Vilnius, 2019 m. spalio 7 d.

 **Pažink Italijos virtuvę su „Lidl“: kodėl negalima kepti *prosciutto crudo?***

**Itališka virtuvė dažniausiai asocijuojasi ne tik su burnoje tirpstančiais makaronų patiekalais ir picomis, bet ir nepaprasto skonio vytintu kiaulienos kumpiu *prosciutto crudo* ar bulvių virtinukais *gnocchi*. „Maisto kelionės“ tinklaraščio autorius ir itališkos virtuvės mėgėjas Marius Janavičius sako, kad jam labai svarbus yra produktų autentiškumas bei jų kokybė, atitinkanti aukštus standartus. Na, o prekybos tinklas „Lidl“ visiems itališkos virtuvės gerbėjams turi gerų naujienų – šį pirmadienį „Italiamo“ produktų linija atkeliauja į visas tinklo prduotuves.**

„Itališko maisto mėgėjai nuo spalio 7 d. galės lepinti save pietų Europos virtuvės įkvėptais produktais ir ruošti gardžius patiekalus. „Lidl“ parduotuvėse pasiūlysime itin platų itališkų prekių pasirinkimą – kiekvienas pirkėjas nesunkiai ras jų skonį atitinkančių kokybiškų produktų“, – sako „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovas Linas Baltušis.

**Sūriai – kiekvienam pagal skonį**

Sūris – neatsiejama Italijos virtuvės dalis, o jų pasirinkimas itin gausus. „Lidl“ šią savaitę bus galima rasti ir tradicinių, ir išskirtinėmis skonio savybėmis pasižyminčių sūrių.

„M*ozzarella* ir *ricotta* – tradiciniai, švelnūs sūriai, su kuriais lietuviai jau yra seniai susipažinę ir pamėgę. Pastebiu, kad atrandame, drąsiai dedame ant lietuviško stalo ir imame vertinti tokius įdomesnius gaminius, kaip *pecorino romano –* kietąjį avies sūrį, pasižymintį kiek aitresniu skoniu bei aromatu“, – teigia maisto ekspertas.

Gurmanas *pecorino romano* labiausiai mėgsta naudoti ruošdamas makaronų patiekalus, o kaip vieną paprasčiausių ir labiausiai itališkų receptų įvardija *cacio e pepe*.

„Tai – tradicinis ir labai elementarus itališkas patiekalas, kuris davė pradžią daugumai makaronų patiekalų. *Cacio e pepe* tereikia trijų ingredientų – *spaghetti* makaronų, sūrio ir pipirų“, – receptu dalijasi pašnekovas.

***Prosciutto* kepti nereikėtų**

Tarp „Lidl“ privataus „Italiamo“ prekės ženklo produktų rasti bus galima ir mėsos gaminių – ar tai būtų centrinės Italijos regiono Abrucų saliamis, ar įvairiais metodais apdorotas kumpis. Itališka virtuvė pasižymi mėsos gaminių gausa, tačiau pasak tinklaraštininko, reikia žinoti kelias taisykles, kaip tinkamai ir teisingai panaudoti itališkus mėsos ingredientus ruošiant patiekalus, kad šie išliktų autentiški bei įgautų geriausią skonį.

„Norėčiau išskirti *prosciutto crudo* –kiek subtilesnę, vytintą mėsos rūšį, kurią tinkamai paruošti gali užtrukti net kelis metus. Ją rekomenduoju valgyti tokią, kokia ji yra – šio kumpio kepti nereikėtų, nes tai gali sugadinti mėsos tekstūrą ir skonį. Italai *prosciutto crudo* deda tik ant iškeptos picos, o kepimui tinkama naudoti – *salame abruzzese*“, – pataria tinklaraštininkas.

**Balzamiko padažas išryškina pomidorų skonį**

Kalbėdamas apie finalinius itališkų patiekalų akcentus, pašnekovas akcentuoja du padažus – itališką *passata* – trintus konservuotus pomidorus ir balzamiko padažą – išgarintą balzamiko actą.

„Itin mėgstu naudoti *passata* kaip padažą ant picos pado, o pridėjus česnako, pabarsčius raudonėliu ir dar paskrudinus, ji įgauna papildomo skonio. Be to, nereikia pačiam trinti pomidorų, laukti kol jie suvirs – taip sutaupoma nemažai laiko. Balzamiko padažas puikiai tinka salotoms gardinti. Vienas paprasčiausių ir mano mėgstamiausių jo panaudojimo būdų – salotos su *mozzarella*, pomidorais ir šviežiu baziliku. Balzamikas puikiai papildo šį derinį, nes jeigu pomidorai yra mažiau prinokę, jis užgožia jų rūgštumą, o jei yra saldūs – tik išryškina jų skonį“, – patarimais dalijasi M. Janavičius.

 *„Lidl“ prekybos centruose itališkų „Italiamo“ linijos maisto produktų bus galima įsigyti nuo spalio 7 d. dienomis.*

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

greta.cibulskaite@lidl.lt