Vilnius, 2021 m. rugpjūčio 24 d.

**Kulinarinė kelionė po Skandinaviją: išbandykite lengvai ir greitai paruošiamus patiekalus**

**Legendomis apipintas Skandinavijos skonių pasaulis gali apsilankyti ir jūsų virtuvėje, jeigu leisitės į kulinarinę kelionę – jums reikės vos 20 minučių ir kelių „Lidl Lietuva“ parduotuvėse šią savaitę pristatomų „Södergarden“ asortimento produktų.**

Skandinavijos virtuvės pasididžiavimas ir puošmena – žuvis ir jūros gėrybės. Kiekvieną dieną Norvegijoje, Švedijoje, Suomijoje ir Danijoje šeimų stalai nukraunami patiekalais, kuriuose dominuoja silkės, skumbrės, plekšnės, ešeriai lašišos, menkės bei krevetės. Tomis pačiomis jūros gėrybėmis prieš daugelį metų maitinosi ir pasaulio vandenyse siautėję vikingai. Tiesa, šie prekybinius jūrinius žygius vykdę „žmonės iš Vikeno“ į savuosius kraštus pargabeno ne tik sūrių, bet ir saldžių skonių suteikiančių produktų.

Šią savaitę „Lidl“ parduotuvės pasitinka klientus su kiekvienoje skandinaviškas tradicijas puoselėjančioje virtuvėje randamais produktais: apvirtais švediško stiliaus kiaulienos ir jautienos kukuliais, krevetėmis ir atlantine lašiša sluoksniuotoje tešloje, marinuotų silkių gabaliukais, rūkytų žuvų ikrų užtepėle su krapais, ekologišku juodųjų serbentų sirupu, Lakritz-Mischungen saldainių mišiniais, citrusiniais keksiukai ir kitais vikingų kultūros įkvėptais produktais.

Naudojant šiuos produktus labai paprastai ir lengvai pasigaminsite Šiaurės šalių kultūra alsuojančius patiekalus ir skonių receptorių pagalba keliausite aplink Skandinaviją, neiškėlę kojos iš savo virtuvės.

**Skandinaviškas sumuštinis mintimis nukels į Norvegiją**  
**Jums reikės (2 porcijoms):** 2 riekelių tamsios duonos, 50 g kreminės varškės, 50 g majonezo, žiupsnelio druskos ir pipirų, 50 g marinuotų agurkėlių, 100 g „Sødergärden“ marinuotos silkės, pusės mažojo raudonojo svogūno, 50 g mažų raudonųjų pomidorų, žiupsnelio įvairių žolelių ir šiek tiek juodųjų ikrų papuošimui.

**Paruošimo būdas:** Sumaišykite kreminę varškę su majonezu, pagardinkite druska bei pipirais ir užtepkite ant duonos riekelių. Susukite silkės griežinėlius, dėkite juos ant duonos riekelių, o į tarpus sudėkite pjaustytus marinuotus agurkėlius. Ant viršaus uždėkite griežinėliais pjaustytą raudonąjį svogūną ir ketvirčiais pjaustytus pomidorus. Papuoškite žolelėmis ir ikrais.   
 **Juodųjų serbentų desertas – Danijos smaližių rekomendacija  
  
Jums reikės (2 porcijoms):** Biskvitui: 1 kiaušinio, 1 šaukšto ištirpinto margarino kepiniams, 3 šaukštų miltų, 1 šaukšto cukraus, šlakelio pieno. Kremui: 250 g varškės arba tiek pat maskarponės sūrio, 2 šaukštelių vanilinio cukraus, 200 g jogurto. Serbentų sluoksniui: 4 šaukštų „Sødergärden“ ekologiško juodųjų serbentų sirupo arba bet kurių jūsų turimų trintų ir šviežių uogų.

**Paruošimo būdas:** Iš nurodytų produktų sumaišykite tešlą. Suformuojame biskvito lakštą ir kepkite orkaitėje apie 20 minučių. Kol keps biskvitas, pasigaminkite kremą: varškę ar maskarponės sūrį sumaišykite su vaniliniu cukrumi ir jogurtu. Šią masę gerai išplakite elektriniu plaktuvu arba ranka. Biskvitui iškepus, atvėsinkite jį ir susmulkinkite į trupinius. Juos suberkite į stiklinę, ant viršaus užpilkite suplaktą kremą ir ekologišką juodųjų serbentų sirupą.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

[dovile.ibianskaite@lidl.lt](mailto:dovile.ibianskaite@lidl.lt)