Vilnius, 2022 m. gegužės 5 d.

**Čiuros – saldžiausi ispaniški pyragėliai: pagaminsite per pusvalandį**

**Saulėtasis kraštas – Ispanija – gali pasigirti ne tik fantastiškais smėlėtais paplūdimiais ar Flamenko tradicijos, bet ir gausybe gardžiausių saldumynų. Tiesa, vienas jų yra net kelis kartus populiaresnis už visus artimiausius savo priešininkus. Aliejuje kepami pyragėliai *Churros* – tai kone geidžiamiausias pasaulio desertas, kurį išbandyti savo pirkėjus kviečia ir „Lidl“ prekybos tinklas.**

Daugelį metų garsiausių Ispanijos desertų viršūnėje puikavosi visiems puikiai pažįstamas karamelinis pudingas – *flan*. Paskui šį gardėsį rikiavosi ryžių pudingas su cinamonu, vanile ir razinomis *Arroz con leche*, sūrio pyragas *Pastel de queso*, į *crème brûlée* panašus *crema catalana* bei migdolų pyragas *Tarta de Santiago*.

Kiekvienas iš išvardintų desertų yra be galo ypatingas ir gardus, tačiau prieš kelerius metu kone visi šio sąrašo nariai buvo priversti pasitraukti į desertų pasaulio šešėlį – skanėstų krautuvėles užpildė gardieji *Churros* pyragėliai. „Lidl“ pasakoja, kad tikrąja čiurų kilmės data turėtų būti laikomas XVI a., bet socialiniuose tinkluose pradėjus dalintis vien tik teigiamais šių gardėsių paragavusių žmonių atsiliepimais, čiuros tapo it ispanų naujai atrastu kulinariniu pasauliu.

Traškieji čiuros pyragėliai gaminami įkaitintame aliejuje gruzdinant tešlos lazdeles. Išimtos iš aliejaus tešlos lazdelės yra šiek tiek nusausinamos ir apvoliojamos cinamono bei cukraus mišinyje, kad būtų dar saldesnės. Na, saldumo niekada nebus per daug, mat dar karštus čiuros skanėstus įprasta valgyti mirkant šokolado ar karamelės padaže, pažymi prekybos tinklas. Žinoma, kuo plačiau visame pasaulyje paplito čiurų receptas, tuo daugiau skirtingų pagardų ir recepto variacijų atsirado.

Pavyzdžiui, čiuros pagardinamos zefyrų mase, apibarstomos sausainių ar pusryčių dribsnių trupinėliais, kokoso drožlėmis. Yra ir tokių smaližių, kurie, pasak „Lidl“ čiuras valgo tarsi sumuštinius, mirko pieno kokteiliuose ar įdaro lazdyno riešutų kremu.

Be abejo, atsirado ir tokių, kurie išbandė čiuras skanauti kartu su jau minėtu vanilės skonio pudingu. Tačiau norint įsitikinti šio derinio sėkme, turėsite ne tik namuose pasigaminti čiuros pyragėlius – receptą rasite teksto apačioje, bet ir užsukti į artimiausią „Lidl“ parduotuvę, kur nuo pirmadienio, gegužės 2 d. vyksta Ispanijos įkvėpta „Sol&Mar“ teminė skonių savaitė.

Parduotuvėse smaližių taip pat laukia ispaniško stiliaus bandelės „Ensaimadas“, sluoksniuotos tešlos sausainiai ir pyragaičiai, vynuogių skonio valgomieji ledai, pieno desertai, ispaniškas jogurtas su užpilu ir „Turrón“ – nugos saldumynų rinkinys.

Ką įsigyti ras ir labiau gurmanišką skonį vertinantys pirkėjai – jiems „Lidl“ siūlo alyvuoges, artišokų šerdis, česnakinį kremą „Aioli“, puskiečių sūrių rinkinį, krabų žnyples iš surimio, ryžius paelijai, ančiuvius, argentinines raudonąsias krevetes bei, žinoma, visą aibę vytintų kiaulienos kumpių bei net kelias skirtingas čiorizo dešros rūšis.

**Ispaniški aliejuje kepti pyragėliai – čiuros (±18 pyragėlių)**

Jums reikės: 250 ml vandens, 50 g sviesto, 1 šaukšto cukraus, 140 g miltų, 1 didelio kiaušinio, pusė šaukštelio vanilės ekstrakto, žiupsnelio druskos.

Čiuroms pagardinti reikės: 100 g cukraus, nepilno šaukštelio cinamono. Padažui reikės jūsų mėgstamo šokolado.

Gaminimo eiga: nedidelėje lėkštelėje sumaišykite čiuroms pagardinti skirtą cukrų ir cinamoną, atidėkite iki tol, kol iškepsite čiuras. Dideliame puode ar gilioje keptuvėje ant vidutinio kaitrumo ugnies įkaitinkite aliejų, kol jis kaista, pasiruoškite tešlą.

Į kitą puodą supilkite vandenį, sudėkite gabalėliais pjaustytą sviestą, suberkite cukrų ir druską, užvirinkite. Tuomet sumažinkite ugnies kaitrą ir suberkite miltus, masę nuolat maišykite gumine mentele, kad nepridegtų prie puodo dugno. Mišinį perkelkite į maišymui skirtą dubenį ir leiskite šiek tiek atvėsti, tada supilkite vanilės ekstraktą ir įmuškite kiaušinį, tešlą maišykite elektriniu plakikliu – būkite kantrūs, mat tešla turi būti vientisa, o tai užtrunka.

Visą tešlą sudėkite į konditerinį dekoravimo maišelį su metaliniu antgaliu, kad galėtumėte išspausti čiuras į aliejų. Pasiruoškite ir švariai nuvalykite maistines žirkles, konditerinį maišelį su tešla laikykite virš aliejaus ir paspauskite, kad susidarytų pyragėlis – norimo ilgio pyragėlį nukirpkite ir jis įkris į verdantį aliejų.

Leiskite čiuroms virti apie 2 m., tuomet atsargiai perkelkite ant popieriniu rankšluosčiu išklotos lėkštės ar padėklo ir vėliau pavoliokite cukraus bei cinamono mišinyje. Čiuras patariama skanauti su tirpinto šokolado arba karamelės padažu, tačiau čia galite improvizuoti bei kartu išbandyti ir kitus ispaniškus skonius. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt