Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. lapkričio 14 d.

**Indrė Kavaliauskaitė atskleidė, kas įprastai atsiduria ant vaišių stalo: dalinasi abejingų nepaliekančiu receptu**

**Netikėti svečių apsilankymai, nedidelės šeimos šventės ar tiesiog jaukios savaitgalio vakarienės nereikalauja jokių specialių progų. „Maximos“ partnerė, nuomonės formuotoja, laidų vedėja Indrė Kavaliauskaitė pasakoja, kad tokiems draugų susibūrimams, įvairiomis vaišėmis nuklotas stalas – būtina pasibuvimų detalė. Vis dėlto ji pabrėžia, kad aplankius svečiams mažiausiai norisi sukiotis virtuvėje, todėl ypač vertina kokybiškus produktus, pritaikytus įvairioms progoms, kuriuos galima tiesiog patiekti ant stalo.**

„Kartais nė nebūnu spėjusi grįžti, o mano namų terasoje jau laukia atvažiavę draugai – išsidėlioję atsivežtą maistą, užkūrę grilį. Aš labai noriu, kad svečiuose vaikai sulauktų daug draugų, o namai būtų pilni gyvybės. Tačiau tokiomis akimirkomis nemėgstu stovėti prie puodų virtuvėje. Džiaugiuosi, kai draugų susibūrimai tampa švente, o ne darbu. Viskas turi būti greita ir paprasta. Ir, žinoma, svarbu, kad būtų skanu, nes esame gana išlepinti – Lietuvoje tikrai mėgaujamės geru, įvairiu ir kokybišku maistu“, – dalinasi Indrė Kavaliauskaitė.

**Gelbėja paprasti, kokybiški sprendimai**

Ji pasakoja, kad ir pati yra atsidūrusi situacijose, kai nuvykus į svečius šeimininkė tik retkarčiais iškišdavo nosį iš virtuvės, mat maisto ruoša surydavo laiką, kurį būtų galima praleisti su artimaisiais.

„Mano namuose taip nebūna. Man atrodo, kad su draugais esame radę būdą tokios dalios išvengti. Geriausia, kai visi jaučiasi lyg namuose, visi kartu gamina. O dar geresnis variantas – kai gali įvairioms progoms sukurtus kokybiškus maisto produktus tiesiog dėti ant stalo ir mėgautis gerais pokalbiais“, – pabrėžia pašnekovė.

„Maximos“ partnerė dalinasi mėgstanti mėsiškus patiekalus, o greitai ir skaniai pamaitinti draugus jai ne kartą padėjo iš anksto paruošti kokybiški produktai. Sulaukus svečių, užtenka juos tik išimti iš pakuotės ir patiekti ant stalo arba įdėti į orkaitę pusvalandžiui ir jie – tinkami gardžiai mėgautis.

„Progoms mielai renkuosi lėtai virtus jaučio žandus, žąsies krūtinėlę ar kulšeles. Pasigaminti tokius patiekalus „nuo nulio“ įprastai reiktų galybės laiko, o galimybė įsigyti juos beveik paruoštus – puikus būdas pasimėgauti išskirtinių skonių patiekalais ne tik greitai, bet ir neišlaidaujant. Kai kuriame grilį, be abejo, dažnai kepame brandintos jautienos kepsnius“, – sako nuomonės formuotoja.

**Geriausia – kai ant stalo įvairovė**

I. Kavaliauskaitė sako, kad maisto įvairovė jai yra svarbiausias vaišių stalo atributas – kiekvienas šeimos narys ir svečias turi rasti ką nors gardaus pagal savo skonį. Pavyzdžiui, vieni vertina įvairių rūšių sūrių, užtepėlių, alyvuogių, krevečių, marinuotų ar kitokių užkandžių pasirinkimą. O kiti – geros kokybės aibę saldumynų pasmaguriavimui, pavyzdžiui, uogų šokolade, šokolado, meduolių ar artėjant žiemos šventėms – ir kalėdinių pyragų, kurių žvaigždė – panetonė.

„Labai mėgstame dalinimosi vakarienes – kai ant stalo padėta daug įvairių valgių ir kiekvienas gali į savo lėkštę įsidėti tai, kas jam labiausiai patinka. Be to, mano namuose susibūrimai dažniausiai susiję su vaikais, jų būna daug, todėl maistas turi tikti tiek vaikams, tiek suaugusiems. Visi žinome, kokie vaikai išrankūs. Jie mėgsta grynus, nesumaišytus skonius, tad kai ant stalo visko daug, kiekvienas turi, iš ko rinktis. Mano sūnus nuo stalo visada pagriebs kokį užkandį ar avokado griežinėlį, aš – mėsos gabaliuką“, – dalinasi I. Kavaliauskaitė.

I. Kavaliauskaitė priduria, kad neturi jokių griežtų taisyklių, kas privalo atsidurti ant vaišių stalo. Būtent tai, kad stalas nuklojamas netikėtais skoniais, kuriuos itin norisi atrasti, išmėginti, anot jos, visada labiausiai džiugina ir intriguoja susibūrus tiek didesnių, tiek mažesnių progų metu.

„Kalbant apie draugų, šeimos pasibuvimus, žodis „privalo“ apskritai neturėtų būti vartojamas. Šventės ar tiesiog eiliniai pasibuvimai kartu juk ir reiškia, kad darome taip, kaip norime, kiek norime ir kada norime. Ir kaip gerai, kad nieko neprivalome!“ – pabrėžia I. Kavaliauskaitė.

**Itališkas paprastumas – čiabatos užkandėlės su mocarela ir pomidorais**

Susibūrimams, kuriems nebūtina laukti specialių progų, „Maximos“ partnerė dalijasi vienu savo itin mėgstamu ir greitai paruošiamu užkandžio receptu, kurio pagrindą sudaro – keli kokybiški ingredientai. **Reikės**:

* buivolių pieno mocarelos „Well Done Premium“ (vieno pakelio vienam asmeniui);
* geros saujos vyšninių pomidorų;
* ypač gryno alyvuogių aliejaus „Well Done Premium“ (pagal skonį gali būti su bazilikais, trumais ar citrina);
* vieno kepalo čiabatos ar kitos mėgstamos šviežios duonos;
* kelių šviežių baziliko lapelių;
* geros saujos išlukštentų pistacijų (arba kitų mėgstamų riešutų);
* druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų (pagal skonį).

**Gaminimas**. Pomidorus perpjaukite perpus, lengvai pakepinkite keptuvėje arba orkaitėje – taip jie suminkštės, o skonis taps intensyvesnis. Riešutus pasmulkinkite. Duoną supjaustykite riekelėmis, apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir lengvai paskrudinkite orkaitėje. Ant kiekvienos riekės dėkite griežinėlį mocarelos, šiltų pomidorų, riešutų, šviežio baziliko. Užbaikite keliais lašais kvapnaus alyvuogių aliejaus, pagardinkite druska ir pipirais. Viskas! Mėgaukitės maistu ir pokalbiais su artimaisiais.

***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)