Vilnius, 2021 m. balandžio 12 d.

**Šefas Vylius Blauzdavičius: gardžius grilio patiekalus galime iškepti ir savo namuose**

**Už lango vis dažniau pasirodant saulei, dalis šalies gyventojų jau spėjo nuvalyti dulkes nuo turimų grilių ir kepsninių. Tačiau užklupus lietui ar šaltukui, lygiai tokius pat sultingus mėsos patiekalus galima išsikepti ir namuose. Grilio eksperto Vyliaus Blauzdavičiaus teigimu, savo virtuvėje pagaminti minkštus ir gardžius šašlykus, šonkaulius ar kepsnius – visai nesudėtinga, tereikia žinoti kelias taisykles.**

Pasak V. Blauzdavičiaus, jeigu grilinti lauke dar per šalta arba tokios galimybės neturite išvis, nusiminti nereikėtų, nes savo namuose galima pagaminti ne ką mažiau gardžius patiekalus.

„Kepdami mėsą namuose, keptuvėje arba orkaitėje, lengviau galėsite kontroliuoti kepimo temperatūrą, taip pat būsite nepriklausomi nuo oro sąlygų, o gardžius patiekalus iškepsite itin paprastai. Tiesa, gaminant savo virtuvėje, reikėtų atkreipti dėmesį į kelis dalykus“, – teigia virtuvės šefas.

Anot jo, namuose, pavyzdžiui, orkaitėje, dažniausiai esame įpratę naudoti 180 laipsnių temperatūrą, tačiau mėsą būtina kepti žemesnėje kaitroje. Taip ji išliks minkštesnė ir sultingesnė.

„Nepatingėkite tam skirti daugiau laiko ir mėsą kepkite 140-150 laipsnių temperatūroje, nes rezultatas skiriasi stulbinamai, o kartą pabandę, prie kitokių įpročių nebegrįšite“, – sako V. Blauzdavičius.

Pašnekovas pažymi, kad savo virtuvėje itin paprastai iškepsite marinuotus kiaulienos šonkaulius, kuriuos galite rasti „Lidl“ parduotuvių „Grill&Fun“ asortimente: „Tereikia orkaitę įkaitinti iki 130 laipsnių temperatūros, šonkaulius dėti į kepimo skardą kaulu į apačią ir kepti 60 minučių. Tada šonkaulius suvynioti į foliją ir kepti dar 45 minutes. Jei norisi - galima foliją atidengti, aptepti barbekiu padažu, kepti 5 minutes ir po to dar kartą aptepti barbekiu padažu ir kepti 5 minutes. Tokiu būdu iškepta mėsa bus be galo sultinga ir minkšta.“

**Pasiūlys tiek gerai pažįstamus, tiek naujus skonius**

Nors už lango orai dar permainingi, prekybos tinklas „Lidl“ grilio sezoną jau skelbia atidarytu, sako „Lidl Lietuva“ mėsos asortimento vadovas Stasys Gineitis.

„Kaip ir kiekvienais metais, „Grill&Fun“ asortimentą sudarome atsižvelgdami į tuo metu Lietuvoje vyraujančius skonius ir į mūsų klientų pageidavimus, su tiekėjais peržiūrime gaminių receptūras. Šiemet „Lidl“ parduotuvių pirkėjus nustebinsime plačiu mėsos produktų pasirinkimu, kuriuos gardžiai ir be didelių pastangų paruošti galima tiek lauke, tiek savo namuose – „Grill&Fun“ produkcija jau paruošta, tad belieka tik iškepti. Be to, pirkėjams pasiūlysime ir sūrių grilinimui, padažų bei kitų grilinimo priedų“, – pažymi S. Gineitis.

„Grill&Fun“ asortimente šalies gyventojai ras jau pamėgtus kiaulienos sprandinės ar mentės šašlykus tradiciniuose ir majonezo marinatuose, taip pat naujų receptūrų kiaulienos mentės šašlykus žolelių marinate ar sprandinės šašlyką sausame armėniškame marinate. Prekybos tinklas siūlys ir vis labiau populiarėjančių marinuotų kiaulienos šonkaulių, skirtingų skonių ir stilių kepamųjų dešrelių, nemažo pasisekimo sulaukusių marinuotų antienos krūtinėlės kepsnių.

„Šiemet pirkėjams pristatysime ir daugiau naujienų, pavyzdžiui, platesnį vištienos produktų pasirinkimą. „Grill&Fun“ asortimentas pasipildė viščiukų peteliais „Tex Mex“ marinate, marinuotais viščiukų sparneliais ir marinuota vidine viščiukų filė. Tikimės, kad šiuos ir kitus lentynose atsidūrusius „naujokus“ greitai pamils ir mūsų klientai“, – sako „Lidl Lietuva“ mėsos asortimento vadovas.

**Įsigydami marinuotus produktus, mėsos skonio neaukojate**

Šefas V. Blauzdavičius pratęsia, kad jei norisi gero rezultato, bet laiko – neypatingai daug, jau marinuoti produktai yra pats geriausias pasirinkimas: „Apskritai, siekiant pačiam namuose sukurti gerą marinatą, reikia turėti daugybę žinių, nuolat bandyti ir eksperimentuoti. Tačiau renkantis jau kepimui parengtus gaminius, nereiškia, kad nebelieka vietos fantazijai. Galima eksperimentuoti su kepimo būdais, garnyrais, patiekimu ar papildomų skonių suteikimu. Mėsos marinavimas – tik dalis ilgo gaminimo proceso.“

Grilio eksperto teigimu, specialaus paruošimo marinuotiems gaminiams prieš kepimą nereikia. Tačiau svarbus jo patarimas, pritaikomas visos mėsos rūšims, nepaisant to, ar kepate ją namuose, ar lauke – bent valandą prieš kepimą ją palaikyti kambario temperatūroje.

„Sušilusi mėsa bus paruošta tolygiai. Jeigu ją kepsite išėmė tiesiai iš šaldytuvo, tuomet išorė gali būti apskrudusi, o vidus – žalias, taip pat mėsa praras daug sulčių ir išsausės. Dar viena rekomendacija – jei ant gaminio yra likę nemažai marinato, perteklių reikėtų nuvalyti, kad jis nepridegtų prie pačios mėsos“, – sako pašnekovas.

**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