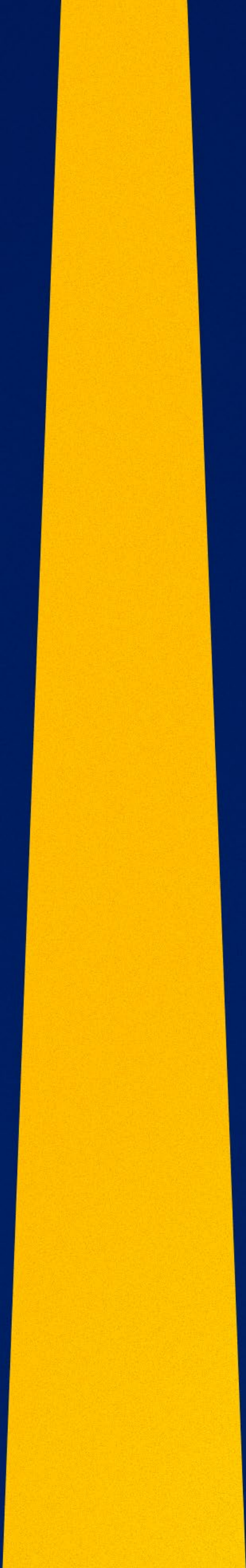




VYNUŲ IR SŪRIŲ KATALOGAS







Premjera
vyno ir sūrio
naujausi deriniai

Su kuo labiausiai
dera vinas?

Kaip ilgai išlaikyti
sūrį šviežią?

Kaip patiekti
skirtingus vynus?

Turinys



Richard Bampfield
vyno vertinimo
taškų sistema

4 psl.



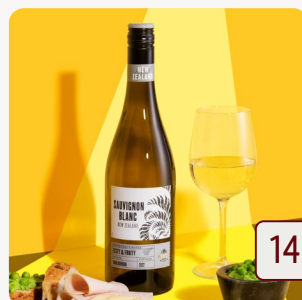
Sūrių ir
putojančių
vynų deriniai

6 psl.



Pagrindinės
vynuogių rūšys
ir jų savybės

10 psl.



Sūrių ir baltųjų
vynų deriniai

14 psl.



Sūrių ir
rožinių vynų
deriniai

21 psl.



Ką reiškia trumpiniai
IGP, DOP, DOC, DOCG,
kuriuos randate prie
produktų?

23 psl.



Žinomiausios
sūrių rūšys su
kilmės nuoroda

25 psl.



Sūrių ir
raudonųjų
vynų deriniai

26 psl.



Pasimėgaukite
fondiu!

32 psl.



Kelios taisyklės
ir patarimai
geram fondiu

34 psl.

Įkonėlių ir trumpinių paaiškinimai



6-8 °C

Vyno laikymo
temperatūra



Saugoma kilmės
vietos nuoroda



Karvių pieno sūris

2022

Vynuogių
derliaus metai

SGN

Saugoma geografinė
nuoroda



Avių pieno sūris



Ožkų pieno sūris

Leidinyje pristatoma informacija apie LIDL parduotuvėse parduodamą alkoholinių gėrimų ir maisto produktų asortimentą. Asortimentas nurodytas neatsižvelgiant į kainos kriterijų, todėl pateiktos pardavimo kainos neturi būti suprantamos kaip sumažintos ar akcinės kainos. Leidinyje pristatomiems maisto produktams LIDL parduotuvėse gali būti taikomos su mažintos pardavimo kainos, tam tikrų maisto produktų grupių akcijos, specialūs pasiūlymai, taip pat papildomos nuolaidos, kurios suteikiamos kasose. Atkreipiame dėmesį, kad kai kurių leidinyje pristatomų maisto produktų kiekis yra ribotas. Riboto kiekio (pasiūlymo) maisto produktais bus prekiaujama, kol baigsis šių prekių atsargos ar specialaus pasiūlymo laikotarpis. Esant didelei paklausai, jos gali būti išparduotos jau pirmąją leidinio paskelbimo dieną. Dekoracijos į prekių kainą neįeina. Jei šioje svetainėje pateiktos alkoholinių gėrimų ar maisto produktų pardavimo kainos ar kita informacija nesutampa su LIDL parduotuvėse pateiktomis šių prekių kainomis ar informacija, prašome tai laikyti klaida ir vadovautis LIDL parduotuvėse nurodytomis prekių pardavimo kainomis ar kita informacija. UAB „Lidl Lietuva“ pasilieka teisę keisti prekių kainas ar asortimentą be išankstinio įspėjimo.

Amžina vyno ir sūrio draugystė

Vynas ir sūris yra neatsiejami. Juk įpylus svečiui taurę vyno, šalia iškart norisi patiekti sūrio. Tad kokie deriniai skaniausi ir geriausiai vienas kitą papildo – jums atsakysime mes.

Šį sūrio ir vyno gidą su komanda paruošėme tam, jog istorinė vyno ir sūrio draugystė taptų visavertė. Priderinome tinkamiausius pagardus, duoneles, mėsytes, vaisius, riešutus ir uogienes, netgi šokoladus ir sausainius.



Mano ilgametė someljė patirtis ir darbas su galybe aukščiausio lygio šefų padėjo mūsų komandai atrasti iš pažiūros neįprastus ir net keistus derinius. Sugalvojome ir paragavome daugiau kaip 100 įvairių skonių interpretacijų. Geriausius derinius siūlome jums!

Leidinyje taip pat sužinosite, ką reiškia trumpiniai IGT, DOC, DOCG bei gausite trumpuosius vyno kursus apie populiariausias raudonąsias ir baltąsias vynuoges.

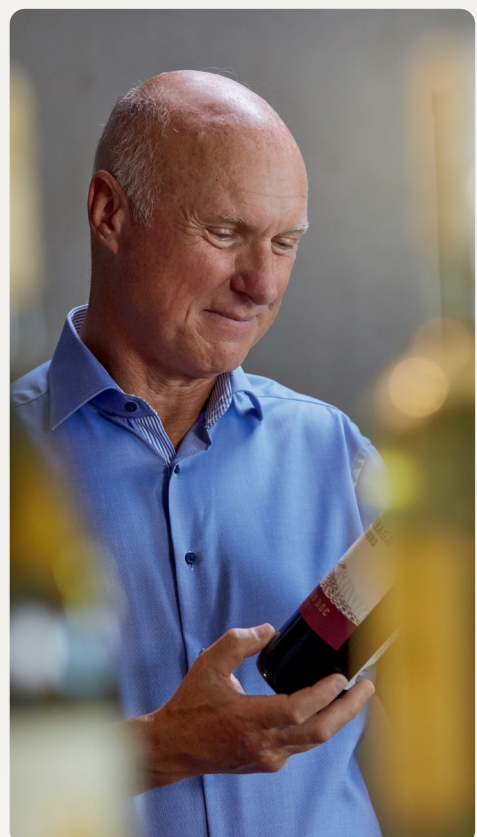
Išsirinkite labiausiai patikusius derinius, susiplanuokite laisvą vakarą ir pasikvieskite svečių. Žavingų akimirų ir skonio atradimų tikrai nepritrūks!

Su meile – **Urtė Mikelevičiūtė**
vyno ir vandens someljė, restoranų konsultantė
@urtedervynas www.dervynas.lt
www.urteconsulting.com

Richard Bampfield

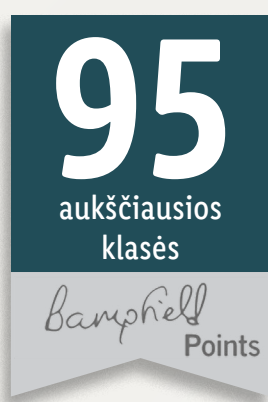
Vyno meistras

Esu Richard Bampfield, vienas iš 384 vynu meistrų pasaulyje. Tai reiškia, kad laikaisi instituto „Vyno meistrai“ garbės kodekso ir vertinu vynu objektyviai ir teisingai. Be to, gerai išmanau, kaip suprasti vynu ir tyrinėti jų charakteristiką. Remdamasis tarptautiniu lygiu pripažintais kriterijais, kiekvieną vynu vertinu 100 balų skalėje.



100 balų vertinimo sistema – Bampfield balai

Vyno vertinimas balais visada atliekamas neutraliai. Tai reiškia, kad Richard Bampfield degustacijos metu nežino vyno pardavimo kainos. Vienintelis dalykas, į kurį jis atsižvelgia vertindamas vyną, yra vyno kokybė. Tai reiškia, kad tikėtina, jog pigesnis vynas bus įvertintas daugiau balų nei brangesnis ir atvirkščiai.



95–100 taškai

Aukščiausios klasės vynas

Pasaulinės klasės

Nepamirštamo skonio

Klasikinis vyno pavyzdys pagal vynuogių rūšį ar kilmę. Išlaikytas puikus balansas, turi išreikštą, išskirtinį, kompleksinį skonį.



90–94 taškai

Išskirtinis vynas

Stipriai išreikštas skonis

Užtikrina skanavimo malonumą

Išskirtinis balansas, poskonis ir skonis. Šios kategorijos vynas turi nepamirštamą skonį.



85–89 taškai

Labai geras vynas

Turintis charakteringumo

Labai geras kainos ir kokybės santykis

Geras balansas ir vyno autentiškumas. Atspindi vynuogių rūšiai ar kilmės regionui būdingus vynus.



80–84 taškai

Geras vynas

Kainos ir kokybės santykis yra tinkamas

Vynas, kuris skanus ir malonus gerti.

Putojantys vynai

87

labai geras

Bamphill
Points

ALLINI

Putojantis sausas vynas *Valdobbiadene Prosecco Superiore*

6-8 °C

Sausas

2022

SKVN

🇮🇹 Italija

11 % alk. tūrio

Subtilaus kriaušių skonio,
pusiau sausas.

0,75 l

899€

149516

1 l = 11,99 €



Putojantis sausas vynas *Valdobbiadene Prosecco Superiore* ir pusketis *pesto* sūris

Lengvo kūno ir gėlišką *Prosecco* derinkite su greitai paruošiamu ir sočiu užkanduku – žalias pusketis *pesto* sūris, anakardžių riešutai bei džiovinti pomidorai aliejuje.

Priedai: anakardžių riešutai, saulėje džiovinti pomidorai aliejuje.

MILBONA SELECTION Pusketis *pesto* sūris



100 g

199€

147661

1 kg = 19,90 €

Putojantys vynai

88

labai geras

Bamphill
Points

ALLINI

**Ekologiškas putojantis
sausas vynas *Prosecco***

6-8 °C

Sausas

2022

SKVN



Italija

11 % alk. tūrio

Šviesus, saldžių kriaušių
aromas, gaivus, vaisinis,
pusiau sausas.

0,75 l

899€

172440

1 l = 11,99 €

Ekologiškas putojantis sausas vynas *Prosecco* *Spumante* ir *Burrata* sūris

Itališka vėliava – pomidorai, *Burrata* sūris,
pesto padažas, papildyti prancūziško
kruasano draugyste, dera su klasikiniu
prosecco.

Priedai: kruasanas, raudonasis pomidoras,
pesto padažas.

MILBONA

Sūris *Burrata*



Italija



200 g

299€

6000486

1 kg = 14,95 €

Putojantys vynai

86

labai geras

Banphiel
Points

ALLINI

Putojantis saldus vynas Asti

6-8 °C

Saldus

2021; 2022

SKVN



Italija

7,5 % alk. tūrio

Vynuogių aromatas,
vaisių skonis, saldus,
putojantis.

0,75 l

579€

39010

1 l = 7,72 €



Putojantis saldus vynas **Asti** ir lydytas sūris su graikiniais riešutais

Saldūs putojančio vyno aromatai
puikiai dera su saldumo turinčiu sūriu
su graikiniais riešutais. Duonos lazdele
su sezamais kabinkite traškų migdolų
kremą, o derinį atgaivinkite kriaušė.

Priedai: traškus migdolų kremas, kriaušė,
Snack day duonos lazdelės su sezamais.

MILBONA SELECTION

Lydytas sūris su graikiniais riešutais



100 g

199€

142657

1 kg = 19,90 €

Putojantys vynai

84

geras

Banfield
Points



ALLINI

Putojantis sausas vynas Prosecco

6-8 °C Sausas 2022

SKVN  Italija

11 % alk. tūrio

Kriaušių skonio,
pusiau sausas.

0,2l

249€

127993

1 l = 13,45 €

Putojantis sausas vynas **Prosecco** ir sūris **Le Brie**

Prosecco dera su aperitivo užkandžiais, tad ant užkandžių lentos dėkite žalias alyvuoges, *grissini* lazdeles, kumpį ir *Le Brie* sūrį.

Priedai: žaliosios alyvuogės, *prosciutto* ar kitas vytintas kumpis, *Snack Day* mielinės tešlos lazdelės su druska.

CHÊNE D'ARGENT Sūris **Le Brie**



 Prancūzija



200 g

199€

26804

1 kg = 9,95 €

Pagrindinės vynuogių rūšys ir jų savybės

Parengėme jums edukaciją apie skirtingas vynuoges, kad galėtumėte lengviau išsirinkti gėrimą. O galbūt atrasti neragautą vynuogę?

Trys populiarios raudonosios ir trys baltosios vynuogės, iš kurių pagamintų vynų rasite LIDL parduotuvių lentynose.



Sauvignon Blanc

Baltosios vynuogės

Sauvignon Blanc baltoji vynuogė yra be galo aromatinga, nors kai kurie vyndariai ją brandina ąžuole, taip pat iš jos gaminami saldieji vynai, bet vis dėlto ji pati populiariausia – lengvo, itin vaisiško, daug rūgšties turinčio, gaivaus vyno pavidalu.

Už egzotiškais vaisiais, agrastais, šviežia žole, greipfrutais, žaliosiomis paprikomis kvepiančių, lengvų ir gaivių vynų populiarumą turime dėkoti Naujosios Zelandijos vyndariams.

Visgi klasikos mėgėjai renkasi dvi garsiausias Luaros slėnio augimvietes – *Sanserą* ir *Puji Fiumė*. Dėl specifinio dirvožemio iš ten atkeliaujantis *Sauvignon Blanc* yra minerališkesnis, kai kurie turi malonų saunos, lengvą dūmo aromatą.

Lietuviai pamėgę ir čilietiško *Sauvignon Blanc* stilių – šis citrusiškas, gėliškas.

***Sauvignon Blanc* aromatai:** agrastai, melionai, žolelės, žirneliai, šparagai, jazminai, šviežiai pjauta žolė, kiviai, pasiflorai, žaliosios citrinos, šlapi akmenys.





Chardonnay

Baltosios vynuogės

Chardonnay yra viena populiariausių baltųjų vynuogių pasaulyje. Iš jos gaminami įvairaus stiliaus vynai: nuo ramiųjų lengvų, putojančių iki sodrių, kremiškų, brandintų ąžuole vynu. Vynuogė kilusi iš Burgundijos. Ši vynuogė yra mėgstama ir pačių vyndarių, nes ji gana neutrali, tad gerai atskleidžia tiek *terroir** savybes, tiek brandinimo ypatybes (pvz., kiek laikyta ąžuolo statinėse).

Chardonnay auginama beveik visuose vyno regionuose. Taigi, jos stiliai itin įvairūs. Ne veltui iš jos pagaminti vynai yra vieni populiariausių. *Chardonnay* yra viena trijų pagrindinių vynuogių, naudojama gaminti šampanui.

Chablis vynas, atkeliaujantis iš Burgundijos, visuomet 100 % gaminamas iš *Chardonnay*.

Chardonnay vyno aromatai: citrinos, svarainiai, obuoliai, kriaušės, ananasai, melionai. Taip pat, priklausomai nuo stiliaus ir dirvožemio kreidos, jūros druskos. Brandinto *Chardonnay* aromatai pasipildo sviesto, grietinėlės, vanilės, *brioche* duonelės natomis. Dar labiau bręstant atsiranda migdolų, grybų, degintos karamelės aromatai.

**Terroir* reiškia įvairių veiksnių visumą, apima geografinę produkto kilmę, reljefą, dirvožemio sudėtį, platumą, aukštumą, saulės poveikį bei klimatą.

Gewürztraminer

Baltosios vynuogės

Gewürztraminer baltoji vynuogė turi atskirą savo gerbėjų ratą. Net cukraus kiekio atžvilgiu, sausi vynai dėl vynuogės savybių ir aromatų gali pasirodyti salstelėję. Labai aromatinga ir dažnai atrodo lyg „parfumuota“. Populiariausi iš Elzaso – gali būti sodraus kūno, aliejiškos tekstūros, saldžių, gėliškų kvapų – ir sausi, ir saldesni.

Auginama ir Moldovoje, Vokietijoje, Šiaurės Italijoje, Kalifornijoje, Vengrijoje. Puikiai dera su tailandietiškos, vietnamietiškos, indiškos virtuvės skoniais.

Gewürztraminer aromatai: ličiai, guavos, rožės, raudonieji greipfrutai, mandarinai, akacijų medus, džiovinti imbierai.



Carménère

Raudonosios vynuogės

Carménère yra vidutinio sodrumo raudonoji vynuogė kilusi iš Bordo regiono. Populiariausi ir itin pamėgti vyno mėgėjų atkeliauja iš Čilės. Ten šių vynuogių daugiausia ir auginama. *Carménère* netgi vadinama Čilės vyno vizitine kortele. Įdomu, jog itin paplitusi ir Kinijoje.

Carménère turi vidutinius taninus, vidutinę rūgštį ir yra lengvai derinama su daugybe patiekalų (įvairia mėsa, troškintais, sūriu). Truputį palaikyta ąžuole ši vynuogė įgyja „kakavišką“ poskonį.

***Carménère* aromatai:** avietės, žaliosios paprikos slyvos, gervuogės, vanilė, figų džemas. Brandinant ąžuole atsiranda šokolado, sandalmedžio, tabako, džiovintų žolelių aromatai.



Primitivo

Raudonosios vynuogės

Primitivo, kitaip vadinama *Zinfandel* – itališka raudonoji vynuogė. Šios vynuogės vynai yra bene populiariausi Lietuvoje. Mat jos džemiškas charakteris, vaisiškumas, nedidelė rūgštis ir neagresyvūs taninai daro ją visiems suprantamą.

Kildinama iš Kroatijos, o auginama daugiausia JAV (ten vadina *Zinfandel*) ir Italijoje (*Primitivo*). Natūraliai prikaupia saldumo ir dažnai turi nemažai laipsnių.

Dera prie ilgai troškintos mėsos, antienos, picos, *burgerių*, *spaghetti bolognese*, patiekalų su baklažanais.

***Primitivo* aromatai:** gervuogės, mėlynės, miško uogų džemas, slyvų padažas, persikų, šalavijų, juodojo šokolado, cinamono, su brandinimu bei branda įgauna muskato, saldaus tabako.





Cabernet Sauvignon

Raudonosios vynuogės

Cabernet Sauvignon yra labiausiai paplitusi vynuogė pasaulyje. Raudonoji uoga gali laisvai augti skirtingomis klimato sąlygomis, skirtinguose dirvožemiuose ir tapti aukštos kokybės vynu.

Iš *Cabernet Sauvignon* vynuogės daryti vynai dažniausiai turi gerą potencialą brandai. Vyne netrūksta nei svarumo, nei rūgšties. Auginamas visame pasaulyje ir garsina ne tik savo gimtinę Bordo, bet ir Napos slėnį Kalifornijoje, Australijos, Čilės, Italijos, Pietų Afrikos regionius.

Puikiai tinka mišiniams – ne veltui Bordo mišiniai tampa vienais geidžiamiausių vynu.

***Cabernet Sauvignon* aromatai:** juodieji serbentai, trešnės, eukaliptai, tabako lapeliai, slyvų padažas, paprikos. Brandinant atsiranda kedrų, tabako, vanilės, juodojo šokolado, slyvų kompoto aromatų.



Baltieji vynai

87

labai geras

Bamphill
Points

CIMAROSA

Baltasis sausas vynas *Sauvignon Blanc*

6-8 °C

Sausas

2022



Naujoji Zelandija

12 % alk. tūrio

Itin aromatingas,
sodrus ir ilgai išliekantis
pasiflorų skonis.

0,75 l

849€

122673

1 l = 11,99 €

NAUJIENA



Baltasis sausas vynas *Sauvignon Blanc* ir rūkytas sūris

Naujosios Zelandijos *Sauvignon Blanc* kvėpia visa sodo gėrybių puokšte, egzotika. Išbandykite su rūkytu sūriu, kalakutų krūtinėlių kumpiu bei šaldytų žirnelių tyre. Užtepę ją ant duonos su moliūgų sėklomis bei uždėję visus pagardus, atrasite itin įdomių ir egzotiškų skonių.

Priedai: duona su moliūgų sėklomis, karštai rūkyta pjaustyta kalakutų krūtinėlė, šaldyti žirneliai (pasidaryti tyre).

PILOS

Rūkytas sūris



400 g

379€

5501298

1 kg = 9,98 €

Baltieji vynai

84

geras

Bamphill
Points

NAUJIENA



MEZQUIRIZ

**Baltasis sausas vynas
Chardonnay Navarra**

6–8 °C Sausas 2021

SKVN Ispanija

11,5 % alk. tūrio

Blyškios auksinės spalvos,
tropinių vaisių skonio,
sauso poskonio.

0,75 l

4,99€

136997

1 l = 6,65 €

Baltasis sausas vynas **Chardonnay Navarra** ir **Cheddar** sūris

Pilno kūno vynas iš Ispanijos *Chardonnay* dera su čederio sūriu. Vyno sviestiškumas ir riešutų bei žaliųjų obuolių natos papildo kremišką, riešutišką sūrį. Derinį su mielinės tešlos lazdelėmis su sūriu atgaivina šaukštelis žaliojo pesto padažo.

Priedai: *Snack Day* mielinės tešlos lazdelės su sūriu, pesto padažas.

MILBONA SELECTION

**Sūris Cheddar
Mature**



Didžioji
Britanija



250 g

2,99€

5206760

1 kg = 11,96 €

Baltieji vynai

86

labai geras

Bamphill
Points

DELUXE

Baltasis sausas vynas *Chardonnay*

6-8 °C

Sausas

2022

Čilė

13 % alk. tūrio

Tropinių vaisių poskoniai,
kremiškas.

0,75 l

549€

22565

1 l = 7,32 €



Baltasis sausas vynas *Chardonnay* ir sūris *Le Crèmeux classic*

Čilės *Chardonnay* vaisiškumas ir kremiškumas dera su taip pat kremišku minkštuoju sūriu su baltojo pelėsio plutele. obuolio skiltelė papildo vyno rūgštelę, o derinį „suapvalina“ žemės riešutai bei prancūziškas batonas.

Priedai: prancūziškas batonas, žaliasis obuolys, skrudinti ir sūdyti žemės riešutai.

Milbona

Sūris *Le Crèmeux*

Classic arba Yoghurt



Prancūzija



200 g

229€

44104

1 kg = 9,95 €

Baltieji vynai

88

labai geras

Bamphill
Points



Baltasis pusiau sausas vynas **Gewürztraminer**

6-8 °C P. sausas 2021

SKVN  Prancūzija

13,5 % alk. tūrio

Ličių skonio, jaučiami
prieskoniai, ne per sausas.

0,75 l

6⁹⁹€

5600008

1 l = 9,32 €

Baltasis pusiau sausas vynas **Gewürztraminer** ir **Gorgonzola dolce** sūris

Itin intensyvių aromatų, natūraliai salstelėjusio skonio *Elzaso Gewürztraminer* dera su *Gorgonzola*. Deriniui pajvairinti rinkitės džiovintus ananasus. Vynas taip pat dera su paštetu, užteptu ant prancūziško batono, bei pagardinus sūriu bei figa.

Priedai: džiovinti ananasai,
prancūziškas batonas, paštetas, figos.

MILBONA Pelėsinis sūris **Gorgonzola DOP**



 Italija



200 g

2⁹⁹€

6007296

1 kg = 14,95 €

Baltieji vynai

82

geras

Bamphill
Points

Baltasis pusiau saldus vynas *Riesling*

6-8 °C P. saldus 2022

Vokietija 8,5 % alk. tūrio

Žaliųjų citrinų skonio,
pusiau saldus.

0,75 l

3,99€

74698

1 l = 5,32 €



Baltasis pusiau saldus vynas *Riesling* ir pelėsinis sūris *Fourme d'Ambert*

Lengvai salstelėjęs vokiškas *Riesling* ir sūris su mėlynaisiais pelėsiiais – klasika. Derinį subalansuoja sviestiniai sausainukai su obuolių įdaru, švieži nektarinai.

Priedai: sviestiniai sausainiai su obuoliu įdaru, švieži nektarinai.

Pelėsinis sūris *Fourme d'Ambert*



100 g

1,89€

5559748

1 kg = 18,90 €

Baltieji vynai

86

labai geras

Bamphill
Points



Baltasis sausas vynas *Chablis*

6-8 °C Sausas

2021; 2022

Prancūzija

12 % alk. tūrio

Citrusinių vaisių aromatas,
vaisių skonis ir tekstūra,
sausas poskonis.

0,75 l

15⁹⁹€

27475

1 l = 26,65 €

Baltasis sausas vynas *Chablis* ir *Camembert* sūris

Kremiškas, sviestiško charakterio *Chablis* dera su minkštuoju klasikiniu *Camembert* sūriu. Derinį subalansuoja grietinės skonio traškučiai. Švieži svogūnų laiškai suteiks dar daugiau skonio ir įdomių pojūčių.

Priedai: *Snack Day* grietinės skonio traškučiai, svogūnų laiškai.

CHÊNE D'ARGENT Prancūziškas sūris *Camembert*



Prancūzija



250 g

2⁹⁹€

25288

1 kg = 11,56 €

Baltieji vynai

85

labai geras

Bamphill
Points

HACHON

Baltasis sausas vynas *Rueda*

6-8 °C

Sausas

2022

SKVN

 Ispanija

12,5 % alk. tūrio

Švelnus aromatas, ne per sunkus, gaivus, sausas.

0,75 l

4,99€

5708395

1 l = 6,65 €



Baltasis sausas vynas *Rueda* ir sūris **Bruschetta**

Žoliško, vaisiško stiliaus *Rueda* derinkite su sūriu *Bruschetta*. Pasiruoškite užkandį su pitos duonele, raudonuoju pesto padažu ir paskaninkite šviežiomis petražolėmis.

Priedai: pita, pomidorų ir bazilikų pesto padažas, petražolės.

MILBONA SELECTION

Sūris **Bruschetta**

Su raudonėliais, pomidorais ir česnakais



100 g

1,89€

159850

1 kg = 18,90 €

Rožiniai vynai

87

labai geras

Bamphill
Points



NAUJIENA

Rožinis sausas vynas *Provence*

6-10 °C Sausas

2022  Prancūzija

12,5 % alk. tūrio

Šviesus, laukinių žolelių
aromatas, sausas.

0,75 l

7⁹⁹€

161499

1 l = 10,65 €



Rožinis sausas vynas *Provence* ir sūris *Emmental*

Klasika kvepiantis derinys. Turbūt nerasime abejingo prancūziško batono sumuštinukui su virta dešra ir sūriu. Mes siūlome sviestą pakeisti griežinėliu avokado. Persikais, džiovintomis žolelėmis ir levandomis kvepiantis klasikinis Provanso rožinis vynas sudera su šiuo kultiniu sumuštinium.

Priedai: prancūziškas batonas, avokadas / sviestas, virta „Ponų“ dešra.

MILBONA Sūris *Emmental*



 Vokietija



150 g

1⁸⁹€

19065

1 l = 12,60 €

Rožiniai vynai

80

geras

Banphiel
Points

CIMAROSA

Rožinis pusiau saldus vynas *Zinfandel Rose*

6-10 °C P. saldus

2020  JAV

10 % alk. tūrio

Keptų braškių aromatas,
saldus, kvapnus.

