Vilnius, 2022 m. gegužės 6 d.

**Kaip gaminsi, taip nepagadinsi: kaip pasirinkti tinkamiausią kepsinę?**

**Būti grilio meistru nėra taip sunku, kaip gali pasirodyti žvelgiant iš šalies. Svarbiausia – turėti bent šiek tiek elementarių žinių ir nenuvertinti specialios įrangos poreikio. Visgi, pradėti reiktų nuo kepsninės pasirinkimo, mat skirtingų grilių variacijų yra daugiau negu galėtumėte suskaičiuoti. Grilio sezono pradžią jau paskelbęs prekybos tinklas „Lidl“ pataria, kaip išsirinkti kepsninę pačių skaniausių grilio istorijų kūrimui.**

Savo svajonių kepsninės ieškantys grilio entuziastai turėtų atsižvelgti į keletą skirtingų dalykų. Pirmiausia, pagalvokite, kurioje namų vietoje planuojate statyti kepsninę, antra – paskaičiuokite, kiek žmonių ketinate pamaitinti per vieną kepsninės naudojimo ciklą, pataria „Lidl“. Vos tik surasite atsakymus į šiuos klausimus, taip pat surasite ir jūsų poreikius geriausiai atitinkantį grilių, tad dabar susipažinkite su skirtingomis kepsninių rūšimis.

**Grilio tradicijos – medžio anglių kepsninės**

Ko gero labiausiai paplitęs kepsninių tipas – tai medžio anglimis kūrenamos kepsninės, kuriose maisto ruošimui reikiama kaitra sukuriama deginant malkas arba iki raudonumo įkaitinant jau paruoštas anglis. Tokių kepsninių korpuso apačioje paprastai yra vieta oro įtraukimui, o tuo naudojantis galima patogiai reguliuoti kepsninės kaitrą – kuo plačiau atversite oro patekimo vožtuvą, tuo daugiau kaitros galite tikėtis.

„Lidl“ pažymi, kad kūrenant kepsninę malkomis, maisto ruošimo procesas gali kiek prailgti, tačiau viską atperka nuostabus dūmų persmelktos mėsos ar kitų valgių skonis. Be to, rinkoje galima rasti ir nedidelio dydžio surenkamų medžio anglių kepsninių, todėl grilį galėsite pasiimti su savimi keliaujant ar stovyklaujant gamtoje.

**Kepsninių galiūnai – Kamado**

Savo forma kiaušinį primenančios Kamado kepsninės yra patobulinta ir keliskart modernesnė medžio anglių kepsninių versija – kepsninės apačioje yra oro paėmimo anga, o maistas kepa ant virš įkaitintų anglių padėtų grotelių. Šios kepsninės puikiai išlaiko aukštą maisto ruošimui reikalingą temperatūrą, tačiau keramikinis jų korpusas yra labai sunkus, kepsninę sudėtinga transportuoti. Kamado kepsninei įkaisti reikia mažiausiai 45 min., bet tai nustelbia vienas patraukliausių tokio tipo grilio privalumų – jame galite kepti ne tik mėsos pjausnius ar žuvį, bet ir picą ar legendinį sūrio pyragą, pasakoja „Lidl“.

**Du viename – medžio granulių kepsninės ir rūkyklos**

Medžio granulėmis kaitinamos kepsninės ir rūkyklos – tai du skirtingi įrenginiai viename kūne, tad kiekvienas šeimininkas gali džiaugtis sutaupantis vietos. Šių kepsninių veikimas pagrįstas atskira medžio granulių talpykla ir automatiniu jų kaitinimu, o skaitmeninio termometro palaikoma kepsninės temperatūros sistema, pasak „Lidl“, leidžia sutaupyti ir laiko, mat tokio grilio nereikia prižiūrėti itin akylai. Medžio granulių kepsninės ir rūkyklos yra sukurtos ilgos, tačiau nedidelės kaitros reikalaujantiems patiekalams, pavyzdžiui, šonkauliams, ruošti bei kitiems mėsos pjausniams rūkyti – medžio granulės ir papildomi priedai suteikia maistui ypatingą medienos aromatą.

**Paprasčiau nebūna – dujinės kepsninės**

Dujinės kepsninės yra puikus pasirinkimas skubantiems bei tobulas išsigelbėjimas užklupus netikėtiems svečiams, mat vienas didžiausių šių kepsninių privalumų – tai itin greitai pasiekiama reikiama temperatūra. Šios kepsninės paprastai pasižymi dideliu dydžiu ir nors užima nemažai vietos jūsų kieme, į kepsnines integruoti patobulinimai – paviršiai, jungikliai, matuokliai, švieselės ir pan. – leidžia sukurti profesionalią grilio atmosferą. „Lidl“ pažymi, kad dujinės kepsninės reikalauja itin mažai priežiūros ir yra santykinai švariausios iš visų minėtų kepsninių rūšių, tačiau neretas savininkas pasigenda unikalaus anglių ir medžio aromato.

„Lidl“ dalijasi ne tik patarimais sėkmingam ir skaniam kepimo ant grotelių sezonui, bet grilio entuziastams siūlo ir didelį kepimo prekių pasirinkimą. Pavyzdžiui, visose prekybos tinklo parduotuvėse galite įsigyti grilio ugnies užkūrimui neretai reikalingo degaus skysčio, židinių ir grilių uždegtukų, dujinių degiklių, medžio anglių briketų ir anglies bei vienkartines kepsnines. Nuo gegužės 12 d., parduotuvėse taip pat atsiras dar daugiau grilio pagalbininkų – specialių grilio keptuvių, indų kepsinėms ar net kepsninės termometrų – prekes jau dabar išsirinkti galite [internete](https://www.lidl.lt/c/kaip-gaminsi-taip-nepagadinsi/c2483).

Kad be jokių nesklandumų iškeltumėte patį geriausią vasaros grilio vakarėlį, „Lidl“ siūlo ir labai platų „Grill&Fun“ gaminių asortimentą. Rinkitės iš kelių skirtingais būdais marinuotų kiaulienos mentės ir sprandinės šašlykų, įvairių rūšių kiaulienos sprandinės kepsnių, marinuotų šonkaulių, pjausnių, šoninės, kepamųjų vištienos ir kiaulienos dešrelių ir netgi kepimui ant grotelių skirtų sūrių. Marinuoti vištienos gaminiai, šviežiai išdarinėta dorada ar gelsvauodegio tuno filė nustebins net ir didžiausius grilio gurmanus, o sunkiai aprėpiama padažų galybė privers kepsnines užkurti vėl ir vėl.

**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)