Pranešimas spaudai

2025 m. rugpjūčio 8 d.

**Kas slepiasi po ledų pavadinimais: ko nerasite sorbete ir kas privalo būti plombyro sudėtyje?**

**Nors parduotuvių lentynos nuklotos mokyklinėmis prekėmis, vasara dar tęsiasi, todėl daugelis naudojasi proga mėgautis paprastais jos malonumais, pavyzdžiui, šiltą dieną suvalgant porciją ledų. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ duomenimis, mėgstamiausi pirkėjų ledai – įvairių skonių plombyras. Bet ar kada susimąstėte, ką iš tiesų reiškia šis pavadinimas? Toli gražu ne kiekvieni valgomieji ledai turi teisę vadintis „plombyru“, „grietininiais“ ar „sorbetu“.**

Porcijiniai ledai yra viena paklausiausių vasaros prekių – šiemet ją į krepšelius įsideda kas antras „Maximos“ pirkėjas. Per tris vasaros mėnesius „Maximoje“ įprastai nuperkama pusė visų per metus parduodamų ledų.

„Pavyzdžiui, pernai vasarą „Maximos“ pirkėjai įsigijo beveik 8 milijonus porcijų ledų vafliniuose puodeliuose, dar apie 5 milijonus porcijų ledų ant pagaliuko. Didžioji dalis pirkėjų renkasi plombyrą, o tuo tarpu gerokai mažesnė, bet vis tiek reikšminga simpatijų dalis tenka grietininiams bei vaisiniams ledams“, – vasarinius smaližiavimo įpročius aptaria Snieguolė Valiaugaitė, laikinai einanti „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių direktorės pareigas.

Ji atkreipia dėmesį, kad nepaisant vėsesnių orų, šią vasarą pirkėjai vis vien lepinasi ledais, dėl to prekybos tinklas pasirūpino, kad smaližiautojai ledų brangimą pajustų kuo mažiau, mat ši prekė šiemet yra viena labiausiai paveiktų infliacijos.

„Pirkėjams šiemet davėme ledinį kainos pažadą, kai kiekvieną savaitę dviejų skirtingų prekių ženklų ledus jiems pasiūlysime įsigyti mažiausia kaina iš visų didžiųjų prekybos tinklų. Šį pasižadėjimą įgyvendiname labai atsakingai, tad kiekvieną dieną tikriname akcijoje dalyvaujančių ledų kainas konkurentų parduotuvėse, o jeigu randame pigiau – jas dar labiau sumažiname. Šią savaitę mažiausiomis kainomis galima skanauti ( prekių ženklų „Baltija“ ir „Dione“ ledų“, – dalijasi S. Valiaugaitė.

**Riebūs ledai kilę iš Prancūzijos kurorto**

Plombyras – neabejotinas „Maximos“ pirkėjų favoritas. Daugeliui gali būti naujiena, kad tai nėra vien sentimentalus pavadinimas ant ledų pakuotės, bet griežtai reglamentuota sudėtis bei kokybės įsipareigojimas.

Plombyro pavadinimas kilęs iš prancūziško išsireiškimo glace plombières, kuris reiškia ypatingu būdu paruoštus ledus, pavadintus pagal Plombjė kurortą Prancūzijoje. Ten XIX a. pabaigoje buvo gaminami labai riebūs, sodrūs ledai su grietinėle, kiaušinių tryniais ir vaisiais, dažnai serviruojami įmantriuose induose. Šie ledai pasižymėjo skoniu, išskirtine tekstūra bei stabilumu, todėl jų pavadinimas ilgainiui tapo kokybės sinonimu.

Į Lietuvą šis terminas atėjo tarpukariu, o plačiau įsitvirtino sovietmečiu, kai plombyras buvo laikomas aukščiausios kokybės ledų rūšimi. Tokie ledai turėjo daugiau riebalų (dažniausiai apie 15 proc.) ir buvo laikomi prabangos preke.

**Plombyro sudėtis – griežtai apibrėžta**

Šiandien plombyro pavadinimas nusako konkrečią ledų rūšį. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos duomenimis, ledai gali būti vadinami plombyru, kai juose yra ne mažiau kaip 12 proc. pieno riebalų. Jei šis kiekis mažesnis – nuo 8 iki 11 proc. – tai jau grietininiai ledai. Dar mažiau (iki 7 proc.) riebalų turintys ledai vadinami pieniniais.

„Kuo didesnis riebumas – tuo ledai tirštesni, lėčiau tirpsta ir ilgiau išlieka kreminės tekstūros. Kad ledai galėtų būti vadinami plombyru ar grietininiais, riebumas turi būti išgaunamas iš natūralių pieno produktų. Būtent pieno riebalai yra viena svarbiausių sudedamųjų dalių, lemiančių ledų skonio sodrumą ir kreminę tekstūrą. Jei riebumui užtikrinti naudojami, pavyzdžiui, augaliniai riebalai, tokie ledai praranda teisę vadintis plombyru ir netgi pieniniais ledais“, – aiškina Vladislovas Judickis, „Maximos“ Maisto gamybos departamento technologas.

**Sorbete vaisių daugiau nei vaisiniuose leduose**

Gaiviųjų ledų pavadinimai taip pat turi griežtus sudėties reikalavimus – vaisiniai ledai, sorbetas ir šerbetas iš tiesų yra trys skirtingos rūšys.

V. Judickis atkreipia dėmesį, kad šerbetas – tai švelniausi šios kategorijos ledai: jų sudėtyje turi būti ne mažiau kaip 10 proc. natūralių vaisių, taip pat jų gamybai gali būti naudojami pienas ir kiaušinių baltymai.

„Sorbetas ir vaisiniai ledai gaminami be pieno – iš vandens, cukraus bei vaisių ar uogų sulčių ar jų koncentrato. Sorbetu gali būti vadinami tik tie ledai, kuriuose vaisių yra ne mažiau kaip 25 proc., o vaisiniuose – bent 20 proc.“, – primena „Maximos“ Maisto gamybos departamento technologas.

***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)