Vilnius, 2022 m. birželio 14 d.

**Kelionė po Pietų Amerikos virtuvės skonius: V. Radzevičius rekomenduoja išbandyti peruietišką sevičė**

**Prekybos tinklo „Lidl“ pirkėjų kelionė po pasaulio virtuvių žemėlapį tęsiasi. Šįkart su naujuoju prekybos tinklo ambasadoriumi bei gardžiausios laidos „Lidl grilio talentai“ vedėju Vytaru Radzevičiumi kviečiame nusikelti į lotynų ritmais ir išskirtiniais aromatais alsuojančią Pietų Ameriką – šią savaitę visose „Lidl“ parduotuvėse pirmą kartą vyksta teminė „Alma Latina“ skonių savaitė.**

Kaip pasakoja patyręs virtuvės šefas ir keliautojas Vytaras Radzevičius, tolimoji Pietų Amerika yra jo viena mėgstamiausių vietų keliauti. Pietų Amerikos katile, pasak pašnekovo, susipina kultūrų įvairovė, neaprėpiamai graži gamta ir nuostabios gastronominės patirtys, kurias smagu ir be galo skanu parsivežti namo.

**Autentiškos grilio tradicijos – Argentinoje**

„Galiu duoti galvą nukirsti – pačią skaniausią pasaulyje mėsą atradau kelionės po Argentiną metu. Čia galvijai auginamai natūraliomis sąlygomis, ganomi pampose (vidutinio klimato sričių stepės – aut. past.), o *asado* kepsniai – taip Argentinoje vadinamas grilinimas – tiesiog nurauna stogą. Jeigu mėsa dar patiekama su čimičiuri padažu, daugiau nieko ir nereikia“, – įspūdžiais dalijasi V. Radzevičius.

Čimičuri – tai tradicinis žolelių padažas, kuriuo gardinami jautienos patiekalai. Virtuvės šefą žavi ne tik ypatingos padažo skonio natos, kurios sustiprina jautienos aromatus, bet ir gan paprastas padažo gamybos procesas. Padažui paruošti tereikia labai smulkiai supjaustyti aitriąsias paprikas, česnakus, petražoles, viską sumaišyti su džiovintais raudonėliais, druska, vyno actu, aliejumi ir vandeniu bei palaikyti per naktį.

Tikslų čimičuri padažo receptą galite rasti ir specialiame „Lidl“ vasaros sezono [leidinyje „Grilio istorijos“.](https://www.lidl.lt/leidinys/grilio-istorijos-katalogas-2022/view/flyer/page/1) Jame taip pat rasite gausybę patarimų, kaip tobulai iškepti jautienos kepsnius, vištieną bei kiaulieną, daržoves ar sūrius, kokius gėrimus bei padažus derinti prie grilio patiekalų ir kt.

**Peruietiška sevičė – Vytaras rekomenduoja**

Tačiau Argentina, pažymi visą Pietų Ameriką išmaišęs lietuvis, nėra vienintelė šio regiono gastronominė meka. Vakarinėje žemyno dalyje įsikūrusią Peru V. Radzevičius apibūdina kaip tikrą pasaulio kultūrų – čiabuvių, Europos, Japonijos, Kinijos bei Afrikos – virtuvių mišinį.

„Iš Peru kilusi sevičė – žaliosios citrinos sultyse su prieskoniais marinuota žuvis – yra vienas skaniausių patiekalų pasaulyje. Autentišką sevičė receptą parsivežiau būtent iš Peru ir dabar gana dažnai jį gaminu namuose – nors receptas gan paprastas, bet vietinė šeimininkė man išdavė vieną gudrybę. Gaminant sevičė į indą reikia šliūkštelėti šiek tiek vandens, kuris suvalgius žuvį palieka padažu – *leche de tigre* arba „tigro pienu“. Perujiečiai šį skanumyną laiko afrodiziaku“, – patarimus dalija šefas.

Norėdami pasiruošti sevičė, šviežią žuvį supjaustykite kaip silkę ir sudėkite į dubenį. Tuomet žuvį reikia apibarstyti druska, smulkinta aitriąja paprika, kapota kalendra ir gausiai apšlakstyti žaliosios citrinos sultimis, gerai išmaišyti ir įpilti šiek tiek šalto vandens. Tada į indą reikia sudėti griežinėliais pjaustytus raudonuosius svogūnus, vėl išmaišyti ir leisti sevičė marinuotis apie 15 min., patiekalo ruošimo žingsnius vardija V. Radzevičius. Valgyti šį gurmanišką užkandį reikėtų su virta saldžiąja arba paprasta lietuviška bulve, o likusį skystį – išgerkite.

Tiems, kurie nenori suktis virtuvėje, o verčiau renkasi suktis įstabių Pietų Amerikos skonių ir aromatų sūkuryje, „Lidl“ rekomenduoja rinktis „Alma Latina“ greitai užšaldytą bronzinio kuprio sevičė – tai vienas populiariausių ir laukiamiausių šios teminės skonių savaitės produktų.

Šią savaitę pirkėjų visose tinklo parduotuvėse lauks ir kroketai su vištienos įdaru arba su jautiena, patiekalas „Farofa“, midijų mėsa bei sūrio lazdelės, o ištroškę atsigaivins kokosų vandeniu, skrudintų matės lapų arbata arba braziliško stiliaus skrudinta malta kava. Su pilnu „Alma Latina“ Pietų Amerikos skonių savaitės produktų asortimentu galite susipažinti [internete](https://www.lidl.lt/c/paskanauk-pasaulio-su-alma-latina/c2525/).

Azartišką ir nuostabių ant grilio paruoštų patiekalų skonių pripildyta laida „Lidl grilio talentai“ rodoma penktadienį, 18 val. per TV3 televiziją. O V. Radzevičius savo kulinarine patirtimi dalinsis ne vien tik laidos metu – sekite „Lidl“ naujienas ir ieškokite laiko patikrintų ir Vytaro išbandytų receptų, kuriuos įkvėps „Lidl“ asortimentas.

**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)