Vilnius, 2020 m. balandžio 20 d.

**M. Linkytė išbandė veganiškus „Lidl“ mėsainių paplotėlius: dalinasi paprastu, bet ypač skaniu receptu**

**Dainininkė Monika Linkytė pasakoja, kad mėsos nebevalgo jau apie ketverius metus, o šį sprendimą priimti paskatino pirmiausia noras jaustis geriau. Išbandyti mėsos alternatyvas siūlo ir prekybos tinklas „Lidl“ – visose jo parduotuvėse galima įsigyti veganiškų augalinės kilmės mėsainių paplotėlių, kurių paragauti kviečia ir namų gamybos suvožtinio receptu dalinasi M. Linkytė.**

„Veganiški mėsainių paplotėliai „Next level burger“ yra pagaminti iš žirnių, kviečių ir sojų baltymų ir yra puiki mėsos alternatyva, kurią įvertins ne tik vegetarai ar veganai. „Next level burger“ augalinės kilmės mėsainių paplotėliai skoniu, išvaizda ir tekstūra primena tikrą mėsą, juos paprasta paruošti, o produkte – gausu baltymų. Be to, mažindami mėsos vartojimą ir keisdami ją augaliniais produktais taip pat mažiname mėsos pramonės sukeliamą neigiamą poveikį aplinkai, daugiausiai pasireiškiantį šiltnamio dujų emisijomis, vandens sunaudojimu ir tarša“, – sako „Lidl Lietuva“ pirkimų departamento socialinės atsakomybės vadovė Rasa Didjurgytė.

R. Didjurgytė taip pat pažymi, kad „Lidl“ privataus prekės ženklo jautienos paplotėlių alternatyva „Next level burger“ yra klimatui neutralus produktas. Tai reiškia, kad įgyvendinant „Next level meat“ projektą, jau yra kompensuota virš 2 mln. kilogramų CO2 emisijų.

„Šio projekto tikslas – apsaugoti Brazilijos Amazonės miškus nuo iškirtimo, tuo pačiu išsaugant vietines ekosistemas, bioįvairovę bei vietinių Amazonės gyventojų gerovę. Didžiuliai plotai atogrąžų miškų yra iškertami tam, kad vietoj jų būtų įkurtos sojų plantacijos, o 75 % visos sojos yra sunaudojama gyvulininkystės sektoriuje kaip pašaras. Dėl šios priežasties didžiuliai plotai yra nuolatos iškertami Pietų Amerikoje, o ypatingai Brazilijoje. Išsaugant miškus taip pat užtikrinama, kad juose sukaupta anglis nebūtų išmesta į atmosferą šiltnamio dujų pavidalu. Nuskenavus ant „Next level burger“ pakuotės esantį QR kodą, vartotojas gali sužinoti daugiau apie šį projektą ir kompensuotą šiltnamio dujų kiekį“, – sako „Lidl Lietuva“ pirkimų departamento socialinės atsakomybės vadovė.

**Nustebino skonis ir sudėtis**

„Mėsos nevartoju jau ketverius metus – viena pagrindinių šio sprendimo priežasčių buvo susijusi su savijauta: ieškojau būdų, kaip galėčiau lengviau, geriau jaustis. Šis mitybos būdas man patiko, tiko – taip ir liko iki šiol“, – teigia M. Linkytė.

Ji priduria, kad nors specialiai parduotuvėse veganiškų produktų neieško, buvo maloniai nustebinta „Lidl“ parduotuvėje išvydusi „Next level burger“ alternatyvą: „Visos mano jautienos paplotėlių pakaitalų paieškos dažnai pasibaigdavo suvokimu, kad jį reikia gamintis pačiai, nuo a iki z, o tai atima labai daug laiko. Tačiau šiuos paplotėlius kepti ir dėti į suvožtinį galima vos parsinešus namo, o jų skonis ir puiki sudėtis tikrai maloniai nustebino.“

Monika rekomenduoja išbandyti šį paplotėlį visiems „Lidl“ pirkėjams ir siūlo nesunkiai namuose pagaminamą vegetariško mėsainio receptą.

**Mėsainiui reikės:**

• 3-4 bulvių (galima rinktis batatus);

• ketvirčio raudonojo kopūsto (nedidelio);

• majonezo (galima pasigaminti ir patiems);

• čederio sūrio;

• raugintų agurkėlių;

• raudonojo svogūno;

• veganiškų paplotėlių;

• mėsainių bandelės;

• aštraus padažo;

• prieskonių bulvėms.

**Paruošimo procesas:**

Supjaustome bulves juostelėmis, apšlakstome aliejumi, druska, pipirais, žiupsneliu raudonosios paprikos ar kitų mėgstamų prieskonių ir dedame į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę. Bulves kepsime apie 30–40 min.

Bulvėms kepant į pabaigą, sudedame į orkaitę veganiškus paplotėlius, juos kepame apie 10-12 minučių, ir einame ruošti įdaro: sutarkuojame kopūstą ir sumaišome su majonezu (kiekis – pagal skonį). Supjaustome raugintus agurkėlius ir svogūną. Į orkaitę apskrusti įdedame ir bandeles.

Galiausiai, imame bandelę, tepame ant jos aštrųjį padažą, dedame sūrį, kopūstus, agurkėlius, svogūnus, paplotėlį ir užtepę padažo ant bandeles viršaus, uždedame ir ją. Į lėkštę sudedame keptas bulves. Skanaus!

**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)