Vilnius, 2022 m. kovo 17 d.

**Žaliausia diena metuose: kaip milijonai žmonių švenčia Šv. Patriko dieną?**

**Nors gamtoje žalumos dar nėra itin daug, tačiau kasmet kovo viduryje žaliai nusidažo visas pasaulis. Airiams kovo 17 d. švenčiant šalies globėjo Šv. Patriko dieną, daugelyje miestų vyksta aistringi paradai ir skamba tradicinė muzika, o šventės aistruoliai kviečia visus mėgautis nacionaliniais kulinarijos šedevrais. Kokie airiški valgiai yra patys skalsiausi pasakoja „Lidl“ – prekybos tinklo parduotuvėse šią savaitę vyksta airių ir britų salų virtuvės paveldo įkvėpta „Hatherwood“ teminė maisto produktų savaitė.**

**Švenčia milijonai**

Su Šv. Patriko diena neįmanoma sumaišyti jokios kitos kultūrinio paveldo šventės. Religines šaknis ir stiprų ryšį su tikėjimu turinti diena švenčiama kiekvienų metų kovo 17-ają, mat teigiama, kad tądien pasaulį paliko Šventasis Patrikas. Religijos nešėjas dabar yra laikomas Airijos globėju, o jo gyvenimą supa daug mįslingų istorijų, pavyzdžiui, kad jis iš salos visam laikui išvarė vietinius gąsdinusias gyvates. Nesvarbu, ar legendos turi bent šiek tiek tiesos, ar ne, Šv. Patriko garbei kasmet rengiami džiaugsmingi festivaliai ir paradai ne tik Airijoje, bet ir svetur.

Skaičiuojama, kad vien Jungtinėse Amerikos Valstijose šiandien Šv. Patriko dieną minės daugiau nei 150 mln. žmonių, o šios dienos nešvenčiančių Airijoje tiesiog nėra. Kadangi minima šventė yra paskelbta nedarbo diena, kone visi šalies piliečiai renkasi ją praleisti jungdamiesi į eisenas, gatvėse šokdami airišką džigą, dėvėdami žalios spalvos rūbus bei puošdamiesi trilapio dobilo motyvais. Be to, šalies turtų gausą ir pačią šventę siejant su itin daug turtų turinčiais piktais gnomais, airiai dėvi ir šias mitologines būtybes simbolizuojančias didžiules pliušines kepures bei netikras raudonas barzdas.

Žinoma, griausmingos Šv. Patriko dienos iškilmės neatsiejamos ir nuo tradicinių airiškų patiekalų bei gėrimų, mat dienos pabaigoje minios žmonių iš gatvių persikelia prie smuklėse ir restoranuose valgiais nukrautų stalų. Vienas garsiausių šią dieną gaminamų valgių yra jautienos troškinys su „Guinness“ alumi – kasmet šį patiekalą ruošia airiško alaus barų virtuvių šefai. Kartu patiekiamas ir tradicinis piemenų pyragas su aviena, sodos duona, smulkintos mėsos, bulvių ir keptų svogūnų „Hash“ troškinys bei glazūruota jautiena su „Colcannon“ bulvių koše.

Minėdami Šv. Patriko dieną, nepraleiskite progos savo virtuvėje surengti tikrą airišką skonių fiestą. Jau dabar visose „Lidl“ parduotuvėse ieškokite airių salų stiliumi alsuojančių „Hatherwood“ teminės maisto savaitės produktų – brandintų airiškų jautienos kumpio ir tradicinių „Rib Eye“ kepsnių bei kiaulienos šoninės.

Kartu išmėginkite ir kaimyninės Britanijos virtuvės pažibas – „Stilton“ ir „Cheddar“ sūrius, Vorčesterio padažą, menkės gabalėlius tešloje, sūdytą jautieną skardinėje bei keptas pupeles pomidorų padaže. Desertui rinkitės apelsinų marmeladą, karamelinius saldainius, jogurtą bei vanilės skonio ledus.

Prekybos tinklas „Lidl“ šiandien kviečia vakarienei pateikti tradicinius airiškus patiekalus, kurie puikiai tiks paminėti Šv. Patriko dieną.

**Jautiena su gervuogių ir garstyčių glaistu (6-8 porcijos)**

Jautienai paruošti reikės: 1,8-2 kg jautienos kumpio, 1 svogūno, 4 skiltelių česnako, 3 vidutinio dydžio morkų (galima nenaudoti), 3 šakelių šviežio čiobrelio, 2 šaukštų rapsų aliejaus, 2 lauro lapų (gali būti tiek švieži, tiek džiovinti), šiek tiek gvazdikėlių, 1 šaukštelio nemaltų juodųjų pipirų.

