Vilnius, 2021 m. rugsėjo 20 d.

**Burnoje tirpstantys sūriai ir idealiai derantys pagardai: kaip sukurti tobulą sūrių lentą?**

**Sūrių lenta – turtingais ir įvairiais skoniais pasižymintis užkandžių rinkinys, suteikiantis naujų spalvų bet kokia proga dengiamam stalui. Nuo šiandien „Lidl“ prasidėjus specialiai sūrių mylėtojų savaitei „Kasewelt“, prekybos tinklas dalinasi patarimais, kaip sukurti tobulą sūrio lentą, kurioje burnoje tirpstantį kąsnį rastų kiekvienas svečias ar šeimos narys.**

Iš pirmo žvilgsnio sūrių lentos sukomponavimas gali pasirodyti kaip vaikų žaidimas, tačiau neapsigaukite – siekiant šį „patiekalą“ paruošti tinkamai, reikia įdėti nemažai pastangų ir planavimo, kad rezultatas nustebintų visus susirinkusiuosius.

Pirmiausia pradėkite nuo didelės medinės lentos – būtent ant jos kombinuosite skirtingų skonių sūrius, įvairius jų pagardus ar vienas kitą papildančius užkandžius.

Jei jos neturite – nenusiminkite – puikiai tiks ir didelė lėkštė, pjaustymo lentelė ar padėklai. Svarbiausia, kad paviršius būtų kietas ir jo nebūtų gaila sutepti. Tiesa, pagalvokite ir apie žmonių skaičių, nes jis gali turėti įtakos lentos ar padėklo dydžiui.

Jei ant lentos netelpa dalis skanėstų, pasitelkite į pagalbą daugiau lėkščių ar dubenėlių – turėsite ištisą užkandžių stalą.

**Rinkitės platų sūrių spektrą**

Antrasis, bene svarbiausias žingsnis, yra sūrių pasirinkimas. Nuo jo priklausys ir kiti ant jūsų lentos atsidursiantys skanėstai, nes tarpusavyje derantys pagardai ir sūriai – svarbiausias šio užkandžių „kalno“ akcentai.

Nebijokite eksperimentuoti ir išbandyti tokių sūrių, kurių dar nesate ragavę. Be to, rinkitės kuo skirtingesnes delikatesų rūšis – tiek skonių, tiek tekstūros prasme. Juk įsimintiniausios sūrių lentos turi ką pasiūlyti kiekvienam svečiui.

Tradiciškai, sūrių lenta neapsieina be minkštojo, kietojo ir pelėsinio sūrio, tačiau nebijokite improvizuoti bei pasiūlyti ir savo mėgstamų ar draugų rekomenduotų gardumynų. Keli variantai galėtų būti tokie:

**Gouda (Nyderlandai)**

Vienas seniausių rašytiniuose šaltiniuose minimų sūrių, kurio istorija siekia dar XII a. pabaigą. Nors tai – sūrių pasaulio klasika, retas gyventojas žino, kad jo pavadinimas kilo nuo Nyderlanduose esančio miestelio – Gouda. Puskietis arba kietas, iš karvių pieno gaminamas neintensyvaus skonio sūris taps komfortišku pasirinkimu bet kuriam vakarienės dalyviui. Šio sūrio kąsnelius gardinkite vynuogėmis, obuoliais, kriaušėmis ir krekeriais. Tiesa, norėdami įdomesnio pasirinkimo, ieškokite gouda sūrio su priedais – įvairiais

**Raudonasis lesteris (Anglija)**

Tai – tradicinis kietasis sūris, kurio istorija siekia XVII a., kuomet Anglijos ūkininkai norėdami išsiskirti iš kitų, nusprendė jį nudažyti rausvai oranžine spalva, o tam panaudojo natūralią medžiagą – anatą. Raudonasis lesteris (angl. Red Leicester) – panašus į čederį, tačiau gerokai drėgnesnis, trapesnis ir kiek švelnesnio skonio. Jis puikiai tinka su įvairiais vaisiais, uogomis, figomis, duonos lazdelėmis ir kt.

