Pranešimas spaudai

2025 m. liepos 8 d.

**Sviestas ne tik ant riekelės, bet ir ant desertinio šaukštelio: kaip nebrangiai šį pieno produktą paversti gurmanišku užtepu?**

**Neatsiejama kasdienybės dalimi tapęs sviestas gali tapti idealiu vasaros užkandžiu. Keliais papildomais ingredientais praturtintas jis gali nukelti į saulėtąją Kaliforniją ar Pietų Europą, atskleisti sezoninių daržovių skonius ir net tapti desertų dalimi. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarijos meistrai dalinasi trimis namuose lengvai pagaminamomis sviesto užtepų variacijomis, kurios nebrangiai į kasdienybę įneš naujų gardžių potyrių.**

Sviestas – ištikimas palydovas įvairiausiose kulinarinėse kelionėse. Šis pieno produktas naudojamas ne tik įvairiuose kepiniuose, bet ir ruošiant mėsą, žuvį bei daržoves, gaminant įvairius padažus makaronų ir kitų patiekalų paskaninimui. „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė pastebi, kad sviestas išlieka populiarus visus metus, nepriklausomai nuo sezono.

„Galima sakyti, kad sviestas pastaruoju metu išgyvena atgimimą. Jo pasirinkimas išties didžiulis: parduotuvių lentynose dabar galima rasti ne tik mums įprasto saldžios grietinėlės, bet ir sūdyto, paskaninto jūros druska, be laktozės, ožkų pieno ar lydyto sviesto. Negana to, šis asortimentas nuolat auga. Renkantis sviestą pirkėjai dėmesį kreipia ne tik į priedus, bet ir produkto sudėtį, kilmės šalį bei kainą. Atsižvelgdami į tai, stengiamės sudaryti galimybes šį kasdienį maisto produktą įsigyti pigiau – specialius kainų pasiūlymus sviestui pirkėjai gali rasti kassavaitiniame leidinyje“, – akcentuoja „Maximos“ atstovė.

**Populiariosios naminės sviesto užtepėlės**

Pirkėjų skrandžius sviestas užkariauja ir dėl savo universalumo. Šis pieno produktas naudojamas norint paskaninti įvairius patiekalus, užkandžius. Pastaruoju metu populiarėja ir įvairūs sviesto pagrindo užtepai – naudojant skirtingus ingredientus, vos per kelias minutes galima pasigaminti vis skirtingą užtepėlę, ją tepti ant duonelės ar beigelio.

„Šie pačių sukurti užkandžiai ne tik įdomūs, namiškius ir svečius žavintys įvairiais skoniais, bet ir padedantys sutaupyti. Sviestą galima nebrangiai skaninti įvairiais žalumynais, prieskoniais ir sezoninėmis daržovėmis. O vasarą jų tikrai netrūksta – ingredientų ir receptų gausa tokia didžiulė, kad pasigaminti galite net ir desertinę sviesto versiją“, – akcentuoja „Maximos“ atstovė ir dalinasi trimis šio prekybos tinklo kulinarijos meistrų sviesto užtepų variacijomis.

**Kalifornijos stiliaus sviestas**

Norint pajusti šios, „auksine“ vadinamos valstijos skonius, **reikės**:

* 115 g šviežios grietinėlės sviesto;
* 1 v. š. susmulkintų prinokusių alyvuogių;
* 2 a. š. susmulkintų šviežių rozmarinų.

**Gaminimas.** Leiskite suminkštėti sviestui ir į jį įmaišykite prinokusias alyvuoges ir rozmariną.

**Sviestas su pomidorais**

Idealus sviesto variantas ne tik užtepėlėms, bet ir prieš patiekiant įmaišyti į rizotą, naudoti su žuvies, vištienos, makaronų ir mėsos patiekalais, tepti net ant sausainių. Šiam receptui **reikės**:

* 225 g šviežios grietinėlės sviesto;
* 300 g vyšninių pomidorų;
* 1 v. š. šviežių čiobrelių;
* 0,5 a. š. druskos;
* 0,25 a. š. juodųjų pipirų.

**Gaminimas.** Į grilio režimu įkaitintą orkaitę šaukite skardą su pomidorais ir kepkite apie 6–8 minutes, kol odelės apskrus ir išsileis sultys. Leiskite keptiems pomidorams atvėsti iki kambario temperatūros ir sudėkite į virtuvinį trintuvą. Suberkite čiobrelius, druską ir pipirus bei viską susmulkinkite.

Sviestą supjaustykite maždaug 2,5 cm ilgio kubeliais ir taip pat sudėkite į virtuvinį trintuvą. Trinkite apie 30 sekundžių arba kol taps vientisa mase. Naudokite iškart arba palaikę šaldytuve kelias valandas, kad sutvirtėtų struktūra.

**Braškėmis praturtintas sviestas**

Šiam maloniai saldžiam ir tuo pačiu pikantiškam sviestui, kuris idealiai tinka su bandelėmis ir sausainiais **reikės**:

* 225 g saldžios grietinėlės sviesto;
* 40 g šviežių braškių;
* 1 v. š. susmulkinto šviežio baziliko;
* 1 v. š. medaus;
* žiupsnelio druskos.

**Gaminimas.** Smulkiai supjaustykite braškes. Sudėkite visus ingredientus į dubenį ir plakite, kol masė taps puri ir vientisa. Prieš patiekiant ant stalo laikykite šaldytuve, kad sutvirtėtų. Skanaus!

***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 „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)