Ar žinojote, kad kasmet pirmąjį vasario sekmadienį švenčiama Pasaulinė cepelinų diena? Šiemet tokią dieną minėsime jau ketvirtus metus iš eilės, o tai reiškia, kad ant stalų pats metas patiekti cepelinus. Tradicinių cepelinų receptas su mėsa, varške ar grybais, ko gero, ragautas ir įprastas kiekvienam, tad apetitą keliančios šventės proga į lietuvišką patiekalą siūlome pažvelgti originaliai – neįprastais cepelinų receptais dalijasi patyręs virtuvės guru, „Maximos“ maisto gamybos ekspertas Aidas Poleninas.

Cepelinai valgomi jau daugiau nei 100-metį

„Nors cepelinų kilmė ir kelia diskusijas, lietuviai didžkukulius laiko kone pagrindiniu nacionalinės virtuvės patiekalu. Pirmąkart Pasaulinė cepelinų diena paminėta 2014-ųjų vasarį, šventę iniciavo Amerikos lietuvis Jonas Vaičiūnas. Jis subūrė viso pasaulio lietuvius vieną dieną metuose paskirti būtent šiam patiekalui – paragino kartu su šeimomis gaminti ir skanauti cepelinus“, – priešistorę pasakoja „Maximos“ maisto gamybos departamento direktorius Aidas Poleninas.

Jo teigimu, Lietuvoje cepelinai atsirado maždaug XIX ir XX amžių sandūroje, tikėtina, kad pirmiausia jų paragauta Žemaitijoje, kur jie atkeliavo iš vokiškosios Mažosios Lietuvos. Vėliau cepelinai tapo įprastu patiekalu ir kituose Lietuvos kraštuose.

A.Poleninas pasakoja, kad įprastai cepelinai gaminami dvejopai – iš virtų arba žalių bulvių tešlos, tradiciniai ir keli didžkukulių įdaro variantai: mėsa, varškė ar grybai.

Vis dėlto, į tradicinio patiekalo gamybą galima pažvelgti žymiai originaliau, ypatingai eksperimentuojant su įdarais. Taigi norintiems pasigaminti netradicinių cepelinų, A. Poleninas siūlo net penkis neįprastus receptus.

Cepelinai su obuoliais

Pasak A. Polenino, obuoliais įdaryti tradicinės tarkuotų bulvių tešlos cepelinai nepaliks abejingų. Tokius pagaminti visai nesudėtinga: rūgščius obuolius reikia sutarkuoti stambia tarka, apibarstyti cinamonu ir cukrumi, įberti šviežių, smulkintų mėtų lapelių, sumaišyti ir įdaru kimšti tešlą. Virtus cepelinus su obuoliais A. Poleninas siūlo valgyti su grietinėlės padažu.

Cepelinai su silke

Dar vienas netikėtas cepelinų receptas – įdarui pasitelkta silkė. Virtuvės ekspertas pasakoja,

kad ruošiant tokius cepelinus silkę pirmiausia reikia išdarinėti, tada sumalti, įmušti vieną kiaušinį, pridėti smulkinto svogūno, pipirų pagal skonį ir šiek tiek mirkytos bandelės. Cepelinus su tokiu įdaru skaniausia valgyti užpylus sviestu.

Cepelinai su morkomis

Paprastas, tačiau niekad nenuviliantis cepelinų variantas – tarkuotų bulvių tešlos cepelinai su morkomis. Tokiam įdarui paruošti reikės 400 g morkų, 100 g cukraus, 1 kiaušinio, 2 šaukštelių sviesto, cinamono ir, jei tik norisi, aguonų. Virtas morkas reikia sutarkuoti ir, sumaišius su likusiais ingredientais, patroškinti. O toliau gaminti it įprastus cepelinus.

Cepelinai su aguonomis

Tučtuojau išgraibstyti bus ir cepelinai su aguonomis. Šiam įdarui pagaminti reikės 2 stiklinių aguonų, 1 kiaušinio ir 50 g cukraus, varškės. „Aguonas nuplikykite ir sumalkite, sumaišykite su kiaušiniu ir cukrumi, ir įmaišykite į bulvių tarkį. Įdarą naudokite tradicinį – varškės“, – dalinasi A. Poleninas.

Cepelinai su raugintais kopūstais

Galiausiai A. Poleninas siūlo paragauti ir ypač sočių cepelinų su raugintais kopūstais. Šiuo atveju, gaminant įdarą prireiks 1 litro raugintų kopūstų ir 100 g lašinių, 1-2 morkų, 1 svogūno, skiltelės česnako ir šlakelio pomidorų pastos. Ingredientus šiek tiek patroškinkite ir įdaras jau bus paruoštas.