Vilnius, 2022 m. kovo 21 d.

**Velykų kiškučio mėgstamiausias – šviežių morkų pyragas su šventinių papuošimų idėjomis**

**Velykų stalą puošia ne tik marginti kiaušiniai, bet ir įvairūs šventiniai saldėsiai. Nors anksčiau pagrindiniu smuiku čia grodavo tradicinė Velykinė boba, dabar jos vietą užima spalvingai papuošti morkų pyragai. Prekybos tinklas „Lidl“ artėjant gražiausiai pavasario šventei, dalija velykinius patarimus ir pasakoja, kaip pasigaminti skaniausią morkų pyragą.**

Jūsų iškepto pyrago ar torto skonis ir išvaizda yra neišskiriami dalykai. Todėl rūpindamiesi pirmuoju, nepamirškite savo šeimos narių ar svečių pradžiuginti ir akiai patraukliu kepiniu – juk meilė saldėsiams prasideda iš pirmojo žvilgsnio! Dekoruodami namuose gamintus pyragus ar tortus nestokokite kokybiškų ingredientų bei kūrybiškumo, kurių pagalba kiekvienas skanėsto gabalėlis taps mažu Velykų stebuklu. Na, o jeigu pritrūkote įkvėpimo, „Lidl“ dalijasi trimis teminėmis kepinių dekoravimo idėjomis jaukioms ir nuotaikingoms Velykoms. Beje, visus reikalingus papuošimus šiam ir kitiems kepiniams galite rasti artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje.

**Marcipaninės figūrėlės**

Pastaruoju metu gana populiaru Velykinius pyragus puošti pačiais tikriausiais šios šventės simboliais: viščiukais bei zuikučiais. Kadangi gyvų personažų ant torto viršaus nepasodinsi, ne ką prastesnius kepinių papuošimus galima pagaminti naudojant marcipaną – sutrintų migdolų ir cukraus masę.

Marcipaninė masė paprastai minkoma rankomis, o maišant ją su maistiniais dažais galima išgauti pačius įvairiausius „valgomo plastilino“ atspalvius bei formas. Pavyzdžiui, iš geltonos spalvos marcipano lipdykite mielus viščiukus, pilkšvo ar balto – zuikučius ar aveles. Nors šis kepinių dekoravimo būdas reikalauja daugiau laisvo laiko, tačiau jį galite paversti visą šeimą suburiančiu bei vaikams patinkančiu užsiėmimu, akcentuoja „Lidl“.

**Šokoladiniai lizdeliai**

Nepaisant to, kad kiaušiniai dažniau naudojami ne pyragų dekoravimui, o tešlos gaminimui, margutis taip pat nusipelnė būti ant morkų pyrago ar Velykinio torto viršaus. Žinoma, tikri kiaušiniai ir saldėsiai nedera tarpusavyje, todėl savo kepinius puoškite į šokoladinius lizdelius įtupdytais šokoladiniais margučiais.

Lizdelius šokoladiniams margučiams gaminkite ant karštų garų vonelės su trupučiu sviesto ištirpindami pasirinktą šokoladą ir jį atsargiai sumaišydami su kokosų drožlėmis, pataria „Lidl“. Tuomet ant kepimo popieriumi išklotos lėkštės ar kepimo skardos formuokite nedidelius apvalius lizdelius, kurių viduryje šaukštu arba pirštu įspauskite nedidelį įdubimą, kad margučiai neišriedėtų. Paruoštus lizdelius laikykite šaldytuve, kol sustings.

**Velykų kiškučio pėdutės**

Velykų kiškutis vaikams kasmet atneša saldžias dovanėles, todėl sustiprindami jų tikėjimą šventiniais stebuklais, Velykų saldėsius dekoruokite būtent zuikučio pėdsakais. Ant balto lapo nusipieškite arba atsispausdinkite kiškučio pėdučių kontūrus ir juos iškirpkite. Trafaretą uždėkite ant tortų viršaus, apibarstykite vaniliniu cukrumi ar kakava bei atsargiai atkelkite nuo paviršiaus. Tegul zuikučio pėdsakai vinguriuoja po visus namus.

Šį ir kitus skaniausius kepinių dekoravimo sumanymus jums įgyvendinti padės „Lidl“ privataus prekių ženklo „Belbake“ produktai. Daugelį kepimo ir dekoravimo priemonių jau dabar galima rasti visose prekybos tinklo parduotuvėse, o artėjant Velykoms skanėstų puošimo produktų asortimentas tik didės.

**Morkų pyrago receptas (10-12 porcijų)**

Pagrindinis morkų pyrago ingredientas, žinoma, yra morkos, tačiau į Velykinius pyragus bei tortus priimtina įmaišyti ir daugiau skonių. Šiame recepte į pyrago tešlą įmaišomos razinos bei smulkintos pistacijos, tačiau galite neriboti savęs šiais ingredientais ir drąsiai rinktis kitus pagardus. Pavyzdžiui, šokolado gabalėlius, graikinius arba karijų riešutus, įvairias sėklas, bananus ar džiovintus ananasus.

Jums reikės: 200 g savaime kylančių miltų, 250 g cukraus, 3-4 didelių morkų, 75 g natūralaus jogurto, 3 didelių kiaušinių, 175 ml aliejaus, 100 g razinų, 100 g pistacijų, 1 šaukštelio vanilės ekstrakto, 2 šaukštelių cinamono, žiupsnelio muskato.

Pyrago papuošimui reikės: 100 g sviesto, 200 g vanilinio cukraus, 100 g kreminio sūrio, 50 g kakavos miltelių, 100 g marcipano, oranžinės ir žalios spalvos maistinių dažų, kelių šokoladinių sausainių.

Gaminimo eiga: įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros, jeigu naudojate kepimo karštu oru funkciją, rinkitės 160 °C temperatūrą. Aliejumi ištepkite aukštesnės ir pailgos kepimo formos šonus, jos vidų ištieskite kepimo popieriumi.

Dubenyje sumaišykite jogurtą, aliejų, kiaušinius ir vanilės ekstraktą. Tuomet atskirame inde sumaišykite sausus ingredientus – miltus, cukrų, cinamoną ir muskatą bei šiek tiek druskos; sausų ingredientų mišinį gerai išsijokite, kad nebūtų didelių gumulėlių.

Drėgnus ingredientus sumaišykite su sausais, nepamirškite įdėti tarkuotų morkų, razinų ir kuo labiau susmulkintų pistacijų. Viską supilkite į jau paruoštą kepimo indą ir kepkite apie 1 val., įsmeigdami medinį pagaliuką patikrinkite, ar pyragas jau iškepęs – jeigu ant pagaliuko lieka tešlos pėdsakų, pyragą kepkite dar apie 5 min. ir vėl patikrinkite. Leiskite pravėsti ir tuomet išimkite iš kepimo indo.

Pyragą patariame puošti daržovių lysvę primenančiu šokoladiniu glaistu – gerai išsukite kambario temperatūros sviestą su vaniliniu cukrumi, po truputį dėkite kreminį sūrį ir kaskart gerai sumaišykite, suberkite kakavą ir vėl sumaišykite. Atskirame inde sutrupinkite šokoladinius sausainius, galite tai daryti ir naudodamiesi virtuvės smulkintuvu, tačiau sausainių trupinėliai turi būti stambūs. Nedidelį gabalėlį marcipano sumaišykite su žalios spalvos maistiniais dažais – tai bus morkų lapeliai, likusią dalį nudažykite oranžine spalva ir gerai sumaišykite – formuokite morkytes.

Pyragą padėkite ant serviravimui skirtos lėkštės arba padėklo ir kepinio viršų aptepkite šokoladiniu glaistu ir apiberkite sausainių trupinėliais. Ant „lysvės“ viršaus išdėliokite marcipanines morkas, dalis jų gali būti dar žemėje, kitos jau išrautos ar prakastos zuikučio. 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)