0,75 l

649€

34522

1 l = 8,65 €



Rožinis pusiau saldus vynas *Zinfandel rosé* ir sūris *Le Brie*

Vyne juntami aviečių aromatai papildo
šį derinį. Sūrį aptepkite aviečių uogiene,
atsikąskite lazdelės, ragaukite su
kumpeliu.

Priedai: *Pikok Pure* vytintas kiaulienos
kumpis, aviečių uogienė, *Snack day*
duonos lazdelė su sūriu.

CHÊNE D'ARGENT Sūris *Le Brie*



 Prancūzija



200 g

199€

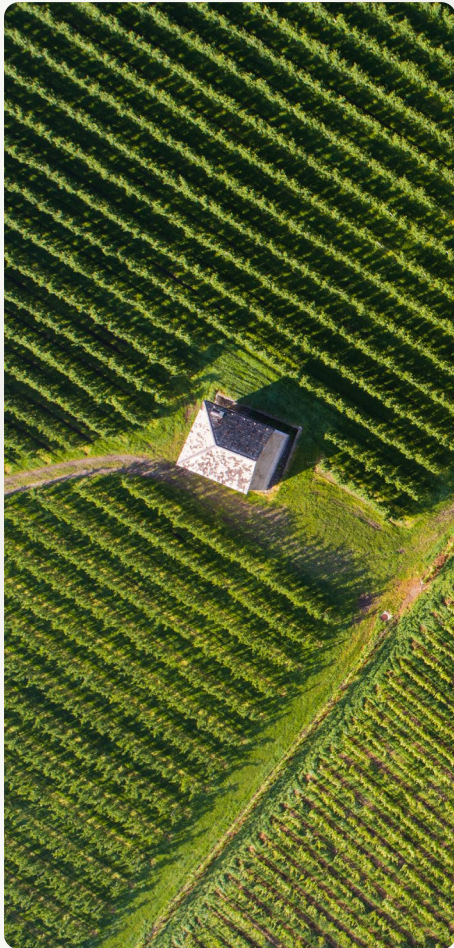
26804

1 kg = 9,95 €

Ar žinojote, ką reiškia trumpiniai

IGP **DOP** **DOC** **DOCG**,

kuriuos randate prie produktų?



Įvairios raidžių kombinacijos ir trumpiniai, kuriuos galite rasti prie sūrių, aliejaus, vyno ar kitų maisto produktų, pirkėjui garantuoja kokybę ir parodo, kad juos gaminant buvo paisoma geografinių ribų bei tradicijų.

Geografinėmis nuorodomis nustatomos tam tikrų produktų, kurių savybės yra konkrečiai susijusios su gamybos sritimi, intelektinės nuosavybės teisės. Pagal ES geografinių nuorodų sistemą, saugomi ir pavadinimai, kurie turi specifinių savybių ar „gerą“ vardą, susijusį su gamybos teritorija.

Kai kuriems produktams taisyklės gali būti itin griežtos, kitiems – apibrėžiamos truputį laisviau.

Geografinė nuoroda (IGT/IGP) visų pirma reiškia, kad pažymėtas produktas, pvz., sūris yra kilęs būtent iš geografiškai apibrėžtos zonos, dažniausiai regiono. Jei kilmės vieta saugoma, vadinasi, produktas turi dar labiau apibrėžtą ir specifiškesnę, reglamentuotą istoriškai susiformavusią kilmę.



Kai produktas turi kontroliuojamą ir garantuojamą kilmės vietos nuorodą (DOCG), tuomet jo gamybos specifika yra dar griežčiau reglamentuojama taisyklių. Gamintojai nuolat tikrinami dėl savo produktų kokybės.

Labai svarbu suvokti, jog daug DOP, DOC ar DOCG kategorijų susiformavo istoriškai ir tapo nepakeičiamos. Šių dienų kontekste IGP ar IGT pažymėti produktai gali būti ne mažiau geri ir nustebinti mus eksperimentais, tačiau niekada nebus pažymėti DOC, nes neatitiks griežtų taisyklių.



Geografinės nuorodos skirstomos į:

DOP/AOC SKVN

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SVKN).

DOCG DOC

Labiau apibrėžtos DOP subkategorijos. DOCG reiškia, jog ir kontroliuojama, ir garantuojama kilmės vietos nuoroda su savo taisyklėmis ir tradicijomis.

IGT/IGP SGN

Saugoma geografinė nuoroda.

Papildomos nuorodos

Kalnų produktas

Šiuo terminu pabrėžiami sudėtingomis gamtinėmis sąlygomis pasižyminčiose kalnų vietovėse gaminamų produktų ypatumai.

TSG GTG

Reiškia, kad gaminys pagamintas laikantis tradicijos, tradicinės sudėties, bet nėra susijęs su konkrečia geografine vietove.



Esti ir savanoriško sertifikavimo sistemos, dažniausiai – įvairių asociacijų įsteigtos taip pat taisyklių ir nuorodų reglamentuotos žymos.



Žinomiausios sūrių rūšys su kilmės nuoroda



Gorgonzola

Sūris su mėlynaisiais pelėsiiais, gaminamas iš nenugriebto karvių pieno, atkeliauja iš Pjemonto arba Lombardijos.



Grana Padano

Artimas parmezanui, tačiau gaminamas iš nepasterizuoto karvių pieno, gali būti iš Pjemonto, Lombardijos, Trentino-Alto Adidžė, Veneto, Emilijos-Romanijos.



Pecorino Romano

Kietasis sūris, gaminamas iš avių pieno, gali būti iš Lacijaus, Toskanos, Sardinijos.



Parmigiano

Kietasis sūris, gaminamas iš karvių pieno, brandinamas mažiausiai 12 mėnesių, gali būti iš Lombardijos, Emilijos-Romanijos.



