Vilnius, 2022 m. liepos 29 d.

**Virtuvės šefas Vylius Blauzdavičius apie šonkaulių ruošimą: „Vienos rūšies garnyro niekada nerekomenduočiau“**

**Kiaulienos šonkauliai – tikra grilio vakarėlių legenda, kurią nepriekaištingai paruošti pavyksta tikrai ne kiekvienam. Kas jau kas, bet savo karjeros pradžioje beprotiškus šonkaulių kiekius kone kasdien gamindavęs mėsos ekspertas Vylius Blauzdavičius tikrai žino patį geriausią šonkaulių receptą bei šiandien dalijasi patarimais su prekybos tinklo „Lidl“ pirkėjais.**

Šonkauliai ypatingas, tačiau profesionalaus virtuvės šefo V. Blauzdavičiaus namuose gana retai gaminamas mėsos valgis. Pašnekovui atviraujant, kad būtent nuo šonkaulių ir prasidėjo jo maisto gamybos kelias, dabar garsus kulinaras juos valgo nebent paties paruoštus namuose ir drąsiai eksperimentuoja mėsai suteikdamas vis kitus skonius, pavyzdžiui, pildamas obuolių ar vyšnių sultis, naudodamas įvairius padažus.

**Kaip marinuoti ir kepti?**

Internete išvydus sultingų šonkaulių nuotrauką, turbūt daugeliui žmonių burnoje pradeda kauptis seilės bei įsivaizduojamas kvapas kaip mat pakutena nosį. Patiems pasigaminti būtent tokius šonkaulius – nėra sunku, o visa ko pradžia būna teisingas mėsos marinavimas bei vėliau sekantis subtilus kepimas procesas.

„Skaniausi šonkauliai būna juos pamarinavus iš vakaro, tačiau skubant užtenka mėsą prieš pat kepimą ištrinti ir paprastu prieskonių mišiniu. Dėti kepti šonkaulius reikia dar vėsius, ką tik iš šaldytuvo ištrauktus, kad geriau įsisavintų prieskonius“, – pabrėžia V. Blauzdavičius.

Mėsos ekspertas pasakoja ir apie labai griežtas šonkaulių kepimo orkaitėje arba ant grilio grotelių taisykles. Pirmiausia, šonkaulius apie valandą reikėtų kepti 140 laipsnių temperatūroje. Po to, juos patariama suvynioti į foliją, kartu įpilti alaus, sulčių ar nepagailėti kvapnaus padažo bei kepti dar 40-45 minutes aukštesnėje, 170 laipsnių temperatūroje.

Tai, pasak vikingu vadinamo šefo, leis kiekvienam šonkaulių entuziastui mėgautis sultingais, turtingos tekstūros ir skonio gaminiais bei garantuos gana lengvai nuo kaulo atsiskiriančią mėsą.

**Jeigu valgyti šonkaulius – tai tik rankomis**

Yra tik vienas būdas valgyti teisingai pamarinuotus ir nepriekaištingai iškeptus šonkaulius – rankomis. Tiesa, garnyro rūšių ir skonių, kurie puikiai derėtų prie sultingų šonkaulių, yra gerokai daugiau ir dėl to, pažymi pašnekovas, daugelis valgytojų daro grubias klaidas.

„Išvardinti, kokie skoniai dera valgyti su šonkauliais, būtų sunku, lengviau pasakyti, ko tikrai nereikėtų valgyti ir dėti vienoje lėkštėje. Šonkaulių mėsa yra sunkesnė, todėl jos nerekomenduoju valgyti kartu su bulvėmis – toks derinys apkraus jūsų skrandį ir apsunkins savijautą. Verčiau rinkitės daržoves: vasarą šviežias, o kitais metų laikais ir marinuotas, raugintas“, – pataria V. Blauzdavičius.

Mėsos ekspertas atvirauja, kad šonkaulių panaudojimas įvairiems patiekalams gaminti yra labai platus, tačiau lietuviai dar tik mokosi ruošti šią mėsą.

„Įjunkite vaizduotę – ten, kur galite panaudoti įprastą mėsą, galite naudoti ir šonkaulius. Pavyzdžiui, mėsos gabalėlius uždėkite ant salotų, gaminkite karštus sumuštinius, meksikietiškus takus, mėsa pagardinkite ir kepamą omletą. Sekančią dieną po šonkaulių iškepimo suberkite juos į puodą su vandeniu, gausis nuostabi sriuba, mėsa suminkštės“, – pasakoja šefas.

Jeigu svajojate mėgautis ant ugnies kepamų kiaulienos šonkaulių aromatu, tačiau nenorite sukti galvos išbandydami įvairius mėsos marinatus, rinkitės profesionalių grilintojų išbandytus ir pamėgtus prekybos tinklo „Lidl“ prekės ženklo „Grill&Fun“ gaminius. Visose tinklo parduotuvėse pirkėjų laukia ne tik gardžiausi šonkauliai medaus marinate, bet ir dešrelės, pjausniai, maltiniai, žuvis bei kepti skirti sūriai.

**Šonkauliai su kopūstų salotomis (2 porcijos)**

Jums reikės: pakuotės „Grill&Fun“ kiaulienos šonkaulių medaus marinate, obuolių sulčių.

Salotoms reikės: pusė kopūsto galvos, 3 vidutinio dydžio morkų, 2 šaukštelių krienų, 2 šaukštų majonezo, 1 šaukštelio cukraus, 3 šaukštų obuolių acto, druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: įkaitinkite kepsninę arba orkaitę iki 140-150 laipsnių temperatūros ir lėtai, apie valandą laiko kepkite šonkaulius. Po valandos šonkaulius išimkite, suvyniokite į folijos laivelį, įpilkite obuolių sulčių ir kepkite dar 30-40 minučių. Jeigu turite, pasinaudokite termometru vidinei mėsos temperatūrai matuoti.

Kol keps šonkauliai, paruoškite salotas: sukapokite kopūstą, supjaustykite morkas, daržoves apibarstykite druska ir cukrumi. Tuomet apipilkite daržoves obuolių actu ir leiskite apie 30 min. pastovėti, vėliau išimkite iš indo ir nusunkite susidariusį skystį. Į daržovių mišinį įmaišykite majonezą, krienus, druską ir pipirus. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt