Vilnius, 2020 m. balandžio 6 d.

**Velykos namuose su „Lidl“: Deivydo Praspaliausko kulinariniai eksperimentai visai šeimai**

**Šalyje paskelbus karantiną, artėjančių Velykų šventimas gyventojams kelia vis daugiau rūpesčių. Restorano „Amandus“ savininkas ir virtuvės šefas Deivydas Praspaliauskas teigia, kad nors neretas iš mūsų esame įpratę Velykų metu aplankyti artimuosius, šiemet turėsime būti kūrybiški ir prisitaikyti prie pasaulyje susiklosčiusios situacijos. Vienas iš būdų tai padaryti – nukreipti energiją į unikalius eksperimentus ruošiant šventinį stalą, taip sukuriant naujas ir įsimintinas velykines tradicijas.**

„Lietuvoje įprasta, kad tradicinių švenčių metu namuose su savo šeima praleidžiame daugiau laiko, o šiemet šis santykis taps dar intensyvesnis. Kadangi įvairiausių patiekalų ruošimas drauge dar labiau suartina visus šeimos narius, Velykos bus puikus metas prisiminti gaminimo su artimaisiais džiaugsmus namuose. Be to, net jei karantiną esate priversti leisti vieni, kulinariniai eksperimentai paskatins savo mintis ir jėgas nukreipti kitur, o šiuolaikinių technologijų pagalba prie Velykų stalo galima pasikviesti ir savo mylimus žmones, su kuriais negyvenate“, – teigia D. Praspaliauskas.

Pasak prekybos tinklo „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovo Lino Baltušio, nors šalyje ir įvestas karantinas kardinaliai pakeitė gyventojų kasdienybę, tačiau anot jo, turime stengtis, kad mums visiems svarbios šventės nukentėtų kuo mažiau: „Velykos – viena gražiausių metų švenčių, kurios metu turime progą pabūti su savo šeima. Nors šios Velykos ir bus kitokios, tačiau mes tikime, kad jos gali būti ypatingos. Tai – puikus metas prisiminti tradicijas ar eksperimentuoti virtuvėje, o privataus „Lidl“ prekių ženklo „Deluxe“ ingredientai kiekvienuose namuose padės sukurti nepaprastai gardžią šventę.“

**Gastronominiai eksperimentai**

Restorano „Amandus“ įkūrėjo teigimu, pavasaris ir Velykos jam asocijuojasi su įvairiais atradimais.

„Po žiemos pabunda tiek gamta, tiek žmonės, kurie būna ištroškę šviežių patirčių. Todėl mano šeimoje tai yra laikotarpis, kai atsiranda nauji papročiai, o prie šventinio stalo prisijungia nematyti žmonės“, – sako virtuvės šefas.

D. Praspaliauskas pasakoja, kad vis dėlto Velykas didžioji dalis lietuvių kasmet yra įpratę pasitikti identiškai. Anot jo, ant šventinio stalo visuomet galime rasti tradicinius lietuviškus patiekalus – netikrą zuikį, šaltieną ir baltą mišrainę, o kiaušinius metai iš metų lietuviai valgo su majonezu ir krienais.

Pasak jo, šios Velykos puikiai tinka įvairių kulinarinių eksperimentų išbandymui: „Nebijokite improvizuoti ir įgyvendinti seniai trokštus bandymus ar semtis naujų idėjų – dabar yra tobulas laikotarpis savo virtuvėje išmėginti absoliučiai viską. Juk nestandartiniai laikai reikalauja nestandartinių sprendimų, todėl šias Velykas taip pat siūlau atšvęsti kiek kitaip ir rekomenduoju kelis netradicinius receptus.“

**Kiaušiniai kitaip**

Pirmieji du šefo pasiūlymai yra susiję su originaliais būdais valgyti kiaušinius: „Pirmiausia, Velykas galite paįvairinti patiekdami kiaušinius su namų gamybos pupų užtepėle. Jai reikės 100 g konservuotų pupų ir 100 g majonezo, šaukštelio acto, česnako skiltelės, šiek tiek kapotų petražolių bei druskos ir „Deluxe“ prieskonių pagal skonį. Visus šiuos ingredientus sumaišykite į vientisą masę ir ją užtepkite ant perpus perpjautų kiaušinių. Galiausiai, paskutinis, tačiau vienas svarbiausių patiekalo elementų, ant viršaus užteptas ikrų sluoksnis, praturtins patiekalą sodriu skoniu.“

Antrasis receptas – juodos duonos sumuštinis su avokadu, kiaušiniais ir baltakojėmis „Deluxe“ krevetėmis: „Šį išskirtinį užkandį paruošite labai paprastai – iš pradžių susmulkinkite kietai virtus kiaušinius ir sumaišykite juos su kapotu avokadu, įspauskite šiek tiek citrinos sulčių bei įdėkite smulkiai pjaustytų krapų. Gautą mišinį užtepkite ant juodos duonos, o ant sumuštinio uždėkite virtą arba keptą krevetę.“

**Naujų tradicijų paieškos**

Užkandus galima pereiti prie karštųjų patiekalų. Anot virtuvės šefo, nors Lietuvoje Velykų metu sriubos yra valgomos retai, jo siūlomas „Deluxe“ baravykų sriubos su krevetėmis receptas ne tik maloniai nustebins visus prie stalo sėdinčius šeimos narius, bet ir taps kasmetiniu reiškiniu.

„Kartu su viena smulkinta morka, trupučiu pjaustyto poro ir česnako bei žiupsneliu džiovinto čiobrelio, apkepkite baravykus kol viskas gražiai apskrus. Šį turinį perdėkite į didesnį puodą ir užpilkite daržovių sultiniu, šlakeliu grietinėlės ir pavirkite apie 10 minučių. Galiausiai, sutrinkite viską trintuvu ir pridėkite kapotų krapų ir krevečių. Patiekdami sriubą galite ją paskaninti ir gabalėliu „Deluxe“ kamembero sūrio su baltuoju pelėsiu.“

Pagrindiniam patiekalui šefas rekomenduoja išbandyti egzotišką variantą – virtą „amerikinį“ „Deluxe“ omarą su migdolų ir žolelių užpilu: „Susmulkinkite saują migdolų, paskrudinkite keptuvėje ir atvėsinkite. Sumaišykite juos su kapotomis žolelėmis, gausiai užpilkite pistacijų branduolių aliejaus ir įdėkite keletą skiltelių supjaustyto česnako ir vieną svogūną. Įberkite žiupsnelį druskos ir pipirų, gerai viską viską išmaišykite ir apšlakstykite per pusę perpjautą omarą. Tada, apie 7–10 minučių kepkite jį orkaitėje nustatę grilio režimą, 180 laipsnių temperatūroje.“

**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)