Pranešimas spaudai

2025 m. birželio 20 d.

**Skonis – lyg *mamma mia*! „Running Vita“ pataria, kaip į savo virtuvę lengvai įnešti dalį Italijos**

**Išvaizdūs, vasariški ir itin skanūs patiekalai – vos per 15 minučių. Užteks pasitelkti makaronus ir skoniais nusikelsite į saulėtąją Pietų Europą. Lietuviškame prekybos tinkle „Maxima“ vykstant teminiam pirkėjų itin pamėgtam Italijos mėnesiui, šiuo metu tai daryti – itin paprasta. Idėjomis, kas galėtų nugulti ant vasariško pietų ar vakarienės stalo, įkvėpto itališkais skoniais, dalinasi „Maximos“ receptų idėjų partnerė, tinklaraščio „Running Vita“ autorė Vita Marija Murėnaitė.**

„Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė akcentuoja, kad eksperimentuoti virtuvėje ir išmėginti į Italiją nukeliančius skonius dabar – idealus metas. O lengviausias būdas tai padaryti – naudojant makaronus: ilgesnius *spaghetti*, *tagliatelle* ar trumpesnius *penne*, *fusilli.* „Pastebime, kad pirkėjų krepšeliuose atsiduria įvairiausi makaronai ir jų naujovės. Ši tendencija itin išryškėja kasmet rengiamo teminio Italijos mėnesio metu, kai parduotuvių lentynose atsiduria praplėstas makaronų asortimentas. Pirkėjams svarbu ir tai, kad dalis jų jau iškart pagardinta įvairiais skoniais, pavyzdžiui, trumais, pomidorais, špinatais“, – pasakoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Padažai – ir su pistacijomis**

„Maximos“ atstovė taip pat pabrėžia, kad leistis į kulinarinę kelionę po Pietų Europos širdimi tituluojamą Italiją pirkėjai turi galimybę paįvairindami patiekalus ir išskirtiniais padažais, sūriais bei prieskoniais. Vieni pirkėjų mėgstamiausių – įvairiausių skonių pesto padažai: klasikinis, su citrinomis, rikotos sūriu, aitriosiomis paprikomis, gražgarstėmis ir net pistacijomis.

„Išskirtinį skonį palyginti greitai paruošiamiems makaronų patiekalams gali suteikti ir itališkos pomidorų tyrės, ypač grynas alyvuogių aliejus, trumų ar grybų padažai. Pirkėjai taip pat pamėgo sūrio padažą bei įvairaus brandinimo parmidžaną, patiekalus paįvairina burata, buivolių mocarela, rikota, maskarponės sūriu“, – teigia I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Kaip Italijoje – sočiai ir ilgai vakarienei**

Tam, kad pietūs ar vakarienė iš tiesų primintų Italiją ir būtų itin sotūs, visą birželio mėnesį „Maximos“ pirkėjai gali paragauti ir skirtingų itališkų užkandžių, pavyzdžiui, duonelių su juodosiomis alyvuogėmis ar žolelėmis. Taip pat vytintų mėsų ir pirštus apsilaižyti skatinančių desertų.

„Pastarieji stebina skonių jūra – sausainiai su figų ar citrinų įdaru, kruasanai su persikų ir abrikosų įdaru, slyvų pyragas, kavos ir šokolado skonio ledai bei daugybė kitų netikėtų skonių ir išskirtinių gaiviųjų gėrimų, kurių asortimentas – taip pat itin platus. Juk, kai Italijoje vakarienė kartais trunka net tris valandas ir suburia visa šeimą bei draugus, aptarti ir paragauti išties yra daug ką“, – akcentuoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Vis naujus šios Europos šalies skonius atranda ir tinklaraščio „Running Vita“ autorė Vita Marija Murėnaitė. Išbandžiusi teminį Italijos mėnesio asortimentą ji gali patikinti: tereikia vos kelių ingredientų patiekalui, kurio paragavus būtų galima sušukti *mamma mia*! Norėdama įkvėpti eksperimentuoti virtuvėje, ji dalinasi kelių lengvai pagaminamų ir sočių makaronų patiekalų receptais.

**Makaronai su kiaulienos pažande**

**Reikės:**

* 130 g ilgų makaronų;
* 100 g *guanciale* (vytintos kiaulienos pažandės);
* 2 v. š. baklažanų ir pomidorų užtepėlės;
* saujos šviežio baziliko;
* saujos tarkuoto parmidžano.

**Gaminimas.** Išvirkite ir nusunkite makaronus. Pakepinkite kiaulienos pažandę, kol ši apskrus. Įdėkite bazilikus, užtepėlę ir išvirtus makaronus. Viską dar kelias minutes maišydami pakepkite ir patiekite ant stalo. Nepamirškite gausiai apibarstyti tarkuotu parmidžanu ir papuošti baziliko lapais.

**Makaronai su naminiu pomidorų padažu**

**Reikės:**

* 130 g ilgų makaronų;
* 5 vnt. didesnių labai gerai prinokusių pomidorų;
* 3 vnt. skiltelių česnako;
* 1 v. š. aliejaus kepimui;
* druskos ir pipirų (pagal skonį);
* saujos šviežio baziliko;
* saujos tarkuoto parmidžano.

**Gaminimas.** Supjaustykite česnako skilteles ir meskite į puodą su įkaitintu aliejumi. Kepkite apie 2 minutes, kol česnakas gražiai pagels. Į puodą suberkite susmulkintus pomidorus ir virkite ant vidutinės ugnies apie 40 minučių. Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Kol pomidorai tampa vientisa mase, kitame puode išvirkite makaronus *al dente*.

Išvirtus pomidorus perkelkite į didesnį puodą, sudėkite susmulkintus bazilikus ir išvirtus makaronus. Viską gerai sumaišykite ir pakaitinkite dar apie minutę, kol makaronai tobulai išvirs. Baigiant gaminti į patiekalą įberkite saują tarkuoto parmidžano.

***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)