Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. balandžio 26 d.

**Makaronų ABC pagal šefą Gian Luca: kaip skirtinga jų forma nulemia patiekalo sėkmę ir kodėl svarbus valgytojo amžius?**

***Spaghetti*, *tagliatelle*, *penne*, *fusilli –* rankos pirštų suskaičiuoti visoms makaronų rūšims tikrai nepakaks. Prekybos tinklui „Maxima“ balandį paskelbus teminiu Italijos mėnesiu, kurio metu kviečiama tyrinėti šios šalies virtuvę, žinomas šefas Gian Luca Demarco ragina nusikelti į gardųjį itališkų makaronų pasaulį. Apie tobuliausias makaronų ir padažų kombinacijas, iš kartos į kartą perduodamas tradicijas ir „al Dente“ svarbą sužinokite iš paties Gian Luca lūpų.**

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos idėjų partneris Gian Luca Demarco pastebi, kad žmonės dažnai pasidalija į dvi grupes – ilgų makaronų rūšių, tokių kaip *spaghetti*, *tagliatelle*, ir trumpų, pavyzdžiui, *penne*, *fusilli* gerbėjus.

**Seilę varvinti skatinantys eksperimentai**

Kaip išsiskiria simpatijos tam tikrų makaronų rūšims, taip išsiskiria ir skirtingas skonis pastos pagardams. Virtuvės šefo Gian Luca teigimu, padažų ir ingredientų prie makaronų pasirinkimas – kiekvieno fantazijos vaisius, tačiau vis tik vienas Lietuvoje pamėgtas ingredientas jam kelia nuostabą.

„Pastebiu, kad Lietuvoje makaronų patiekaluose gana populiaru naudoti vištieną – Italijoje tai labai neįprasta! Žinoma, tikra klasika pastoje yra pomidorų padažo ir mėsos arba grietinėlės bei žuvies, grybų deriniai. O visa kita – jūsų fantazija“, – dalinasi savo įžvalga kviesdamas eksperimentuoti su produktų įvairove Gian Luca.

Apie pačius įvairiausius pastos derinius ir vis labiau gyventojų pamėgtus Italijos virtuvės produktus kalba ir „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė. Ji priduria, kad prekybos tinkle vykstant teminiam Italijos mėnesiui, pirkėjų krepšeliuose karaliauja įvairiausių rūšių makaronai – jie, anot atstovės, yra tikras šio teminio mėnesio hitas.

„Matome, kad Italijos virtuvė dar labiau užkariavo pirkėjų širdis! Visą mėnesį teminis Italijos asortimentas pirkėjus kviečia džiaugtis ir eksperimentuoti su šio regiono virtuvės gardėsiais – ne tik makaronais, bet ir tik ribotą laiką siūlomais įvairiais sūriais, užkandžiais, saldumynais, padažais ir t. t., išbandyti įvairius derinius su jau pamėgtais ir dar neregėtais prekių ženklų produktais pigiau.

Primename, kad šį mėnesį dar gausesnį teminį asortimentą galima rasti ne tik įžengus į parduotuvę, bet ir šviežio ar šaldyto maisto skyriuose. Na, o likus paskutinėms teminio Italijos mėnesio dienoms, kviečiame paskubėti ir suspėti dar paragauti šio išskirtinio, ribotą laiką siūlomo, saulėtojo regiono asortimento, nes jau visai netrukus pirkėjus stebins dar skanesnės naujienos“ – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Apie makaronų kovas ir amžinas sąjungas – iš italo lūpų**

Beje, pridurdamas apie skirtingas makaronų rūšis virtuvės šefas pabrėžia, kad be galo svarbu suprasti, jog kiekviena jų turi savo privalumų ir trūkumų, o kai kurie receptai gali būti geriausiai išpildyti tik naudojant konkrečios formos makaronus.

„Galima išvardinti nemažai tradicinių receptų, kurie gimė naudojant konkrečią makaronų formą. Pavyzdžiui, išgirdus kalbant apie „Amantriciana“ padažą iš karto pagalvoju apie „Spaghetti all'Amatriciana“ patiekalą. Kodėl taip yra? Naudojant tirštą pomidorų padažą jis geriausiai atsiskleidžia su *spaghetti* makaronais, kartu sukuria nuostabų skonį. Naudojant trumpus makaronus, patiekalas būtų per drėgnas, nedžiugintų taip, kaip turėtų“, – pasakoja Gian Luca.

