Vilnius, 2020 m. gegužės 25 d.

**D. Filmanavičiūtė gamina su „Lidl“: Italijos šiemet gal ir nepamatysiu, bet galima ją ragauti namuose**

**Dainininkė, reklamos specialistė ir itališkos kultūros bei maisto mylėtoja Dovilė Filmanavičiūtė teigia, kad Romoje praleistų dienų jau seniai negalėtų suskaičiuoti, o gabalėlis *prosciutto* gali ją nukelti į skonių kosmosą. Kadangi karantinas sujaukė jos kelionių planus, trupinėlį Italijos ji nusprendė atgabenti į savo namų virtuvę ir pasigaminti vieną mėgstamiausių patiekalų – medžiotojų troškinį *cacciatore*.**

Ji pasakoja, kad paskutinį kartą, kai lankėsi Italijoje, keliavo po Apulijos regioną pačiuose šalies pietuose, tačiau valstybės sostinė – Roma – jai yra tobulas savaitgalio pabėgimo planas, kuriuo pasinaudoti teko tiek kartų, kad sunkiai galėtų suskaičiuoti dienas, praleistas šiame mieste.

„Su šeima taip pat esame išmaišę visą Italijos šiaurę – nuo buvimo prie Komo ežero ir pasivaikščiojimų Alpėse iki vizitų Venecijoje, Bolonijoje, Veronoje, Parmoje ir daugybėje kitų vietovių. Šiemet turėjau planų dar labiau patyrinėti valstybės pietus, tačiau dėl pasaulyje susiklosčiusios situacijos, greičiausiai to padaryti nepavyks – Italiją teks ragauti namuose“, – sako pašnekovė.

Dovilė džiaugiasi, kad sklandžią kelionę į Italiją užtikrins prekybos tinklas „Lidl“ – čia nuo gegužės 25 d. prasideda ir jos mėgstama Italijos savaitė.

„Itališko maisto mėgėjai šįkart galės mėgautis išties plačiu „Italiamo“ prekių ženklo asortimentu: kelių rūšių picomis ir makaronais, be kurių Italijos virtuvė paprasčiausiai neįsivaizduojama, įvairiais padažais, sūriais, mėsos gaminiais, desertais bei kitais maisto gamybai reikalingais ingredientais. Pasirūpinome ir virtuviniais prietaisais, kurie puikiai tiks Italijos įkvėptiems kulinariniams atradimams. Nuo pirmadienio „Lidl“ asortimente bus galima rasti „Silvercrest Kitchen Tools“ prekių ženklo espreso aparatą, *panini* sumuštinių keptuvą, „Ernesto“ makaronų gaminimo mašinėlę bei kitų prekių, praversiančių kiekvienoje virtuvėje“, – sako „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovas Linas Baltušis.

**Žavisi Italų valgymo kultūra**

D. Filmanavičiūtė atskleidžia, kad dievina itališką maistą, tačiau vengia kai kurių tradicinių itališkų patiekalų. Labiausiai šioje virtuvėje ji vertina itališkų patiekalų autentiškumą bei valgymo kultūrą – ilgas ir lėtas vakarienes su artimiausiais ir tik iš pirmo žvilgsnio nesaikingu, bet itin turiningu stalu.

„Kad ir kaip mylėčiau Italiją, mane retai pagausite valgančią picą ar lazaniją – tai tiesiog ne mano patiekalai. Italų virtuvėje mane labiausiai žavi jos skonių grynumas, išgaunamas tobulos kokybės ingredientais – tereikia gero alyvuogių aliejaus, brandinto parmezano arba gabalėlio *prosciutto*, kad nusikelčiau į skonių kosmosą. Be to, labai mėgstu ir itališkus desertus, kurių, galima įsigyti ir „Lidl“ parduotuvėse Italijos savaitės metu“, – teigia pašnekovė.

**Sultingas medžiotojų troškinys**

Anot D. Filmanavičiūtės, ji labiausiai mėgaujasi gamindama ir valgydama varguolišką Romos virtuvę atstovaujančią jaučio uodegą pomidorų padaže ar medžiotojų troškiniu vadinamą *cacciatore.*

„*Cacciatore* receptas yra labai paprastas ir greitas bei neapsakomai skanus – jis įprastai yra gaminamas iš paukštienos arba triušienos, o visi patiekalo ingredientai padeda sukurti tobulą skonių jūrą. Skaniausius troškinius esu valgius Italijos kalnuose – įsivaizduokite, keturias valandas kopi į Alpes, o tada sėdi lyg ant debesies ir valgai kalnų trobelėje pagamintą gėrį – labai ilgiuosi tokių galimybių. Taip pat, jeigu kada nors būsite Romoje, susiraskite *„Trattoria Luzzi“* restoraną šalia Koliziejaus – pažadu, kad čia paragauta tradicinė jaučio uodega ar *cacciatore* įstrigs atmintyje dar ilgam laikui“, – sako pašnekovė.

Į Italijos kalnus ar šalia Romos koliziejaus vis dar nenukeliausite, tačiau D. Filmanavičiūtės siūlomas *cacciatore* receptas bent akimirkai jūsų mintis nukels į Apeninų pusiasalį.

**Jums reikės:**

* 4 ar 6 vištienos šlaunelių su kaulu
* trintų „Italiamo“ pomidorų su bazilikais
* 1 svogūno
* česnako galvutės
* 1 raudonosios paprikos
* 1 geltonosios paprikos
* 300 g grybų (pvz. rudųjų pievagrybių)
* 1 morkos
* pusė stiklinės juodųjų alyvuogių
* 150 ml raudonojo vyno
* čiobrelio, raudonėlio, petražolių
* druskos, pipirų

**Gaminimo eiga:**

Keptuvėje storu dugnu apkepame vištieną. Leidžiame gerai apskrusti iš visų pusių. Atidedame. Toje pačioje keptuvėje pakepiname supjaustytą svogūną. Kai jis suminkštėja, pagelsta, ten pat įspaudžiame česnaką. Paskui keliauja paprikos, morka, grybai, žolelės. Kepiname daržoves, kol suminkštėja. Supilame vyną, leidžiame porą minučių jam nuvirti. Trinti „Italiamo“ pomidorai su bazilikais taip pat keliauja į keptuvę. Į burbuliuojantį padažą suguldome vištieną, uždengiame dangčiu, sumažiname ugnį ir leidžiame ramiai troškintis – vištiena turi kristi nuo kaulo. Tam reikės maždaug 40 min. Galiausiai keptuvėn metam alyvuoges. Leidžiam dar 10 min paburbuliuoti. Puošiam kapotomis petražolėmis. Šalia tinka ryžiai, pasta ar bulvių košė. Buon appetito!

**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)