Vilnius, 2021 m. vasario 2 d.

**JAV savaitė su „Lidl“: išbandykite tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ autorės receptą**

**Kiekvieną apsilankiusį Jungtinėse Amerikos Valstijose dažnai pribloškia ne tik monumentalūs gamtos objektai ar be perstojo šurmuliuojantys didmiesčiai, bet ir šiam kraštui būdingi valgymo ypatumai bei patiekalai, ilgam įstringantys atmintyje. Taip nutiko ir tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ autorei Astai Černei – jos kelionė į JAV paliko neišdildomų gastronominių įspūdžių. Anot A. Černės, juos vėl išgyventi leidžia „Lidl“, visą savaitę siūlysiantis gausų amerikietiškos virtuvės įkvėptų produktų asortimentą, kuris tinklaraštininkę paskatino prisiminti ir išvykos metu ragautą saldžių amerikietiškų blynelių receptą.**

„Vasarį pradedame „Lidl“ pirkėjus kviesdami patirti JAV svetingumą savo namuose – šią savaitę parduotuves pasiekė kruopščiai atrinkti ir daugelio jau pamėgti „McEnnedy“ produktai. Amerikietiško maisto mėgėjai šįkart galės rinktis iš itin gausaus šios šalies virtuvės įkvėpto asortimento – tarp pasiūlymų bus galima rasti marinuotų kiaulienos šonkauliukų arba virtos plėšomos vištienos šlaunelių mėsos, avižinių dribsnių su klevų sirupu, amerikietiško stiliaus blynų ar jų kepimo mišinio. Nepamiršti ir įvairūs užkandžiai bei saldumynai – kepti svogūnai, žemės riešutai ar jų skonio ledai, saldainiai *Jelly Beans* bei keksiukai su šokolado gabaliukais“, – sako „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovas Linas Baltušis.

**Nustebino dydžiu ir įvairove**

A. Černės teigimu, JAV ji lankėsi dar prieš devynerius metus. Ir nors jos kelionės nuo Čikagos iki San Francisko tikslas buvo pasigrožėti didinga svajonių šalies gamta, tačiau išvykos metu teko artimiau susipažinti ir su amerikietiška maisto kultūra.

„JAV yra unikali, todėl pasakojant apie šią šalį, labai sunku ją sutalpinti į tam tikrus rėmus, nesvarbu apie ką kalbėtume. Visgi vienas labiausiai įstrigusių dalykų buvo dydis – tiek automobilių, prekybos centrų, pirkinių vežimėlių ar maisto produktų pakuočių – visi jie buvo milžiniški.

Tad turbūt nenuostabu, kad JAV parduotuvės išsiskiria ir savo pasirinkimo įvairove – nuo pilnų lentynų riešutų kremo ar nesibaigiančių skanumynų, iki mėgstamų klasikinių šokoladinių batonėlių, kurių galima įsigyti ne visai klasikiniame 1 kg svorio įpakavime“, – sako tinklaraštininkė.

**Sužadino kelionės prisiminimus**

Pašnekovės teigimu, išvyka į JAV sukūrė daugybę įsimintinų asociacijų su įvairiais valgiais, o „Lidl“ amerikietiškos savaitės „McEnnedy“ asortimentas – tikra kelionė laiku, sužadinanti šiuos prisiminimus.

„Traškūs avižiniai dribsniai su klevų sirupu ir karijų riešutais buvo mano mylimiausi netikėtai atrasti sausi pusryčiai, o didžiuliai amerikietiški keksiukai ėjo koja kojon su dažnu rytiniu kavos puodeliu. Žinoma, be didžiulio spragintų kukurūzų indo neapsieidavo nei viena filmo peržiūra, o tobulą žemės riešutų kremo ledų skonį prisimenu dar iki dabar. Džiugu, kad „McEnnedy“ asortimentas leidžia pasijusti nostalgiškai ir prisiminimais leidžia nukeliauti atgal į JAV“, – sako A. Černė.

**Amerikiečiai didžiulę svarbą teikia pusryčiams**

Pašnekovė pažymi, kad kelionės JAV metu ji įsitikino, jog pusryčiai bei vėlyvieji pusryčiai – neatsiejama amerikiečių gyvenimo dalis, kuriai jie skiria itin didelį dėmesį. Anot jos, pirmųjų dienos patiekalų įvairovė – itin didelė, nuo sveikesnių ar lengvesnių užkandžių, iki visai dienai energijos suteikiančių patiekalų.

