Vilnius, 2022 m. vasario 3 d.

**Skubančių amerikiečių maisto favoritai: kodėl dešrainiai tituluojami gatvės maisto karaliais?**

**Jungtinės Amerikos Valstijos pasižymi išskirtine gatvės maisto kultūra, kuri po truputį prigyja ir Europoje. Iš anapus Atlanto pas mus atkeliauja įvairios užkandinių idėjos, keliaujančių kioskelių bumas ir greito maisto vagonėlių vajus. Kartu su jais europiečių širdis užkariauja ir skalsiausi amerikietiški dešrainiai su pagardais. Šiandien prekybos tinklas „Lidl“ kviečia jus leistis į skonių kelionę po skirtingus JAV miestus ir patiems išbandyti skaniausius to krašto dešrainių ir pagardų derinius.**

**Dešrainiai – maistas skubantiems**

Manoma, kad dešrainių receptas gimė dar XIX a. pabaigoje, kai išalkęs asmuo Niujorke skubėjo į darbą ir norėjo dešrelę valgyti eidamas. Nenorėdamas susitepti rankų, jis perlenkė baltos duonos riekelę ir į jos vidų įdėjo šviežiai ant grotelių iškeptą dešrelę.

Laikui bėgant, tuomet taikytas dešrainių receptas kito ir dabar galime mėgautis perpjautoje bandelėje įdėta paskrudinta dešrele su pagardais. Šiam valgiui populiarėjant, skirtinguose kraštuose prigijo vis kiti dešrainių receptai. Štai kone kiekvieno Amerikos didmiesčio gyventojai yra išradę tik savo miestui būdingą dešrainių receptą.

Nepaisant to, jie visi džiaugiasi išskirtiniu šio valgio skoniu ir patogumu. Dėl savo formos itin pamėgta valgyti paskubomis, keliaujant į darbą ar leidžiant laiką mieste, stebint futbolo ar beisbolo rungtynes. Keliaudami po Jungtines Amerikos Valstijas nesunkiai rastume itin daug specializuotų dešrainių užkandinių, miestų aikštėse ar gatvėse įsikūrusių dešrainių kioskelių.

**Kuo daugiau pagardų – tuo skalsesni dešrainiai**

Ne paslaptis, kad amerikiečiai gyvenime gana dažnai vadovaujasi taisykle – kuo daugiau, tuo geriau. Pritaikoma ši taisyklė ir gatvės kulinarijoje, kur neretai galime išvysti maistingus dešrainius su kalnu įvairiausių pagardų. Nors kiekvienas dešrainį užsisakęs asmuo pats pasirenka, kokius pagardus jis norėtų valgyti, tačiau bent keletas iš jų yra tiesiog privalomi.

Tradiciškai dešrainiai gardinami bent dviem padažais – garstyčiomis ir pomidorų padažu, kurie paprasčiausiai neatsiejami vienas nuo kito ir ikoniško dešrainių skonio. Neretai dešrainiai patiekiami ir su karamelizuotų svogūnų traškučiais, marinuotų agurkėlių (angl. „relish“) ar Čili padažais, majonezu, sūriu bei šviežiomis daržovėmis. Vis dažniau dešrainių receptuose savo vietą atranda ir aštriosios Chalapos paprikos.

Dėl nesunkaus recepto ir gamybos būdo dešrainius patinka ruošti ir labiausiai nepatyrusiems kulinarams. Išbandykite keturis dešrainių ir pagardų derinius, kilusius iš skirtingų Jungtinių Amerikos Valstijų miestų, o visus reikiamus ingredientus rasite artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje. Čia ieškokite [amerikietiškų „MCENNEDY“ prekės ženklo](https://www.lidl.lt/c/paskanauk-pasaulio-su-mcennedy/c568/w1) virtų rūkytų kiaulienos dešrelių bei skrudintų svogūnų. Nuo sausio 31 d. visose „Lidl“ parduotuvėse vykstant teminei amerikietiškų skonių ir maisto produktų savaitei, parduotuvių lentynose galite rasti ir plėšomos mėsos, kukurūzų ir bulvių užkandžių, spragėsių bei įvairiausių saldumynų.

**Dešrainis iš Niujorko**

Niujorkiečiai mėgsta išbandyti įmantrius patiekalus bei atrasti naujas maitinimo vietas, tačiau dešrainio, kuriuo jie mėgaujasi ne vieną dešimtmetį, receptas paprastesnis nei gali pasirodyti. „Didžiojo obuolio“ gyventojai renkasi tokį dešrainį: ant kvietinės bandelės yra dedama kiaulienos arba jautienos dešrelė, kuri dosniai padengiama aštriu garstyčių padažu bei užklojama raugintais kopūstais arba pomidorų pastoje troškintais svogūnais.

**Dešrainis iš San Francisko**

Vakarinėje Jungtinių Amerikos Valstijų pakrantėje įsikūrusiame San Franciske gaminamas dešrainis yra vienas įdomiausių. Nors jo gamyboje naudojama niekuo neišsiskirianti kvietinė bandelė, tačiau dešrelė yra apsukama šonine ir paskrudinama ant grotelių. Tokia dešrelė yra paguldoma į šviežių salotų glėbį ant perpjautos bandelės ir papuošiama majonezu bei pjaustytais pomidorais.

**Dešrainis iš Čikagos**

Iš vėjuotosios Čikagos kilęs dešrainio receptas yra toks pat spalvingas kaip ir šis miestas. Jo gyventojai alkiui numalšinti paprastai renkasi dešrainį, kuriame susipina įvairiausi skoniai: ant bandelės su dešrele dedami šviežiai pjaustyti pomidorai, marinuotų agurkėlių puselės, paprikos gabalėliai, svogūno griežinėliai ir marinuotų agurkėlių padažas. Negana to, ant viršaus užpilama dar ir garstyčių.

**Dešrainis iš Detroito**

Nors Detroitas įsikūręs ganėtinai toli nuo Niujorko, tačiau jame mėgaujamasi būtent šio miesto garbei pavadintu dešrainiu. Konio salos (ang. „Coney island“), kuri garsėja išskirtinėmis pramogų vietomis, vardą gavęs dešrainis gaminamas ant bandelės su dešrele užpilant samtį jautienos ir Čili troškinio bei gausiai užberiant tarkuoto čederio sūrio ir šviežių, smulkiai pjaustytų svogūnų maloniam dešrainio aitrumui.

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

[dovile.ibianskaite@lidl.lt](mailto:dovile.ibianskaite@lidl.lt)