Pranešimas spaudai

2025 m. liepos 30 d.

**Gaivūs ir nebrangūs draugystės dienos gardėsiai: netikėti melionų ir arbūzų deriniai draugams nustebinti**

**Į antrąją pusę persiritusi vasara lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ parduotuvių lentynas užpildė spalvingų, sultingų ir gaivių vaisių gausa. Vieni mėgstamiausių pirkėjų šiltomis dienomis – arbūzai ir melionai, kuriais pačiame sezono įkarštyje galima pasirūpinti itin geromis kainomis. „Maximos“ atstovai pastebi, kad šie vaisiai padeda ir atsigaivinti, ir skatina kulinarinius eksperimentus. Pagardinus juos netikėtais ingredientais galima atrasti išskirtinių skonių derinių, kuriais, minint Tarptautinę draugystės dieną, lengvai nustebinsite ir savo artimuosius.**

Arbūzų ir melionų įvairovė – įspūdinga. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ atstovas ryšiams su žiniasklaida Titas Atraškevičius dalijasi, kad šie vaisiai gali būti ne tik desertas, bet ir visavertė patiekalų dalis, jei tik yra pasirenkami tinkamai. Nors daugeliui žinomiausias tradicinis raudono minkštimo arbūzas, paragauti verta ir geltonųjų veislių, kurios pasižymi švelniu medaus poskoniu, o taip pat ir besėklių – juos patogu ne tik ragauti, bet ir naudoti įvairiems receptams, pavyzdžiui, glotnučiams.

„Melionų skonių paletė mūsų asortimente – dar gausesnė. Pavyzdžiui, „Canta Loupe“ melionai džiugina ryškiu kvapu ir intensyviu saldumu, todėl juos skanu valgyti ne tik vienus, bet ir derinti su vytinta mėsa. Tuo tarpu „Honey Dew“ melionai pasižymi švelniu, šilkinės tekstūros minkštimu, kuris puikiai tinka vaisių salotoms, o „Piel De Sapo“ gali virsti tikru vasaros atradimu salotų mėgėjams – jų tvirta žievė saugo sultingą, lengvai saldų minkštimą, kuris idealiai dera su fetos ar ožkos sūriu“, – sako T. Atraškevičius.

Norintiems egzotiškesnių skonių jis rekomenduoja paragauti „Obinavot“ melionus, išsiskiriančius savo intensyviu aromatu ir primenančius tropinius kraštus. O melionai „Galia“, pasižymintis saldžiu, žalsvu minkštimu, itin gerai dera tiek su uogomis, tiek su sūriais ar net vytintu kumpiu.

„Vaisių sezonas šiuo metu pasiekęs savo piką, tad dabar mėgautis jais galima už mažesnę kainą. Jei vis dar svarstote, kaip simboliškai galite paminėti Tarptautinę draugystės dieną, atsakymas gali būti labai paprastas – surenkite skonių šventę, pagrindiniu ingredientu valgiams pasirenkant būtent mėgstamiausius vasaros vaisius – melionus ir arbūzus. Pridėję keletą papildomų ingredientų, galėsite šiuos vaisius, kuriems šią savaitę dedikuotos net teminės dienos, paversti gardžiais susibūrimų užkandžiais bei pagrindiniais patiekalais“, – priduria T. Atraškevičius ir dalijasi „Maximos“ kulinarijos meistrų siūlomais receptais vakaronėms su draugais.

**Užkandžių padėklas su melionais**

Užkandžių padėklui, kuriuo mėgautis galės didesnė žmonių grupė, paruošti **reikės:**

* 2 vnt. buratos;
* 3 kg skirtingų rūšių melionų (labiausiai tiks „Canta Loupe“, „Honey Dew“ ir „Galia“);
* 2 puodelių šviežių gražgarsčių;
* 1 puodelio geltonųjų vyšninių pomidorų;
* 12 vnt. plonų vytinto kumpio riekelių;
* baziliko lapelių;
* alyvuogių aliejaus ir balzaminio kremo (pagardinimui);
* druskos ir pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas.** Perpjaukite melionus pusiau: vieną pusę palikite su žievele ir supjaustykite dailiomis pusmėnulio riekelėmis, kitą pusę išskobkite taisyklingais rutuliukais. Ant erdvios serviravimo lentos pirmiausia išdėliokite melionų riekes, tarp jų suformuokite gražgarsčių salas, ant kurių suguldysite buratos rutuliukus. Toliau paskleiskite pomidorus, melionų rutuliukus ir laisvai apvingiuokite kumpio juosteles, žaisdami spalvomis. Buratas ir pomidorus lengvai apibarstykite druska ir pipirais, o visą kompoziciją dosniai apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir balzaminio kremo gijomis. Užbaikite apiberdami baziliko lapeliais.

