Pranešimas spaudai

2025 m. liepos 14 d.

**Kol pasaulis stebisi ledais iš bulvių ar kiaulių pieno, tautiečiai skuba prisivalgyti vanilinio plombyro**

**Trečiasis liepos sekmadienis, kai oficialiai minima Tarptautinė ledų diena, yra puiki proga mėgautis šiuo mylimu desertu be sąžinės graužimo ir sužinoti neįtikėtinų faktų apie populiariausią vasaros skanėstą. Pavyzdžiui, vienas nyderlandų ūkis siūlo ledus iš kiaulių pieno, kai kur jie gaminami net iš bulvių, o šoninės skonio ledai jau seniai tapo gurmanišku desertu. Lietuviškas prekybos tinklas „Maxima“ pastebi, kad Lietuvoje visą liepos mėnesį galima drąsiai skelbti ledų švente, mat jų paklausa tokiu metu – didžiausia. Be to, pasirodo, kad „Maximos“ pirkėjai nelinkę į pernelyg originalius eksperimentus ir yra prisiekę vanilės skonio ledų fanai.**

Liepos mėnesis Jungtinėse Amerikos Valstijose (JAV) oficialiai skelbiamas nacionaliniu ledų mėnesiu jau keturis dešimtmečius, o jį vainikuoja trečiąjį sekmadienį minima ledų diena, kuri jau seniai peržengė šios valstybės ribas ir tapo tarptautine proga pagerbti mylimą desertą. Įdomu, kad JAV išlieka viena daugiausiai ledų suvalgančių šalių pasaulyje – per metus vienam gyventojui čia atitenka 21 litras ledų.

Daugiau jų suvalgoma tik Naujojoje Zelandijoje, kurios gyventojai kasmet vidutiniškai susmaguriauja po daugiau nei 28 litrus ledų. Tuo tarpu interneto platybėse skelbiama, kad Lietuvoje vienam gyventojui per metus vidutiniškai atitenka 4–6 litrai ledų.

„Maximos“ duomenys rodo, kad didžioji jų dalis suvalgoma vasarą ir ypatingai – liepos mėnesį. Lietuvoje liepą drąsiai galime vadinti ledų mėnesiu net ir be formalaus titulo, mat šio deserto paklausa pasiekia piką, pavyzdžiui, pernai vien iš „Maximos“ parduotuvių pirkėjai įsigijo daugiau nei 6 milijonus porcijų bei įvairaus dydžio pakuočių ledų“, – pasakoja Titas Atraškevičius, prekybos tinklo „Maxima“ atstovas ryšiams su žiniasklaida.

**Ledus šlovinančių progų – ne viena**

Nors skirtingos šalys oficialią ledų dieną mini būtent trečiąjį liepos savaitgalį, visgi daugelis jų turi savitas tradicijas, kaip pagerbti šį desertą. Pavyzdžiui, „gelato“ ledų lopšys Italija bei kitos Europos šalys turi atskirą ledams skirtą dieną – dar 2012 m. Europos Parlamento iniciatyva kovo 24-oji buvo oficialiai paskelbta Europos kraftinių „gelato“ ledų diena, kuri laikoma vienintele visos Europos mastu pripažinta gastronomine švente, skirta konkrečiam desertui.

Kitame žemyne, Australijoje, tokia minėtina diena perkelta į sausio mėnesį, mat liepą čia yra žiemos sezonas, o štai sausis – puikus mėnuo šeimos ledų piknikams, ragaujant šio deserto gamintojų pristatomas naujienas. Tuo tarpu Japonijoje ledų skonių naujienos pasitinkamos su tokiu entuziazmu kaip naujos aukštosios mados kolekcijos – gamintojai pristato riboto leidimo ledus, kuriuose derina vietines kulinarines tradicijas ir eksperimentines idėjas bei siūlo paragauti ne tik mačia, bet ir „azuki“ pupelių, krabų ar net moliuskų skonių ledų.

**Gurmanus pavergę keisčiausi ledai**

Iš tiesų pasaulyje būta daug bandymų ledams suteikti keisčiausių skonių ir jų gamyboje naudoti neįprastus ingredientus. Pavyzdžiui, praėjusio amžiaus devintojo dešimtmečio pradžioje kaip balandžio 1-osios – Juokų dienos – pokštas Niujorke buvo pristatyti ledai su skrudinta šonine. Vėliau garsus britų virtuvės šefas Hestonas Blumenthalas pirmasis pasaulyje sukūrė ir išpopuliarino **krabų, šoninės ir kiaušinių** skonio ledus kaip tikrą gurmanišką desertą, o ne tik pokštą.

Vienas naujųjų drąsių ir plačiai nuskambėjusių šio deserto eksperimentų – **ledai iš bulvių**, kuriuos sukūrė britų virtuvės žvaigždė, „Michelin“ apdovanojimą pelniusi šefė **Poppy O‘Toole**, dar vadinama „bulvių karaliene“. Ji panaudojo bulves, kondensuotą pieną, grietinėlę, vanilę ir druską, sukurdama desertą, kuris tekstūra primena klasikinį plombyrą. Ledai patiekiami su klevų sirupe keptos šoninės gabalėliais arba traškiomis bulvių lazdelėmis – šis receptas netrukus išpopuliarėjo socialiniuose tinkluose it virusas.

Praėjusiais metais pasaulio dėmesio sulaukė ir ledai, gaminami iš kiaulių pieno – juos sukūrė ūkininkas, valdantis pramoginį kiaulių ūkių Nyderlanduose. Kiaulių pienas pasirinktas ne dėl noro šokiruoti – jis pasižymi didesniu riebumu (apie 8,5 proc.) nei karvės pienas ir suteikia ledams ypatingą kreminę tekstūrą bei pikantišką skonį.

**Klasikinis skonis Olimpo neužleidžia**

Kad ir kokiais netikėtais skoniais gamintojai stebina ledų mėgėjus, vis tik, vanilinio skonio ledai išlieka pačiu populiariausiu ir perkamiausiu smaguriautojų pasirinkimu.

„Lietuvoje jau daugelį metų vanilės skonio plombyras yra absoliutus „Maximos“ pirkėjų favoritas. Antri mėgstamiausi yra šokoladinio skonio ledai, o trečioje vietoje rikiuojasi karameliniai“, – tautiečių įpročius aptaria T. Atraškevičius, primindamas, kad ši vasara, esant prekybos tinklo duodam „Lediniam kainos pažadui, yra palanki proga išmėginti įvairesnius skonius ir įvairių gamintojų siūlomus ledus.

Pasak jo, kiekvieną savaitę „Maximos“ pirkėjai gali lepintis vis kitų dviejų prekių ženklų ledais, kurie tą savaitę yra patys pigiausi tarp didžiųjų prekybos tinklų – „Maxima“ kasdien tikrina akcijoje dalyvaujančių prekių ženklų ledų kainas didžiųjų prekybos tinklų parduotuvėse, o jei randa pigiau, ledų kainas sumažina dar labiau. Tai, ir yra „Ledinis kainos pažadas“, kuris prekybos tinkle pažadėtas iki pat rugsėjo.

***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)