Vilnius, 2021 m. lapkričio 11 d.

**Šį prietaisą verta turėti kiekvienam: kas yra vakuumavimo aparatas ir kaip jį galima pritaikyti buityje?**

**Kasdien tobulėjančios technologijos palengvina mūsų rutiną daugybėje sričių. Viena jų – maisto gamyba. Pavyzdžiui, pastaruoju metu vis labiau populiarėja maisto vakuumavimo aparatai, suteikiantys galimybę ne tik ilgam laikui užkonservuoti ir marinuoti produktus bei patiekalus, ilgiau juos išsaugant šviežius, bet ir praplečia patiekalų ruošimo spektrą. Prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi patarimais, kaip panaudoti šį universalų prietaisą, kurį įsigyti nuo šiandienos galima visose prekybos tinklo parduotuvėse.**

Nors Lietuvoje maisto vakuumavimo technologiją pirmiausiai pradėjo naudoti aukščiausios klasės restoranai, šiandien ją virtuvėje pritaikyti gali kiekvienas šalies gyventojas. Maisto pakavimo vakuumuojant principas paprastas – tai metodas, kuomet specialus maišelis su produktais ar patiekalais viduje yra įdedamas į vakuumavimo prietaisą. Tuomet pakuotė yra automatiškai užsandarinama, o iš jos vidaus pašalinamas oras. Maišelyje nebelikus oro, sumažėja ne tik jo dydis bei tūris – iš jo pašalinamas ir deguonis.

Tai reiškia, kad pakuotėje nebesusidaro palanki terpė sparčiam bakterijų ar kitų mikroorganizmų dauginimuisi, jis nebesąveikauja su aplinka, nebedžiūsta ir nebesioksiduoja. Šiuo būdu prailginamas tokiuose maišeliuose laikomų maisto produktų galiojimo laikas, jie kokybiški, švieži ir vertingi išlieka net 2-3 kartus ilgiau nei su įvairiomis aplinkos sąlygomis susiduriantys produktai. Be to, vakuumuojant produktus didėja tikimybė išvengti apsinuodijimo maistu, taip pat tai yra puikus būdas sumažinti maisto švaistymo apimtis ir užtikrinti, kad nė vienas produktas neatsidurtų šiukšliadėžėje.

**Galybė kasdienio panaudojimo būdų**

Vakuumuoti galima platų produktų spektrą – nuo vaisių, daržovių ar uogų, iki mėsos, žuvies, paukštienos ar įvairiausių ilgai negendančių produktų. Pavyzdžiui, užvakuumuota ir į šaldiklį įdėta mėsa ar žuvis bus tinkama naudoti nuo dvejų iki trejų metų, todėl tai yra vienas geriausių būdų išlaikyti ją šviežią.

Be to, vakuumuojant produktus, tuo pat metu juos galima ir marinuoti – į maišelį supilti marinatą ar atitinkamus prieskonius – nes marinatas į mėsą, žuvį ar kitus produktus įsigers greičiau. Tai palengvins kasdienybę ir padės sutaupyti laiko ruošiant įvairius grilio patiekalus, marinuojant daržoves ar jau minėtą žuvį.

Tiesa, vakuumuoti galima ne tik produktus, bet ir įvairius patiekalus – sriubas, troškinius. Gaminant šiuos valgius didesniais kiekiais yra įprasta, kad po kelių dienų valgymo jie atsibosta, todėl neretai valgį tenka išmesti. Sandariai užvakuumavus troškinį ar plovą, kitą savaitę jo nereikės gaminti iš naujo, o padarius pertrauką, maistas vėl teiks džiaugsmą.

Vakuumavimo metodas gali padėti išlaikyti šviežius ir kitus sparčiai gendančius produktus – vaisius, daržoves ir salotas, kurie į šiukšliadėžę keliauja dažniausiai. Beje, vakuumuoti galima ne tik į specialius maišelius sudėtus produktus – šis prietaisas pasitarnaus sandariai uždarant ir jau atidarytas traškučių, kavos, cukraus, prieskonių pakuotes.

**Atveria naujas gaminimo galimybes**

Tačiau ilgesnis galiojimo laikas, marinavimas ir produktų šviežumo išsaugojimas – ne vieninteliai privalumai, kuriuos suteikia kompaktiško vakuumavimo prietaiso laikymas virtuvės lentynoje. Vakuumavimas atveria ir naujas patiekalų ruošimo galimybes, pavyzdžiui, „sous vide“ (pranc. vakuumas) būdu.

Su vakuumavimo technologija koja kojon eina ir cirkuliatorius – įrenginys, kuris puode esantį vandenį kaitina iki tam tikros temperatūros ir lėto virimo būdu paruošia į užvakuumuotą pakuotę įdėtą patiekalą. Cirkuliatorius užtikrina vienodą vandens temperatūrą visoje talpoje, todėl maistas išverda tolygiai.

Tiesa, „sous vide“ metodu gaminamas maistas termiškai apdorojamas yra itin ilgai – tai gali užtrukti nuo kelių iki keliasdešimties valandų. Tačiau šiuo būdu gamintas valgis išlieka kupinas vertingų medžiagų ir vitaminų, pasižymi kitais ruošimo metodais neišgaunamomis tekstūromis ar skoniais.

Šį universalų prietaisą – „Silvercrest“ vakuumavimo aparatą SV 125 – bei daugelį kitų praktiškų ir kasdieną palengvinančių virtuvinių prietaisų gyventojai nuo šiandienis jau gali rasti visose „Lidl“ parduotuvėse. Su asortimentu galima susipažinti [**čia**](https://www.lidl.lt/c/kad-virtuveje-nieko-netruktu/c2318/w1).

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt