Pranešimas spaudai

2025 m. liepos 10 d.

**Kuo ypatingas šviežių lietuviškų baltagūžių kopūstų kelias nuo lauko iki prekystalio?**

**Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ parduotuves pasiekė pirmieji švieži vietos ūkininkų užauginti baltagūžiai kopūstai. Juos auginantis ir „Maximai“ tiekiantis ūkininkas Algimantas Morkūnas pasakoja, kad užauginti daržoves – pirmasis itin atsakingas žingsnis, tačiau ne ką mažiau svarbus etapas prasideda tada, kai atėjus derliaus nuėmimo metui jas reikia tinkamai paruošti kelionei į parduotuves. Iš pažiūros tokia tvirta ir didelio rūpesčio nereikalaujanti daržovė į parduotuvių lentynas pristatoma laikantis itin griežtų kokybės reikalavimų.**

Pasak „Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimo skyriaus vadovės Julija Butkevič, šiltojo sezono metu pirkėjai teikia prioritetą vietinėms daržo gėrybėms, tad ne išimtis ir pirmųjų šviežių lietuviškų baltagūžių kopūstų derlius.

„Mums ypač svarbu, kad daržovės pirkėjus pasiektų visada kuo šviežesnės, tad į logistikos centrą atvykusios vietinių ūkininkų derliaus gėrybės, jau kitą dieną pasiekia mūsų parduotuvių lentynas. Tai leidžia įgyvendinti trumpos tiekimo grandinės principą, kurio nuosekliai laikomės bendradarbiaudami su vietos augintojais. Be to, šiemet pasirodžius pirmajam šviežiam vietiniam derliui pirkėjus pakvietėme prisiminti, kad savas šviežumas – vienas malonumas. Kartu su šia žinute įtvirtiname, kad mūsų pirkėjus pasiekia tik pačios geriausios lietuvių ūkininkų užaugintos daržovės, vaisiai ir uogos, kuriais pačiame sezono įkarštyje galima pasimėgauti dar ir itin geromis kainomis“, – sako J. Butkevič.

**Pirmieji kopūstai nuimami ne technika, o rankomis**

Tuo tarpu Pasvalio rajone 150 hektarų laukuose daržoves auginantis ūkininkas Algimantas Morkūnas pasakoja, kad nepaisant permainingų orų šiemet pavyko užauginti kokybišką kopūstų derlių, kurio nemenka dalis jau pirkėjų laukia lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ parduotuvėse.

„Daržoves pirkėjams itin svarbu pristatyti itin kokybiškas – nepaveiktas karščio, drėgmės ar mechaninių pažeidimų, todėl išskirtinis dėmesys skiriamas kiekvienam jų kelio nuo lauko iki prekystalio etapui. Ankstyvuosius kopūstus visada stengiamės nuimti rankomis – jų galvos minkštesnės, gležnesnės, lapai plonesni. Žmogaus ranka gerokai švelnesnė ir šiam darbui žymiai tinkamesnė nei technika, kuri taip kruopščiai dirbti, deja, negali. Be abejo, kombainas derlių padeda nuimti greičiau, bet žmogaus kruopštumo jis vis tiek nepakeis. Beje, anksčiau absoliučiai viską darydavome rankomis, bet dabar trūkstame žmonių, tad vėlyvesnius kopūstus, kurie jau auga tvirtesni, nuimame ir su technika“, – sako A. Morkūnas.

**Laikymui ypatingai svarbi vėsi temperatūra**

Visa kopūstų tiekimo grandinė nuo lauko iki parduotuvių, pasak ūkininko, veikia kaip tikslus mechanizmas. A. Morkūnas pasakoja, kad rankomis nuskinti kopūstai laukuose pirmiausia surenkami į specialius konteinerius, kurie traktoriumi nuvežami į sandėlius – čia svarbiausia kopūstų galvas kuo greičiau atšaldyti. „Tai ypač svarbu karštomis dienomis, kai temperatūra siekia 20–30 laipsnių šilumos. Ūkio sandėliuose palaikoma stabili 2–4 laipsnių temperatūra, kurioje kopūstai išlieka tvirti ir sveiki. Aišku, jie nėra tokie jautrūs kaip kai kurios kitos daržovės ar vaisiai, uogos, tačiau šiluma jiems vis tiek gali pakenkti“, – aiškina jis.

Atvėsinti kopūstai patenka į ūkyje įrengtą specialią valymo liniją. Čia atidžiai pašalinami pažeisti, apdžiūvę viršutiniai lapai, pirkėjams paruošiamos sveikos, patrauklios išvaizdos kopūstų galvos. „Kai kopūstai jau būna paruošti prekybai, jie yra sveriami ir pakuojami į maišus po 15 kilogramų. Tada maišus sukrauname ant palečių – dabar dedame tik po 330 kilogramų, nes ankstyvi kopūstai dar minkšti, jų negalima suspausti. Vėliau krauname ir didesnius svorius“, – paaiškina ūkininkas A. Morkūnas.

Galiausiai kopūstai pakraunami į vilkikus, kurių viduje taip pat įrengta vėsinimo sistema, užtikrinanti 2–4 laipsnių temperatūrą visos kelionės metu, kad daržovės negestų. „Labai svarbu, kad daržovės vėsios išlieka ir keliaudamos iki prekybos tinklo sandėlių. Beje, iš šių sandėlių parduotuves jau „Maximos“ transportu jos lygiai taip pat pasiekia specialiais vėsinimo įranga aprūpintais sunkvežimiais, tad aš galiu būti tikras, kad kopūstai parduotuvėse galiausiai atsiduria tokios pačios kokybės, kokios išvažiavo iš ūkio“, – tvirtina A. Morkūnas.

**Greitai paruošiami „tinginių“ balandėliai**

Daugeliui pirmieji kopūstai asocijuojasi su balandėliais, o pastaruoju metu itin išpopuliarėjo ir vadinamoji „tinginių“ balandėlių versija, kuri savo skoniu nenusileidžia tradiciniams, tačiau yra pagaminama kur kas greičiau ir paprasčiau. „Tinginių“ balandėliamsparuošti **reikės**:

* apie 200–300 g šviežių kopūstų;
* 300 g faršo (kiaulienos, jautienos arba mišinio);
* 100 g ryžių;
* druskos ir juodųjų pipirų;
* prieskonių maltai mėsai;
* 1 nedidelio svogūno;
* 1 vidutinės morkos;
* 200 ml pomidorų padažo;
* 100 ml vandens;
* šlakelio aliejaus.

**Gaminimas**. Svogūną nulupkite ir smulkiai supjaustykite, morką sutarkuokite stambia tarka. Baltagūžį kopūstą supjaustykite plonomis juostelėmis. Į didelę keptuvę ar troškintuvą įpilkite šiek tiek aliejaus, tada dėkite supjaustytus svogūnus, tarkuotas morkas ir supjaustytus kopūstus. Daržoves šiek tiek apkepkite, įberkite žiupsnelį druskos, pipirų ir užpilkite vandeniu.

Prieskoniais ir druska pagardintą maltą mėsą sumaišykite su ryžiais ir suformuokite nedidelius kukulius, sudėkite juos ant paruoštos daržovių masės. Užpilkite pomidorų padažu, uždenkite dangčiu ir troškinkite ant nedidelės kaitros apie 30–40 minučių, kol daržovės suminkštės, o kukuliai visiškai iškeps.

***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)