**Medaus pyragas: kas padėjo užkariauti pirkėjų širdis?**

*Pranešimas žiniasklaidai*

*2020 02 18*

**Paprastas, gaivus ir burnoje tirpstantis medaus pyragas, desertų mėgėjų vadinamas medučiu, jau daug metų nepalieka abejingų. Net iš 100 įvairiausių desertų rūšių jį „Iki“ prekybos tinklo pirkėjai renkasi itin dažnai. Ekspertų teigimu, tai nulemia kelios esminės priežastys, kurios skanautojams ypač svarbios.**

**Svarbiausia, kad būtų lyg keptas namuose**

Pasak „Iki“ kepyklų skyriaus vadovės Nijolios Juchnevič, medutį perkantys žmonės nori naminės kokybės, todėl jų pasirinkimą neretai nulemia tai, kad gaminant šį desertą nėra naudojama dirbtinių saldiklių.

N. Juchnevič teigimu, medučio biskvito lakštus kepantys konditerijos meistrai stengiasi, kad jie būtų ploni, purūs ir kvapnūs. Medaus pyragas ypatingas ne tik dėl to, kad yra gaminamas tik iš natūralių, aukščiausios kokybės ingredientų, bet ir tuo, jog gaminyje nėra naudojama želatina.

„Turime konditerinių paslapčių – viso gamybos proceso neišduodame, tačiau biskvitams kepti naudojame tokius pat ingredientus, kaip ir kepdami namuose: miltus, kiaušinius, cukrų, kefyrą, natūralų medų, cinamoną ir ypatingus prieskonius. Kiekvienas lakštas perdengiamas kremu, pagamintu iš natūralios, šviežios grietinės, cukraus ir citrinų sulčių. Tokios paprastos trijų ingredientų kombinacijos skonis tobulai dera su medaus biskvitu“, – pasakoja N. Juchnevič.

**Pasirinkimą lemia ir sezoniškumas**

Pasak Indrės Baltrušaitienės, „Iki“ komunikacijos vadovės, tokie tradiciniai desertai, kaip medaus pyragas, populiarūs išlieka visus metus, o dar labiau ragaujami tampa prieš šventes.

„Įprastai pirkėjai gali rinktis iš beveik 100 desertų rūšių – 30 pyragaičių, 40 tortų ir 25 pyragų. Konditerijos asortimentą nuolat atnaujiname, atsižvelgdami į pirkėjų poreikius. Šiuo metu pastebime, kad medučiui populiarumu nenusileidžia vaisinis tortas, tortas su maskarpone ir jogurtinis vaisinis pyragas. Iš pyragaičių populiariausi eklerai, krepšelis su baltyminiu kremu ir daugelį metų pirkėjų mėgstamos vaisinės tartaletės su persikais, kiviais, vynuogėmis, braškėmis, šilauogėmis, avietėmis“, – sako I. Baltrušaitienė.

Kai kuriuos desertus pirkėjai renkasi ir pagal sezoniškumą. I. Baltrušaitienės teigimu, pavasarį ir vasarą labiau norima lengvų, gaivių skanėstų, gausiai pagardintų šviežiomis sezoninėmis uogomis. Rudenį populiarėja pyragai su obuoliais, slyvomis, varškės kepiniai, o žiemą dominuoja sodraus skonio skanumynai, įprastai šokoladiniai arba su varške.

**Desertų pasiūla vitrinose keičiasi**

N. Juchnevič pasakoja, kad desertų įvairovę pirkėjams leidžia pasiūlyti pasaulinėse parodose atrastos idėjos, kurias „Iki“ konditeriai pritaiko Lietuvoje. Tokia praktika padeda sukurti netikėtus derinius – taip pradėtos naudoti liofilizuotos (džiovintos šaltyje) uogos kremų gamyboje, o desertų puošybai – gėlės: našlaitės, rugiagėlės, hortenzijos, levandos, netgi rozmarinai.

„Kuriame ir neįprastus desertus, pavyzdžiui, kepame avinžirnių miltų ar špinatinį biskvitą, desertams esame naudoję ir pastarnokų tyrę, vyšnių-kardamono tyrę, moliūgus ir kitus ingredientus. Beje, esame vieni pirmųjų, kurie Lietuvoje pradėjo kepti pyragaičius iš migdolų miltų, kiaušinių baltymų ir cukraus „Macarons“, pagardintus tikro šokolado, grietinėlės ir vaisių tyrių kremais. Šiandien konditerijos gaminiai, kuriais žmonės kuria sau mažas šventes, perkami kiekvieną dieną, todėl visuomet stengiamės pasiūlyti desertų naujovių“, – sako N. Juchnevič.

Jei norite sukurti šventę sau ar savo artimiesiems, galite pabandyti juos pradžiuginti itin mėgstamu medaus pyragu. „Iki“ konditeriai dalinasi paprastu šio kepinio receptu.

**Klasikinis Medaus pyragas**

**Reikės:**

***Tešlai:***

* 4 stiklinių miltų
* 5 kiaušinių
* 1 stiklinės cukraus
* 70 gramų sviesto
* 3 šaukštų medaus
* 1 šaukštelio sodos

***Pertepimui:***

* 0, 5 litro grietinės
* šiek tiek cukraus
* šiek tiek citrinų sulčių

**Paruošimas:**

Medų, sviestą ir cukrų kaitinkite virš garų vonelės, kol ištirps cukraus granulės ir susidarys vientisa masė. Kiaušinius gerai suplakite iki putų ir sumaišykite su medaus mase. Po truputį berkite miltus ir sodą. Užminkykite tešlą.

Paruoškite norimo dydžio lakštus ir kepkite iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje, kol šiek tiek paruduos. Tai nutinka greitai, todėl lakštų kepimą stebėkite. Iškepusių lakštų kraštus sulyginkite pagal norimą formą. Likučius pasilikite sumalti trupiniams.

Grietinę plakite kartu su cukrumi ir pagal norimą saldumą, pilkite citrinos sulčių. Tepkite lakštus kremu. Trupiniais apibarstykite pyrago kraštus ir viršų. Palaikykite pyragą šaldytuve bent 1 valandą arba dar ilgiau, nes tada jis bus dar skanesnis!

**Daugiau informacijos:**

Indrė Baltrušaitienė

Komunikacijos vadovė

Mob. tel. +370 676 45334

El. p. [indre.baltrusaitiene@iki.lt](mailto:indre.baltrusaitiene@iki.lt)