Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. balandžio 18 d.

**Prieš Velykas parduotuvėse įsismarkauja svogūnų lukštentojai – „Maxima“ primena apie patogesnę alternatyvą**

**Velykų savaitgalį maži ir dideli pasiners į kūrybišką kiaušinių marginimo pramogą, kad didžiausią metų šventę papuoštų pagrindiniu Velykų simboliu – margučiais. Kiekviena šeima turi savus kiaušinių dažymo ir marginimo būdus, tačiau prekybos tinklas „Maxima“ pastebi, kad nemaža dalis pirkėjų neįsivaizduoja Velykų be margučių, nudažytų svogūnų lukštuose. Pirkėjai renka svogūnų lukštus iš lentynų parduotuvėse, o kartu vis daugiau žmonių atranda juos ir kaip atskirą prekę. Pastaraisiais metais taip pat populiarėja kiaušinių marginimas raudonaisiais gūžiniais kopūstais.**

Dabar parduotuvėse galima rasti įvairiausių priemonių margučiams – įvairiaspalviai dažai, specialios blizgios folijos, flomasteriai, lipdukai kiaušiniams yra vienos paklausiausių prekių prieš Velykas. Žinoma, dalis pirkėjų yra ištikimi senosioms ir išskirtinai natūralioms marginimo priemonėms, o svogūnų lukštai yra vienas mėgstamiausių kiaušinių dažymo būdų.

„Tai atspindi net ir vaizdas mūsų parduotuvėse – pastebime, kad prieš Velykas pirkėjai ne tik išrenka lukštus iš svogūnų lentynų, bet pirkdami svogūnus nurenka jų lukštus ir nuo likusių svogūnų, kurių neįsigijo. Jeigu pirkėjų krepšelyje lukštų būna daugiau nei svogūnų, problemos nematome. Vis dėlto, kuo arčiau Velykos, tuo intensyviau žmonės „nurenginėja“ svogūnus prekybos salėse, o tai reiškia, kad kitiems pirkėjams tenka rinktis iš pažeistų prekių. Todėl įsismarkavusius svogūnų lukštentojus mūsų darbuotojai sudrausmins. Tuo pačiu primename pirkėjams, kad siūlome patogesnę alternatyvą – supakuotus svogūnų lukštus margučiams“, – kalba Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė, prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių direktorė.

**Neįprasta prekė – vis paklausesnė**

Maišeliuose supakuoti specialiai kiaušinių marginimui surinkti svogūnų lukštai prekyboje atsirado maždaug prieš septynerius metus – tokia prekė anuomet sukėlė nuostabą, bet kasmet į krepšelius ją dedasi vis daugiau pirkėjų.

„Šiandien miestų gyventojams svogūnų lukštai nėra toks įprastas dalykas namuose, koks buvo mūsų močiutėms, tačiau jų naudojimas per Velykas išliko svarbia tradicija daugelyje šeimų. Todėl galimybė įsigyti surinktų ir patogiai supakuotų svogūnų lukštų yra aktuali daliai mūsų pirkėjų. Sufasuotų svogūnų lukštų pardavimai kasmet auga po 50-70 proc., o pavyzdžiui, pernai šoktelėjo beveik dvigubai – jų buvo nupirkta beveik pusantros tonos“ – pasakoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Populiarėja marginimas kopūstais**

„Maximos“ atstovė pasakoja, kad pirkėjų krepšeliai išduoda dar vieną gyventojų mėgstamą tradicinį kiaušinių marginimo būdą – naudojant raudonuosius gūžinius kopūstus, kurie margučiams suteikia mėlyną spalvą.

„Prieš Velykų savaitgalį kaip niekad ūgteli raudonųjų gūžinių kopūstų pardavimai, kurių paklausa paprastai yra stabili visus metus. Panašu, kad ši daržovė pasitarnauja margučių dekoravimui. Beje, šis natūralus kiaušinių dažymo būdas tampa vis populiaresnis – pernykštėms Velykoms raudonųjų kopūstų buvo įsigyta 60 proc. daugiau nei ankstesniais metais“, – pirkėjų įpročius analizuoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Natūraliems dažams svarbus laikas**

Tradiciniai natūralūs kiaušinių marginimo būdai yra itin paprasti. Pavyzdžiui, norint nudažyti kiaušinius svogūnų lukštais, šiuos pirmiausiai reikia apie valandą pavirti vandenyje – puslitriui vandens reikės poros stiklinių lukštų. Tuomet į nuovirą įpilama pora šaukštų acto, dedami kiaušiniai (jie turėtų būti kambario temperatūros) ir verdami apie 10 min. Išjungus kaitrą, kiaušinius svogūnų lukštų nuovire galima palikti ir keletui valandų, ir pernakt – ilgiau laikant, ruda spalva bus intensyvesnė.

Raudonasis gūžinis kopūstas kiaušinių lukštams suteikia melsvą spalvą, kurios intensyvumas priklauso nuo to, kiek ilgai kiaušiniai laikomi kopūstų nuovire. Litrui vandens paprastai susmulkinama pusė vidutinio dydžio kopūsto – smulkiai sutarkavus, pigmentas lengviau pereina į vandenį. Kopūstas verdamas apie valandą, į pravėsusį, bet dar šiltą nuovirą pilama pora šaukštų acto ir sudedami kiaušiniai. Šviesiai melsvą spalvą jie įgaus jau po poros valandų, o laikui bėgant spalva intensyvės. Kiaušinius tokiame nuovire galima laikyti pernakt, tačiau patariama tai daryti šaldytuve – šitaip margučiai bus saugūs valgyti kitą dieną.

**Dar viena prekė išskirtinai Velykoms**

I. Trakimaitė-Šeškuvienė primena, kad šios Velykos bus pirmos, kai prekybos tinklo „Maxima“ parduotuvėse nebeprekiaujama narvuose laikomų vištų kiaušiniais, kurie paprastai būna baltu lukštu. Vis dėlto specialiai Velykoms „Maxima“ parduotuvėse bus galima įsigyti ir baltų laimingesnių vištų kiaušinių.

„Daugelis atrado būdų, kaip rudus kiaušinius paversti įspūdingais margučiais, tačiau dalis pirkėjų turi savas marginimo tradicijas bei ištobulintas technikas, geriausiai pritaikomas ant baltos spalvos lukšto. Todėl specialiai Velykoms iš Latvijos atgabenome kiaušinių baltu lukštu, kuriuos deda tam tikrų veislių ant kraiko laikomos vištos – jų kiekis ribotas nes rinkoje tokių kiaušinių nėra daug”, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

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

*Daugiau informacijos:*

***El. paštas***[***komunikacija@maxima.lt***](mailto:komunikacija@maxima.lt)