Pranešimas spaudai

2025 m. kovo 7 d.

**Ant stalo – tikrą pavasarį šaukiantys patiekalai: šiluma lepinantį savaitgalį gaminkite barščius arba amerikietiško stiliaus šonkaulius**

**Šį savaitgalį tautiečius šiltais orais lepinantis pavasaris primena apie jau visai netrukus prasidedančio grilio sezono pradžią. Išsiilgusiems grilyje keptos ir barbekiu skonio mėsos lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos meistrai turi net dvi idėjas, kuo savaitgalį nustebinti namiškius. Jie dalinasi paprastais ir nebrangiais, tačiau puikiais receptais, kaip sultingus kiaulienos šonkaulius lengvai išsikepti namų orkaitėje.**

„Prasidėjęs pavasaris netruko pradžiuginti savo šiluma – jau šį savaitgalį dauguma laiką leis gamtoje, kur mėgausis saulės spinduliais, o galbūt prasitęs savaitgalį kartu jį sujungiant su Lietuvai ypač reikšminga švente – Nepriklausomybės atkūrimo diena. Šie pamažu sugrįžtantys šilti orai tautiečiams primena ir apie artėjantį grilio sezoną.

Tačiau nors traukti grilio kepsninės dar šiek tiek per anksti, vis tik pasimėgauti gardžia mėsa galima net ir namuose. Pavyzdžiui, šį savaitgalį tinklo parduotuvėse pasirūpinus kilogramu atšaldytu kiaulienos šonkaulių pigiau galėsite juos iškepti amerikietišku stiliumi arba pagardinti jais sočius barščius“, – teigia „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė ir dalijasi prekybos tinklo kulinarijos meistrų siūlomais receptais.

**Amerikietiški kiaulienos šonkauliai**

Kepimui paruoštus šonkaulius be didesnių pastangų galima iškepti paprasčiausiai orkaitėje, tačiau svarbu nepamiršti taisyklės tinkamai nustatyti temperatūrą ir kepimo laiką. Gardiems šonkauliams paruošti **prireiks:**

* 1,4 kg atšaldytų kiaulienos šonkaulių „Well Done“;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* 1 v. š. obuolių acto;
* trečdalio raudonojo kopūsto;
* 1 morkos;
* 1 obuolio;
* svogūnų laiškų ar kitų mėgstamų žalumynų;
* 3 v. š. majonezo;
* 1 v. š. jogurto;
* 1 a. š. garstyčių;
* pusės citrinos.

**Gaminimas**. Ištepkite šonkaulius garstyčiomis – taip druska ir pipirai lengviau prilips prie mėsos. Gausiai jais apibarstykite šonkaulius. Grilį arba orkaitę įkaitinkite iki 130 laipsnių temperatūros. Pakepę šonkaulius valandą, apšlakstykite juos obuolių actu. Dar po valandos ir vėl papurkškite obuolių actu, galite patepti ir mėgstamu barbekiu padažu.

Suvyniokite šonkaulius į foliją ir kepkite dar valandą. Patikrinkite, ar mėsa jau iškepusi: kai išvyniosite iš folijos, ji turi lengvai atsiskirti nuo kaulo ir būti minkšta. Jei matote, kad dar šiek tiek trūksta, kepkite dar dvidešimt minučių. Išėmę šonkaulius iš grilio ar orkaitės, leiskite mėsai 20 minučių pagulėti. Suvyniota į foliją ji dar šiek tiek keps ir bus minkštutėlė.

Kol mėsa gulės, paruoškite salotas – šiaudeliais supjaustykite kopūstą ir morką, susmulkinkite laiškinius svogūnus. Išplakite padažą – dėkite 3 šaukštus majonezo, 1 šaukštą jogurto, 1 arbatinį šaukštelį garstyčių, įpilkite 1 šaukštą obuolių acto, įspauskite pusę citrinos, įberkite šiek tiek druskos ir pipirų. Salotas sumaišykite ir patiekite su mėsa, o tada – mėgaukitės išskirtinių skonių gausa!

**Burokėlių sriuba su kiaulienos šonkauliais**

Pasimėgauti gardžiais kiaulienos šonkauliais galima ir ruošiant barščius – šis receptas patiks visiems. Su didžiausiu pasimėgavimu šią nebrangiai pagaminamą sriubą šaukštais valgys ir maži, ir suaugusieji. Jai paruošti **reikės:**

* 700 g atšaldytų kiaulienos šonkaulių „Well Done“;
* 500 g bulvių;
* 2 didelių morkų;
* 1 stiklainio marinuotų burokėlių;
* 2 svogūnų;
* 8 skiltelių česnako;
* 1 litro daržovių sultinio;
* 2 stiklinių sultinio (kuris liks verdant šonkaulius);
* 1 v. š. cukraus;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* graikiško jogurto;
* prieskonių mišinys su baravykais (pagal skonį);
* mėgstamų prieskoninių žolelių;
* alyvuogių aliejaus;
* vandens.

**Gaminimas**. Pirmiausia pasiruoškite šonkaulius: į įkaitintą puodą storu dugnu supilkite aliejų. Sudėkite šonkaulius, užbarstykite druskos, pipirų, sutarkuokite 4 česnako skilteles. Kepinkite apie 10 minučių, kai apskrus – užpilkite vandeniu, kad šonkauliai būtų apsemti.

Šonkaulius virkite apie 45 minutes, tada juos išimkite, sultinį perkoškite per sietelį, supilkite į dubenį ir palikite, kol jo prireiks. Sriubai geriau rinkitės puodą storu dugnu. Įpilkite aliejaus ir keletą minučių jame pakepinkite smulkiai pjaustytą svogūną. Tuomet sudėkite per burokinę tarką sutarkuotas morkas, smulkintas likusias česnako skilteles, suberkite druską, cukrų ir kepkite 5 minutes, kol daržovės suminkštės, o cukrus pradės karamelizuotis. Įberkite prieskonių mišinio su baravykais.

Tada į puodą suberkite pjaustytas bulves, supilkite daržovių, o taip pat ir nuo šonkaulių likusį sultinį. Sudėkite šonkaulius, įberkite pipirų, viską užvirkite ir pavirkite 10 minučių. Tada iš stiklainio su visu skysčiu išverskite marinuotus burokėlius ir viską virkite tol, kol išvirs bulvės. Barščius patiekite su graikišku jogurtu ir smulkintomis mėgstamomis prieskoninėmis žolelėmis.

***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