**Meliono ir vytinto kumpio riekelės**

Paruošiama vos per 10 minučių, o skonis – nepakartojamas. **Reikės:**

* 1 meliono (labiausiai tiks „Canta Loupe“);
* 150 g plonai pjaustyto mėgstamo vytinto kumpio;
* 2 v. š. medaus arba balzaminio kremo;
* baziliko lapelių (papuošimui).

**Gaminimas.** Melioną perpjaukite pusiau, šaukštu išskobkite sėklas. Kiekvieną pusę supjaustykite skiltelėmis ir nulupkite žievę. Meliono skiltelę apvyniokite kumpio riekele ir išdėliokite ant serviravimo lėkštės (dalį skiltelių galite palikti be kumpio, jei meliono yra daugiau). Lengvai apšlakstykite medumi arba balzaminiu kremu (arba abiem) ir papuoškite baziliko lapeliais. Patiekite iš karto arba atvėsinkite šaldytuve, kol ateis laikas vaišintis.

**Arbūzų salotos su feta ir mėtomis**

Šios vasariškos salotos – vienas gardžiausių karštų dienų palydovų: saldūs, sultingi arbūzai puikiai dera su sūria feta, traškiu agurku ir gaiviais mėtų lapeliais. Joms pagaminti **reikės:**

**Salotoms:**

* 5 puodelių kubeliais pjaustyto raudono arbūzo (labiausiai tiks besėklis);
* 1 puodelio smulkintų agurkų;
* 0,25 puodelio plonai pjaustyto raudonojo svogūno;
* 0,3 puodelio trupintos fetos;
* 1 kubeliais pjaustyto avokado;
* 0,3 puodelio stambiai plėšytų mėtų ar baziliko lapelių;
* 0,5 vnt. Chalapos aitriosios paprikos;
* druskos (pagal skonį).

Padažui **reikės:**

* 2 v. š. alyvuogių aliejaus;
* 3 v. š. šviežių žaliųjų citrinų sulčių;
* 0,5 skilt. smulkiai sukapoto česnako;
* 0,25 a. š. druskos.

**Gaminimas.** Pasigaminkite padažą: mažame dubenėlyje išplakite aliejų, žaliųjų citrinų sultis, smulkiai sukapotą česnaką ir druską. Didelėje lėkštėje ar padėkle išdėliokite arbūzą, agurką ir svogūną, apšlakstykite puse padažo. Ant viršaus paberkite fetą, avokadą, mėtų lapelius ir aitriųjų pipirų griežinėlius. Užpilkite likusį padažą, pagardinkite druska ir patiekite.

**Arbūzų ir melionų salotos su pistacijomis**

Šias salotas skaniausia patiekti kaip desertą. Joms pagaminti **reikės:**

* 5 puodelių kubeliais supjaustyto raudono arbūzo;
* 3 puodelių kubeliais supjaustyto meliono (puikiai tiks „Canta Loupe“);
* 0,75 puodelio stambiai kapotų pistacijų;
* 3 v. š. medaus;
* 1 v. š. rudojo cukraus;
* 2 žaliųjų citrinų.

**Gaminimas.** Žaliųjų citrinų žieveles sutarkuokite, o sultis išspauskite ir viską atidėkite. Paskrudinkite pistacijas: nedidelę keptuvę įkaitinkite ant vidutinio kaitrumo ugnies, suberkite pistacijas ir paskrudinkite 2–3 minutes, vis pamaišydami. Tada į keptuvę supilkite medų bei rudąjį cukrų ir, nuolat maišydami, šildykite apie kelias minutes, kol cukrus visiškai ištirps. Nuimkite nuo ugnies, įmaišykite žaliųjų citrinų žieveles ir sultis. Leiskite sirupui 5 minutes pravėsti, per tą laiką kubeliais supjaustykite arbūzą ir melioną bei sumaišykite juos dideliame dubenyje. Viską dosniai apšlakstykite pistacijų ir medaus sirupu. Patiekite iš karto.

***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)