Le Brie

Minkštasis sūris iš šviežio karvių pieno, gaminamas Šiaurės Prancūzijoje.



Camembert de Normandie

Šviežio pieno minkštasis, kremiškas sūris iš Normandijos, Prancūzijos.

Raudonieji vynai

85

labai geras

Bamphill
Points

DOPPIO SELONE

**Raudonasis pusiau sausas
vynas *Puglia Primitivo***

16–18 °C P. sausas 2022

SGN  Italija

13,5 % alk. tūrio

Sunokusios slyvos ir
vyšnios, ne per sausas.

0,75 l

649€

149324

1 l = 8,65 €

NAUJIENA



Raudonasis pusiau sausas
vynas ***Puglia Primitivo***
ir sūris su viskiu ir
graikiniais riešutais

Džemiška *Primitivo* stilstika dera su plonai
pjaustyta itališka čiabata, riekele sūrio su
viskiu ir graikiniais riešutais bei šaukšteliu
aviečių uogienės.

Priedai: plonai pjaustyta šviesi čiabata
ir aviečių uogienė.

MILBONA SELECTION

**Sūris su graikiniais
riešutais ir viskiu**



100 g

199€

153403

1 kg = 19,90 €

Raudonieji vynai

87

labai geras

Bamphill
Points



NAUJIENA



Raudonasis pusiau sausas vynas Puglia Appassimento

16-18 °C

P. sausas

2022

SGN

Italiaija

15 % alk. tūrio

Tamsus, sunokusios slyvos, lengvas ąžuolo kvapas.

0,75 l

6⁹⁹€

160701

1 l = 9,32 €

Raudonasis pusiau sausas vynas Puglia Appassimento ir karvių bei ožkų pieno sūris Tricolore

Appassimento metodu pagamintas vynas dera su prieskonišku, švelniai pikantišku sūriu, gabalėliu juodojo 74 % kakavos šokoladu ir vyšnių arba braškių uogiene. Įsimintinas įdomus derinys.

Priedai: braškių arba vyšnių uogienė, juodasis šokoladas.

Karvių ir ožkų pieno sūris Tricolore



Nyderlandai



150 g

2⁴⁹€

5549481

1 kg = 16,60 €

Raudonieji vynai

84

geras

Bamphill
Points

Raudonasis sausas vynas *Chianti*

14–18 °C

Sausas

2022

SKVN

Italija

12,5 % alk. tūrio

Raudonieji vaisiai,
vyšnios, sausas.

0,75 l

649€

24773

1 l = 8,65 €

NAUJIENA



Raudonasis sausas vynas *Chianti* ir sūris su pomidorais, alyvuogėmis, bazilikais

Chianti vynas dera su sūriu su pomidorais ir alyvuogėmis, šalia patiekiant *grissini* lazdelių su rozmariniais. *Sangiovese* vynuogės dera su raudonu šviežiu pomidoriuku bei juodosiomis alyvuogėmis.

Priedai: *Snack day* duonos lazdelės su rozmariniais, maži pomidoriukai su šakelėmis, juodosios alyvuogės.

MILBONA SELECTION
Sūris su pomidorais,
alyvuogėmis ir
bazilikais



100 g

199€

142652

1 kg = 19,90 €

Raudonieji vynai

85

labai geras

Bamphill
Points

NAUJIENA



DELUXE

Raudonasis sausas
vynas *Carmenere*

16–18 °C Sausas 2022

Čilė 13 % alk. tūrio

Vaisių, vyšnių ir
slyvų skonis.

0,75 l

549€

28606

1 l = 7,32 €

Raudonasis sausas vynas *Carménère* ir lydytas pelėsinis sūris su juodaisiais pipirais

Raudonasis *Carménère* vynas, pasižymintis juodųjų uogų, prieskoniškais ir tipiniu paprikų aromatais, dera su sūriu su juodaisiais pipirais, tamsia duona, vytintu ispanišku kumpiu, pagardinus paprikos griežinėliu ar kalendros šakele.

Priedai: tamsi duona, paprika, *Dulano* vytintas *Jamón Serrano* kumpis, kalendros.

MILBONA SELECTION

Lydytas pelėsinis sūris
su juodaisiais pipirais



100 g

219€

147660

1 kg = 21,90 €

Raudonieji vynai

83

geras

Bamphill
Points

CIMAROSA

Raudonasis sausas vynas *Cabernet Sauvignon*

16–18 °C

Sausas

2020

Čilė

13 % alk. tūrio

Juodųjų serbentų skonis,
sausas poskonis.

0,75 l

4,99€

34518

1 l = 6,65 €



Raudonasis sausas vynas *Cabernet Sauvignon* ir pusketis sūris *Mimolette*

Cabernet Sauvignon iš Čilės dera prie pikantiško brandinto sūrio su marinuotais agurkėliais, juodos duonos su sėklomis. Sotus ir žemiškas derinys.

Priedai: pakepti ant sviesto pievagrybiai, rauginti agurkai, juoda duona su sėklomis.

Pusketis sūris *Mimolette*



Nyderlandai



100 g

1,29€

5540913

1 kg = 12,90 €

Raudonieji vynai

86

labai geras

Bamphill
Points



Raudonasis sausas vynas *Primitivo Puglia*

16-18 °C

Sausas

2021

SGN

Italiija

13,5 % alk. tūrio

Džiovintos vyšnios,
kvapnus, sausas.

0,75 l

549€

151636

1 l = 7,32 €

Raudonasis sausas vynas *Primitivo Puglia* ir kietasis avių pieno sūris *Pecorino*

Bene žymiausias itališkas vynas *Primitivo* dera su kietuoju avių pieno sūriu, jį pagardinus mėlynių uogiene. Žinoma, šalia puikiai tinka *grissini* duonos lazdelės.

Priedai: *Snack day* duonos lazdelės su sezamais, mėlynių uogienė.

MILBONA SELECTION

Kietasis avių pieno sūris *Pecorino*



Italiija



100 g

259€

142660

1 kg = 25,90 €

Pasimėgaukite fondiu!

Receptas: 4 asm.

Reikės

- 250 ml baltojo sauso vyno
- 2 a. š. kukurūzų krakmolo
- 1 vnt. česnako skiltelės
- 150 g *Milbona Emmental* sūrio
- 150 g *Milbona Cheddar* sūrio
- 150 g *Pilos Gouda* sūrio
- 1 a. š. šviežios citrinos sulčių
-  Šviežiai maltų juodųjų pipirų
-  Šviežiai malto muskato riešuto
- 50 ml vyšnių brendžio ar vaisių, uogų trauktinės

Priedai

Priedus mirkymui pasirinkite pagal savo skonį. Tai gali būti kriaušės, obuoliai, persikai, mandarinai, pieniškas ir juodasis šokoladais, prancūziškas batonas, duonos lazdelės *grissini*, krekeriai, bulvių traškučiai, salierų stiebai, šparagai, marinuoti agurkėliai, vyšniniai pomidorai, morkytės, apvirtos brokoliai, apvirtos mažos bulvytės, pievagrybiai, raudonosios paprikos, *Pikok* virta „Ponų“ dešra, *Pikok* karštai rūkyta kalakutienos dešra.





Gaminimo eiga

1

Pirmiausia pasiruoškite visus pagardus, kuriuos mirkysite į fondiu. Vaisius pjaustykite griežinėliais arba kubeliais. Brokolius ir mažas bulvytes reikėtų apvirti. Paprikas supjaustyti griežinėliais, pievagrybius, šparagus apkepti svieste. Dešras ir batoną supjaustyti griežinėliais.

2

Sūrius, kuriuos naudosite fondiu, sutarkuokite stambia tarka. Vidutinio dydžio dubenyje juos visus gerai išmaišykite su kukurūzų krakmolu. Paskui paimkite puodą, kuriame ruošite fondiu.

3

Supilkite vyną, citrinos sultis, suberkite smulkintą česnaką (česnako galima nesmulkinti, o juo ištrinti visą puodą iš vidaus).

4

Viską kelias minutes pakaitinkite ant vidutinės ugnies, bet neleiskite vynui užvirti. Galiausiai dėkite sūrį ir maišykite. Lydykite vis po truputį pridėdami ir būtinai maišydami, kol visas sūris ištirps ir taps reikiamos kreminės tekstūros. Tuomet suberkite prieskonius ir, jei naudosite, supilkite brendį ar trauktinę ir viską gerai išmaišykite.

5

Viską perpilkite į fondiu indą, mirkykite pagardus į sūrį ir skanaukite.

Kelios taisyklės ir patarimai geram fondui

1

Svarbiausia visada rinktis geros kokybės sūrį. Tinkamiausias sūris fondui yra tas, kuris tirpsta tolygiai, yra sviestiškas, kremingas.



Iš visų sūrių labiausiai tinka trijų rūšių sūriai. Itališkas pusiau kietas fermentinis sūris *Fontina*, kietasis šveicariškas *Gruyère* (griujeris) ir pusketis olandiškas *Gouda*. Galite sumaišyti visus tris, tai tikrai puikus derinys.



Galite fondui gaminti su kietuoju anglišku čederio sūriu. Tai mažiau įprastas, tačiau įdomus sūrio fondui variantas. Taip pat galite pabandyti sumaišyti čederio sūrį su įprastu *Gruyère* (griujeriu).



Kiti tinkami sūriai: kietasis prancūziškas *Comte*, pusketis šveicariškas *Emmental*, pusiau minkštas prancūziškas *Raclette*, minkštasis šveicariškas *Vacherin* (vašrenas).

2

Pasirinktą sūrį ar sūrius būtinai sutarkuokite, o ne plėšykite gabaliukais.

Taip sūris greičiau ir tolygiau ištirps ir rezultatas bus daug geresnis, nei sūrį tiesiog susmulkinus.

3

Gerai išmaišykite sūrį su kukurūzų krakmolu.






Kukurūzų krakmolą neleidžia sūriui sulipti ir padeda sutirštinti fondui.





4

Sūrio fondu naudokite gerą vyną.

-  Klasikinis sūrio fondu gaminamas su baltuoju vynu.
-  Rinktinės sausa, daugiau rūgšties turintį vyną, pavyzdžiui, *Sauvignon Blanc*, *Pinot Gris*, o ne brandintą *Chardonnay*.
-  Vyne esanti rūgštis padeda sūrį išlaikyti glotnų, nesušokusį.
-  Vyno skonis tiesiogiai susijęs su fondu skoniu, tad rinkitės tokį vyną, kurį norėtumėte gurkšnoti kartu.
-  Jei norite visiškai neįprasto sūrio fondu varianto, pabandykite vyną pakeisti alumi. Tokiam fondu ypač tiktų čederio sūris.

5

Kaip išlaikyti sūrio fondu nesušokusį?

Svarbiausia taisyklė: sūrį dėkite nedideliais kiekiais, mažomis saujelėmis ir nuolat maišykite. Kiekviena įdėta sūrio saujelė turi išsilydyti prieš dedant kitą.

Liko fondu?

Pasigaminkite makaronus su sūriu!

Likusį fondu atskieskite keliais šaukštais sultinio ir suverskite viską ant jau išvirtų makaronų. Taip pat galite pagardinti juodaisiais pipirais ar mėgstamais žalumynais. Viską pašaukite į orkaitę ir štai jums naujas patiekalas!