**Pranešimas žiniasklaidai**

**2025-09-05**

**Lietuvos rinktinės palaikymo vakarėliui – TOP 3 teminės vaišės svečiams**

**Kai Lietuvos rinktinė žengia į lemiamas „EuroBasket 2025“ kovas, sirgaliai ruošiasi ne tik garsiais šūkiais ar trispalve, bet ir palaikymo vakarėliais draugų rate. Jau šį šeštadienį aštuntfinalio rungtynėse Lietuva susitiks su Latvija. Palaikyti rinktinę simboliškiau – kai ant stalo puikuojasi teminės trispalvės vaišės. O svarbiausia, kaip teigia prekybos tinklo „Rimi“ atstovai, jos gali būti ne tik išradingos, bet ir labai pigios.**

Vienas paprasčiausių ir pigiausių būdų, papuošti vaišių stalą tautinėmis spalvomis – patiekti trispalvės mini iešmelius. Pavyzdžiui, ant mažų iešmelių suverti kubeliais supjaustytą sūrį, agurkus ar žaliąsias vynuoges bei vyšninius pomidoriukus. Toks užkandis ne tik patogus paimti rankomis, bet ir tampa tikru vakarėlio akcentu – kiekvienas sirgalius jausis dalyvaujantis bendrame palaikymo rituale.

Kita paprasta ir nebrangi idėja – parinkti atskirus produktus pagal spalvas ir leisti jiems užimti visą stalą. Išdėlioti dubenėliuose, šie užkandžiai sukuria improvizuotą trispalvės stalą, prie kurio smagu burtis visai kompanijai.

„Tokių produktų, kurie leistų nudažyti vaišių stalą trispalve – platus asortimentas už gerą kainą. Šią savaitę taikome ypatingas nuolaidas kukurūzų burbuolėms, šviežioms apelsinų sultims, ananasams, agurkams, žaliosioms vynuogėms, žaliesiems smidrams, pomidorams, lašišai, šviežioms braškėms ar ridikėliams. Šie produktai puikiai tiks tiek patiekimui dubenėliuose, tiek nesudėtingų užkandžių gamybai“, – sako Dalia Čenkienė, „Rimi“ marketingo ir viešųjų ryšių vadovė.

Svarbiausia, kad Lietuvos rinktinės palaikymo vakarėlis būtų lengvai suorganizuojamas. Draugų būrys, rinktinės rungtynių emocijos ir keli spalvingi užkandžiai sukurs tikrą šventę namuose.

„Rimi“ dalijasi ir TOP 3 nesudėtingais teminių vaišių receptais, kurių pagrindiniams ingredientams iki rugsėjo 8 d. taikomos ypatingos nuolaidos.

**Geltona: ananasų ir abrikosų pagardas su garstyčiomis**

**Reikės:**

200 g džiovintų abrikosų

250 ml vandens

600 g ananasų

2 šaukštas (-ai) grūdėtų garstyčių

150 ml rausvųjų greipfrutų sulčių

300 g cukraus

**Gaminimo eiga:**

Puode užvirkite vandenį, suberkite susmulkintus abrikosus. Kaitrą sumažinkite, puodą uždenkite ir virkite apie 15 minučių, kol abrikosai suminkštės, o vanduo beveik išgaruos. Į puodą suberkite susmulkintus ananasus, cukrų, supilkite išspaustas iš greipfrutų sultis, sudėkite garstyčias. Viską pavirkite ant mažos kaitros apie 1 valandą, masę sutrinkite. Gautą pagardą galite patiekti prie sūrių arba ragauti su „Rimi“ kepykloje šviežiai kepta čiabata, bagete, lazdelėmis ar fokačija.

**Žalia: gvakamolė**

**Reikės:**

3 vnt. avokadų

1 šaukšto šviežiai išspaustos žaliųjų citrinų sulčių

1 vnt. svogūno

1 skiltelės česnako

0.5 vnt. pipirų RED CAYENNE

1 vnt. avietinio pomidoro

0.5 ryšulėlio kalendros

Druskos ir pipirų pagal skonį

**Gaminimo eiga:**

Avokadus perpjaukite, išimkite kauliukus ir išskobkite minkštimą. Supjaustykite minkštimą mažais gabalėliais arba susmulkinkite iki lygios masės. Labai smulkiai sukapokite svogūną, česnaką ir aitriąją papriką, pomidorą ir kalendrą. Sumaišykite visus produktus ir pagardinkite druska bei pipirais. Prieš patiekdami palikite šaldytuve trumpai atsiskleisti skoniui.

**Raudona: braškių limonadas, saldintas Stevija**

**Reikės:**

350 g šviežiių braškių

2 l šalto negazuoto mineralinio vandens

1 vnt. citrinos

1.5 šaukšto biriis Stevijos

Ledo pagal skonį

**Gaminimo eiga:**

300g braškių sutrinkite iki vientisos masės (tyrelės konsistencijos). Apie 50 g braškių atidėkite patiekimui. Dideliame ąsotyje sumaišykite braškių masę, vandenį, pjaustytas braškes ir citrinos griežinėlius. Įmeskite ledo gabaliukų arba išpilstykite į stiklines, kuriose jau įdėta ledo.

Siekiant sutaupyti daugiau laiko ir dar patogiau apsipirkti, produktus šiems receptams ar savaitgalio pirkiniams galima užsisakyti „Rimi“ internetinėje parduotuvėje.