**3 laiką ir pinigus taupantys „Iki“ receptai, o desertu nebesirūpinkite – išnaudokite „Smaližių fiestą“**

*Pranešimas žiniasklaidai*

*2024 09 05*

**Grįžtant į rudenišką rutiną, norisi kuo mažiau vargo ir išlaidų. Tokį norą išpildys taikliai parinktos jau ketvirtadienį prasidėjusios didžiosios „Iki“ savaitgalio akcijos. Sočius, bet lengvai pagaminamus ir visai nebrangius savaitgalio pietus paruošite iš ypač gerų „Iki“ pasiūlymų: bulvių už superkainą, šviežios mėsos ir lašišos su akcija. Dėl deserto sukti galvos visai nereikės, nes jau visą savaitę „Iki“ šėlsta „Smaližių fiesta“ su nuolaidomis iki 50 proc. saldumynams. Tereikia pasinaudoti „Iki“ programėle – ir nusiteikite maloniam savaitgaliui be rūpesčių!**

„Jau virš 5,5 mln. eurų – tiek jau yra sutaupę „Iki“ Taupymo žaidynių dalyviai nuo liepos. Tai tik patvirtina, kaip lengva sutaupyti maistui mūsų tinklo parduotuvėse, esančiose arčiau pirkėjų. Kiekvieną savaitę jie gali mažinti išlaidas rinkdamiesi net iš apie 5 tūkst. pasiūlymų pačioms įvairiausioms prekėms: nuo šviežių ir šaldytų produktų iki bakalėjos, gyvūnų ir kitų reikalingų prekių“, – sako „Iki“ komunikacijos vadovė Gintarė Kitovė.

„Iki“ visuomet naudingų pasiūlymų pateikia jau atkeliaujančio šviežio derliaus vaisiams ir daržovėms, šviežiai mėsai ir žuviai bei jūros gėrybėms, pabrėžia tinklo atstovė. Lankytojai šiuose trijuose skyriuose vertina ne tik kainas, bet ir kokybės lygį – pačių pirkėjų balsai lėmė, kad jie „Iki“ pripažinti aukščiausios kokybės šalyje ir apdovanoti prestižiniais QUDAL medaliais.

Ketvirtadienį prasidėjusios „IKI Nuolaidiškės“ reiškia dar geresnes nuolaidas lojaliems pirkėjams. O juk kuo daugiau sutaupysite, tuo vertingesnį prizą galėsite laimėti ir „Iki“ Taupymo žaidynėse. Tereikia prisijungti prie žaidynių „Iki“ programėlėje ir toliau pirkti prekes su nuolaidomis kaip įprasta. „Iki“ burtų keliu prizus dalija kas savaitę, o didieji taupymo čempionai finišuoja rugsėjo 29 d.

**Desertu pasirūpinkite akimirksniu: pasinaudokite „Smaližių fiesta“**

Jeigu pirmoji rugsėjo savaitė atrodo nesaldi, situaciją bemat pataisysite visai neišlaidaudami. Visą savaitę nuo rugsėjo 2 iki 8 dienos su „Iki“ lojalumo kortele galite pigiau pirkti įvairius saldumynus. Tarp geriausių pasiūlymų – 50 proc. nuolaidos pamėgtai „Laima“, „Pergalės“, „Selga“, „Javinė“ produkcijai. Pirkėjai stipriai sutaupys pirkdami ir visame pasaulyje milijonus gerbėjų turinčius saldumynus: „M&M’s“, „Malterers“, „Ritter sport“, „Oreo“, „Roshen“.

„Norime atnešti kuo daugiau naudos pirkėjams, todėl parengėme ir patrauklių pasiūlymų kruasanams, kurie „Iki“ tinkle ypač populiarūs tarp kepinių kokybę vertinančių pirkėjų. Taip pat ir spalvingoms spurgoms su skaniausiais pagardais, kurioms sunku atsispirti“, – vardija „Iki“ komunikacijos vadovė. O jeigu norisi atsivėsinti šiluma apdovanosiantį savaitgalį – pasinaudokite akcija įvairių rūšių ledams. Kasoje pateikus „Iki“ kortelę, juos įsigysite net su 50 proc. nuolaida.

**Penktadienio vakarienei – grilintų bulvių salotos**

Šios savaitės „IKI Nuolaidiškių“ žvaigždė – bulvė, kuri virsta pačiais skaniausiais patiekalais. Nuo rugsėjo 2 iki 8 dienos kilogramas populiariųjų ***„Clever“ bulvių*** su „Iki“ kortele tekainuoja 35 centus. Svarstote, ką naujo iš jų pagaminti? „Iki“ kulinarai skuba į pagalbą. Penktadieniui puikiai tiks grilintų bulvių salotos. O jei pasibaigė garstyčios – ne bėda, „IKI Nuolaidiškėse“ joms, kaip ir ***padažams, kečupams, krienams*** taikoma 25 proc. nuolaida lojaliems pirkėjams.

**Reikės:** 600 g „Clever“ bulvių, 2 šaukštų alyvuogių aliejaus, 1 šaukšto Dižono garstyčių, 1 šaukšto baltojo vyno acto arba citrinos sulčių, 1 šaukštelio medaus (nebūtina), 1 saujos šviežių žalumynų (pvz., petražolių, rukolos, krapų), druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų.

**Gaminame**:

1. Bulves gerai nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais arba stambiais kubeliais, kaip jums patinka. Patepkite alyvuogių aliejumi ir šiek tiek pasūdykite. Kepkite ant grilio ar orkaitėje iš abiejų pusių, kol bulvės taps gražiai auksinės ir minkštos viduje.
2. Kol bulvės grilinasi, sumaišykite garstyčias, baltojo vyno actą arba citrinos sultis, medų (jei naudojate), šiek tiek druskos ir pipirų dubenyje. Palaipsniui įpilkite alyvuogių aliejaus, nuolat maišydami, kol padažas taps vientisas.
3. Kai bulvės iškeps, leiskite joms šiek tiek atvėsti. Sudėkite į dubenį, užpilkite padažu, gerai išmaišykite. Galiausiai įmaišykite smulkintus šviežius žalumynus. Grilintas bulvių salotas galite patiekti tiek šiltas, tiek kambario temperatūros. Tai puikus garnyras prie keptos mėsos arba lengvas vegetariškas patiekalas.

**Šeštadienio meniu – dešrelių ir bulvių iešmeliai**

Nuo ketvirtadienio iki sekmadienio „Iki“ lojaliems pirkėjams galioja ir 40 proc. nuolaida ***įvairių rūšių buitinei chemijai***. Tad pasirūpinus namų švara, norėsis sočių pietų – „Iki“ kulinarijos technologai tam siūlo naują receptą. Pigiau nusipirkite ne tik bulvių, bet pasinaudokite ir 20 proc. nuolaida ***„Iki“ šviežiai fasuotai mėsai*** lojaliems pirkėjams bei iškepkite dešrelių ir bulvių iešmelius.

**Reikės**: 4 vienodo dydžio „Clever“ bulvių, 4 šviežių storų kiaulienos dešrelių „IKI“, 1 šaukšto aliejaus, 1 šaukštelio čiobrelių, 1 šaukštelio česnako granulių, druskos, pipirų, svogūnų laiškų.

**Gaminame:**

1. Jeigu naudojate medinius iešmelius, juos 30 min. vandenyje. Per tą laiką išvirkite bulves su lupenomis. Išvirusias supjaustykite gana stambiais griežinėliais, apvoliokite aliejuje, čiobreliuose, česnakuose ir druskoje.
2. Dešreles supjaustykite tokio pat storio griežinėliais. Ant iešmelių pakaitomis suverkite bulves ir dešreles. Dėkite iešmelius ant grotelių arba į iki 180 °C įkaitintą orkaitę ir kepkite, kol bulvės lengvai paruduos, o dešrelės iškeps. Patiekite apibarstę smulkintais svogūnų laiškais.

**Sekmadienio pietums – lašiša su špinatais ir traiškytomis bulvėmis**

Lašiša – pati populiariausia žuvis „Iki“ šviežios žuvies skyriuje, tad jos gerbėjų – apstu. Verta juos palepinti, nes nuo ketvirtadienio iki sekmadienio sveriamiems ***lašišos pjausniams ir gabalams*** 3 širdelių parduotuvėse taikoma net 41 proc. nuolaida su „Iki“ kortele. Kilogramas – vos 9,99 Eur.

**Reikės**: 2 lašišos pjausnių iš „Iki“, 500 g mažesnių „Clever“ bulvių, 2 susmulkintš česnako skiltelių, 400 g mažųjų špinatų lapų, 2 šaukštų kaparėlių, ½ citrinos sulčių, 3 šaukštų alyvuogių aliejaus.

**Gaminame**:

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C. Bulves virkite garuose ar vandenyje 15-20 min., kol suminkštės. Nusausinkite, leiskite 5 min. nudžiūti ir išdėliokite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.
2. Kiekvieną bulvę sutraiškykite bulvių grūstuve, šakute ar stikline. Česnaką sumaišykite su šaukštu aliejaus, pagardinkite druska, pipirais ir patepkite bulves. Kepkite orkaitėje apie 20-30 minučių, kol bulvės taps auksinės spalvos ir traškios.
3. Kai bulvių kepimas eis į pabaigą, įkaitinkite keptuvę su šaukštu alyvuogių aliejaus, pagardinkite lašišą druska ir pipirais. Kepkite po 3-4 min. iš kiekvienos pusės.
4. Kitoje keptuvėje pakepinkite špinatus su šaukštu alyvuogių aliejaus. Sudėkite kaparėlius ir įspauskite citrinos sulčių. Patiekite viską vienoje lėkštėje – skanaus!

G. Kitovė primena, kad geriausiais „Iki“ pasiūlymais pasinaudoti paprasta – naudingos akcijos, įvairios nuolaidos ir ypatingi pasiūlymai skelbiami leidiniuose „Iki“ parduotuvėse, interneto puslapyje [www.iki.lt](http://www.iki.lt) ir mobiliojoje programėlėje. Joje kiekvienas pirkėjas ras ir asmeninių pasiūlymų bei dalyvaudamas lojalumo programoje rinks taškus, kuriuos galės išmainyti į vertingus prizus ar nuolaidas.

# Daugiau informacijos:

Gintarė Kitovė  
„Iki“ komunikacijos vadovė  
Mob. tel. +370 653 59493  
El. p. [gintare.kitove@iki.lt](mailto:gintare.kitove@iki.lt)