Pranešimas spaudai

2025 m. rugpjūčio 6 d.

**Vietoj šašlykų kviečia išmėginti nebrangiai paruošiamą žuvienę: tobulą patiekalo skonį atskleis kelios gudrybės**

**Mėgstantys stovyklauti gamtoje žino – išskirtiniam patiekalui paruošti nereikia įmantrių įrankių, užtenka vieno puodo ir malkų ryšulėlio. O, kad iš gausybės patiekalų variantų išsirinkti būtų lengviau, lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ kulinarinių idėjų partneriai, stovyklavimo meistrai „Wild Chef Kitchen“ siūlo paprastą, bet patikimą sprendimą – virti žuvienę. Jai prireiks minimalaus pasiruošimo, nebrangių ingredientų, o maloniai šildantis sultinys vėsų vakarą tikrai taps nepakeičiama išvykų į gamtą klasika.**

„Vasarą daugelis tautiečių mėgaujasi iškylaudami gamtoje, kur ne tik aktyviai leidžia laiką, bet ir gamina įvairius patiekalus ant laužo ar kepsninėse. Ant laužo virta žuvienė – idealus sprendimas, ypač jei ją gaminate prie upės ar ežero: ji kvepia dūmu, šildo ir stebina savo subtilumu. Be to, visą šią savaitę šviežias skrostas atlantines lašišas su galvomis galima įsigyti už ypač mažą kainą, todėl žuvienės puodas ne tik stebins savo skoniais, bet ir bus draugiškas piniginei“, – sako laikinai „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių direktorės pareigas einanti Snieguolė Valiaugaitė.

Stovyklavimo meistrų „Wild Chef Kitchen“ bendraautorius Jonas Cimerman pabrėžia, kad ši sriuba ne veltui yra ypač vertinama stovyklautojų: karštas, maistingas sultinys ne tik atgaivina po ilgos dienos, bet ir padeda greičiau atgauti elektrolitų balansą. Vienas puodas reiškia mažiau indų plovimo, o tai svarbu, kai vandens turite ribotai. Kad žuvienė pavyktų nepriekaištingai, J. Cimerman dalinasi keliais paprastais patarimais.

„Kad žuvienė būtų dar gardesnė, ją geriausia virti iš kelių skirtingų žuvies rūšių – kiekviena jų suteiks savito sodraus skonio. Prieš virimą žuvį reikėtų nuskusti, jeigu žuvis turi žvynus, arba nulupti odą, pašalinti vidurius ir būtinai išpjauti žiaunas, nes jos gali apkartinti sultinį. Smulkių žuvelių galite nepjaustyti, stambesnes – perpjaukite į kelias dalis. Išvirusią žuvienę dar pamaišykite padegusia malkele, kad įgautų daugiau dūmo skonio ir nuskaidrėtų“, – sako J. Cimerman ir dalinasi ant laužo virtos žuvienės receptu.

**Ant laužo virta žuvienė**

Pagaminti šį nuostabų ir nebrangiai paruošiamą patiekalą jums **reikės:**

* apie 1 kg šviežios skrostos atlantinės lašišos su galva;
* 4 vnt. svogūnų;
* 1 petražolių šaknies;
* 3 vnt. lauro lapų;
* 5 vnt. bulvių;
* 3 vnt. morkų;
* 10 vnt. juodų kvapniųjų pipirų grūdelių;
* 1 a. š. maltų juodų pipirų;
* svogūnų laiškų;
* nedidelės saujos druskos;
* 100 g grietinės;
* 6 l vandens.

**Gaminimas.** Verdant žuvį geriausia ją suvynioti į švarią, naują marlę, nes tai neleis žuvies dalims (kaulams) patekti į sultinį. Kad verdant marlė neišsivyniotų, suriškite arba apvyniokite tvirtu siūlu. Įdėkite paruoštą žuvį, druską, pipirus, svogūno galvas, bei petražolių šaknį į 7 litrų puodą ir virkite ant lėtos ugnies apie valandą.

Sultiniui išvirus, išimkite marlę su žuvimi ir suberkite supjaustytas bulves bei morkas. Kai žuvienė užvirs, į puodą sudėkite kapotus svogūnus, lauro lapus, likusius prieskonius. Žuvienė turi būti verdama tol, kol visi ingredientai taps minkšti. Tobulas skonis, kai patiekiama su grietine ir juodos duonos riekele.

Verdant ant laužo, tradiciškai, jeigu yra galimybė, užgrūdinkite sriubą: jai baigus virti, į sriubą įdėkite ir užgesinkite degančią alksnio malkelę. Ji sriubai suteiks papildomo dūmo skonio. 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