Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. rugpjūčio 5 d.

**Pietų Europos skonių klasika – jūsų lėkštėje: trys ispaniško kumpio receptai su lietuvišku „tvistu“**

**Ispaniškas kumpis – vienas žinomiausių mėsos produktų Europoje, pelnęs viso pasaulio gurmanų simpatijas ir pripažinimą. Jo gamyba remiasi ne tik griežtais kokybės standartais, bet ir šimtmečius puoselėjamomis tradicijomis, perduodamomis iš kartos į kartą, o išskirtinis skonis nepalieka abejingų. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“, kuriame rugpjūtį vyksta teminis Europos mėnuo, kulinarijos meistrai kviečia atrasti šį delikatesą ir dalijasi net trimis originaliais receptais, nukeliančiais į saulėtąją Ispaniją.**

**Gurmanų širdis užkariavęs skonis**

Ispaniškas kumpis arba „jamón“ skaičiuoja daugiau nei 2000 metų tradicijas – manoma, kad jį į šalį atvežė senovės romėnai, tačiau tikra nacionaline vertybe jis tapo XV a. Nuo to laiko ispaniško kumpio populiarumas tik augo, o šiandien juo mėgaujasi daugybė žmonių visame pasaulyje, taip pat ir Lietuvoje.

„Pastebime, kad mūsų pirkėjai vis dažniau ieško gurmaniškų produktų, gaminamų pagal autentiškus, tradicinius receptus. Vienas jų – ispaniškas kumpis, kurį tautiečiai dažnai renkasi tiek ruošdami šventiškas vaišes draugų susibūrimui, tiek gardindami kiaušinienę, salotas ar kitus patiekalus – visur, kur leidžia fantazija. Visą rugpjūčio mėnesį prekybos tinklo parduotuvėse vykstančio Europos teminio mėnesio metu, pirkėjai patrauklia kaina gali įsigyti ne tik ispaniško kumpio, bet ir kitų šalių virtuves garsinančių produktų. Visą asortimentą sudaro prekės, atkeliavusios net iš septyniolikos skirtingų Europos šalių. Tai – puiki proga leistis į skonių kelionę vasaros malonumais džiaugiantis Lietuvoje“, – sako „Maximos“ atstovas ryšiams su žiniasklaida Titas Atraškevičius.

**Kuo ypatingas ispaniškas kumpis?**

Ko gero, daugelis, bent kartą ragavęs ispaniško kumpio, yra girdėjęs tokius pavadinimus kaip „Jamón Serrano“ ir „Jamón Iberico“ – tai dvi populiariausios ispaniško sūdyto, vytinto ir išskirtiniu skoniu pasižyminčio kumpio rūšys. Kuo jos skiriasi?

„Jamón Serrano“ yra gaminamas iš įprastų kiaulių, pasižymi švelniai sūriu skoniu ir puikiai tinka tiek užkandžiams, tiek įvairių patiekalų gamybai. Šis kumpis dažniau skanaujamas kasdien, o „Jamón Iberico“ – ypatingesnėmis progomis, nes yra pagamintas iš gerokai mažiau paplitusių juodųjų kiaulių. Ypač vertinamas „Jamón Ibérico de Bellota“, kuris pagamintas iš laisvėje užaugintų kiaulių, bent 40 proc. savo kūno svorio priaugusių ėdant giles.

Dar vienas ypatingas ispaniško kumpio atributas – pjaustymas. Šio kumpio pjaustymui naudojamas specialus stovas, nuo kurio pjaustomi delikateso gabalėliai. Tai – tradicija, kuri vis dar gyva įvairiausiuose Ispanijos regionuose.

**Paprasta ir itin gardu – brusketos su ispanišku kumpiu ir pomidorais**

„Maximos“ kulinarijos meistrai dalijasi receptu, leisiančiu itin lengvai pritaikyti gurmanų pamėgtą delikatesą savo virtuvėje – brusketas su ispanišku kumpiu ir pomidorais. Šiam patiekalui jums **reikės:**

* 1 kepalo čiabatos;
* 100 g ispaniško kumpio;
* 2–3 vnt. prinokusių lietuviškų pomidorų;
* 1 vnt. česnako skiltelės;
* alyvuogių aliejaus;
* šviežiai maltų juodųjų pipirų (pagal skonį);
* saujelės šviežio baziliko arba petražolių lapelių.

**Gaminimas.** Duoną supjaustykite maždaug 1,5 cm storio riekelėmis. Apskrudinkite jas keptuvėje be riebalų arba orkaitėje, kol šios įgaus auksinę spalvą ir taps traškios. Apskrudusias riekeles lengvai įtrinkite perpjauta česnako skiltelės puse – taip išgausite subtilų aromatą.

Nulupkite pomidorus, smulkiai juos supjaustykite, pagardinkite druska ir alyvuogių aliejumi. Ant kiekvienos duonos riekelės dėkite šaukštą pomidorų masės, o ant viršaus – ploną kumpio griežinėlį. Galiausiai apšlakstykite brusketas alyvuogių aliejumi, užberkite šviežiai maltų pipirų, papuoškite baziliko arba petražolės lapeliais.

**Vasara lėkštėje – ispaniškos pomidorų salotos su kumpiu**

„Maximos“ kulinarijos meistrai dalijasi dar viena vasariška recepto idėja – ispaniškomis pomidorų salotomis. Paruošti šiam patiekalui jums **reikės**:

* 1 kg lietuviškų pomidorų;
* pusės raudonojo svogūno;
* 1 a. š. cukraus;
* 2 v. š. balzaminio acto;
* 4 v. š. alyvuogių aliejaus;
* 1 vnt. česnako skiltelės;
* 50 g skrudintų migdolų drožlių;
* 6 riekelių ispaniško kumpio;
* 75 g parmidžano;
* saujelės petražolių;
* druskos (pagal skonį).

**Gaminimas.** Pomidorus supjaustykite riekelėmis ir gražiai išdėliokite ant didelės lėkštės kartu su plonai pjaustytu svogūnu. Užberkite šiek tiek druskos ir pusę arbatinio šaukštelio cukraus. Palikite pastovėti 10–30 min. – tai leis išsiskirti sultims ir atsiskleisti skoniui.

Paruoškite padažą į maisto smulkintuvą sudėję petražoles, balzaminį actą, alyvuogių aliejų, likusį cukrų, česnaką, pusę turimų migdolų ir šiek tiek druskos. Viską sutrinkite iki padažo konsistencijos, o jei gauta masė gaunasi per tiršta, įpilkite šiek tiek vandens.

Ispaniško kumpio riekeles sudėkite ant pomidorų, užpilkite padažą, pagardinkite likusiais migdolais bei parmidžanu, apšlakstykite alyvuogių aliejumi.

**Ispaniškas kumpis ir lietuviškos bulvės**

Ispaniškas kumpis puikiai dera ir su šviežiomis lietuviškomis bulvėmis – įsitikinkite tuo patys paruošę šiltas bulvių ir kumpio salotas. Šiam patiekalui jums **reikės**:

* 400 g šviežių lietuviškų bulvių;
* 12 riekelių ispaniško kumpio;
* saujos gražgarsčių;
* 1 v. š. Dižono garstyčių;
* 1 a. š. baltojo vyno acto;
* 2 v. š. majonezo;
* 3 v. š. alyvuogių aliejaus;
* 2 v. š. smulkinto laiškinio česnako;
* druskos ir pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas.** Nuplaukite ir nulupkite bulves, dėkite jas į puodą su vandeniu ir virkite apie 15 min. Paruoškite padažą sumaišę garstyčias, actą, majonezą, alyvuogių aliejų, laiškinį česnaką, prieskonius ir pusę valgomojo šaukšto vandens.

Kumpio griežinėlius išdėliokite ant lėkščių. Atsargiai supjaustykite šiltas bulves, apvoliokite jas padaže, tada uždėkite ant kumpio. Papuoškite gražgarsčių lapeliais, pagardinkite prieskoniais. Skanaus!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

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