Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. kovo 28 d.

**Idėja velykiniams pietums – kepta Pekino antis: gardu, nebrangu ir tikrai paprasta paruošti**

**Prieš šventes gyventojai ieško vis naujų būdų kaip nustebinti namiškius gardumynais – vieni atsigręžia į šeimos tradicija tapusius patiekalus, o kiti nebijo ir paeksperimentuoti – ieško naujų, dar neragautų receptų. Štai vien orkaitėje kepta Pekino antis neabejotinai yra nekasdienis valgis, puikiai tinkantis šventiniam meniu, juolab, kad šią savaitę „Maximoje“ ją galima įsigyti už mažiausią kainą. Tad pasirinkę antį gaminti šioms Velykoms tikrai nesuklysite, o ir tai padaryti bus itin paprasta – prekybos tinklo kulinarijos meistrai pasidalino patarimais, kaip skaniai ir lengvai paruošti šį paukštį namuose.**

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė dalinasi, kad prieš didžiąsias kalendorines šventes pirkėjai į savo prekių krepšelius vis dažniau krauna jau kepimui paruoštą įvairią paukštieną – vištą, antį, žąsį ar kalakutą.

„Kaip ir prieš kitas metų šventes, taip ir prieš Velykas savo pirkėjams užtikriname plataus šviežio maisto bei kitų kasdienių prekių asortimentą ir galimybę savo šventiniam stalui pasiruošti taupiai. Matome, kad kasmet Pekino antis yra viena populiariausių prekių artėjant Velykoms, tad šią savaitę užtikriname jai mažiausią velykinę kainą. Žinome, kaip mūsų pirkėjams svarbu apsipirkti taupant pinigus ir laiką, todėl pasirūpinome, kad ne tik kasdieniai apsipirkimai, bet ir pasiruošimas Velykoms „Maximoje“ būtų pigiausias – visus populiariausius velykinio stalo atributus už mažiausią kainą pirkėjai gali rasti būtent mūsų tinklo parduotuvėse“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Skanią ir sultingą antį namuose gali paruošti kiekvienas**

Prieš Velykas „Maximos“ kulinarijos meistrai sutiko pasidalinti patarimais, kad gyventojai galėtų be vargo ir gardžiai patys išsikepti Pekino antį. Anot meistrų, būtent ši anties rūšis yra pati tinkamiausia kepimui, mat šie paukščiai maitinami specialiu kviečių, sorų, žirnių pašaru ir iki 3 kilogramų svorio užauga per maždaug tris mėnesius, o tinkamai iškepus šią antį, jos mėsa bus minkšta ir sultinga.

Pasak kulinarijos meistrų, norint ant stalo patiekti gardžią ir sultingą antį svarbu įvertinti, kad ši – riebesnė nei višta ar kalakutas ir kepa netolygiai, mat krūtinėlė iškepa greičiau nei kojos, o kai pastarosios būna tinkamos valgyti, krūtinėlė gali būti perdžiūvusi ir sausa.

Vis tik baimintis šio lengvo kulinarinio iššūkio tikrai nereikia – orkaitėje iškepti skanią antį nesudėtinga, tereikia pasirinkti ją tinkamos rūšies ir atminti keletą jos kepimo subtilybių:

* kepant orkaitėje visą antį, jos riebalai turi lėtai tirpti ir gertis į mėsą, kad krūtinėlė neperdžiūtų, kol iškeps kojos, todėl svarbu pasirinkti tinkamą temperatūrą bei kepimo laiką;
* prieskonius ir įdarą ančiai rinkitės tokius, kokių tik geidžia širdis – nuo paprasčiausio varianto su druska ir pipirais, iki egzotiškesnių prieskonių kaip kardamonas, muskato riešutas, gvazdikėliai ar cinamonas.

