Vilnius, 2022 m. sausio 17 d.

**Į** **„Lidl“ parduotuves sugrįžta Sakartvelo skonių savaitė: išmokite pasigaminti legendinį chačapurį namuose**

**Tarp Kaukazo kalnų įsikūrusios šalys garsėja ne tik svetingumu, bet ir išraiškinga mitybos kultūra. Bent kartą Sakartvele apsilankiusius žmones aštrūs tradicinės virtuvės skoniai užburia taip stipriai, jog norisi juos patirti vėl ir vėl. Išbandyti legendinius patiekalus jums padės prekybos tinklas „Lidl“ – šiandien prasideda ir visą savaitę tęsis itin daug pirkėjų dėmesio susilaukusi teminė Sakartvelo skonių savaitė!**

**Skonis, menantis viduramžius**

Sakartvelo virtuvės receptų knygoje viena kulinarinė legenda keičia kitą: chinkaliai ir charčio sriuba, adžapsandalio troškinys ir čiurčela saldumynai (abiejų produktų jau dabar ieškokite artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje) bei, žinoma, chačapuris. Be pastarojo patiekalo neapsieina nė viena kartvelų šventė, o šiam virtuvės paveldui įprasminti vasario pabaigoje rengiama nacionalinė chačapurių diena.

Chačapuris – tai tradicinis kartvelų pyragas su sūriu. Jo pavadinimas kildinamas iš dviejų žodžių, reiškiančių varškę (*hatcho*) ir duoną (*puri*), o pats kepinys pirmą kartą pradėtas gaminti dar viduramžiais. Tikslia chačapurio kilmės vieta laikomi kalnų kaimai šalies šiaurės vakaruose, todėl girdėdami, jog patiekalas yra vadinamas armėniška pica, tenykščiai nemenkai supyksta ir atskleidžia karštą savo temperamentą.

Chačapuris ypatingas dar ir tuo, jog originaliam šio patiekalo receptui ruošti galima naudoti tik išskirtinai Sakartvele gaminamą Suluguni sūrį. Iš karvės, buivolės, ožkos pieno arba visų trijų derinio gaminamas sūryminis sūris, savo konsistencija ir skoniu kiek primenantis itališkąją mocarelą.

**Kiekvienam kraštui – savas chačapuri**

Nors chačapuris yra laikomas viso Sakartvelo simboliu, tačiau skirtinguose šalies regionuose patiekalo skoniai skiriasi. Kone visi kartvelai yra drąsūs ir eksperimentuoti nebijantys virtuvės žinovai, todėl kiekvienas gamindamas chačapurį įmaišo dalelę savo unikalumo.

Geriausiai žinomi yra du chačapurio tipai – vienas jų savo forma primena didelį apvalų pyragą, kitas – laivelį. Apvalus chačapuris būdingas kalnuotajam Imeretijos regionui ir yra žinomiausias šio patiekalo variantas. Nuo šios chačapurio versijos nedaug skiriasi Megrelijos regiono chačapuris – čia tešloje slepiasi skalsus sūrio įdaras, o jo papildomai uždedama ir ant duonelės viršaus.

Išskirtine savo kilmės istorija pasižymi chačapuris iš Adžarijos regiono šalies pietvakariuose. Regiono krantus skalauja Juodoji jūra, o daugelis gyventojų seniau užsiimdavo jūrininkyste. Dėl to Adžarijos chačapuris savo forma primena laivelį, sūrio įdaras atstoja vandenį, o ant patiekalo viršaus mušamas kiaušinis – saulę.

Jau nuo [sausio 17 d., pirmadienio](https://www.lidl.lt/c/svetingasis-sakartvelas/c2112/) visose „Lidl“ parduotuvėse jūsų lauks tikra kaukazietiška adžika, „Tkemali“ padažas, džiovinti vaisiai ir uogos, čiurčela su graikiniais ir lazdyno riešutais, granatų ir svarainių sultys. Taip pat galėsite įsigyti natūralaus gazuoto mineralinio vandens iš Sakartvelo gilumų bei tradicinio sakartveliško patiekalo – adžapsandalio.

Šiandien „Lidl“ jus kviečia išbandyti Imeretijos regiono chačapurio receptą, kuriam reikiamus ingredientus galite rasti artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje.

**Populiariausias Imeretijos chačapuri (5 duonelės)**

Jums reikės: 600 g miltų, 350 ml šilto vandens, 2 šaukštelių druskos, 2 šaukštelių cukraus, nepilno šaukštelių mielių, alyvuogių aliejaus.

Įdarui reikės: 800 g Suluguni sūrio (galite naudoti 500 g mocarelos sūrio ir 300 g fetos sūrio), „Khomli“ sakartveliškų prieskonių.

Gaminimo eiga: didelį dubenį ištepkite alyvuogių aliejumi ir atidėkite į šalį. Kitame dubenyje sumaišykite miltus, druską, cukrų ir mieles, palaipsniui pilkite šiltą vandenį ir švelniai maišykite rankomis iki tešla pasidarys glotni ir nelips prie rankų. Perkelkite ją į pirmąjį dubenį, uždenkite rankšluosčiu ir laikykite šiltoje patalpoje apie 40-50 min.

Per tą laiką atskirame dubenyje sumaišykite mocarelos ir fetos sūrius, mišinį pagardinkite natūraliomis prieskoninėmis žolelėmis ir autentiškais sakartveliškais prieskoniais iš „Lidl“. Įsitikinkite, jog tešla kone padvigubėjo ir atsargiai ją padalinkite į penkias lygias dalis, suformuokite rutulėlius ir uždenkite juos rankšluosčiu, kad neišdžiūtų.

Ant lengvai miltuoto paviršiaus padėkite vieną tešlos rutulėlį ir jį iškočiokite. Į paplotėlio vidurį dosniai dėkite penktadalį sūrio įdaro ir paplotėlio kraštus sulenkite į centrą, tešlą tvirtai suspauskite. Apverskite paplotėlį ir padėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, uždenkite rankšluosčiu. Pakartokite ir paruoškite iš viso penkis chačapuri paplotėlius, juose dantų krapštuku padarykite nedideles skylutes.

Įkaitinkite keptuvę ir įpilkite nedidelį kiekį alyvuogių aliejaus, sudėkite į ją tiek chačapurių, kiek telpa nepersidengiant. Kepkite kol gražiai apskrus, apie 3-4 min., apverskite ir pakartokite. Pagamintus chačapurius uždenkite sausu rankšluosčiu, o skanauti patariama dar šiltus. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt