# 2019 m. gruodžio 9 d.

**Kalėdinio D. Praspaliausko stalo improvizacijos su „Lidl“ gurmaniška produktų linija „Deluxe“**

**Per pastarąjį dešimtmetį lietuvių mitybos racionas kardinaliai keitėsi – greta tradicinių šalies patiekalų atsirado krevetės, ravioliai, negirdėtų pavadinimų sūriai. Nustebinti savo artimuosius ar svečius dabar galima daug paprasčiau, tačiau ne visi išdrįsta eksperimentuoti ir išbandyti kitokius produktus. Tokias tendencijas pastebėjęs virtuvės šefas, restorano „Amandus“ šeimininkas Deivydas Praspaliauskas siūlo, kaip gurmaniškais produktais paįvairinti kalėdinį meniu iš „Lidl“ parduotuvėje esančių „Deluxe“ maisto produktų linijos.**

Šventiniu laikotarpiu įprastas „Lidl“ parduotuvių asortimentas papildomas „Deluxe“ prekės ženklu pažymėtais gurmaniškais maisto produktais už patrauklią kainą: nuo mėsos ir žuvies produktų bei jūros gėrybių iki prieskonių ir padažų, nuo užkandžių iki paruoštų vartoti desertų.

Šią savaitę „Deluxe“ liniją papildė kelios dešimtys produktų – nuo tinkamų šventiniams užkandžiams paruošti, pavyzdžiui, pistacijų ar migdolų užtepėlių, šaldytų krevečių iki produktų prabangiam pagrindiniam kalėdinių pietų patiekalui – šernienos ar kengūrienos kepsnio.

**Užkandžiui – virtos šaldytos krevetės**

D. Praspaliauskas pabrėžia, kad „Deluxe“ produktai yra pritaikyti intensyviai dirbantiems žmonėms, kuriems laiko virtuvėje rasti sunkiau: „Nenorint praleisti virtuvėje ilgų valandų ruošiant užkandžius, ant stalo šalia silkės ir kitos žuvies galima patiekti ir šaldytas virtas krevetes. Tokių krevečių net nereikia apdoroti – jos jau paruoštos valgymui, tereikia palaukti kol šiek tiek atitirps.“

Virtuvės šefas pataria krevetes paskaninti prieskoninėmis žolelėmis – petražolėmis, krapais ar baziliku, kad ir šaldytomis, jas apšlakstant citrinų sultimis. Jis priduria, kad šiuo jūros gėrybių užkandžiu dar galima paįvairinti daržovių vėrinukus, vieno kąsnio užkandėles ar uždėti ant perpjauto virto kiaušinio su lengvu majonezu.

**Kaip virtinukus paversti šventiniais?**

Nors iš pirmo žvilgsnio virtinukai daugeliui asocijuojasi su kasdieniu patiekalu, kai šaldytuve nėra nieko įmantraus ar trūksta laiko valgio gamybai, bet garuojančių virtinukų lėkštė su neįprastu įdaru gali nustebinti visus prie kalėdinio stalo susirinkusius artimuosius.

„Šventėms galima rinktis ne tik koldūnus, bet ir italų pamėgtus raviolius, įdarytus rikotos bei pekorino sūriais ir medumi. Kadangi virtinukus būtina patiekti šiltus, juos rekomenduoju kaip atskirą patiekalą“, – paaiškina D. Praspaliauskas.

Raviolius galima ne tik virti, bet ir pagruzdinti aliejuje ar panaudoti kaip sriubos komponentą. Anot virtuvės šefo, virtinukų padažą reikėtų derinti prie įdaro. Pavyzdžiui, prie minėtų rikotos ir pekorino sūriais įdarytų raviolių tiktų pistacijų ar migdolų užtepėlės su lazdynų riešutų gabaliukais.

**Kalakutą išmainykite į šernieną**

„Prieš penkerius metus reikėdavo gerokai pasistengti, norint įsigyti, ir ant stalo patiekti žvėrienos ar kitos neįprastos mėsos patiekalą. Šiandien „Lidl“ parduotuvių lentynose galima rasti kengūrienos, šernienos ir pan. Kodėl gi neišnaudojus tokios galimybės ir nepabandžius paimprovizuoti, orkaitėje kepamą kalakutą išmainant į šernienos kumpio kepsnį“, – svarsto D. Praspaliauskas.

Šerniena yra liesesnė mėsa nei kiauliena ir ypač tinkamas pasirinkimas tiems, kurie pastarosios nevalgo. „Lidl“ parduodamas šernienos kumpio kepsnys yra užšaldytas ir paruoštas kepti. Tai neįmantri mėsa, kurią galima derinti prie tradicinių garnyrų – bulvių, kitų žalių, keptų ar marinuotų daržovių: pomidorų, agurkų, paprikų. Virtuvės šefas pabrėžia, kad šerniena nėra dažnas pasirinkimas, todėl tokiu patiekalu nustebinsite svečius.

**Sūriai ne tik užkandžiui**

Virtuvės šefas pastebi, kad sūrius Lietuvoje jau pradedame valgyti kaip ir Vakarų Europoje – nebe užkandžiaudami, bet smaguriaudami vietoje saldaus deserto: „Pavyzdžiui, švelnios tekstūros – sodrų, pikantišką ir kartu švelnų prancūzišką sūrį „Petit Pont l‘Eveque“ galima gardinti įvairiomis vasarą virtomis uogienėmis, o tikri gurmanai tokio tipo sūriais mėgaujasi net be jokių pagardų.“

Anot maisto eksperto, visi įvardyti gurmaniški patiekalai padės paįvairinti tradicinių patiekalų pasirinkimą. Jis teigia, kad tradicinių bei gurmaniškų patiekalų derinimas tarpusavyje pastaruoju metu tampa neatsitiktinis ir vis labiau vertinamas virtuvėje.

**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)