Vilnius, 2022 m. birželio 3 d.

**Graikijos skonių savaitė „Lidl“: nuo garsiojo „Tzatziki“ padažo iki greitai paruošiamų desertų**

**Vasarą visi keliai veda prie jūros. Jeigu nesiruošiama keliauti į lietuvišką pajūrį, tai ne vieno atostogautojo akys būtinai žvalgosi į saulėtosios Graikijos pusę. O žvilgsniai Viduržemio jūros link krypsta pagrįstai – čia keliautojus pasitinka tūkstančiai salų, smėlėti paplūdimiai ir, žinoma, išskirtinės maisto tradicijos. Kad nereikėtų toli keliauti, graikiškos virtuvės pažibas lietuviams siūlo ir prekybos tinklas „Lidl“.**

Jau pirmadienį, birželio 6 d. į „Lidl“ prekybos tinklą sugrįžta graikiškų skonio tradicijų įkvėpta teminė skonio savaitė. Pirkėjų itin pamėgtų „Eridanous“ prekės ženklu pažymėtų maisto produktų bus galima įsigyti visose tinklo parduotuvėse.

**Alyvuogių ir aliejaus tradicijos**

Užsukus į artimiausią „Lidl“ parduotuvę, prekybos tinklo lankytojų lauks ne vienas tradicinis graikiškas užkandis, įskaitant ir marinuotas alyvuoges. Jas, ko gero, galima laikyti pačiu garsiausiu graikų virtuvės elementu ir daugelio autentiškų valgių ingredientu. Pavyzdžiui, Kalamatos alyvuoges naudokite salotoms, žaliąsias – įvairiems daržovių ir mėsos troškiniams gaminti, džiovintomis alyvuogėmis įdarykite kepamą graikišką duonelę, o česnakais ir migdolais įdarytas žaliąsias alyvuoges valgykite kaip greitą ir lengvą užkandį.

Beje, prie alyvuogių puikiai dera graikiško stiliaus jogurto užtepėlės ir padažai, todėl „Lidl“ parduotuvių šaldytuvuose ieškokite tradicinio jogurtinio padažo „Tzatziki“, baklažanų arba pomidorų pastos užtepėlių, prieskoninėmis žolelėmis praturtintų pagardų bei varškės kremo su fetos sūriu. Alyvuogių ir užtepėlių derinį dar labiau paskanins ir „Eridanous“ prekės ženklo duonos lazdelės su sezamų sėklomis, sūriu, česnakais arba sūrios.

Ne ką mažesnio „Lidl“ pirkėjų dėmesio nusipelno ir aukštos kokybės alyvuogių aliejai, kurių prekybos tinkle bus galima įsigyti net kelias rūšis. Parduotuvėje į savo prekių krepšelį dėkite bei savo kulinarinėse paieškose nebijokite išbandyti „Eridanous“ aukščiausios rūšies alyvuogių aliejaus – jis spaudžiamas saugomo geografinės nuorodos ženklu pažymėtame Graikijos regione. Be to, jeigu savo artimųjų bei draugų rate turite žmonių, kurie negali be alyvuogių aliejaus įsivaizduoti nė dienos, vasaros sutiktuvių proga padovanokite jiems alyvuogių aliejaus stilizuotuose buteliuose.

**Graikiški grilio eksperimentai**

Artėjančią savaitę prekybos tinklas „Lidl“ rekomenduoja pasinaudoti ir išskirtiniais graikiškų grilio gėrybių pasiūlymais. Ant įkaitusių kepsninės grotelių be jokio vargo iškepsite sūriu įdarytus „Bifteki“ kepsnelius, pašildysite marinuotos kiaulienos juosteles „Gyros“ ir garsiąją pitą su smulkintos mėsos įdaru. Jeigu šių valgių skonio receptoriams patenkinti neužteks, ant grilio grotelių dėkite ir skrudinkite plokščią duoną su fetos sūriu bei „Gyros“ picą – tai autentiški Graikijos skoniai, kurie su jūsų kepsninės pagalba gali sužibėti visai kitoje šviesoje.

Be to, ruošiantis grilio aromatų persmelktam savaitgaliui, prekybos tinklas „Lidl“ pataria visose tinklo parduotuvėse ieškoti ne tik „Eridanous“ prekės ženklo mėsos valgių, bet ir nuostabiu skoniu pasižyminčių graikiškų sūrių. Pavyzdžiui, keptą minkštąjį fetos sūrį reikia tik pašildyti, kol jo vidus išsilydys, o kepti skirtą „Halloumi“ sūrį skrudinkite tol, kol sūrio riekelių paviršiuje ims ryškėti grilio grotelių juostelės.

Prekybos tinklas „Lidl“ turi ką pasiūlyti ir tiems, kurie nelaiko savęs kepto sūrio mėgėjais, o mieliau renkasi unikalų ir karščiu neapdorotą gaminį. Būtent šiems gurmanams yra skirtos brandinto sūrio juostelės sūryje bei kietasis „Graviera“ sūris, kurio tikraisiais namais laikoma įspūdingo grožio Kretos sala.

**Ištroškusiems Graikijos saldumo**

Nemanykite, kad prekybos tinklas „Lidl“ graikiškų skonio tradicijų įkvėptos „Eridanous“ teminės maisto produktų savaitės metu yra pasiruošęs nustebinti tik gurmanus – čia autentišką Graikijos kulinarinio paveldo saldumą atras ir didžiausi smaližiai. Jie tikrą Graikijos atmosferą pajus vos tik paragavę karamelizuotų užkandžių: migdolų, anakardžių ir žemės riešutų bei įvairių riešutų kąsnelių.

Būtina paminėti, kad šios Viduržemio jūros šalies gerbėjai turėtų pasinaudoti ir išskirtiniu pasiūlymu „Eridanous“ chalvai su medumi bei vanilės skonio chalvai. Tai iš sumaltų riešutų, saulėgrąžų ar kitų augalų sėklų ir cukraus gaminamas saldėsis, kuriam itin sunku atsispirti.

Jeigu saldžių graikiškų potyrių negana, visi „Lidl“ parduotuvių lankytojai kviečiami pasimėgauti ir legendiniu sluoksniuočiu „Baklava“ bei unikaliu graikišku desertu su kremo įdaru. Tiesa, pastarąjį prieš valgant dar reikės iškepti, tačiau ilgą ir nekantrų laukimą užtikrintai atpirks pirmasis ir nepakartojamas pyragėlių kąsnis – jų ieškokite šaldytų maisto produktų skyriuje.

Nuo birželio 6 d., pirmadienio Graikija yra daug arčiau nei galėjote pagalvoti – visose „Lidl“ parduotuvėse vykstančios „Eridanous“ teminės skonio savaitės metu pirkėjų lauks ir dar daugiau tradicinių graikiškų valgių bei ingredientų. Kad pasinerti į graikiškos virtuvės kultūrą būtų dar lengviau ir maloniau, prekybos tinklas „Lidl“ dalijasi ir autentišku graikiškų daržovių salotų receptu, kuriam paruošti reikiamus produktus visuomet rasite artimiausioje tinklo parduotuvėje.

***Horiatiki* – graikiškos daržovių salotos (4 porcijos)**

Jums reikės: 1 ilgavaisio agurko, 1 žaliosios paprikos, 400 g vyšninių pomidorų, 150 g fetos sūrio, pusės raudonojo svogūno, 50 g „Eridanous“ Kalamata alyvuogių, nedidelio gniužulo šviežių mėtų lapelių.

Salotų padažui reikės: 60 ml aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Eridanous“ alyvuogių aliejaus, 3 šaukštų raudonojo vyno acto, 1 skiltelės česnako, pusė šaukštelio džiovinto raudonėlio, mažiau nei pusė šaukštelio Dižono garstyčių, žiupsnelio jūros druskos, šiek tiek šviežiai maltų juodųjų pipirų.

Paruošimo eiga: nedideliame dubenėlyje sumaišykite salotų padažui gaminti skirtus ingredientus, česnaką nulupkite ir sutrinkite arba kuo smulkiau supjaustykite. Sumaišytą ir paruoštą padažą atidėkite į šalį.

Agurką perpjaukite išilgai ir šaukšteliu išimkite sėklas, agurką supjaustykite maždaug pusės centimetro dydžio kubeliais. Nedidelėmis juostelėmis supjaustykite ir žaliąją papriką, pomidorus perpjaukite pusiau, o svogūną supjaustykite kuo plonesniais griežinėliais. Fetos sūrį pjaustykite maždaug 1 cm dydžio kubeliais – jokiu būdu sūrio netrupinkite. Pjaustytas daržoves ir alyvuoges suberkite į serviravimui paruoštą dubenį ar gilesnę lėkštę ir apšlakstykite paruoštu padažu, ant viršaus užberkite šviežių mėtų lapelių. Skanaus!

**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)