Vilnius, 2022 m. liepos 11 d.

**Ekologiški maisto produktai: kodėl jie draugiškesni aplinkai ir žmonėms?**

**Užsukus į parduotuvę įsigyti tvariai užaugintų bei atsakingai pagamintų maisto produktų darosi vis paprasčiau – jų pasiūla itin sparčiai auga. Siekiant, kad pirkėjai asortimente rastų vis daugiau aplinkai ir žmonėms draugiškesnių, ekologiškų produktų, „Lidl“ parduotuvių lentynas šią savaitę papildys naujos „Bio-Organic“ ženklu pažymėtos maisto prekės.**

„Pastebime, kad pirkėjai vis dažniau domisi planuojamų įsigyti produktų kilme, auginimo ir gamybos sąlygomis, įvairiais tvarumo aspektais. Didėjantį žmonių sąmoningumą įrodo ir auganti aplinką tausojančių ir sveikesnių produktų paklausa. Atsižvelgdami į klientų poreikius, mes siekiame pasiūlyti vis daugiau įvairių sertifikuotų ekologiškų produktų“, – pasakoja „Lidl Lietuva“ socialinės atsakomybės konsultantė Rasa Didjurgytė.

**Ekologiškumo nauda – neišmatuojama**

Siekiant informuoti vartotojus apie produktų ekologiškumą, jie yra ženklinami Europos Sąjungos ekologinės gamybos logotipu – baltu lapu žaliame fone. Nors pirkėjai šį ženklą atpažįsta ganėtinai nesunkiai, retas žino, kokia nauda slypi ekologiškuose maisto produktuose.

Pirmiausia, ūkininkams ir gamintojams atsisakant žemės ūkyje naudoti sintetinius pesticidus, mineralines trąšas, yra tausojama biologinė įvairovė, stiprinamas dirvožemis ir jo derlingumas. Ekologiškuose ūkiuose gyvuliai taip pat šeriami natūraliais, ekologiškais pašarais, palaikomas aukštas gyvūnų gerovės lygis, atsižvelgiant į kiekvienai rūšiai būdingus poreikius, pažymi R. Didjurgytė.

Savo veikloje taikydami atsakingas augalininkystės ir gyvulininkystės praktikas, ekologiniai ūkiai papildomai rūpinasi natūraliomis augalų ir gyvūnų sveikatos stiprinimo priemonėmis, skatinamas natūralus imuninės sistemos pasipriešinimas. Be to, tokiuose ūkiuose mažinami ir neatsinaujinančių išteklių bei išorės medžiagų naudojimo mastai.

**Produktams – aukštesni nei ES kokybės reikalavimai**

Kaip pažymi prekybos tinklo atstovė, „Bio-Organic“ gaminiams, kaip ir kitiems ekologiškiems produktams, taikomi ES ekologiškų produktų reglamento reikalavimai, padedantys tausoti aplinką ir biologinę įvairovę.

Tiesa, ji akcentuoja, kad prekybos tinklas rodo iniciatyvą bei kelia papildomus griežtus reikalavimus dėl pesticidų ir kitų veikliųjų medžiagų likučių įprastuose „Lidl“ parduotuvėse siūlomuose vaisiuose bei daržovėse.

„Mes visų savo tiekėjų reikalaujame, kad šviežiuose vaisiuose ir daržovėse būtų ne daugiau kaip penkių pesticidų ar kitų veikliųjų medžiagų likučiai, o nustatytas likučių kiekis neviršytų trečdalio leistinos normos, numatytos pagal ES reikalavimus. O ekologiškiems produktams jų naudojimas yra apskritai uždraustas“, – sako R. Didjurgytė.

Tiek anksčiau, tiek dabar visų „Lidl“ parduotuvių nuolatiniame asortimente galima rasti ekologiškų kiaušinių, įvairių pieno produktų, augalinių gėrimų, aliejų, šviežių vaisių bei daržovių, šokolado, kavos, dribsnių ir t.t. Be to, visas prekybos tinkle parduodamas privačių prekės ženklų kūdikių maistas taip pat yra ekologiškas.

Nuo pirmadienio, liepos 11 d. visų „Lidl“ tinklo parduotuvių asortimentą papildo ir daugiau ekologiškų prekių. Pirkėjų lauks ekologiški makaronai, sorų kruopų rutuliukai, įvairios kruopos, rizotas su baravykais, taip pat ekologiški blyneliai, žemės riešutų kremas, pica su mocarelos sūriu ir pomidorų padažu, ypatingas „Tiramisu“ desertas su maskarponės sūriu, klevų ir agavų sirupai, įvairūs sausainiai ir kt.

Išbandykite naująjį ekologiškų „Bio-Organic“ maisto produktų asortimentą ir patys. Jau šiandien užsukite į artimiausią „Lidl“ parduotuvę ir įsigykite ekologiškų produktų, kurių prireiks net dviem receptams paruošti.

**Ekologiški makaronai su Bolonijos padažu**

Jums reikės: 400 g ekologiškų „Combino“ makaronų, 500 g jautienos faršo, 100 g tarkuoto parmezano sūrio, 1 valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus, 2 vidutinio dydžio svogūnų, smulkiai supjaustytų, 2 nuskustų ir smulkiai supjaustytų morkų, 2 smulkiai supjaustytų salierų lazdelių, 2 smulkiai supjaustytų česnako skiltelių, 2-3 šakelių rozmarino lapų, nuskintų ir smulkiai supjaustytų, 2 x 400 g skardinių slyvinių pomidorų, šviežių baziliko lapelių, 1 šaukštelio džiovinto raudonėlio, 2 šviežių lauro lapų, 2 šaukštų pomidorų tyrės, 1 jautienos sultinio kubelio, 125 ml raudonojo vyno, 6 vyšninių pomidorų.

Gaminimo eiga: į didelį puodą įpilkite truputėlį alyvuogių aliejaus, sudėkite svogūnus, morkas, salierus ir česnakus. Pakepkite 10 min., maišykite, kol daržovės suminkštės. Tuomet sudėkite jautienos faršą ir maišydami kepkite dar maždaug 5 min., kol mėsa paruduos.

Sudėkite 2 skardines slyvinių pomidorų, smulkiai supjaustytus baziliko lapelius, šaukštelį džiovinto raudonėlio, lauro lapelius, pomidorų tyrę, jautienos sultinio kubelį, supilkite raudonąjį vyną ir vyšninius pomidorus. Išmaišykite mediniu šaukštu.

Užvirinkite masę, tuomet sumažinkite iki švelnios virimo temperatūros ir uždenkite dangčiu. Virkite 1-2 val. retkarčiais pamaišydami, kol pasidarys tirštas padažas. Praėjus laikui, sudėkite 75 g tarkuoto parmezano, patikrinkite prieskonius ir išmaišykite.

Kai padažas bus beveik paruoštas, išvirkite 400 g makaronų, vadovaudamiesi pakuotės instrukcijomis. Nusausinkite makaronus ir įmaišykite juos į padažą arba patiekite su padažu ant viršaus. Patiekite su tarkuotu parmezano sūriu. Skanaus!

**Blynai su šonine ir ekologišku klevų sirupu**

Jums reikės: 4 kiaulienos šoninės juostelių, 100 g miltų, 1 kiaušinio, 150 ml pieno, 50 g svogūnų laiškų, 1 šaukšto Dižono garstyčių, ekologiško „Maribel“ kanadietiško klevų sirupo.

Gaminimo eiga: įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių temperatūros. Į skardą sudėkite šoninės juosteles ir kepkite, kol taps auksinės ir traškios.

Į dubenį suberkite miltus, viduryje padarykite duobutę ir įmuškite į ją kiaušinį. Maišykite ir po truputį pilkite kambario temperatūros pieną, kol tešla taps vientisa, tačiau ne per skysta. Įmaišykite smulkiai supjaustytus svogūnų laiškus ir garstyčias.

Įkaitinkite keptuvę su nesvylančia danga. Dėkite po kupiną šaukštą tešlos ir formuokite apvalius blynelius. Kepkite apie 2 minutes, kol paviršiuje susidarys burbuliukai. Tada apverskite ir kepkite dar 1-2 minutes.

Blynus sudėkite į lėkštę, ant viršaus uždėkite porą juostelių šoninės ir užpilkite klevų sirupo. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt