Vilnius, 2021 m. birželio 21 d.

**Paparčio žiedo paieškos: 5 Lietuvos vietos, kuriose atšvęsto Joninių pikniko nepamiršite ilgai**

**Artėjančių Joninių proga, žinomas šefas ir BBQ ekspertas Vylius Blauzdavičius dalijasi ne tik dviem šventiškam vakarui tinkančiais grilio receptais, bet ir rekomenduoja įspūdingiausias Lietuvos vietas, kuriose surengtos iškylos tikrai nepamiršite.**

Maisto ekspertas pasakoja, kad jo antras vardas – Jonas, todėl jam Joninės – ypatinga proga, kurią jis paminėti stengiasi kasmet. V. Blauzdavičiui ši šventė asocijuojasi su vasaros viduriu, geru oru ir kartu laiką leidžiančią šeima.

„Jonines mėgstu švęsti artimiausių šeimos narių rate, dažnai mano mamos sodyboje. Vakarop kuriame didžiulį laužą, kepame maistą, zefyrus, mėgaujamės akimirkomis ir kalbamės apie ateities planus“, – sako grilio ekspertas.

Pašnekovo teigimu, pagrindinis patarimas, kurį jis turi prieš švenčiant Jonines – planuoti. Nesvarbu, ar tai bebūtų maisto ruošimas, ar išvyka į tolimesnį Lietuvos kampelį, viską pasiruošti reikėtų iš anksto.

„Pirmuoju atveju – sugalvokite, ką gaminsite, pasidarykite paruoštukus, pavyzdžiui, susipjaustykite daržoves, sumaukite ant iešmelių, kad susirinkus su artimaisiais – nebereikėtų suktis prie puodų ir galėtumėte rūpesčius palikti namuose. Tuo pat metu, planuojant tolimesnę ar artimesnę išvyką, nepamirškite suplanuoti savo maršruto, pasiimti būtiniausių daiktų, jei reikia – rezervuoti poilsiavietės. Ir nors man ir mano vaikams paparčio žiedo rasti dar nepavyko, tikiuosi, kad jį aptiksite bent viename iš mano rekomenduojamų Joninių išvykos tikslų“, – teigia šefas.

**1. Grilinkite Paupio širdyje**

„Pirmas ir bene vienintelis grilius nuomojantis baras visą vasarą džiugina sostinės gyventojus, nenorinčius leistis į ilgą kelią arba neturinčius „rimto“ grilio, kad gamtoje galėtų pajusti tikrą dūmo skonį. Jums belieka atsinešti viską, ką norėsite valgyti, o viskuo kitu – nuo grilio, anglių, vienkartinių indų bei įrankių, anglių iki sėdimų vietų pavėsinėse – pasirūpins už Jus. Belieka pridurti, kad laiką leisite nuo vėjo ošiančių medžių apsuptyje, tad nuostabus Joninių vakaras – garantuotas! Tiesa, nepamirškite vietos rezervuoti iš anksto“, – sako šefas.

**2. Mėsos ir levandų aromatas Vilniaus rajone**

„Prieš akis – ryškiausiomis spalvomis spindintys levandų laukai ir ramumu alsuojantis ežeras, o Jūsų rankoje – kąsnis burnoje tirpstančio šašlyko ar sūrio. Skamba neįtikėtinai? Vos pusvalandis kelio automobiliu iš Vilniaus ir tai – realybė. Piknikas gražiausių gėlių apsuptyje su artimiausiais žmonėmis – puikus būdas atšvęsti Jonines ir pasimėgauti daugybe kitų pramogų, kurias siūlo įspūdingas ūkis. Rezervacija čia taip pat būtina“, – teigia V. Blauzdavičius.

**3. Iškyla greta gražiausių Lietuvos augalų**

„Jeigu esate iš pajūrio arba traukiate Jonines paminėti Palangoje arba Klaipėdoje – būtinai apsilankykite uostamiesčio botanikos sode. Čia ne tik rasite keliose skirtingose vietose įrengtas pavėsines, bet ir kepsninę ar iešmus – Jums tereikės pasirūpinti norimais skanėstais ir malkomis arba anglimis. Klaipėdos universiteto botanikos sodas Jus pradžiugins ypatinga augmenija, nosį glostančiais gėlių aromatais ir užtikrins įsimintiną popietę ar vakarą gamtoje“, – pasakoja grilio ekspertas.

