Vilnius, 2022 m. gegužės 19 d.

**Grilio padažų pradžiamokslis – kas tiks prie vištienos, o jautienos skonį tik pagadins?**

**Tobulai ant grotelių iškepti mėsą – tikras talentas, tačiau net ir didžiausiems meistrams iškyla sunkumų sugalvojant, kokius padažus patiekti į karščiausią grilio vakarėlį susirinkusiems svečiams. Ant grotelių kepta vištiena, kiauliena ir jautiena pasižymi skirtingais skoniais, todėl ir padažai turi būti skirtingi – atrasti maloniausią mėsos ir padažų derinį jums padės prekybos tinklas „Lidl“.**

Kepimo ant grotelių sezonui jau įgavus pagreitį, „Lidl“ pirkėjams siūlo gausybę „Grill&Fun“ gaminių, pavyzdžiui, visose tinklo parduotuvėse rasite marinuotų šašlykų, kepsnelių, dešrelių ir net kepti skirtų sūrių. Tačiau koks bus grilio patiekalas, jeigu šalia jo nepatieksite bent kelių skirtingų padažų?

Skubantiems siūlome rinktis ir prie ant grotelių keptos mėsos derinti klasikinį pomidorų, kepsnių ar česnakinį padažą, taip pat išbandykite ir adžiką bei garstyčias. Jeigu laisvo laiko pasiruošti siautulingiausiam vasaros grilio vakarėliui turite daugiau, prie mėsos tinkančius padažus pasigaminkite patys – „Lidl“ dalijasi ne tik sumaniausiais patarimais, bet ir skaniausiais vištienos, kiaulienos ir jautienos padažų receptais.

**Prie vištienos – sodrus aštrumas ir saldžios vaisių natos**

Vištienos patiekalai išsiskiria savo universalumu, todėl teisingai parinkto padažo pagalba bet kuriant ant grotelių keptos vištienos valgiui galite suteikti stebuklingą skonį. Pavyzdžiui, gamindami vištieną išbandykite du skonio ekstremumus – savo skonio receptorius palydėkite į stulbinančią kelionę nuo sodraus aštrumo iki saldžių vaisių natų.

Aštriems pojūčiams gardžiuojantis vištiena pajusti „Lidl“ pataria rinktis aliejaus, vandens arba acto pagrindu gaminamus padažus. Nedideliame prikaistuvyje virkite pora šaukštų cukraus, beveik du šaukštus sojų padažo, po tiek pat acto ir vandens, įberkite sutarkuoto česnako ir įmaišykite vandenyje ištirpintą žiupsnelį krakmolo – šį padažą galite naudoti ir kaip kepamos vištienos glazūrą.

Saldiems įspūdžiams sužadinti ant grotelių keptą vištieną pagardinkite ruošdami abrikosų ir čili glazūrą arba vaisių salsą. Pastarajai paruošti smulkiais gabalėliais supjaustykite ananasą, kivius, apelsinus bei mangus, vaisius sumaišykite su smulkintu raudonuoju svogūnu, Chalapos paprikomis bei kalendros lapeliais. Saldūs ingredientai nėra skirti tik desertams – jie puikiai dera su aštriais skoniais ir vištiena.

**Prie kiaulienos – tradiciškai ir sočiai**

Kiaulienos šašlykus ko gero galime nominuoti dažniausiai ruošiamais grilio patiekalais, todėl visi puikiai žino, kokie padažai tinka prie būtent šios mėsos. Ant grotelių kepamai kiaulienai pagardinti „Lidl“ rekomenduoja rinktis tai, kas tradiciška ir sotu, mat geresnių pagardų dar niekam nepavyko sugalvoti – tačiau išdrįskite į padažus įberti ir žiupsnelį šiuolaikiškumo.

Garstyčių pagardai yra tai, ką, tikriausiai, visiems yra tekę paragauti valgant kiaulieną, todėl atnaujinkite savo skonių žodyną ir pasiruoškite saldų medaus, gervuogių ir garstyčių padažą. Nedideliame prikaistuvyje užvirkite trečdalį puodelio cukraus ir dvi dideles saujas gervuogių, vis maišydami ugnį sumažinkite ir leiskite padažui sutirštėti. Jį perkoškite ir skystį supilkite į virtuvinį maišytuvą, tuomet sudėkite apie 30 g medaus, šaukštą garstyčių miltelių, tris šaukštus Dižono garstyčių, žiupsnį druskos ir apie 70 ml alyvuogių aliejaus – voilà!

**Prie jautienos – rinkitės nesenstančią klasiką**

Jautienos patiekalų nerekomenduojama derinti su itin ryškių skonių padažais, mat jie užgožia mėsos skonį – rinkitės subtilesnius, kreminės tekstūros ar tirštus padažus ir niekada nesuklysite, užtikrina „Lidl“.

Jautienos kepsniai yra tikra prancūziškos virtuvės pažiba, todėl ir padažą rinkitės patikrintą laiko bei prancūzų – Béarnaise padažą. Nedideliame prikaistuvyje virinkite apie 60 ml baltojo vyno acto, susmulkintą mažąjį svogūną (angl. *shallot*), žiupsnį šviežiai maltų juodųjų pipirų ir šaukštelį kapotų peletrūno lapelių, palaukite kol ruošiamas padažas sutirštės. Pravėsusį padažą supilkite į metalinį dubenį, įpilkite šiek tiek vandens ir įmuškite dviejų kiaušinių trynius, gerai išmaišykite.

Tuomet į kitą puodą įpilkite šiek tiek vandens ir užvirinkite, sumažinkite ugnį ir pastatykite metalinį padažo dubenį ant viršaus taip, kad nesiektų vandens – plakite apie 5-7 minutes arba kol sutirštės, po truputį sudėkite apie 150 g sviesto, pagardinkite prieskoniais bei įlašinkite kelis lašus citrinos sulčių.

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt