Pranešimas spaudai

2025 m. birželio 25 d.

**Ant stalo – kantriai lauktas pirmųjų šviežių lietuviškų bulvių derlius: metas čirškinti pikantiškus blynelius**

**Permainingi šių metų orai neaplenkė ir šalies bulvių augintojų laukų. Nors pirmosios šviežios lietuviškos bulvės prekybos tinklo „Maxima“ daržovių skyrių įprastai kasmet pasiekdavo jau birželio pradžioje, šiemet jos parduotuvėse pasirodė tik prieš Jonines. Nepaisant iššūkių, šalies ūkininkai džiaugiasi, kad derlius – kokybiškas. O paminėti prasidėjusį šios populiarios daržo gėrybės sezoną kviečia namuose čirškinant bulvinius blynelius, pagardintus neįprastu ingredientu – feta.**

Bulves Kėdainių rajone auginantis ir lietuviškam prekybos tinklui „Maxima“ tiekiantis ūkininkas Mantas Juodenis šiuos metus vadina neeiliniais. Pasak jo, orai šiemet – itin permainingi, su dideliais temperatūrų šuoliais, net birželio viduryje naktimis temperatūra ūkininko laukų dirvos paviršiuje siekė vos kelis laipsnius šilumos. Vis dėlto ilgametė patirtis auginant šią tradicinę daržovę padėjo prisitaikyti, tad derliaus, nors ir pavėluotai, pirkėjai sulauks kokybiško.

„Šiųmetį pavasarį ir vasaros pradžioje buvo daug temperatūrinių svyravimų – net birželio pradžioje naktimis termometrai rodė vos 3–4 laipsnius šilumos. Tokie svyravimai augalams, be abejo, kelia stresą. Ne visos bulvių veislės reaguoja vienodai – kai kurios jautresnės, ypač ankstyvosios. Jos labiau ir nukenčia dėl tokių orų“, – pasakoja bulvių augintojas.

Ūkininkas sako, kad šiemet ankstyvųjų bulvių derlius prekybos tinkluose pasirodys 2–3 savaitėmis vėliau nei įprasta. „Šiek tiek gaila, nes ankstyvasis derlius visuomet labiausiai džiugina, visi nori pirmųjų bulvių, kaip ir kitų vietinių daržovių, paragauti kuo greičiau. Pavėlavęs derlius gal tampa kiek mažiau aktualus, nes pirkėjai laukia ne šiaip bulvių, o būtent ankstyvųjų“, – pastebi M. Juodenis.

**Prioritetas – lietuviškam derliui**

„Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimo skyriaus vadovė Julija Butkevič teigia, kad prekyboje šiuo metu dar galima rasti ir pernykščių šalies ūkininkų užaugintų bulvių, ir importuotų iš Graikijos, tačiau pirkėjai yra pasiilgę šviežio vietinio derliaus ir būtent jam dažniausiai teikia prioritetą.

„Jau ne vienas pirkėjas išties nekantravo sulaukti, kada parduotuvių lentynose pasirodys pirmosios šiųmetinės šviežios lietuviškos bulvės. Nors dėl orų jos pasirodė kiek vėliau nei įprastą, tačiau džiaugiamės, kad dabar jos – jau mūsų parduotuvėse. Šiemet pirmųjų vietinių bulvių kaina panaši į pernykštę, o sezonui įsibėgėjant, jos bus galima tikėtis ir mažesnės. Pirkėjų patogumui asortimente turime ir bulvių tarkių, kurie beveik ištisus metus gaminami tik iš Lietuvoje užaugintų bulvių. Be to, kartu su bulvių pasirodymu, pradedame ir naują kampaniją lietuviškam derliui pabrėžti, pateikdami ją mintimi, kad savas šviežumas – vienas malonumas. Esame lietuviškas tinklas, palaikantis vietinius ūkininkus ir užtikrinantis pirkėjams visada šviežias, kokybiškas vietines daržoves ir vaisius vos tik šie sunoksta“, – pabrėžia J. Butkevič.

**Dėl ankstyvųjų bulvių – dvi stovyklos**

M. Juodenis pasakoja, kad tautiečiai dėl bulvių skonio ir savybių dažnai pasidalija į dvi stovyklas – vieni renkasi birias, kiti vertina tas, kurios verdant išlaiko stangrumą. Ūkininkas sako gerai prisimenantis laikus, kai beveik kiekviename ūkyje augo gaminant tvirta išliekanti „Laura“ ir pabyranti „Vineta“ – dvi veislės, kurios ilgą laiką buvo laikomos šių daržovių etalonu. Šiandien daugelyje profesionalių ūkių karaliauja kitos veislės.

„Vienos populiariausių – „Riviera“, „Solist“, „Adora“. Auginame daug skirtingų veislių, nes kiekviena turi savo savybes. Vienos bulvės verdant sukrenta, kitos išlaiko formą. Juokaujame, kad „Laura“ buvo tarsi studentų bulvė – tiko kepimui, nes nesubyra. O „Vineta“ – tikras močiučių džiaugsmas: nei virti ilgai, nei lupti daug nereikia. Šios dvi veislės buvo tarsi visų šiuolaikinių bulvių motinos, bet dabar jos auginamos vis rečiau dėl mažesnio derliaus“, – sako M. Juodenis.

Ūkininkas tikina, kad jo šeima pirmojo bulvių derliaus lygiai taip pat visuomet laukia su nekantrumu. „Aišku, tikra klasika – šviežios bulvės prie šaltibarščių. Bulves dažniausiai kepame orkaitėje arba ant grilio. Šviežios bulvės greitai iškepa, tad tai labai patogu“, – kalba augintojas. Tad ir visiems kitiems pasimėgauti pirmosiomis lietuviškomis bulvėmis dabar – puikus metas, nebrangiai ir sočiai pasigaminant šviežutėlių bulvių blynelių, gardintų feta.

**Šviežių bulvių blynai su feta**

**Reikės:**

* lietuviškų šviežių bulvių;
* vieno kiaušinio;
* 100 g fetos;
* dviejų šaukštų miltų;
* žiupsnelio druskos ir juodųjų pipirų;
* aliejaus (kepimui).

**Gaminimas.** Bulves nuskuskite ir sutarkuokite smulkia tarka. Gerai nuspauskite, kad pašalintumėte perteklinį vandenį. Į bulvių masę įmuškite kiaušinį, suberkite miltus, druską, pipirus, fetą – viską gerai išmaišykite. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Formuokite mažus blynelius ir kepkite juos iš abiejų pusių, kol taps auksinės spalvos ir traškūs.

Feta suteiks malonų sūrumą, tad druskos dėkite labai nedaug, ir kreminę tekstūrą. Šiems blynams padažas nebūtinas, tačiau norint galima patiekti su šaukštu grietinės arba graikiško jogurto, paskaninti rūkytos lašišos griežinėliu. 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 „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)