

Jeigu tektų sudarinėti mėgstamiausių lietuvių patiekalų sąrašą, jo viršūnėse neabejotinai atsidurtų mūsų nacionalinės virtuvės pasididžiavimas - cepelinai. Tad galimas daiktas, jog ir vakar, vasario 2-ąją, minėtą Pasaulinę cepelinų dieną ne vienas atšventė mėgaudamasis šiuo patiekalu iš bulvių. Apie nemenkstantį cepelinų bei kitų bulvinių patiekalų populiarumą liudija prekybos tinklo „Maxima“ fiksuojamos pardavimų tendencijos, įrodančios, kad bulvės išlieka tarp labiausiai šalies gyventojų perkamų daržovių.

Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ komercijos vadovė Vilma Drulienė sako, kad daugelis lietuvių savo mitybos raciono be bulvių neišsivaizduoja, todėl, nepriklausomai nuo metų laiko, šios daržovės visuomet išlieka paklausios ir gausiai perkamos.

„Tradiciškai bulvės lietuviams yra artimos daržovės, kurios mūsų mityboje buvo svarbios nuo seniausių laikų. Ir nors šiandien įvairių daržo ir sodo gėrybių pasirinkimas yra itin platus, bulvės savo pozicijų neužleidžia. Be abejo, pirkėjai pirmenybę teikia lietuviškoms bulvėms, dėl to jos mūsų asortimente sudaro didžiausią dalį. Galima pridurti, kad lietuviai bulves vis dažniau stengiasi rinktis ekologiškas“, – sako V. Drulienė.

„Maximos“ atstovės teigimu, prekybos tinklo parduotuvėse pirkėjams siūlomos sveriamos, fasuotos, skirtingo dydžio, plautos ir neplautos, ekologiškos, universalios, specialiai kepimui ar cepelinų ruošimui skirtos bulvės. Įdomu tai, kad pastarųjų pardavimai pernai, lyginant su 2018 metais, išaugo daugiau nei tris kartus. Anot V. Drulienės, tai dar vienas įrodymas, kas bulvinių patiekalų mėgėjų Lietuvoje tik daugėja.

Dažnas tautietis šiuo patiekalu mėgaujasi iki soties, tad gamindamas cepelinus nesikuklina priruošti jų gausiai – tiek, kad neretai lieka ir kitai dienai. Tiesa, šildyti cepelinai nebūtinai yra tokie skanūs, kaip ką tik išvirti. Dėl to vakarykščiams cepelinams visuomet verta pamėginti suteikti naujo skonio patiekiant juos šiek tiek kitaip.

Prekybos tinklo „Maxima“ maisto gamybos departamento direktorė Brigita Baratinskaitė dalijasi keletu idėjų, kaip vakarykščiams cepelinams „įkvėpti“ naujų skonių.

Keptuvėje kaitinti cepelinai su lydytu sviestu

Vakar dienos cepelinai gali būti ypatingo skonio paprasčiausiai pakaitinus juos keptuvėje. B. Baratinskaitė rekomenduoja tam naudoti lydytą kaimišką sviestą arba sviestą ghi (*ghee*). Jo keptuvėje reikėtų pašildyti apie 40 g ir iš abiejų pusių paskrudinti jame į keletą dalių supjaustytus cepelinus. Patiekiant pakepintus cepelinus, juos patartina pagardinti tuo pačiu keptuvėje naudotu sviestu, petražolių, čiobrelių ar kitų prieskoninių žolelių šakelėmis.

Kepiniams lydytas sviestas suteikia malonų riešutus primenantį skonį, todėl ir jame pakepti cepelinai atsiskleis naujomis spalvomis.

Orkaitėje apkepti cepelinai su šonine

Kitas būdas naujai pateikti cepelinus yra pagardinti juos šonine ir grybų padažu. Išbandant šį receptą tereikia pusiau perpjautus cepelinus apvynioti karštai rūkyta šonine ir apie 10-15 minučių kepti iki 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Kol cepelinai kepa, galima paruošti grybų padažą.

Jam reikia susmulkinti šiek tiek karštai rūkytos šoninės (galima naudoti tą pačią, kuria apsukti cepelinai), apie 200 g mėgstamų grybų ir tiek pat svogūnų. Šoninę, grybus ir svogūnus reikia trumpai pakepti keptuvėje ir supilti į ją po 100 g grietinės bei grietinėlės. Šį mišinį reikia virti, kol jis sutirštės, o tuomet pridėti smulkintų žalumynų – petražolių ir krapų. Pagal skonį padažą galima pagardinti druska ir pipirais. Tuomet telieka šiuo padažu aplieti orkaitėje keptus cepelinus su šonine ir ragauti naujai patiektą vakarykštį patiekalą.

