Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. spalio 31 d.

**Paskutinės minutės idėjos Helovino šventei: susikurkite šiurpią atmosferą ir pasilepinkite skanėstais paprastai ir taupiai**

**Helovinas – šventė, kuri į mūsų kasdienybę įneša žaismingo šiurpulio, kūrybiškumo ir rudeniškos nuotaikos. Tačiau dažnas pripažįsta – pasiruošti jai neretai pritrūksta laiko. Net jei šventinis vakaras užklupo netikėtai, vos keli paprasti sprendimai leis sukurti įspūdingą atmosferą ir pasimėgauti gardžiais Helovino skanėstais.**

Pasak Lukos Lesauskaitės-Remeikės, prekybos tinklo „Rimi“ viešųjų ryšių ir korporatyvinės atsakomybės vadovės, pasiruošimas Helovinui – nebūtinai brangus ir sudėtingas procesas.

„Pastebime, kad vis daugiau žmonių Heloviną pasitinka kūrybiškai – patys pasigamina dekoracijas, panaudoja tai, ką turi namuose, arba ieško taupių sprendimų. Tiesa, net ir be išankstinio planavimo ar skiriant vos kelias akimirkas, šiai šventei galima pasiruošti lengvai ir kūrybiškai. Siūlome platų šventinės atributikos asortimentą – nuo kaukių iki dekoracijų bei įvairių užkandžių, o šią savaitę visas Helovino dekoracijas ir žvakes pirkėjai gali įsigyti perpus pigiau. Tad net ir paskutinę minutę šiurpiausiai metų šventei įmanoma pasiruošti įspūdingai ir neišleidžiant daug“, – sako L. Lesauskaitė-Remeikė.

**Kūrybiškos idėjos šiurpiai atmosferai kurti**

Net keli paprasti akcentai gali visiškai pakeisti namų atmosferą – užtenka prigesinti šviesas, uždegti kelias žvakes ir stalą papuošti tamsiu audiniu ar džiovintais lapais. Norint sukurti paslaptingą šviesos žaismą, verta išbandyti mažas lempučių girliandas – jas galima uždėti ant palangių, knygų lentynų ar įdėti į stiklainius. Tokie šviesos šaltiniai kuria jaukų, bet kartu šiurpulingą įspūdį, ypač jei pasirinksite oranžinius ar violetinius tonus.

Be to, net neišskaptuotas moliūgas gali tapti šventės puošmena – užtenka jį apvynioti juodu kaspinu, užrašyti juodu markeriu baisų užkeikimą ar nupiešti veiduką. O jei turite kelis skirtingo dydžio moliūgus, sudėkite juos kartu – tai taps puikia rudeniška kompozicija prie durų ar ant stalo.

Helovino nuotaiką stiprina ir kvapai – degančios moliūgų, cinamono ar vanilės kvapo žvakės akimirksniu sukuria jaukų, šiek tiek paslaptingą foną. Taip pat verta įsijungti ir teminį grojaraštį: nuo klasikinės „Monster Mash“ iki filmų „Hocus Pocus“ ar „Addams Family“ muzikos.

Jei norite dar šiurpesnės atmosferos, pasitelkite garsus – tylūs šnabždesiai, vilko staugimas ar grindų girgždėjimas akimirksniu sukurs įtampą ir žaismingą šiurpulį. Vakarą su draugais ar vaikais paįvairinkite „siaubo filmų maratonu“, trumpų baisių istorijų pasakojimu ar žaidimu, kuriame reikia atlikti drąsią užduotį tamsoje – tokie akcentai garantuoja įsimintiną Helovino vakarą.

Tiesa, Helovino šventei ne mažiau svarbus ir stalas – gardūs patiekalai ne tik papuoš stalą, bet ir suteiks šventei išskirtinio jaukumo. Net jei virtuvėje turite vos valandą, keli „Rimi“ siūlomi taupūs receptai padės sukurti įspūdingą šventės stalą.

**Įdarytos paprikos**

**Reikės:**

* 2 šaukštų alyvuogių aliejaus
* 400 g šviežios vištienos filė
* 1 šaukštelio kumino
* 1 šaukštelio česnakų granulių
* 5 šaukštelių maltų juodųjų pipirų
* 1 šaukštelio aitriosios paprikos
* 1 šaukštelio druskos
* 480 g konservuotų pomidorų
* 3 vnt. saldžiosios paprikos
* 100 g ryžių
* 175 g tarkuoto sūrio
* 250 g konservuotų pupelių (be skysčio)

**Gaminimo eiga:**

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Supjaustykite vištienos filė vidutinio dydžio gabalėliais ir kepkite keptuvėje 5 minutes su kuminu, česnakų granulėmis, aitriąja paprika, pipirais ir druska. Sudėkite konservuotus pomidorus. Troškinkite ant vidutinės temperatūros kol vištiena iškeps. Paruoškite paprikas: nupjaukite viršūnėlę taip, kad vėliau galėtumėte sudėti įdarą ir vėl uždengti. Išimkite sėklas. Išpjaustykite norimus ornamentus. Dideliame puode užvirkite vandenį. Paprikas sudėkite į verdantį vandenį ir virkite 5 minutes, kol suminkštės. Išimkite iš vandens. Pagal instrukcijas ant pakuotės išvirkite ryžius. Dideliame inde sumaišykite įdarą: keptą vištieną, virtus ryžius, konservuotas pupeles ir didžiąją dalį tarkuoto sūrio. Paruoštą įdarą sudėkite į apvirtas paprikas, užbarstykite likusį tarkuotą sūrį, uždenkite paprikas viršūnėlėmis. Įkaitinkite orkaitę iki 180° C. Pašaukite įdarytas paprikas ir kepkite 30 min. Mėgaukitės kol šiltos!

**Moliūgų pyragas su žaliųjų citrinų glaistu**

**Reikės:**

* Sviesto (skardai patepti)
* 400 g moliūgų
* 3 vnt. kiaušinių
* 255 g cukraus
* 250 ml rapsų aliejaus
* 210 g kvietinių miltų
* 2 šaukštelių kepimo miltelių
* 0,5 šaukštelio druskos
* 0,5 šaukštelio muskatų riešutų
* 2 šaukštelių malto cinamono

**Žaliųjų citrinų glaistui reikės:**

* 1 vnt. žaliosios citrinos
* 100 g kreminio sūrio
* 50 g sviesto
* 80 g cukraus pudros

**Papuošimui:**

* Šokoladinių pabarstukų

**Gaminimo eiga:**

Orkaitę įkaitinkite iki 175°C. Sviestu ištepkite 24 cm skersmens formą. Moliūgą nulupkite, išimkite sėklas ir smulkiai sutarkuokite. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki purios masės. Sudėkite tarkuotus moliūgus ir supilkite aliejų. Dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir prieskonius. Miltų mišinį įmaišykite į kiaušinių plakinį. Supilkite tešlą į formą. Pyragą kepkite apatinėje orkaitės dalyje apie 60 minučių, dantų krapštuku patikrinkite, ar pyragas iškepęs. Leiskite visiškai atvėsti ir išverskite pyragą ant lėkštės. Nuo žaliosios citrinos nutarkuokite žievelę ir išspauskite sultis. Visus ingredientus, skirtus glaistui, išplakite iki vientisos, purios masės ir sudėkite į konditerinį maišelį. Papuoškite iš glaisto suformuodami „vaiduoklius". Akims naudokite šokoladinius pabarstukus.