Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. gegužės 7 d.

**Mėgstamiausias vasaros patiekalas – kitaip: išbandykite „šaltibarštinį“ bei grilyje rūkytus kiaušinius**

**Sparčiai artėjanti vasara kviečia prisiminti populiariausią šiltojo sezono patiekalą – šaltibarščius. Dėl jų galvą yra pametęs ne vienas tautietis, o specialiai šiam patiekalui dedikuotas festivalis ar lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ parduotuvėse vykstantis teminis Šaltibarščių mėnuo neleidžia tuo suabejoti. Tam, šaltibarščių sezonas būtų sutiktas įdomiai, socialiniuose tinkluose populiarūs maisto tinklaraštininkai kviečia eksperimentuoti bei dalijasi dviem originaliais receptais, kurių išbandyti nepavyks be itin svarbaus šaltibarščių atributo – kiaušinio.**

**Šaltibarščiai be kiaušinio – ne šaltibarščiai**

Ko gero kiekvienas virtuvėje besisukti mėgstantis tautietis turi savo mėgstamiausią šaltibarščių receptą ar laiko patikrintus ingredientus. Taip pat daugelis sutiktų, kad šį patiekalą būtų sunku įsivaizduoti be šviežutėlių kiaušinių, suteikiančių šaltibarščiams sotumo ir su niekuo kitu nesumaišomo skonio.

„Į antrą pusę persiritęs pavasaris yra populiariausias metas skanauti šaltibarščius laukiant vasaros pradžios. Tai rodo ir „Maximos“ turimi duomenys – vos tik ateina pavasario vidurys, iškart ima augti šaltibarščiams reikalingų ingredientų pardavimai. Ne išimtis ir kiaušiniai, kurie yra neatsiejamas šaltibarščių atributas, suteikiantis šiam nacionaliniam patiekalui dar puikesnį skonį. Smulkiai supjaustytas, perpjautas pusiau ar ketvirčiais, patiekiamas šalia ar sumaišomas su visais ingredientais – visi turi mėgstamiausią kiaušinių ir šaltibarščių „draugystės“ variantą. O kad šaltibarščių dubenėlyje jų niekada netrūktų, savo ruožtu užtikriname, kad kiekvieną savaitę kassavaitiniame leidinyje mūsų pirkėjai galėtų rasti mažiausiai vieną geros kainos pasiūlymą kiaušiniams ir jais pasirūpinti pigiau“, – sako „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Šaltibarščiai su išskirtiniu akcentu**

Visus, norinčius nepraleisti šalį užplūstančios šaltibarščių bangos, „Maximos“ receptų idėjų partneriai, maisto tinklaraštininkai Brigita Uyar ir Aivaras Prokša kviečia eksperimentuoti virtuvėje ir taip atrasti stebinančius šaltibarščių skonius.

Socialiniame tinkle maisto tinklaraštį pavadinimu „Lets Make It Delicious“ kurianti B. Uyar siūlo pasigaminti šaltibarščių kokteilį – „šaltibarštinį“ ir pagardinti jį putpelės kiaušiniu, o tinklaraščio „Illegal Food Bites“ autorius A. Prokša šaltibarščius kviečia paskatinti rūkytu kiaušiniu.

**„Šaltibarštinis“**

Pasak B. Uyar, gaiviai ir netikėtai lietuviškai vasarai taurėje paruošti **reikės**:

* 1 pakelio virtų ar marinuotų tarkuotų burokėlių;
* ryšulėlio krapų ir svogūnų laiškų;
* 1 vnt. ilgavaisio agurko;
* 1 l kefyro;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* 2 vnt. bulvių;
* 4 vnt. putpelių kiaušinių.

**Gaminimas.** Į puodą sudėkite burokėlius, tarkuotą agurką bei smulkintus žalumynus – krapus ir svogūnų laiškus. Viską užpilkite kefyru ir gerai išmaišykite. Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį, tada supilkite į smulkintuvą. Sutrinkite iki vientisos konsistencijos ir supilkite į taures.

Papuošimui išvirkite kelias bulves ir putpelių kiaušinius. Bulves supjaustykite smulkiais gabalėliais, lengvai apkepkite ir, kartu su perpjautu putpelės kiaušiniu, suverkite ant trumpo medinio iešmelio. Paruoštus iešmelius patiekite prie arba ant taurės. Skanaus!

**Šaltibarščiai su rūkytu kiaušiniu**

Tuo tarpu A. Prokša siūlo šaltibarščius pagardinti rūkytu kiaušiniu ir žada, kad šiam duetui neliks abejingų. Šaltibarščiams su rūkytu kiaušiniu paruošti **prireiks**:

* 8 vnt. kiaušinių;
* 900 g kefyro;
* 500 g marinuotų burokėlių;
* 1 vnt. ilgavaisio agurko;
* ryšulėlio krapų ir svogūnų laiškų;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* bulvių;
* aliejaus kepimui.

**Gaminimas**. Kietai išvirkite kiaušinius, juos atvėsinkite ir nulupkite. Įkaitinkite grilių iki 90 laipsnių temperatūros, sudėkite cukrinio klevo rūkymo kaladėles ir dėkite kiaušinius rūkytis apie valandą laiko. Kai kiaušiniai išsirūkys, atidėkite juos į šalį. Bulves apvirkite ir apskrudinkite keptuvėje, kol gražiai paruduos, pabarstykite druska bei pipirais, papuoškite krapais.

Paruoškite šaltibarščius – smulkiai supjaustykite agurką, svogūno laiškus, krapus ir dėkite į dubenį. Supilkite kefyrą, marinuotus burokėlius, įberkite druskos bei pipirų ir viską gerai išmaišykite. Pilkite šaltibarščius į dubenį, dėkite perpjautą rūkytą kiaušinį, papuoškite krapų šakele ir ragaukite su keptomis bulvėmis. Skanaus!

***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 „Maxima“ 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)