

Lietuvos gyventojai atranda egzotiškų skonių įvairovę. Prekybos tinklo „Maxima“ duomenimis, pirkėjai vis labiau domisi produktais, kurie naudojami tradiciniams Azijos, Šiaurės Afrikos ar Pietų Amerikos regionų patiekalams gaminti.

„Humusas, kokosų pienas ar ryžių makaronai – tik keli produktai, kurie pastaraisiais metais sparčiai išpopuliarėjo Lietuvoje. Vis daugiau žmonių keliauja, ieško įdomių receptų internete, domisi kitų šalių maisto kultūra – ragauja ir pažįsta naujus skonius“, – teigia „Maximos“ komercijos vadovė Vilma Drulienė. Lyginant pardavimų tendencijas per pastaruosius keturis šių metų mėnesius su tuo pačiu laikotarpiu pernai, prekybos tinklo klientai įsigijo kone pusantro karto daugiau įvairių maisto produktų bei ingredientų, būdingų etninėms skirtingų pasaulio šalių virtuvėms.

Iš viso šių metų sausio–balandžio mėnesiais „Maximos“ klientai nupirko daugiau nei 1,1 milijono produktų, iš kurių gaminami įvairūs užkandžiai, sriubos, karštieji patiekalai ir net desertai, kuriais didžiuojasi įvairios pasaulio tautos. V. Drulienė teigia, kad etninėms virtuvėms skirtų daugiau kaip 350 skirtingų prekių įvairovė leidžia sukurti išpūdingų skonių kelionių maršrutus, prasidedančius Gruzijoje, Turkijoje ar Maroke ir nusidriekiančius iki Kinijos, Tailando, Japonijos ir Meksikos.

Būtent saulėtosios Meksikos virtuvei galima priskirti daugiau nei pusę visų etninės virtuvės produktų pardavimų. Pasak V. Drulienės, labiausiai pirkėjai mėgsta meksikietiškus užkandžius ir kitus lengvai pagaminamus patiekalus. Tortilijos ir įvairūs traškučiai su priderintais padažais tampa vis populiarešni. Tortilijų šiomet nupirkta per 200 tūkst. – penktadaliu daugiau negu pernai, o skirtingų meksikietiško skonių traškučių nupirkta beveik 340 tūkst. pakuočių – kone dvigubai daugiau negu per tą patį laikotarpį pernai.

Tailandietiško patiekalų ingredientų iš viso parduota per 171 tūkst. produktų – jų paklausa šių metų sausio–balandį „Maximos“ parduotuvėse buvo trečdaliu didesnė negu tą patį laikotarpį pernai. Produktų, iš kurių gaminami tradiciniai japonų virtuvės patiekalai, pardavimai šiomet taip pat viršijo 170 tūkstančių. Įvairių japoniškų padažų, miso sriubų, tofu gaminių, jūržolių užkandžių, širataki makaronų ar produktų sušiams gaminti pardavimai šiomet sausio–balandį buvo 30 procentų didesni negu per tą patį laikotarpį pernai.

Kinų virtuvės populiarumą atspindėjo tradicinių šios šalies padažų pardavimai. „Maximos“ pirkėjai šiomet rinkosi iš dviejų tuzinų kiniškų padažų asortimento ir iš viso įsigijo daugiau kaip 46 tūkst. indelių padažų, kurie atskleidžia ir paryškina Kinijos patiekalų skonius.

Pardavimų duomenimis, vienu iš didžiausių atradimų lietuviško prekybos tinklo klientams tapo indiškas „Tikka Masala“ padažas ir šiam padažui skirti prieskonių mišiniai. Žinomo

gamintojo „Santa Maria“ siūlomas „Tikka Masala“ padažas 350 gramų pakuotėse per pirmuosius keturis šių metų mėnesius į pirkėjų krepšelius keliavo net keliasdešimt kartų dažniau negu tuo pat metu pernai. Savo ruožtu „Maximos“ maisto gamybos vystymo skyriaus vadovas Aidas Poleninas sako, kad vienos „Tikka Masala“ padažo pakuotės visiškai pakanka gaminant tradicinį indišką patiekalą keturiems žmonėms. Anot A. Polenino, pasigaminti egzotiškai atrodantį patiekalą su vištiena yra paprasta.

Vištienos „Tikka Masala“

Reikės: 1 valg. šaukšto sviesto, 400 g vištienos filė, 1 pakuotės (350 g) „Tikka Masala“, taip pat – šiek tiek raudonosios paprikos, kelių šakelių kalendros ir saujos anakardžių riešutų. Garnyrui galima patiekti ryžių su mangų čatniu.

Į įkaitintą keptuvę įmeskite gabalėlį sviesto, tada sudėkite supjaustytą vištieną. Kepkite, kol vištiena gražiai pagels ir pradės skrusti. Tuomet sumažinkite temperatūrą ir supilkite „Tikka Masala“ padažą, sudėkite dalį riešutų. Patroškinkite dar kelias minutes ir nukelkite nuo viryklės. Sudėkite patiekalą į lėkštes, papuoškite susmulkintų paprikų gabalėliais, kalendra ir riešutais. Šalia pateikite virtų ryžių, paskanintų mangų čatniu.

