Pranešimas žiniasklaidai

2025.12.17

**Kūčiukai, pyragai ir kiti Europoje išpopuliarėję kepiniai: ką Kalėdoms rinktis šiemet?**

**Intensyvėjant pasiruošimui šventėms, vis daugiau žmonių ima planuoti, kas šiemet atsidurs ant jų šventinio saldėsių stalo. Rasti kompromisą tarp tradicijų ir naujovių ne visada lengva – vieni lieka ištikimi klasikiniams pasirinkimams, o kiti leidžiasi į naujų skonių paieškas. Pasak „Rimi“ viešųjų ryšių ir korporatyvinės atsakomybės vadovės Lukos Lesauskaitės-Remeikės, labiausiai graibstomų kepinių sąraše šiemet išlieka kūčiukai ir itališkas panetonė pyragas. Ji pastebi, kad per pastaruosius metus pirkėjų simpatijas pelnė ir nauji šio pyrago skoniai, papildę mėgstamiausių gretas.**

„Mums svarbu, kad kokybė ir gera kaina eitų išvien – tai principas, kuriuo vadovaujamės formuodami šventinio laikotarpio skanėstų ir kitų produktų asortimentą. Matome, kad pirkėjai šiemet šventėms ruošiasi itin aktyviai, todėl stengiamės užtikrinti, kad kiekvienas pirkėjas rastų aukštos kokybės ir šviežius kepinius už draugiškas kainas“, – sako L. Lesauskaitė-Remeikė.

**Kūčiukai – ant kiekvieno stalo**

L. Lesauskaitės-Remeikės teigimu, kūčiukai lietuviams – neatsiejama šventinio stalo dalis. Skiriasi tik jų panaudojimo būdai – vieni laikosi senosios tradicijos ir juos mirko aguonpienyje, kiti mėgsta valgyti vienus, tarsi mažus užkandžius. Pastaraisiais metais sparčiai populiarėja ir moderni klasikos interpretacija – kūčiukų pyragas bei karameliniai kūčiukų sausainiai.

„Kūčiukų populiarumas neblėsta kiekvienais metais. Prie to prisideda platus jų pasirinkimas parduotuvėse – pirkėjai gali rinktis tiek mažesnio ir didesnio dydžio, sveriamus ir pakuotėse, minkštus ir traškius – kiekvienam pagal įprotį ir skonį“, – sako L. Lesauskaitė-Remeikė.

Ji priduria, kad pirkėjų simpatijas įrodo praėjusių metų statistika – skaičiuojama, jog „Rimi“ kepyklos pagamino ir pardavė daugiau nei 5 tonas savo gamybos kūčiukų.

Ne ką mažiau pirkėjų dėmesio sulaukia ir imbieriniai sausainiai. Prekybos tinklo atstovės teigimu, šiuos sausainius itin pamėgo šeimos – jie tampa ne tik skanėstu, bet ir kūrybiška pramoga vaikams, kurie juos puošia įvairiaspalviais glajais.

**Panetonė – itališka tradicija Lietuvoje**

Pyragas panetonė – dar vienas ryškus lietuvių šventinio stalo favoritas. Kupolo formos pyragas, itališkai pažodžiui reiškiantis „didelę duoną“, jau daugiau nei penkis šimtus metų yra Milano konditerijos tradicijų simbolis. Iš Italijos kilęs pyragas, išsiskiriantis ypatingai lengva ir puria tekstūra, daugelyje šalių, įskaitant Lietuvą, laikomas tradiciniu Kalėdų desertu.

L. Lesauskaitė-Remeikė pastebi, kad pirkėjai šį pyragą renkasi ne tik šventiniam stalui, bet ir kaip dovaną artimiesiems ar draugams.

„Panetonė – šventinio stalo klasika, dėl savo malonios tekstūros ir universalumo pamėgta įvairaus amžiaus pirkėjų. Populiariausi pasirinkimai yra klasikinis ir su šokoladu, o šiemet juos papildo ir nauji skoniai – Dubajaus šokoladas bei pistacijos. Pirkėjai šių pyragų parduotuvėse gali rasti įvairių dydžių ir kainų, siekiame, kad šis itališkas pyragas taptų prieinama šventinio stalo dalimi kiekvienuose namuose“, – sako „Rimi“ atstovė.

**Mėgstamiausi desertai už mažas kainas**

Pasak L. Lesauskaitės-Remeikės, lietuviai, rinkdamiesi kepinius ir desertus artėjančioms didžiausioms metų šventėms, lieka ištikimi tradicijoms, tačiau drąsiai žvalgosi ir alternatyvų.

„Šventės – tinkamas metas išbandyti naujus skonius. Dėl to „Rimi“ kepėjai ir konditeriai siūlo itin platų tortų ir pyragų pasirinkimą – nuo klasikinio medaus, šokoladinio ar maskarponės torto iki gaivių pyragų su vaisiais. Be plataus asortimento, pirkėjams siūlome ir patrauklias saldėsių kainas. Norime, kad šventinis stalas būtų ne vien gražus ir skanus, bet ir prieinamas visiems – nesvarbu, ar šeima renkasi tradicijas, ar ieško naujų idėjų“, – sako ji.