Padažui-glaistui reikės: 70 g gervuogių uogienės (arba kitos jums patinkančios uogienės), 2 šaukštų garstyčių, 2 šaukštų rudojo cukraus, 1 šaukšto sojų padažo, šiek tiek maltų juodųjų pipirų.

Gaminimo eiga: ant vidutinio-aukšto kaitrumo ugnies ketaus puode arba gilioje keptuvėje įkaitinkit aliejų. Aštriu peiliu atsargiai nupjaukite riebalų perteklių nuo jautienos kumpio ir mėsa sudėkite į keptuvę, kiekvieną pusę kepkite apie 1-2 minutes, kol apskrus.

Tuomet į keptuvę sudėkite ketvirčiais supjaustytą svogūną, trupintus česnakus, gvazdikėlius, čiobrelį, lauro lapelius ir juoduosius pipirus, pripilkite vandens tiek, kad uždengtų jautieną. Vandenį užvirinkite ir sumažinkite viryklės kaitrą iki mažiausios, leiskite mėsai troškintis apie 3-4 valandas, kad ji taptų minkšta. Jeigu norite recepte naudoti morkas, jas į puodą sudėkite likus maždaug valandai iki jautienos troškinimosi laiko pabaigos.

Kol jautiena troškinasi, paruoškite glaistą. Nedideliame prikaistuvyje sumaišykite padažui ruošti reikalingus ingredientus ir virinkite ant vidutinio-aukšto kaitrumo ugnies. Virkite padažą maždaug 7-10 minučių, kol mišinys šiek tiek sutirštės.

Jautieną ir morkas išimkite iš puodo, morkas atidėkite į šalį, o mėsą padėkite ant aliuminio folija padengtos kepimo skardos. Mėsą aptepkite glaistu ir kepimo skardą patalpinkite ant aukščiausios įkaitintos orkaitės lentynos, laikykite apie 5-7 minutes, kol glaistas pradės burbuliuoti ir karamelizuotis. Tuomet jautieną išimkite iš orkaitės ir prieš pjaustant palaukite apie 10-15 minučių, patiekdami mėsą ją papildomai aptepkite glaistu, kartu patiekite virtas morkas, jeigu jas naudojote mėsai ruošti. Skanaus!

**„Colcannon“ – bulvių košė su krienais (8 porcijos)**

Kone visi airiški mėsos valgiai patiekiami kartu su daržovių garnyru, tačiau nerasime garsesnio (ir gardesnio) garnyro nei tradicinė bulvių košė „Colcannon“. Ji paprastai gaminama į košę įmaišant smulkintų lapinių kopūstų. Nepaisant to, modernesni receptai siūlo pastarnokais pakeisti ne tik dalį bulvių, bet ir vietoje lapinių kopūstų naudoti unikalų skonį košei suteikiančius krienus, o neretai mėgaujamasi ir smulkintais porai bei šonine pagardinta koše.

Jums reikės: 1,4 kg bulvių (geriausia naudoti „Yukon“ veislės bulves), 30 g šviežių krienų (galite naudoti ir jau paruoštus krienus), 400 g grietinės, 100 g sviesto, gniužulo šviežių svogūnų laiškų.

Gaminimo eiga: į didelį puodą su pasūdytu vandeniu suberkite švariai nuplautas ir ketvirčiais supjaustytas bulves, virkite apie 15-18 min., kol suminkštės. Pasemkite ir į šalį atidėkite apie 120 ml skysčio, kuriame virė bulvės, o likusią dalį nupilkite, nusausinkite bulves ir suberkite jas atgal į puodą.

Į puodą su bulvėmis įberkite apie 70 g sviesto ir stambiai sutrinkite. Atskirame inde sumaišykite grietinę ir krienus (jeigu naudojate šviežius krienus, juos sutarkuokite), pagardinkite druska ir pipirais, tuomet pagardą supilkite ant trintų bulvių, kartu įberkite smulkintus svogūnų laiškus. Jeigu bulvės per tirštos, praskieskite košę atidėtu skysčiu ir permaišykite. Bulvių košę sudėkite į serviravimui skirtą dubenį, pagardinkite likusiu sviestu ir apibarstykite svogūnų laiškais. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt