Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. gegužės 16 d.

**Grilio vakarėliui nėra prasto oro – lietingą nuotaiką išsklaidys paprastai paruošiami užkandžiai, tinkantys bet kokiai progai**

**Kol saulė slepiasi už debesų, o vaišėms gryname ore trukdo netikėtai užklumpantis lietus, lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos meistrai siūlo grilio vakarėlį perkelti į namus. Šiuo metu vykstant teminiam Grilio mėnesiui jie siūlo namuose išbandyti grilio įkvėptus užkandžius, kurie yra universalūs bet kokiai progai. Meistrų siūlomos trys užkandžių idėjos leis pajusti vasaros skonį bet kokiu oru, o tuo pačiu ir primins, kad nesvarbu, ar saulė šviečia, ar ne – grilis visada bus geras sprendimas!**

**Susibūrimams ieško išskirtinių skonių alternatyvų**

„Nors šių metų gegužė šiltais orais per daug nedžiugina, visgi pastebime, kad mūsų pirkėjams įvairios grilio prekės – itin aktualios. Susibūrimus gryname ore, kepant įvairiausius grilio patiekalus, tikėtina, pirkėjai perkelia į savo namus, kuriuose drąsiai eksperimentuoja, ragauja išskirtinius užkandžius, Pavyzdžiui, įdomių ir neragautų skonių bulvių traškučius, saulėgrąžas, vytintas mažas dešreles, nealkoholinius gėrimus, ar patys gamina grilio įkvėptus patiekalus. Tam, žinoma, puikiai pasitarnauja ir šiuo metu vykstantis Grilio mėnuo, kuris savo asortimentu įkvepia imtis netikėtų naujų skonių atradimų“, – pasakoja „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė.

Paieškų užkandžių įvairovei – tikrai netrūksta. „Taip pat pastebime, kad grilio susibūrimams tautiečiai vis dažniau renkasi kepti krevetes, sūrį, čioriso dešreles, panini sumuštinius ir kitas alternatyvas tradiciniams šašlykams“, – priduria I. Trakimaitė-Šeškuvienė, kuri dalijasi „Maximos“ kulinarijos meistrų siūlomais grilio įkvėptais užkandžiais.

**Krevetės ant iešmelių**

Ant grilio kepti krevečių iešmeliai – gardus ir maistingas užkandis, kuris yra universalus tiek ruošiant gryname ore, tiek ir namuose. Šiam patiekalui paruošti jums **reikės**:

* 800 g šaldytų baltakojų krevečių ant iešmelių;
* 1 vnt. citrinos žievelės ir sulčių;
* 3 vnt. česnako skiltelių;
* ¼ puodelio alyvuogių aliejaus;
* 1 a. š. druskos;
* ¼ a. š. maltų juodųjų pipirų;
* saujelės petražolių;
* druskos (pagal skonį);
* garnyrui – marinuotų geltonųjų kopūstų arba „*Coleslow*“ kopūstų salotų.

**Gaminimas.** Dideliame dubenyje sumaišykite citrinos sultis, česnaką, alyvuogių aliejų, druską, juoduosius pipirus. Patepkite gautu mišiniu krevetes, uždenkite ir palaikykite šaldytuve 15 minučių. Jei norite sutaupyti laiko, galite rinktis ir iš anksto marinuotas krevetes, pavyzdžiui, pasirūpinę 2 vnt. pakelių (po 300 g) atšildytų nevirtų krevečių su žolelėmis ir sviestu.

Įkaitinkite grilį arba grilio keptuvę iki vidutinės–aukštos temperatūros. Gausiai patepkite groteles aliejumi. Išimkite krevetes iš šaldytuvo. Dėkite krevečių iešmelius ant grilio arba į grilio keptuvę virš tiesioginės kaitros. Kepkite krevetės apie 2–3 minutes iš kiekvienos pusės. Nuimkite nuo ugnies. Patiekiant pabarstykite, jei norisi, druska, patiekite su smulkintomis petražolėmis ir garnyru – salotomis – šalia.

**Vištienos sparneliai su „basmati“ ryžiais**

„Maximos“ kulinarijos meistrai siūlo prisiminti iš vištienos sparnelius, kurie patiekti su „basmati“ ryžiais taps puikiu pagrindiniu patiekalu ar lengvu užkandžiu. Jiems paruošti **reikės**:

* 800 g viščiukų broilerių sparnelių petelių;
* 4 a. š. sojos padažo;
* 2 a. š. medaus;
* 1 v. š. šviežio imbiero (smulkiai tarkuoto);
* 2 skiltelių česnako (smulkintų);
* 1 vnt. žaliosios citrinos sulčių ir žievelės;
* saujelės kalendros lapelių;
* juodųjų pipirų (pagal skonį);
* sezamo sėklų;
* sezamų aliejaus;
* 500 g „basmati“ ryžių;
* garnyrui – „*Coleslow*“ kopūstų salotų arba kiniškų morkų ir agurkų salotų.

**Gaminimas.** Pirmiausia išmarinuokite sparnelius. Marinatui naudokite sojos padažą, medų, šviežią imbierą, česnaką ir žaliąją citriną. Marinatu išteptus sparnelius uždenkite ir laikykite šaldytuve 2–3 valandas. Norintys sutaupyti laiko gali rinktis ir jau iš anksto marinuotus viščiukų broilerių sparnelių petelius „Well Done“.

Nuplaukite ryžius po tekančiu vandeniu apie 2–3 minutes, kad pašalintumėte krakmolą. Tada virkite apie 10 minučių. Nukelkite nuo ugnies ir palikite uždengtus virtuviniu rankšluosčiu. Prieš patiekiant pabarstykite keliais lašais sezamų aliejaus. Išimkite sparnelius iš marinato, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir kepkite ant grilio apie 20 minučių. Sudėkite sparnelius į lėkštę, pabarstykite sezamo sėklomis, papuoškite šviežios kalendros lapeliais. Patiekite iš karto kartu su pasirinktomis salotomis garnyrui.

**Užkandžių padėklas – ir gryname ore, ir jaukiam susibūrimui namuose**

Kol gaminate pagrindinius patiekalus, palepinkite svečius užkandžių įvairove. Jie puikiai tiks tiek leidžiant laiką gryname ore, tiek susibūrus su draugais namuose. Užkandžių padėklui sudėlioti **reikės**:

* 100 g vytintos mažų dešrelių;
* 150 g vytintos ispaniškos dešros „*Fuet*“, kario apvalkale;
* 240 g kepintos duonos su sūrio ir majonezo padažu;
* 300 g marinuotų agurkų;
* 100 g sūrio juostelių su trumų arba česnakų skonio;
* 150 g krekerių;
* 100 g konservuotų svogūnėlių;
* 300 g kepamųjų mocarelos lazdelių;
* 150 g puskiečio sūrio su raudonuoju pesto arba kmynais;
* 80 g traškių bulvių traškučių (mėgstamo skonio);
* 100 g žemės riešutų traškioje luobelėje;
* pagardinimui – mėgstamo padažo.

**Gaminimas.** Supjaustykite ingredientus ir patiekite ant didelės medinės lentelės ar lėkštėje – dėliokite produktus kaip tik leidžia vaizduotė. Orkaitėje ar karšto oro gruzdintuvėje pašildykite mocarelos lazdeles, patiekite jas paskutines, kad būtų šiltos. Skanaukite užkandžius su pamėgtu padažu, patiektu šalia bei mėgstamais vaisvandeniais ar nealkoholiniais gėrimais. Gero laiko!

***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 „Maxima“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos:**

El. paštas komunikacija@maxima.lt