Specialiai kepimui ant žarijų paruoštų maisto produktų asortimentas šiltuoju metu laiku kasmet yra vis gausesnis: su tradiciniais šašlykais aršiai konkuruoja marinuoti kepsniai, šonkauliukai, dešrelės ir įvairiausios jų variacijos... Virtuvės šefo ir maisto stilisto Reinaldo Janonio teigimu, be šių gardžių ruošinių, belieka mokėti kelias pagrindines taisykles, kad prie kepsninės puikiai pasirodyti galėtų bet kuris iš mūsų.

„Sudėtingų patiekalų gamybai, be abejo, reikalingos specifinės žinios. Bet gerai iškepti kepsnį ar šašlyką nėra taip jau sudėtinga, kaip gali pasirodyti. Ir tam nereikalingos įmantrios kepsninės, turinčios rūkymo, troškinimo ar kitas funkcijas. Beje, šios funkcijos irgi nebūtinai padės pasiekti gerų rezultatų, nes svarbiausias kepimo procese yra žmogus, o ne kepimo priemonės“, – sako R. Janonis, pateikiantis kelias rekomendacijas grilio naujokams.

- **Svarbiausia – neperkepti**

Pati svarbiausia taisyklė, norint, kad kepsnys būtų sultingas – jo neperkepti. „Visi bijo, kad mėsa bus žalia, todėl kepa kuo ilgiau. Tačiau iškepusi mėsa labai greitai pradeda tiesiog džiūti ir kietėti. Neseniai maisto fotografijai vienai įmonei kepiau šašlykus iš jų gaminamos marinuotos mėsos. Jie stebėjosi, kad patiems niekada nepavyksta taip skaniai jų iškepti. Paslaptis buvo paprasta – aš jų neperkepiau“, – pasakoja virtuvės šefas.

Pasak R. Janonio, nereikia bijoti, kad mėsa bus šiek tiek žalia. „Apskritai bet kurią mėsą galima valgyti žalią. Norint gerai iškeptos, bet neperkeptos mėsos, galima tiesiog ją prapjauti ir patikrinti – vos mėsa viduje paruduoja, kepsnį galima patiekti“, – teigė R. Janonis.

- **Pradedantiesiems – su riebaliuku**

Antroji paslaptis – tinkamas mėsos pasirinkimas. Jei norite, kad ji būtų sultinga ir minkšta, ypač jei esate mažiau patyręs kepėjas, ji turi būti su lašinukais.

„Sprandinė – puikus pasirinkimas pradedančiajam, nes ji savaime yra minkšta ir su gražiai išsisluoksniavusiais lašinukais. Jei kepsite liesą mėsą, turėkite omeny, kad kepimo laikas turi būti trumpas, antraip kepsnys bus kietas. Tokiems jau reiktų daugiau įgūdžių“, – pasakoja virtuvės šefas.

- **Marinavimo gudrybės**

Paruoštas šašlykas ar kepsnys – patogus sprendimas pradedantiesiems grilio kepėjams. Anot bendrovės „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovės Ilonos Čiužienės, marinuotų kepsnių pasirinkimas kasmet tampa vis platesnis: tradicinius kiaulienos sprandinės ar mentės šašlykus papildo skirtingi kepsnių ruošiniai neįprastuose marinatuose – pavyzdžiui, rūkytų paprikų, mairūnų, juodųjų česnakų, – bei kepimui skirtos dešrelių su įvairiais prieskoniais. „Lidl“ parduotuvėse šios prekės žymimos „Grill&Fun“ privačiu prekės ženklu.

Kitas meistriškumo lygis – marinuoti mėsą pačiam. „Daug ką pats žodis marinavimas gąsdina, neva tai sudėtingas procesas. Bet mūsų prekybos centruose yra pakankamai geros mėsos, galima pirkti net jau supjaustytą, o prieskoniais pagardinti jau prieš kepant. Užtenka kiek druskos, pipirų, citrinos sulčių, petražolių, ir viskas. Mėsa pati savaime turi skonį – nereikia jo užmušti. Be to, aromato suteikia dūmas“, – tikina R. Janonis. Galima rinktis iš įvairių mėsos rūšių: kepsninėje lengva paruošti vištienos krūtinėlę arba sparnelius, kiaulienos sprandinę arba nugarinę. Anot I. Čiužienės, kepsnių ant žarijų entuziastai jau spėjo įvertinti „Lidl“ šį sezoną pasiūlytas ilgas kiaulienos šonkaulių juostas, kurios parduodamos nemarinuotos, kad kiekvienas galėtų pasigaminti pagal savo skonį, bei 21 dienas brandintus jautienos kumpio bei mentės kepsnius – tikrą delikatesą mėsos mėgėjams.

Ką svarbu žinoti sumanius marinuoti savarankiškai? Įtrinant mėsą prieskoniais, patartina ją paminkyti, kad būtų minkštesnė. Dar viena paslaptis – įpjaustyti šiek tiek ananaso arba kivio. „Šie vaisiai turi medžiagų, minkštinančių mėsą. Bet su jais reikia elgtis atsargiai – pridėti tik prieš pat kepimą. Palikus ilgesniam laikui iš kepsnių gali gautis faršas“, – sakė virtuvės šefas.

- **5 sekundžių testas**

Bene sudėtingiausia kepimo ant žarijų dalis – tinkamo karščio parinkimas. Jei žarijos per karštos, mėsa greitai pradės svilti, jei per vėsios – mėsa ne keps, o džius. R. Janonis pataria pasirinkti tokią temperatūrą, kad ranką virš žarijų kepamos mėsos aukštyje galėtumėte išlaikyti apie 5 sekundes, bet ir nereiktų dėl karščio iškart atitraukti.

- **Teisingas karštis**
- Janonio teigimu, ant ko kepti, nėra labai didelio skirtumo, svarbiau pasirinktas teisingas karštis. Virtuvės šefo manymu, Lietuvoje be reikalo yra nuvertinti dujiniai griliai – puikus pasirinkimas turintiems nedidelę terasą, grilį naudojantiems ne itin dažnai ir norintiems švaros bei kuo mažiau dūmų.

Ruošiantis žarijas, geriausia kūrenti lapuočius. Nuo Lietuvoje tradiciškai mėgstamų beržinių

malkų reiktų nulupti žievę, mat joje yra daug dervų.

- **Patogūs įrankiai**

Vienas iš dalykų, galinčių sugadinti pakilią grilio vakarėlio šeimininkų nuotaiką – nepatogūs arba paskirčiai netinkami įrankiai. Jei mėsą, kurią reikia kepti ant grotelių, mausime ant iešmo, galimas daiktas, kad arčiau žarijų esanti dalis apanglės, tuo metu kita negaus pakankamai karščio.

„Visai neseniai atradau silikoninius kepimui ant žarijų skirtus kilimėlius. Labai patogu kepant žuvį arba daržoves: tiesiog sudedi ant kilimėlio ir kepi nebijodamas, kad išbyrės pro groteles“, – dalinasi patirtimi R. Janonis.

Reinaldo Janonio kepsnio receptas

- Mėsą pasirinkime pagal skonį, bet kad būtų su šiek tiek lašinukų.
- Užberkime pagal skonį pipirų, druskos, petražolių ir mėsą gerai išminkykime.
- Mėsos svarbu nepersūdyti. Kadangi druska džiovina kepsnį, patartina jos užberti mėsai kiek apkepus arba ant jau iškeptos.
- Prieš kepdami mėsą, užpjaustykime šviežio ananaso arba kivio.
- Kepant svarbiausia neperkepti. Tad nebijokime kepsnio keliskart prapjauti ir patikrinti – gal jį jau galima nuimti nuo žarijų?..