**4. Pasijuskite kaip tikri bajorai**

„Ar esate mąstę, kaip jautėsi prieš bene 500 metų ant laužo keptus patiekalus ragavę Lietuvos bajorai? Atkartoti šią unikalią patirtį galite apsilankę Taujėnų dvaro parke, kuriame nuo XVI a. antros pusės iki pat XX a. gyveno viena žinomiausių šalies didikų giminių – Radvilos. Ukmergės rajone įsikūrusiame dvare galėsite ne tik pabandyti surasti paparčio žiedą ar aplankyti žvėrynėlio gyventojus, bet ir turėsite progą atsipūsti poilsiavietėse ir čia surengti pikniką su artimiausiais savo žmonėmis. Vėlgi, įsitikinkite, kad prieš keliaudami čia, rezervavote sau vietą“, – dalijasi šefas.

**5. Piknikas vandens apsuptyje**

„Paskutinė, bet toli gražu ne prasčiausia rekomendacija – apsilankymas Kupiškio mariose, o tiksliau – Žento slėptuvės saloje. Ši vieta įspūdinga tuo, kad prie marių įsikūrusioje poilsiavietėje rasite ne tik vietas palapinių įsirengimui ar laužavietę, bet ir plaustą, kuriuo galima nukakti iki savo kelionės tikslo. Čia taip pat rasite puikią vietą piknikui – laužavietę, suoliukus, pavėsinę, tiesa, reikės pasirūpinti savo maistu, įrankiais ir malkomis ar anglimis“, – pasakoja V. Blauzdavičius.

**Piknikui surengti – daugiau kaip 200 vietų Lietuvoje**

Šefas pratęsia, kad jei tinkamo varianto, kur galėtumėte smagiai paminėti Jonines, neradote – ne bėda, nes dar daugiau idėjų galite pasisemti visose „Lidl“ parduotuvėse arba elektroniniu būdu [**čia**](https://www.lidl.lt/lietuvon) prieinamame „Lietuvon“ žemėlapyje.

„Jame – daugiau kaip 200 lankytinų vietų visoje Lietuvoje, tad tobulą kelionės tikslą išsirinksite nesunkiai. Na, o kad nuvykus į vieną iš šių vietovių nereikėtų sėdėti tuščiais skrandžiais, rekomenduoju išbandyti du gardžius receptus, kuriais galėsite nustebinti net ir išrankiausią Joną“, – teigia BBQ ekspertas.

**Marinuotas jautienos kepsnys su degintų daržovių salsa**

4 asmenims reikės: 1 kg marinuoto „Grill&Fun“ jautienos kumpio, 500 g pomidorų, 1 saldžiosios paprikos, 1 baklažano, 1 cukinijos, 3 skiltelių česnako, poros šaukštų alyvuogių aliejaus, druskos, pipirų.

Paruošimo būdas: mėsą 1 val. palaikykite kambario temperatūroje. Kepsninę įkaitinkite iki 250 laipsnių tiesioginės kaitros. Tiesiai ant žarijų meskite visas daržoves, apdeginkite apie 5 minutes. Ant grotelių iškepkite jautienos kepsnį, atidėkite į šalį. Visas daržoves smulkiai sukapokite, užberkite druskos, pipirų, užpilkite aliejaus ir gerai išmaišykite. Kepsnį patiekite su degintų daržovių salsa. Skanaus!

**Camembert su traškia šonine ir medumi**

4 asmenims reikės: 4 nedidelių *camembert* sūrių, 100 g rūkytos plonai pjaustytos kiaulienos šoninės, poros šaukštų medaus, pusės prancūziško batono.

Paruošimo būdas: ant grilio grotelių įkaitinkite ketinę keptuvę, į ją įdėkite sūrius ir nevartydami kepkite apie 5-10 minučių, kol paspaudus pirštu jausis, kad vidus skystas. Kol sūris kepa, šalia ant grotelių dėkite šoninę, ją iš abiejų pusių apskrudinkite, kol tampa traški. Šoninę smulkiai sukapokite iki trupinių. Supjaustykite batoną ir dėkite ant grotelių, apskrudinkite iš abiejų pusių. Sūrius dėkite ant lentos, ant viršaus užpilkite medaus ir užbarstykite šoninės. Patiekite su traškia duona. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**  
Lina Skersytė  
Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas  
UAB „Lidl Lietuva“   
Tel. +370 5 267 3228, mob. tel. +370 680 53556  
[lina.skersyte@lidl.lt](mailto:vaiva.serpkova@lidl.lt)