Vilnius, 2021 m. gruodžio 21 d.

**Šventinis stalas kitaip: išbandykite šefo Roko Galvono virtuvės improvizacijas**

**Švenčių maratonui artėjant prie pabaigos, dar nevėlu pagalvoti apie būdus, kaip artimuosius nustebinti ne tik dovanomis, bet ir Kūčių ar Kalėdų stalą papildančiomis improvizacijomis. Šefas Rokas Galvonas šįkart kviečia paeksperimentuoti ir išbandyti jo sukurtus tris unikalius patiekalų receptus. Jiems reikalingų sudedamųjų dalių rasite prekybos tinklo „Lidl“ privataus prekės ženklo „Deluxe“ asortimente.**

R. Galvonas kasmet Kūčių stalui renkasi tradicinius patiekalus, tačiau jiems stengiasi suteikti naujų skonių ir unikalių priedų, bando šiuos valgius paversti modernesniais.

„Per gražiausias metų šventes visada bandau nustebinti savo šeimos narius. Galima sakyti, kad to mano artimieji jau ima tikėtis – kadangi esu šefas, jie viliasi, kad paruošiu kažką skanaus, netikėto ir įmantraus. Pavyzdžiui, dažnai ant mūsų Kūčių stalo būna daug jūros gėrybių, kitų gardžių patiekalų su egzotiniais produktais“, – dalijasi šefas.

Anot pašnekovo, vis dėlto jo šeimoje stengiamasi laikytis ir senųjų tradicijų, atsižvelgti ir į mūsų protėvių gamintus patiekalus.

„Pavyzdžiui, mano mėgstamiausias Kūčių valgis yra kūčia, kurį autentiškai paruošti išmokė mano močiutė. Taip pat labai mėgstu aguonpienį, silkę su razinomis, virtinukus su grybais. Taip pat mėgstu eksperimentuoti su silke – kai norisi ją paruošti kiek įmantriau, gardinu mangais ir avokadais. Na, o per Kalėdas neapsieiname be senovinėje krosnyje keptos žąsies arba anties, suvyniotos į kopūsto lapus arba panardintos į druskos apvalkalą“, – tvirtina R. Galvonas.

**Žavi ir kitų valstybių tradicijos**

Anot R. Galvono, jis taip pat itin domisi ir kitų valstybių virtuvių šventinio stalo tradicijomis, kurias stengiasi pritaikyti bei adaptuoti prie lietuviškų papročių.

„Pavyzdžiui, Kuboje pagrindinis Kūčių patiekalas yra kepta kiauliena – žinoma, dėl pasninko tradicijos toks receptas Lietuvoje gruodžio 24-osios vakarą būtų neįsivaizduojamas. Taip pat mane itin stebina vienos mėgstamiausių mano virtuvių – Prancūzijos – Kūčių tradicijos. Čia įprasta valgyti itin ilgai trunkančią vakarienę, kuri dažnai tęsiasi iki pat vidurnakčio. Todėl nenuostabu, kad jos metu patiekalų būna gerokai daugiau nei 12. Pavyzdžiui, Prancūzijos pietryčiuose esančiame Provanso regione patiekiama vien 13 desertų, o valgiai būna itin prabangūs – omarai, austrės, fazanai ir dar daugiau“, – pasakoja šefas.

Pašnekovas akcentuoja, kad norėdamas gurmaniškai paįvairinti šventinio stalo turinį, jis renkasi „Lidl“ [privataus prekės ženklo „Deluxe“](https://www.lidl.lt/c/gurmaniskam-svenciu-stalui/c2325/) produkciją: „Naujų skonių visada suteikia tokie produktai kaip figų čatnis ar šviežio sūrio užtepėlė, taip pat puikiu kalėdinės vakarienės elementu gali tapti ir rizotas su džiovintais smidrais ar trumais.“

Kad prieš pat šventes virtuvėje nepritrūktų kūrybinių idėjų, R. Galvonas dalijasi trimis gardžiais receptais, nustebinsiančiais susirinkusius artimuosius.

**Brusketa su baravykų užtepėle**

*Jums reikės*: 1 čiabatos, 50 g „Deluxe“ džiovintų baravykų, 40 g saulėje džiovintų pomidorų, 100 g svogūno, 100 g kreminio sūrio, 100 g konservuotų pupelių, 50 g parmezano, 3 česnakų skiltelių, „Deluxe“ alyvuogių aliejaus.

*Paruošimo būdas*: baravykus išmirkykite vandenyje ir sutrinkite su kreminiu sūriu, saulėje džiovintais pomidorais, pakepintais svogūnais ir parmezanu. Įmaišykite ir pupeles. Čiabatą lengvai paskrudinkite apšlakstę alyvuogių aliejumi. Tuomet ant čiabatos gausiai tepkite užtepėlę, dekoruokite įvairiais žalumynais ir saulėje džiovintais pomidorais. Skanaus!

**Su spanguolėmis ir cinamonu marinuota antis**

*Jums reikės*: 300 g spanguolių, 1 anties, 100 g cukraus, 1 čili pipiro, 1 apelsino, 2 čiobrelio šakelių, 30 g „Deluxe“ pipirų grūdėliais, 20 g rūkytos paprikos miltelių, 10 g kario, 20 g kmynų, 10 g cinamono, druskos, „Deluxe“ alyvuogių aliejaus.

*Paruošimo būdas*: spanguoles, cukrų, čili pipirą, čiobrelį, papriką ir kmynus sudėkite į puodą ir pavirkite juos apie 10 minučių. Truputį paspauskite spanguoles, kad iš jų išsiskirtų sultys. Antį gerai ištrinkite su druska, pipirais ir aliejumi, tuomet užpilkite išvirtą marinatą ir gerai ištrinkite antį iš visų pusių. Palikite marinuotis 24 val. Antį įdėkite į kepimo maišelį ir kepkite 1 val. 160 laipsnių temperatūroje. Tuomet išimkite ją iš maišo ir kepkite 40 min. 180 laipsnių temperatūroje. Skanaus!

**Kalėdinis figų ir pasiflorų pyragas**

*Tešlai reikės*: 100 g kvietinių miltų, 50 g cukraus, 10 g kepimo miltelių, 60 g sviesto, 1 kiaušinio, žiupsnelio džiovinto imbiero, cinamono, muskato.

*Įdarui reikės*: 500 g varškės kremo, 250 g rikotos sūrio, 100 g cukraus, 2 kiaušinių, 1 apelsino, vanilės, 4-5 šviežių figų, 4 pasiflorų, 100 g uogų (pvz. mėlynių), 50 g aviečių, klevų sirupo, mėtų lapelių, cukraus pudros.

*Paruošimo būdas*: pirmiausia ruošiame tešlą. Sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius ir prieskonius. Tuomet dėkite šaltą sviestą – trupinkit tešlą tarp pirštų, kol gausis trupiniai. Įmuškite kiaušinį ir minkykite iki vientisos masės. Tuomet tešlą pusvalandžiui padėkite į šaldytuvą. Praėjus laikui, plonu tešlos sluoksniu išklokite skardos šonus ir dugną. Rekomenduojama rinktis 24 cm skersmens skardą. Pašaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę, kepkite apie 15-20 min. Kol tešla kepa, ruoškite įdarą.

Varškės kremą, rikotą, cukrų ir vanilę sudėkite į dubenį ir įmuškite kiaušinius. Įtarkuokite apelsino žievelę. Viską gerai išmaišykite ir dėkite ant iškepto pagrindo Tuomet pyragą orkaitėje kepkite dar 25-30 min. Kol pyragas kepa supjausto figas. Ant iškepusio ir atvėsusio pyrago viršaus dedame plonai pjaustytas figas, ant viršaus išspauskite pasifloras. Pabarstykite mėlynėmis ir avietėmis, apšlakstykite klevų sirupu, papuoškite mėtų lapeliais ir apibarstykite cukraus pudra. Skanaus!

**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)