**Limburgo sūris (Vokietija, Belgija, Nyderlandai)**

Limburgo sūris – pusiau minkštas, intensyvų kvapą turintis sūris, kilęs iš istorinės Limburgo kunigaikštystės, kurios teritorija šiandien priklauso Vokietijai, Belgijai ir Nyderlandams. Jo skonis priklauso nuo jo „amžiaus“ – jei sūris brandinamas trumpiausią laikotarpį, t.y. 3 savaites, delikatesas turėtų būti švelnus. Brandinus jį maksimalų laikotarpį – du mėnesius, skonis intensyvėja, darosi aštresnis. Limburgas tradiciškai valgomas sumuštinio pavidalo – ant ruginės duonos tepamas storas sluoksnis sūrio, pagardinant jį svogūnu.

**Danablu (Danija)**

Danablu arba daniškas pelėsinis sūris yra gaminamas iš karvės pieno. Tai – pusiau minkštas, kreminės ir trapios struktūros sūris brandinamas nuo 8 iki 12 savaičių, kuris, palyginus su daugybe kitų sūrių, buvo sukurtas ganėtinai neseniai – XX a. Danijoje jis valgomas su duona, sūriais krekeriais. Paties danablu skonis – sūrokas ir intensyvus, kurį galima atsverti medumi ir uogomis – šilauogėmis, vynuogėmis ir kt.

Bendras patarimas – prieš serviruojant bet kokį sūrį, jį reikėtų bent pusvalandį palaikyti kambario temperatūroje – tokiu būdu atsiskleis geriausias produktų skonis. Taip pat galite panaudoti specialius popieriaus lapelius ar kitokiu būdu pažymėti sūrius, kad susirinkusieji žinotų, kokias rūšis valgo, su kuo jas kombinuoti.

Visus paminėtus sūrius – nuo Limburgo sūrio, iki raudonojo lesterio, danablu ar gouda sūrio su priedais ir daugybę kitų, visą šią savaitę bus galima įsigyti prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse, kuriose karaliaus sūrių pasaulio savaitė. Na o daugiau patarimų ir dar daugiau skirtingų rekomendacijų tobulos sūrių lentos sukūrimui galima rasti specialiame „Lidl“ polapyje, skirtame būtent šiam delikatesui. Jį rasite spustelėję [**čia**](https://www.lidl.lt/kampanijos/suriai).

**Įvairūs pagardai ir paskutiniai potėpiai**

Išsirinkus norimus sūrius, belieka užbaigti procesą ir šalia priderinti kuo skirtingesnius pagardus ar koja kojon su sūriais einančius užkandžius. Nors šioje vietoje rekomenduojama pasikliauti bent dalimi šalia sūrių siūlomų skanėstų, lygiai taip pat galite eksperimentuoti ir delikatesų lentą papildyti savais gardumynais.

Tam tiks įvairūs vaisiai – obuoliai, kriaušės, vynuogės, džiovintos slyvos ar abrikosai – bei daržovės – pomidorai, marinuoti agurkėliai – ir skirtingi kumpiai bei dešros gabalėliai, krekeriai, duonos lazdelės. Sūriai neįsivaizduojami be saldžių pagardų – džemų, uogienių medaus – bet prie jų puikiai tinka ir sūresnės užtepėlės, humusas ar paštetas bei intensyvesnio skonio, tankesnės struktūros užkandžiai – alyvuogės, riešutai.

Galiausiai nepamirškite ne tik įvairių valgymo įrankių – šaukštelių, pagaliukų ar peilių, bet ir sūrių lentos papuošimo. Priklausomai nuo sezono, galite panaudoti skirtingus elementus – gėles ar jų žiedlapius, įvairius žalumynus, nukritusius medžių lapelius, cinamoną bei vanilę.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt