Vilnius, 2020 m. lapkričio 16 d.

**Saldžiausios metų šventės su „Lidl“: išmėginkite tradicinį Gadžijevų šeimos pamėgtą keksą**

**Jaukiausias metų šventes dar galime pavadinti saldžiausiomis – jas sunku įsivaizduoti be namie keptų sausainių, kūčiukų, pyragų ir tortų. „Ali šokoladinės“ bendrasavininkės Patricijos Gadžijevos teigimu, saldumynai milžinišką vietą šeimos gyvenime užima visus metus, tačiau Kalėdų metu jie įgauna ypatingą prasmę, kuomet namų virtuvė pavirsta saldumynų gaminimo fabriku. Patricija ne tik pasakoja apie saldžių skonių svarbą švenčių metu, bet ir dalijasi jos šeimos pamėgtu kekso receptu, kurio ingredientais pasirūpino prekybos tinklas „Lidl“.**

„Siekiame, kad „Lidl“ pirkėjai Kalėdoms galėtų pasiruošti neskubėdami ir iš anksto, todėl jau nuo lapkričio 16 d. „Lidl“ bus galima rasti visko, ko gali prireikti šventiniams kepiniams – tai užtikrinti padės kruopščiai atrinkti „Belbake“ prekių ženklo produktai. Visose prekybos tinklo parduotuvėse „Lidl“ klientai galės įsigyti kepimo mišinių sausainiams, cukrinių ar šokoladinių pabarstukų, kepinių šokolado, įvairių prieskonių kepiniams, papuošimų, dekoravimo glajaus bei dar daugiau kitų kepiniams skirtų ingredientų“, – sako „Lidl“ Pardavimų skatinimo departamento vadovas Linas Baltušis.

**Šios šventės gali būti kitokios**

P. Gadžijeva pasakoja, kad desertų arba saldumynų stalas jų namuose yra tapęs savotiška Kalėdų tradicija. Kadangi Gadžijevų šeimos mylimiausi žmonės gyvena labai arti vienas kito, įprastinių švenčių metu jie gausiai migruoja iš vienų namų į kitus, o galiausiai atsiduria būtent Patricijos ir Ali namuose. Tiesa, anot jos, kokios Kalėdos laukia šiemet – spręsti anksti.

„Kadangi pasaulis vis dar sukaustytas pandemijos, gali būti, kad šiemet Kalėdas švęsime kitaip. Vis dėlto tikiuosi, kad anksčiau ar vėliau pavyks grįžti prie kasmetinių ritualų, kurie ir sukuria taip visų mėgstamą jaukią ir šiltą šventinę atmosferą. Esame įpratę, kad „apsisaldinti“ po bendrų pusryčių, pietų ir vakarienės, su artimiausiais žmonėmis skubame į mūsų namus, kur jų jau laukia gausybė įvairių desertų“, – sako Patricija.

**Vakaro kulminacija – mamos gaminamas „Medutis“**

„Ali šokoladinės“ bendrasavininkės teigimu, švenčių metu Gadžijevų šeima visada gamina tradicinį *panettone* pyragą ir klasikinį sviestinį keksą su šokoladu, tačiau stalas niekada neapsieina ir be jų šokoladinės desertų.

„Ant stalo visada puikuojasi bent 3 skirtingi tortai, net 12 skirtingų skonių *macarons* sausainių, įvairiausių skonių *praline* saldainiai ir kiti desertai, patenkinsiantys kiekvieno – didelio ir mažo – smaližiaus poreikius. Visgi svarbiausiais stalo akcentais kasmet tampa mano mamos gaminamas „Medutis“ ir sesės aguoninis pyragas, kurių, labai tikiuosi, pavyks paragauti ir per šias Kalėdas“, – teigia pašnekovė.

**Kalėdinį keksą pamėgo visa šeima**

Patricija pratęsia, kad nors saldumynai sudaro didelę jų šeimos gyvenimo dalį, kol kas jos ir Ali atžalos nėra patys didžiausi smaližiai: „Kaip ir visi vaikai, Ajus ir Noelis mėgsta saldumynus, tačiau niekada nevalgo praradę saiko. Kartais net pasitaiko momentų, kai saldėsių jie tiesiog atsisako – tuo patikėti būna sunku. Ypač, kai dalyvaujame gimtadieniuose ar per šilčiausias metų šventes, o tortas būna bene pagrindinis patiekalas.“

Pašnekovės teigimu, dažniausiai nuo tortų jos atžalos nuvalgo šokoladinius papuošimus ar kremą, kuriuo būna dekoruoti pyragai ir kiti desertai, tačiau tėvai vaikus sugeba sudominti ir kitokiais skanumynais.

„Ajus su Noeliu yra labai pamėgę mano kepamas bandeles su obuoliais ir varškės spurgas bei Ali kepamus sviestinius sausainius, o Kalėdų metu, jie, kaip ir visa šeima, noriai ragauja mano gamintą sviestinį keksą su šokoladu. Jo receptu noriu pasidalinti ir su visais skaitytojais“, – sako P. Gadžijeva.

**Sviestinis keksas su šokoladu**

**Jums reikės:** 300 g miltų; 170 g cukraus; 4 kiaušinių; 250 g sviesto; 200 ml pieno; 100 g „Belbake“ lazdyno riešutų miltų; 3 a. š. kepimo miltelių; 150 g „Belbake“ pieniško ir juodo šokolado gabaliukų; tarkuotos citrinos žievelės; „Belbake“ lipnumą mažinančio purškiklio kepimo skardomos.

**Papuošimui reikės:** 50 g sviesto; 100 g „Belbake“ pieniško šokolado; „Belbake“ migdolų riešutų griliažo.

**Gaminimo eiga:** Kiaušinius suplakite su cukrumi, supilkite ištirpintą sviestą ir įtarkuokite citrinos žievelę. Viską išmaišykite, supilkite pieną ir suberkite miltus kartu su kepimo milteliais bei „Belbake“ lazdyno riešutų miltais. Bendrą masę dar kartą sumaišykite, suberkite „Belbake“ šokolado gabaliukus. Prieš dėdami į kepimo formą, ją išpurkškite „Belbake“ lipnumą mažinančiu purškikliu, kad iškepęs keksas lengvai išsiimtų iš formos ir „šaukite“ į orkaitę. Kepkite apie 40 min., 180 laipsnių temperatūroje. Keksui iškepus, leiskite jam atvėsti, kad galėtume užpilti šokoladinę glazūrą ir papuošti „Belbake“ pabarstukais ir glajumi.

**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)