Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. gruodžio 23 d.

**Kodėl ruošiant Pekino antį gali prireikti net plaukų džiovintuvo? Dalijasi nebrangiai įgyvendinamu šio paukščio receptu**

**Ar žinojote, kad Pekino antis yra ir paukščio rūšis, ir patiekalas? Pastarasis yra specialus iš Kinijos kilęs anties paruošimo būdas, vertinamas dėl ryškaus kontrasto tarp traškios odelės ir itin sultingos mėsos. O pirmąją – šviežią Pekino antį – šią savaitę kaip tik galima įsigyti už mažesnę kainą. „Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė Brigita Uyar pataria, kaip ją paruošti ir dalijasi ypatingu šventiniu receptu.**

„Nors kilusi iš Kinijos, Pekino anties rūšis yra išvesta Jungtinėse Valstijose ir auginama daugelyje pasaulio valstybių. Vidutiniškai apie 4–4,5 kg sveriantis paukštis vertinamas dėl itin minkštos bei švelnios mėsos ir yra viena populiariausių ančių rūšių Amerikoje. Šią savaitę už ypač patrauklią kainą siūlomą Pekino antį ne tik šventėms, bet ir eilinei vakarienei vis dažniau renkasi ir mūsų tinklo pirkėjai“, – sako Titas Atraškevičius, lietuviško prekybos tinklo „Maximos“ atstovas ryšiams su žiniasklaida.

Kalbant apie specialiu būdu ruošiamą patiekalą, tai yra vienas labiausiai atpažįstamų Kinijos virtuvės receptų. Žinoma jau 700 metų, Pekino antis maždaug XX a. viduryje tapo nacionaliniu šios šalies gastronomijos simboliu. Kinijoje yra restoranų, kurie specializuojasi vien šio patiekalo gamyboje ir pateikime. Juose Pekino anties paruošimas yra ištobulintas iki menkiausių smulkmenų.

**Pekino antis – kalėdinio stalo pažiba**

Tinkamai paruošti Pekino antį – klasikinį Kinijos patiekalą – užtrunka ilgai ir reikalauja didžiulio dėmesio daugybei detalių. Kadangi per Kalėdas visi norime daugiau laiko praleisti su šeima ir draugais, „Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė B. Uyar siūlo paprastesnį anties paruošimo būdą.

Pasak jos, šią savaitę lietuviškame prekybos tinkle už mažesnę kainą įsigijus šviežią Pekino antį, galima pasigaminti puikų pagrindinį kalėdinį patiekalą. „Kepimui tinkamiausias anties svoris yra apie 2,5–3 kg. Jei paukštis sunkesnis nei 3 kg, jo odos gali nepavykti tinkamai išdžiovinti. O mažiau nei 2,5 kg sverianti antis gali turėti pernelyg mažai riebalų“, – pasakoja B. Uyar.

Kadangi odos sausumas turi tiesioginę įtaką keptos anties traškumui, visų pirma ją reikia kruopščiai nuplauti ir dar kruopščiau išdžiovinti – nusausinti popieriniais rankšluosčiais ar net pasinaudoti plaukų džiovintuvu.

„Prieš džiovinant, antį dar galima porai minučių panardinti į verdantį vandenį – tai sutrauks odą ir padės jai tapti dar standesnei. Tada paukščio odą reikia subadyti šakute, kad kepant išbėgtų riebalai ir palikti šaldytuve bent per naktį, o dar geriau – visą parą“, – pataria B. Uyar.

Kepti vidutinio dydžio, 2,5–3 kg sveriančią antį reikėtų maždaug 75–90 minučių. „Pirmąsias 50–60 minučių antį kepkite žemesnėje, 160–170 laipsnių temperatūroje, kad po oda imtų tirpti ir pro anksčiau subadytas skylutes ištekėtų riebalai. Vėliau orkaitės kaitrą padidinkite iki 200–220 laipsnių ir kepkite dar 25–30 minučių. Būtent antrasis kepimo etapas anties odai suteikia ypatingą traškumą“, – sako B. Uyar.

„Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė priduria, kad geriausia antį kepti ant grotelių, po ja padėjus indą surinkti riebalams, kuriuose vėliau galima kepti bulves ar daržoves, taip suteikiant joms ryškesnį skonį ir aromatą.

„Iškeptai ančiai būtina bent 15 minučių leisti „pailsėti“ kambario temperatūroje. Šis paskutinis žingsnis, prieš skanaujant išskirtinį šventinį patiekalą, leis tolygiau pasiskirstyti kepimo metu susidariusioms sultims ir anties mėsa bus ypatingai sultinga bei minkšta“, – dalinasi patarimu maisto tinklaraštininkė Brigita Uyar.

**Kepta antis su apelsinu ir obuoliais**

„Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė siūlo išsikepti gardžią ir nebrangią Pekino antį, kuriai paruošti **reikės**:

* 1 šviežios „Well Done“ Pekino anties;
* 1 apelsino;
* 2 obuolių;
* 5–6 bulvių;
* keleto džiovintų gvazdikėlių;
* itališkų arba Provanso žolelių mišinio;
* druskos, maltų juodųjų pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas**. Pekino antį švariai nuplaukite, kruopščiai nusausinkite, subadykite odą šakute. Įtrinkite druska, pipirais ir žolelių mišiniu. Dėkite antį į šaldytuvą ir palikite marinuotis bent 5–6 valandas arba per naktį.

Prieš kepant, antį įdarykite puse nulupto apelsino ir vienu supjaustytu obuoliu. Kepimui geriausiai naudoti ketaus puodą. Jo dugną išklokite griežinėliais pjaustytu obuoliu ir likusiu apelsinu, ant viršaus uždėkite antį, suberkite džiovintus gvazdikėlius ir įpilkite apie 100 ml vandens. Puodą uždengę, kepkite 160 laipsnių orkaitėje maždaug 3 valandas. Tada į atskirą indą nupilkite anties riebalus ir jais aptepkite antį. Padidinkite orkaitės temperatūrą iki 220 laipsnių ir kepkite dar apie 30 minučių neuždengtą, kad oda gražiai apskrustų.

Ančiai kepant, orkaitėje taip pat iškepkite ir bulves. Jas kepimo pabaigoje apšlakstykite nupiltais anties riebalais – jos bus ypač gardžios. Patiekti galima su šviežiomis ar marinuotomis daržovėmis. Skanaus!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

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