Pranešimas žiniasklaidai

2024 m. rugpjūčio 1 d.

**Ruošiame atsargas rudeniui ar žiemai: papasakojo, kas lemia traškių konservuotų agurkų sėkmę**

**Vidurvasarį piką pasiekęs šviežių daržo ir sodo gėrybių derlius mena konservavimo sezono pradžią. Jau dabar tautiečiai ruošia atsargas rudeniui ar žiemai, o tradiciniai agurkų rauginimo receptai keliauja iš lūpų į lūpas. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ atstovai šiuo metu stebi išaugusią konservavimo įrankių paklausą bei dalijasi patarimais, kaip nesudėtingai užraugti agurkus bei ką daryti norint, kad šie būtų traškūs.**

„Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė dalijasi, kad šiuo metu vis labiau auga acto, druskos pardavimai, kurių taip reikia agurkų rauginimui, o pirkėjams liepą aktualiausia konservavimui skirta prekė – dangteliai. „Jų ir kitų įrankių skirtų konservavimui liepą pirkėjai įsigijo kone dvigubai kartų daugiau nei birželį. Paklausa šioms priemonėms pradėjo augti dar vasaros pradžioje, tačiau šiuo metu stebint kiekius, galima drąsiai teigti, kad artėjame prie konservavimo sezono įkarščio“, – dalinasi I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Konservavimo tradicijos gyvuoja toliau**

Prekybos tinklo atstovė priduria, kad tokie duomenys patvirtina, jog net ir keičiantis kartoms konservavimo tradicijos Lietuvoje tęsiasi, o agurkų rauginimas aktualus ne tik auginantiems šias gėrybes savo daržuose, soduose.

„Suprasdami, kad ne kiekvienas pirkėjas turi galimybę pasimėgauti savarankiškai ar artimųjų daržuose užaugintais agurkais, kiekvieną dieną stengiamės parduotuvėse užtikrinti vietiniuose ūkiuose užaugintą derlių. Skiriame didžiulį dėmesį bendradarbiavimui su ūkininkais bei vietiniais tiekėjais, todėl pirkėjus kasdien pasieka atsakingai prižiūrėtas, atrinktas lietuviškas ir kokybiškas agurkų bei kitų sezoninių daržovių, vaisių derlius. Be to, šią savaitę pasiruošti atsargomis rudeniui, žiemai ir užraugti agurkus ar pasimėgauti jais šviežiais galima ir sutaupant, mat lietuviškų trumpavaisių agurkų galima rasti reikšmingai pigiau“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Užraugti agurkus truks vos 5 minutes**

I. Trakimaitė-Šeškuvienė pastebi, kad tautiečiai mielai rūpinasi konservuotų agurkų atsargomis šaltajam sezonui dėl trumpos pačio proceso trukmės, mat užraugti juos gali užtrukti vos 5 minutes. Vis tik, reikėtų nepamiršti, kad agurkai švelniai sūrų skonį įgaus maždaug po kelių valandų, sureagavus druskai.

„Planuojantiems išvyką gamtoje ar pietus šeimai, agurkams parauginti pilnai užteks ir nakties. Išties agurkus paprasta konservuoti ir dėl to, kad juos galima rauginti ir trumpam, ir ilgam periodui. Be to, jiems raugti net ir nebūtinas vanduo – užtenka vos kelių sausų ingredientų ir paprasto maišelio“, – priduria prekybos tinko atstovė.

Be to, dietistų teigimu, rauginimas – vienas geriausių konservavimo būdų, o mūsų klimato sąlygomis jis itin parankus siekiant papildyti organizmą vitaminais, gerai žarnyno veiklai reikalingais probiotikais ir kitomis vertingomis medžiagomis.

**Ką daryti, kad konservuoti agurkai būtų traškūs?**

Norintiems, kad užraugti agurkai būtų traškūs, I. Trakimaitė-Šeškuvienė dalijasi prekybos tinklo kulinarijos meistrų patarimu. Pasak jų, namuose raugti agurkai bus traškūs, jei jų konservavimui rinksitės nejoduotą druską.

