

*Santa Maria,  
Sezoninė virtuvė ir Vyras prie grilio  
kviečia*

# SUSITIKIME PRIE GRILIO!



Receptus aprašė ir fotografavo Renata Ničajienė

VASARA  
2021



## Džiaukimės vasara prie grilio!

Pagaliau sulaukėme! Su saule ir šiluma prasidėjo didžioji metų šventė, kuri truks visus 3 mėnesius. Jos vardas VASARA! Kiekvieną jos dieną norisi džiaugtis saule, buvimu gamtoje, bendravimu, gaminimu ir valgymu gryname ore. Atėjus vasarai jau daug metų savo namų virtuvę perkeliame į terasą, arčiau kepsninių, kad net paprastą darbo dieną ruošdami vakarienę galėtume mėgautis grynu oru ir maistu, kvėpiančiu tikra ugnimi.

Mūsų su Martynu *griliavimo* karjera prasidėjo prieš 16 metų, kai Druskininkuose įsigijome vasarnamį ir vasaros savaitgaliais, norėdami kuo daugiau laiko su vaikais praleisti lauke kūrendavome laužą ir kepdavome paprasčiausias dešreles. Pirmąją lauko kepsninę mums atstojo akmenimis apdéliota laužavietė šalia vasarnamio, kurioje dažniausiai kepdavome šašlykus, o atvėsus orams, dideliame ketaus puode virdavome savo firminę tirštą sriubą-troškinį. Laikui bėgant augo mūsų patirtis, lavėjo skoniai, keitėsi turimi griliai. Per tuos metus jų užgyvenome net septynis! Daugeliu naudojamės iki šiol, visi jie skirtingi, bet skirti gaminimui ant ugnies, kurią išmokti suvaldyti prireikė laiko. *Vyras prie grilio* valdo ugnį, o *aš skonius!* Maistas, gamintas kartu, visada skanesnis, o gaminti drauge lengviau ir linksmiau.

Savo lauko virtuvės prieskonių stalčiuje visada turime kokybiškų *Santa Maria* prieskonių malūnėlių, kurie gaminat prie grilio ypač patogūs, užtenka vos kelis kartus pasukti ir ką tik sumalti, patys kvapniausi prieskoniai praturtina kepamus patiekalus. *Tellicherry* pipirų ir akmens druskos malūnėliai visada stovi prie mūsų grilio. Juos dažnai maišau su šalia kepsninės savo auginamais šviežiais prieskoniais. Kai norime greito ir efektingo rezultato, renkames skystuosius *Santa Maria* marinatus ir prieskonių mišinius kepsniams, taip vadinamus *rub'us*. Jų skonių pasirinkimas labai platus, o ir marinavimo laikas trumpas. Idealus pasirinkimas, kai po ranka neturime visų savo prieskonių bei daug laiko gaminimui. Jau kuris laikas pamėgome ir įvairių skonių BBQ padažus, kuriuos kepimo pabaigoje tepame ne tik ant mėsos, bet ir ant daržovių. Saldžiai aštrus padažas *Sweet Chipotle* - mūsų mėgstamiausias! Su šiais prieskoniais sukūrėme ir šios knygelės patiekalus ne tik iš jautienos, vištienos, kiaulienos, žuvies, bet ir iš sezoninių daržovių, vaisių, uogų.

Laikas kurti kepsninę!

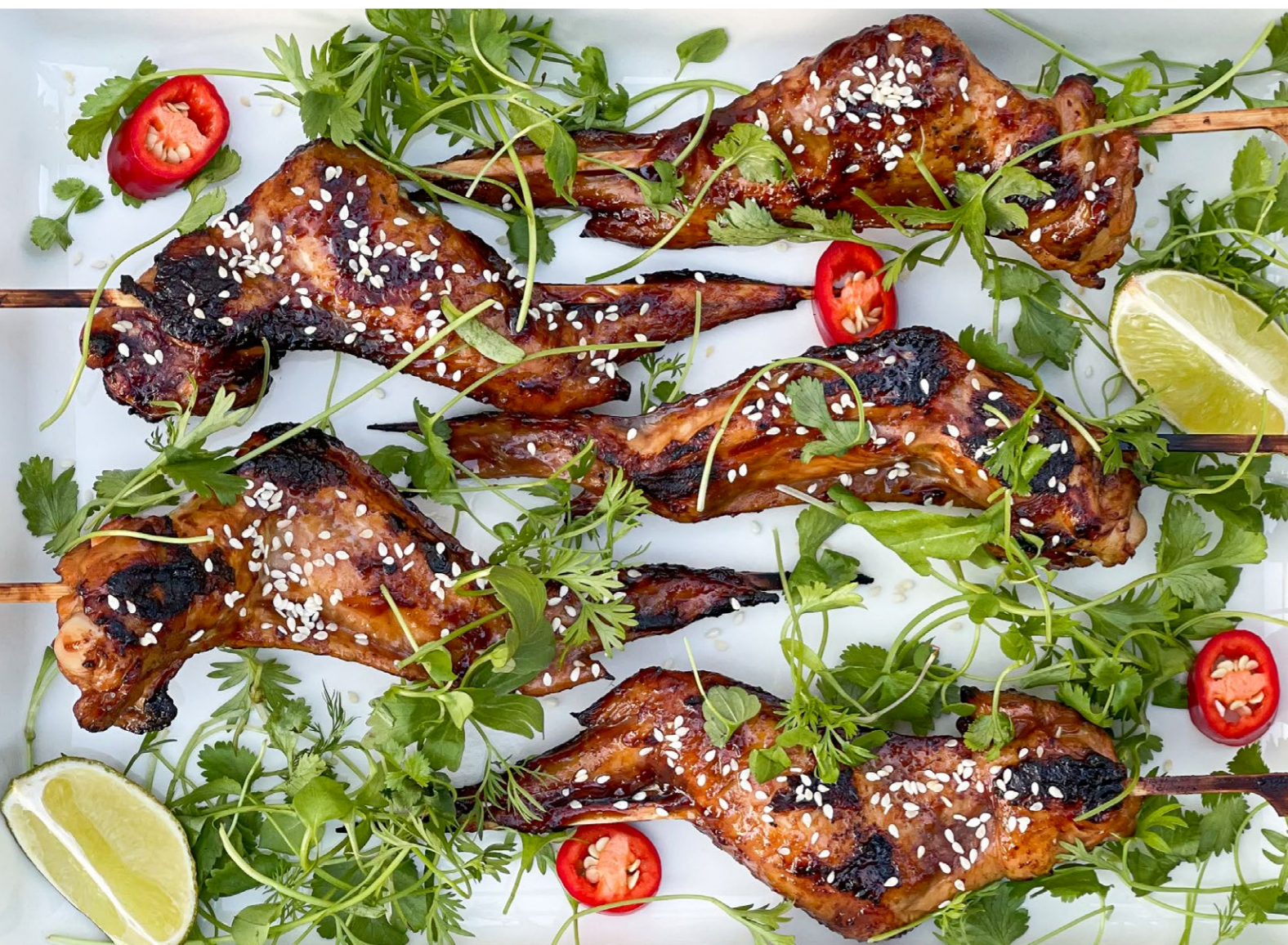
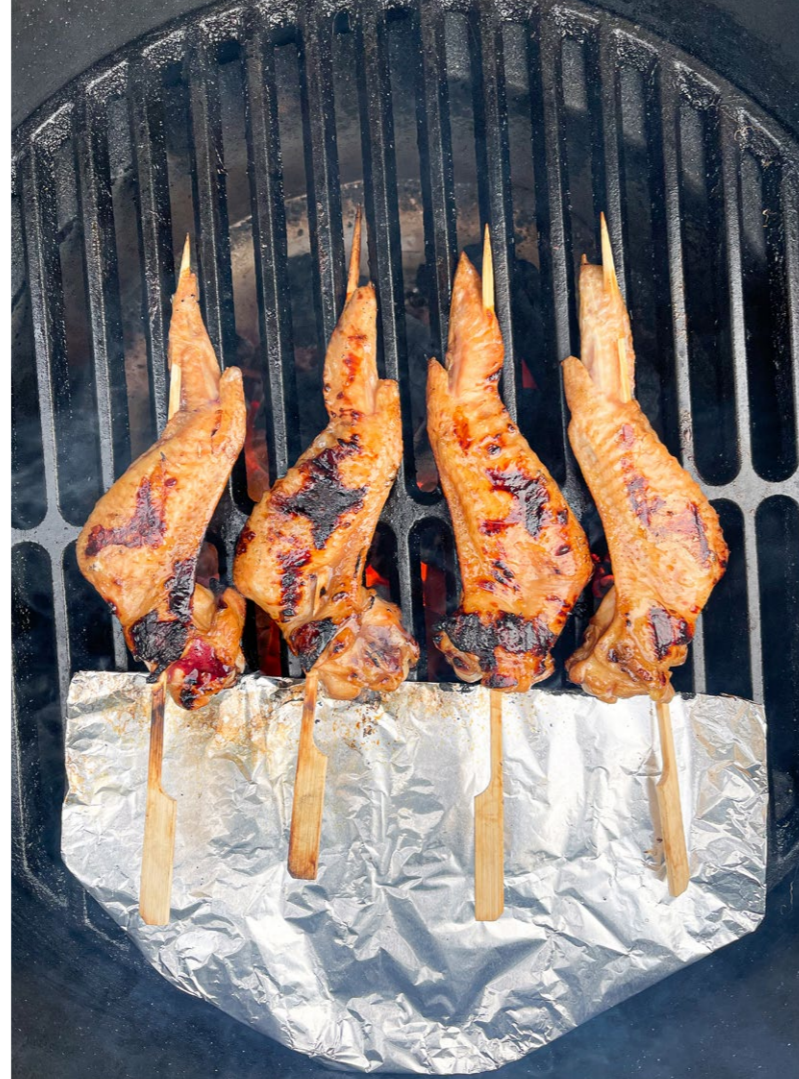
**Renata ir Martynas**  
prie grilio



# Teriyaki

## vištienos sparneliai ant iešmelių

Kepsninėje keptus, lipnius ir dūmais kvepiančius vištienos sparnelius mėgsta visi! O šie dar ir neatsivalgomai skanūs, marinuoti greituoju būdu jau paruoštame skystame *Teriyaki* marinate. Dažniausiai, norint paruošti japonišką marinatą, prireikia daug skirtingų ingredientų: sojų padažo, mirino, skrudintų sezamų aliejaus, įvairiausių šviežių ir džiovintų prieskonių, bet kai visos jų gausybės nėra po ranka, praverčia jau paruoštas skystas, japoniško skonio, marinatas. Jei į kepimo pabaigą sparnelius dar aptepsite saldžiu *Teriyaki* padažu, jie bus dvigubai skanesni! Kad sparneliai neapdegtų, po aptepimo padažu, kepkite juos vos po kelias minutes ant kiekvienos pusės. Prieš patiekiant keptus sparnelius, apibarstykite sezamų sėklomis, šviežiomis kalendromis ir apšlakstykite žaliųjų citrinų sultimis. Negalėsite atsivalgyti!



## Teriyaki vištienos sparneliai ant iešmelių



15 min. ir  
marinavimas



2-3 asmenims



Tiesioginė  
kaitra

- 10 vištienos sparnelių  
1 pakelio *Santa Maria* skysto *Teriyaki* marinato  
4-5 šaukštų *Santa Maria Teriyaki* padažo  
10 medinių iešmelių  
sezamų sėklų apibarstyti

Patiekti:

žaliųjų citrinų skiltelių  
šviežių kalendrų lapelių  
aitriųjų paprikų

Vištienos sparnelius nuplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir užpilkite jau paruoštu skystu *Teriyaki* marinatu. Mėsą marinuokite porą valandų arba galite palikti šaldytuve per naktį.

Pasimarinavusius vištienos sparnelius, kad būtų patogiau kepat vartyti, kiekvieną atskirai užverkite ant medinio iešmelio, kurios prieš tai pamirkykite vandenyje.

Įkaitinkite kepsninę kepimui ant tiesioginės ugnies iki 200 laipsnių karščio. Sparnelius kepkite ant įkaitusių grotelių 7-8 minutes pavartant iš abiejų pusių. Kad mediniai iešmeliai neapdegtų, jų galus laikykite ant folijos. Kai sparneliai bus beveik iškepę aptepkite juos *Teriyaki* padažu ir dėkite ant grotelių dar kepti po minutę ant kiekvienos pusės.

Iškepusius sparnelius apibarstykite sezamų sėklomis ir patiekite su žaliųjų citrinų skiltelėmis, šviežiomis kalendromis, pjaustytomis aitriosiomis paprikomis.

- **Išbandykite kitaip:** sparnelius lygiai taip pat galima iškepti ir namų virtuvėje, įkaitintoje iki 200 laipsnių karščio orkaitėje ant kepimo popieriumi išklotos skardos.



Santa Maria

# Traiškyti mėsainiai su keptais svogūnais

Originaliai šis mėšainis vadinamas *Smash burger*, jis kildinamas iš JAV Oklahomos miesto. Mūsų šeimoje šio tipo mėšainiai dažniausiai gaminami ir labiausiai mėgstami. Mėšos paplotėlj patogiausia kepti ant įkaitusios ketaus plokštės, kuri dedama ant tiesioginės ugnies arba paprasčiausioje ketaus keptuvėje. Ne veltui, šis mėšainis vadinamas "traiškytu", jį ruošiant iš maltos mėšos suformuojamas rutuliukas, kuris dedamas ant įkaitusio pagrindo ir smarkiai paspaudžiamas mentele, kad taptų mėšos blynu, tada ant viršaus dedami plonai pjaustyti svogūnai, kurie mėšainiui suteikia saldumo, pikantiškumo ir traškumo. Šio mėšainio išskirtinumas – gardi keptų svogūnų ir gerai apkepusios mėšos pora, prie kurių idealiai tinka salsvas *chipotle* aitriųjų paprikų padažas ir naminės *brioche* mėšainių bandelės (jų receptą rasite mano bloge).



## Traiškyti mėsainiai su keptais svogūnais



20 min. ir mėsos  
šaldymas



4 dvigubiems  
mėsainiams



Tiesioginė kaitra  
su ketaus plokšte  
arba ketaus keptuve

- **800 g maltos jautienos**  
**4 didelių svogūnų**  
**8 riekių čederio sūrio**  
**Santa Maria druskos iš malūnėlio**  
**Santa Maria Tellicherry juodųjų pipirų iš malūnėlio**

Pateikti:

- 4 bandelių mėsainiams**  
**salotų lapų**  
**Santa Maria BBQ padažo Sweet Chipotle**

Iš maltos mėsos suformuokite 8 mėsos rutuliukus po 100 gramų, kiekvieną rutuliuką apibarstykite maltais *Tellicherry* pipiriais ir padėkite bent valandai į šaldytuvą.

Bandeles perpjaukite pusiau ir trumpai apkepkite nupjauta puse žemyn. Apkeptas bandeles uždenkite rankšluosčiu, kad neatšaltų.

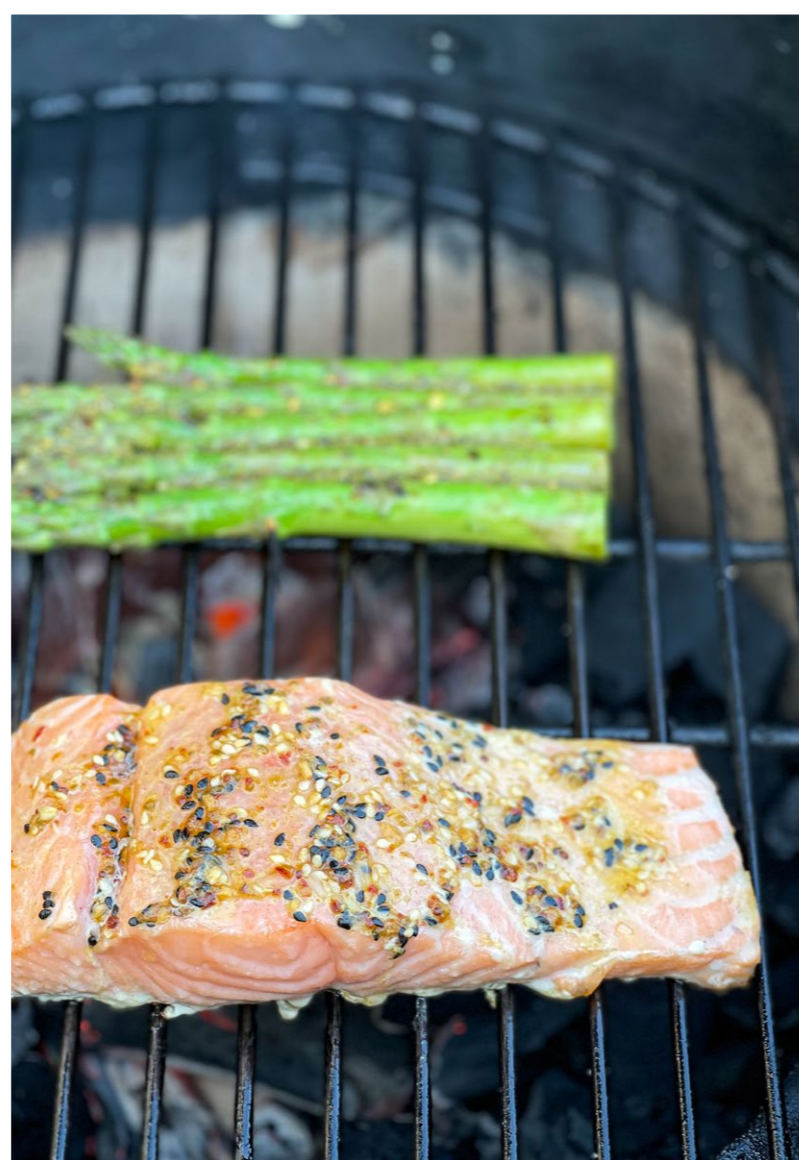
Kepsninėje įkaitinkite ketaus plokštę arba didesnę ketaus keptuvę. Kepimo pagrindą apipurškite aliejumi, ant jo dėkite kelis mėsos rutuliukus. Mėsos rutuliukus stipriai paspauskite mentele, kad jie pataptų mėsos blynais, kuriuos apibarstykite druska ir vieną pusę kepkite 2-3 minutes. Tada ant mėsos viršaus uždėkite po saują, plunksnelėmis plonai pjaustyty, svogūnų ir apverskite kepti ant kitos pusės, kad svogūnai gražiai apkeptų, o ant apkeptos mėsos pusės uždėkite riekelę čederio sūrio. Kol apkeps svogūnai, sūris spės išsilydyti.

Formuokite mėsainį. Vieną bandelės nupjautą pusę patepkite BBQ padažu, uždėkite salotų lapus, tada dėkite vieną mėsos paplotėlį lydytu sūriu į viršų, o ant jo uždėkite ir antrąjį, keptais svogūnais į apačią. Mėsą uždenkite salotų lapais ir pavožkite padažu aptepta antra bandelės puse. Skanaukite kol šilta!

- **Išbandykite kitaip:** Šiuos mėsainius galite iškepti ir namų virtuvėje ant paprasčiausios įkaitintos keptuvės.

# Greitai kepta lašiša su **vasabių** padažu ir keptais smidrais

Lengviausiai iškepama žuvis ant grotelių - lašišos filė. Tik svarbu šios žuvies neperkepti. Šiam kepimo būdai rinkitės žuvį su odele, nes kepant ant tiesioginės kaitros ji apkeps bei apsaugos pačią žuvieną nuo išsausėjimo. Kad keptos lašišos skonis nepabostų, siūlau ją pagardinti įvairiais prieskoniais bei padažais. Prie žuvies labai tinka japoniški skoniai - vasabiai bei sezamų sėklos. Šiam skoniui išgauti naudoju jau paruoštą prieskonių mišinį, kurį prieš kepimą užpilu aliejaus ir žaliųjų citrinų mišiniu, kad prieskoniai spėtų atsiskleisti. Paruoštu padažu žuvį aptepu pačioje kepimo pabaigoje. Vasaros pradžioje prie keptos lašišos puikiai tiks sezoniniai smidrai, kuriuos prieš kepant taip pat rekomenduoju trumpai pamarinuoti, aliejaus ir prieskonių marinatė, o iškepusius apibarstyti sezamų sėklomis. Tai greitai paruošiamas skanus ir sveikas patiekalas.



## Greitai kepta lašiša su **vasabių** padažu ir keptais smidrais



30 min.



4-6 asmenims



Tiesioginė kaitra

→ **1 kg lašišos filė su oda**  
**4 šaukštelių Santa Maria prieskonių mišinio Wasabi&Sesame**  
**4 šaukštų kokybiško alyvuogių aliejaus**  
**pusės žaliosios citrinos sulčių**  
**druskos pagal skonį**

Keptiems smidrams:  
**250 g šviežių smidrų**  
**0,5 pakelio Santa Maria prieskonių mišinio Rub Herbs**  
**2 šaukštų kokybiško alyvuogių aliejaus**  
**pusės žaliosios citrinos sulčių**  
**druskos pagal skonį**  
**sezamų sėklų apibarstyti**

Žuvies filė nuplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir supjaustykite norimo dydžio kepsniais, į 4 arba 6 dalis. Žuvies odą patepkite aliejumi.

Paruoškite padažą žuvies aptepimui. Alyvuogių aliejų sumaišykite su žaliųjų citrinų sultimis, prieskoniais ir druska. Padažą paruoškite 15-30 minučių iki naudojimo, kad spėtų įsiskonėti.

Paruoškite kepimui smidrus. Dantų krapštukais juos susmeikite po 3 ar 4, priklausomai nuo jų storio, kad kepant ant grotelių būtų lengviau vartyti. Pagaminkite daržovių marinatą - alyvuogių aliejų sumaišykite su žaliųjų citrinų sultimis, prieskoniais ir druska. Palikite marinatą bent 10 minučių įsiskonėti ir užpilkite ant smidrų. Smidrus jame marinuokite apie 15-30 minučių.

Kepsninę įkaitinkite iki vidutinės tiesioginės kaitros, kad kepant neviršytų 160 laipsnių temperatūros. Kepimo grotelės patepkite aliejumi ir sudėliokite žuvies kepsnius odele į apačią. Kepant kelis kartus lengvai pajudinkite žuvies gabalėlius kad jie neprikeptų prie grotelių. Priklausomai nuo gabalėlių dydžio jie iškeps per 12-15 minučių. Likus kelioms minutėms iki kepimo pabaigos, lašišos kepsnių viršų aptepkite paruoštu aliejaus ir prieskonių mišiniu bei palikite dar kelioms minutėms kepti.

Nuėmę nuo grotelių žuvį, iškepkite smidrus. Jiems iškepti pilnai užteks 5 minučių, arba kelių minučių kiekvienai pusei.

→ **Išbandykite kitaip:** lašišą ir smidrus lygiai taip pat iškepsite ir namų orkaitėje. Orkaitėje žuvį ir smidrus kepkite įkaitintoje iki 160 laipsnių kaitros orkaitėje apie 15-20 minučių.





# Parūkyti vištienos blauzdelių *ledinukai*

Žaismingai skambantys ir vaikų labai mėgstami lipnūs vištienos blauzdelių *ledinukai* tikrai nepaliks abejingų. Jei mėgstate švelnesnį maistą arba gaminate vaikams, mano siūlomo prieskonių mišinio berkite mažiau, nes jis gana aštrus, bet jei norite pasimėgauti tikru aštrių rūkytų blauzdelių skoniu - prieskonių tikrai nepagailėkite! Kepsninėje keptoms blauzdelėms dar daugiau aromato suteikia jų glazūravimas BBQ padažu ir vaismedžio dūmas. Taip kepti vištienos blauzdeles galima ištisą sezoną ir patiekti vis su kitomis sezoninėmis daržovėmis. Tai niekada neatsibostantis maistas, kurio norisi dar ir dar!



## Parūkyti virštienos blauzdelių *ledinukai*



60 min.  
ir marinavimas



4 asmenims



Netiesioginė kaitra  
ir rūkymas

- 8-10 vnt. vištienos blauzdelių  
1 pakelio *Santa Maria* prieskonių mišinio  
vištienai *Beer Can Chicken*  
4 šaukštų *Santa Maria* BBQ padažo *Original*

Patiekti:  
sezoninių daržovių salotų  
*Santa Maria* BBQ padažo *Original*

Vištienos blauzdeles nuplaukite ir apipjaukite odelę nuo atsikišusio blauzdelės kauliuko, suformuodami taip vadinamas "tulpes" arba "ledinukus". Pačius kauliukus apsukite folija, kad kepat neapdegtų.

Vištienos blauzdeles apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir apibarstykite vištienai skirtais prieskoniais, palikite kelioms valandoms, kad įsiskonėtų.

Kepsninę paruoškite rūkymui, tarp anglių įmaišykite vaismedžio kaladėlių arba drožlių. Vištienos blauzdeles patogiu sukabinti ant specialios, tam skirtos kabyklos, jei tokios neturite, sustatykite jas ant grotelių, folija apsuktai kauliukais į viršų. Blauzdeles rūkykite 110 -130 laipsnių temperatūroje apie 40 minučių, kol vidinė mėsos temperatūra pasieks 65 laipsnius (ją patikrinti galite momentiniu mėsos termometru).

Apkepusias blauzdeles aptepkite BBQ padažu ir kepkite dar 10 minučių 150 laipsnių kaitros kepsninėje ant netiesioginės ugnies, kol padažas taps lipnesnis, o vištienos vidinė temperatūra pasieks 75 laipsnius.

Iškepusias vištienos blauzdeles patiekite su sezoninių daržovių salotomis ir tuo pačiu BBQ padažu pasidažymui.

- **Išbandykite kitaip:** vištienos blauzdeles panašiai galite iškepti ir namų virtuvės orkaitėje. Pradžioje, kepkite 170 laipsnių orkaitėje, o nuteptus BBQ padažu dar 10 minučių. Tik tokiu atveju vištienos blauzdelės turės mažiau dūmo aromato.



# Kepsninėje keptos ir rūkytos **bulvės**

Lauže keptos bulvės - skaniausias mano prisiminimas iš vaikystės stovyklavimo laikų. Vaikystėje bulves kepdavome paprasčiausiai įmetę į laužą, jas ištraukus rankos būdavo net juodos nuo anglių. Dabar bulves kepame švariai ir patogiai - kepsninėje. Kepimui geriausiai parinkti kuo didesnes bulves ir patiekti jas įdarytas su įvairiais priedais, kaip "Jacked potatoes". Nors bulvės kepsninėje su dangčiu kepa gana ilgai, bet darbo su jomis visai nedaug. Iškepusių bulvių minkštimą, kad būtų kuo puresnis, skanu sumaišyti su sviestu ir tarkuotu kietuoju sūriu bei gerai sumaigyti šakute ir tik tada ant viršaus dėti įvairiausių priedus, įdarus. Jau esame pamėgę taip keptas bulves valgyti su varškės padažu ir silke bei sūdyta lašiša arba krienų-grietinės padažu ir kepta šonine. Šį kartą siūlau keptoms bulvėms suteikti graikiškų skonių ir jas pateikti su fetos - graikiško jogurto padažu, šviežiais agurkais, ridikėliais, krapais ir svogūnų laiškais. Tai patiekalas, kuris patiks ne tik vegetarams!



2 val.



6 asmenims



Netiesioginė kaitra  
ir rūkymas

## Kepsninėje keptos ir rūkytos **bulvės**

→ 6 didelių bulvių  
3 šaukštų aliejus  
2 šaukštelių *Santa Maria* priesonių mišinio *Roasted garlic & pepper* malūnėlyje  
2 šaukštelių *Santa Maria* druskos *Rock salt* malūnėlyje

Patiekti:

200 ml graikiško jogurto  
200 g fetos tipo sūrio  
pundelio šviežių krapų  
druskos ir maltų juodųjų pipirų pagal skonį  
prieskoninio arba paprasto sviesto  
kelių saujų tarkuoto kietojo sūrio  
šviežių agurkų  
šviežių ridikėlių  
laiskinių česnakų arba svogūnų laiškų

Bulves nuplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir subadykite šakute. Apteptkite bulves aliejumi ir gausiai apibarstykite druska bei priesonių mišiniu su česnakais ir pipirais.

Įkaitinkite kepsninę kepimui netiesioginėje kaitroje iki 130 laipsnių, ant įkaitusių anglių paskleiskite saują sudrėkintų stambių medžio drožlių rūkymui. Ant grotelių dėkite paruoštas bulves ir rūkykite jas 30 minučių, tada kaitrą pakelkite iki 150 laipsnių ir kepkite bulves netiesioginėje kaitroje dar 1,5 valandos, kol pilnai iškeps – viduje bus minkštos, o odelė taps traški.

Kol kepa bulvės, pasiruoškite padažą. Fetos sūrį sumaigykite šakute ir sumaišykite su graikišku jogurtu. Gardinkite kapotais šviežiais krapais, maltais pipirais, jei reikia, berkite druskos. Agurkus su ridikėliais nuplaukite ir supjaustykite, o česnakų ar svogūnų laiškų susmulkinkite.

Iškepusias bulves viršuje įpjaukite nuo krašto iki krašto, švelniai atverkite, šakute sumaigykite jos minkštimą, dėkite sviesto, berkite tarkuoto sūrio ir dar kartą šakute pamaigykite, kad bulvės vidus būtų kuo puresnis.

Patiekite keptą bulvę su priedais - ant viršaus uždėkite graikiško jogurto ir fetos padažą, apdėliokite pjaustytais ridikėliais, agurkais, apibarstykite svogūnų laiškais ir skanaukite, kol neatšalo.

→ **Išbandykite kitaip:** tokias bulves iškepsite ir virtuvės orkaitėje 200 laipsnių karštyje per 2 valandas.





# Traškūs jautienos takai

Vienas mėgstamiausių ir greičiausiai paruošiamų kepsnių – ant grotelių keptas jautienos steikas. Kepant jautienos antrekotą svarbu nepersistengti ir jo neperkepti. Kad kiekvieną kartą kepsnys būtų vis kitokio skonio, verta naudoti skirtingus prieskonius, išbandyti naujus prieskonių mišinius. Kepsnio patiekimas irgi kiekvieną kartą galėtų būti vis kitoks. Šį kartą siūlau jautieną patiekti su netradiciniu ridikėlių ir agurkų salsa padažu, pikantišku *Chimichurri* padažu bei visą tai valgyti su traškiais kukurūziniais paplotėliais arba tortilijomis. Tai skonis, kuris primins atostogas!



## Traškūs jautienos **takai**



30 min.



3 asmenims



Tiesioginė  
kaitra

→ **400 g jautienos antrekoto**  
**0,5 pakelio *Santa Maria* prieskonių**  
**mišinio *Rub Allround***  
**1 šaukšto kokybiško aliejaus**

Ridikėlių ir agurkų salsa padažui:

**pundelio šviežių ridikėlių**  
**kelių trumpavasių agurkų**  
**0,5 žaliosios citrinos sulčių**  
**pundelio šviežių kalendrų**  
**kelių mėtų šakelių**  
**0,5 šaukštelio aitriųjų paprikų**  
**dribsnių**  
**druskos pagal skonį**

Chimichurri padažui:

**ryšelio šviežių kalendrų**  
**ryšelio šviežių petražolių**  
**3 česnako skiltelių**  
**0,5 žaliosios citrinos sulčių**  
**120 ml ypač tyro alyvuogių**  
**aliejaus**  
**aitriosios paprikos pagal skonį**  
**žiupsnelio druskos**

Patiekimui:

**6 kukurūzinių *Santa Maria* tako**  
**krepsėlių arba tortilijų**

Mėsą nusausinkite popieriniu rankšluosčiu apšlakstykite aliejumi ir apibarstykite paruoštu prieskonių mišiniu. Palikite valandai arba kelioms įsiskonėti.

Paruoškite kepsninę kepimui tiesioginėje, aukštoje 250-270 laipsnių kaitroje. Mėsą kepkite apie 8 minutes, vieną kartą apverčiant. Iškepusią uždenkite folija ir palikite 10 minučių pailsėti.

Paruoškite ridikėlių ir agurkų salsa padažą. Daržoves nuplaukite ir smulkiai supjaustykite kubeliais, užspauskite žaliųjų citrinų sultimis, apibarstykite kapotomis kalendromis, mėtomis, aitriųjų paprikų dribsniais, druska ir gerai išmaišykite.

Pagaminkite *Chimichurri* padažą. Į kapklę sudėkite visus švarius žalumynus, įmeskite česnako skilteles, pilkite žaliųjų citrinų sultis, aliejų, berkite druskos, aitriųjų paprikų ir gerai sukapokite iki žalio padažo konsistencijos.

Mėsą supjaustykite juostelėmis ir patiekite su paruoštais *Chimichurri* bei salsa padažais, traškiais kukurūziniais paplotėliais.

→ **Išbandykite kitaip:** mėsą galite kepti ir namų virtuvėje gerai įkaitintoje ketaus keptuvėje su ranteliais.





Santa Maria

# Karšto rūkymo skumbė

Viena populiariausių rūkytų žuvų Lietuvoje yra skumbė, bet šviežiai išrūkyta ir dar šilta – ji pati skaniausia! O skumbę patiems išrūkyti namuose, jei tik turite kepsninę su dangčiu, visai nesudėtinga. Kad rūkytos žuvis būtų skanesnės ir aromatingesnės mes jas dažniausiai ištriname persilado mišiniu ir garstyčių sėklomis, aišku, kokybiškais juodaisiais pipirais bei druska, o kad prieskoniai kuo labiau įsiskonėtų, paliekame žuvį šaldytuve per naktį. Kad rūkyta žuvis kuo mažiau deformuotųsi, ją gražiai surišame kulinariniu siūlu. Tokia, namuose rūkyta skumbė, yra skaniausia, kokią tik esu valgiusi.



40 min. rūkymas,  
marinavimas per naktį



4 asmenims



Rūkymas

## Karšto rūkymo skumbrė

- 2 šviežių skumbrių  
2 šaukštelių *Santa Maria* persilado  
1 šaukštelio *Santa Maria* garstyčių sėklų  
1 šaukštelio *Santa Maria* maltų juodųjų  
*Tellicherry* pipirų  
1 šaukštelio druskos  
kelių saujų stambių vaismedžių arba  
alksnio skiedrų

Žuvis išdarinėkite nupjaukite galvas, išimkite vidurius, nuplaukite ir popieriniu rankšluosčiu nusausinkite. Žuvis iš vidaus gerai įtrinkite persiladu, garstyčių sėklomis, druska bei maltais pipirais. Kad rūkymo metu žuvis kuo mažiau deformuotųsi, suriškite ją kulinariniu siūlu, o kad prieskoniai kuo geriau įsigertų į žuvį, palikite ją per naktį šaldytuve.

Rūkymui naudokite mirkytas vaismedžių arba alksnio stambias drožles, subertas į metalinę rūkymo dėžutę arba jas plačiai paberkite ant įkaitusių anglių. Kepstinę paruoškite kepimui netiesioginėje ugnyje, ant metalinių grotelių padėkite abi žuvis ir uždenkite kepsninės dangtį. Stenkitės, kad kepsninės temperatūra neviršytų 95 laipsnių karščio ir rūkykite žuvis apie 40 minučių, kol žuvies odėlė taps gražaus rusvo atspalvio. Išrūkytas žuvis galite valgyti, kol šiltos, bet jos labai skanios ir pilnai praušusios.







# Kiaulienos **išpjovos** kepsneliai, apsukti šonine

Šiuos kiaulienos išpjovos kepsnelius, apsuktus šonine, su vyru kepame jau daug metų. Jų receptą prieš 9 metus esu aprašiusi ir savo tinklaraštyje. Šį kartą, kiaulienos kepsnelius marinavome skystame universaliame *Santa Maria* marinate, kuris mėsai suteikė pikantiškumo. Šoninės juostelių apsukimas kepamai neriebiai mėsai neleidžia išsausėti, todėl ji iškepa ypač sultinga ir neperdžiūvusi. Kad kepdami kepsniai išlaikytų formą, suriškite juos kulinariniu siūlu arba susmeikite dviem mediniais iešmeliais. Dar daugiau skonio kepsneliams suteiksite, juos apdėliodami šviežiais šalavijų lapeliais, kurie idealiai tinka prie kiaulienos, jei jų neturite, nenusiminkite, ir be jų iškeps labai gardūs. Tai vieni gražiausių kepsninės mėsos patiekalų! Jei jų pasiruošite iš anksto, atėjus svečiams, iškepsite vos per 10-12 minučių.



## Kiaulienos išpjovos kepsneliai, apsukti šonine



20 min. ir  
marinavimas



6 asmenims



Tiesioginė kaitra

→ 2 vidutinio dydžio kiaulienos išpjovos gabalėlių  
150 g plonai pjaustytų šalto rūkymo šoninės juostelių  
1 pakelio *Santa Maria* universalus skysto marinato *Allround*  
kelių saujų šviežių šalavijų lapelių

Patiekti:  
sezoninių daržovių  
mėgstamo *Santa Maria* BBQ padažo

Kiaulienos išpjovas nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite 4-5 cm storio medalionais, užpilkite universaliu skystuoju marinatu ir palikite marinuotis kelioms valandoms. Mėsą patogiausia marinuoti užsegamame maišelyje.

Kai mėsa išsimarinuos, jos gabalėlių šonus išilgai apdéliokite 3-4 šalavijų lapeliais ir apsukite plonai pjaustytomis šalto rūkymo šoninės juostelėmis, sutvirtinkite aprišdami kulinariiniu siūlu.

Paruoškite kepsninę kepimui tiesioginėje kaitroje ant vidutinio karščio. Kiaulienos gabaliukus sudėkite ant grotelių ir kepkite 200 - 230 laipsnių tiesioginėje kaitroje ant ketaus grotelių apie 5-6 minutes ant kiekvienos pusės, kol kepsniukų vidinė temperatūra pasieks 72 laipsnius. Iškepusius išpjovos gabalėlius uždenkite folija ir palikite 10 minučių pailsėti. Patiekite su BBQ padažu ir sezoninėmis daržovėmis.

→ **Išbandykite kitaip:** tokius pat kepsnelius galite iškepti ir namų virtuvėje ant rantiotos ketaus keptuvės.



# Kiaulienos **šoninė** traškia odele

Kepsninėje keptą šoninę, traškia odele, labai mėgstame, bet kepame ją tik ypatingoms progoms, nes ji tokia gardi, kad sunku susilaikyti visos vienu prisėdimu nesuvalgyti. Kad šoninė iškeptų traškia odele, iš jos reikia išgarinti kuo daugiau drėgmės. Tam puikiai pasitarnauja druska, kurios tam reikalui prireiks ne kelių šaukštelių, o net 5-6 šaukštų! Neišsigąskite druskos kiekio, ji dedama tik ant odelės ir į mėsą per daug neįsigeria, druska šiame recepte atlieka odelės džiovavimo funkciją, o po to yra pašalinama. Taip iškepta šoninė skani šilta ir visai atšalusi. Dažniausiai jos išsikepame daugiau ir laikome šaldytuve, kaip šaltąjį užkandį.



## Kiaulienos šoninė traškia **odele**



2 val. ir marinavimas



6 asmenims



Netiesioginė kaitra  
ir rūkymas

→ **1,5 kg** kiaulienos šoninės  
**1 pakelio** *Santa Maria* prieskonių mišinio *Rub for Ribs*  
**4-6 šaukštų druskos**  
**vaismedžių (obels ar vyšnių, ar slyvų, ar kriaušių)**  
**kaladėlių rūkymui**

Patiekti:

***Santa Maria* BBQ padažo *Burbon Whiskey***  
**šviežių salotų ir svogūnų laiškų**  
**šviežių pomidorų**

Paruoškite kiaulienos šoninę. Jei norite, kad odelė gautųsi traški, iš jos reikės kuo labiau pašalinti drėgmę, tai padaryti padės druska. Nuplautą kiaulienos šoninės odą nuplikykite verdančiu vandeniu, plonu peiliuku odoje padarykite kuo daugiau smulkių ir negilių dūrių. Mėsingą šoninės pusę įtrinkite prieskonių mišiniu, o odą padenkite storu druskos sluoksniu ir palikite marinuotis šaldytuve mažiausiai kelioms valandoms, o geriausiai per visą naktį.

Paruoškite kepsninę rūkymui ir kepimui netiesioginėje kaitroje, naudokite stambesnius vaismedžių gabalėlius, kuriuos išdėliokite tarp anglių. Prieš pat kepimą nuo šoninės odelės nuimkite seną druską ir pakeiskite ją nauju druskos sluoksniu. Šoninę guldykite ant kepimo grotelių druskos kepure į viršų, po grotelėmis padėkite riebalų surinkimo indą su vandeniu (jei vanduo kepant nugaruos, įpilkite dar). Pradžioje, rūkykite šoninę 110-130 laipsnių temperatūroje apie 1,5-2 valandas, kol kiaulienos vidinė temperatūra pasieks 65 laipsnius. Tada nuo šoninės odelės nuimkite jau sukietėjusią druską ir padidinkite kepsninės temperatūrą iki 230 - 250 laipsnių karščio. Kepkite šoninę dar apie 30 minučių, kol jos odelėje pasirodys daug mažų pūslelių, o mėsos vidinė temperatūra pasieks 77 laipsnius.

Šoninę supjaustykite ir patiekite su kepsninėje apkeptais pomidorais, svogūnų laiškais, salotų lapais ir BBQ padažu.

→ **Išbandykite kitaip:** šoninę traškia odele galite iškepti ir namų virtuvės orkaitėje tik be rūkinimo. Pradžioje kepkite 130 laipsnių temperatūroje, o vėliau 250 laipsnių temperatūroje. Prieš kepat orkaitėje, šoninę padėkite ant grotelių, o po ja statykite indą su vandeniu.





# Meksikietiška **Fajita** su vištiena

Kai prie stalo susirenka gausenis draugų būrys, smagu vaišintis tokiu maistu, kuriuo lengva dalintis ir kiekvienas, pagal savo skonį, ingredientus gali pasirinkti pats. Gal todėl takų (isp. *taco*) vakarėlis taip visiems patinka! Takų būna įvairių, bet vieni populiariausių Fajita – marinuota kepta mėsa su svogūnais ir paprikomis. Fajita receptas priklauso Tex-Mex virtuvei ir gali būti gaminamas iš jautienos arba vištienos. Daržovių ir mėsos marinatui puikiai tinka skystas saldus aitriųjų paprikų marinatas, kurį dar praturtinu apelsinų, žaliųjų citrinų sultimis ir maltais kuminais. Tokį marinatą galite išbandyti su įvairia mėsa. Tada beliks pašildyti tortilijų paplotėlius, sumaišyti jogurtinį padažą ir sustojus visiems aplink kepsninę laukti, kol iškeps vištiena su daržovėmis.



# Meksikietiška Fajita su vištiena



45 min.  
ir marinavimas



4 asmenims



Tiesioginė  
kaitra

→ 2 vištienos krūtinėlės puselių  
*Santa Maria* skysto marinato *Sweet Chilli*  
4 spalvotų paprikų  
4 vidutinio dydžio svogūnų  
2 šaukštelių malto kumino  
1 apelsino  
1 žaliosios citrinos  
druskos pagal skonį

Jogurtiniam padažui:  
200 ml graikiško jogurto  
1 šaukštelio malto kumino  
1 šaukšto citrinų sulčių  
1 šaukšto kokybiško  
alyvuogių aliejaus

Patiekti:  
8 *Santa Maria* mažųjų tortilijų  
šviežių kalendrų lapelių  
žaliųjų citrinų skiltelių  
jogurtinio padažo

Paruoškite daržovių ir vištienos marinatą. Saldų aitriųjų paprikų padažą sumaišykite su vieno apelsino ir vienos žaliosios citrinos šviežiais išspaustomis sultimis, įberkite malto kumino, druskos. Marinatą gerai išmaišykite.

Svogūnus nulupkite ir supjaustykite plunksnelėmis. Iš paprikų išimkite sėklas ir taip pat supjaustykite riekelėmis. Daržoves suberkite į marinavimui skirtą formą arba užsegamą maišelį ir užpilkite dalimi paruošto marinato.

Į kitą maišelį dėkite nuplautas, nusausintas vištienos krūtinėles ir užpilkite likusiu marinatu. Daržoves ir vištieną palikite marinuotis kelias valandas iki kepimo.

Kepsninę įkaitinkite iki 200 laipsnių kepimui ant tiesioginės kaitros. Daržovių kepimo keptuvėlėje su skylutėmis pirma apkepkite svogūnus apie 8 minutes, iškepusius išberkite ir uždenkite folija, kad neatauštų. Toje pat keptuvėlėje iškepkite ir pjaustytas paprikas, vis pamaišant, jos turėtų iškepti per 10 minučių. Iškepusias taip pat uždenkite, kad neatauštų.

Tada iškepkite vištienos filė. Mėsą padėkite ant grotelių ir kepkite vartydami apie 8-10

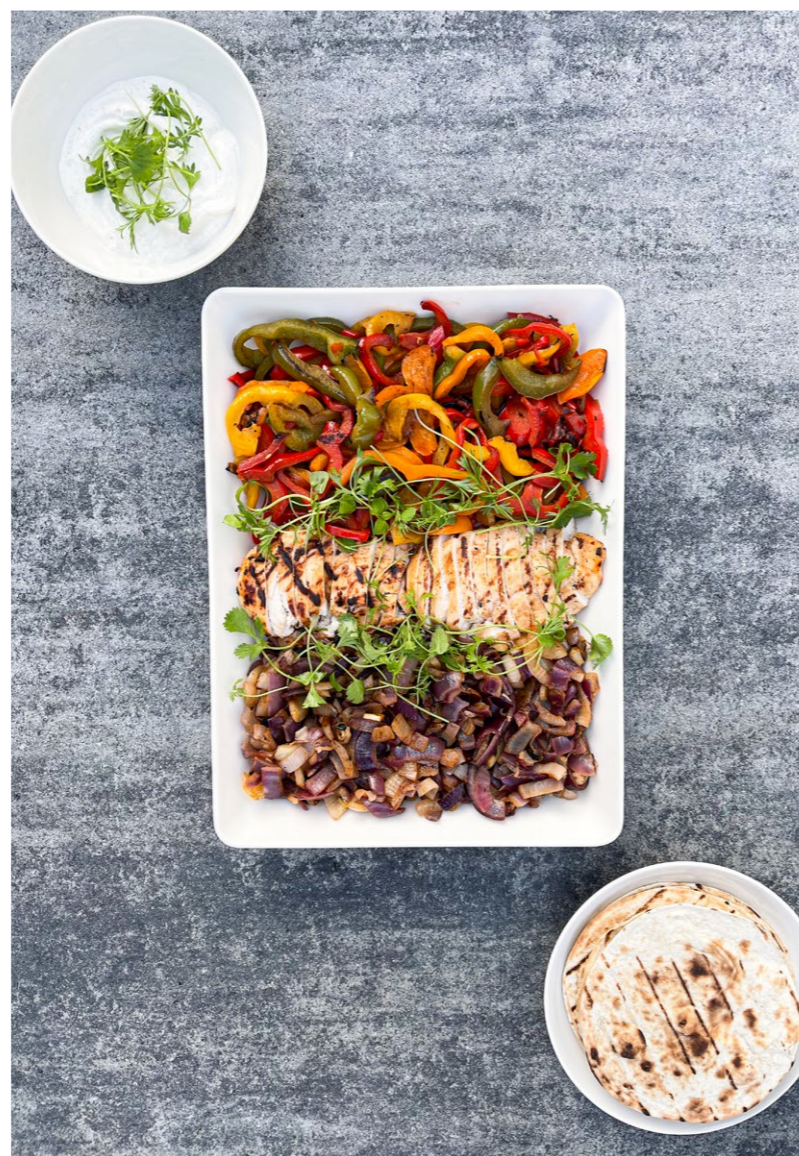
minučių, priklausomai juo krūtinėlių dydžio. Iškepusią mėsą uždenkite folija ir palikite 5-10 minučių pailsėti.

Pašildykite tortilijų paplotėlius ant kepsninės grotelių. Jas apkepkite labai trumpai iš abiejų pusių, kol pradės pūstis. Kad paplotėliai neatšaltų, pridinkite rankšluostėliu.

Paruoškite jogurtinį padažą. Jogurtą sumaišykite su alyvuogių aliejumi, citrinų sultimis, maltu kuminu ir druska.

Vištieną supjaustykite, berkite keptų svogūnų ir paprikų, viską apibarstykite šviežiomis kalendromis. Šalia statykite jogurtinį padažą ir pašildytas tortilijas. Kiekvienas, pagal savo skonį, susikonstruos takus su daržovėmis, vištiena, padažu ir šviežiomis kalendromis.

→ **Išbandykite kitaip:** namų virtuvėje svogūnus ir paprikas lengvai iškepsite keptuvėje, o vištienos krūtinėles įkaitintoje iki 200 laipsnių karščio orkaitėje per 15-20 minučių.





Santa Maria

# Kepsninėje kepti **žiedinių kopūstų** kepsneliai

Taip kepti žiediniai kopūstai savo skoniu primena lipnius BBQ padažu glazūruotus *Buffalo* vištienos sparnelius. Jei planuojate kepsnių vakarėlį, o į svečius ateis ir vegetarai, šis patieklas juos tikrai pradžiugins. Garantuoju, taip kepti žiediniai kopūstai patiks visiems! Jau ne pirmi metai daržovių marinavimui naudoju specialų žolelių mišinį, kuris joms suteikia daugiau skonio ir pikantiškumo. Kepimo pabaigoje suminkštėjusį kopūstą ištepkite BBQ padažu, kepsniukai bus neatsivalgomai skanūs. Jei pabodo kepsninėje kepti mėsą ir norite išbandyti kažką naują, rekomenduoju!



## Kepsninėje kepti **žiedinių kopūstų** kepsneliai



50 min.



2-3 asmenims



Netiesioginė kaitra

- 1 didesnio žiedinio kopūsto  
1 pakelio *Santa Maria* prieskonių mišinio *Rub Herbs*  
5-6 šaukštų alyvuogių aliejaus  
5-6 šaukštų *Santa Maria* BBQ padažo *Smoky Hickory*

Padažui:

- 200 ml graikiško jogurto  
100 g mėlynųjų pelėsių sūrio  
2 česnako skiltelių  
druskos ir maltų juodųjų pipirų pagal skonį

Patiekti:

lapkotinio saliero

Žiedinį kopūstą nuplaukite ir padalinkite žiedynais. Apšlakstykite jį aliejumi ir apibarstykite prieskonių mišiniu. Gerai rankomis išmasažuokite ir palikite valandai įsiskonėti.

Paruoškite kepsninę kepimui netiesioginėje 200 - 220 laipsnių kaitroje. Žiedinius kopūstus sudėkite į vienkartinį folijos kepimo indą arba ketaus keptuvę ir kepkite apie 30 minučių, kol žiedynai suminkštės.

Suminkštėjusio žiedinio kopūsto žiedynus aptepkite BBQ padažu ir kepkite dar 10 minučių, kad padažas žiedynus padengtų, kaip glazūra.

Kol žiediniai kopūstai kepa, pasiruoškite padažą. Pelėsinį sūrį sumaigykite šakute ir sumaišykite su graikiniu jogurtu, įspauskite česnako, berkite druskos, maltų pipirų ir išmaišykite.

Iškepusius žiedinių kopūstų kepsnelius patiekite kartu su padažu ir lapkotinio saliero lazdelėmis.

- **Išbandykite kitaip:** žiedinius kopūstus galite iškepti ir orkaitėje 200 laipsnių kaitroje.



# Rabarbarų ir braškių kobleris

Kobleris su sezoninėmis uogomis ir vaisiais mūsų šeimoje labai mėgstamas ir dažnai gaminamas. Jo receptą esu aprašiusi dar savo pirmojoje knygoje. Šis, keistai skambantis, iš JAV kilęs receptas, yra tikras "tinginių" pyragas, nes sviestinė sausainių tešla jam paruošiama labai greitai, jos nereikia nei kočioti, nei kitaip formuoti, o paprasčiausiai, padalinus gabaliukais, sumėtyti ant uogų ar vaisių. Kobleris dažniausiai kepamas ketaus keptuvėje arba gilesniame keraminiame inde paprasčiausiai orkaitėje, bet tai vienas iš tų desertų, kurie puikiai iškepa ir kamado tipo kepsninėje. Jei kepsite nedidelėse keptuvėlėse - iškeps greičiau, o jei viename, didesniame inde - kiek ilgiau. Patį pirmąjį sezoninį koblerį kepu su vietiniais rabarbarais ir braškėmis, vėliau šiam kepiniui naudoju vyšnias, juoduosius serbentus, kriaušes ar obuolius, sumaišytus su gervuogėmis ar avietėmis. Tai desertas, kuris niekada nepabosta, nes skirtingu sezonu, jam galima panaudoti vis kitokius vaisius ir uogas.





# Rabarbarų ir braškių kobleris



apie 60 min.



4 nedidelėms  
keptuvėlėms arba  
1 pyrago formai



Netiesioginė  
kaitra

→ Rabarbarų ir braškių įdarui:  
**300 g šviežių rabarbarų**  
**300 g šviežių braškių**  
**3 šaukštų cukranendrių cukraus**  
**2 šaukštelių *Santa Maria* malto cinamono**  
**2 šaukštų citrinų sulčių**  
**žiupsnelio druskos**

Tešlai:

**70 g sviesto**  
**130 g šviesių speltų miltų**  
**50 g rudojo cukranendrių cukraus**  
**2 šaukštų pieno**  
**žiupsnelio druskos**

Patiekti:

**kokybiškų vanilinių ledų**



Paruoškite įdarą. Rabarbarus nulupkite ir supjaustykite nedideliais gabaliukais, braškes nuplaukite ir perpjaukite į 4-6 dalis, priklausomai nuo jų dydžio, apibarstykite cukrumi, cinamonu, berkite žiupsnelį druskos, apšlakstykite citrinų sultimis ir gerai išmaišykite.

Paruoškite tešlą. Šaldytą sviestą supjaustykite gabaliukais ir kartu su cukrumi bei miltais sudėkite į kapoklę bei gerai sukapokite iki riebių trupinių. Užpilkite tešlą pienu ir viską maišykite iki vientisos masės. Paruoštą tešlą padėkite į šaldytuvą mažiausiai pusvalandžiui, kad sustingtų.

Gerai įkaitinkite kepsninę iki vientisos 180 laipsnių temperatūros netiesioginiam kepimui.

Paruoškite pyragą. Braškių ir rabarbarų įdarą supilkite į ketaus arba keraminį indą/us o ant viršaus nedideliais gabaliukais uždėliokite tešlą.

Indą su kobleriu statykite į kepsninę ir kepkite apie 45-50 minučių, kad įdaras užvirtų, o viršuje esanti sausainių sviestinė tešla gražiai apskrustų. Jei kepsite mažesniuose indeliuose - iškeps greičiau per 35-40 minučių.

Iškepusį koblerį palikite kiek ataušti ir patiekite dar šiltą su vanilniais ledais.

→ **Išbandykite kitaip:** Namų orkaitėje koblerį iškepsite 180 laipsnių temperatūroje per 45-50 minučių.

# Suteikime skonio ir kvapo: **prieskonių MALŪNĖLIAI**

*Santa Maria* malūnėliuose tik aukščiausios kokybės grynieji prieskoniai ir išskirtiniai prieskonių mišiniai. Sumalti prieš pat vartojimą, jie atskleidžia maksimalų savo skonį bei aromatą. Jeigu nenuimsite dangtelio ir pamalsite, turėsite apie vieną arbatinį šaukštelį prieskonių.

## **Pipirų Tellicherry Black Pepper malūnėlis**

Šie pipirai yra iš Keralos regiono Indijoje – puikiai ir kokybiškiausi iš visų juodųjų pipirų rūšių. Dideli žirneliai ypač aromatingi ir patiekalams suteikia ypatingai gerą skonį. Kilmės šalis: Indija.

## **Druskos Rock Salt malūnėlis**

Druska yra švelniai sūraus skonio. Malkite ją tiesiai ant mėsos, žuvies, daržovių ar į troškinius, sriubas, padažus. Akmens druska puikiai tinka visur, kur reikia trupučio sūrumo.

## **Pipirų ir druskos Black&White malūnėlis**

Ypač aukštos kokybės „Tellicherry“ stambia-grūdžių juodųjų pipirų ir akmens druskos mišinys patiekalui suteikia švelniai sūrų skonį. Mišinys tinka įvairiems patiekalams gardinti.

## **Pipirų mišinio Five Peppers malūnėlis**

Puikiai subalansuotas geriausių baltųjų, juodųjų, žaliųjų, rausvųjų ir kvapiųjų pipirų mišinys. Suteikia nuostabų skonį mėsos, paukštienos ar žuvies patiekalams. Taip pat labai tinka visiems kepsninėje keptiems patiekalams gardinti.

## **Prieskonių mišinio Seafood&Fish malūnėlis**

Tai gardus rausvųjų pipirų, šafranų, krapų, pankolių ir česnakų mišinys. Tinka žuvies, ispaniškiems ryžių, krevečių ir mėsos patiekalams (paella), sriuboms, kuskusui ir salotoms suteikia puikų skonį ir spalvą.

## **Prieskonių mišinio Chili Explosion malūnėlis**

Tai aitrus mišinys, iš rinktinių aitriųjų paprikų ir juodųjų pipirų. Aitrią kompoziciją užbaigia gar-



dūs pomidorai, todėl šis subalansuotas mišinys tinka daugeliui patiekalų (mėsai, makaronams ir padažams). Tai puikus pasirinkimas, kai patiekalui trūksta „kažko“.

## **Prieskonių mišinio Roasted Garlic&Pepper malūnėlis**

Pikantiški, apetitą keliantys skrudinti česnakai suteikia patiekalams turtingą, švelnų skonį ir aromatą. Česnakai kartu su juodaisiais ir baltais pipirais bei aitriąja paprika tobulai dera su visais patiekalais, jeigu norite jiems suteikti česnako skonio. Tinka mėsos, paukštienos, makaronų patiekalus gardinti.

## **Prieskonių mišinio Lime Pepper malūnėlis**

Šie prieskoniai yra gaivaus žaliųjų citrinų ir pipirų skonio su trupučiu kalendrų ir citrinžolių. Tinka žuviai, šviesiai mėsai, daržovėms ir salotoms.

## **Prieskonių mišinio Chicken&Steak malūnėlis**

Šis mišinys yra česnakų ir paprikų skonio. Aštrumo suteikia raudonų aitriųjų paprikų griežinėliai, garstyčių sėklos, juodieji ir baltieji pipirai. Mišinys tinka visoms mėsos rūšims ir vištienai.

# Pasiruoškime kepimui: **sausai ir skysti marinatai**

Kepimas prasideda nuo mėsos ir daržovių paruošimo. *Santa Maria* siūlo du būdus, kaip kepamiems produktams suteikti daugiau skonio ir geresnę išvaizdą.

Šie marinatai yra skirti greitam mėsos ar žuvies marinavimui – užtenka valandos.

## **Skysti marinatai**

Skystasis marinas - vandens arba obuolių sulčių pagrindu paruoštas marinas greitam mėsos, žuvies ar daržovių paruošimui kepti. Sudėkite mėsą ar žuvį į plastikinį maišelį ar marinavimui skirtą indą, užpilkite marinatu ir padėkite šaltai bent vienai valandai.

## **Universalus skystasis marinas ALLROUND.**

Tradicinis ir universalus marinas ant grotelių kepamai mėsai. Puikiai tinka mėsai, vištienai ir kitai paukštienai.

**Česnakinis skystasis marinas GARLIC.** Česnakinis marinas puikiai tinka mėsai ir vištienai.

## **Vištienos skystasis marinas FOR CHICKEN.**

Malonaus skonio marinas, primenantis tradicinį ant grotelių kepto viščiuko skonį. Puikiai tinka ant grotelių kepant tiek vištienos filė, tiek visą viščiuką.

**Skystasis marinas TERIYAKI.** Rytietiškas mėsos, vištienos, žuvies ir daržovių marinas.

**Saldus aitriųjų paprikų skystasis marinas SWEET CHILI.** Tradicinio aštrumo suteiksiantis marinas. Puikiai tinka mėsai, vištienai, žuviai ir jūros gėrybėms.

