Vilnius, 2020 m. lapkričio 23 d.

**Šventiniai stebuklai jūsų virtuvėje: „Lidl“ pristato „Deivydo Praspaliausko kalėdinį „Deluxe“ iššūkį“**

**Šias šventes sutiksime kitaip, todėl teks pasistengti, kad jos išlaikytų savo unikalumą. Nors Kalėdų stebuklą galime kurti ir savo namuose, tačiau neapsiribokime gruodžio 25–osios rytu ir tuo, ką rasime ar padėsime po eglute. Prekybos tinklas „Lidl“ ragina viso kalėdinio laikotarpio metu šventinės magijos ieškoti savo virtuvėje ir nuo lapkričio 23 d. pristato ne tik gurmanišką „Deluxe“ asortimentą, bet ir „Deivydo Praspaliausko kalėdinį „Deluxe“ iššūkį“, kuriame dalyvauti kviečia visus.**

„Artėjant didžiosioms metų šventėms, įprastą „Lidl“ parduotuvių asortimentą papildome „Deluxe“ produktais. Tikimės, kad šie rinktiniai ingredientai ne tik atvers naujas erdves mūsų klientų kulinariniams bandymams ar taps puikiomis dovanomis, bet ir padės savo namuose sukurti magišką šventinę atmosferą“, – sako „Lidl Lietuva vyriausioji asortimento vadovė Ilona Čiužienė.

Anot jos, tarp daugiau nei 180 iki Naujųjų metų pasirodysiančių produktų, „Lidl“ lankytojai ras visą spektrą gaminių – nuo mėsos ir žuvies produktų bei jūros gėrybių iki prieskonių ir padažų, nuo subtiliausių užkandžių iki švelniausių desertų ir dovanų idėjų.

**Kviečia demonstruoti savo kulinarinius sugebėjimus**

I. Čiužienė pažymi, kad kartu su „Deluxe“ asortimentu prekybos tinklas pristato ir „Deivydo Praspaliausko kalėdinį „Deluxe“ iššūkį.

„Kiekvieną savaitę, pradedant šiandien, Deivydas pasidalins iš „Deluxe“ ingredientų sukurtu receptu, kurį ruošti kviesime ne tik „Lidl“ ambasadorius, bet ir visus norinčius išbandyti savo jėgas virtuvėje. Receptais dalinsimės ir „Lidl Lietuva“ paskyroje „Instagram“, tad sekite naujienas, išbandykite Deivydo sukurtus patiekalus ir pademonstruokite savo kulinarinius sugebėjimus“, – prie iššūkio prisijungti kviečia „Lidl Lietuva“ vyriausioji asortimento vadovė.

**Metas naujų Kalėdų tradicijų paieškoms**

D. Praspaliauskas pasakoja, kad šiuo neįprastu metu itin daug laiko tenka praleisti namuose, todėl įdėjus truputėlį pastangų ir radus reikiamą įkvėpimą, savo virtuvę nesunkiai galima priversti alsuoti šventiška nuotaika.

„Tereikia noro bei tinkamų ingredientų ir Kalėdomis kvepiantys stebuklai greitai pasibels į jūsų namų duris. Skirkime šį laikotarpį sau, savo artimiesiems, naujiems atradimams ir eksperimentams – juk net iš pirmo žvilgsnio su šventėmis nesusiję patiekalai gali tapti „šviežiai iškeptomis“ tradicijomis, be kurių ateityje neįsivaizduosite kalėdinio stalo“, – sako šefas.

**Pažįstami ingredientai nušvis naujomis spalvomis**

Anot restorano „Amandus“ savininko, „Deluxe“ prekės ženklo asortimentas išsiskiria savo universalumu – tiek laiko patikrintais ir visų lietuvių jau pažįstamais produktais, tiek labiau gurmaniškais pasirinkimais, nustebinsiančiais jūsų draugus ar šeimos narius.

„Deluxe“ siūlomas pasirinkimas yra itin patogus kasdienėms naujų skonių paieškoms, nes jame esančius įprastesnius produktus, pavyzdžiui, ryžius, grybus, skirtingus sūrius ar mėsos gaminius, lengvai galime paversti išskirtiniais pietumis ar vakariene. Savo namų virtuvę praturtinę įvairiais „Deluxe“ prekės ženklo prieskoniais, padažais ir aliejais, rutina anksčiau vargindavę ingredientai pradės stebinti įstabiais skoniais“, – teigia D. Praspaliauskas.

**Vertėtų nepamiršti ir žuvies**

Šefas akcentuoja, kad „Deluxe“ asortimentas padės praskaidrinti net ir nuobodžiausią namuose leidžiamą dieną: „Vienas mano atradimų – karštai rūkyta anties krūtinėlė – gali savo sodriu skoniu praturtinti įvairiausius patiekalus – moliūgų sriubą, omletą ar karštą sumuštinį. Tuo tarpu mėgstantiems gaminti įdomiau ir ilgiau, siūlyčiau išbandyti 7 mėn. brandintą kiaulienos mentę – teisingai ją paruošus, mėsa tiesiog tirps burnoje“, – tvirtina D. Praspaliauskas.

Jis pažymi, kad pagrindiniu kalėdinės vakarienės akcentu gali tapti ir kartais be reikalo šalies gyventojų nuvertinama žuvis: „Tunas – bene dažniausiai mano gaminama žuvis, kurios paruošimui galima pritaikyti begalę kombinacijų – juk „Deluxe“ asortimente galima rasti daugybę užtepėlių ir kitokių pagardų, leisiančių improvizuojant kurti savo patiekalus. O kad šventinio laikotarpio metu nepritrūktų įkvėpimo, dalinuosi ir pirmuoju „Deluxe“ iššūkio receptu.“

**Lengvai apkeptas tunas su česnakų padažu ir pomidorais**

**Jums reikės:** „Deluxe“ gelsvauodegių tunų alyvuogių aliejuje (100 g), česnako (2 skilt.), čili pipirų (pagal skonį), šparaginių pupelių (1 sauja), vyšninių pomidorų (3 vnt.), pipirų (žiupsnelis), krapai (pora šakelių), „Deluxe“ druska (žiupsnelis), „Deluxe“ sviestas su jūros druska (1 a. š.)

**Paruošimo eiga:** Įkaitintoje keptuvėje lengvai apsikepame česnaką, kartu su čili pipiru ir šparaginėmis pupelėmis. Viską kepame keletą minutėlių. Be to, šparagines pupeles galite naudoti šviežias, šaldytas arba, jei norite, pakeisti jas smidrais. Į keptuvę sudedame pomidorus, o po pusės minutės – „Deluxe“ tuną bei „Deluxe“ sviestą su jūros druska. Stipriai nemaišome, kad tunas nesubyrėtų į gabalėlius. Pašildome dar minutę ir prieš patiekiant paskaniname „Deluxe“ druska, pipirais ir smulkintais krapais.

Videoreceptą pamatykite „Lidl Lietuva“ „Instagram“ paskyroje: <https://www.instagram.com/tv/CH7RoWMAI_e/>

**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)