Vilnius, 2022 m. liepos 20 d.

**Ant laužo ruoštas čili troškinys: išbandykite gardų receptą, kurio užteks visiems iškylautojams**

**Vykstant iškylauti su gausia kompanija draugų ar artimųjų, nemenką galvos skausmą gali sukelti nepailstančios diskusijos apie vakarienę. Universaliai mėgstamas ir vėsesniam orui puikiai tinkantis *chilli con carne* – tobulas ant laužo ruošiamas patiekalas. Prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi gardžiu, iš Šiaurės Amerikos atkeliavusio čili troškinio receptu, kuriam reikalingus ingredientus rasite visose „Lidl“ parduotuvėse.**

Gerokai paprakaituoti verčiantis *chilli con carne* yra „Tex-Mex“ (JAV Teksaso valstijos ir Meksikos virtuvių mišinys) atžala. Šio valgio ištakos siekia dar XVI a., pirmąją pusę, kuomet į actekų sostinę Tenočtitlaną, dabartinį Meksiko miestą, keliavęs pranciškonų vienuolis aprašė su čili pipirais gardinamus mėsos troškinius.

Tai yra ganėtinai aštrus patiekalas, susidedantis iš mėsos – dažniausiai jautienos – pomidorų, pupelių, paprikų, čili pipirų ir daugybės kitų prieskonių bei ingredientų, kuriepriklauso nuo skirtinguose regionuose paplitusių įvairiausių receptų.

Patiekalo pavadinimas susideda iš dviejų dalių. Priešingai, nei dažnai galvojama, jis nekilo nuo Pietų Amerikoje esančios valstybės Čilės vardo. Iš tikrųjų jo kilmė – pagrindines šio patiekalo sudedamąsias dalis apibūdinantys žodžiai. *Chilli*, išvertus iš senovės actekų naudotos nahuatlių kalbos, reiškia „pipiras“. *Con carne* – išvertus iš ispanų kalbos reiškia „su mėsa“.

Šis terminas ispanų kalba pirmą kartą buvo panaudotas 1857 m. Jis buvo aprašytas Meksikos ir JAV karą dokumentavusioje knygoje. Laikui bėgant, troškinys plačiai paplito po Meksiką ir pietų Teksasą.

Bene labiausiai prie patiekalo išgarsėjimo JAV prisidėjo vadinamosios „čili karalienės“ – šiuo titulu buvo pramintos moterys XIX a. septintajame dešimtmetyje, San Antonijaus „Karo aikštėje“ tiekusios šį maistą miestiečiams. Čili kioskeliai panašiu metu taip pat paplito Hiustone ir Galvestone, o šį patiekalą kaip greitą, nebrangų ir sotų maistą ypač vertino ir šių gyvenviečių darbininkų klasės atstovai.

Galiausiai į JAV kulinarijos metraščius *chilli con carne* vardas buvo įrašytas 1893 m., Čikagoje vykusioje pasaulinėje parodoje, kur vienas iš San Antonijaus čili kioskų su šiuo patiekalu supažindino visos šalies gyventojus.

Prekybos tinklas „Lidl“ kviečia išbandyti ant laužo, gamtoje ruoštą *chilli con carne* receptą, pasotinsiantį net ir išrankiausius iškylautojus. Visų troškiniui reikalingų ingredientų galite įsigyti bet kurioje „Lidl“ parduotuvėje.

***Chilli con carne***

8 porcijoms jums reikės: didelio puodo, 2 didelių svogūnų, 1 raudonosios paprikos, 6 česnako skiltelių, aliejaus, 2 šaukštelių aitriosios paprikos prieskonių (pavyzdžiui, kajeno pipirų), 2 šaukštelių saldžiosios paprikos prieskonių, 2 šaukštelių kumino, druskos ir pipirų (pagal skonį), 1 kg jautienos, 2 skardinių smulkintų pomidorų, 2 jautienos sultinių kubelių, 2 skardinių raudonųjų pupelių, grietinės (pagal poreikį, patiekiant), sūrio (pagal poreikį, patiekiant).

Gaminimo eiga: pasiruoškite daržoves. Geriausia, jei jas (papriką, svogūnus, česnaką) susipjaustysite dar prieš vykdami į gamtą. Atėjus laikui gaminti troškinį, užkurkite laužą, sukūrenkite malkas arba anglis ir gerai ant jo įtaisykite didžiulį puodą. Įpilkite į jį aliejaus ir palikite trumpam, kad įkaistų.

Tuomet sudėkite svogūną ir česnakus ir pakepkite, kol paruduos ir suminkštės. Suberkite papriką ir visus prieskonius (išskyrus cukrų). Viską gerai išmaišykite ir palikite kepti dar 5 minutes, kol suminkštės ir paprika. Tuomet sudėkite mėsą. Pakepkite ją apie 10 minučių gerai maišydami, kol mėsa patamsės.

Tuomet su 600 ml karšto vandens sumaišykite 2 jautienos sultinio kubelius ir supilkite į puodą. Taip pat sudėkite ir smulkintus pomidorus, šaukštelį cukraus, pasūdykite. Uždenkite puodą ir virkite apie 20 minučių, retkarčiais pamaišydami. Jei troškinys ima svilti prie dugno, įpilkite šiek tiek vandens.

Tada sudėkite pupeles ir palikite virti dar 20 minučių. Jeigu reikia, pridėkite daugiau prieskonių pagal savo skonį. Prieš patiekdami, nuimkite *chilli con carne* nuo ugnies ir palikite pastovėti bent 10 minučių. Patiekite su grietine ir sūriu. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt