Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. birželio 6 d.

**Italijos pažiba – parmidžanas: ką lemia sūrio brandinimo laikas bei kodėl jį Italijoje duoda ragauti net kūdikiams?**

**Italija neįsivaizduojama be sūrių įvairovės. Vienas populiariausių visame pasaulyje – parmidžanas (it. *parmigiano reggiano*), pavergęs ir lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos idėjų partnerio Gian Luca Demarco širdį. Virtuvės šefas, šiuo metu tinklo parduotuvėse vykstant teminiam Italijos mėnesiui, siūlo kulinariniams eksperimentams bent trumpam nusikelti į jo gimtinę ir tuo pačiu atskleidžia, kuo parmidžanas yra toks ypatingas italų kultūroje bei kodėl jo duodama ragauti net kūdikiams.**

Italijoje turbūt nei viena vakarienė neapsieina be sūrio, nesvarbu, jis patiekiamas kaip užkandis ar naudojamas gaminant kitus patiekalus. Nuo pietiečių nedaug kuo skiriasi ir Lietuvos gyventojai, kurie savo kasdienybės taip pat neįsivaizduoja be šio produkto.

**Auga susidomėjimas italų virtuvės produktais**

„Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė akcentuoja, kad sūriai atsiduria kone kas septinto pirkėjo krepšelyje, o vieni populiariausių – būtent įkvėpti Italijos. „Per pirmus penkis šių metų mėnesius pirkėjai įsigijo jau apie 2500 tonų sūrių, iš kurių, be fermentinių, nemažą dalį atsiriekia švieži sūriai, tokie kaip mocarela, rikota, maskarponė ir burata. Pastarojo sūrio pardavimai, nuo 2022-ųjų, šoktelėjo kone dvigubai. Kitas pirkėjų favoritas – kietasis sūris, kurio produktų šiemet įsigyta jau daugiau nei 250 tonų“, – dalinasi įžvalgomis I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

„Maximos“ atstovė dalijasi, kad pastaraisiais metais įžvelgiama bendra tendencija apie augantį pirkėjų susidomėjimą Italijos virtuve. Jų pirkinių krepšeliuose gausėja Italijoje pagamintos produkcijos – ne tik įvairūs sūriai traukia akį, bet ir itališki miltai, ypač gryni alyvuogių aliejai.

„Stebėdami tendenciją ir toliau vystydami pirkėjų taip pamėgtus teminius mėnesius, birželį nusprendėme skirti naujų skonių atradimams, įkvėptiems Pietų Europos širdies – Italijos. Visą mėnesį mūsų pirkėjai turės galimybę paragauti ir išskirtinių itališkų sūrių kaip burata ir buivolių mocarela, pasimėgauti įvairių skonių užtepėlėmis, užkandžiais su jūros gėrybėmis, duonelėmis, vytintomis mėsomis ir vasarą atgaivinančiais limonadais. Eksperimentuoti virtuvėje leis dar neragautų skonių makaronai su triufeliais ir grybais, itališkos pomidorų tyrės, įvairiausi padažai ir ypač grynas alyvuogių aliejus – iš viso pirkėjų lauks virš 380 skirtingų produktų“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Sūrių karalius – parmidžanas**

Viena iš „Maximos“ parduotuvėse visą birželį vykstančio Italijos mėnesio žvaigždžių – šioje šalyje populiariausias parmidžano sūris, kuris vis labiau sudomina ir Lietuvos gyventojus. „Maximos“ duomenimis, per pastaruosius trejus metus parmidžano pardavimai šoktelėjo net daugiau nei 4 kartus, tad jų populiarumas – tik auga. Ir nors Italijoje – daugybė įvairiausių savo skoniu stebinančių kietųjų, ir ne tik, sūrių, „Maximos“ kulinarijos idėjų partneris Gian Luca Demarco akcentuoja, kad parmidžanas– toks vienintelis.

„Jo skonį galima atskirti iš šimtų kitų sūrių rūšių. Praktiškai neįmanoma suklysti, jei bent kiek domiesi sūriais. Jį išskirtiniu paverčia ir oras, ir brandinimo vieta bei metodas – kiekvieną dieną jis yra masažuojamas, apverčiamas ir sūdomas iš naujo didžiulėse spintose. Jose telpa ir po 1000 šių sūrių“, – pasakoja virtuvės šefas.

Jis priduria, kad vienam kilogramui parmidžano reikia apie 36 litrų pieno. O saugomos kilmės vietos nuorodos ženklo (Denominazione d’Origine Protetta – DOP), kuris patvirtina sūrio pagaminamą laikantis griežtų tradicijų ir būtent tam tikrose Italijose vietovėse, reikia laukti net 32 mėnesius.

**Parmidžanas – dygstantiems kūdikių dantims nuraminti**

Parmidžanas taip pat laikomas vienu seniausių ir autentiškiausių, netgi vadinamas Italijos kulinarinio paveldo simboliu. Kaip sufleruoja sūrio pavadinimas, jis gaminamas tik keliuose Italijos regionuose – Parmos, Emilijos Redžo ir Modenos provincijose. O jo gamybos tradicija, įvairiais duomenimis, siekia daugiau nei 800 metų.

G. L. Demarco pasakoja, kad šis sūris taip įsišaknijęs į italų gyvenimą, jog jį valgo net kūdikiai: „Lietuvoje kūdikiams įprasta duoti lašinukus, pavyzdžiui, dygstant dantukams. Tai mes, italai, esame įpratę vaikams duoti šio sūrio odelę. Tai – mūsų kultūros dalis.“

**Ką reikia žinoti apie skirtingo brandinimo sūrį?**

Išskirtiniu parmidžaną paverčia ir tai, kad jis – vienas pagrindinių ingredientų daugybėje itališkų patiekalų: naudojamas gaminant makaronų patiekalus, rizotą, salotas ir net sriubas. Dažnai jis veikia kaip natūralus skonio stipriklis. Tad ne veltui gastronominių kelionių portalas „Taste Atlas“ jį įvardijo kaip geriausią sūrį pasaulyje.

G. L. Demarco parmidžaną ypač rekomenduoja valgyti su keptais smidrais ir sluoksniuotais baklažanais. Virtuvės šefas priduria, kad gaminant svarbu atsižvelgti ir į sūrio brandinimo laikotarpį. Pasak jo, 12 mėnesių brandintą parmidžaną galima naudoti visiems karštiems patiekalams gardinti, o ilgiau brandintą, paprastai – iki 36 mėnesių, valgyti ir vieną.

Kuo sūris ilgiau brandinamas, tuo jo skonis bus intensyvesnis ir sodresnis, jis įgaus riešutų ir karamelės natų. Taip pat jo tekstūra dėl drėgmės netekimo taps kietesnė ir trapesnė, o aromatas – labiau kompleksiškas. Kad būtų galima geriau įsivaizduoti parmidžano naudojimo būdus, virtuvės šefas dalijasi keletu receptų su šiuo sūriu. Tačiau tuo pačiu siūlo jais neapsiriboti – italų virtuvėje niekada nepritrūksta kulinarinių idėjų.

**Vasariškas daržovių pyragas**

Šiltuoju metu laikotarpiu būtų tiesiog nuodėmė nepasinaudoti gamtos siūlomomis gėrybėmis. Šiam viso vakaro pažiba galinčiam tapti receptui jums **reikės**:

* 2 lapų sluoksniuotos tešlos;
* 100 g parmidžano (brandinto 12 mėn.);
* 4 cukinijų;
* 4 morkų;
* 2 kiaušinių;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* čiobrelių ar kitų mėgstamų prieskoninių žolelių.

Bešamelio padažuiparuošti **reikės:**

* 30 g itališko sviesto;
* 30 g itališkų miltų;
* 400 ml pieno;
* 1 vnt. lauro lapo;
* druskos ir trinto muskato riešuto.

**Gaminimas.** Visų pirma nulupkite daržoves. Tada, naudodami daržovių skustuką arba mandoliną, supjaustykite cukinijas ir morkas plonomis juostelėmis (apie 3 mm storio) bei jas trumpai, apie 2–3 minutes, apvirkite, kad suminkštėtų.

Po to pasigaminkite Bešamelio padažą – sumaišykite pieną su prieskoniais, trumpai pakaitinkite ir atidėkite į šalį. „Parmareggio“ itališkame svieste pakepinkite „La Molisana“ itališkus miltus, kol šie gražiai pagels. Į šį mišinį įtarkuokite muskato riešuto ir plona srovele bei nuolat maišydami pilkite pieną. Užvirus įdėkite lauro lapą, virkite dar 7–10 minučių. Pabaigus įberkite druskos ir išimkite lauro lapą. Į atvėsusį padažą įmuškite kiaušinius, įberkite labai mažais kubeliais pjaustytą „Parmareggio“ parmidžano sūrį, pipirus ir druskos. Viską gerai išmaišykite, kol gausite vientisą masę.

Kepimo formą išklokite tešla, supilkite paruoštą įdarą, išdėliokite susuktas daržovių juosteles ir šaukite į iki 190 laipsnių įkaitintą orkaitę. Kepkite apie 25 minutes, kol paviršius gražiai apskrus. Prieš patiekdami ant stalo paskaninkite pasirinktomis prieskoninėmis daržovėmis.

**Ryžių ir žirnelių sriuba**

Šiam lengvam, maistingam ir sveikam patiekalui **reikės**:

* 300 g ryžių;
* 500 g žirnelių;
* 60 g parmidžano (galima rinktis brandintą 12 arba 30 mėn.);
* 1 l daržovių sultinio;
* 10 vnt. smidrų;
* 0,5 vnt. svogūno;
* alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų pagal skonį;
* 2 v. š. ypač gryno alyvuogių aliejaus kepimui.

**Gaminimas.** Smidrus nuplaukite ir supjaustykite mažais gabalėliais. Susmulkinkite svogūną ir pakepkite dideliame puode su įkaitintu aliejumi, kol jis taps auksinės spalvos. Tuomet į puodą įberkite ir kelias minutes pakepinkite žirnelius. Kai šie truputį apkeps, įpilkite samtį daržovių sultinio, uždenkite ir virkite apie 5 minutes. Galiausiai į puodą suberkite ryžius ir nuolat maišydami supilkite likusį sultinį. Dar po 5 minučių sudėkite smidrus ir virkite, kol ryžiai visiškai išvirs. Patiekite paskaninę parmidžanu, druska, pipirais ir alyvuogių aliejumi.

***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