# 2019 m. gruodžio 17 d.

**D. Praspaliauskas Kūčių vakarienei siūlo gurmaniškus „Deluxe“ linijos patiekalus**

**Šiemet į Kūčių vakarienės meniu virtuvės šefas, restorano „Amandus“ šeimininkas Deivydas Praspaliauskas siūlo pasižiūrėti kiek kitaip: patiekti ant stalo ne tik žuvį, bet ir jūros gėrybes ar itališkus virtinukus „gnocchi“. Daug laiko nustebinti šventinės vakarienės svečius nereikės – visus reikiamus produktus galima rasti „Lidl“ prekių ženklo „Deluxe“ asortimente.**

Šią savaitę „Deluxe“ liniją papildė kelios dešimtys produktų – nuo Lietuvoje prabangos preke ir įprastai tik restoranuose ragaujamų jūros gėrybių – amerikinio omaro ar patagoninių šukučių iki pas mus pamėgtų žuvų, kaip rūkytas upėtakis: „Iš viso klientams šiemet pristatėme daugiau nei 100 skirtingų šventiškų, bet ir patrauklių savo kaina produktų“, – sako Linas Baltušis, „Lidl Lietuva“ pirkimų departamento vadovas.

**Omaru pataria gardinti salotas**

Anot D. Praspaliausko, „Lidl“ parduotuvėse parduodami omarai ar šukutės suteikia galimybę kiekvienam gurmanui su šiais produktais eksperimentuoti savo virtuvėje, o ne tik paragauti jų restorane. Pašnekovas rekomenduoja Kūčių stalo patiekalus pagardinti šaldytu amerikiniu omaru sūryme. Šis ingredientas suteiks visai kitokį skonį, spalvą ir nuotaiką salotų padažui ar tradicinėms mišrainėms.

„Omaras – dar nedaugelio atrastas sprendimas paskaninti tradicines mišraines ar lengvas daržovių salotas. Tiesa, derėtų nepamiršti, kad tai gurmaniškas komponentas, todėl rekomenduoju omaro nepadauginti. Patariu atšildytą omarą sūryme susmulkinti ir sumaišyti su citrinų sultimis, prieskoninėmis žolelėmis ir patiekti šalia salotų kaip užpilą. Tokiu padažu galima pagardinti net mūsų taip mėgstamą silkę“, – vardija virtuvės šefas.

**Šukutės namų sąlygomis**

Virtuvės šefas pataria nenuvertinti jūros gėrybių, kurios parduodamos šaldytos – parduotuvių šaldiklių turinys gali maloniai nustebinti Lietuvoje retai sutinkamais produktais. Anot D. Praspaliausko, šaldytos jūros gėrybės, į kurias derėtų atkreipti dėmesį, yra patagoninės šukutės – šie moliuskai ant Kūčių stalo gali tapti tikru delikatesu.

„Nors daugelis restoranų šukutes patiekia žalias, namuose rekomenduoju jas bent jau trumpai apvirti daržovių ar žuvies sultinyje arba apkepti. Norint, kad ant šventinio stalo jos stovėtų ilgiau, geriau jas patiekti termiškai apdorotas. Na, o „Deluxe“ ženklo užšaldytas patagonines šukutes paruošti užteks dešimties minučių“, – pabrėžia pašnekovas.

Ruošiant šukutes nereikia persistengti – šiuos moliuskus rekomenduojama patiekti kaip lengvą užkandį su virtomis daržovėmis. Kitas galimas patiekalas – šukučių kapotinis, kuris, neabejoja D. Praspaliauskas, išsiskirtų iš kitų Kūčių valgių.

**Upėtakis pamalonins lietuvišką gomurį**

Norint pasigardžiuoti ir lietuviškam gomuriui pažįstamos žuvies skoniu, puikus pasirinkimas – šaltai rūkytas vaivorykštinis upėtakis. Virtuvės šefas pastebi, kad ši žuvis sudomins ne tik gurmanus, bet ir tuos, kurie pirmenybę teikia tradicinei virtuvei.

„Upėtakis mums gerai pažįstama žuvis, tačiau retai jį ragaujame šaltai rūkytą. Šis paruošimas primena skandinavišką virtuvę, bet paskaninimas krapais iš karto spinduliuoja lietuvišką tradiciją“, – teigia pašnekovas.

Anot D. Praspaliausko, iš rūkyto upėtakio galima pagaminti suktinukus su kepta morka ar kita daržove. Taip pat ši žuvis tiktų prie sumuštinukų su ikrais arba burokėlių salotų. Kitas variantas – smulkai sukapotu upėtakiu pagardinti kiaušinių puseles.

**Alternatyva bulvėms – itališki „gnocchi“**

Netikėta alternatyva bulvėms galėtų tapti bulvių virtinukų garnyras „gnocchi“. Virtuvės šefas teigia, kad tai puikus šilto patiekalo sprendimas šalia įvairių žuvies užkandžių ir mišrainių asorti.

„Tai puikus valgis ne tik, kai reikia kažką greitai paruošti netikėtai užsukus svečiams, tačiau ir norint paįvairinti tradicinę Kūčių vakarienę. Virtinukus paruošti nėra sudėtinga, o priklausomai nuo padažo, galima skurti įvairių skonių. Juos rekomenduočiau paskaninti daržovių tyrės arba grybų padažu“, – sako D. Praspaliauskas.

Pašnekovas ragina Kūčioms nebijoti tarpusavyje derinti skirtingų žuvies patiekalų: tiek tradicinių, tiek prabangių, pavyzdžiui, omarą su silke, lašišą su upėtakiu ir panašiai: „Įprastas žuvis galima keisti į rūkytas, o šukutės gali tapti netikėtu pasirinkimu gardinant silkę ar mišrainę.“

**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)