Vilnius, 2022 m. gegužės 9 d.

**„Lidl Lietuva“ pirmieji Baltijos šalyse pirkėjams siūlo įsigyti be antibiotikų užaugintos antienos**

**„Lidl Lietuva“ pirkėjams siūlo tik aukščiausius kokybės standartus atitinkančius ir sertifikuotus maisto produktus. Jau nuo pirmadienio, gegužės 9 d. išskirtinai tik „Lidl“ parduotuvėse bus galima įsigyti antienos, užaugintos be antibiotikų – tokį pasiūlymą Baltijos šalyse prekybos tinklas pateikia pirmieji.**

Visose „Lidl“ parduotuvėse tik šią savaitę pirkėjai galės įsigyti be antibiotikų užaugintų ančiukų kulšelių – vėliau prekybos tinklas planuoja lankytojams pasiūlyti ir ančiukų krūtinėlių mėsos bei ančiukų ketvirčių, užaugintų nenaudojant antibiotikų, o didžiųjų metų švenčių proga asortimentą papildytų ir dalimis nepjaustyta antis. Kaip pasakoja „Lidl Lietuva“ pirkimų vadovas mėsos produktams Stasys Gineitis, šie antienos produktai yra naujiena ne tik mūsų šalies pirkėjams.

„Rinkoje be antibiotikų užaugintų vištienos produktų yra gana daug, juos siūlome ir „Lidl“ klientams. Tačiau plačiau žvelgdami į mėsos, užaugintos be antibiotikų, asortimentą, pasigendame mėsos ir ypač kitų rūšių paukštienos, produktų pasiūlos. Parduotuvių lentynas bent ribotą laiką papildydami be antibiotikų užauginta antiena, mes skatiname sveikesnius ir aplinkosaugine prasme atsakingesnius pirkėjų mitybos įpročius. Be to, tokiu sprendimu aplenkiame ir kitus mažmeninės prekybos sektoriaus atstovus – „Lidl Lietuva“ yra pirmieji pardavinėsiantys antieną, užaugintą be antibiotikų, visame Pabaltijo regione“, – teigia S. Gineitis.

**Mėsa be antibiotikų – geresnės gyvūnų auginimo sąlygos**

Dėti antibiotikus į gyvūnų pašarus draudžia galiojantys Europos Sąjungos reglamentai, todėl jie paukštienoje ar kitoje mėsoje atsiranda tik gyvūnams susirgus. Nepaisant to, antibiotikų gavę paukščiai gali būti skerdžiami tik po 2-3 savaičių, kuomet vaistai visiškai pasišalina iš paukščio organizmo – visgi, tiekėjai tokios produkcijos negali ženklinti specialiais ženklais, nurodančiais antibiotikų nenaudojimą.

„Paukštienos produktai, kurių pakuotės paženklintos ženklais arba užrašais „be antibiotikų“ reiškia geresnes skonio savybes ir aukštesnę mėsos kokybę. Tokie ženklai kartu nurodo ir atsakingą požiūrį į gyvūnų gerovę bei geresnes paukščių auginimo sąlygas: higienos reikalavimus atitinkančiose paukščių auginimo vietose neplinta pavojingi užkratai ir ligos, paukščiai neserga, tad jų nereikia gydyti antibiotikais“, – sako „Lidl“ mėsos produktų pirkimo vadovas.

S. Gineitis pažymi, kad „Lidl“ siūlomoms ančiukų kulšelėms užauginti antibiotikai iš viso nėra naudojami, o nuolatiniame prekybos tinklo parduotuvių asortimente yra ir kitų be antibiotikų užaugintų mėsos prekių. Vienas tokių produktų – rudasis mėsinis viščiukas, kuris, pasak įmonės pirkimų vadovo, taip pat yra auginamas ilgiau nei įprastai, todėl ši mėsa yra vertingesnė, ji pasižymi ir kiek kitokiomis skonio savybės. Be to, šie viščiukai auginami geresnėmis sąlygomis – patalpose naudojamas natūralus apšvietimas, viename kvadratiniame metre sutalpinama mažiau paukščių.

Greitu metu „Lidl“ papildys savo nuolatinį asortimentą ir klientams pasiūlys įvairesnių ilgiau, sveikiau bei tvariau augintų viščiukų dalių. O dabar prekybos tinklas kviečia pirkėjus įsigyti be antibiotikų užaugintų ančiukų kulšeles bei siūlo pasigaminti greitą, tačiau labai maistingą antienos kulšelių patiekalą – visus valgiui paruošti reikiamus ingredientus rasite užsukę į artimiausią prekybos tinklo parduotuvę.

**Skrudintos ančiukų kulšelės su slyvų padažu (2 porcijos)**

Jums reikės: 2 vnt. be antibiotikų augintų ančiukų kulšelių, 1 nedidelio sviestinio moliūgo, 2 didelių bulvių, 40 g sviesto, 100 ml pieno, didelio gniužulo šparaginių pupelių, šaukštelio alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų.

Slyvų padažui reikės: 2-3 vnt. slyvų, 100 ml raudonojo vyno, 300 ml jautienos sultinio, 2-3 šaukštelių slyvų uogienės, šiek tiek žvaigždinio anyžiaus (nebūtina).

Gaminimo eiga: įkaitinkite orkaitę iki 190°C laipsnių temperatūros, jeigu naudojate ventiliatoriaus funkciją, orkaitę įkaitinkite iki 170°C laipsnių temperatūros. Ančiukų kulšeles nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir pagardinkite prieskoniais, tuomet kulšeles sudėkite į karščiui atsparų kepimo indą ir pastatykite ant aukščiau esančių orkaitės grotelių – ant žemesnių grotelių padėkite kepimo indą su puse stiklinės vandens. Kepkite ančiukų kulšeles apie 1 val. 10 min., patikrinkite, ar mėsa iškepusi, ir sugrąžinkite kepimo indą atgal į orkaitę dar 10 minučių.

Kol orkaitėje kepa antienos kulšelės, pasiruoškite daržoves bei padažą. Keptuvėje ant viryklės įkaitinkite šaukštelį alyvuogių aliejaus, sudėkite iškaulėtas ir stambiais gabalėliais supjaustytas slyvas, kepinkite apie 2 minutes, kad suminkštėtų. Tuomet supilkite vyną ir, jeigu naudojate, sudėkite žvaigždinį anyžių, virkite padažą tol, kol nugaruos vienas trečdalis skysčio – tada supilkite sultinį ir sudėkite uogienę, retkarčiais pamaišydami leiskite padažui burbuliuoti apie 10 minučių. Jeigu padažas per skystas, įmaišykite šaukštelį miltų.

Kitame puode išvirkite bulves, dar kitame – virkite šparagines pupeles. Daržovėms verdant gabalėliais supjaustykite sviestinį moliūgą ir sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite prieskoniais – kepkite orkaitėje apie 20-25 minutes. Bulvėms suminkštėjus jas nusunkite ir leiskite pastovėti bent keletą minučių.

Tuo tarpu nedidelėje keptuvėje ant viryklės ištirpinkite sviestą ir sušildykite pieną, į šį puodą sudėkite bulves ir sutrinkite košę, taip pat sudėkite ir skrudinto sviestinio moliūgo gabalėlius – viską pagardinkite prieskoniais. Pasiruoškite dvi serviravimui skirtas lėkštes, kiekvienos iš jų centre dėkite dalį bulvių ir moliūgų košės, ant viršaus uždėkite gražiai apskrudusią antienos kulšelę, apipilkite dar šiltu padažu, šone patiekite šparagines pupeles. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt