Vilnius, 2022 m. gegužės 13 d.

**Grilio pagalbininkai – kas perkels ant grotelių keptus patiekalus į aukštesnį lygį?**

**Labiausiai patyrę kepimo ant grotelių meistrai savo prijuostėse slepia ne vieną itin naudingą triuką, kuris jų gaminamus grilio patiekalus perkelia į aukštesnį lygį. Nesijaudinkite, jeigu nežinote, kaip sukurti tikrus kepsninėse ruoštų valgių stebuklus – leiskite viskuo pasirūpinti „Lidl“. Prekybos tinklas jau paskelbė apie šiųmetinio grilio sezono pradžią ir pirkėjams siūlo daugybę skrudinimą ant grotelių palengvinsiančių daiktų, prietaisų bei lengvam kepimui paruoštų „Grill&Fun“ patiekalų.**

Patys tikriausi grilio stebuklai nutinka ne tada, kai jų nesitiki, o tuomet, kai jiems tinkamai pasiruoši. Kone svarbiausias dalykas, kurį turi padaryti kiekvienas maisto kepimo ant grotelių entuziastas – susipažinti su plačiu skirtingų tipų kepsninių pasirinkimu bei kaip savo penkis pirštus žinoti ant grilio grotelių kepamų patiekalų taisykles.

Tai galima padaryti ne tik ragaujant kitų grilio meistrų paruoštus patiekalus, bet ir naršant internete ar skaitant knygas. Pavyzdžiui, šiuo metu visose „Lidl“ parduotuvėse pirkėjų laukia net penkios skirtingos kepimo ant grotelių subtilybes aprašančios knygos. Susipažinus su „teorine“ šio hobio dalimi, galima pereiti ir prie praktinių patarimų, t. y. daiktų ir prietaisų, kurie jūsų skrudinamus valgius perkels į aukštesnį skonio ir kokybės lygį.

**Maži, tačiau dideli grilio stebuklai**

Nerašyta taisyklė, pasak kurios, mažiau yra daugiau, gali būti pritaikoma ir grilio sezono metu. Jeigu kulinarijoje blankų maistą paversti nuostabiu gali vos žiupsnelis reikiamų prieskonių, tai ant grotelių ruošiamo maisto kepimui taip pat naudokite mažus, tačiau labai svarbius pagalbininkus.

Pirmiausia, pasirinkite profesionaliai marinuotus grilio patiekalus iš plataus „Grill&Fun“ asortimento arba mėsą, žuvį ir kitus valgius marinuokite patys. Kad marinavimo procesas būtų sklandesnis, „Lidl“ jums turi puikų patarimą – prieš kepant mėsą marinuokite užspaudžiamame maisto maišelyje. Jame itin patogu sumaišyti skirtingus marinato ingredientus bei jais pilnai padengti kiaulienos pjausnius ar vištienos gabalėlius, vėliau maišelius išplaukite ir naudokite dar ir dar kartą.

Be to, maišeliai tiek šaldytuve, tiek iškylaujant užims žymiai mažiau vietos nei stikliniai ar plastikiniai indeliai, juos bus paprasčiau pasiimti kartu su savimi. Būkite dėmesingi – bet kokius maisto produktus kelionės metu ar stovyklavietėje laikykite patikimoje šaltdėžėje, kad jie nesugestų. Jeigu tokios dar neturite, šią savaitę „Campingaz“ prekės ženklo šaltdėžę galite įsigyti „Lidl“ parduotuvėse visoje Lietuvoje.

Ruošdami grilio patiekalus taip pat pasirūpinkite ir folijos bei kepimo popieriaus atsargomis. Juose patogiai galite sudėti ir ant grotelių kepti smulkiai pjaustytą ar biresnės tekstūros maistą, pavyzdžiui, lašišos filė pjausnius, skrudinamus daržovių gabalėlius, įvynioti ir laužo anglyse kepti bulves. Žinoma, panaudotus kepimo popieriaus ir folijos lakštus išmeskite į reikiamą šiukšliadėžę.

**Vietoje burtų lazdelės – grilio kepimo indas**

Pasak „Lidl“, labai išalkusiems ir valgyti skubantiems grilio meistrams folija bei kepimo popierius pravers dar ir dėl to, kad tuomet kepsninės priežiūra bus žymiai paprastesnė, mat prie metalinių grilio grotelių nepridegs maisto gabalėliai. Tačiau yra ir dar paprastesnis variantas – naudokite kepsninės indus, kuriuose galėsite kepti tiek įvairią mėsą, tiek ir daržoves bei sūrį.

„Grill Meister“ prekės ženklo kepsninės indai yra tarsi mažesnės įprastų orkaitėje kepti skirtų skardų versijos, kurias nesunkiai pritaikysite savo turimos kepsninės dydžiui. Pavyzdžiui, mažesnius kepsninės indus rinkitės tuomet, jeigu vienu metu norite kepti daugiau skirtingų valgių, o didesnis kepimo indas pravers didesniems patiekalams. Šiuo metu visose „Lidl“ parduotuvėse galima įsigyti ir kepsninės indus su skylutėmis dugne, kurie yra skirti kepamųjų dešrelių ir daržovių skrudinimui.

Tai dar ne viskas, mat atsisveikinę su įprastomis kepimo grotelėmis ir į savo kepsninės šeimą priėmę geležines „Grill Meister“ prekės ženklo kepsnines bei „Ernesto“ prekės ženklo prikaistuvius su nuimama rankena, ant atviro laužo ugnies ar ant kepsninės galėsite ruošti ir sriubas bei troškinius. Be to, šie indai tiks ir karštų gėrimų ar grilio patiekalų padažų gaminimui.

Nesvarbu, kokį kepimo ant grotelių būdą pasirinksite ar kokiais burtais pasikliausite, po šalį niekada neprašausite pasinaudodami iš nerūdijančio plieno pagaminto kepsninės termometro su laikmačiu pagalba. Nesuklysite ir tuomet, jeigu visus maisto ruošimui reikalingus įrankius turėsite po ranka ir viską tvarkingai susidėsite į patogų pirkinių krepšį su rankena.

„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 taip pat galite įsigyti grilio ugnies užkūrimui neretai reikalingo degaus skysčio, židinių ir grilių uždegtukų, dujinių degiklių, medžio anglių briketų ir anglies bei vienkartines kepsnines.

Kad be jokių nesklandumų sukurtumėte didžiausią vasaros grilio stebuklą, „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)