## **RUB: sausi prieskonių mišiniai įtrynimui**

Angliškai vadinami rub'ais, šie mišiniai yra sudaryti iš prieskonių ir įvairių žolelių. Įtrinkite jais mėsą, žuvį ar daržoves prieš pat kepimą. Skonis įsigers iškart. Jei naudojate rub'ą, nerekomenduojame kepti ant tiesioginės ugnies – didesni prieskonių gabaliukai gali per daug suskusti.

**Universalus prieskonių mišinys marinavimui RUB ALLROUND.** Originalios sudėties prieskonių mišinys, į kurio sudėtį įeina rūkytos aitriosios paprikos, imbieras ir kalendros. Jį galima naudoti kaip įtrinamą marinatą jautienai, kiaulienai ir vištienai. Puikiausiai tiks ir šaltiems padažams, užpilams ar prieskoniniam sviestui paskaninti.

**Prieskonių mišinys šonkaulių marinavimui RUB FOR RIBS.** Įtrinkite mėsą prieskonių mišiniu ir kepkite ant grotelių. Jei norite ryškesnio skonio, tai mėsą marinuokite ne mažiau kaip valandą. 1 pakelis marinato rekomenduojamas ne mažiau kaip 600g mėsos.

**Prieskonių mišinys vištienai RUB BEER CAN CHICKEN.** Įtrinkite vištieną prieskonių mišiniu ir kepkite ant grotelių. Jei norite ryškesnio skonio, tai vištieną marinuokite ne mažiau kaip valandą. 1 pakelis marinato rekomenduojamas ne mažiau kaip 600g vištienos.

**Prieskonių žolelių mišinys marinavimui RUB HERBS.** Įtrinkite daržoves prieskonių mišiniu ir kepkite ant grotelių. Jei norite ryškesnio skonio, tai daržoves marinuokite ne mažiau kaip valandą. 1 pakelis marinato rekomenduojamas ne mažiau kaip 600g daržovių.





## Kepkime ir valgykime: amerikietiško stiliaus BBQ padažai

Amerika yra BBQ tėvynė. *Santa Maria* BBQ padažus galima naudoti kaip glazę prieš baigiant kepti ir kaip padažą valgant prie keptos mėsos, žuvies ar daržovių. Visi "Santa Maria" BBQ padažai yra be konservantų.

### BBQ padažas Original

Dūmo aromatas, tikro cukraus saldumas ir unikalus prieskonių mišinys suteiks klasikinio BBQ skonio Jūsų lauko kepsniams. Ypač tinka kiaulienai, baltai mėsai, vištienai, dešrelėms ir mėsainiams pagardinti.

### BBQ padažas Bourbon Whiskey

BBQ gimtinėje Amerikoje lauko kepsniai neįsivaizduojami be burbono viskio skonio. Šis padažas suteiks vaisių, dūmų prieskonio ir lengvo saldumo Jūsų lauko kepsniams. Puikiai tinka jautienai, kiaulienai, vištienai ir krevetėms pagardinti.

### BBQ padažas Smoky Hickory

Tai švelnus ir saldokus lauko kepsnių padažas su tobulu dūmų aromatu. Puikiai tinka jautienai, kiaulienai, vištienai ir žuviai pagardinti.

### Saldus Chipotle aitriųjų paprikų BBQ padažas

Mėsainiai, šonkauliukai, iešmeliai su Chipotle aitriųjų paprikų skonio, dūmų prieskonio ir lengvo saldumo padažu patiks net išrankiausiam skoniui. Puikiai tinka jautienai, kiaulienai, vištienai ir dešrelėms pagardinti.

### BBQ padažas su skrudintais česnakais

Šis padažas suteiks skrudintų česnakų prieskonio ir saldumo Jūsų lauko kepsniams. Puikiai tinka mėsai ir daržovėms pagardinti.

## Vyras prie grilio pataria



### Kepimo kepsninėje būdai:

- **Tiesioginė kaitra** - tai maisto ruošimas tiesiai virš anglių ant grotelių arba ant jų esančiame inde. Taip dažniausiai ruošiami mažesni daržovių, mėsos ar žuvies gabalėliai, nes jie iškepama greitai.

- **Netiesioginė kaitra** - šiuo būdu ruošiamas maistas yra padedamas šone nuo anglių arba naudojamas specialus atskyrimas (pvz. šamoto plokštė) ir kepama, išskleidžius kaitrą, kaip krosnyje ar orkaitėje. Taip kepami didesni mėsos gabalai, kuriems iškepti reikia daugiau laiko.

- **Rūkymas** vyksta netiesioginėje kaitroje, žemesnėje nei 130 °C temperatūroje. Šiam **karštam rūkymui** dažniausiai naudojamos vandenyje mirkytos medžio skiedros arba kaladėlės. Tokiam procesui galima panaudoti ir džiovintas žoleles, smulkias kadagio šakeles, kankorėžius. Esant vėsesniems orams patogiu rūkyti naudojant medžio dulkes. **Šaltas rūkymas** dažniausiai užima keliolika valandų ar net ilgiau nei parą, prižiūrint kad temperatūra rūkykloje nepakiltų aukščiau 27 °C, tokiu atveju dažniausiai rūkomi produktai, iš kurių maksimaliai pašalinta drėgmė.

### Kepimo kepsninėje temperatūrų nustatymas:

- **Rankos testas** - paprasčiausias būdas tiesioginės kaitos temperatūros karščiui nustatyti. Laikant ranką virš grotelių 10 cm aukštyje galima apytikriai nustatyti kaitros lygį: jie ranką lengvai išlaikysite tik 2-4 sekundes, tai reiškia, kad anglys skleidžia **didelę kaitrą**, kuri yra virš 230-240 °C. Jei ranką virš ugnies išlaikysite 5-7 sekundes - **vidutinis karštis** apie 180 - 230°C, o virš **žemos kaitros** apie 120 - 180°C ranką lengvai išlaikysite nuo 8 iki 10 sekundžių.

- Skirtinguose kepsninės aukščiuose **temperatūra skiriasi**, kuo arčiau anglių - tuo karščiau, todėl kepsninės termometro, esančio viršuje, parodymai gali skirtis nuo karščio lygio, kuris yra ruošiamo maisto lygyje. Todėl labai patogiu kepatant lėtai

ir ilgai naudoti **kelių zonų matavimo termometrą**, kurio vienas zondas matuoja kepsnio vidinę temperatūrą, o kitas - karštį kepinimo grotelių lygmenyje.

- **Momentinį termometrą** patogiu naudoti greito kepinimo ant tiesioginės ugnies metu, jis padeda neperkepti mėsos. Šį termometrą galima panaudoti ir kepatant duoną ar pyragą, norint įsitikinti ar kepinyms jau pilnai iškepęs.

- **Skirtingų produktų skirtingos ruošimo bei galutinės temperatūros**. Prieš gamindami pasidomėkite kiek laiko ir kokioje temperatūroje kepinami jūsų pasirinktas produktas. Naudokitės grilio gamintojo lentelėmis, bent apytiksliai apskaičiuokite keik laiko užims kepinimas ir kokią temperatūrą reikės palaikyti.

### Patogiam darbui prie kepsninės turėkite:

- **Žnyplės** - jomis patogiu vartyti kepinamus mėsos ar daržovių gabalėlius, nes naudojant šakutę ar kitą aštrų įrankį papildomai prarandama drėgmė.

- **Mentelę** - ja patogiu apversti ar prispausti pvz. kepinamų mėsainių paplotėlius ar pamaišyti kepinamus daržoves.

- **Kepimo indus, keptuves** - greitesniam apkepimui, daržovėms ar žuviai patogiu naudoti kepinimo indus su skylutėmis. Pravartu turėti bent vieną ketaus keptuvę, kurioje temperatūra tolygiau pasiskirsto.

- **Grotelių pakelėją** - geras pagalbininkas norint trumpam pakelti įkaitusias groteles pvz. anglių, medžio drožlių papildymui.

- **Storas pirštines** - jas svarbu turėti įkaitusio indo arba puodo nukėlimui pagaminus maistą.

- **Momentinį termometrą** - greitam temperatūros nustatymui, kepatant ant tiesioginės ugnies.

- **Kelių zonų matavimo termometrą** - ilguose kepinimuose, norint išlaikyti tolygią temperatūrą.



### **Matavimo vienetai:**

1 šaukštelis - 5 ml

1 šaukštas - 15 ml

1 stiklinė - 250 ml

### **„Susitikime prie grilio!“**

Receptų autoriai Renata Ničajienė ir  
Martynas Ničajus  
Nuotraukos Renatos Ničajienės  
Dizainerė Inga Dagilė

Receptai sukurti bendradarbiaujant su  
**„Santa Maria Lietuva“**

Daugiau receptų  
ieškokite puslapyje  
[www.sezonlinevirtuve.lt](http://www.sezonlinevirtuve.lt)