Vilnius, 2022 m. birželio 20 d.

**V. Radzevičiaus meilė iš pirmo žvilgsnio: Andalūzijos skoniai ir laiko išbandytas receptas**

**Kad meilė iš pirmo žvilgsnio egzistuoja ne tik filmuose, bet ir realybėje žino tik tie, kurie bent kartą yra apsilankę Andalūzijos regione. Tiesa, vien žengti su koja ant pietų Ispanijos žemės neužtenka – reikia ištyrinėti ir labai spalvingą šio krašto virtuvę. Šįkart gastronominės kelionės gidu tampa gardžiausios laidos „Lidl grilio talentai“ vedėjas Vytaras Radzevičius.**

Andalūzijoje gamta, miestai, žmonės, istorija, kultūra ir, žinoma, gastronomija susipina į nuostabią fiestą, regioną apibūdina virtuvės šefas ir patyręs keliautojas V. Radzevičius – ypač gilų ir neišdildomą įspūdį palieka šio krašto virtuvės spalvingumas.

„Meilė iš pirmo žvilgsnio – taip galiu pavadinti pirmąją savo pažinti su Andalūzijos virtuvės ypatumais. Pirmą kartą pietų Ispanijos regione atsidūriau 2006 m., kai su Martynu Starkumi vykome į ekspediciją „Afrika.LT“. Važiavome iš Vilniaus į Malį, iš Andalūzijos per Gibraltaro sąsiaurį kėlėmės į Afrikos žemyną. Jeigu kelionės prisiminimai blanksta, tai nepaprastai gardžią gaspačo šaltsriubę atsimenu iki šiol“, – dalijasi V. Radzevičius.

**Andalūziška skonių jūra**

Pašnekovo minima gaspačo šaltsriubė Andalūzijoje yra labai populiari – juk Ispanijos pietuose visada karšta, o norint atsigaivinti vietiniai ir svečiai renkasi taip ir vadinamą andalūzišką gaspačo (isp. *Gazpacho Andaluz*). Nors paminėti visus prekybos tinklo „Lidl“ pirkėjų dėmesio vertus Andalūzijos žemės skonio perlus yra ganėtinai sudėtinga, Vytarą kelionių metu taip pat sužavėjo vietinėse turgavietėse šėlstantys skoniai.

„Būdami Andalūzijoje nepraleiskite progos užsukti į vietines turgavietes – kaip ir visoje Ispanijoje, čia akys tiesiog raibsta nuo mėsos, čioriso, vytintų kumpių, žuvies, jūros gėrybių, vaisių ir daržovių pasirinkimo. Šis kraštas kartu yra ir itin kokybiško alyvuogių aliejaus vieta, todėl jo Andalūzijos virtuvėje naudojama daug – padažams, gruzdinimui, kepimui“, – vardija žinomas vyras.

Gastronominiu keliautoju save juokais vadinantis pabrėžia, kad Andalūzijoje jo matytas jūros gėrybių ir žuvies pasirinkimas – vienas didžiausių. Viską išbandyti yra sudėtinga, tačiau pašnekovui labai patiko krevečių blyneliai *Tortillitas de camarones*, kurių tešla gaminama iš kvietinių ir avinžirnių miltų, taip pat dedama petražolių, svogūnų, žinoma, ir krevečių, o viskas pagardinama druska ir pipirais. Paprasta ir gardu.

Be to, V. Radzevičius tvirtina lankantis Andalūzijoje pamėgęs ir vytintą kumpį – *jamón*. Šią savaitę paragauti garsaus šefo rekomenduojamo Ispaniško kumpio bei krevečių galės ir prekybos tinklo „Lidl“ lankytojai, kurių laukia naujas saulėto skonio natas atskleidžianti teminė „Andalusian“ savaitė.

**Gyvenimas pilnas visko, kaip prikimšta čioriso**

Pašnekovas pažymi, kad Andalūzijos regioną garsinančių skonių yra ir daugiau, o vienas jų – čioriso dešra. Tai iš stambiai maltos mėsos Ispanijoje ir buvusiose jos valdose kitapus Viduržemio jūros ruošiama aštri vytinta dešra.

Gaminant čioriso negailima ir aitriosios paprikos bei kitų prieskonių, todėl juokaujama, kad gyvenimas turi būti pilnas visko, kaip prikimšta čioriso dešra (Mario Batali). Kadangi ši dešra tradiciniu būdu gaminama dar nuo senovės Romos laikų, spėjama, kad tokį unikalų vardą gaminys įgavo per laiką asimiliuojantis žodžiui „sūdyta“ (lot. *salsicium*).

„Čioriso dešra yra puikus produktas tiems, kurie nori paįvairinti savo stalą, mat čioriso skonių gali būti įvairių – nuo saldžios iki aštrios, o jos panaudojimo būdų – dar daugiau. Itin universalią čioriso galima dėti ant sumuštinių, į troškinius, sriubas, lakštinius ar ja tiesiog užkandžiauti“, – pasakoja V. Radzevičius.

Kad čioriso dešros skoniu galėtų įsitikinti ir „Lidl“ tinklo parduotuvėse apsipirkinėjantys žmonės, jiems Vytaras siūlo išbandyti jo mėgstamiausią čioriso dešros sriubą, kurios receptą rasite žemiau.

O norėdami visa galva pasinerti į Andalūzijos skonių sūkurį, jau dabar apsilankykite artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje – čia prasidėjo siautulingai karšta ir neapsakomai gardi „Andalusian“ teminė skonių savaitė. Jos metu pirkėjų laukia gurmaniškos užtepėlės, aukščiausios rūšies alyvuogių aliejus, jūros gėrybių užkandžiai, baltakojės blyškiosios krevetės, net kelios skirtingos čioriso dešros rūšys ir daugybė saldėsių.

**Čioriso dešros sriuba pagal V. Radzevičių – paprasta, bet itin gardi (4 porcijos)**

Jums reikės: 250 g „Andalusian“ čioriso dešros, 1 svogūno, 2 skiltelių česnako, 1 raudonosios aitriosios paprikos, 1 žaliosios aitriosios paprikos, 1 kg bulvių, pusė litro daržovių sultinio, 50 g raudonųjų lęšių, 1 šaukšto saldžiosios paprikos miltelių, 1 šaukštelio kmynų, 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, druskos ir šviežiai grūstų juodųjų pipirų, petražolių sriubos papuošimui.

Gaminimo eiga: čioriso dešrą supjaustykite kelių centimetrų dydžio gabalėliais, susmulkinkite svogūną, sutraiškykite česnako skilteles, iš aitriųjų paprikų išimkite sėklytes ir smulkiai supjaustykite, nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Gilesnėje keptuvėje ant viryklės įkaitinkite alyvuogių aliejų ir suberkite dešros gabalėlius, kepkite apie 2-3 minutes. Tuomet viryklės kaitrą sumažinkite, sudėkite svogūną, česnaką, nepamirškite ir aitriosios paprikos – kepkite apie 10 minučių, kol suminkštės svogūnai.

Kol daržovės troškinasi keptuvėje, puode pašildykite sultinį, į jį sudėkite bulves, lęšius, iš keptuvės išgriebkite ir į sriubą suberkite ir keptų daržovių bei dešros mišinį. Tada įberkite paprikos miltelių, kmynų, druskos bei pipirų, viskas gerai išmaišykite ir užvirinkite – vėliau sumažinkite viryklės kaitrą, puodą uždenkite dangčiu ir virkite apie pusvalandį, kol bulvės išvirs. Sriubą patiekite karštą, apibarstę smulkintomis petražolėmis. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt