Vilnius, 2021 m. spalio 11 d.

**Išbandykite autentiškus šefo F. Meschino močiutes receptus: paprasta ir labai skanu**

**Nors Italija buvo suvienyta ir valstybe tapo tik antroje XIX a. pusėje, Apeninų pusiasalio gyventojus jau daugelį metų jungia neblėstanti meilė maistui. Anot bene dešimtmetį Lietuvoje gyvenančio maisto tinklaraštininko Federico Meschino, mylėti ir gerbti maistą jį išmokė močiutė, perdavusi svarbiausias itališko maisto ruošimo paslaptis. Šefas pasakoja, kaip kiekvieną patiekalą paversti ypatingu, kaip atrodė nerūpestinga jo vaikystė Itrio miestelyje ir dalijasi dviem nepamirštamais „pasta al forno“ ir lazanijos receptais.**

F. Meschino pasakoja, kad jis yra itin laimingas, turėjęs galimybę augti Italijoje, nes jo gimtinės gastronominė kultūra pasižymi turtinga istorija ir nesuskaičiuojama galybe kulinarinių šedevrų.

„Maisto svarbą Italijoje neabejotinai jaučia kiekvienas šalies gyventojas – vargu, ar įmanoma rasti italą, kuris nemėgsta skaniai pavalgyti. Galima sakyti, kad šiuo požiūriu mano tautiečiai yra šiek tiek išlepinti, nes Italijos virtuvė yra labai įvairiapusė, o visų jos patiekalų, atitinkamų variacijų ar produktų išragauti yra neįmanoma. Juk kiekviename kaime ar miestelyje net ir populiariausių patiekalų receptai šiek tiek skirsis“, – sako maisto tinklaraštininkas.

**Tvirta gimtojo miestelio kulinarinė tapatybė**

Šefo gimtinė – centrinėje šalies dalyje esantis Itrio miestelis, įsikūręs Lacijo regione: „Užaugau tarp dviejų labai stipria kulinarine tapatybe pasižyminčių miestų – Romos ir Neapolio. Tiesa, beveik per pat vidurį tarp šių gastronominių gigantų esantis Itris – unikaliu identitetu pasižyminti gyvenvietė. Mano gimtasis miestas garsėja savo alyvuogėmis ir jų aliejumi, taip pat čia yra puoselėjamos sūrių, pavyzdžiui, mocarelos, dešrų bei vytintų dešrelių gamybos tradicijos“.

F. Meschino pratęsia, kad jam, kaip ir daugeliui jaunų italų, su vaikyste labiausiai asocijuojasi „pasta al forno“ – orkaitėje užkepti makaronai – bei lazanija. Anot jo, tai yra pirmieji valgiai, šaunantys į galvą prisiminus gyvenimą Italijoje.

„Nei vieno iš šių patiekalų negalėdavo trūkti įvairių švenčių metu – ar tai bebūtų gimtadieniai, ar kitos šeimai, miestui, ar Italijai svarbios progos. Jais mėgaudavomės net ir sekmadienio pietų metu, o šis laikas – svarbiausias visos su šeimyna praleidžiamos savaitės momentas“, – sako maisto tinklaraštininkas.

**Maisto gamybos paslaptimis dalijosi močiutė**

Pašnekovas toliau pasakoja, kad vienas didžiausių jo kulinarinių autoritetų ir įkvėpėjų yra močiutė. Anot Federico, jam pasisekė ne tik augti ar dažnai valgyti kartu su senele, bet ir perimti milžiniškus klodus naudingos informacijos – būtent ji išmokė tinklaraštininką gerbti ir mylėti maistą.

„Sunku pamiršti ilgus maratonus, kuriuos močiutė rengdavo virtuvėje, kai minėdavome svarbias progas. Sukdamasi prie puodų ji praleisdavo dvi dienas, kad pietų ar vakarienės stalas tiesiog lūžtų nuo tradicinių, meilės ir atsidavimo kupinų itališkų patiekalų. Beje, didžiausią maisto ruošimo paslaptį išmokau iš savo močiutės – gaminant valgį su meile, jis tampa ypatingai skanus“, – teigia F. Meschino.

Šefas pratęsia, kad jis su didžiuliu malonumu prisimena ir močiutės gamintą, skaniausią gyvenime ragautą picą su Viduržemio jūros regiono daržovėmis, pavyzdžiui, trūkažole ir lapiniu burokėliu: „Šios picos taip, kaip ją gamindavo močiutė, neparuošiu niekada. Jos kūrimas – ilgas procesas, trunkantis dvi dienas. Pirmąją yra užminkoma tešla, o antrąją – ruošiamos daržovės, kuriomis užpildomi du uždari keptos tešlos diskai. Po kelių valandų galima paragauti mano nuomone geriausios pasaulyje, mano močiutės ruoštos picos.“

**Autentiški receptai iš unikalių produktų**

Pasak Federico, jis su nekantrumu kas kartą laukia prekybos tinkle „Lidl“ vykstančios teminės „Italiamo“savaitės, kurios metu siūlomų prekių jis neranda niekur kitur: „Kiekvieną kartą Italijos savaitės metu aptinku vis naujų produktų ar patiekalų, primenančių namus. Ir nors iki jų – daugiau kaip 2 tūkstančiai kilometrų, kviečiu nusikelti į centrinę Italiją ir išbandyti du autentiškus „pasta al forno“ ir lazanijos receptus.“

Ingredientų, kurie jūsų virtuvę užpildys nepamirštamais itališkais kvapais, visą šią savaitę galėsite įsigyti „Lidl“. Italijos savaitės metu prekybos tinklo parduotuvių lankytojus stebins platus „Italiamo“ prekės ženklo asortimentas – trinti ar smulkinti pomidorai, skirtingi sūriai bei padažai, įvairių skonių šaldytos picos, gausybė mėsos gaminių, užkandžių ir daugybė desertų kiekvienam skoniui.

**„Pasta al forno“**

**4 porcijos**

**Jums reikės:** 500 g „penne“ makaronų, 250 g maltos mėsos (jautienos ir kiaulienos), 500 g „Italiamo“ pomidorų padažo su bazilikais, 100 g „Italiamo“ parmezano sūrio, 250g „Italiamo“ mocarelos sūrio, 1 svogūno, šviežio baziliko, „Italiamo“ alyvuogių aliejaus, druskos.

**Paruošimo būdas:** supjaustykite mocarelą ir palikite ją nusausėti. Į didelį puodą įpilkite aliejaus, sudėkite smulkiai supjaustytą svogūną ir 3 minutes pakepinkite ant vidutinės ugnies. Tada sudėkite mėsą ir ant vidutinio stiprumo ugnies dažnai maišydami 10 minučių ją troškinkite. Tuomet supilkite pomidorų padažą ir, kai tik pamatysite, kad jis užvirė, sumažinkite ugnį ir uždengę dangčiu palikite troškintis dar 30 minučių.

Užkaiskite didelį puodą su vandeniu. Jam užvirus įdėkite šaukštą druskos, tuomet suberkite makaronus. Virkite pusę ant pakuotės nurodyto laiko, tuomet makaronus išimkite ir nusausinkite. Makaronus, pomidorų ir mėsos padažą bei mocarelą perkelkite į gana didelį kepimo indą, išmaišykite ir padenkite parmezanu. Kepkite iki 200 laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje konvekciniu režimu 10 minučių ir dar 2 minutes įjungę grilio režimą. Praėjus laikui, išimkite iš orkaitės ir prieš valgydami palaukite 10 minučių. Mėgaukitės patiekalu. Skanaus!

**Lazanija**

**4 porcijos**

**Ragu (mėsos padažui) jums reikės:** 500 g maltos mėsos (jautienos ir kiaulienos), 50 g morkų, 50 g salierų, 1 svogūno, 1 stiklinės raudonojo vyno, 300 g „Italiamo“ pomidorų padažo, 2 valgomųjų šaukštų „Italiamo“ alyvuogių aliejaus, druskos, juodųjų pipirų.

**Bešamelio padažui reikės:** 80 g sviesto, 80 g miltų, 1 litro pieno.

**Taip pat reikės:** „Italiamo“ lazanijos makaronų lakštų, 200 g „Italiamo“ parmezano sūrio.

**Paruošimo būdas:** ant viryklės uždėkite didelį puodą su aliejumi ir mažais gabalėliais supjaustytomis morkomis, salierais ir svogūnais. Pakepkite 3 minutes ant vidutinės ugnies. Tada sudėkite maltą mėsą ir kepkite ant vidutinės ugnies 10 minučių. Supilkite vyną, o kai alkoholis išgaruos, supilkite pomidorų padažą ir įpilkite 1 litrą vandens. Kai tik padažas užvirs, sumažinkite ugnį ir uždenkite, palikdami nedidelį tarpą. Palikite virti bent 2 valandas.

Norėdami paruošti bešamelį, ant ugnies užkaiskite sviestą, o kai jis ištirps, suberkite miltus, gerai ir greitai išmaišykite. Tada supilkite pieną ir kaitinkite ant vidutinio stiprumo ugnies, kol masė taps kreminė.

Tuomet sudėliokite lazaniją dideliame kepimo inde. Pirmiausia dėkite sluoksnį bešamelio, jį tolygiai uždenkite sluoksniu lazanijos lakštų, dar kartą pilkite bešamelio, dėkite mėsos padažą ir dalį parmezano. Pakartokite šį procesą bent 3 kartus, priklausomai nuo indo dydžio. Ant lazanijos viršuas uždėkite šiek tiek daugiau parmezano. Kepkite 20 minučių iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje konvekciniu režimu. Prieš valgydami palaukite 10 minučių. Mėgaukitės patiekalu. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt