Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. balandžio 16 d.

**Šiandien – Benedikto kiaušinių diena: kaip juos paprastai ir pigiai pasigaminti namuose?**

**Balandžio 16-ąją minima Benedikto kiaušinių diena – ypatinga šventė visiems, dievinantiems šį vėlyvųjų savaitgalio pusryčių patiekalą. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos meistrai sako, kad tobulus Benedikto kiaušinius išties lengvai galima pasigaminti ir namuose – tereikia žinoti kelias paprastas taisykles.**

Neretai žmonės baiminasi, kad be lukšto virti kiaušinį ar pasigaminti naminį olandišką padažą – gana sudėtinga. Taip pat, kai kuriuos atbaido įsitikinimas, kad šiam patiekalui paruošti prireikia nemažai išlaidų. Tačiau „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė tikina, kad vos pabandžius šį patiekalą pasigaminti patiems, toks požiūris iš karto pasikeičia.

„Beveik visi ingredientai, reikalingi Benedikto kiaušiniams pasigaminti, dažniausiai jau yra mūsų namų spintelėse ar šaldytuve: tereikia sviesto, prieskonių, gabalėlio duonos, o šiuo metu mūsų prekybos tinkle ir kiaušinių galima įsigyti už ypač mažą kainą. Įvaldžius vos kelis pagrindinius gamybos triukus, Benedikto kiaušiniai atrodys kaip pagaminti restorane, o paruošti juos bus paprasta ir greita“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Tobulų Benedikto kiaušinių receptas**

O kad Benedikto kiaušinius pavyktų pagaminti kuo sklandžiau, „Maximos“ maisto technologas Vladislovas Judickis dalijasi receptu ir svarbiausiomis taisyklėmis, kurių paisydami tikrai nesuklysite, o save ir namiškius nustebinsite puikiai paruoštu patiekalu.

Pirmiausia, kad nereiktų skubėti ir daryti kelių darbų vienu metu, technologas siūlo pasigaminti olandišką padažą. Jam pagaminti **reikės:**

* 2 vnt. kiaušinių trynių;
* 90 g ištirpinto sviesto;
* citrinos sulčių;
* druskos ir kajeno pipirų (pagal skonį).

Kiaušiniams išvirti **reikės:**

* 4 vnt. kiaušinių;
* šlakelio balto vyno acto.

**Gaminimas.** Didesniame puode užkaiskite vandenį. Vanduo turi lengvai virti, bet ne kunkuliuoti. Į metalinį arba stiklinį dubenį sudėkite trynius, juos lengvai praplakite šluotele ir pastatykite virš puodo su verdančiu vandeniu. Kol tryniai šyla, juos nuolat, gan intensyviai maišykite šluotele. Svarbu neperkaitinti dubens, nes tada gausite plaktą kiaušinienę. Tryniams sušilus, supilkite lydytą sviestą ir toliau plakite kartu su druska, kajeno pipirais ir citrinų sultimis. Pakaitinti tryniai su sviestu virs vidutinio tirštumo kreminiu olandišku padažu.

Pasigaminus padažą, galima imtis kiaušinių. Juos pirmiausia atsargiai sumuškite į neaukštus puodelius, kiekvieną kiaušinį į atskirą puodelį. Į puodą su vandeniu, kurį naudojote padažui pašildyti, įpilkite truputį balto vyno acto. Labai svarbu, kad vanduo tik lengvai virtų ir jokiu būdu nekunkuliuotų.

Puode su šaukštu padarykite sūkurį ir į jo vidurį po vieną supilkite puodeliuose esančius kiaušinius. Viską virkite apie 2–3 minutes, priklausomai nuo to, kokio minkštumo trynius mėgstate. Tada kiaušinius kiaurasamčiu išgriebkite iš vandens ir padėkite ant popierinio rankšluosčio ar servetėlės, kad nuvarvėtų.

Benedikto kiaušinius galima valgyti su įvairiausiais priedais: šiuos patogiausia sudėti ant duonos, vėliau ant jų – išvirusius kiaušinius, o galiausiai viską gausiai aplaistyti pasigamintu olandišku padažu. Kad šis vėlyvųjų pusryčių patiekalas taptų dar maistingesnis jį galite praturtinti dar keliais ingredientais – ant duonos riekelės galite užtepti sutrinto avokado, gardinto druska, citrinų sultimis ir pipirais, uždėti sūdytos lašišos arba kumpio, šoninės.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir platus 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 „Maxima“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas komunikacija@maxima.lt