„Dieną JAV gyventojai mėgsta pradėti tiek avižinių dribsnių koše, kurios čia galima įsigyti tokio dydžio pakuotėmis, kokias sunku ir įsivaizduoti, pienu užpiltais šimtų skirtingų skonių sausais pusryčiais, ir baigiant sotesniais valgiais, tinkančiais ir vėlyviesiems pusryčiams – puriais amerikietiškais blyneliais, skrebučiais su žemės riešutų kremu ir džemu ar avokadais bei įvairiausiais būdais paruoštais kiaušiniais. Be abejo, koks gi rytas be puodelio kavos?“, – pasakoja tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ autorė.

**Labiausiai įsiminė vėlyvųjų pusryčių žvaigždė – amerikietiški blyneliai**

A. Černė pratęsia, kad bene svarbiausią vaidmenį JAV suvaidino amerikietiški blyneliai, turėję atskirą istoriją. Anot tinklaraštininkės, vienas pagrindinių kriterijų, kelionėje renkantis vis kitą nakvynės vietą, buvo būtent faktas, ar pusryčiams ten bus siūlomi blynai.

„Amerikietiški blyneliai – tikra vėlyvųjų pusryčių žvaigždė, savo universalumu galinti nustebinti kiekvieną išalkusįjį, todėl net aplankius daugybę nakvynės vietų – man jie nepabodo. Pradedant klasikiniais, su gabalėliu sviesto ir klevų sirupu ar pikantiškais, pariekiamais su skrudinta šonine ir keptu kiaušiniu ir baigiant tikru desertu – susluoksniuotais amerikietiškais blyneliais su maskarponės sūriu ir uogomis. Iš visų ragautų, būtent paskutiniai man patiko labiausiai, todėl juos pabandžiau atkurti ir savo virtuvėje. Manau, kad tai man pavyko puikiai, tad tikiuosi, kad jų receptą išbandysite ir jūs”, – teigia tinklaraštininkė.

**Amerikietiški blyneliai su maskarponės sūriu**

**4 porcijas paruošite per 30 min.**

**Blyneliams reikės:** 280 g kvietinių miltų; 2 arb. š. kepimo miltelių; 50 g cukraus; 1 arb. š. vanilinio cukraus; 3 didelių kiaušinių; 60 g tirpinto sviesto; 310 ml pieno; žiupsnelio druskos.

**Kremui reikės:** 125 g maskarponės sūrio; 3 valg. š. miltelinio cukraus; 125 ml riebios grietinėlės**.**

**Patiekimui reikės:** „McEnnedy“klevų sirupo; šviežių uogų; šviežių mėtų lapelių.

**Gaminimo būdas:**

1. Paruoškite kremą. Į dubenį sudėkite maskarponės sūrį, suberkite miltelinį cukrų. Išplakite iki vientisos masės. Toliau plakdami elektriniu plaktuvu, lėtai pilkite grietinėlę, kol gausite tirštą kremą.
2. Paruoškite blynelius. Į didesnį dubenį išsijokite miltus. Sumaišykite su kepimo milteliais, cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Atidėkite į šalį.
3. Kiaušinių trynius ir baltymus kruopščiai atskirkite.
4. Kiaušinių trynius išplakite su pienu. Supilkite į miltų mišinį ir išmaišykite iki vientisos masės. Supilkite tirpintą sviestą ir dar kartą gerai išmaišykite.
5. Elektriniu plaktuvu kiaušinių baltymus išplakite su žiupsneliu druskos iki standžių putų. Lengvais judesiais įmaišykite į blynų tešlą, stengdamiesi, kad ji liktų kuo puresnė, joje liktų kuo daugiau oro. Nepermaišykite. Paruošta tešla turi būti pakankamai tiršta.
6. Įkaitinkite keptuvę virš vidutinės ugnies. Labai plonai ištepkite aliejumi. Pilkite po samtelį tešlos, formuodami vidutinio dydžio blynus. Kepkite, kol tešlos viršuje pradės kilti burbuliukai. Atsargiu judesiu apverskite blynus ir apkepkite iš kitos pusės dar apie minutę, kol gražiai iškils ir bus iškepę.
7. Patiekite blynelius su maskarponės sūriu, klevų sirupu ir šviežiomis uogomis.

**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