnalistas.

Aziją išmaišęs vyras pasakoja, kad atvykęs į šiuos kraštus stengiasi pasigardžiuoti savo pamėgtais produktais – jūros dumblių salotomis su sezamais, kokosų vandeniu, ko gero populiariausiu Japonijoje limonadu „Ramune“, mačios arbata ar kitais netikėtų skonių šokoladukais, kuriuos mėgsta parvežti draugams į Lietuvą. O norintiems patirti Azijos šalių skonius savo virtuvėje O. Gasanovas siūlo išbandyti ir du receptus, kuriais pats mėgaujasi tiek keliaudamas, tiek dažnai gamindamas namuose.

**Makaronai „Yakisoba“**

Pirmasis – „Yakisoba“ makaronai, kurie yra itin populiarūs Japonijoje, dažnai gaminami gatvės užkandinėse, o juos paruošti itin paprasta. Šiam patiekalui **reikės:**

* 200 g ramenų makaronų;
* 300 g vištienos;
* 2 a. š. sojų padažo;
* 4 a. š. austrių padažo;
* 4 v. š. Vorčesterio padažo;
* 4. a. š. kečupo;
* 2 a. š. cukraus;
* ¼ vnt. nedidelio baltagūžio kopūsto;
* 1 vnt. svogūno;
* 1–2 vnt. laiškinių svogūnų;
* druskos, pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas.** Iš sojų, austrių, Vorčesterio padažo, kečupo ir cukraus sumaišykite padažą. Makaronus paruoškite pagal instrukciją ant pakelio. Supjaustykite vištieną mažais gabalėliais, susmulkinkite kopūstą ir svogūną. Didelėje keptuvėje įkaitinkite aliejų, apkepkite vištieną. Sudėkite pjaustytą svogūną ir dar pakepkite. Į keptuvę sudėkite kopūstus, pabarstykite prieskoniais, kepkite tiek, kad kopūstai išliktų traškūs. Suverskite į keptuvę išvirusius makaronus, supilkite padažą, gerai išmaišykite ir pakaitinkite. Makaronus patiekite su smulkintais laiškiniais svogūnais.

**Vištienos iešmeliai „satay“**

O. Gasanovas taip pat siūlo išbandyti „satay“ vištienos iešmelius, kurie itin populiarūs Indonezijoje, Balio saloje, Tailande, Malaizijoje bei Filipinuose. Jie yra gaminami su riešutų sviesto arba aitriųjų paprikų padažu, kuris suteikia ypatingą skonį.

„Šis patiekalas yra šiek tiek panašus į lietuvių mėgstamus šašlykus, tačiau jis yra lengvesnis ir turi įdomesnį, egzotiškesnį skonį. Šis patiekalas – puiki alternatyva tradicinei keptai vištienai ir tikrai vertas dėmesio“, – sako O. Gasanovas. Šiam patiekalui paruošti **reikės**:

Vištienai:

* 600 g vištienos krūtinėlės be odos;
* 2 a. š. raudonojo kario pastos;
* 1 a. š. cukraus;
* 1 v. š. kario prieskonių;
* 1 a. š. druskos;
* medinių iešmelių.

Padažui:

* ¾ puodelio riešutų sviesto;
* ¼ puodelio cukraus;
* 400 g kokosų pieno;
* 2 v. š. raudonojo kario pastos;
* 2. a. š. tamsaus sojų padažo;
* 1 a. š. druskos;
* 2 v. š. obuolių sidro acto;
* ¾ puodelio vandens;

Patiekimui:

* 2 v. š. smulkintų žemės riešutų;
* smulkintų kalendrų.

**Gaminimas.** Susmulkinkite vištieną, sumaišykite su prieskoniais, raudonojo kario pasta ir ¼ puodelio kokosų pieno. Laikykite šaldytuve mažiausiai 20 minučių arba per naktį. Suverkite vištieną ant iešmelių – po 4 ar 5 gabalėlius ant vieno iešmelio. Keptuvėje ant vidutinės ugnies įkaitinkite aliejų, kepkite iešmelius iš abiejų pusių, kol jie taps auksiniai.

Paruoškite padažą – likusį kokosų pieną ir visus ingredientus padažui sudėkite į puodą, viską išmaišykite ir retkarčiais pamaišydami virkite 5 minutes. Padažo konsistenciją reguliuokite įpildami vandens – padažas turi lengvai piltis, bet būti tirštas. Padažą supilkite į dubenėlį, papuoškite smulkintais riešutais. Iešmelius sudėkite į lėkštę, ant jų užbarstykite kalendros. Patiekalą galite patiekti su ryžiais ir mėgaukitės!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas 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 „Maxima“ 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)