Vilnius, 2022 m. vasario 24 d.

**Prancūziškų skonių karuselė: kam pirmajam kilo idėja valgyti įdarytas sraiges ir kuo ypatingas „Petit Brie“ sūris?**

**Visi pasiilgome kelionių ir nevaržomų galimybių pažinti įvairius pasaulio kampelius bei tokiu būdu praplėsti savo akiratį. Tačiau kartais pamatyti neužtenka, o norisi ir paragauti. Kulinarinei kelionei po Prancūziją nereikia lėktuvo bilieto – šią savaitę visose prekybos tinklo „Lidl“ parduotuvėse vyksta prancūziškos virtuvės įkvėpta „Duc du Coeur“ skonių savaitė. Jos proga prekybos tinklas kviečia iš arčiau susipažinti su tikromis prancūziškomis pažibomis – minkštuoju Bri sūriu ir įdarytomis sraigėmis.**

**„Petit Brie“ sūrio klasika**

Šią savaitę „Lidl“ parduotuvėse ieškokite paprastų ir su mėlynuoju pelėsiu minkštųjų sūrių, taip pat prancūziško stiliaus „Tomme du Pays Basque“, minkštojo „Bretagne“ arba minkštojo „Normandie“ sūrio. Pirkėjai galės įsigyti ir prancūziško „Petit Brie“ sūrio, kuris laikomas visos šalies kulinarinio paveldo pasididžiavimu.

Prancūziškas „Petit Brie“ sūris pasižymi švelniu kreminiu skoniu, valgant jaučiami grybų, šieno ir natūralios gamtos aromatai. Manoma, kad sūris pradėtas gaminti dar VII a., o subtilų šio sūrio receptą atrado netoli Paryžiaus įsikūrę vienuoliai. Kiek vėlesnių įrašų apie užburiantį Bri sūrio skonį galima rasti ir istoriniuose Karolio Didžiojo šaltiniuose.

Nors sūrio skonis pakankamai išraiškingas, kad jį būtų galima valgyti vieną ar padėti šalia kitų sūrių ant didelės užkandžių lėkštės, „Petit Brie“ neretai sutinkamas ir įvairiuose prancūziškuose patiekalų receptuose. Sūrį populiaru naudoti gaminant užkandžius, kišą ar pyragėlius, valgyti su sviestinais kruasanais ir kumpiu, derinti su saldžiais desertais ir šviežiomis uogomis. Pasinaudokite „Lidl“ prekybos tinklo patarimu ir šiandien pasigaminkite cukinijų, šoninės ir Bri sūrio gratiną, kurio receptą rasite teksto pabaigoje.

Užsukę į „Lidl“ parduotuves sugrįžtančios teminės Prancūzijos skonių savaitės metu, pirkėjai galės įsigyti įvairių gurmaniškų pagardų, saliamio ar vytinto kumpio – jie puikiai dera su minkštuoju Bri sūriu bei šviežiais vaisiais, riešutais.

**Įdarytos sraigės sužavėjo net Rusijos carą**

Plačiam sūrių pasirinkimui „Lidl“ parduotuvėse nenusileis gurmaniški prancūziški valgiai – midijos su petražolėmis ir česnakais, varlių šlaunelės bei, žinoma, šaldytos burgundiškos ir vynuoginės įdarytos sraigės.

Sraiges, spėjama, pirmieji valgė prieš kelis tūkstančius metų dabartinės Prancūzijos teritorijoje apsistoję mūsų protėviai, tačiau šį valgį išpopuliarino tik XIX a. pradžioje Burgundijos regione apsilankęs caras iš Rusijos. Vietinis šefas buvo paprašytas paruošti carui tokį patiekalą, kurio jis niekada dar nebūtų ragavęs. Šefas jam patiekė vietiniu delikatesu laikomas sraiges su česnakų ir petražolių sviestu.

Praėjus daugiau nei dviem šimtmečiams įdarytų sraigių gamybos technologija ir šio patiekalo receptas nei kiek nepasikeitė, o jį išbandyti šią savaitę galės ir „Lidl“ lankytojai.

Siekiant pasimėgauti ypatingu įdarytų sraigių skoniu, turite pasirūpinti ir tam skirtais įrankiais bei indais. Restoranuose Prancūzijoje ir visame pasaulyje įdarytos sraigės patiekiamos ant nedidelės lėkštelės su įdubimais, kurie neleidžia sraigėms nuvirsti. Be to, įdarytos sraigės valgomos kairėje rankoje laikant išgaubtas sraigių žnyples, o dešinėje – specialias šakutes, kurių pagalba iš kiauto yra išimamas įdaras.

Paprastai įdarytos sraigės valgomos su prancūziško batono gabalėliu, kartu geriamas raudonas arba baltas Burgundiškas arba sausas rausvasis vynas. Jeigu sraigių mėsa yra ruošiama naudojant vištienos sultinį, prie patiekalo mėgaukitės sausuoju Pinot Grigio vynu ar šampano taure.

Minėtų gėrimų bet kada galima rasti „Lidl“ parduotuvių alkoholio skyriuje, o tik šios teminės skonių savaitės metu pirkėjai galės įsigyti šaldytų šparaginių pupelių, „Ratatouille“ šaldytų daržovių mišinio, šaldytų trapios tešlos pyragų, apkepėlių bei desertų.

Šviežių kepinių skyriuje išalkusių lauks kvepiantys prancūziški kruasanai su abrikosų, karameliniu, aviečių bei kumpio ir sūrio įdaru.

**Cukinijų, šoninės ir Bri sūrio gratinas (4 porcijos)**

Jums reikės: 600 g cukinijų, 4 gabalėlių rūkytos šoninės, 1 svogūno, 1 skiltelės česnako, 200 g ryžių (geriausia apvaliagrūdžių „Arborio“, kuriuos naudojant gaminamas daugiaryžis), 150 ml sauso baltojo vyno, 850 ml daržovių sultinio, 160 g „Petit Brie“ sūrio, 3 šaukštų alyvuogių aliejaus.

Gaminimo eiga: gilioje keptuvėje įkaitinkite 2 šaukštus aliejaus, sudėkite griežinėliais supjaustytas cukinijas ir kepkite apie 10-12 minučių, kol daržovės įgaus švelniai auksinį atspalvį. Tuomet išimkite jas ir atidėkite į šalį. Toje pačioje keptuvėje įkaitinkite likusį aliejų ir suberkite nedideliais gabalėliais supjaustytą šoninę, smulkintą svogūną ir česnaką. Kepkite ant mažos ugnies apie 6-8 minutes arba kol suminkštės.

Tuomet atsargiai įmaišykite ryžius ir palaukite, kol grūdeliai išsipūs. Supilkite vyną ir leiskite ryžiams jį sugerti, gerai išmaišykite ir supilkite maždaug trečdalį turimo karšto daržovių sultinio, padidinkite ugnį iki vidutinės. Nuolat maišykite verdančius ryžius, kad neprisviltų, palaukite, kol susigers įpiltas sultinys ir tą patį procesą pakartokite su likusiu sultiniu. Tai turėtų trukti apie 20 minučių, o pabaigus ryžiai turi būti minkšti.

Ryžius nukelkite su ugnies ir suberkite cukinijas, pagardinkite norimais prieskoniais – „Lidl“ rekomenduoja rinktis prancūziškus prieskonius „Persillade“. Viską supilkite į ugniai atsparų indą, ant ryžių sudėkite nedideliais gabalėliais supjaustytą „Petit Brie“ sūrį. Tuomet patalpinkite indą su maistu į įkaitinti orkaitę ir kepkite apie 3-4 minutes, kol sūris pradės burbuliuoti. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt