Vilnius, 2021 m. lapkričio 15 d.

**Ruošiamės Kalėdoms: nustebinkite namiškius tradiciniu meksikiečių šventiniu patiekalu**

**Nors Kalėdos Meksikoje dažniausiai yra sutinkamos be sniego, tai netrukdo šalies gyventojams paversti šios progos vienu svarbiausiu metų įvykiu. Jį, kaip ir Lietuvoje, pažymi gardūs vietiniai patiekalai. Prekybos tinklas „Lidl“ kviečia susipažinti su meksikietiškomis Kalėdų tradicijomis ir ragina jau dabar išbandyti skirtingus šiai šaliai būdingus valgius, kuriems reikalingų ingredientų rasite visose prekybos tinklo parduotuvėse.**

Dar daugiau, jau nuo šio pirmadienio į „Lidl“ parduotuves atkeliauja tikra fiesta – „El Tequito“ prekinio ženklo produktai, kurie nukels jus tiesiai į saulėtąją Meksiką. Kruopščiai atrinktame „El Tequito“ prekės ženklo asortimente bus galima įsigyti ne tik jau paruoštų patiekalų – aitriųjų paprikų troškinio su kiauliena ar vištienos juostelių su padažu, bet ir įvairių užkandžių, prieskonių ar padažų, padėsiančių namuose sukurti tikrą meksikietišką šventę.

**Kūčios – svarbiau nei Kalėdos**

Jei namus puošti ir Kalėdoms ruoštis pradedame lapkričio pabaigoje ar gruodžio pradžioje, oficialiai Kalėdų metas Meksikoje startuoja nuo lapkričio 16 d. Šią dieną startuoja laikotarpis, vadinamas Las posadas (liet. užeigos), kuris tęsiasi iki gruodžio 24 d. Visgi šventimas nestoja ir po Kalėdų ir baigiasi Trijų karalių dieną – sausio 6-ąją.

„Las posadas“ yra minima visuose Meksikos miestuose ir miesteliuose, kuomet kiekvieną vakarą angelu persirengęs vaikas veda daugybės vaikų procesiją. Jie neša žvakes, Marijos bei Juozapo atvaizdus. Einanti procesija lanko įvairius namus, gieda kalėdines giesmes ir prašo suteikti nakvynę šventajai šeimai. Užėjus vidun, čia jų jau laukia vaišės ir užkandžiai.

Kalėdos Meksikoje neapsieina ir be „pinjatų“ – dažniausiai gyvūnų formos kartoninių figūrų arba lėlių, prigrūstų saldumynų. Jas vaikai stengiasi lazdos smūgiais „išvaduoti“ nuo skanumynų. Įdomu tai, kad smūgiuojama užrištomis akimis.

Įdomu tai, kad daugelyje Meksikos šeimų svarbiausia sezono šventė yra ne Kalėdos, bet Kūčios, šalyje vadinamos „Nochebuena“. Kalėdų išvakarėse meksikiečiai susirenka atšvęsti „Las posadas“ pabaigą, atidaro vieni kitiems atneštas dovanas ir, svarbiausia, gardžiai bei gausiai vakarieniauja.

**Ant šventinio stalo – platus spektras gardumynų**

Vienas pagrindinių Kalėdų stalo atributų – „Tamale“ – vienas populiariausių patiekalų Meksikoje, gamintas dar Actekų bei Majų civilizacijų laikais. Tai yra iš kukurūzų miltų tešlos gaminamas suktinis, patiekiamas su įvairiausiais įdarais – vištiena ar kiauliena, sūriu, daržovėmis ir čili pipirais. Kaip ir svarbiausių patiekalų Lietuvoje, taip ir „Tamale“ receptas keliauja iš lūpų į lūpas, o kiekvienas virėjas juos ruošia skirtingai ir autentiškai.

Kitas ikoniškas patiekalas, be kurio neįsivaizduojama Meksikoje švenčiamų Kalėdų ar Kūčių vakarienė – „Romeritos“ (liet. mažasis rozmarinas). Šis patiekalas gaminamas iš specialių meksikietiškų žalumynų, kuriuos vietiniai gyventojai

taip pat valgė prieš tūkstančius metų.

Kalbant apie sočius patiekalus, sąrašo viršuje neabejotinai būtų „Pozole“, kurį meksikiečiai gamina didelėmis porcijomis, tad jis yra tobulas šventinis valgis. Tai – iš kiaulienos arba vištienos bei daugybės daržovių gaminamas troškinys, verdamas aštriame padaže.

Tiesa, ant šventinio meksikiečių stalo galima rasti ir lengvesnių patiekalų, pavyzdžiui, salotų „Ensalada de Nochebuena“. Šio valgio ingredientų spektras yra itin platus – nuo morkų, burokėlių ar apelsinų, iki obuolių, skirtingų riešutų ar ananasų. Prekybos tinklas „Lidl“ kviečia išbandyti vieną šių tradicinių meksikietšikų Kalėdų patiekalų ir nustebinti namiškius naujais, egzotiškais skoniais. Beje, šis patiekalas tiks ir ant Kūčių stalo, kadangi neturi nei mėsos, nei kiaušinių.

**„Ensalada de Nochebuena“**

**Jums reikės:**3 vidutinio dydžio burokėlių**,**1 puodelio cukraus, 2 obuolių, 2 apelsinų, 2 mandarinų, 200 g skrudintų ir nesūdytų žemės riešutų be luobelių, granato sėklų, pusės aisbergo salotos, 3 gabalėlių ananasų.

**Paruošimo būdas:** salotas gaminkite dieną prieš valgymą. Nuluptus burokėlius sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu, įberkite vieną puodelį cukraus ir virkite juos ant vidutinės ugnies apie 30 minučių arba kol jie suminkštės. Palaikykite burokėlius per naktį šaldytuve. Kitą rytą išimkite burokėlius iš vandens, supjaustykite juos mažais kvadratiniais gabalėliais ir sudėkite į didelį dubenį. Išsaugokite sultis.

Tuomet nulupkite ir mažais gabalėliais supjaustykite obuolius, taip pat supjaustykite salotas, ananasą. Nulupkite apelsinus ir mandarinus, padalinkite juos į skilteles, jas darkart padalykite pusiau ir sudėkite į salotų dubenį. Burokėlių sultis perkoškite ant vaisių. Galiausiai į dubenį sudėkite kepintus, bet nesūdytus žemės riešutus (jie turi būti visiškai nulupti). Viską išmaišykite ir palikite bent kelias valandas pastovėti. Prieš patiekdami pabarstykite granato sėklomis. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt