Vilnius, 2021 m. spalio 18 d.

**V. Blauzdavičius atskleidė paslaptį, kaip iškepti tobulus, JAV maisto kultūros įkvėptus šonkaulius**

**Nors JAV maisto kultūrą puikiai reprezentuoja platus spektras BBQ patiekalų, grilio meistro Vyliaus Blauzdavičiaus manymu, vienareikšmiai jos mohikanai – kepti šonkauliai. Šiandienos „Lidl“ parduotuvėse prasidėjus teminei JAV maisto įkvėptai savaitei, šefas pasakoja, kokią įtaką JAV gastronominės subtilybės padarė Lietuvos virtuvei ir dalijasi patarimais, kaip iškepti skaniausius šonkaulius.**

„Šiandien BBQ valgiai užima tikrai didelę dalį net Lietuvos gyventojų virtuvės, tačiau ši tradicija kaip ir į kitas pasaulio valstybes atkeliavo iš JAV – BBQ maistą galima laikyti šios šalies gyventojų identiteto dalimi. Ir nors pirmosios šios kultūros įžymybės buvo mėsainiai, pastaruoju metu vis populiaresni darosi šonkauliai, kuriuos lietuvių namuose jau galima ne tik grilio sezono metu, bet ir ištisus metus“, – sako pašnekovas.

**Vaikystėje ragautų šonkaulių prisiminti nenori**

Anot šefo, jis pirmą kartą šonkaulių paragavo dar būdamas vaiku, tačiau tuo metu valgyto patiekalo neįmanoma palyginti su šiandien grilio meistro iš šonkaulių išgaunamais skoniais.

„Anksčiau šonkaulius lietuviai ruošdavo įvairiais būdais – virdavo ir apkepdavo ar retu atveju kepdavo ant grilio – tačiau tai darydavo aukštoje temperatūroje, todėl maistas perkepdavo ir išdžiūdavo, buvo sunkiai kramtomas. Turėtume padėkoti JAV, kad į mūsų šalį atkeliavo tikrųjų BBQ patiekalų ruošimo patirtis, pakeitusi požiūrį į šonkaulių gaminimą, išmokiusi mėsą kepti lėtai, žemoje temperatūroje ir niekur neskubant. Vaikystėje ragautų šonkaulių prisiminti nelabai noriu“, – teigia V. Blauzdavičius.

**Svarbiausia – kepimo procesas**

Toliau kalbėdamas apie šonkaulius pašnekovas pratęsia, kad jo BBQ meistro karjera prasidėjo būtent nuo jų – tai buvo pirmasis šefo patiekalas, kurio paragauti troško visi. Tiesa, Vylius priduria, kad šiandien šonkaulius jau valgo kiek rečiau, nes kasmet jų iškepa bent toną.

„Apskritai, man atrodo, kad šonkaulių populiarumas slypi dar giliau – juk jie sujungia žmones. Valgydami rankomis, išsiteplioję skruostus ar pirštus prie kitų jaučiamės laisviau, suartėjame su šeimos nariais ar susipažįstame su nepažįstamais žmonėmis. Be to, tai yra puiki „pramoga“ vaikams – valgymas rankomis jiems yra savotiškas žaidimas. Žinoma, tokiu būdu gardžiuotis šonkauliais rekomenduoju ir aš“, – sako šefas.

Jis pratęsia, kad nors viešojoje erdvėje vis dar sklando mitas, kad marinuoti šonkauliai – ne tokie skanūs kaip ruošti nuo nulio: „Svarbiausia yra pats kepimo procesas – tai būtina daryti lėtai, žemoje temperatūroje. Pavyzdžiui, puikių marinuotų šonkaulių galima rasti „Lidl“ JAV savaitės metu – laikantis tam tikrų taisyklių, jie iškeps pasakiškai ir bus tokie pat skanūs kaip ir namuose marinuoti šonkauliai.“

Tiesa, „Lidl“ parduotuvėse visą šią savaitę bus galima įsigyti ne tik amerikietiška svajone kvepiančių šonkaulių, bet ir daugybės kitų privataus prekės ženklo „McEnnedy“ asortimento produktų. Prekybos tinklo lankytojus savo skoniu stebins plėšoma vištienos šlaunelių mėsa ar plėšoma kiauliena, skirtingų skonių tortilijos suktinukai, amerikietiško stiliaus blynai. Taip pat įvairūs pagardai – kanadietiškas klevų sirupas, sūrio skonio kreminis padažas, kepinti svogūnai – ar platus pasirinkimas užkandžių – nuo traškučių iki saldainių bei riešutų.

**Šalia tobulai keptų šonkaulių – raugintos ir marinuotos daržovės**

V. Blauzdavičius pratęsia, kad tiek orkaitei, tiek griliui jis taiko panašų kepimo metodą: šonkaulius deda kaulu į apačią ant grotelių ir kepa 120 laipsnių temperatūroje apie 2-3 valandas (priklausomai nuo šonkaulių storio), tuomet suvynioja juos į foliją ir kepa dar valandą.

„Norint sužinoti, ar šonkauliai jau iškepę, atidarykite foliją ir šakute patikrinkite, ar mėsa jau lengvai plyšta nuo kaulo. Jei dar ne – kepkite toliau. Prieš baigiant kepti, likus apie 10 minučių, praverkite foliją, šonkaulius aptepkite BBQ padažu ir pakepkite dar 10 minučių“, – sako šefas.

Kalbėdamas apie garnyrus prie keptų šonkaulių, pašnekovas atvirauja, kad šiuo klausimu yra paprastas: „Man geriausiai tinka raugintos ir marinuotos daržovės, nes jos yra traškios, turi pakankamai rūgštelės ir nuostabiai dera su šonkaulių riebumu. Daugiau nereikia nieko – juo labiau bulvių ar ryžių, nes šonkauliai yra sotūs iš savęs.“

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt