Vilnius, 2022 m. vasario 28 d.

**Pakvieskite Ispaniją į savo virtuvę: šalies užkandžių kultūros paslaptys ir 3 skaniausių tapų receptai**

**Kulinarinės atostogos Ispanijoje tęsiasi ištisus metus, o sumaniai pasirinktų maisto produktų ir gurmaniškų patiekalų dėka regiono skoniai pasiekiami ir nekeliaujantiems. Itin plati ir skalsi ispaniška virtuvė vilioja įvairiais patiekalais, tačiau pasiruošti patiems bene paprasčiausia šio krašto užkandžius – tapas. Kuo pasižymi Ispanijos gastronomijos žemėlapis ir kaip namuose pasigaminti tris legendinius tapų variantus pasakoja „Lidl“ – prekybos tinklo parduotuvėse šią savaitę vyks saulėtosios Ispanijos įkvėpta „Sol&Mar“ teminė maisto produktų savaitė.**

**Temperamentą atspindinti virtuvė**

Italijos ir Prancūzijos virtuvės ištisus dešimtmečius maudosi gastronomijos pasaulio šlovės spinduliuose, tačiau ne ką mažesnio kulinarijos gerbėjų dėmesio nusipelnė ir išraiškingi skoniai iš Ispanijos. Šalies virtuvėje dominuoja karštą šio regiono žmonių temperamentą atspindintys valgiai, pavyzdžiui, *gazpacho* daržovių šaltsriubė, *chorizo* dešra bei vytintas kiaulienos kumpis – *jamón*.

Nuo pirmadienio, vasario 28 d., visose „Lidl“ parduotuvė pirkėjų lauks jau minėti produktai – vytintas ispaniškas kiaulienos kumpis, šalta daržovių sriuba gaspačio, pica su *chorizo* dešra, dryžasis tunas saulėgrąžų aliejuje ar vanilės skonio pudingas su karameliniu užpilu ir dar daugiau.

Viduržemio jūros ir Atlanto vandenyno bangų skalaujama Ispanija yra tikras jūrininkų kraštas, o tai atsispindi ir šalies kulinariniame žemėlapyje. Ruošdami maistą ispanai dažnai renkasi naudoti jūros gėrybes: geldeles ir austres, krevetes ir krabus, omarus, kalmarus. Minėti produktai naudojami ruošiant garsiąją paeliją ar jai giminingą patiekalą *fideuà* su makaronais.

Ispanai mėgaujasi ne tik vėžiagyviais bei žuvimi, bet ir desertais. Iš saulėtosios šalies kilęs vanilės skonio pudingas su karameliniu užpilu *leche flan*, kurio gali paskanauti jau dabar į „Lidl“ užsukę pirkėjai. Nepamirškite ir čiurų – gruzdintų tešlos pyragėlių su cukrumi ir cinamonu – bei jogurto su įvairiais užpilais.

**Ispaniškosios tapos – užkandžiai kiekvienam skoniui**

Nesvarbu, kuriuo paros metu vyksta ispaniškųjų skonių fiesta, vietiniai mėgsta valgyti lėtai ir draugų kompanijoje mėgaujasi maistu. Beveik visos šeimos ar draugų rate vykstančios vakarienės prasideda nuo užkandžių valgymo. Puotaudami tiek vietos restoranuose ar kavinėse, tiek namuose ispanai renkasi tapas – įvairius užkandžius, kurie įprastai patiekiami skirtinguose dubenėliuose ir valgomi dalijantis su kitais.

Tapos gali būti tiek šaltos, tiek ir karštos. Šaltųjų užkandžių padėklą neretai sudaro smulkiai supjaustytas vytintas *Serrano* kumpis, *chorizo* dešra, įvairūs sūriai, įdarytos ir paprastos marinuotos alyvuogės, pistacijų riešutai bei šviesios duonos skrebučiai. Karštosios tapos yra nedideli atskiri patiekalai, kuriuos patogu kabinti šaukštu ar valgyti su šakute, pavyzdžiui, grilyje skrudintos paprikos *pimientos de Padrón*, mėsos kukuliai *albondigas* ar ispaniškojo kumpio kroketai *croquetas de jamón*.

Iš viso suskaičiuojama beveik keturiasdešimt skirtingų tapų rūšių. „Lidl“ dalijasi trimis tapų receptais, kurioms paruošti reikiamų produktų visada rasite artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje.

***Gambas al Ajillo* – česnakinės krevetės (4 porcijos)**

Jums reikės: 4 skiltelių česnako, pusė kilogramo didelių krevečių, 60 ml alyvuogių aliejaus, 2 šaukštų Chereso vyno, saujos petražolių, 1 šaukštelio paprikos miltelių, šiek tiek druskos.

