# 2019 m. lapkričio 25 d.

**5 būdai nustebinti svečius, susirinkusius prie kalėdinio stalo**

**Kasmet greta tradicinių kalėdinių patiekalų norisi išbandyti ir kažką naujo, įmantresnio ar tiesiog kitokio. Bandant nustebinti namiškius ar svečius nekasdieniais patiekalais, nebūtina skaičiuoti ilgų valandų, praleistų virtuvėje. Tą be vargo ar didelių išlaidų jau ketvirtas Kalėdas iš eilės galima padaryti „Lidl“ prekybos centruose, kur kalėdiniu laikotarpiu pristatomi riboto kiekio „Deluxe“ linijos produktai: nuo mėsos ir žuvies patiekalų iki padažų ir desertų.**

Įdomus, net labiausiai išlavintam ar įmantriausiam skoniui įtiksiantis „Deluxe“ prekių asortimentas praturtins Kalėdų stalą, neabejoja „Lidl Lietuva“ pirkimų departamento vadovas Linas Baltušis.

„Asortimentą gurmaniškais „Deluxe“ maisto produktais papildysime kas savaitę nuo lapkričio 25 iki gruodžio 16 dienos. Šiuo laikotarpiu bus pristatyta per 100 skirtingų „Deluxe“ produktų: nuo marinuoto ėriuko kumpio kepsnio ir migdolinių sausainių „Macarons“ iki patagoninių šukučių ar šveicariško sūrio „Tête de Moine“, kurio gamybos istorija prasidėjo net prieš aštuonis šimtmečius. Beje, „Deluxe“ prekės ženklu žymimi produktai ne tik išskirtiniai bei puikiai tinkantys kaip dovanų idėjos, bet ir patrauklūs savo kaina, – teigia L. Baltušis.

**Vietoje įprastos žuvies – glazūruotos krevetės**

Žuvies patiekalai yra bene labiausiai įprasti lietuviškam švenčių stalui. Svečiai ar namiškiai liks be žado, jeigu patieksite jiems norvegiškos marinuotos ir parūkytos atlantinės lašišos riekelių, pagardintų iš pažiūros neįprastais skoniais: mėtomis ir citrina; kalendra ir krapais; apelsinais ir cinamonu. O jeigu lašišos nemėgstate, stalą papuoš prašmatnios glazūruotos baltakojės blyškiosios krevetės su česnakiniu ir saldžiųjų aitriųjų paprikų padažais arba iš tolimosios Pietų Amerikos atkeliavusi Peru ančiuvių filė.

**Mėsos gurmanams - šampanu gardintas paštetas ir ėriuko kumpis**

Mėsos mėgėjai įprastą kepsnį ar kalėdinę antį šiemet gali pakeisti marinuotu ėriuko kumpiu be kaulų. Jį ypač lengva paruošti šventiniam stalui, išsiskiria ir puikiu skoniu. Prieš patiekiant kepsnį, svečių gomurius pamalonins kepenėlių paštetai. Šalia patiektas šaltai rūkytas saliamis, įvyniotas juodųjų pipirų apvalkale su sūriu, ar pagardintas prabangiaisiais trumais įtiks net tikriesiems maisto gurmanams.

**Britiški sūriai – lietuviškam stalui paįvairinti**

Mėgstantiems lengvesnį maistą, šventinį stalą siūloma paįvairinti patiekalais iš sūrio. Sūrio užtepėlės ne tik su jau minėtais išskirtinio skonio trumais, bet ir mums įprastesniais pomidorais, svogūnais, baravykais gali tapti paprastai ir greitai patiekiamu užkandžiu. Kalėdiniam stalui suteikti kitų kultūrų atspalvio padės svogūnais ar šaltyje džiovintais laiškiniais česnakais pagardintas britiškas tradicijas liudijantis čederio sūris ir stiltono sūrio gaminiai. Pastarasis yra angliškų, milžiniška įvairove pasižyminčių sūrių karalius ir puikiai dera su įvairiomis daržovėmis. Burnoje tirpstantis stiltono sūris su razinomis, cukruotomis apelsinų žievelėmis ir šampanu – tikras netikėtumas ant lietuviško kalėdinio stalo.

**Neįprasti padažai – būdas praturtinti net labai tradicinius patiekalus**

Nesvarbu, kas dominuotų ant kalėdinio stalo – žuvies ar mėsos patiekalai, sunku bus išsiversti be padažų. Papildomų įdomių skonių bei kvapų net labai tradiciniams patiekalams galima įnešti pasirinkus mažiau įprastus, prabangiais pagardais ir ingredientais paskanintus padažus.

Šventiniams patiekalams išskirtinumo suteiks vietoje įprasto alyvuogių aliejaus pasirinktas pagardintas aitriųjų paprikų ankštimis, laurų lapais ir raudonėliais. Drąsesniems eksperimentuotojams verta išbandyti moliūgų sėklų, skrudintų pistacijų branduolių ar avokadų aliejus. Išskirtinis balzamiko actas iš Modenos su kriaušių, figų ir obuolių misos poskoniais padės pakeisti net įprasčiausius patiekalus. Beje, šio acto gamyba verčiasi vos keletas šimtų šeimų, o jo istorija siekia XI amžių.

**Desertas – vaizduotės skrydis į Paryžių arba į vaikystę**

Bene kiekvieno šventinio stalo finalinis akordas – desertai. Per šias žiemos šventes vietoje tradicinių kalėdinių pyragų, o gal ir šalia jų, puikiai atrodys ir svečių akį trauks migdoliniai sausainiai „Macarons“. Mažiesiems smaližiams patiks užduotis išrinkti labiausiai patikusį iš mangų-pasiflorų, šokolado-aviečių ir šokolado-kriaušių skonių. Kiekvienoje kompanijoje yra šokolado gerbėjų, tad juos nudžiuginti galima pavaišinus aukščiausios kokybės smulkintų kakavos pupelių šokoladu su tobulai sudžiovintomis avietėmis ir vyšniomis ar gervuogėmis ir vyšniomis. Švelnesnio skonio mėgėjams – pieninis šokoladas su apelsinų skonio saldainiukais, braškėmis ir avietėmis, juodųjų serbentų uogomis ir avietėmis.

**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)