„Su riebia paukštiena puikiai derės rozmarinas, čiobrelis bei nesuklysite į vidų gausiai prikimšę česnako skiltelių, džiovintų ir prieš tai išmirkytų grybų ar džiovintų vaisių. Su antiena puikiai dera ir saldžiarūgštis vaisių bei uogų skonis“, – perduoda „Maximos“ kulinarijos meistrų pasidalintas žinias I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Receptai, kurie padės antį Velykoms paruošti be vargo**

Na, o kaip teorinių žinių nepritaikius praktikoje? Itin lengvais receptais, kaip paruošti skanią antį šventiniam stalui, pasidalinę prekybos tinklo kulinarijos meistrai tikina neabejojantys, kad šiuo patiekalu sužavėsite visą šeimą.

**Gurmaniška lėto kepimo antis**. **Reikės:**

* 3 kg šviežios anties;
* druskos;
* šviežiai grūstų pipirų;
* cinamono;
* šviežiai grūstų anyžių;
* gvazdikėlių;
* kardamono (gali būti jau sumalti prieskoniai);
* šlakelio aliejaus arba lydyto sviesto (*ghi*);
* šviežio rozmarino šakelių;
* poros išlukštentų galvų česnako.

**Gaminimas.** Jeigu antį įsigijote su kaklu, jį nupjaukite ir pasilikite sultiniui. Sausus prieskonius (juos galite pasirinkti savo nuožiūra, išskyrus druską) sumaišykite su šlakeliu aliejaus ar keliais šaukštais lydyto sviesto. Gautu mišiniu gerai įtrinkite antį iš vidaus ir išorės bei palikite marinuotis per naktį.

Kad antis keptų tolygiai, prieš dedant į orkaitę suriškite jos kojas bei prie jų pritraukus suriškite ir uodegikaulį. Dėkite antį į orkaitę ant grotelių, po jomis padėkite skardą, į kurią tekės riebalai. Kad šie nesviltų, į skardą galima įpilti stiklinę vandens.

Orkaitę įkaitinkite iki 220 laipsnių ir kepkite pusvalandį. Po to sumažinkite kaitrą iki 80–100 laipsnių ir taip lėtai kepkite apie 4 valandas. Žemoje temperatūroje kepama krūtinėlė neišsausės, didelė dalis riebalų lėtai susigers į mėsą.

Į skardą nuvarvėjusius riebalus galite sumaišyti su trintomis spanguolėmis, bruknėmis ar granatų sultimis, įpilti šiek tiek sauso vyno – viską pakaitinus ir pertrynus elektriniu plaktuvu išeis nuostabus padažas keptai ančiai.

**Antis su saldžiarūgščiais vaisiais. Reikės:**

* 3 kg šviežios anties;
* druskos;
* šviežiai grūstų pipirų;
* cinamono;
* šviežiai grūstų anyžių;
* gvazdikėlių;
* kardamono (gali būti jau sumalti prieskoniai);
* šlakelio aliejaus arba lydyto sviesto (*ghi*);
* šviežio rozmarino šakelių;
* poros išlukštentų galvų česnako;
* sultingų saldžiarūgščių vaisių: apelsinų arba greipfrutų, kriaušių arba obuolių.

**Gaminimas.** Kaip ir ankstesniame variante, prieskonius sumaišykite, jais gerai įtrinkite antį ir palikite per naktį marinuotis. Šiam gaminimo būdui reikalingas uždengiamas ketaus indas arba troškintuvas storomis sienelėmis. Jame įkaitinus šiek tiek lydyto sviesto arba aliejaus surištą antį ant didelės kaitros apkepkite iš visų pusių.

Tuomet antį inde dėkite taip, kad krūtinėlė būtų viršuje, o kojos ant indo dugno. Greta dėkite stambiai pjaustytų prinokusių apelsinų, kriaušių (ar kitokių sultingų vaisių), česnakų, prieskoninių žolių, uždenkite (galite naudoti aliuminio foliją) ir kepkite orkaitėje, įkaitintoje iki 180 laipsnių, apie dvi valandas.

Ilgiau kepančios kojos mirks riebaluose ir sultyse, taip besitroškindamos greičiau suminkštės, o viršuje esanti krūtinėlė keps lėčiau. Prieš baigiant kepti, atidenkite ir apskrudinkite, padidinę temperatūrą iki 220 laipsnių. Ištraukus iš orkaitės, prieš pjaustant antį reikia luktelėti 5–10 minučių.

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)