Vilnius, 2020 m. rugpjūčio 24 d.

**Kulinarinių lobių salos: kelionė į Airiją ir Didžiąją Britaniją su D. Praspaliausku ir „Lidl“**

**Britų salynas garsėja ne tik giliomis futbolo tradicijomis, darganotu oru ir neįkandamais angliškais akcentais. Anot restorano „Amandus“ įkūrėjo, virtuvės šefo Deivydo Praspaliausko, jis pasižymi ir giliomis virtuvės tradicijomis ir visame pasaulyje pagarsėjusiais receptais. Šefas ne tik pasakoja apie Jungtinės Karalystės ir Airijos gastronominį pasaulį, bet ir dalijasi šių virtuvių inspiruotu receptu, kurio ingredientus, kartu su daugybe kitų autentiškų Britų salyno produktų, visą savaitę rasite prekybos tinkle „Lidl“.**

„Nuo rugpjūčio 24 d. mūsų parduotuvių lankytojai galės įsigyti Didžiosios Britanijos ir Airijos virtuvių įkvėptų „Hatherwood“ asortimento produktų. „Lidl“ klientai galės susipažinti su turtinga britiškų ir airiškų patiekalų istorija, įsigyti užkandžių, ingredientų ir jau paruoštų valgių bei sočiai pavalgyti kartu su šeima ar draugų kompanija. Tarp pasiūlymų bus galima rasti vieną populiariausių britų virtuvės patiekalų *fish and chips* – šaldytus menkės gabaliukus tešloje su bulvytėmis, karamelinius saldainius, geriau žinomus kaip *fudge*, ar airiškus jautienos kepsnius. Tikime, jog „Hatherwood“ asortimente kiekvienas išsirinks savo skoniui tinkančius produktus“, – sako „Lidl Lietuva“ Pardavimų skatinimo departamento vadovas Linas Baltušis.

**Virtuvę suformavo imperialistinės užgaidos**

„Britų salos yra viena iš pasaulio dalių, galinčių didžiuotis ir džiaugtis itin plačiu patiekalų ir jų ingredientų pasirinkimu. Net ir dabar nuvykus į Jungtinę Karalystę ar Airiją galima jausti kolonijinį šios šalies palikimą ir buvusią Britų imperijos didybę. Tai turėjo labai didelę įtaką formuojant ir kulinarinį šalies vaizdinį – kelionės prisidėjo prie naujų gaminimo būdų pritaikymo, skirtingų prieskonių iš įvairiausių žemynų atsiradimo“, – sako D. Praspaliauskas.

Jis pratęsia, kad nei britai, nei airiai nemėgsta maisto eikvoti veltui, todėl, pavyzdžiui, jie visada sunaudodavo tiek vertingiausias mėsos dalis, tiek rečiau vartojamas – kepenėles, inkstus, kurie dažnai yra naudojami kaip pyragų įdaras.

**Svarbiausia dienos dalis – pusryčiai**

Anot šefo, pusryčiai britams yra kone esminė dienos dalis, todėl nenuostabu, kad visas pasaulis žino, kas yra angliški pusryčiai.

„Dienos pradžia britams yra neatsiejama nuo puodelio juodos arbatos su pienu ir įvairiausių sausainių. Šio regiono gyventojai itin vertina rytą, todėl dažnas lietuvis tikrai žino, kad angliški pusryčiai susideda iš skrudintos duonos, pupelių pomidorų padaže, keptų kiaušinių, pakepintos šoninės, dešrelių ir grybų. Tiesa, jų sudėtis skiriasi, priklausomai nuo regiono“, – teigia D. Praspaliauskas.

D. Britanijos ir Airijos savaitės metu „Lidl“ parduotuvėse galėsite įsigyti tiek šaltai rūkytos ar sūdytos šoninės, čederio sūrio, angliško stiliaus trapios tešlos sausainių, juodos arbatos ar džemo šios virtuvės įkvėptiems pusryčiams.

**Įpratę valgyti sočiai**

Jo teigimu, Britų salų gyventojai mėgsta valgyti riebiai ir sočiai – jų sumuštiniai neapsieina be tokių produktų kaip sūris ar šoninė, jie valgo labai daug žuvies, įvairios mėsos ir bulvių, o iš šių komponentų yra gimę vieni skambiausių receptų, iki šiol populiarių visame pasaulyje.

„Piemenėlių pyragas, gruzdinta žuvis su bulvytėmis ar makaronai su sūriu tikrai ne kartą yra figuravę ant mūsų pietų stalo. Britai taip pat mėgsta pietums valgyti didelius kepsnius, pavyzdžiui, Velingtono, šalia kurių garnyras dažnai praranda esmę – visas dėmesys tenka kepsniui. Na o vakarienei čia yra įprasta valgyti lengvesnį maistą – švelnius troškinius ar sriubas, dažnai neapsieinančias be jaučio uodegos, žirnių, pomidorų, žuvies ar jūros gėrybių. Be to, Vorčesterio padažas yra neatsiejamas šios virtuvės pagalbininkas, universaliai tinkantis daugybei patiekalų paskaninti“, – tvirtina restorano „Amandus“ įkūrėjas.

Visą savaitę „Hatherwood“ asortimente rasite ne tik menkės gabaliukų tešloje su bulvytėmis, airiškų jautienos kepsnių, bet ir Vorčesterio padažo ar mėsą pagardinsiančio čatnio. Na o labiausiai išalkusiems, D. Praspaliauskas siūlo itin paprastą, iš Anglijos atkeliavusių makaronų su sūriu receptą.

**Makaronai su sūriu**

**2 porcijoms jums reikės:** 120 g makaronų; 130 g „Hatherwood“ čederio sūrio; 300 ml pieno; 50 g sviesto; šaukšto miltų; šlakelio „Hatherwood“ Vorčesterio padažo; šaukšto smulkintų džiūvėsių.

**Gaminimo eiga:** Pirmiausia išverdame makaronus. Atskirame dubenyje ištirpiname 30 g sviesto, sudedame miltus ir maišome virš žemos ugnies. Maišant po truputį supilame pieną, o skysčiui įkaitus – ir sūrį, palaukiame, kol ištirps. Tuomet dideliame inde sumaišome virtus makaronus ir sūrio padažią, paskaniname šlakeliu Vorčesterio padažo ir sudedame į indą, kurį dėsime į orkaitę. Prieš tai sudedame likusį sviestą ir apšlakstę juo patiekalą, papildomai pabarstome džiūvėsiais. Orkaitėje kepame 30 minučių, 180 laipsnių temperatūroje. 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