Anot jo, tradiciniai makaronų ir padažų deriniai Italijoje gimė jau prieš daugelį metų ir yra perduodami iš kartos į kartą. „Štai garsusis pesto padažas įprastai yra valgomas su *trofie* makaronais, nes jie abu atsirado Ligūrijos regione. Laikais, kai šalis nebuvo suvienyta, kiekvienas regionas naudojo savąją makaronų rūšį ar formą. Dabar žmonės renkasi valgyti gurmaniškai, eksperimentuoja“, – sako virtuvės šefas.

**Makaronų pasirinkimui svarbus net amžius**

Gian Luca teigimu, gaminant makaronus taip pat svarbu atsižvelgti į kelias universalias taisykles. „Gaminant patiekalą, kuriame naudojamas skystas padažas, svarbu pasirinkti makaronus, turinčius nelygų paviršių. Jei padažas turi konsistenciją, mėsos ar daržovių gabaliukų, tai nėra taip svarbu“, – sako jis.

Be to, renkantis makaronų rūšį Gian Luca rekomenduoja atsižvelgti ir į valgytojų amžių. Pasak jo, trumpi makaronai iš dalies buvo sukurti būtent vaikams, kad mažieji gurmanai besigardžiuodami mėgstamu patiekalu lengviau jį sukramtytų.

Taip pat virtuvės šefas primena, kad gaminant makaronus labai svarbu jų nepervirti ir ruošti itališku „al Dente“ būdu, kai kandant makaronas išlieka šiek tiek kietokas. Jis juokauja, kad šį būdą italai naudoja tikrai ne dėl tingėjimo makaronus virti ilgiau – taip paruošti makaronai yra lengviau virškinami, neapsunkina.

**Italija – jūsų virtuvėje**

Virtuvės šefas Gian Luca Demarco sutiko pasidalinti ir dviem pastos receptais, kurie taps ne tik maistingais šeimos pietumis ar vakariene, bet ir trumpam leis nusikelti į saulėtąją Italiją.

***Fusilli* su žirneliais.** Paruošti vasarą kviečiantį patiekalą **prireiks**:

* *fusilli* (sraigtelių formos)makaronų;
* 300 g žirnelių;
* 100 g svogūnų laiškų;
* 50 g *grana padano DOP* sūrio;
* 80g *stracchino* sūrio;
* alyvuogių aliejaus;
* druskos;
* pipirų.

**Gaminimas.** Supjaustykite svogūnų laiškus ir apkepkite keptuvėje su alyvuogių aliejumi. Tada suberkite žirnelius ir viską dar kartą gerai pakepkite. Pasūdykite, įberkite pipirų, mažą dalį atidėkite papuošimui, o visa kitą sutrinkite smulkintuvu iki piurė masės.

Virkite makaronus pagal instrukcijas ant pakelio. Į keptuvę supilkite trintus žirnelius, išvirusią pastą ir viską gerai išmaišykite. Berkite *grana padano DOP* sūrį, stambiais gabaliukais susmulkinkite *stracchino* sūrį, pamaišykite.

Jeigu patiekalas atrodo per sausas, įpilkite truputį vandens nuo makaronų ir pamaišykite vėl. Serviruodami ant patiekalo uždėkite anksčiau atidėtų žirnelių, sūrio.

**Klasiškieji „Spaghetti alla carbonara“.** Šiam gardžiam valgiui paruošti **reikės**:

* *spaghetti* makaronų;
* 80 g kiaulienos pažandės;
* 70 g *pecorino romano* sūrio;
* 6 kiaušinio trynių;
* druskos;
* pipirų.

**Gaminimas.** Supjaustykite kiaulienos pažandę ir pakepinkite ją keptuvėje. Užvirkite vandenį, jį pasūdykite ir virkite makaronus. Kiaušinio trynius sumaišykite su tarkuotu *pecorino* sūriu, druska ir pipirais – jų nepagailėkite. Kai spirgučiai gerai apskrus, su kiaurasamčiu ir mentele išimkite juos iš keptuvės (išsiskyrusius riebalus palikite keptuvėje) bei dėkite į dubenėlį.

Išvirusią pastą perkelkite į keptuvę ir gerai išmaišykite su likusiais nuo spirgučių riebalais – taip makaronai įgaus skonį. Išjunkite kaitrą ir suberkite spirgučius, vėl gerai išmaišykite.

Galiausiai, sudėkite trynius ir greitai viską maišykite, kad gautųsi kremas. Maišydami įpilkite šiek tiek makaronų virimo vandens. Viską serviruokite į lėkštę, ant viršaus užtarkuokite *pecorino* sūrio. 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