„Raugiant agurkus vienam litrui vandens dėkite vieną šaukštą druskos. Taip pat, agurkai bus traškesni, jei prieš rauginimą juos apie 2–3 valandas palaikysite šaltame vandenyje. Be to, dedant agurkus į stiklainius, pasistenkite jų pernelyg nesuspausti, nes kitaip jie tik suminkštės ir praras savo traškumą“, – kulinarijos meistrų patarimus perduoda I. Trakimaitė-Šeškuvienė bei dalijasi dviem skirtingais agurkų rauginimo būdais.

**Sausasis agurkų rauginimo receptas**

Jums **prireiks:**

* plastikinio maišelio (tinka ir kepimo rankovė)
* 8–10 vidutinio dydžio agurkų;
* 2 šaukštų druskos;
* 4–5 skiltelių česnako;
* saujelės krapų.

**Gaminimas.** Nuplaukite agurkus ir nupjaukite jų galiukus. Agurką galite raugti nepjaustytą arba susmulkintą į kelias dalis. Dėkite agurkus į maišelį, berkite druskos, įdėkite česnako skilteles ir smulkintus krapus. Maišelį gerai pakratykite, kad viskas tolygiai pasiskirstytų ir agurkai apliptų prieskonių mišiniu.

Maišelį su agurkais dėkite pailsėti į šaldytuvą per naktį. Jei nekantraujate ragauti lengvai raugtų agurkų, užteks juos palaikyti šaldytuve ir bent 4 valandas. Nepamirškite, kad nuo laikymo trukmės priklausys agurkų skonio stiprumas.

**Tradicinis raugintų agurkų receptas su krapais ir česnakais**

Turintiems daugiau laiko ar ruošiantiems atsargas rudeniui, žiemai, „Maximos“ kulinarijos meistrai siūlo agurkus raugti pagal tradicinį receptą, kuriam prireiks ir vandens, ir įvairių augalų lapų. **Reikės:**

* 2 litrų stiklainio;
* agurkų (kiek sutalpinsite);
* 5 valgomųjų šaukštų druskos;
* 1,9 litro vandens (virinto arba distiliuoto);
* saujos vyšnių, juodųjų serbentų, lauro, krienų lapų (pagal norą);
* 6–9 skiltelių lupto česnako;
* 2 krapų šakelių;
* prieskonių pagal skonį: juodųjų pipirų, aitriųjų paprikų dribsnių, garstyčių sėklų;
* ypatingam skoniui – šviežių krienų juostelių.

**Gaminimas.** Padalinkite serbentų, lauro ir krienų lapus, krapus ir česnakus į keturias dalis – pirmąją dalį dėkite ant dugno ir sluoksniuokite trimis sluoksniais su agurkais. Iš viršaus agurkus taip pat uždenkite lapais.

Tuomet ištirpinkite vandenyje druską ir sūrymą užpilkite ant agurkų, palikdami apie 3 centimetrus iki stiklainio viršaus. Uždenkite sandariu dangčiu ir rauginkite kambario temperatūroje, kurioje yra apie 16–22 laipsniai šilumos. Taip agurkus laikykite kelias dienas, kol šie pasieks jūsų mėgstamą skonį.

Jei naudojate itin storą ir sandarų dangtelį, kasdien papurtykite, pradarykite agurkus, kad išleistumėte perteklinį slėgį. Sūrymas turėtų būti švelniai drumstas. Galite valgyti iš karto arba laikykite šaldytuve ar rūsyje ir mėgaukitės visą likusią vasarą, rudenį ar net žiemą.

   
***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir platus pasirinkimas. Tinklą valdanti bendrovė „Maxima LT“ yra didžiausia lietuviško kapitalo įmonė, viena didžiausių mokesčių mokėtojų bei didžiausia darbo vietų kūrėja šalyje, kurioje dirba daugiau nei 11 tūkst. darbuotojų. Šiuo metu Lietuvoje veikia arti pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos:**

El. paštas komunikacija@maxima.lt