Pranešimas spaudai

2025 m. lapkričio 28 d.

**Kaip surengti šventinį susibūrimą? Beata Nicholson siūlo tris gardaus vakarėlio scenarijus bet kokiai progai**

**Artėjant šventėms laikas tirpsta greičiau, o suspėti norisi viską: pasiruošti dovanoms, pasirūpinti namais, susitikti su draugais. „Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė ir pozityvaus gyvenimo ambasadorė Beata Nicholson turi sprendimą, kaip laukiant didžiųjų švenčių, susikurti skanių progų pabūti su brangiais žmonėmis paprastai, be skubėjimo. Ji primena, kad mažiau gali būti daugiau ir dalinasi užkandžių padėklų idėjomis, kurios padės skirti daugiau laiko maloniam bendravimui nei stovėjimui prie puodų. Jaukiam laikui kartu B. Nicholson siūlo išmėginti ir karšto šokolado receptą.**

Knygų autorė Beata Nicholson teigia, kad šventiniu periodu tempas išties spartėja – norisi visiems padėkoti, su visais susitikti, tačiau visam darbų sąrašui įveikti iki Kalėdų, reikia bent dar vienos papildomos savaitės. Todėl, pasak jos, progos susiburti, laukiant švenčių, neturi būti tobulos, su valandų valandas ruoštais patiekalais nukrautu stalu. Priešingai – dažnai būtent paprastesni sprendimai sukuria mielesnę atmosferą atviriems ir smagiems pokalbiams.

„Mes, lietuviai, turime įsišaknijusį jausmą, kad tik nieko nepritrūktume. Dažnai visko prisiplanuojame per daug, sudėtingai. O tiesa tokia – mažiau tikrai gali būti daugiau. Juk šventės yra ne tik maistas – tai yra bendrumo jausmas, laikas kartu, todėl svarbiausia ne tai, kaip stipriai stengėmės, dirbome ar kiek pagaminome patiekalų, bet kaip jaučiamės. Leiskite sau viską supaprastinti ir pamatysite, kiek daug lengvumo atsiras“, – kalba B. Nicholson.

Susiburiantiems šiuo aktyviu laikotarpiu, „Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė siūlo tris aiškias kryptis, kaip sukomplektuoti užkandžių padėklą įvairiausioms progoms – tai padės lengvai suplanuoti pirkinius ir paruošti vaišių stalą be didelių pastangų ar laiko sąnaudų.

**Kelių sūrių, džemo ir šviežių vaisių užkandžių stalas**

Tokiais atvejais, vienas universaliausių pasirinkimų, pasak B. Nicholson, yra sūris. Jos teigimu, šis produktas įtinka daugelio skoniui, suteikia gurmaniškų malonumų. Geriausia, kad įvairioms progoms jų parduotuvėse galima rasti pačių įvairiausių, o galbūt ir dar naujų, net nebandytų skonių, kaip antai – aukštos kokybės Normandijos karvių pieno mimoletės sūris, masdamas, baltasis „Stilton“ sūris su spanguolėmis, čederio sūris su trumais ir panašiai.

„Pasirinkite 4–6 skirtingų tekstūrų sūrius – minkštą, pelėsinį, kelis fermentinius. Prie jų puikiai dera riešutai, šviežia duona ar sūrūs sausainiukai, figų, apelsinų ar bet kokios kitos uogienės, džemo. Niekada „neprašausite“ tokį užkandžių padėklą praturtinę ir šviežiais vaisiais: vynuogėmis, pjaustytais obuoliais ar kriaušėmis. Toks užkandžių stalas pats kviečia visus skanauti, bendrauti. Tai paprasta, gražu ir nėra jokios rizikos, kad nepavyks“, – bet kokiai progai išbandyti pirmąją kryptį pataria B. Nicholson.

**Ar mėginote sviesto degustaciją?**

Kita originali ir paprastumu užburianti idėja – surengti sviesto degustaciją, kuriai puikiai tiktų „Well Done Premium“ sviestas su trumais, žolelėmis, druska. „Nusiperkame šviežios duonos ar išsiverdame mažų bulvyčių ir turime sotų švelnių užkandžių stalą. Pamatysite, kaip žmonėms patiks toks paprastumas. Sviestas yra visiškai neįvertintas vakarėlių ingredientas“, – užkandžių stalo sumanymu dalinasi B. Nicholson.

Kulinarinių idėjų partnerė atkreipia dėmesį – prieš patiekiant sviestą, palaikykite jį kambario temperatūroje, kad šis lengvai teptųsi. Skonio ir spalvos akcentų gardžioms akimirkoms suteiks kvapnūs žalumynai, sūdyta lašiša, puikiai tiks ir raudonųjų ikrų – vaivorykštinių upėtakių ir ketų – derinys.

**Mėsos delikatesai daržovių kompanijoje**

B. Nicholson siūlo atkreipti dėmesį į dar vieną kryptį – įvairius vytintus ir labai plonai suraikytus kumpius, plonai supjaustytas dešras su įvairiais pagardais ar jų rinkinius. Greta jų ji pataria pasirinkti paprastas daržoves – šiaudeliais supjaustyti morkas, agurkus. Prie mėsos gaminių, pasak jos, šalia puikiai tinka ir alyvuogės.

„Visada sakau – kartais užtenka viską paprasčiausiai gražiai sudėti į lėkštę. Šiandien parduotuvėse tiek puikių paruoštų vartoti mėsos delikatesų, pavyzdžiui, saliamis, vytintas *Iberico* kiaulienos kumpis ar kepta jautiena, kad nereikia vargti prie didelių patiekalų. Išimi iš pakuotės, sudedi – ir stalas jau atrodo kaip mažytė šventė“, – teigia knygų autorė.

Ji priduria, kad net ir pagrindiniams patiekalams galima rasti laiką taupančių alternatyvų, kaip kad iš anksto paruoštus vartoti lėtai virtus jaučio žandus ar žąsies krūtinėlę. Juos belieka prieš atvykstant svečiams tik trumpam pašauti į orkaitę ir šalia paserviruoti garnyrą.

**Desertui – vos kelios minutės reikalų**

Prieš žiemos šventes naudotis proga nevargti B. Nicholson rekomenduoja ir galvojant apie desertus. Jiems ji siūlo sprendimą – rinktis kokybiškus itališkus pyragus, panetones. Prie gabalėlio šio pyrago „Maximos“ kulinarinių idėjų partnerė kviečia išsivirti karšto šokolado.

„Patiekite kartu su panetone – paprasčiau ir būti negalės. Visi pasiims po mažą puodelį ir galės mėgautis“, – sako ji. Gardžiam karštam šokoladui paruošti **reikės:**

* 110 g juodojo šokolado „Well Done Premium“ (pagal norą galima rinktis su druska, imbiero ir gervuogių arba migdolų ir apelsinų skonio);
* 250 ml grietinėlės (35 proc. riebumo);
* 50 g cukraus;
* prieskonių – gvazdikėlių, cinamono ar aitriosios Chalapos paprikos miltelių.

**Gaminimas.** Pirmiausia, į drožles susmulkinkite pasirinkto skonio „Well Done Premium“ juodojo šokolado plytelę. Tada ant silpnos ugnies pakaitinkite grietinėlę, sudėkite pasirinktus prieskonius, uždenkite ir palikite pritraukti. Po 15 minučių grietinėlę vėl pakaitinkite iki kol užvirs, prieskonius nukoškite, suberkite cukrų ir šokolado drožles.

Viską stipriai maišykite, kol susiformuos puta ir pakvips karštuoju šokoladu. Mėgaukitės šiuo gėrimų ir jaukiai įsitaisę žiūrėti filmą namuose, ir įsipylę karšto gėrimo einant pasižvalgyti krentant snaigėms po šventiškai pasipuošusį miestą. Skanaus!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas asortimentas. 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)