Vilnius, 2024 m. liepos 1 d.

**Itališkų desertų įvairovė: kuo itališki „gelato“ skiriasi nuo kitų ledų?**

**Nėra abejonių, kad net ir maži malonumai pasaldina gyvenimą, o ledai – vienas tokių, kuriais galime mėgautis, nesvarbu, kokia akimirka ar proga bebūtų. Nors kiekvienas turi savo mėgstamus skonius, tačiau tikriausiai neatsirastų nė vieno drąsuolio, kuris karštą dieną pasakytų „ne“ gaiviai porcijai ledų, pavyzdžiui, itališkiems „gelato“. „Lidl“ pranešime žiniasklaidai aiškinamasi, kuo jie skiriasi nuo įprastų, klasikinių ledų.**

**Istorija, rūšys ir gaminimo paslaptys**

Ledų istorija prasideda senovės Kinijoje, kur dar prieš tūkstančius metų šį skanėstą, gaminamą maišant kalnų sniegą su ryžiais, medumi, vaisiais bei prieskoniais, galėjo įsigyti tik aukštuomenės nariai. Ilgainiui šis desertas paplito Rytuose ir pasiekė Europos dvarus, kur išpopuliarėjo šerbetai, gaminami iš ledo, vaisių bei cukraus.

Kiek vėliau paplito daugelio mėgstami ir mums, lietuviams, įprasti klasikiniai ledai, įprastai gaminami iš pieno, grietinėlės, kiaušinių trynių, cukraus ir kvapiųjų medžiagų. Pagrindinė tokių ledų savybė – kreminė ir tiršta tekstūra, kurią lemia didelis, nuo 10 iki 18 proc. siekiantis riebalų kiekis. Be to, grietinėlė plakama dideliu greičiu, į ją patenka oro, todėl ji tampa puresnė, o ledų tekstūra – gomuriui itin malonaus skonio.

**Įsimylėti kviečiantys itališkieji „gelato“**

Lankantis gurmanų rojumi laikomoje Italijoje, būtina paragauti „gelato“: tai – itališko meistriškumo ir tradicijų įkūnijimas ledų pasaulyje. Šie ledai gaminami iš pieno, grietinėlės, vaisių ir kitų saldžių ingredientų, pasižymi tiršta, kremine konsistencija, kurią lemia lėtesnis grietinėlės plakimas. Be to, „gelato“ rasime mažiau riebalų, oro ir cukraus.

Nuo Italijos neatsiejami „gelato“ patiekiami šiek tiek aukštesnėje temperatūroje nei klasikiniai ledai, o tai lemia jiems būdingą kreminį skonį. Ši tekstūra leidžia itališkų ledų meistrams iš jų sukurti dekoratyvines figūras, pavyzdžiui, gėles.

**Pirštus apsilaižyti priversiantys – belgiški vafliai su ledais**

Visus futbolo entuziastus įkaitinusios Europos futbolo čempionato kovos taip ir masina atsigaivinti gardžiais ledais. Tačiau tikrus sporto ir maisto entuziastus „Lidl“ virtuvės meistrai kviečia išmėginti neįtikėtinai gardų ir atgaivinantį – belgiškų vaflių ir ledų – derinį.

Šių pyragaičių šlovė tokia didelė, kad jie peržengė sienas ir tapo mėgstamu kepiniu daugelyje Europos šalių bei Jungtinėse Amerikos Valstijose. Jie tokie pat garsūs kaip amerikietiški blyneliai ar itališkas tiramisu, o ir puikiai dera su ledais.

Belgiškiems vafliams reikės:

250 g kvietinių miltų

90 ml nenugriebto pieno

25 g sausų mielių

2 vidutinio dydžio kiaušinių

Žiupsnelio druskos

½ šaukštelio vanilės esencijos

125 g kambario temperatūros sviesto

150 g perlinio cukraus

Šviežių braškių, aviečių, mėtų lapelių papuošimui

Puode šiek tiek pašildykite pieną ir jame ištirpinkite šviežias mieles bei vanilės esenciją. Svarbu per daug nekaitinti pieno, nes nuo per didelio karščio šviežios mielės žus.

Į didelį dubenį suberkite miltus ir druską. Išmaišykite ir viduryje padarykite duobutę, į kurią supilkite pieną, sumaišytą su mielėmis bei kiaušinius. Šakute išmaišykite ingredientus, kol gausite vientisą tešlą.

Tešlą uždenkite maistine plėvele ir palikite 30-40 minučių šiltoje vietoje, kad išbrinktų. Vėliau į tešlą sudėkite mažais gabalėliais supjaustytą sviestą ir pradėkite minkyti, kol jis pilnai įsimaišys į tešlą. Tada suberkite perlinį cukrų ir minkykite dar kelias minutes, kad cukrus tinkamai pasiskirstytų ir ištirptų.

Vaflinę patepkite sviestu ir įkaitinkite. Kai ji bus labai karšta, ant kiekvienos vaflinės pusės uždėkite po porciją tešlos ir uždarykite. Viena porcija turėtų būti maždaug dviejų valgomųjų šaukštų dydžio. Nebūtina padengti viso paviršiaus – uždarius vaflinę, tešla tolygiai pasiskirstys.

Kaitinkite 5 arba 6 minutes, kol vaflių išorė bus traški ir įgaus auksinę spalvą.

Šviežiai iškeptą skanėstą papuoškite braškėmis, avietėmis ir mėtų lapeliais, o ragaukite su mėgstamiausiais ledais. Skanaus!

Gardūs itališki „Italiamo“ savaitės skoniai – įvairių rūšių makaronai, virtinukai, sūriai, užtepėlės ir, be abejo, ledai –  pirkėjų laukia visose 74 „Lidl“ parduotuvėse 28 šalies miestuose: Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Šiauliuose, Alytuje, Marijampolėje, Kėdainiuose, Telšiuose, Kretingoje, Mažeikiuose, Tauragėje, Jonavoje, Panevėžyje, Ukmergėje, Utenoje, Plungėje, Palangoje, Elektrėnuose, Visagine, Šilutėje, Radviliškyje, Vilkaviškyje, Druskininkuose, Rokiškyje, Kaišiadoryse, Nemenčinėje, Gargžduose ir Molėtuose.

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 680 53556

[lina.skersyte@lidl.lt](mailto:vaiva.serpkova@lidl.lt)