Vilnius, 2022 m. vasario 14 d.

**Autentiškas Alpių regiono skonis: kaip iš pirmo karto teisingai pagaminti kiaulienos karką su traškia odele**

**Europos viduryje stūgsiančias Alpes daugelis žmonių žino kaip tikrą slidininkų rojų – sniegu padengtos viršukalnės ir ištobulintos žiemos sporto trasos. Tačiau čia laimę randa ne tik slidininkai, bet ir ieškantys kulinarių potyrių. Kraštas garsėja autentiškais patiekalais, pavyzdžiui, tokiais lietuvių pamėgtais patiekalais, kaip karka su traškia odele. Prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi patarimais, kurie padės išgauti nepamirštamą karkos skonį ir aromatą bei kviečia užsukti į prekybos tinklo parduotuves, kur šiuo metu vyksta „Alpenfest style“ skonių savaitė.**

**Patiekalai – atgauti jėgas ir sušilti**

Žiemą slidinėti į Alpes atkeliauja itin daug žmonių, bet sniegas ir šaltis čia laikosi kone ištisus metus. Dėl to Alpių regiono virtuvėje gausu riebių mėsos patiekalų, kurie padėtų vietiniams ir keliautojams atgauti jėgas bei pabėgti nuo šalčio. Didžioji dalis įprastų valgių yra patiekiami dar karšti, o tai būdinga ne tik pagrindiniams patiekalams, bet ir užkandžiams, desertams. Pavyzdžiui, pagrindiniu fondiu akcentu yra vietoje lydomas sūris ar šokoladas, panašiu būdu patiekiamas ir rakletės sūris, o garsųjį obuolių štrudelį, sakoma, maloniausia valgyti dar garuojantį.

Visą šią savaitę „Lidl“ parduotuvėse vyksta teminė [„Alpenfest style“ skonių savaitė](https://www.lidl.lt/c/paskanauk-pasaulio-su-alpenfest-style/c660/), kurios metu galėsite nusikelti į snieguotą Alpių regioną ir patys išbandyti tradicinius šio krašto valgius. Nuo pirmadienio, vasario 14 d. visose „Lidl“ parduotuvėse ieškokite šveicariško šokolado plytelių, sausainių, „Zacherio“ torto, brecelių su druska, kepinių bei ledų. Sukurti autentišką Alpių atmosferą jūsų namuose padės ir šveicariško sūrio fondiu, aromatizuotos žolelių arbatos, šaltai rūkytas „Švarcvaldo“ kumpis, įvairios dešrelės ir kiaulienos kepsneliai.

Tikra šios savaitės pažiba bus marinuota virta kiaulienos karka, kurią galėsite be jokio vargo pasiruošti patys. Šaldytų produktų skyriuje bet kurioje „Lidl“ parduotuvėje ieškokite „Alpenfest style“ prekės ženklu pažymėtos pakuotės, o ypatingą kiaulienos karkos traškumą užtikrins prekybos tinklo patarimai šiam patiekalui ruošti.

**Patarimai maksimaliam karkos traškumui ir skoniui**

Parduotuvėje ieškokite kuo stambesnės karkos. Geriausiai ilgam kepimui tinka mėsingesnė karka iš užpakalinės kiaulės dalies, o priekinės dalies karkas, kurios liesesnės ir mažesnės, verčiau palikite mėsos rūkinimui.

Kaip ir kepant kitas kiaulienos dalis su odele, taip ir karkos odelėje reikia padaryti daug mažų skylučių. Naudodami nedidelį peilį ar smeigtuką atsargiai subadykite karkos odelę, stenkitės nepradurti minkštimo. Skylutės užtikrina karkos odelės traškumą, o jas pamiršus karkos odelė bus per daug kieta.

Tobulam kiaulienos karkos marinatui ir prieskonių mišiniui rinkitės išraiškingu aromatu pasižyminčias sėklas ir tradicinius česnakus. Kad skoniai pilnai atsiskleistų, sėklas visada sutrinkite prieskonių malūnėlių ar grūstuve, o česnakus supjaustykite nedidelėmis riekelėmis arba sutraiškykite peilio ašmenimis.

Marinuotą ir prieskoniais išmasažuotą kiaulienos karką šaldytuve laikykite per naktį, tačiau jos neuždenkite – tokiu būdu odelė išsausėja ir tampa traškesnė.

Kiaulienos karkos odelė kepdama susitraukia, todėl mėsa gali per daug išsausėti. Prieš kepdami karką padėkite minkštimu žemyn bei ištempkite odelę, kad nebūtų raukšlių. Sutvirtinkite odelę metaliniais ar bambukiniais smeigtukais iš visų karkos pusių, maždaug 2 cm nuo apačios. Taip karkos odelė tolygiai apskrus ir bus maloniai traški.

Alpių regione karka retai valgoma viena – paprastai šis valgis patiekiamas kartu su keptomis daržovėmis bei autentišku tirštu padažu. Gamindami jį negailėkite išraiškingų prieskonių, o jeigu padažas per tirštas – įpilkite vandens, per skystas – leiskite pavirti šiek tiek ilgiau, kad nugaruotų.

**„Schweinshaxe“ – ilgai kepama vokiška kiaulienos karka su traškia odele (2 porcijos)**

Jums reikės: 1 vnt. kiaulienos karkos, 30 ml acto, 3 skiltelių česnako.

Marinatui reikės: 2 šaukštelių druskos, 1 šaukštelio juodųjų pipirų, 1 šaukštelio kadagio uogų, 1 šaukštelio kmynų, 1 šaukštelio pankolių sėklų, alyvuogių aliejaus.

Alaus padažui reikės: 500 ml alaus, 500 ml vištienos sultinio, 1 vidutinio dydžio morkos, 1 didelio svogūno, 1 galvutės česnako, šiek tiek kadagio sėklų, lauro lapelių (geriau naudoti šviežius).

Padažui sutirštinti reikės: 2 šaukštelių krakmolo, 125 ml vandens, 1 šaukštelio baltojo cukraus, šiek tiek druskos.

Paruošimas ir marinavimas: subadykite karkos odelę. Kulinariniu šepetėliu tepkite actą ant mėsingos karkos dalies, tačiau venkite acto patekimo ant kiaulienos odos. Griežinėliais supjaustykite česnako skilteles ir įspauskite jas į mėsą, jeigu reikia minkštime peiliu padarykite nedidelius įpjovimus.

Kiaulienos odą įtrinkite alyvuogių aliejumi, o marinavimui naudojamus prieskonius sutrinkite su grūstuve arba naudokite prieskonių malūnėlį, ištrinkite jais mėsingą karkos dalį, nepamirškite net smulkiausių mėsos raukšlelių. Marinuoti karką patariama bent keletą valandų ar laikyti šaldytuve per naktį.

Gaminimo eiga: Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros arba 160 laipsnių karščio, jeigu naudojate kepimo su karštu oru funkciją. Kol orkaitė kaista, visus alaus padažo ingredientus sudėkite į gilesnę skardą, ant jos uždėkite metalines groteles. Ant jų minkštimu žemyn padėkite iešmeliais sutvirtintą karką. Kepkite 2 val. 10 minučių arba kol vidinė mėsos temperatūra pasieks 85 °C. Likus pusei kepimo laiko – apsukite, jeigu matote, kad apatinėje skardoje beveik neliko skysčio, atsargiai įpilkite pusę puodelio vandens.

Pagrindiniam kepimo laikui pasibaigus perkelkite karką nuo grotelių į žemiau esančią skardą, padidinkite orkaitės temperatūrą iki 260 °C laipsnių (240 °C, jeigu naudojate kepimo su karštu oru funkciją). Ištepkite karkos odelę likusiu actu, kepkite apie 30 min., laikui įpusėjus apsukite skardą ir dar kartą patepkite kiaulienos odelę actu. Pasibaigus kepimo laikui odelė turi būti tamsiai auksinės spalvos, burbuliuota ir traški, karką atidėkite į šalį bent 15 min., o per tą laiką paruoškite tirštą alaus padažą.

Naudodami koštuvą perpilkite skardoje esantį mėsos sulčių ir padažo mišinį į nedidelį puodą, turite turėti maždaug 2 puodelius skysčio. Virkite padažą ant nedidelės ugnies, leiskite burbuliuoti. Atskirame inde sumaišykite krakmolą su vandeniu ir atsargiai maišydami supilkite į verdantį padažą, pagardinkite druska ir cukrumi pagal skonį. Papildomai virkite apie 2 min. arba kol padažas pasieks lengvo sirupo konsistenciją. Patiekite užpylę ant karkos. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt