Vilnius, 2022 m. vasario 15 d.

**Ekologiškas maistas tampa prieinamesnis „Lidl“ pirkėjams: „Bio-Organic“ produktai sveikesnei jūsų mitybai**

**Tvarių maisto produktų paklausa kasmet tik didėja, o neatsilikdami nuo pasaulinių tendencijų, gamintojai irgi daugiau dėmesio skiria prekių ekologiškumui. Aplinkai draugiški produktai vis dažniau sutinkami ir „Lidl“ parduotuvių lentynose, kur šią savaitę ekologiškų produktų asortimentą papildys ir naujos „Bio-Organic“ ženklu pažymėtos maisto prekės.**

Galime pasidžiaugti, kad pastaruoju metu visuomenės sąmoningumas šiuo klausimu ženkliai išaugo. Pirkėjai pradėjo atidžiau domėtis produktų kilme, auginimo ir gamybos sąlygomis, transportavimo ir pakuočių tvarumu. Kartu išaugo ir aplinką tausojančių produktų paklausa, kurią užpildo atsakingi maisto prekių gamintojai.

Atsisakydami naudoti pesticidus ir chemines trąšas, naudodami natūralią apsaugą nuo kenkėjų, gyvulius šerdami ekologiškais ir natūraliais pašarais, laikydami juos atviruose plotuose, gamintojai užtikrina aukštesnę produkcijos kokybę. Todėl ekologiško ūkininkavimo principai yra naudingi ne tik gamtai, bet ir vartotojams, mat lemia saugesnius ir patrauklesnius maisto produktus bei prekes, kuriuos įsigydami pirkėjai gali būti užtikrinti dėl jų tvarumo.

„Bio-Organic“ ženklu pažymėti produktai į „Lidl“ parduotuves atkeliauja iš ūkių ir bendrovių, kurie taip pat laikosi ekologinio ūkininkavimo principų: palaiko ir stiprina biologinę įvairovę, mažina neatsinaujinančių ir išorės medžiagų naudojimą mastus, perdirba atliekas bei šalutinius produktus. Kartu ekologiniai ūkiai papildomai rūpinasi augalų ir gyvūnų sveikata bei savo veikloje taiko atsakingas augalininkystės ir gyvulininkystės praktikas.

Šiuo metu visose „Lidl“ parduotuvėse Lietuvoje pirkėjai gali įsigyti ekologiškų kiaušinių, pieno produktų, įvairių aliejų, šviežių ir šaldytų vaisių bei daržovių, šokolado gaminių, kavos ar dribsnių. Be to, visas prekybos tinkle parduodamas kūdikių maistas taip pat yra ekologiškas.

Nuo pirmadienio, vasario 14 d., nuolatinį „Lidl“ ekologiškų produktų asortimentą papildo ir blyneliai, šaldytos daržovės ir vaisių mišiniai glotnučiams gaminti, makaronai bei virtiniai, pica, smulkinti ir trinti pomidorai, sausainiai, valgomieji ledai, šokoladinio gėrimo milteliai, kava, agavų sirupas bei dviejų rūšių miltai.

Išbandykite naująjį ekologiškų „Bio-Organic“ maisto produktų asortimentą ir patys. Jau šiandien užsukite į artimiausią „Lidl“ parduotuvę ir įsigykite visko, ko prireiks net trims receptams paruošti.

**Itališkas blynelių sumuštinis (4 porcijos)**

Jums reikės: 4 vnt. „Chef Select“ ekologiškų blynelių, 50 g vytinto kumpio Prosciutto, 50 g mocarelos sūrio, 4 vyšninių pomidorų, 1 žaliosios paprikos, šviežių baziliko lapelių, druskos ir pipirų, šiek tiek alyvuogių aliejaus.

Gaminimo eiga: pirmiausia pasiruoškite blynelių sumuštinių ingredientus, kumpį supjaustykite plonomis juostelėmis, mocarelą nusunkite ir supjaustykite griežinėliais, pašalinkite pomidorų bei žaliųjų paprikų sėklas ir abi daržoves supjaustykite smulkiais kubeliais.

Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų, o kol šis kaista – paruoškite blynelių sumuštinius. Ant tolygaus paviršiaus dėkite blynelį, įpjaukite peiliu iki pusės ir mintyse padalinkite blynelį į skirtingus ketvirčius. Eidami pagal laikrodžio rodyklę nuo įpjovimo vietos, ant vieno ketvirčio dėkite smulkiai supjaustytas paprikas, kitame tolygiai paskleiskite pomidorus, trečiame ketvirtyje dėkite kumpio juosteles, o paskutiniame – mocarelos riekeles. Visas blynelio dalis pagardinkite prieskoniais.

Blynelį sulenkite laikydamiesi tokio patiems eiliškumo, procesą pakartokite naudodami likusius ingredientus. Sulenktą sumuštinį atsargiai perkelkite į įkaitintą keptuvę, kepkite iki viena pusė įgaus auksinį atspalvį, tada sumuštinį apverskite ir paskrudinkite ir kitą jo pusę. Išimkite blynelių sumuštinį ant lėkštės, pabarstykite prieskoniais ir papuoškite šviežiais baziliko lapeliais. Skanaus!

**Virtiniai su pomidorų padažu (4 porcijos)**

Jums reikės: 1 pakuotės „Chef Select“ ekologiškų virtinių (galite rinktis virtinius su sūriu, špinatais ir rikota arba su pomidorais ir mocarela), 1 skardinės smulkintų pomidorų, 1 vidutinio dydžio svogūno, 2 skiltelių česnako, 1 šaukšto „Freshona“ ekologiškų trintų pomidorų, 1 šaukštelio alyvuogių aliejaus, gniužulo šviežių petražolių, pusė šaukšto cukraus, druskos ir pipirų.

Gaminimo eiga: puode išvirkite virtinius, laikykitės ant pakuotės nurodytų valgio paruošimo instrukcijų. Didelėje keptuvėje įkaitinkite aliejų, sudėkite smulkiai supjaustytą svogūną ir kepkite reguliariai maišydami mentele apie 3 min. Tuomet sudėkite traiškytą česnaką ir kepkite dar 1 minutę.

Padidinkite viryklės kaitrą ir atsargiai įmaišykite smulkintus bei trintus pomidorus. Leiskite jiems pradėti burbuliuoti, tada ugnį sumažinkite ir retkarčiais maišydami leiskite padažui sutirštėti, tai turėtų trukti apie 6-7 minutes. Į padažą sudėkite smulkiai supjaustytas petražoles ir suberkite cukrų, pagardinkite prieskoniais pagal skonį. Virtinius nusunkite, suberkite į padažą ir patiekite. Skanaus!

**„Brownie“ pyragėliai su kokosų miltais**

Jums reikės: 2 gerai sunokusių bananų, 100 ml klevų sirupo, 5 šaukštų aliejaus, 1 šaukštelio vanilės ekstrakto, 3 didelių kiaušinių, pusė puodelio „Belbake“ ekologiškų kokosų miltų, pusė puodelio kakavos miltelių, 1 šaukštelio kepimo miltelių, saujos šokolado gabalėlių kepiniams.

Gaminimo eiga: dideliame dubenyje sutrinkite bananus, supilkite klevų sirupą, aliejų, vanilės ekstraktą, įmuškite kiaušinius ir viską gerai sumaišykite. Kitame inde sumaišykite birius ingredientus – kokosų miltus, kakavos miltelius ir kepimo miltelius, suberkite į drėgnų ingredientų mišinį ankstesniame dubenyje ir maišykite kol neliks gabalėlių.

Į tešlą suberkite šokolado gabalėlius ir atsargiai sumaišykite, tešlą supilkite į kepimo popieriumi išklotą skardą ar kepimo indą, kepkite apie 25-30 minučių. Dėmesio, šie pyragėliai turi būti drėgni, todėl jų neperkepkite – patiekite su „Gelatelli“ ekologiškais valgomaisiais ledais. Skanaus!

**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)