Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. balandžio 30 d.

**Kelionė į Teksasą – be vizos: šie barbekiu stiliaus receptai sužavės ir patyrusius, ir pradedančius grilio kepėjus**

**Artėjanti gegužė daugeliui reiškia ir grilio sezono pradžią. Šiemet tarp daugelio mėgstamų šašlykų bei dešrelių išsiskiria ir naujas favoritas – Teksaso stiliaus barbekiu. Jungtinių Amerikos Valstijų pietuose gimusi barbekiu kultūra per šimtmečius tapo viso Teksaso pasididžiavimu, o dabar savo dūmo skonį ji atneša ir į Lietuvos gyventojų grilio susibūrimus. Kartu su grilio sezono pradžia ir teminiu Grilio mėnesiu „Maximoje“, šio lietuviško prekybos tinklo kulinarijos meistrai dalijasi ir dviem Teksaso stiliaus barbekiu įkvėptais receptais, kuriuos paruošite ne tik lengvai, bet ir itin gardžiai.**

Teksase barbekiu – mėsos kepimo ritualas, kurio ištakos siekia XIX a., kai rančose dirbantys darbininkai pradėjo rūkymo būdu ruošti riebesnius mėsos gabalus – jautienos krūtinėlę, šonkaulius ar sprandinę. Lėtai rūkydami juos kelias ar net keliolika valandų, jie išgaudavo švelnią, sultingą tekstūrą, o mėsa įgaudavo sodrų dūmo skonį. Taip gimė vadinamoji „low and slow“ filosofija – kepk žemai, kepk ilgai, kad kiekvienas kąsnis būtų vertas laukimo.

**Teksaso stiliaus barbekiu pamėgo ir Lietuvos gyventojai**

Tuo pačiu šioje valstijoje išgarsėjęs mėsos kepimo ritualas yra ir bendrystės simbolis – barbekiu čia reiškia ilgą vakarą su draugais, ore tvyrantį dūmą ir skonį, kuris kalba garsiau už žodžius.

„Svarbiausi šios tradicijos patiekalai – lėtai rūkyti jautiena ar kiauliena, apgaubta sodriu marinatu arba glazūra, dažnai patiekiama kartu su lavašu, pita ar lengvais garnyrais. Svarbu ir tai, kad čia nevengiama sodrių padažų, dūmo, saldumo ir žiupsnelio aitrumo – toks derinys jau seniai tapęs Teksaso vizitine kortele“, – pasakoja lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė.

Pasak jos, pastebima, kad tokio stiliaus barbekiu vis labiau prisijaukina ir tautiečiai, kurie, atėjus grilio sezonui, ieško naujų skonių. Pavyzdžiui, eksperimentuoja su marinatais, drąsiau renkasi intensyvesnius prieskonius ar iš anksto rūkytą mėsą.

„Šiuo metu tinklo parduotuvėse vykstant teminiam Grilio mėnesiui, Teksaso stiliaus barbekiu tampa vienu ryškiausių įkvėpimų tiems, kurie grilio vakarienę nori paversti ypatingu įvykiu. Stebime, kad ruošdamiesi šios valstijos įkvėptam grilio susibūrimui, pirkėjai aktyviai į pirkinių vežimus krauna ne tik būtiniausias priemones griliui, kurias neretai prireikia atsinaujinti po praėjusio sezono, bet ir išskirtinius padažus, mėsą, garnyrui ir kepimui tinkančias daržoves, sūrius bei įvairius užkandžius ar gaiviuosius gėrimus, kurie praverčia laukiant, kol iškeps pagrindinis patiekalas. Be to, toks teminis mėnuo yra puiki galimybė išbandyti ir dar neragautus skonius, kuriais kiekvieną mėnesį papildome prekių lentynas, o šįkart tarp jų – ir netikėtų skonių traškučiai, dar neregėti padažai, ypatingai skanūs gaivieji gėrimai bei daugybė kitų išskirtinių užkandžių geram laikui gryname ore“, – teigia I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Teksaso stiliaus grilio mėsainiai su sūriu ir aitriosiomis paprikomis**

Prekybos tinklo atstovė vis dar nebandžiusiems Teksaso stiliaus įkvėptų patiekalų turi ir puikių žinių – „Maximos“ kulinarijos meistrai dalijasi dviem receptais, kurie padės atkurti Teksaso barbekiu skonį namuose lengvai ir itin gardžiai, o jie patiks tiek patyrusiems, tiek ir pradedantiesiems grilio kepėjams.

Pirmasis receptas, kuriuo dalinasi „Maximos“ kulinarijos meistrai – greitai paruošiami ir itin skanūs mėsainiai. Pasak meistrų, šiems mėsainiams paruošti prireiks tik kelių ingredientų, o švieži, jau paruošti maltiniai, tirpstantis sūris ir lengvas aitrumas sukurs išskirtinį skonį. **Reikės:**

* 4 vnt. šviežių jautienos maltinių mėsainiams „Well Done“ (apie 110 g kiekvienas);
* 2 v. š. Vorčesterio padažo;
* 1 v. š. mėsos prieskonių mišinio (galite naudoti Teksaso stiliaus arba kitus mėgstamus);
* 4 vnt. riekelių čederio sūrio;
* 1 vnt. aitriosios paprikos, plonai papjaustytos;
* 4 vnt. „Klaipėdos duonos“ mėsainių bandelių;
* 2 v. š. minkšto sviesto;
* patiekimui – rupiai grūdėtų garstyčių, lapinių salotų, pomidorų griežinėlių, raudonųjų svogūnų griežinėlių;
* garnyrui – kopūstų salotų „Coleslaw“.

**Gaminimas.** Įkaitinkite grilį iki vidutinės–aukštos, apie 175–200 laipsnių, temperatūros. Maltinius iš abiejų pusių apšlakstykite Vorčesterio padažu ir pabarstykite pasirinktu mėsos prieskonių mišiniu. Palikite pastovėti 15 minučių. Dėkite maltinius ant grilio ir kepkite, uždengę dangčiu, apie 2–3 minutes iš kiekvienos pusės. Ant kiekvieno maltinio uždėkite po sūrio riekelę ir dar šiek tiek kepkite, kol sūris pradės tirpti.

Nuėmę nuo grilio, ant kiekvieno maltinio uždėkite keletą aitriosios paprikos griežinėlių ir palikite pastovėti 5 minutes. Bandeles perpjaukite perpus, patepkite minkštu sviestu ir lengvai apskrudinkite ant grilio. Sudėkite mėsainius: ant apatinės bandelės pusės užtepkite garstyčių, uždėkite salotos lapą, maltinį su sūriu ir aitriosiomis paprikomis, pomidoro ir svogūno griežinėlius, uždenkite viršutine bandelės puse. Šalia mėsainių patiekite kopūstų salotas „Coleslaw“, kurios – neatsiejama grilio patiekalų dalis.

**Teksaso stiliaus grilio dešrelės su pipirais ir svogūnais**

Kitas receptas yra įkvėptas Teksaso barbekiu tradicijų, kur dešrelės dažnai kepamos ant grilio ir patiekiamos su karamelizuotais svogūnais bei pipirais. **Reikės:**

* 8 vnt. virtų kepamųjų vištienos dešrelių „Well Done“;
* 2 vnt. didelių saldžiųjų paprikų (raudonų arba geltonų), supjaustytų juostelėmis;
* 1 vnt. didelio geltono svogūno, supjaustyto plonais griežinėliais;
* 1 v. š. alyvuogių aliejaus;
* „Maldon“ druskos ir juodųjų pipirų (pagal skonį);
* 8 vnt. „Klaipėdos duonos“ dešrainių bandelių;
* „Bug‘as“ arba „Well Done“ barbekiu padažo.

**Gaminimas.** Įkaitinkite grilį iki vidutinės–aukštos, apie 200–220 laipsnių temperatūros. Didelėje keptuvėje arba ant grilio padėkite aliuminio padėklą. Sudėkite paprikas ir svogūnus, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais. Kepkite ant netiesioginės kaitros, retkarčiais pamaišydami, kol daržovės suminkštės ir šiek tiek karamelizuosis, apie 15 minučių. Jei svogūnų kepti nenorite, galite vietoje jų pasirinkti „Skanovės“ karamelizuotų svogūnų užtepą.

Nuėmę padėklą su daržovėmis, dešreles dėkite ant tiesioginės kaitros grilio grotelių. Kepkite, retkarčiais apversdami, kol jos gražiai apskrus ir įkais, apie 6–8 minutes. Kai dešrelės bus paruoštos, išimkite jas iš grilio ir, jei pageidaujate, supjaustykite į mažesnius gabalėlius. Bandelės perpjaukite per pusę ir trumpai paskrudinkite ant grilio, kad jos įgautų traškumo. Į kiekvieną bandelę dėkite po dešrelę, ant viršaus uždėkite keptų paprikų ir svogūnų mišinį. Patiekite su mėgstamu barbekiu padažu, o tada – mėgaukitės!

***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 „Maxima“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas komunikacija@maxima.lt