Gaminimo eiga: krevetes pagardinkite paprikos milteliais ir druska, gerai išmaišykite. Ant vidutinės kaitros įkaitinkite didelę keptuvę, įpilkite aliejaus ir sudėkite itin plonai pjaustytą česnaką, kepkite tol, kol pradės įgaus auksinę spalvą, arba apie 2 minutes. Į tą pačią keptuvę sudėkite krevetes ir padidinkite kaitrą, kepkite apie 2 minutes arba iki pradės susiriesti.

Supilkite Chereso vyną, maišykite be sustojimo, padažas turi sutirštėti, o krevetės turi būti pilnai iškepusios. Patraukite keptuvę nuo viryklės ir atsargiais judesiais šaukštu įmaišykite smulkintas petražoles, patiekite dubenėlyje. Skanaus!

***Patatas bravas* – keptos bulvės (4 porcijos)**

Jums reikės: 800 g arba 4 vidutinio dydžio bulvių, 2 skiltelių česnako, šakelės rozmarino, 1 šaukštelio paprikos miltelių, 1 šaukštelio pankolio sėklų.

*Bravas* padažui reikės: alyvuogių aliejaus, 1 svogūno, 4 skiltelių česnako, 3 čili pipirų, 1 morkos, 400 g marinuotų pomidorų, šviežio čiobrelio, 1 šaukštelio Chereso vyno acto.

Gaminimo eiga: bulves nulupkite ir perpjaukite per pusę, virkite ant vidutinės ugnies 10-15 minučių arba tol, kol pradės suminkštėti, tačiau dar nebus praradę savo formos. Išvirtas bulves nusausinkite kiaurasamčiu ir atidėkite, kad išdžiūtų.

Kol bulvės vėsta, pradėkite ruošti *bravas* padažą. Įkaitinkite keptuvę ir įpilkite šlakelį alyvuogių aliejaus, jam įkaitus sudėkite supjaustytą svogūną ir smulkintą česnaką, kepkite apie 5 minutes, stebėkite, kad svogūnai suminkštėtų, tačiau dar nebūtų spėję paruduoti.

Pašalinkite čili pipirų sėklas ir stambiai supjaustykite, morką nulupkite ir supjaustykite kuo smulkiau, sudėkite ingredientus kartu su čiobreliais į keptuvę ir kepkite dar 5 min. Į keptuvę supilkite marinuotus pjaustytus pomidorus bei actą, pagardinkite padažą druska ir pipirais. Užvirinkite padažą ir sumažinkite ugnį, leiskite troškintis apie 15 min. arba kol morkos suminkštės.

Kol padažas troškinasi, ant vidutinės ugnies į kitą keptuvę įpilkite alyvuogių aliejaus, kad jo gylis visoje keptuvėje būtų apie 0,5 cm. Bulves supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais, atsargiai sudėkite juos į aliejų ir kepkite apie 8 minutes, vis apverskite, kad įgautų tolygią auksinę spalvą. Neperpildykite keptuvės ir bulves kepkite partijomis, kepimui baigiantis sudėkite smulkintą česnaką ir rozmariną.

Bulvytes, česnaką ir rozmariną perkelkite į popieriniu rankšluosčiu išklotą lėkštę, kad nuvarvėtų aliejus. Tuomet pabarstykite bulves paprikos milteliais, pankolio sėklomis ir druska, išmaišykite, kad bulvytės tolygiai pasidengtų prieskoniais.

Dar šiltą padažą sudėkite į virtuvinį maišytuvą arba naudokite rankinį trintuvą ir smulkinkite iki vientisos masės, patiekite dubenėlyje šalia bulvių. Skanaus!

***Banderillas* – marinuotų daržovių iešmeliai (±24 tapai)**

Jums reikės: 340 g marinuotų agurkėlių, 280 g marinuotų svogūnėlių, 280 g žaliųjų alyvuogių be kauliukų (galite rinktis ir įdarytas), 1 skardinės ančiuvių, „Sol & Mar” dryžojo tuno, 340 g marinuotų ilgųjų bananinių paprikų, 24 medinių iešmelių (galite naudoti mažiau, tokiu atveju atitinkamai sumažinkite ingredientų kiekius), 12 putpelių kiaušinių (papildomai).

Gaminimo eiga: putpelių kiaušinius išvirkite, nulupkite ir perpjaukite pusiau, nusunkite ir į atskirus dubenėlius sudėkite marinuotus produktus. Tuno ir ančiuvių juostelėmis apsukite alyvuoges, sudėkite atskirai. Pasiruoškite didelę lėkštę arba padėklą ir iešmelius, po vieną imkite skirtingas marinuotas daržoves bei putpelių kiaušinius ir verkite jas ant iešmelių jums labiausiai patinkančiu eiliškumu. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt