Vilnius, 2021 m. lapkričio 19 d.

**Natalija Bunkė dalijasi kalėdiniu kepto viščiuko receptu: privers apsilaižyti pirštus**

**Dainininkė ir namų dekoravimo ekspertė Natalija Bunkė kiekvienais metais stengiasi Kalėdomis pradėti gyventi dar rudens pabaigoje ir pirmiausiai pradeda nuo ankstyvo Kalėdų eglutės puošimo bei pirmųjų Kalėdinio stalo treniruočių. Žymi moteris kviečia ir kitus jau dabar pradėti švęsti gražiausias žiemos šventes bei dalijasi tradiciniu kepto viščiuko receptu, kuriam reikalingus ingredientus rasite „Lidl“ parduotuvėse.**

„Nesu tas žmogus, kuriam pabostų šventės, todėl eglę su šeima – vyru Edgaru, sūnumi Kristupu ir net katinu Maiklu – šiemet papuošėme dar lapkritį. Tą, lydimi kalėdinių dainų ir melodijų, jau spėjome padaryti ir šiemet. Kristupas kasmet uždeda ir savo gamintą žaisliuką, tokiu būdu pažymėdamas mūsų kalėdinio sezono pradžią. Juk turėdami daugiau laiko pagyventi Kalėdomis galime tai daryti neskubėdami ir atsipalaiduodami“, – sako Natalija.

**Stengiasi neatsilikti nuo sūnaus**

Pasak atlikėjos, nors kasmet kuriamu Kalėdų stebuklu džiaugiasi ir ji, ir kiti šeimos nariai, didžiausią įspūdį šventės palieka būtent sūnui Kristupui.

„Jis visada žino ko nori dovanų ir bene kasdien klausinėja, kada rašysime laišką Kalėdų Seneliui – tai jis su dideliu įkvėpimu daro kasmet. Tiesa, prieš kelerius metus Kristupas yra sulaukęs ir Senio Šalčio skambučio. Matymas, kokią laimę jam atneša visas Kalėdų laikotarpis ir jo vainikavimas gruodžio 25-ąją – turbūt geriausia švenčių dalis.

Tiesa, nors Kristupas prieš Kalėdas ar jų metu negali nustygti vietoje ir tiesiog spinduliuoja šventinę dvasią, neatsilikti stengiuosi ir aš. Iš anksto perku dovanas artimiesiems, nuolat galvoju, kaip namus paversti dar jaukesniais, ir, žinoma planuoju Kūčių ir Kalėdų vakarienių valgiaraštį“, – teigia N. Bunkė.

**Viščiuko receptą tobulina kasmet**

Anot namų dekoravimo ekspertės, būtent nuo maisto lūžtantis stalas yra vienas pagrindinių šventinių elementų, sujungiančių artimuosius.

„Kalėdų jau nuo vaikystės neįsivaizduoju be gausaus šeimos būrio ir tradiciniais patiekalais nukloto stalo, ant kurio puikuojasi kepta žuvis, balta mišrainė, kisielius, nuo praėjusios Kūčių nakties liekantys kūčiukai ir daugybė kitų gardžių valgių. Žinoma, autentišką aurą sukuria ir šviežių mandarinų kvapas. Kaip pagrindinį patiekalą mano mama jau nuo vaikystės kepa antį, tačiau prisidėti pastaraisiais metais stengiuosi ir aš – ant stalo patiekiu vis tobulinamą kepto viščiuko receptą. Galima sakyti, kad tokiu būdu bandau netiesiogiai konkuruoti su mama“, – šypsosi pašnekovė.

Šiemet Natalijos namuose puoselėjama kalėdine atmosfera dainininkė nori pasidalyti su kuo daugiau žmonių, todėl dalijasi firminiu kepto viščiuko receptu ir kviečia jį išbandyti dar prieš Kalėdas, kad jų metu, patiekalas nepaliktų abejingų. Na o pirštus apsilaižyti priversiančiai vakarienei reikalingų ingredientų galima įsigyti visose prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse.

**Keptas viščiukas su medumi ir kmynais**

**Jums reikės:** 1 viščiuko (apie 1,5 kg), pusantro šaukšto medaus, šaukštelio kmynų, keleto lauro lapų, šlakelio sojos padažo, 4 česnako skiltelių, druskos ir pipirų pagal skonį.

**Paruošimo būdas:** viščiuką ruošiame diena prieš kepimą. Pirmiausia paruoškite viščiuko marinatą. Sumaišykite medų, kmynus, lauro lapelius, sojos padažą, smulkintą česnaką ir druską bei pipirus dubenėlyje. Viską gerai išmaišykite, kol gausis vientisa masė. Viščiuką nusausinkite ir įdėkite į kepimo indą. Tuomet suriškite virvele viščiuko kojas, gerai aptepkite jį marinatu, stenkitės, kad kuo daugiau marinato patektų po viščiuko oda ir į jo vidų. Palikite jį pasimarinuoti parą laiko šaltoje vietoje.

Prieš kepant, įdėkite viščiuką į kepimo rankovę ir kepkite valandą iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Po valandos prapjaukite rankovę ir kepkite dar pusvalandį. Patiekite su virtomis ar keptomis bulvėmis ar kitu garnyru, pagal skonį. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt