Vilnius, 2022 m. rugpjūčio 5 d.

**Tarp juoko ir ašarų: norėdami susidžiovinti grybus, džiauna juos ir pirtyse, ir ant automobilio kapoto**

**Be džiovintų ir mišku kvepiančių grybų dažnas žmogus neįsivaizduoja ne tik Kūčių stalo patiekalų, bet ir kasdienio raciono – gardina jais sriubas, padažus, troškinius, įvairius kepinius bei salotas. Tačiau laikai, kai kiekvienoje virtuvėje puikavosi krosnis, naudota miško gėrybėms džiovinti – praeityje, todėl grybų mylėtojai ieško naujų, kartais ir pačių netikėčiausių būdų grybams bei uogoms konservuoti.**

**Pasitelkia fantaziją**

Kaip pasakoja grybavimo asociacijos įkūrėjas ir pasaulio čempionas Vytenis Daugudis, kol rinkoje nebuvo specialių uogoms ir grybams skirtų džiovyklių, nagingi lietuviai buvo įsigudrinę namuose gamintis specialias grybų džiovinimo dėžes.

„Pats esu matęs savo akimis: susikonstruodavo medines kelių aukštų lentynas, pajungdavo ventiliatorių, elektrą ir taip džiovindavo grybus. Taip pat dažnai grybus dar ir dabar žmonės džiovina elektrinėse ar dujinėse viryklėse, tačiau tai nėra lengvas procesas. Ilgai užtrunka, ne visos viryklės leidžia nustatyti žemą temperatūrą ir tada labai lengva grybus ne sudžiovinti, o sudeginti“, – perspėja V. Daugudis.

Taip pat jis sako, kad yra girdėjęs ir istorijų, kaip grybai džiaunami šiltnamiuose ar pirtyse bei prieš vasaros saulę ant automobilio kapoto, o rudenį – ant radiatorių arba įkaitusių dujinių katilų. Dzūkijoje žmonės grybus anksčiau džiovindavo ir specialiose duonkepėse, tačiau dabar tokias turi retas šeimininkas.

**Svarbiausia – tinkama temperatūra**

Specialistai atkreipia dėmesį, kad tinkamam grybų džiovinimui reikia palaikyti ne aukštesnę nei 45–55 laipsnių temperatūrą. Taip pat svarbu, kad grybai būtų švarūs, nuvalyti, visi panašaus dydžio. Jeigu pavyks laikytis šių sąlygų, tuomet galėsite mėgautis kokybiškais džiovintais grybais – jie bus švelnios, aksominės tekstūros, netrupės.

„Automatizuoti, lengvai valdomi džiovintuvai namų sąlygomis leidžia paprastai ir greitai pasirūpinti džiovintų grybų, uogų ar net vaisių atsargomis žiemai. Be to, tai padeda sutaupyti ne tik laiko, bet ir pinigų, nes džiovinimo procesas ilgai neužtrunka, jums viską padės sekti džiovintuve įmontuotas specialus laikmatis. Mėgstantys gaminti ir eksperimentuoti virtuvėje tikrai ras ne vieną šio aparato panaudojimo būdą: prietaisas tiks džiovinti ne tik vaisius, uogas ar grybus, bet galima susidžiovinti ir vadinamuosius *beef jerky*“, – pasakoja „Lidl“ Ne maisto prekių skyriaus vadovas Vytenis Čiubrinskas.

„Pats namuose šiuo metu turiu dvi džiovykles. Net nenorėčiau grįžti prie senųjų laikų ir džiovinti grybų ant krosnies. Vasarą ją kurti, prižiūrėti, neperkaitinti – žaidi, kaip vaikas. Dabar specialios džiovyklės yra visiems prieinamos“, – pasakoja grybautojas V. Daugudis.

Automatinį džiovintuvą, kuris tinkamas ne tik grybams, bet ir vaisiams, daržovėms, žolelėms, mėsai ar žuviai džiovinti, nuo rugpjūčio 4 d. bus galima rasti „Lidl“ parduotuvėse kartu su kitomis grybautojams ir uogautojams aktualiomis prekėmis. Tarp jų – specialius peiliukas grybams, uogų rinkimo „šukos“ ir net įvairių dydžių krepšiai.

**Atsargomis aprūpina ir gimines**

Varėnos rajone gyvenantis Vytenis sako, kad paprastai grybauja ne tik apylinkėse, bet visur Lietuvoje – ten, kur tik širdis įsigeidžia. Iš viso per sezoną jis kasmet pridžiovina 4-5 litrus grybų.

„Reikia turėti omenyje, kad norėdami kilogramo džiovintų grybų, turėsite džiovinimui pasiruošti bent dešimt kilogramų šviežių. Mėgstu prisidžiovinti baravykų, raudonikių, makavykų, kitų paprastų grybų. Pats niekada nedžiovinu voveraičių, tačiau šiais laikais žmonės eksperimentuoja. Svarbu, kad būtumėte šimtu procentų tikri, kad jūsų surinkti grybai – tikrai valgomi ir nenuodingi“, – perspėja Vytenis.

Anot jo, tinkamai sudžiovinti ir laikomi grybai gali sėkmingai išsilaikyti metus ir ilgiau. „Tačiau paprastai iki kito grybų sezono visas atsargas jau būname pabaigę“, – atskleidžia vyras. Turėdamas dvi džiovykles namuose, jis grybų džiovina ne tik savo reikmėms, bet ir paruošia atsargų artimiesiems bei giminaičiams.

**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)