Vilnius, 2021 m. rugpjūčio 18 d.

**Uogos ir vaisiai ne tik uogienei: išbandykite Roko Galvono mėsos pagardų receptus**

**Nors iš pirmo žvilgsnio mėsa ir uogos ar vaisiai gali pasirodyti, kaip nesuderinami dalykai, jų kombinacijos gali nustebinti. Artėjant rudens sezonui, šefas Rokas Galvonas dalijasi trimis pagardų receptais, suteiksiančiais naujų spalvų bei skonių ruošiamiems mėsos patiekalams.**

Didelė dalis lietuvių vis dar įpratę mintyse jausti sūrų ir sodrų mėsos skonį, kurį dar labiau išryškina riebus garnyras. Tačiau anot šefo, daugelyje tautų mėsos patiekalai ar užkandžiai yra valgomi su saldžiais vaisiais ir uogomis ar iš jų gaminamais aštresniais garnyrais, padažais.

„Pavyzdžiui, jau daugiau kaip du šimtus metų JAV švenčiama Padėkos diena yra neįsivaizduojama be kalakuto, o kartu su juo – ir specialaus bruknių padažo. Be to, italų užkandžių stalas dažniausiai neapsieina be *prosciutto* ir meliono, o vištienos ir mango karis – itin populiarus patiekalas Azijoje. Tad vaisiai ir uogos – ne toks jau ir retas mėsos priedas“, – sako pašnekovas.

Jis pratęsia, kad bandymų valgyti mėsą su vaisiais ar uogomis galima pastebėti ir lietuvių virtuvėje: „Juk daugelis esame ragavę orkaitėje kepto močiutės kotleto su slyvomis, o parduotuvėje įsigiję vyniotinio su abrikosais. Tačiau vaisiai ir uogos gali pasiūlyti kur kas daugiau įdomių skonių. Pavyzdžiui, slyvos puikiai atsiskleidžia su raudonuoju vynu, o jų padažas puikiai dera su įvairia žvėriena – elniena, šerniena – bei ypatingai paskanina jautienos steiką.“

**Su mėsa puikiai dera čatniai**

Vienas populiariausių iš vaisių ar uogų gaminamų mėsos pagardų – čatnis – saldžiai aštri indiška užtepėlė su daugybe prieskonių. Anot R. Galvono, iš skirtingų ingredientų gaminami čatniai gali puikiai derėti su skirtingomis mėsos rūšimis.

„Apskritai, šalia mėsos patiekus truputėlį čatnio, atsiveria naujos skonių galimybės. Nors jau seniai esame įpratę įvairių padažų naudoti kuo mažiau, čatnis yra įdomus ir skoniu turtingas pagardas, nuostabiai atskleidžiantis visas mėsos savybes. Pavyzdžiui, abrikosų čatnis itin tinka prie vištienos ar kalakutienos patiekalų, taip pat puikiai papildo grilio patiekalų skonį. Spanguolių čatnį su mėtomis vertėtų išbandyti su kiek kitokia paukštiena – antimi ir žąsimi – bei ėriena“, – sako pašnekovas.

Artėjant rudens gėrybių metui, šefas kviečia paeksperimentuoti virtuvėje ir mėsą gardinti namų gamybos čatniais bei slyvų ir raudonojo vyno padažu. Jų ruošimui reikalingus produktus rasite visose prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse.

**Raudonojo vyno ir slyvų padažas**

**Jums reikės:** 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 nedidelio čili pipiro, 1 didelio svogūno, 4 skiltelių česnako, 2 šaukštų medaus, 2 šaukštų raudonojo vyno acto, 1 stiklinės raudonojo vyno, 5 slyvų be kauliukų, žiupsnelio druskos, 2 šaukštų rudojo cukraus.

**Gaminimo būdas:** įkaitinkite keptuvę, supilkite alyvuogių aliejų ir suberkite smulkiai supjaustytą svogūną, česnaką ir čili pipirą. Supilkite raudono vyno actą. Sudėkite medų ir lengvai maišydami kaitinkite. Suberkite druską ir rudąjį cukrų. Nuolat maišykite. Supilkite raudoną vyną ir sudėkite stambiai supjaustytas slyvas. Uždenkite ir kaitinkite kol slyvos suminkštės. Atvėsinkite paruoštą masę, supilkite į trintuvą ir sutrinkite. Šis padažas puikiai derės su žvėriena (elniena, šerniena) ir ypatingai paskanins jautienos steiką!

**Spanguolių čatnis su mėtomis**

**Jums reikės:** 150 gramų šviežių spanguolių, 50 ml obuolių sidro, 2 šaukštų obuolių sidro acto, 50 gramų rudojo cukraus, 4 šakelių mėtų, žiupsnelio maltų gvazdikėlių.

**Gaminimo būdas:** nedideliame puode sumaišykite spanguolių, obuolių sidro, obuolių acto, rudojo cukraus, mėtų šakelių ir maltų gvazdikėlių mišinį. Užvirkite ingredientus ant vidutinės ugnies, nuolat maišykite. Sumažinkite ugnį iki minimumo ir virkite 8 minutes. Čatnis turi būti lengvas ir sultingas. Vėsdamas jis labiau sutirštės. Perkelkite čatnį į dubenį. Leiskite jam visiškai atvėsti, neuždengus. Patiekite atvėsusį su mėsa. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt