Vilnius, 2022 m. balandžio 27 d.

**Tinkamai pasiruoškite grilio sezonui – kaip tinkamai išsivalyti kepsninę**

**Nesumeluosime sakydami, kad laukiamiausiu metų laiku mėsos gurmanams yra pats gardžiausias šašlykų, kepsnių bei dešrelių kepimo ant grilio sezonas. Šiemet „Lidl“ jį pasitinka kartu su BBQ šefu, mėsos ekspertu Vyliumi Blauzdavičiumi, kuris su prekybos tinklo lankytojais dalijasi patarimais, kaip sėkmingai pasiruošti kvapniausioms grilio istorijoms.**

Prekybos tinklas „Lidl“ pažymi, kad skaniausi ant grotelių kepti kepsniai, daržovės, žuvis ar kitos skonio istorijos prasideda nuo pačių elementariausių dalykų. Todėl, kaip reikia tinkamai išsivalyti kepsninę, kokie įrankiai pravers kiekvienam grilio ekspertui ir ką reikia žinoti pradedančiajam entuziastui, pasakoja firminės mėsos parduotuvės ir restorano įkūrėjas V. Blauzdavičius.

**Kaitra – geriausias jūsų pagalbininkas**

Šefas teigia, kad skirtingų tipų kepsninių valymo instrukcijos skiriasi, tačiau patys pagrindiniai valymo ir priežiūros patarimai galioja visų tipų griliams, kepsninėms ar šašlykinėms.

„Svarbiausiu grilio paruošimo kepimo sezonui darbu yra nuodugnus jo išvalymas – pašalinkite anglių ir pelenų likučius. Tuomet kepsninę iškaitinkite, kad iš jos pasišalintų visa drėgmė, o grilius vėl priprastų prie kaitros. Ši taisyklė galioja ir valant kepimo groteles, kurias valyti reikia žymiai dažniau. Pirmiausia jas gerai įkaitinkite, tuomet naudodami metalinį šepetį ar žnyples gerai nugramdykite ir nušveiskite visus prikepusio maisto likučius“, – sako V. Blauzdavičius.

Dažnai dar Vikingu vadinamas vyras pasakoja, kad grilio kepimo groteles reikia valyti po kiekvieno jų naudojimo. Valgyti iškeptų pjausnių ar šonkaulių skubantys grilio entuziastai šį darbą gali atlikti ir prieš kitą kepimą, tačiau tokiu būdu kitas mėgavimasis kepsninės veikimu truks ilgiau ir nebebus toks malonus. Grotelių valymo – neišvengs nė vienas, todėl sėsdami prie stalo valgyti kepsnių ar kitų iškeptų gardėsių, groteles palikite ant kaitros ir jos nudegs, pažymi mėsos ekspertas.

**Naujiems grilio meistrams – eksperto patarimai**

Kepimo ant grilio sezono pradžia yra pats tinkamiausias metas atsinaujinti seną kepimo įrangą bei įsigyti naują kepsninę. V. Blauzdavičius pasakoja, kad kiekvieno grilio meistro kelionė į buvimą tikru mėsos kepimo ekspertu prasideda nuo kelių svarbiausių įrankių.

„Ieškodami, ką padovanoti pradedančiajam kepsninių gerbėjui, ar patys norėdami tokiu būti, pasirūpinkite patvariomis metalinėmis žnyplėmis bei įsigykite vidinei mėsos temperatūrai matuoti skirtą termometrą. Be to, apsijuoskite stora džinsine ar odine prijuoste, rankas apsaugokite dėvėdami karščio pirštines. Pastarosios labai svarbios pradedantiesiems, o vėliau, kai mokėsite visas grilio užduotis atlikti tik su žnyplių pagalba, kokybiškas karščio pirštines galėsite padėti į šalį“, – patarimais dalijasi BBQ šefas.

Planuojantiems įsigyti naują kepsninę, V. Blauzdavičius pataria atkreipti dėmesį į tai, kiek žmonių kaskart gardžiuosis ant naujojo grilio iškeptais valgiais – kuo daugiau valgytojų planuojate pamaitinti, tuo didesnės kepsninės ieškokite. Turite būti apsisprendę ir dėl to, kur stovės naujasis grilio įrenginys, pavyzdžiui, jeigu kepsninė stovės atvirame lauke, verčiau rinkitės uždarą, mat smarkus vėjas neišpustys anglių.

Kepimo entuziastai taip pat turėtų apsvarstyti ir tai, kad ne visos kepsninės turi rūkyklos funkciją, tad tokiu atveju jiems reikėtų įsigyti du atskirus įrenginius, pažymi „Lidl“. Nors toks sprendimas į mėsos paruošimo procesą įneša profesionalumo, tačiau padvigubina teisingai įrenginių priežiūrai reikalingus laiko kaštus.

**Grilio istorijos – gardesnės su „Lidl“**

Mėsos ekspertas V. Blauzdavičius ragina kepsninės ir rūkyklos geidžiančius grilio meistrus įsigyti universalų įrenginį, kurį bus galima naudoti ir vienam, ir kitam. Po vieną tokią kepsninę net dviem prekybos tinklo naujienlaiškio prenumeratoriams „Lidl“ padovanos jau artimiausiu metu – konkursas vyksta iki gegužės 2 d., daugiau informacijos apie konkursą bei Kamado BONO prizus galite rasti [čia](https://www.lidl.lt/informacija-pirkejui/naujienlaiskis).

Grilio ekspertais save laikantys „Lidl“ pirkėjai savo jėgas šią vasarą galės išbandyti ir naujajame TV3 projekte „Lidl grilio talentai“. Kiekvieną savaitę laidos vedėjas kulinaras Vytaras Radzevičius ieškos puikiais grilio receptais garsėjančių dalyvių, kurie stos į kovą su ne ką mažiau talentingu žmogumi. Visa informacija ir dalyvio anketa – [internete](https://www.tv3.lt/griliotalentai).

Tiek labiausiai patyrusiems, tiek pradedantiesiems kepimo ant grilio entuziastams bei kepsnių valgytojams prekybos tinklas „Lidl“ paruošė puikius grilio receptus ir patarimus talpinantį leidinį „Grilio istorijos“. Čia kiekvienas gali susipažinti su pačiais sumaniausiais kepimo ant grotelių triukais, „Grill& Fun“ produktais, laiko patikrintais ir naujais kiaulienos, vištienos, dešrelių, žuvies bei daržovių receptais ir padažų bei gėrimo derinimo prie valgių paslaptimis. Leidinį patogiai galite rasti internetinėje prekybos tinklo svetainėje.

**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)