Vilnius, 2022 m. balandžio 19 d.

**Idėja pusryčiams: Nyderlanduose ištobulinti purūs Poffertjes blyneliai**

**Belgijos, Nyderlandų ir Liuksemburgo saldumynų meistrai nuo seno žinomi dėl itin profesionaliai ištobulintų ir jau legendomis tapusių saldėsių, kurie sėkmingai užkariauja viso pasaulio širdis. Apie sparčiai išpopuliarėjusius mini blynelius – Poffertjes – pasakoja prekybos tinklas „Lidl“, kuriame jau šiandien prasideda Beniliukso virtuvės įkvėpta teminė skonių savaitė.**

Poffertjes – tai nedidelio dydžio blyneliai, kurių gimtinė yra viena iš Beniliukso valstybių bendrijos šalių. Nors nėra tiksliai žinoma, kada pirmą kartą Nyderlandų karalystėje kepti pradėti šie apvalūs ir labai purūs blyneliai, manoma, kad jie išpopuliarėjo daug augančio vartotojų susidomėjimo socialiniuose tinkluose. Tai lėmė, kad šviežiais ir dar garuojančiais Poffertjes blyneliais šiuo metu prekiaujama kone kiekvienoje Nyderlandų produktais prekiaujančioje parduotuvėlėje.

Poffertjes blynelių populiarumo paslaptimi yra jų lengvumas, pastebi „Lidl“. Mažyčiai mielinės tešlos blyneliai kiekvieną juos valgantį žmogų tarsi nukelia į vaikystę. Nors besimėgaujančių blyneliais yra šimtai ar net tūkstančiai, juos paruošti anksčiau galėjo ne kiekvienas, mat Poffertjes blyneliams reikalinga speciali kepimo įranga – keptuvė su nedidelėmis įdubomis. Į jas atsargiai pilama tešla, o jai pradėjus burbuliuoti, blynelis yra sparčiai apverčiamas, kad apskrustų abi jo pusės.

Dabar Poffertjes blynelių kepimui skirta įranga yra prieinama kone visiems, todėl „Lidl“ kviečia namuose pasigaminti skaniausius ir puriausius blynelius – receptą rasite apačioje.

Kadangi šie blyneliai yra gaminami iš saldžios mielinės tešlos, jie valgomi su tokiais pat saldžiais pagardais. Dažniausiai ant dar karštų blynelių yra uždedamas gabalėlis sviesto bei kartu pabarstoma miltelinio cukraus, neretai ant blynelių viršaus pjaustomi švieži vaisiai ir uogos, pilami šokoladiniai ar karameliniai sirupai, medus ar plakta grietinėlė, pastebi „Lidl“.

**Beniliuksas – saldėsių sostinė**

Tiesa, Poffertjes blyneliai nėra vieninteliai Beniliukso šalyse pagarsėję saldūs gardėsiai. Pavyzdžiui, Liuksemburgas nuo seno garsėja įstabiu obuolių pyragu *Äppelklatzen*. Šį cinamonu, cukrumi ir muskato riešutais pagardintą desertą patariama valgyti karštą, todėl pasivaikščiojimus mėgstantys liuksemburgiečiai neretai užsuka į kavines sušilti ir suvalgyti gabalėlį garsiojo pyrago.

Ne ką mažiau garsus yra ir liuksemburgietiškas *Mummentaart* pyragas su iš varškės gaminama tešla ir kiek salstelnančių rudeninių obuolių bei *Quetschentaar*t pyragas su slyvomis. „Lidl“ teigimu, atskiro paminėjimo čia nusipelnė ir *Verwurelte*r spurgytės, kurios savo forma primena nedidelius tešlos mazgelius.

Savo saldėsių įvairove kitoms bendrijos šalims nenusileidžia ir Belgija, kuri tiek Europoje, tiek visame pasaulyje yra žinoma dėl itin aukštos kokybės šokolado. Į Belgiją užsukantys keliautojai bei vietiniai žmonės mėgaujasi ne tik ypatingai šokolado kūriniais, bet ir sirupu pripildytais saldainiais *Cuberdon*, ledinukais *Napoleon bombon*, sausainiais su medumi *Couques de Dinant* ir karalių pamėgtu pyragu *Liers vlaaike*. Neįprastą kilmės istoriją turi ir irisiniai saldainiukai *Babelutte* – išvertus iš olandų kalbos, šių gardėsių pavadinimas reiškia užbaigtą ar sustabdytą pokalbį.

Reikia nepamiršti ir belgiškų vaflių, teigia „Lidl“. Itin didelės belgiškų vaflių paviršiaus įdubos yra skirtos vaflių pagardams – sirupams, uogienėms, kremams ar sviestui. Belgiškų vaflių neretai galima įsigyti įvairių šalių mugių metu, o turint tinkamą keptuvę, nesunku pasigaminti ir patiems namuose.

Vafliais garsėja ir kita Beniliukso šalių bendrijos narė – Nyderlandų karalystė. Visų „Lidl“ parduotuvių nuolatiniame asortimente yra olandiškų karamelinių vaflių, kurie valgomi kartu su karštu arbatos ar kavos gėrimu.

Tačiau tik šią savaitę „Lidl“ prekybos tinklo parduotuvių lentynos pasipildys dar gausesniu Beniliukso skonių asortimentu. Jau dabar užsukę į artimiausią parduotuvę galite rasti sviestinį obuolių pyragą, sviestinius vafliukus, madlenas, sausainius „Spekulatius“ ir mišinį olandiškam pyragui. Be to, gomurį pamalonins ir saldėsių nemėgstantys – jų laukia autentiškas olandiškas sūris ir ypatingos šaldytos virtos midijos be kiautų.

**Poffertjes blyneliai (apie 70-80 individualių blynelių)**

Jums reikės: 350 ml pieno, 220 g miltų (galite naudoti universalius arba lygiomis dalimis maišyti grikių ir universalius miltus), ketvirčio šaukštelio sausų mielių, 2 šaukštų cukraus, 1 didelio kiaušinio, šiek tiek druskos, sviesto keptuvės patepimui.

Gaminimo eiga: nedideliame dubenėlyje sumaišykite miltus ir mieles, leiskite pastovėti apie 5-10 minučių. Tuomet kitame inde išplakite kiaušinius, cukrų bei žiupsnelį druskos, sudėkite miltų ir mielių mišinį ir maišykite iki tešla bus vientisa. Uždenkite indą maistine plėvele arba švariu rankšluostėliu ir leiskite kambario temperatūroje pastovėti apie 1 valandą.

Ant vidutinio kaitrumo ugnies įkaitinkite Poffertjes blyneliams skirtą keptuvę, o jeigu jos neturite, bandykite eksperimentuoti su keksiukų kepimo forma. Kiekvieną įdubimą ištepkite ištirpintu sviestu. Kad būtų lengviau kepti blynelius, tešlą galite supilti į suspaudžiamą buteliuką – tuomet keptuvėje formuokite blynelius.

Blynelius kepkite iki apatinė jų pusė įgaus gražiai auksinę spalvą ir viršuje matysite besiformuojančius burbuliukus – tai ženklas, kad turite apversti blynelius. Iškepusius blynelius išimkite iš keptuvės ir sudėkite į serviravimui skirtą indą ir pagardinkite norimais pagardais, tuomet vėl ištirpintu sviestu patepkite visus keptuvės įdubimus, kartokite tol, kol baigsis tešla. 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)