Vilnius, 2019 m. spalio 28 d.

**Pirmą kartą istorijoje „Lidl“ pristato teminę Sakartvelo skonių savaitę**

**Lietuvą ir Sakartvelą siejanti ypatinga draugystė neblėsta – šį nuostabiais kraštovaizdžiais, svetingumu ir turtinga nacionaline virtuve garsėjantį Pietų Kaukazo perlą aplankyti renkasi itin daug tautiečių. Tačiau legendomis apipintą kartvelišką virtuvę pažinti galite ir neturėdami bilieto į Tbilisį – šiandien pirmą kartą visų „Lidl“ šalių istorijoje prasideda Sakartvelo savaitė.**

„Sakartvelo savaitę pristatysime pirmieji visų „Lidl“ šalių istorijoje. Tai – „Lidl Lietuva“ iniciatyva, tad įdėjome daug pastangų, kruopščiai atrinkdami unikalius Sakartvelo produktus, kurių kitur Lietuvoje vargu ar pavyktų lengvai surasti. Tarp siūlomų prekių šį kartą – gausus skanėstų pasirinkimas. Džiovinti abrikosai ir figos šokolade, saldžios granatų sultys bei tradicinis gruziniškas saldėsis čiurčhela – tik dalis to, ką paruošėme“, – teigia „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo vadovas Linas Baltušis.

**Sakartvelo virtuvė – su daug prieskonių ir žolelių**

Kalbėdamas apie Sakartvelo virtuvės ypatumus, maisto ekspertas ir tinklaraščio „Maisto kelionės“ autorius M.Marius Janavičius sako, kad šios šalies virtuvė pasižymi itin plačiu maisto racionu, kuriam daug įtakos turėjo geografinė padėtis. Jis išskiria įvairiausiais būdais ruošiamą mėsą ir troškinius, didelį daržovių pasirinkimą bei gausų prieskonių ir žolelių naudojimą – ypač kalendros, petražolių ir peletrūno. Gurmanas priduria, kad Sakartvelo gyventojai garsėja ir savo svetingumu.

„Ne paslaptis, kad kartvelai šiltai į savo namus priima prašalaičius ar turistus, kuriuos dosniai vaišina ir kviečia prie vakarienės stalo“, – pastebi tinklaraštininkas.

**Padažus panaudos kiekvienas**

M. Janavičius sako, kad galimybių panaudoti „Lidl“ parduotuvės sakartveliškų maisto produktų asortimentą yra apstu. Kaukazo kalnų virtuvėje nepamainomi tradiciniai padažai, tokie kaip adžika ar tkemalis, taip pat visoje šalyje žinomas troškinys iš baklažanų, pomidorų ir paprikų – adžapsandalis, gali paįvairinti kiekvieno mėgstančio gaminti kasdienybę ir suteikti progą pakviesti svečius išskirtinės vakarienės.

„Tkemalis – iš slyvų gaminamas tradicinis kartveliškas padažas, kuris atveria visapusišką skonio paletę ir sudirgina daugelį skonio receptorių. Dažniausiai tkemalisnaudojamas marinuojant mėsą arba kaip garnyras prie jos. Be to, kartvelai šį padažą naudoja ir kaip lietuvių mėgstamos charčio sriubos ingredientą“, – pažymi pašnekovas.

Tuo tarpu adžika – aštrus daržovinis padažas iš raudonųjų pipirų ir daugybės prieskonių, kurį gurmanas mėgsta naudoti gamindamas tradicinį Sakartvelo virtuvės patiekalą – viščiuką tabaka. Išmarinuotas adžikoje viščiukas yra kepamas keptuvėje, mėsą prispaudžiant puodu ar kitu sunkiu daiktu. Gardžiai paruoštą paukštieną maisto ekspertas rekomenduoja valgyti su jau minėtu tkemalio padažu.

„Dar vienas kiek mažiau lietuviams pažįstamas ir iš Sakartvelo kilęs receptas – satsivis. Patiekalo pagrindas yra vienas plačiausiai Sakartvele naudojamų vaisių – granatas. Jo sultys, kartu su trintais graikiniais riešutais, česnaku ir daugybe prieskonių, yra naudojamos gaminant šį humusą primenantį padažą. Įprastai kartvelai šį patiekalą skanauja per didžiąsias metų šventes ir valgo su virta arba kepta mėsa“, – dalijasi M. Janavičius.

**Sveikas užkandžis smaližiams**

Pasak tinklaraščio „Maisto kelionės“ autoriaus, čiurčela – vienas skaniausių Sakartvelo saldumynų.

„Nors čiurčhelos skanėstai savo išvaizda lietuviams dažniausiai primena dešreles, iš tikrųjų tai yra ant siūlo suverti graikiniai arba kiti riešutai, kurie panardinami į šviežių vynuogių sulčių ir miltų mišinį, kaskart paliekant sustingti, o galiausiai pakabinami džiūti. Tai itin sveikas, unikalaus skonio užkandis, paplitęs visame Sakartvele“, – teigia M. Janavičius.

*„Lidl“ parduotuvėse produktų iš Sakartvelo bus galima įsigyti nuo spalio 28 d.*

**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](mailto:greta.cibulskaite@lidl.lt)