



**Šašlykai - vienas pagrindinių lietuviškos vasaros atributų. Tą patvirtina ir gegužę „Lidl Lietuva“ užsakymu atliktas tyrimas. Būtent šašlykus kepsninėje dažniausiai gamina 92 proc. apklaustųjų. Kad mėsa išliktų sultinga, o svečiai prašytų pakartoti, grilio meistrė, Lietuvos barbekiu kepėjų asociacijos prezidentė Halina Bovševič dalijasi patarimais, kaip patiems paruošti burnoje tirpstantį kiaulienos šašlyką.**

### **Mėsos iešmeliai - net iš šoninės**

Pasak H. Bovševič, iešmeliams labiausiai tinka riebesnė kiaulienos dalis – kepdami riebaliniai junginiai tirpsta ir paskleidžia skonį po visą gabaliuką. Jei šašlyką gaminsite iš kiaulienos kumpio, nepamirškite, kad jį marinuoti reikia ilgiau. O jei renkatės liesesnę mėsą, tarp gabaliukų ant iešmelių verkite ir šoninę – joje esantis *riebaliukas* suteiks papildomo skonio ir sultingumo. Na, o mėgstantiems eksperimentuoti grilio meistrė pataria išbandyti ir tik iš kiaulienos šoninės pagamintus šašlykus.

„Šoninę supjaustykite nedideliais gabalėliais ir glaudžiai suverkite ant iešmelių, kad kaistų tik šonai ir tirpstantis *riebaliukas* mažiau varvėtų. Tokie Vengrijoje itin populiarius šoninės vėrinukai, pagardinti ypač aštriu paprikos prieskonių mišiniu, reikalauja ypatingos priežiūros – juos reikia nuolat apversti. O ir kepti geriau ne tiesiai virš žarijų, o šalia – žarijas laikykite vienoje kepsninės pusėje, o šoninės šašlykus – kitoje. Karščio tikrai pakaks“, – pataria H. Bovševič.

Ji prideda, kad ant iešmelių galima verti net plonai pjaustytas kiaulienos nugarinės juosteles, ar maltos kiaulienos kukulius su daržovėmis – pievagrybiais, cukinijomis, baklažanais ar pomidoriukais – juos itin mėgsta mažieji.

### **Majonezas labiau tinka vištienai**

Kiaulienos šašlyko marinatui lietuviai tradiciškai naudoja svogūnus, maistinę actą ar citrinos sultis, juoduosius pipirus ir šiek tiek aliejaus mėšai suminkštinti. Anot H. Bovševič, tradicinių kiaulienos šašlykų mėgėjai citriną ar actą gali drąsiai keisti rūgščiomis obuolių ar svarainių sultimis – subtili *rūgštelė* padės atrasti kiek kitokių šašlykų skonį.

Majonezą virtuvės šefė pataria palikti vištienos krūtinėlėms marinuoti, o ruošiant kiaulienos šašlyką nepamiršti žolelių: čiobrelių, baziliko, armėnų mėgstamos kalendros ir mairūno. Ji taip pat išduoda ir savo firminių šašlykų marinato receptą.

„Mėsą supjaustykite stambiais pailgais gabaliukais ir išdėliokite ant švaraus stalviršio ar medinės lentelės. Ant viršaus sutarkuokite svogūną, uždėkite pomidorų padažo (galima naudoti ir sutrintus šviežius prinokusius pomidorus), pabarstykite rūkytų paprikų prieskoniais, baziliku, maltos kalendros grūdeliais, juodaisiais pipirais ir medumi ar cukrumi. Visus prieskonius gerai įmasažuokite į šašlyko gabaliukus, sudėkite juos į dubenį ir uždenkite lėkšte. Ant viršaus uždėkite sunkiau sveriantį daiktą (pavyzdžiui, stiklainį su vandeniu) – prislėgus mėsą jos poros atsiveria, tad prieskoniai geriau įsigeria“, – sako grilio meistrė.

### **Virš žarijų – skaniau**

Tuo tarpu „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovė Ilona Čiužienė pastebi, kad kepti ant grilio vis labiau populiarėja ir kiti produktai – kepsneliai, dešrelės, jautienos ir lašišos didkepsniai ar net tam skirti sūriai. Pasak jos, tam įtakos turi tiek auganti grilio kultūra, tiek pats kepimo procesas.

„Gegužę atliktas tyrimas parodė, kad net 69 proc. apklaustųjų kepsninėje gamintas maistas yra skanesnis, o 43 proc. nurodė, kad jiems itin svarbus ir pats kepimo virš žarijų procesas. Taigi žmonėms tai daugiau nei maisto gaminimas – tai ir laisvalaikio praleidimo būdas, bendravimas su artimaisiais. Kepti skirtų produktų paklausa kasmet vis didesnė, todėl plečiame ir savo asortimentą. Jame – tiek tradiciniai, tiek modernūs skoniai: lietuvių pamėgtas svogūnų ir pipirų duetas, kaukazietiški prieskoniai, rūkytos paprikos, mairūnai ir juodieji česnakai. Vis populiariausi ir kepti skirti sūriai su bruknių uogiene ar *grill* prieskoniais“, – pasakoja I. Čiužienė.

### **Šašlykų laistyti vandeniū nereikia**

Iešmelius dėkite tik ant įkaitinto grilio. H. Bovševič tikina, kad pirmasis *apskrudimas* – pats svarbiausias. Jei karščio pakaks, poros greitai užsivers ir visos mėsos sultys liks gabaliuko viduje, o ne lašės ant žarijų. Kepant šašlykus taip pat labai svarbu juos vartyti, kad mėsa

iškeptų tolygiai, ir jokių būdu nelaistyti – nei vandeniu, nei jokiais kitais gėrimais.

„Šašlykams pagardinti ant kepamos mėsos galite užpurkšti šiek tiek obuolių sulčių, tačiau laistyti iešmelių nereikia – taip tik nuplausite marinatą, taigi ir skonį. Jei žarijas reikia prigesinti, verčiau iešmelius trumpam patraukite, užgesinkite išiplieskusią liepsną ir gražinkite šašlykus į vietą“, – pataria H. Bovševič.

Ji pabrėžia, kad mėsa kepti baigia ne virš žarijų, o dubenyje – nuėmus nuo iešmelių ji turi šiek tiek *pailsėti*. Kol pjaustysite daržoves ir dengsite stalą, temperatūra šašlyko gabalėlyje susivienodins ir jis įgaus dar daugiau skonio. *Ilstėtis* šašlykai gali ir susukti į lavašą su šviežiais svogūnais ir žalumynais – jis puikiai atstos įprastus ryžius.

