

Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE



**NĖRA BLOGO METŲ LAIKO MAISTUI
KEPSNINĖJE KEPTI!**

Atskleisti kepsninėje kepamo maisto skonį dar niekada nebuvo taip paprasta. Padažai mūsų spaudžiamose pakuotėse pasižymi sodresniu skoniu nei bet kada anksčiau ir dar stipresniu kepsninėje kepamam maistui būdingu aromatu. Šios pakuotės yra mažesnės, jas lengviau naudoti, todėl jums yra paprasčiau išgauti dar daugiau kepsninėje kepamo maisto skonių ir aromatų iš visų didžiosios vakarų šalies virtuvių.

**NUO ŠIOL IR
SPAUDŽIAMOSE
PAKUOTĖSE!**





Amerikietiško stiliaus kepsnių padažai

Dūmų skonio, saldūs ir sūrūs. Mes paėmėme visus klasikinius Teksaso skonius ir sudėjome juos į septynis dieviško skonio naujus produktus. Skonius, kurie asocijuojasi su kepsninėje kepamu maistu, kuriais jūs galėsite stebinti – net ir tuo atveju, jei kepsninėje nieko nekepsite!

Čia gausu visko: nuo nuostabiai saldžių mangų ir ananasų skonių iki stiprių Jalapeno aitriųjų paprikų ir juodųjų pipirų poskonių bei dūmų skonio, kurį suteikia ir Chipotle aitriosios paprikos, ir burbonas, ir, žinoma, karjijos. Visi padažai gaminami pagal klasikinius amerikietiškus kepsnių padažų gamybos būdus. Nėra nieko labiau amerikietiško, nei šie kepsnių padažai. Ir tikrai, tai yra viskas, ko jums reikia, norint, kad įprasta diena taptų rungtynių diena.

KAIP PAGAMINTI TOBULĄ MĖSAINĮ?

Naudokite mėsą, kurioje yra daug riebalų, pavyzdžiui, mėsą nuo išorinės šonkaulių pusės. Jei mėsa sumalsite stambiai, ji bus dar skanesnė. Gamindami mėsainius, mėsos plokštėlius formuokite švelniai ir neberkite druskos iki ateis laikas juos kepti. Iš anksto jų nekepkite, jei įmanoma, kepkite tik gavę užsakymą. Naudokite sviestines broče ar panašias bandeles, kurios sugertų mėsos sultis.

MĖSAINIAI su sūriu IR BBQ PADAŽŪ

Klasikinis Teksaso mėsinis su dūminiu viskio skoniu. Taip pat šiam receptui galite naudoti bet kokį kitą mėgstamą BBQ padažą.



Jei mėsa sumalsite stambiai, ji bus dar skanesnė!

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

- 1,5 kg stambiai maltos jautienos
- SANTA MARIA akmens druskos
- SANTA MARIA *Tellicherry* juodųjų pipirų
- 50 ml rapsų aliejaus
- 10 mėsainių bandelių, geriausia sviestinių brioche bandelių

PRIEDAI, KURIŲ PASIRINKIMUI NĖRA RIBŪ

- 10 riekielių čederio
- SANTA MARIA BBQ padažo *Bourbon Whiskey*
- 20 keptų šoninės juostelių
- 3 griežinėliais supjaustyti pomidorų
- 2 plonais griežinėliais supjaustyti raudonųjų svogūnų
- SANTA MARIA prieskonių mišinio daržovėms marinuoti

GAMINIMAS

Sumaišykite plonai supjaustytus svogūnus su prieskonių mišiniu daržovėms marinuoti pagal instrukcijas ant pakuotės. Atsargiai suformuokite 150 gramų svorio mėsos plokštėlius ir prieš kepdami pagardinkite juos druska bei pipirais. Mėsos plokštėlius kepkite kepsninėje ar keptuvėje rapsų aliejuje iki temperatūra plokštelių viduje pasiekis 72 °C, maždaug po 3 min. iš kiekvienos pusės, priklausomai nuo karščio, kepsninėje ar ant viryklės, tuomet uždekte sūrio ir leiskite jam išvirti. Paskrudinkite mėsainių bandeles, kol gražiai paruduos. Tuomet pradėkite daryti mėsainius. Pirmiausiai ant bandelės užtepkite BBQ padažą, po to uždekte pomidorų. Ant pomidorų dėkite iškeptą mėsos plokštelę, ant plokštelės – šoninę, o tuomet ant viršaus užtepkite dar truputį kepsnių padažą ir uždekte marinuotų svogūnų.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU CHIPOTLE AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Klasikinis padažas kepsniams apkepti, kuriam būdingas dūmų skonis ir aštrumas, kuriuos suteikia pomidorai ir Chipotle aitriosios paprikos. Idealiai tinka kepsniams, višteniui ir lasišai.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU MANGAIS IR JALAPENO AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Gaivus ir maloniai stiprus mangų ir Jalapeno aitriųjų paprikų skonis. Idealiai tinka žuviai, jūros gėrybėms, višteniui ir kaip priedas prie lengvų mėsos patiekalų.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU ANANASAIS IR JALAPENO AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Puikiai subalansuotas tropinių ananasų ir Jalapeno aitriųjų paprikų skonis. Tinka kiaulienai, višteniui, antienai ir žuviai.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

AMERIKIETIŠKO STILIAUS BBQ PADAŽAS

Saldžiarūgštis, pasižymintis švelniū dūmų skonių, pagardintas juodaisiais pipirais ir sellerais. Puikiai tinka su šiek tiek riebesne mėsa, pavyzdžiui, šonkauliais ir nugarinę.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

BBQ PADAŽAS SMOKY HICKORY

Dūmų aromatas ir saldumas sukuria charakteringą skonį, dėl kurio klasikiniai amerikietiški kepsninėje gaminami patiekalai pateko į pasaulio virtuvių žemėlapi.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

SALDUS BBQ PADAŽAS SU CHIPOTLE AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Klasikinis kepsninėje gaminamo maisto saldumas papildytas Chipotle aitriųjų paprikų aštrumu ir dūmų skonių. Idealiai tinka kepsninėje kepami mėsa, višteniui ir desrelėms.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

Naujas patobulintas receptas!

BBQ PADAŽAS BOURBON WHISKEY

Saldus padažas su dūmų skonių ir burbono poskoniu. Idealiai tinka tiems, kuriems prieš kepsninėje kepamo maisto noris jausti viskio skonį.

RENGIATE DIDELĮ KEPSNIŲ VAKARĖLĮ?

Tiems, kuriems kepsninėje kepamo maisto skonio visada maža, padažai tiekiami ir didesnėse pakuotėse!

PREKĖS KODAS	SPAUDŽIAMOSIOS PAKUOTĖS	SVORIS	VNT. DĖŽĖJE	EAN KODAS
200640	BBQ padažas-glažus su Chipotle aitriosiomis paprikomis	1110 g	6	7311312006400
200652	BBQ padažas-glažus su mangais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis	1050 g	6	7311312006523
200605	BBQ padažas-glažus su ananasais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis	1115 g	6	7311312006059
200644	BBQ padažas Bourbon Whiskey	1165 g	6	7311312006448
200643	BBQ padažas Smoky Hickory	1140 g	6	7311312006431
200642	Saldus BBQ padažas su Chipotle aitriosiomis paprikomis	1110 g	6	7311312006424
200641	Amerikietiško stiliaus BBQ padažas	1145 g	6	7311312006417
KANISTRAI				
200653	BBQ padažas-glažus su Chipotle aitriosiomis paprikomis	2500 g	4	7311312006530
200650	BBQ padažas Smoky Hickory	2560 g	4	7311312006509
200651	Amerikietiško stiliaus BBQ padažas	2575 g	4	7311312006516

NORITE PATIRTI NAUJŲ ĮSPŪDŽIŲ?

Taip pat išbandykite mūsų azijietiškus ir Karibų salų padažus!

MANGŲ PADAŽŪ APTEPTOS LAŠIŠOS TAKO

Tobulus saldžiarūgštis skonis. Patiekite ant mažų tortilijų arba didelėje lėkštėje.

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

- 1 kg lašišos filė
- 28 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio su *Chipotle* aitriosiomis paprikomis ir citrusiniais vaisiais
- 160 g SANTA MARIA BBQ padažo-glažaus su mangais ir *Jalapeno* aitriosiomis paprikomis

MAJONEZAS SU ŽALIOSIOMIS CITRINOMIS

- 200 ml majonezo
- 50 ml žaliųjų citrinų sulčių
- 1 žaliosios citrinos žievelė

PRIEDAI

- SANTA MARIA 15 cm (6") skersmens tortilijų
- 200 g plonai supjaustyto raudonojo kopūsto
- 1 smulkiai supjaustyto baltojo svogūno
- 50 g smulkintų kalendrų
- 1 kubeliais supjaustyto šviežio mango
- 4 plonais griežinėliais supjaustyti ridikėlių

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 225 °C temperatūros. Lašišos filė padėkite ant skardos, odos puse žemyn, pagardinkite BBQ prieskonių mišiniu ir apkepkite BBQ padažu. Kepkite orkaitėje apie 20 minučių iki temperatūra viduje pasiekis 55 °C. Sumaišykite ingredientus majonezui ruošti ir paruoškite reikiamus priedus. Tuomet pradėkite ruošti tako. Pirmiausiai dėkite raudonojo kopūsto, tuomet lašišos su dar truputį BBQ padažo. Po to dėkite mangų, baltųjų svogūnų ir kalendrų bei kelis griežinėlius ridikėlių. Galiausiai uždekte truputį majonezo su žaliosiomis citrinomis.



KUO YPATINGA TA amerikietiška rungtynių diena?

Panašu, kad tą dieną tai, kas vyksta už aikštelės ribų, yra lygiai taip pat svarbu kaip ir tai, kas vyksta aikštėje. Kai amerikiečiai rengia vakarėlius šalia stadionų esančiose automobilių stovėjimo aikštelėse, maistą išsidėliodami tiesiog savo automobilių bagažinėse, eina į barus ar sėdi namuose... atrodo, kad šią dieną maistas toks pat svarbus kaip ir kamuoliai.

Visų pirma, rungtynių diena yra susijusi su patiekalais, kuriuos galite valgyti rankomis, kad nereikėtų pakelti akių nuo pagardų... oi, omenyje turėjome televizijos ekranus. Rungtynių diena yra susijusi su geras emocijas skleidžiančiu maistu, kupinu dūmų skonio, saldumo ir sūrumo. Žinote, tuo ugninguoju teksasietišku maistu, tokiu kaip septynių sluoksnių pagardas: amerikiečiai turi tako antradienius, per kuriuos jie ima maltos mėsos, padažų ir viso kito, iš jų suformuoja septynis sluoksnius ir visą tą gėrį šauna orkaitėn.

Rungtynių dieną viskas vyksta kur kas paprasčiau. Bet atminkite, kad tokie patiekalai kaip buritai ir kukurūzų traškučiai NACHO lėkštėje atsirado tam, kad galėtumėte paimti likučius ir tai, kas šiuo metu yra šaldytuve, ir bet kurią dieną paversti diena, suteikiančia mums geriausių emocijų. Rungtynių diena. Leiskite mums pristatyti receptų ir įkvėpiančių idėjų, kuriuos pasitelkę nesudėtingai pamaloninsite savo alaus ištroškusius svečius. Ir ne tik per sporto renginius. Mūsų supratimu, jie yra gana antraeilis dalykas.

SKRUDINTI kiaulienos PAPILVĖS GABALĖLIAI

Ypač karamelizuoti ir charakteringo skonio.
100 procentų rankomis valgomas maistas!

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1,5 kg 2x2 cm gabaliukais supjaustytos kiaulienos papildvės be odos
50 ml rapsų aliejaus
50 g SANTA MARIA prieskonių mišinio *Pulled pork*
250 g SANTA MARIA BBQ padažo *Smoky Hickory*

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 145 °C temperatūros. Kiaulienos gabaliukus dubenyje sumaišykite su aliejumi ir prieskonių mišiniu, sudėkite į kepimui skirtą indą. Kepkite orkaitėje apie 1 val. 15 min., kol suminkštės. Iš orkaitės išimkite kepimo indą, kiaulienos gabalėlius išimkite į dubenį, supilkite padažą ir gerai išmaišykite.

Indą uždenkite ir padidinę temperatūrą iki 200 °C kepkite dar 10 min. Patiekite su papildomu kepsnių padažu pamirkymui.

Aštrus vištienos sparneliai

Visų laikų populiariausias rankomis valgomas maistas. Saldus ir sūrus.
Paprasčiausia pagaminti su bet koku jūsų mėgstamu BBQ padažu.

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1,5 kg vištienos sparnelių
50 ml rapsų aliejaus
50 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio su aitriosiomis paprikomis arba SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio *Steakhouse*
300 g SANTA MARIA amerikietiško stiliaus BBQ padažo arba SANTA MARIA BBQ padažo-glažiaus su *Chipotle* aitriosiomis paprikomis

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C temperatūros. Vištienos sparnelius per šnarius supjaustykite mažesniais gabalėliais. Sudėkite juos į dubenį, sumaišykite su aliejumi ir subėrę prieskonių mišinį dar kartą gerai išmaišykite. Dėkite ant skardos ir kepkite orkaitėje 45 min. Apkeptus sparnelius sudėkite į dubenį, užpilkite kepsnių padažu ir gerai išmaišykite. Kepkite dar 10 min. Patiekite su papildomu kepsnių padažu pamirkymui.

Puikiai tinka patiekti kaip užkandžius



RUNGTYNIŲ DIENA BE ALKOHOLIO?

Amerikoje rungtynių dieną įprastai liejasi alaus upeliai. Tačiau yra ir klasikinių nealkoholinių gėrimų. Pavyzdžiui, Arnoldo Palmerio gėrimas, pavadintas seno golfo žaidėjo vardu. Receptas toks pat paprastas kaip ir iš pusės metro įmūsti kamuoliuką į duobutę. Tereikia paimti litrą šaltos arbatos ir litrą limonado, viską sumaišyti ir patiekti su daugybe ledukų.

Amerikietiškas alus!

Marmuotė raudonieji svogūnai

Sultingi marmuotė agurkai!

Trumpas papildomo BBQ padažo Smoky Hickory

Neįmanoma patiekti per daug papildomo padažu maistui pamirkyti!

Buritai

SU PLĚŠYTA KIAULIENA

[darui naudokite tai, ką jūsų svečiai mėgsta labiausiai.]

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

500 g plėšytos kiaulienos
50 ml rapsų aliejaus
28 g **SANTA MARIA TACO** prieskonių mišinio
300 ml ilgagrūdžių ryžių
3 valg. š. žaliųjų citrinų sulčių
400 ml perplautų ir nusausintų pupelių
150 ml smulkintų šviežių kalendrų
2 plonais griežinėliais supjaustytų raudonųjų svogūnų

10 **SANTA MARIA** prieskonių mišinio daržovėms marinuoti
SANTA MARIA 30 cm (12") skersmens tortilijų
3 kubeliais supjaustytų pomidorų
200 g tarkuoto čederio sūrio
300 ml grietinės
2 gabalėliais supjaustytų avokadų
SANTA MARIA saldaus BBQ padažo su **Chipotle** aitriosiomis paprikomis

GAMINIMAS

Sumaišykite plonai supjaustytus svogūnus su prieskonių mišiniu marinavimui pagal instrukcijas ant pakuotės. Išvirinkite ryžius pagal instrukcijas ant pakuotės. Kai ryžiai išvirs, sumaišykite juos su žaliųjų citrinų sultimis, pupelėmis ir kalendromis.
Į keptuvę įpilkite rapsų aliejų, sudėkite plėšytą kiaulieną, pagardinkite prieskonių mišiniu ir gerai išmaišykite. Suvyniokite savo buritus: pradėkite nuo tortilijos, tuomet dėkite ryžius su žaliosiomis citrinomis ir kalendromis, plėšytą kiaulieną, marinuotus svogūnus, pomidorus, čederio sūrį, grietinę, avokadus ir užtepkite BBQ padažu.

Pagardai

PUPELIŲ TROŠKINYS

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

2 valg. š. rapsų aliejaus
1 nulupto ir plonais griežinėliais supjaustyto geltonojo svogūno
3 valg. š. **SANTA MARIA** kumino
1 kg perplautų ir nusausintų pupelių
500 g **SANTA MARIA** amerikietiško stiliaus BBQ padažo

GAMINIMAS

Prikaistuvyje su aliejumi apie 5 min. pakepinkite svogūnus. Suberkite kuminą ir išmaišykite. Suberkite pupeles ir supilkite kepsnių padažą. Patroškinkite apie 10 min.

*Paruoškite marinuotus raudonųjų svogūnų, naudodami **SANTA MARIA** prieskonių mišinį marinavimui.*

KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI

nacho lėkštėje

PANAUDOJANT MAISTO LIKUČIUS

PIRMAS ŽINGSNIS: surinkite maisto likučius, paimkite kukurūzų traškučių NACHO ir sūrio. **ANTRAS ŽINGSNIS:** viską pašaukite į orkaitę. **TREČIASIS ŽINGSNIS:** užpilkite mėgstamo BBQ padažo. Štai ir viskas!

MAKARONAI SU SŪRIU

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1 kg virtų makaronų
400 ml **SANTA MARIA** čederio sūrio padažo
200 ml riebios grietinės
150 g tarkuoto čederio
5 g **SANTA MARIA Kajeno** aitriųjų paprikų

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C temperatūros. Dubenyje sumaišykite makaronus, čederio sūrio padažą, **Kajeno** aitriąsias paprikas ir grietinėlę. Gautą masę sudėkite į kepimui skirtą indą. Apibarstykite čederiu. Kepkite orkaitėje apie 20 min. Neškite ant stalo!

RAUDONŲJŲ KOPŪSTŲ SALOTOS

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1 kg plonai supjaustyto raudonojo kopūsto
2 nuluptų ir susmulkintų morkų
4 smulkiai supjaustytų laiškinų svogūnų
50 ml rapsų aliejaus
50 ml obuolių sidro acto
2 valg. š. druskos
2 arb. š. **SANTA MARIA Tellicherry** juodųjų pipirų

GAMINIMAS

Visus ingredientus sudėkite į dubenį ir gerai išmaišykite

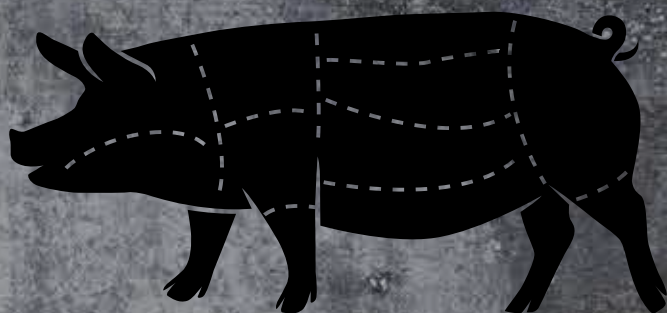
Raudonųjų kopūstų salotas kartais vadinamos kepsnių salotomis!



PASITIKITE SAVO SVEČIUS KAIP TIKRI *amerikiečiai*

SANTA MARIA jau daugiau kaip 20 metų gamina amerikietiškus kepsnių padažus, kurių autentiški receptai jau daugybę metų naudojami Teksase ir kitose valstijose, kuriose kepsnių padažai turi galias tradicijas. Šie padažai yra tokie patys kaip ir pirmieji, prieš 100 metų pagaminti Kansas Sityje – tiršti, salstelėję, pomidorų pagrindo, tik jiems vieniems būdingo skonio ir tekstūros.

Mes ir toliau su pasididžiovimu gaminame savo klasikinius amerikietiško stiliaus padažus ir, jei svarstysite pasitelkti rungtynių dienos koncepciją, mes mielai jums padėsime visais klausimais: pradedant koncepcija bei su amerikietiškais kepsnių padažais susijusiomis įdomybėmis ir baigiant patarimais bei gudrybėmis, kad pagal jūsų receptus gaminami patiekalai būtų tikrai autentiški.



UAB PAULIG LIETUVA
Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva,
tel. +370 5 230 0900,
el. paštas info@santamaria.lt



www.santamariaworld.com/lt/foodservice