Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. birželio 12 d.

**Pomidorų paslaptys lėkštėje: kurios veislės geriau atskleidžia skonį salotose, o kurios – stiklainiuose?**

**Parduotuvių lentynas ryškiomis spalvomis numarginę įvairių veislių pomidorai primena, kad dabar – puikiausias metas imtis eksperimentų virtuvėje, traukti konservavimo reikmenis iš stalčių ir ruošti netikėtus vasariškus receptus. Tačiau, ar žinojote, kad skirtingos daržo karaliumi tituluojamos daržovės veislės lemia ne tik skonį, bet ir paskirtį? Vieni jų labiau tinkami gardinti salotas, kiti – skanesni apdoroti, o kokią įtaką skoniui daro skirtingos jų veislės bei konservavimo būdai, kviečiama įsitikinti ir patiems.**

Pomidorai – viena mėgstamiausių tautiečių daržovių, pagal pardavimus nusileidžianti tik bulvėms, rodo lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ duomenys. Labiausiai pomidorai daugelio vertinami dėl savo universalumo – juos galima naudoti salotoms, troškiniams ir sriuboms gaminti, jie prideda gaivumo sumuštiniuose ir mėsainiuose ar praverčia kaip garnyras šalia pagrindinių patiekalų. Ši daržovė tuo pačiu yra ir neatsiejama Lietuvoje populiarių ispaniškos ir itališkos virtuvių dalis: naudojami ant brusketų, ruošiant tradicinius, makaronams skirtus ar kiek aštresnius padažus.

„Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimo skyriaus vadovė Julija Butkevič pastebi, kad dabar mėgautis pomidorais – pats geriausias metas. Nors dažno šalies gyventojo šiltnamyje ar ant palangės šios daržovės dar nesubrendo, prekybos tinkle – apstu įvairiausių jų rūšių, kurios tinkamos ne tik patiekalams gaminti, bet ir konservavimo sezonui pradėti.

„Paprastai šio daržo karaliaus sezonas Lietuvoje piką pasiekia įpusėjus vasarai, tačiau užsienyje derlius jau dabar stebina tiek rūšių įvairove, tiek ir skoniu. Todėl būtent artėjant liepos mėnesiui tradiciškai rengiame teminę savaitę, dedikuotą pomidorams, kurių metu pirkėjams siūlome gerokai platesnį nei įprastai įvairių šios daržovės veislių asortimentą ir galimybę jų išragauti pigiau“, – kalba J. Butkevič.

**Skirtingiems patiekalams – vis kiti pomidorai**

„Maximos“ atstovė pomidorus pataria rinktis pagal tai, kokį patiekalą norima patiekti ant stalo. Pavyzdžiui, salotoms puikiai tinka subalansuoto skonio violetiniai „Murice“, tvirti ir traškūs mažieji „Toma Muse“ ar gaivaus vaisinio skonio oranžiniai pomidorai su šakelėmis. Tuo tarpu lapines daržoves itin rekomenduojama derinti su sultingais geltonaisiais slyviniais pomidorais. Salotoms ir kitiems patiekalams puikiai tiks šių metų pažiba – ilgai išliekantį *umami* poskonį turintys sodrūs juodi „Yoom“ veislės pomidorai.

„Šių daržovių pasirinkimas labai priklauso nuo kiekvieno individualių norų. Toks pat principas galioja ir gaminant idealiu pasirinkimu vasarą laikomą gaspačą. Nors šiam patiekalui puikiai tiktų slyviniai pomidorai „San Marzzano“, tačiau jį galima paįvairinti su išskirtinę spalvą ir švelnesnį skonį suteikiančiais geltonais ar oranžiniais pomidorais. Akivaizdu, kad pomidoras – plačiai panaudojama daržovė, su kuria eksperimentuoti gali paskatinti šiuo metu tinkle esantis gausus jų pasirinkimas. Įdomu, kad pomidorus galima panaudoti net gaminant desertus“, – leistis į skonių kelionę ragina „Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimo skyriaus vadovė.

**Idealus metas pomidorų konservavimui**

Norint geriausio rezultato, prie mėsos ir žuvies patiekalų rekomenduojama naudoti saldžiarūgščius lietuviškus avietinius pomidorus. Kepimui grilyje – daržoves storesne odele, pavyzdžiui, saldesnius smulkiuosius pomidorus. Tokios daržovės gražiai apskrunda, tačiau viduje esantis minkštimas išlieka tvirtas ir intensyvaus skonio.

„Dėl universalaus smulkiavaisių pomidorų panaudojimo susidomėjimas jais pastaruoju metu itin išaugo, tad parduotuvėse stengiamės pasiūlyti vis daugiau naujų jų veislių, populiarėja ir šios rūšies pomidorų rinkiniai. Vieni tokių – itin kruopščiai atrinkti „Toma Chef“ pomidorai“, – įžvalga dalinasi J. Butkevič.

Ji priduria, kad viena smulkiavaisių pomidorų populiarumo paslapčių – jie idealiai tinka ir konservavimui kaip ir žalieji dryžuoti pomidorai. Be to, anot J. Butkevič, šiuo metu ne tik puiki proga užsiimti skirtingų pomidorų veislių degustavimu, bet ir konservavimu, kadangi tinklo parduotuvėse jam skirtų priemonių galima įsigyti pigiau. Trūksta idėjų? Pašnekovė dalinasi dviem išskirtiniais konservuotų pomidorų receptais, kurie išties nustebins namiškius ir svečius.

**Marinuoti žalieji pomidorai su aitriąja paprika**

**Reikės:**

* 3–4 vnt. žaliųjų dryžuotų pomidorų;
* 3 vnt. šakelių šviežio baziliko;
* 60 g šalotinių svogūnų;
* 1 vnt. didelės aitriosios paprikos.

**Marinatui reikės:**

* 240 ml ryžių acto;
* 240 ml vandens;
* 100 g cukraus;
* 2 v. š. druskos.

**Gaminimas.** Pomidorus prieš konservuojant rekomenduojama paruošti papildomai. Pirma supjaustykite juos griežinėliais. Sudėję pirmą sluoksnį į dubenį, apibarstykite druska ir tokius veiksmus pakartokite su kitais sluoksniais. Uždenkite ir palikite kambario temperatūroje per naktį, po to – pašalinkite susidariusį skystį.

Ruošiant marinatą nedideliame puode sumaišykite actą, vandenį, cukrų ir druską. Kaitinkite ant vidutinės ugnies, kol cukrus ir druska visiškai ištirps. Nukelkite nuo kaitros ir leiskite atvėsti bent 10 minučių. Susmulkinkite baziliką, šalotinius svogūnus ir aitriąją papriką bei kartu su pomidorais sudėkite į stiklainį. Užpilkite atvėsusiu marinatu, gerai užsukite dangtelį ir laikykite šaldytuve 24 valandas. Per šį laiką bent kelis kartus supurtykite, kad geriau susimaišytų skoniai. Taip konservuotus žaliuosius pomidorus šaldytuve galima laikyti iki 2 mėnesių ir naudoti gaminant sumuštinius, mėsainius bei salotas.

**Lėtai kepti vyšniniai pomidorai alyvuogių aliejuje**

**Reikės:**

* 900 g vyšninių pomidorų;
* 180 ml alyvuogių aliejaus;
* 3 vnt. šviežio čiobrelio šakelių;
* 7 vnt. šviežio baziliko lapelių;
* 3 vnt. česnako skiltelių;
* 0,5 a. š. druskos;
* juodųjų pipirų pagal skonį.

**Gaminimas.** Įkaitinkite orkaitę iki 110 laipsnių temperatūros. Į didelę kepimo skardą sudėkite pomidorus, čiobrelius, suplėšytą baziliką ir sutraiškytą česnaką. Apšlakstykite 3 v. š. alyvuogių aliejaus (apie 45 ml), suberkite pipirus ir druską, gerai išmaišykite ir šaukite į orkaitę. Retkarčiais pamaišydami kepkite apie 2,5–3 valandas. Pomidorai turi šiek tiek apskrusti, bet likti minkšti viduje.

Iškepus išimkite čiobrelius, baziliką ir česnaką, o atvėsusius pomidorus sudėkite į švarų stiklainį. Juos užpilkite likusiu alyvuogių aliejumi taip, kad būtų visiškai apsemti. Laikykite šaldytuve iki 4 savaičių. Prisiminkite, kad laikomas šaltai aliejus gali sustingti, tad prieš vartojimą patariama stiklainį bent šiek tiek palaikyti kambario temperatūroje.

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

**Daugiau informacijos**:

El. paštas komunikacija@maxima.lt