Vilnius, 2022 m. liepos 27 d.

**Bulvienė su voveraitėmis – tobulas skonis bendram šeimos stalui: receptu dalijasi V. Radzevičius**

**Ilgesni vasaros vakarai – tai daugiau laiko įvairiems nuotykiams, naujoms idėjoms ir, žinoma, skaniam maistui. Tiesa, gardžiausios vasaros televizijos laidos „Lidl grilio talentai“ vedėjas Vytaras Radzevičius atvirauja, jog dėl darbų gausos pasidžiaugti vasaros teikiamais malonumais jis spėja kur kas rečiau nei norėtųsi, o vos turi laisvą minutę – ją dažniausiai praleidžia kartu su šeima. Radzevičių šeimos susibūrimuose netrūksta ir pačių šeimos narių paruoštų valgių, kuriuos galite išbandyti ir jūs.**

**Vasarą – darbas darbą veja**

Atrodo, kad vos prieš kelias akimirkas džiaugiamės prasidedančia vasara, tačiau ji nespėjo įsibėgėti ir jau artėja ruduo. Greitas, vasariškas tempas V. Radzevičiaus neerzina: jam patinka visi metų laikai ir ypač tai, kad jų yra net keturi, mat tai būdinga nedaugeliui šalių.

„Kai darbas veja darbą, nespėji pastebėti kaip keičiasi metų laikai – tiesiog atsikeli ryte ir džiaugiesi dar viena gražia diena. Bet ši vasara ypatingai darbinga: vyksta laidos „Lidl grilio talentai“ filmavimai, skaičiuojame jau trečią „Pasaulio puodų“ vasaros kiemo sezoną Merkinėje, o kur dar kelioninio humoro gastrolės su kolega Martynu Starkumi, įvairūs festivaliai ir renginiai“, – pasakoja šefas.

Pašnekovas atvirauja, jog būtent tokiomis akimirkos jis labiausiai pasigenda laiko sau ir šeimai bei dėl to stengiasi, kad šeimos susibūrimų būtų kuo daugiau.

Išvysti drauge laiką leidžiančius Radzevičių šeimos narius dažniausiai galima jų sodyboje: čia atkeliauja tiek Vytaro ir Laisvės sūnus Vincentas, tiek dukra Augustė su vyru ir vaikais. Anūkus pašnekovas meiliai vadina tikromis vakaro žvaigždėmis ir mėgaujasi kiekviena kartu praleista akimirka: „gera būti seneliu“.

**Susibūrus šeimai gamina visi**

Žinoma, šeimos susibūrimuose netrūksta ir skanaus maisto. Kaip pasakoja Vytaras, gamina visi, mat kiekvienas turi savo talentą ir leidžia jam atsiskleisti.

„Nors svarbiausia yra laikas drauge, bet kiekvienas šeimos vakarienių metu turi savo vaidmenį. Žmona Laisvė daro salotas, Augustė – desertus, Vincentas – mėsainius, o aš mėgstu ką nors ant žarijų vartalioti. Sudedam krūvon ir gaunasi toks *suneštinis* šeimos stalas“, – akcentuoja pašnekovas.

Tiesa, kulinaro šeima savo susibūrimų stalo neįsivaizduoja be ant grilio švelniai paskrudintų daržovių: cukinijų, pomidorų ar pievagrybių. Jas „Lidl grilio talentai“ vedėjas marinuoja maišydamas aliejų, druską ir pipirus bei česnaką: „česnako dedu tikrai daugiau nei įprasta kitiems, bet man taip skaniau“.

Skonio improvizacijų Radzevičių šeimos bendrų vakarienių metu netrūksta net ir visiems jos nariams pasidalijus atsakomybėmis. Pasak Vytaro, ant stalo patiekiamo maisto įvairovę užtikrina ingredientų sezoniškumas.

„Pavyzdžiui, kai yra šviežių smidrų, juos būtinai griliname kepsninėje apvyniojus šonine, o iškart iškepus apibarstome parmezano sūriu. Miškuose pradėjus dygti voveraitėms, mes jas gaminame su šviežiomis bulvėmis – kadangi šiemet voveraičių labai daug, mūsų šeimos pamėgtą bulvienės receptą galėsite išbandyti ir patys“, – receptu dalijasi šefas.

Šviežias šių metų daržovių derlius – visose „Lidl“ parduotuvėse. Apsilankę artimiausioje prekybos tinklo parduotuvėje rasite tai, ko prireiks tiek atkartoti Radzevičių šeimai neatsibostantį vakarienės receptą, tiek sukurti savo šeimos skonio tradicijas. Beje, Vytaro rekomenduojamą bulvienę galima gaminti naudojant ir kitus grybus, tačiau įsitikinkite, kad juos ruošiate teisingai.

**Bulvienė su šviežiomis voveraitėmis (5-6 porcijos)**

Jums reikės: 1 kg šviežių bulvių, 700 g šviežių voveraičių (gali būti ir daugiau, jeigu neturite – naudokite pievagrybius), 3 vidutinio dydžio morkų, 1 didelio svogūno, 100 g rūkytų lašinių (galite naudoti ir sviestą), 1-2 stiklinių pieno, druskos ir pipirų pagal skonį, ryšelio šviežių krapų.

Paruošimo eiga: bulves nuplaukite, didesnes – supjaustykite ir sudėkite į puodą su vandeniu. Morkas nuskuskite, supjaustykite griežinėliais ir sudėkite į puodą kartu su bulvėmis. Lašinius ir svogūną smulkiai supjaustykite ir paspirginkite keptuvėje (jeigu nenaudojate lašinių, pakepinkite svogūno gabalėlius svieste). Kai svogūnai suminkštėja, sudėkite ir troškinkite voveraites atviroje, dangčiu neuždengtoje keptuvėje tol, kol voveraitės paleis sultis ir nugaruos maždaug pusė susidariusio skysčio.

Išvirusias bulves nukoškite puode palikdami apie ketvirtadalį skysčio. Vėl užkaiskite puodą, supilkite pieną, kad apsemtų bulves, sudėkite kepintą svogūną, pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais. Kai užvirs, apibarstykite smulkintais krapais ir patiekite į stalą. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt