Vilnius, 2021 m. liepos 5 d.

**Gaminame namuose: išbandykite puikius F. Meschino sicilietiško maisto receptus**

**Visas pasaulis žino, kad Italija yra nuostabaus maisto ir vyno šalis, kurioje gastronomijos kultūra yra neatsiejama tautos mentaliteto dalis. Jau beveik dešimtmetį Lietuvoje gyvenantis šefas ir maisto tinklaraštininkas Federico Meschino pažymi, kad Sicilijos virtuvė, nors ir turi daug bendro su tradicine itališka, tačiau turi savitų bruožų. Šios salos maistas ypatingas, nes turi graikiškų, ispaniškų, prancūziškų ir net arabiškų įtakų, kurias padės atrasti jo siūlomi receptai.**

**Nepaprasto grožio ir klimato sala**

Sicilija – ta piečiausias Italijos regionas, tuo pačiu ir vienas piečiausių Europos taškų, įsikūręs nuostabaus gamtovaizdžio saloje tarp Europos ir Afrikos. Tai yra ne tik didžiausia Viduržemio jūros sala, bet ir bene turtingiausia savo kultūra, istorija, žmonėmis ir, aišku, virtuve. Pastaroji šiame Italijos regione užima išskirtinę vietą ir yra laikoma menu, kuris dažnai neturi nieko bendro su dieta ir džiugina nesudėtingais, bet nepaprastų skonių patiekalais.

F. Meschino pasakoja, kad sicilietiška virtuvė – itin įvairi, nes dėl palankaus, drėgno ir šilto klimato šioje Italijos saloje auga daugybė nuostabaus skonio produktų ir jūros gėrybių. Be to, kaip ir kiti Italijos regionai, dėl įvairių istorinių įvykių, invazijų ir prekybos Viduržemio jūroje Sicilijos virtuvė yra praturtinta įvairių skirtingų kultūrų ir jų virtuvių.

**Maistas – kaip menas**

Sicilija yra ypač žinoma dėl savo vaisių, pvz. vietinių apelsinų ir citrinų, riešutų, pomidorų ir daugybės prieskonių, kurie jau yra nebeatsiejami nuo Viduržemio jūros virtuvės skonių. Čia po kaitria saule ir stipriu jūriniu vėju auga raudonėlis, mairūnas, šalavijas, lauro lapai ir kt. prieskoninės žolelės. Sicilijoje auga riebiausios ir skaniausios pistacijos visame žemyne, o vynuogynai užima daugiau kaip 110 tūkstančių hektarų ploto.

„Savaime aišku, kad be sicilietišku produktų pagaminti šios salos patiekalą būtų sudėtinga, o toks maistas nė iš tolo neprimintų tikro šios salos gyvenimo. Tai galėtų būti panašu, bet patiekalui trūktų skonių subtilumo, kurį lemia vietinis klimatas. Sicilijos patiekalai yra populiarūs ir žinomi visoje Italijoje, bet tik gavę produktus iš Sicilijos mes galime patirti tą tikrąjį gastronominį potyrį, kuris perduodamas gyventojams iš kartos į kartą“, – sako maisto tinklaraštininkas.

Žinomas šefas tęsia, kad dabar, kai gyvena Lietuvoje ir Sicilija jam toli – visuomet ieško aukščiausios kokybės produktų „Lidl“, ypač per „Italiamo“ savaites. Šiais metais „Lidl“ geriausius Italijos produktus pristato Sicilijos savaitės metu, kuri prasideda jau šį pirmadienį

„Mūsų organizuojamos „Italiamo“ itališkų produktų savaitės jau įrodė savo populiarumą tarp pirkėjų, todėl šįkart norime nesikartoti ir pasiūlyti kai ką dar įdomesnio, nors vis dar itališko – Sicilijos savaitę. Jos metu kviesime pirkėjus atrasti šios įspūdingos salos patiekalus ir skonius: siūlysime ne tik skirtingų rūšių produktų, bet ir paruoštų patiekalų, kurie leis Siciliją patirti išsyk grįžus namo. Pavyzdžiui, nuo šios savaitės kviesime pasilepinti europiniais ančiuviais su pistacijų gabaliukais, puikaus skonio apkeptais arančiniais, kanoliais su rikotos kremu ir daugeliu kitų puikių patiekalų“, – sako „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo vadovas Linas Baltušis.

F. Meschino kviečia savo virtuvėje pasigaminti tikrą sicilietišką vakarienę su produktais, kuriuos lengvai rasite „Lidl Lietuva“ parduotuvėse ir dalijasi specialiais pagrindinio patiekalo, t.y. makaronų, ir deserto receptais – kiekvienam pagal skonį.

**Spagečiai su sicilietiškais ančiuviais**

***2 porcijoms Jums reikės***: 220 g spagečių, 220 g „Italiamo Sicilia style“ ančiuvių, 40 gdžiovintų migdolų, 40 g džiūvėsių, 1 svogūno, 1 česnako, 1 šaukšto „Italiamo Sicilia style“ ekologiškų citrinų sulčių, 20 g petražolių, druskos, juodųjų pipirų, pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus.

Pirmiausiai, nusausinkite ančiuvius kartu su pistacijų gabalėliais ir suberkite juos į dubenį, įpilkite citrinos sulčių, žiupsnelį druskos, juodųjų pipirų ir viską sutrinkite šakute. Kai viskas gerai susimaišys, suberkite džiūvėsėlius, smulkintus migdolus ir vėl maišykite. Įpilkite į puodą vandens ir užkurkite ugnį. Tuo tarpu keptuvėje įkaitinkite aliejų, sudėkite česnaką, o tuomet suberkite svogūną. Kai svogūnas suminkštės, česnaką išimkite ir į keptuvę suberkite mišinį su ančiuviais. Kepkite ant silpnos ugnies. Užvirus vandeniui įberkite šaukštelį druskos ir virkite spagečius ant pakuotės nurodytą laiko kiekį. Į keptuvę su padažu įpilkite šaukštą makaronų vandens, o juos pačius nusausinkite ir suberkite prie padažo. Viską minutę maišykite ir išjungę kaitrą pabarstykite petražolėmis. Buon appetito!

**Tiramisu su pistacijomis**

***Jums reikės:*** 500 g maskarponės sūrio, 300 g „Italiamo Sicilia style“ pistacijų kremo, 4 kiaušinių, 4 šaukštų cukraus, 250 ml pieno, „Italiamo Sicilia style“ rankų darbo šokolado, *savoiardi* ar panašių sausainių.

Kiaušinių baltymus atskirkite nuo trynių. Baltymus išplakite iki standumo (turi būti tvirti kaip sniegas) ir padėkite juos į šalį. Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi ir supilkite ant markarponės sūrio bei pistacijų kremo. Supilkite anksčiau išplaktus kiaušinių baltymus ir maišykite šaukštu iš apačios į viršų. Dabar pradėkite kurti tiramisu. Supilkite pieną į didelį dubenį ir pradėkite mirkyti sausainius, bet ne per ilgai, kad jie nesulūžtų ir tiramisu nebūtų per skystas. Padarykite pirmąjį sluoksnį dideliame inde. Tada – antrąjį, iš markarponės sūrio ir pistacijų kremo. Pakartokite, sudarydami iš viso 4 sluoksnius. Galiausiai, ant paviršiaus sutarkuokite šokoladą ir palikite šaldytuve maždaug 6 valandas. Skanaus deserto!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt