Vilnius, 2021 m. gruodžio 28 d.

**Panaudokite per Kalėdas gauto šokolado atsargas: trys gardūs tinginių receptai**

**Kalėdos daugeliui neišvengiamai reiškia gerokai pasipildančias šokolado atsargas, kurių dažnai neįveikia ir didžiausieji smaližiai. Kad saldumynai mėnesių mėnesius nedūlėtų spintelėse, prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi gardžių tinginių receptais, kurių gamybai puikiai tiks dovanų per šventes gautas šokoladas.**

Nors galima pamanyti, kad tinginys – išskirtinai lietuviškas receptas, iš tikrųjų panašių ar beveik identiškų deserto su šokoladu, sviestu, sausainiais ar kitokiais priedais variacijų galima sutikti visame pasaulyje.

Jo istorija yra ganėtinai miglota, tačiau vienas pirmųjų tokio tipo skanėstų – dar XIX a. viduryje paminėtas iš Australijos kilęs „Uolėtas kelias“ (angl. rocky road). Sakoma, kad šis desertas buvo sukurtas norint parduoti iš Europos atvežtus ir kelionės metu nebetinkamais vartoti ar nepatraukliais tapusius produktus.

Sumaišius įvairius pasenusius ingredientus – vyšnias ar kitas uogas – su šokoladu ir riešutais, tokiu būdu buvo užmaskuojamas jų skonis. Jo pavadinimas kilo nuo desertą priminusio akmenuoto kelio, kurį europiečiai turėdavo įveikti, norėdami pasiekti aukso kasyklas.

Skanėstas šiuo pavadinimu žinomas ir kitose anglakalbėse šalyse – Jungtinėje Karalystėje ir Jungtinėse Amerikos Valstijose. Tiesa, Britanijos salyne į jį yra papildomai dedami sausainiai, o JAV – zefyrai. Be to, pastarojoje valstybėje itin populiarūs ir „Uolėto kelio“ skonio ledai.

**Gausi skirtingų pavadinimų įvairovė**

Savo tinginio versiją turi ir pietų bei vakarų Europos šalys. Pavyzdžiui, Italijoje ir Portugalijoje paplitęs „Šokoladinis saliamis“, kurio vardas kilo nuo deserto formos. Be to, čia jis gaminamas su romu ar kitu alkoholiu. Tiesa, panašus pavadinimas prigijo ir daugelyje kitų valstybių – Rusijoje, Latvijoje, Rumunijoje ar net Urugvajuje.

Unikalų vardą tinginys įgijo Vokietijoje – šioje šalyje jis yra vadinamas „Šaltu šunimi“ (vok. kalter hund). Tiesa, čia sausainiai yra sudėliojami tvarkingomis juostelėmis.

Įdomu tai, kad tinginiu šį desertą vadina ne tik Lietuvos gyventojai – identiškas pavadinimas naudojamas ir vienoje iš Azijos valstybių – Jordanijoje.

Išbandyti skirtingų tinginio variacijų ir jiems panaudoti kalėdines šokolado dovanas kviečia prekybos tinklas „Lidl“, kuris dalijasi trimis gardžių desertų receptais.

**Lietuviškas tinginys**

*Jums reikės*: 500 g sausainių, 300 g šokolado, pusės indelio kondensuoto pieno, 60 g sviesto.

*Paruošimo būdas*: iki maždaug 3-4 cm dydžio gabalėlių sutrupinkite sausainius. Tuomet puode ištirpinkite sviestą ir šokoladą, kad gautųsi vientisą masė. Ją sumaišykite su kondensuotu pienu ir užpilkite ant sausainių. Viską gerai išmaišykite, palikite pastovėti 5 minutes ir dar kartą išmaišykite. Tuomet gautą masę dėkite ant kepimo popieriaus ir spausdami su kitu kepimo popieriumi formuokite norimo dydžio ir formos tinginį. Tuomet apvyniokite tinginį maistine plėvele ir padėkite į šaldytuvą kelioms valandoms (geriausia palaikykite per naktį). Pjaustykite ir ragaukite. Skanaus!

**Uolėtas kelias**

*Jums reikės*: 200 g sausainių, 130 g sviesto, 200 g šokolado, 100 g mažų zefyrų, 50 g riešutų (graikinių arba žemės), cukraus pudros.

*Paruošimo būdas*: pirmiausia iki mažų gabalėlių sutrupinkite sausainius. Puode ištirpdykite šokoladą ir sviestą, nukelkite nuo ugnies ir palikite truputį atvėsti. Tuomet į šokolado ir sviesto masę įmaišykite sausainius, zefyrus ir riešutus. Gerai išmaišykite, kol šokoladu pasidengs visi ingredientai. Supilkite masę į kepimo popieriumi išklotą skardą ar kepimo indą, gražiai ją paskirstykite po visą formą. Palikite atvėsti bent kelioms valandoms, tuomet apibarstykite cukraus pudra. Patiekiant supjaustykite mažais gabalėliais. Skanaus!

**Šokoladinis saliamis**

*Jums reikės*: 200 g sausainių, 200 g šokolado, 90 g sviesto, 100 ml pieno, 20 ml romo, cukraus pudros.

*Paruošimo būdas*: susmulkinkite sausainius į mažus gabalėlius, tuomet juos atidėkite į šalį. Tuomet puode ištirpdykite sviestą ir šokoladą. Leiskite truputį atvėsti, tada supilkite pieną ir romą ir išmaišykite. Užpilkite mišinį ant sausainių ir gerai išmaišykite. Sudėkite masę ant kepimo popieriaus ir formuokite pailgą, dešrą primenančią formą. Tuomet suvyniokite popierių, apvyniokite jį maistine plėvele ir įdėkite į šaldytuvą bent kelioms valandoms. Prieš patiekiant, išvyniokite ir apibarstykite cukraus pudra. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt