Vilnius, 2022 m. liepos 1 d.

**Virtuvės šefas V. Radzevičius: italų virtuvės paslaptis – ištobulinti receptai ir kokybiški ingredientai**

**Nors Italija yra laikoma viena gražiausių Europos kelionių krypčių, kalbant apie šią šalį, negali nekalbėti apie maistą. Jis šiame krašte gaminamas su didžiule aistra ir meile tiek vietos istorijai bei kultūrai, tiek aukščiausios kokybės, itališkiems produktams, tikina laidos „Lidl grilio talentai“ vedėjas Vytaras Radzevičius.**

„Italija neaprėpiama ir nuostabi, o kiekvieną kartą joje apsilankęs, įsimyliu šią šalį iš naujo. Keliaudamas po Italiją visą laiką esi sąlytyje su istorija – kai gali ranka paliesti Senovės Romos laikmetį, net apima kultūrinis šokas. Todėl iki šiol puikiai atsimenu savo pirmąją kelionę automobiliu po Toskaną, apsilankymą Romoje, Florencijoje, pribloškusį Italijos Rivjeros grožį bei kelionę burlaiviu šalia Sardinijos krantų“, – įspūdžiais dalijasi V. Radzevičius.

**Italija – geras maistas, vynas ir žmonės**

Anot virtuvės šefo ir patyrusio keliautojo, kalbant apie Italiją, tiesiog negali nekalbėti apie maistą, tačiau viskas, ką reikia žinoti apie šio krašto kulinarines tradicijas, sutelpa į vos kelis žodžius: „*Buon cibo. Buon vino. Buon amic*i“. (Geras maistas. Geras vynas. Geri draugai – aut. past.)

Žmonės, pasak Vytaro, Italijoje labai draugiški ir emocingi, o tokiu būdu jie parodo savo aistrą, ypatingą meilę maistui ir iš visos širdies gerą nuotaiką.

„Pamenu juokingą nutikimą Venecijoje, kai su draugu užėjome į tuščią piceriją kiek atokiau nuo Didžiojo kanalo. Skaitinėjome meniu ant picerijos sienos, o už prekystalio nuobodžiavęs picų kepėjas liūdnu balsu mūsų paprašė: kalbėkite su manimi“, – pasakoja pašnekovas.

**Maistas, kuris gniaužia kvapą**

Italų aistra maistui ir nuoširdiems pokalbiams apie jį V. Radzevičiaus nestebina. Atvirkščiai – tai atskleidžia tiek itališko, tiek ir kitų valstybių kulinarinio paveldo esmę – gerus, kokybiškus produktus.

„Paruošti daugelį itališkų patiekalų yra labai paprasta ir nesudėtinga, tačiau lėkštėje susipinantis skonių natūralumas, produktų kokybė ir šviežumas gniaužia kvapą. Geras sūris, aliejus, miltai, pasta, daržovės, mėsytės ir taip toliau – tai yra itališkos virtuvės pagrindas“, – atvirauja virtuvės šefas.

Tiesa, Vytaras nerekomenduoja improvizuoti italų virtuvės tema bei pataria viską daryti taip, kaip italai daro jau daugybę metų. Jeigu yra galimybė, gamindami itališkus valgius, visada naudokite ir itališkus produktus, mat jie geriausiai atskleidžia Italijos virtuvės skonius ir spalvas.

Norėdami papildyti itališkų ingredientų atsargas, jau pirmadienį, liepos 4 d. apsilankykite artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje – čia pirkėjų lauks itališkų tradicijų įkvėpta „Italiamo“ teminė skonio savaitė. Jos metu galėsite įsigyti ne tik skalsiąją baklažanų apkepėlę, kurios receptu dalijasi V. Radzevičius, bet ir itališko stiliaus picą, jūros gėrybių mišinį, aliaskinių rudagalvių menkių filė bei dryžojo tuno rinkinius.

Itališka skonio legenda vadinamų makaronų asortimente „Italiamo“ savaitės metu rasite šviežių kiaušininių lazanijos lakštų, makaronų su mėsos arba moliūgų įdaru, su virtu kumpiu ir sūriu, kviečių makaronų „Fusilli“, „Farfalle Tricolori“ ir „Spaghetti Tricolori“. Prie jų derinkite įvairius kumpius, daržovių užtepėles, alyvuoges, padažus bei, žinoma, sūrius. O saldžių gardėsių gerbėjams „Lidl“ paruošė daugybę tradicinių itališkų desertų, sausainių bei pyragaičių.

Su visu „Italiamo“ teminės skonių savaitės asortimentu galite susipažinti [internete](https://www.lidl.lt/c/paskanauk-pasaulio-su-italiamo/c2285/) arba „Lidl Plus“ programėlėje.

**Parmidžana – baklažanų apkepėlė (4 porcijos)**

Nors itališkų receptų ir jų versijų labai daug, Vytaras siūlo išbandyti parmidžaną – baklažanų apkepėlę. Jis pasakoja, kad Europoje ilgą laiką vengta valgyti baklažanus, jie auginti tik dėl grožio, o senovės romėnai vadino šias daržoves beprotybės obuoliais ir manė, kad suvalgius baklažanų kyla pamišimas. Tačiau skanaudami parmidžaną nesijaudinkite – pamišimą gali sukelti nebent puikus šio patiekalo skonis.

Jums reikės: 1 didelio baklažano, 250 g „Italiamo“ smulkintų konservuotų pomidorų savo sultyse, 2-3 česnako skiltelių, 1 svogūno, „Italiamo“ mocarelos sūrio sūryme „Mozzarella di Bufala Campana“, parmezano sūrio, tyro „Italiamo“ alyvuogių aliejaus, saulėgrąžų aliejaus kepimui, šviežių bazilikų lapelių, šiek tiek druskos, cukraus ir maltų juodųjų pipirų.

Gaminimo eiga: baklažaną supjaustykite itin plonais griežinėliais, juos sudėkite į koštuvą, apibarstykite druska, prispauskite dubenėliu ar lėkšte iš viršaus ir palikite porai valandų, kad dingtų kartumas.

Kol laukiate, pradėkite gaminti padažą – keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų ir pakepinkite smulkintą svogūną bei česnako skilteles, palaukite, kol įgaus gražią, auksinę spalvą. Italė Monia, kurios receptą šefas pristato „Lidl“ pirkėjams, Vytarui sakiusi, kad kepant reikia sulaukti, kada „*svogūnai pradės dainuoti“* – tai ženklas, kad reikia į keptuvę pilti pomidorus. Įdėkite žiupsnį druskos, cukraus, pipirų ir šviežio baziliko, virkite ant mažos ugnies maišydami, kol padažas sutirštės.

Baklažanus pakepinkite saulėgrąžų aliejuje iš abiejų pusių, juos sudėkite ant popieriniu rankšluosčiu išklotos lėkštės ar padėklo, kad pašalintumėte riebalų perteklių.

Tuomet kepimo inde išdėliokite pusę visų baklažanų, kad jie tolygiai uždengtų indo dugną, ant viršaus užpilkite pusę padažo, užberkite sluoksnį smulkintos mocarelos ir smulkinto parmezano. Tada vėl klokite baklažanus, pilkite padažą ir gausiai apibarstykite sūriais. Pašaukite kepimo indą į maždaug 180 laipsnių karščio orkaitę ir kepkite apie 15 minučių, kol susidarys sūrio pluta, patiekite karštą. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt