Vilnius, 2021 m. balandžio 6 d.

**Maisto ekspertė U. Mikelevičiūtė: lietuviai vis drąsiau ragauja skirtingus sūrius, tad auga ir jų pasiūla**

**Sūris – nuo seno Lietuvoje pamėgtas produktas, tačiau įspūdinga jų įvairove pasigirti lietuviai, deja, negali. Maisto ekspertės, tinklaraščio „Dervynas“ autorės Urtės Mikelevičiūtės teigimu, nors ilgą laiką mes turėjome apsiriboti tik vietine sūrių pasiūla, šiandien šalies gyventojai gali vis ryžtingiau ragauti įvairių rūšių sūrius, nes jų pasirinkimas šalyje – itin išaugęs. Sūrių žinovė pasakoja apie šio delikateso ypatybes ir rekomenduoja, su kuo reikėtų jį valgyti, kad geriausiai atsiskleistų skonių paletė.**

Anot U. Mikelevičiūtės, ji sūriais žavisi nuo mažens, o šiais pieno produktais ją domėtis paskatino senelis: „Sūris – mano pagarbos ir meilės išraiška seneliui. Jis buvo baigęs Belvederio pienininkystės technikumą ir visą savo gyvenimą pašventė pienininkystei, tapo Šiaulių pieno kombinato tiekimo vadovu. Todėl būdama vaiku, dažnai darželį iškeisdavau į senelio darbovietę ir ten apsimesdavau ledų bei sūrio eksperte.“

Anot pašnekovės, nors Lietuva nėra sūriais itin turtingas kraštas, tendencijas kuriame mes patys. Ji pažymi, kad seniau lietuviai galėjo tenkintis mažesniu pasirinkimu, tad mūsų sūrių vartojimo įpročiai susiformavo iš turimos pasiūlos. Šiandien ji tampa vis platesnė.

„Daugelyje Europos ir pasaulio šalių, sūris yra milžiniška kulinarinių tradicijų dalis, stovinti greta restoranų ar vyno kultūros. Šiandien lietuviai jau yra spėję plačiai apkeliauti pasaulį, išragauti daugybės valstybių virtuvių delikatesus. Taip pat galime rasti vis daugiau mokomosios literatūros, lengvai pasiekiamų patarimų ar padrąsinimų ragauti, todėl suprantama, kad lietuvių vartojimo įpročiai keičiasi. Džiugu, kad labiau neįprastų sūrių rūšių galima įsigyti ir didžiuosiuose šalies prekybos tinkluose“, – sako maisto ekspertė.

**Siekia dar geriau atitikti lietuvių norus**

„Lidl Lietuva“ pirkimų skyriaus vadovas Domantas Vizbaras pastebi, kad vis didesnį susidomėjimą sūriais išreiškia ir prekybos tinklo lankytojai. Taigi, sūrių asortimentas yra nuolat peržiūrimas ir atnaujinamas, o anksčiau tik dalyje „Lidl“ parduotuvių buvusį specialių sūrių asortimentą nuspręsta siūlyti visoje šalyje.

„Šių metų pradžioje atlikta apklausa parodė, kad sūris – vienas mėgstamiausių šalies gyventojų pieno produktų, kurį dažniausiai valgo beveik 3 iš 4 lietuvių. Taip pat pastebime, kad Lietuvos pirkėjai darosi vis drąsesni, nebebijo eksperimentuoti ir išmėginti naujus, galbūt dar neragautus sūrius. Dėl to, norėdami dar geriau atliepti klientų poreikius, priėmėme sprendimą visų „Lidl“ parduotuvių lentynas papildyti ypatingu sūrių asortimentu, kurį sudaro produktai iš Austrijos, Šveicarijos, Vokietijos, Italijos, Prancūzijos ir Lietuvos. Na, o artimiausiu metu „Lidl“ pirkėjams ketiname pasiūlyti ir dar daugiau šios kategorijos naujienų“, – sako D. Vizbaras.

Anot jo, specialų asortimentą sudaro net 13 skirtingų, kompaktiškais kiekiais įpakuotų sūrių: „Norime, kad pirkėjai galėtų įsigyti įvairius sūrius ir taip atrastų naujus skonius atveriančius užkandžių ar patiekalų derinius. „Lidl“ klientai parduotuvėse galės rasti tiek lydyto, minkštojo ar minkštojo pelėsinio sūrio – gorgonzolos, bri bei kamambero – tiek skirtingus laikotarpius brandintų kietųjų sūrių iš karvės ir avies pieno. Tikimės, kad sau tinkantį sūrio skonį čia prisijaukins kiekvienas.“

**Puikiai tinka tiek užkandžiams, tiek patiekalų gardinimui**

U. Mikelevičiūtė pratęsia, kad sūrį ji myli ne tik dėl istorijos ir šaknų – pašnekovei tai vienas skaniausių maisto produktų apskritai. Tačiau vienos ar mėgstamiausios sūrio rūšies specialistė neišskiria, nes pasirinkimui itin daug įtakos turi laikas, nuotaika ar net vieta.

Ji pratęsia, kad sūris be galo dera su įvairias džemais ir uogienėmis – abrikosų, persikų, mėlynių, aviečių, braškių, figų ar net agrastų. Taip pat kiekvienas sūris savitai atsiskleidžia su krekeriais, duonos lazdelėmis, gabalėliu skirtingo batono ar duonos.

„Visai kita kategorija yra sūris ir jo panaudojimas patiekalams. Pavyzdžiui, didžioji dalis klasikinės itališkos virtuvės be sūrio yra neįsivaizduojama, jis taip pat tinka gardinti įvairius apkepus, kepsnius ar net trintas sriubas. Ir, žinoma, sumuštiniai – tiek šalti, tiek karšti – su burnoje bet kuriuo atveju tirpstančiu sūriu“, – sako U. Mikelevičiūtė.

**Asortimente – geriausiai užsienyje įvertinti sūriai**

D. Vizbaro teigimu, kadangi šiame sūrių asortimente yra produktų iš įvairių valstybių, tai reiškia, kad jį sudaro tik geriausi, užsienyje esančių „Lidl“ parduotuvių klientų pamėgti sūriai. Anot jo, sūrių, kaip ir visos prekybos tinklo produkcijos kokybei, rodomas išskirtinis dėmesys.

„Mūsų kokybės skyrius nuolat rūpinasi reguliariais laboratoriniais produktų tyrimais, taip pat pastoviai darome produktų ragavimus bei testavimus. Be to, atidžiai atsirenkame visus partnerius, su kuriais bendradarbiaujame ir jiems taikome itin griežtus kokybės reikalavimus“, – sako „Lidl Lietuva“ pirkimų skyriaus vadovas.

Specialaus „Lidl“ sūrių asortimento leidinį pamatykite čia: <https://www.lidl.lt/leidinys/suriu-pasaulio-atradimai-2021>

**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