# 2019 m. gruodžio 6 d.

**Šventinėje „Lidl“ degustacijoje – išskirtinis virtuvės šefo D. Praspaliausko meniu**

**Penktadienio popietę prekybos centro G9 lankytojų laukė maloni staigmena – gardžiais kvapais ir skoniais juos viliojo „Lidl“ organizuota kalėdinė prekės ženklo „Deluxe“ asortimento degustacija. Ypatingą šventinį degustacinį meniu specialiai šiam renginiui paruošė ir svečiams pristatė vienas geriausių šalies virtuvės šefų, restorano „Amandus“ įkūrėjas Deivydas Praspaliauskas.**

Renginyje lankėsi atlikėja Monika Linkytė, kuri susirinkusiems dovanojo jaukų akustinį pasirodymą, o su ypatingu „Deluxe“ asortimentu progos susipažinti nepraleido irmakiažo meistrė, „Lidl“projekto„Grilio kovos“ dalyvė Deimantė Kazėnaitė bei kiti šalies tinklaraštininkai.

**Nepaprastas šventinis meniu paprastai**

Degustaciją vedęs D. Praspaliauskas pristatė penkis patiekalus, kurių pagrindiniais ingredientais tapo „Deluxe“ asortimento produktai, bei dalinosi paslaptimis, kaip šventinę vakarienę paversti nepamirštama skonių kelione be didelių pastangų.

Pirmasis patiekalas, pristatytas degustacijos svečiams, buvo lietuviškam skoniui neįprastas pasirinkimas – ėriuko kepsnys. D. Praspaliausko teigimu, ją ruošiant patartina naudoti daržinį builį, rozmariną ar petražoles – šios žolelės paįvairins patiekalo skonį. Skanauti „Deluxe“ marinuotą ėriuko kepsnį D. Praspaliauskas rekomenduoja su bulvių ir svogūnų koše, pagardinus skrudintu ir smulkintu Parmos kumpiu.

Po šio patiekalo svečiai vaišinosi krevetėmis grikių spurgoje. Nors spurgos neretam asocijuojasi su varške ir kvietiniais miltais, D. Praspaliauskas siūlė miltus keisti į grikių kruopas ar jų miltus. Krevetė tokioje grikių spurgoje taps puikiu užkandžiu. Įpusėjus degustacijai susirinkusių laukė lietuvių taip mėgstamos silkės salotos, patiektos su „Deluxe“ baravykais, „Deluxe“ Ketos ikrais ir sūdytais agurkais. Anot D. Praspaliauskos toks patiekalas – paprastas būdas įnešti naujovių ir vasariško gaivumo į tradicinį šv. Kūčių vakarienės meniu.

Kad išskirtiniam karštam patiekalui paruošti nereikia praleisti ilgų valandų virtuvėje, įrodė ketvirtasis šefo pristatytas patiekalas – lašiša tešloje su naminiu daržovių čatniu. „Deluxe“ lašišos gabaliukus užteks atšildyti ir iškepti, o naminį daržovių čatnį be vargo pasigamins kiekvienas. Patiekalui paruošti dar greičiau kaip alternatyva puikiai tiks „Deluxe“ figų čatnis – vaisinis garnyras be dažiklių ar konservantų.

Šventinę degustaciją vainikavusiam desertui, išraiškingo skonio šokoladiniam pyragui su „Ruby“ šokolado putėsiais, paruošti užteks vos keletos ingredientų. Norintiems šį desertą dar labiau pagardinti, D. Praspaliauskas siūlo pyragą apibarstyti smulkintais imbieriniais sausainiais.

**Dovanų – Monikos Linkytės akustinis pasirodymas**

„Lidl“ šventinio renginio svečiai džiaugėsi ne tik gardžiais patiekalais – M. Linkytė gausiam degustacijos svečių būriui dovanojo akustinį pasirodymą. Susirinkusieji klausėsi puikiai žinomų Monikos kūrinių „Po dangum“, „Padovanojau“ bei kitų. Atlikėja taip pat atviravo, jog yra ištikima „Deluxe“ gaminių gerbėja bei džiaugėsi šiemet užsimezgusia draugyste su „Lidl“.

**Prabanga patrauklia kaina**

Artėjant didžiosioms metų šventėms, įprastą „Lidl“ parduotuvių asortimentą jau ketvirtus metus papildo gurmaniški maisto produktai, žymimi „Lidl“ privačiu prekės ženklu „Deluxe“. Tai – rinktiniai ingredientai ištaigingiems patiekalams, delikatesai išlavintam skoniui, naujos erdvės kulinariniams eksperimentams, idėjos proginiam stalui bei dovanoms. Šiemet „Deluxe“ asortimentas itin gausus – klientams bus pristatyta per 100 skirtingų produktų, o jo naujienos visų, išsiilgusių naujų atradimų, visose „Lidl“ parduotuvėse lauks pirmadieniais iki pat gruodžio 16 dienos.

**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)