Vilnius, 2022 m. balandžio 21 d.

**Grilio sezonas skelbiamas atidarytu: šefas V. Blauzdavičius kviečia šiemet kepti viską**

Atėjęs pavasaris maisto gurmanus kviečia traukti iš sandėliukų per žiemą ten užsistovėjusius grilius ir kepsnines bei pradėti naują grilio sezoną. Nors kai kuriems grilinimas vis dar asocijuojasi tik su mėsos patiekalais, šefas Vylius Blauzdavičius teigia, kad ant griliaus kepti galima viską. Šalia sultingų šonkaulių ar kiaulienos kumpio galima patiekti ir ant griliaus pagamintas daržoves.

„Tik svarbu nepersistengti su prieskoniais ir padažais, o kaip galima labiau išlaikyti originalų kepamo patiekalo skonį. Jei patys nedrįstate eksperimentuoti, įsigykite iš anksto paruoštą produktą, kurį tereikės uždėti ant griliaus ir štai savaitgalio pietūs ant jūsų stalo“, – pataria V. Blauzdavičius.

**Lietuviai sezoną atidaro šašlykais**

Pasak šefo, Lietuvoje grilio sezonas tradiciškai pradedamas nuo šašlykų, kurie daugeliui kelia sentimentus. Kad ir kokios būtų patiekalų ant griliaus mados, V. Blauzdavičius pastebi, kad lietuviai išlieka ištikimi būtent jiems.

Štai šį sezoną prekybos tinklas „Lidl“ savo pirkėjams taip pat paruošė keletą gardžių šašlykų receptų. „Grill & Fun“ produkcijos linijoje galima rasti vištienos šlaunelių mėsos su krapais šašlykus, kiaulienos sprandinės bei mentės tradicinius bei kaukazietiško ar armėniško skonio šašlykus.

„Tik, kad ir ką keptumėte, neskubėkite. Grilinimas reikalauja kantrybės. Tik tada mėsa nepraras sultingumo ir minkštos tekstūros. Man šis gaminimo būdas yra lyg meditacija, todėl kartais mėgstu tą daryti vienas bei rekomenduoju kitiems, ypač nuolat skubantiems ir neturintiems laiko pabendrauti su savimi“, – pataria V. Blauzdavičius.

**Skonių mados atkeliauja tolimų regionų**

Virtuvės šefas pastebi didėjantį lietuvių grilintojų kūrybiškumą ir drąsą eksperimentuoti. Jei prieš penkerius metus buvo vos keli produktai, kuriuos kepdavome ant griliaus, dabar pasirinkimas didžiulis. „Keičiasi naudojami padažai ir prieskoniai, juos žmonės siunčiasi iš užsienio šalių. Maistas tampa kūrybos procesu, per kurį patiriami nauji pojūčiai, bet įtraukiami kiti žmonės“, – įsitikinęs V. Blauzdavičius.

Jau kurį laiką, pasak šefo, lietuvius traukia Azijos skoniai, tad vis dažniau naudojami tokie pagardai, kaip kepintų sezamų aliejus. Šiuo atžvilgiu receptai tampa vis labiau tarptautiniais. Štai ir „Lidl“ tinklo parduotuvėse tolimų skonių išsiilgusieji gali rasti paprikomis ar kario prieskoniais paskanintas kepamąsias dešreles.

„O aš pats atradau kalendrą, kuminą, kmynus bei cinamoną. Patinka ir įvairūs alūs, kuriuos naudoju grilio patiekalams pagardinti. Kuomet alus nugaruoja, lieka išreikštas stiprus poskonis, todėl tam rekomenduoju rinktis itin karamelizuotą tamsų alų“, – patarimus grilio šefams dalija V. Blauzdavičius.

**Ant griliaus – nuo agurkų, iki dešrainių**

Griliaus patiekalais taip pat galima suvilioti ne tik mėsos gurmanus, bet ir vegetarus. Ant griliaus galima keti netgi tokias daržoves, kaip salotos ar agurkai. Šefas V. Blauzdavičius dalijasi, kad pats labai mėgsta grilinti šias daržoves. Salotas jis pakepina iš abiejų pusių ir, pvz., pašlaksto obuolių actu, o štai iš agurkų gamina užtepėlę.

„Ant griliaus pakepinu agurką, kuris įgauna švelnų dūmo skonį. Tuomet jį labai smulkiai sukapoju ir sumaišau su kreminiu sūriu. Mėgstantys česnaką, gali įmaišyti į užtepėlę ir jo. Tiesa, nepatariu lėkštėje turėti vien keptų produktų, pagardinkite patiekalą ir, pvz., šviežiomis daržovėmis, kurios suteiks šviežumo ir traškumo“, – pataria šefas.

Grilinimui galima naudoti ir kai kuriuos pieno produktus. Specialiai tokiam kepimui skirtus sūrius pirkėjai gali įsigyti ir „Lidl“ prekybos centruose ir jau kitą kartą pavaišinti jais savo artimuosius ar draugus. Juos pamėgs ir dar prie mėsos kepsnių nepratę mažieji.

„Su vaikų maistu reikia žaisti ir pasitelkti kūrybiškumą, tad jie valgys ant griliaus keptus produktus. Vaikai labai mėgsta mėsainus ir dešrainius, o štai saviškiams dažnai pakepu kaip nors smagiai suformuotas dešreles. Mažiesiems patinka ir šonkauliai, todėl griliaus patiekalais gali mėgautis bet kokio amžiaus valgytojai“, – tvirtina V. Blauzdavičius.

Jei planuojate išbandyti šiuos šefo receptus, „Lidl“ prekybos tinklo „Grill & Fun“ linijoje galima rasti vaikams neabejotinai patiksiančių ir dešrainiams tiksiančių vištienos dešrelių rinkinių.

„Grill & Fun“ produktai jau artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje. O visą asortimentą – ir ne vien tik maisto prekų – galite patogiai apžiūrėti ir [internete](https://www.lidl.lt/kampanijos/grilis).

**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)