**Naujas žvilgsnis į lietuvišką ikoną: šaltibarščiai be šaukšto**

**Šaltibarščiai Lietuvoje – daugiau nei vasaros patiekalas. Jie tapo kultūriniu simboliu, įkvėpimu menui, madai, kulinarinėms improvizacijoms. Bene naujausias būdas patirti rožinės sriubos skonį – išties netikėtas: šaltibarščiai „persikėlė“ į sumuštinį.**

2023 m. – 15 tūkstančių. Pernai – 42 tūkst. Šiemet – daugiau nei 93 tūkst. Tiek žmonių apsilankė šaltibarščių festivalyje Vilniuje. Jei kam nors dar buvo abejonių dėl to, kad šis patiekalas yra Lietuvos gyventojų nacionalinio identiteto dalis, jos turėjo išnykti kaip dūmas. Arba kaip šaltibarščių lėkštė karštą vasaros dieną.

Pastaraisiais metais šaltibarščių fenomenas jau netgi „išlipęs iš lėkštės“ – tapo įkvėpimo šaltiniu mados, dizaino ar net kosmetikos kūrėjams. Tačiau šis kultinis patiekalas nenustoja toliau kurstyti ir kulinarinių eksperimentų bei improvizacijų: štai vienos maisto gamybos įmonės kūrybinė idėja šį skonį perkėlė į netikėtą formatą – sumuštinį.

**Šaltibarščiai, kaip dar neragavote**

Duonos, užkandžių bei šaldytos produkcijos gamintojos „Mantingos“ darbuotojai jau seniai pastebėjo, kad šiltuoju metų laiku pastebimai išauga sumuštinių paklausa.

„Nuo gegužės iki lapkričio, lyginant su kitais metų mėnesiais, sumuštinių parduodamas kiekis vidutiniškai šokteli beveik trečdaliu – ir ne vien Lietuvoje, bet ir kitose šalyse, į kurias eksportuojame savo produkciją. Būtent šiuo laikotarpiu vartotojai kur kas dažniau ieško greitų, patogių ir kelionėms pritaikytų maisto sprendimų“, – pasakoja „Mantingos“ naujų produktų vystymo vadovė Ramunė Puzinienė, pridurdama, jog daugiausiai sumuštinių šiltuoju metų sezonu nuperkama didžiuosiuose prekybos tinkluose bei degalinėse.

Pasak jos, apjungus kelis aspektus – vis stiprėjančią rožinės sriubos maniją, sau mestą kūrybinį iššūkį sukurti vartotojams netikėtą šaltibarščių skonio patirtį ir faktui, kad vasarą sumuštinių paklausa šokteli į viršų – gimė naujo gaminio idėja: šaltibarščių stiliaus sumuštinis.

„Nuo pat pradžių žinojome, kad norime ne aklai kopijuoti, o savaip interpretuoti puikiai visiems žinomą skonį, kuris tuo pat metu būtų ir lengvai atpažįstamas, ir netikėtas. Kūrybiniame procese išbandėme įvairiausias ingredientų proporcijas, išragavome daugybę variantų. Kol galų gale sukūrėme būtent tai, ko siekėme – sumuštinį ne tik turistui, ieškančiam lietuviško skonio, bet ir tautiečiui, kuris nori naujos skonio patirties, bet kartu ir kažko jau artimo bei savo“, – pasakoja R. Puzinienė.

**Padažą įkvėpė drakonė iš „Šreko“**

Riboto leidimo šaltibarščių stiliaus sumuštinyje yra mažai cukrų, apie 25 g baltymų – maždaug trečdalis dienos normos. Jis gaminamas su šaltibarščių stiliaus įdaru: šviežiais agurkais, salotų mišiniu, svogūnų laiškais, papildomo sotumo ir netikėto skonio suteikiančia kepta vištiena bei ryškiai rožiniu „Dragon Mayo“ padažu.

Pastarąjį specialiai šiam sumuštiniui sukūręs „Mantingos“ technologas Karolis Vaitkus prisimena, kad ieškodamas šaltibarščiams būdingo subtilaus rūgštumo ir gaivaus saldumo, pirmiausiai tiesiog sumaišė burokėlius su majonezu.

„Visgi rezultatas nebuvo toks, kokį įsivaizdavau – padažui kažko trūko. Kaip tik tuo kūrybiniu laikotarpiu, vieną vakarą su vaikais žiūrėjau kažkurią animacinio filmuko „Šrekas“ seriją ir, pamačius herojaus asiliuko žmoną drakonę – ryškią ir rožinę tarsi šaltibarščiai – šovė mintis kartu su kiaušiniais ir burokėliais, be kurių neįsivaizduojama ši sriuba, sumaišyti ir drakono vaisių. Ir tai buvo būtent tai, ko ieškojau: artima švelniam šaltibarščių rūgštumui, gaivumui ir kartu netikėta“, – kūrybiniu procesu dalijasi K. Vaitkus.

Jau artimiausiu metu šaltibarščių stiliaus sumuštinį bus galima rasti kai kuriuose didžiuosiuose ir mažesniuose prekybos tinkluose bei degalinėse.

„Žmonės nuolat nori patirti ir paragauti kažką naujo – net jei tai naujai atgimę tradiciniai skoniai. O žinant tautiečių meilę šaltibarščiams, beveik neabejojame, kad šis sumuštinis taps tikru vasaros hitu. Beje – jį rekomenduojame ragauti šaltą, kaip ir pačius šaltibarščius“, – užbaigia R. Puzinienė.