Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. rugpjūčio 19 d.

**Įsibėgėja konservavimo sezonas: kelios paprastos gudrybės, kurios užtikrins, kad pigiai įsigyti lietuviški agurkai išliks itin traškūs**

**Rugpjūtį lietuviškuose daržuose ir prekių lentynose tikra agurkų gausa, o tai reiškia viena: prasideda aktyviausias konservavimo laikotarpis. Lietuviai tradiciškai kaupia atsargas šaltajam sezonui, o marinuotų ir raugintų agurkų stiklainiai jau rikiuojasi virtuvių lentynose. Lietuviškas prekybos tinklas „Maxima“ fiksuoja išaugusią konservavimui skirtų prekių paklausą ir dalijasi keliais patarimais, kaip paprastai, pigiai ir skaniai užraugti agurkus namuose.**

###  „Maximos“ duomenimis, liepą, palyginti su birželiu, stiklainių ir kitų konservavimo priemonių pardavimai išaugo net šešis kartus, pastebimai padidėjo ir acto bei druskos paklausa – šių prekių poreikis toliau nuosekliai auga kiekvieną savaitę.

### „Paklausa konservavimui skirtomis priemonėms pradėjo augti dar vasaros pradžioje, tačiau dabar, stebint kiekius, galima drąsiai teigti, kad artėjame prie konservavimo sezono įkarščio“, – sako Titas Atraškevičius, „Maximos“ atstovas ryšiams su žiniasklaida.

### Anot jo, net ir keičiantis kartoms, konservavimo tradicijos Lietuvoje išlieka stiprios – agurkus raugia ne tik daržus turintys gyventojai, bet ir tie, kurie daržoves įsigyja parduotuvėse. „Ne kiekvienas gali mėgautis savo ar artimųjų daržuose užaugintais agurkais, todėl rūpinamės, kad parduotuvėse „Maxima“ patraukliomis kainomis visada būtų šviežio, Lietuvoje užauginto, mūsų patikimų partnerių derliaus. Šią vasarą tai ypač aktualu pirkėjams, kuriems prasti ir permainingi orai nuniokojo įprastai pačių užsiauginamą pomidorų, agurkų ir kitų daržo gėrybių derlių. Atsižvelgiant į šias aktualijas, tai atsispindėjo ir prekių pardavimuose – šią vasarą stebimai išaugo daržovių paklausa. Na, o kad pirkėjai nepraleistų progos pasirūpinti vietinio derliaus atsargomis rudeniui ar žiemai, šią savaitę užtikriname ypač mažą šviežių lietuviškų trumpavaisių agurkų kainą, tad tai bus puiki proga juos ne tik konservuoti, bet ir spėti dar pasimėgauti jų šviežumu“, – priduria T. Atraškevičius.

### Kelios esminės raugintų agurkų sėkmės paslaptys

Rauginti agurkus galima vos per kelias minutes – procesas nereikalauja daug pastangų, o rezultatu mėgautis galima jau po kelių valandų arba kitą dieną. Pasak „Maximos“ Maisto gamybos departamento technologo Vladislovo Judickio, raugintus agurkus galima pasiruošti tiek trumpam laikotarpiui – išvykoms ar šeimos pietums, tiek ilgesniam – žiemos atsargoms.

„Trumpai rauginti agurkai dažniau asocijuojasi su vasara – jie gaivūs, traškūs ir švelniai sūrūs. Ilgalaikio rauginimo variantas – tai jau klasika, tinkanti rudens ar žiemos stalui“, – teigia technologas.

Kad rauginti agurkai būtų traškūs, svarbu laikytis kelių esminių principų. Rekomenduojama naudoti nejoduotą druską, o prieš rauginimą agurkus kelias valandas palaikyti šaltame vandenyje. Taip pat labai svarbu jų nesuspausti stiklainyje, nes jie gali suminkštėti.

„Rauginimui geriausia naudoti virintą ir atvėsintą arba distiliuotą vandenį – vienam litrui rekomenduojama dėti vieną šaukštą druskos. Tačiau yra ir paprastesnių būdų: trumpam rauginimui užtenka kelių sausų ingredientų ir sandaraus indelio“, – sako V. Judickis ir dalijasi keliais paprastais, pigiais ir patikrintais agurkų rauginimo receptais.

**Sausasis agurkų rauginimo receptas**

Jums **prireiks:**

* 8–10 vidutinio dydžio šviežių lietuviškų trumpavaisių agurkų;
* plastikinio arba stiklinio indelio su gerai priglundančiu dangteliu;
* 2 v. š. druskos;
* 4–5 skiltelių česnako;
* 2 krapų šakelių.

**Gaminimas.** Nuplaukite agurkus ir nupjaukite jų galiukus. Agurkus galite raugti nepjaustytus arba susmulkintus į kelias dalis. Dėkite agurkus į indelį, berkite druskos, įdėkite česnako skilteles ir smulkintus krapus. Indelį gerai pakratykite, kad viskas tolygiai pasiskirstytų ir agurkai apliptų prieskonių mišiniu.

Indelį su agurkais dėkite pailsėti į šaldytuvą per naktį. Jei nekantraujate ragauti lengvai raugtų agurkų, užteks juos palaikyti šaldytuve ir bent 4 valandas. Nepamirškite, kad nuo laikymo trukmės priklausys agurkų skonio intensyvumas.

**Tradicinis raugintų agurkų receptas su krapais ir česnakais**

Turintiems daugiau laiko ar ruošiantiems atsargas rudeniui, žiemai, „Maximos“ kulinarijos meistrai siūlo agurkus raugti pagal pigiai paruošiamą tradicinį receptą, kuriam prireiks ir vandens, ir įvairių augalų lapų. Paprastam, bet itin gardžiam agurkų konservavimui **reikės**:

* šviežių lietuviškų trumpavaisių agurkų (kiek sutalpinsite);
* 2 l stiklainio;
* 5 v. š. druskos;
* 1,9 l vandens (virinto arba distiliuoto);
* saujos vyšnių, juodųjų serbentų, lauro, krienų lapų (pagal norą);
* 6–9 skiltelių lupto česnako;
* 2 krapų šakelių;
* juodųjų pipirų, aitriųjų paprikų dribsnių, garstyčių sėklų (pagal skonį).

**Gaminimas.** Padalinkite serbentų, lauro ir krienų lapus, krapus ir česnakus į keturias dalis – pirmąją dalį dėkite ant dugno ir sluoksniuokite trimis sluoksniais su agurkais. Iš viršaus agurkus taip pat uždenkite lapais. Jeigu norite šiek tiek įdomesnio skonio, galite kartu sluoksniuoti ir gabaliukais supjaustytą vieną rūgštesnį obuolį.

Tuomet ištirpinkite vandenyje druską ir sūrymą užpilkite ant agurkų, palikdami apie 3 centimetrus iki stiklainio viršaus. Uždenkite sandariu dangčiu ir rauginkite kambario temperatūroje, kurioje yra apie 16–22 laipsniai šilumos. Taip agurkus laikykite kelias dienas, kol šie pasieks jūsų mėgstamą skonį.

Jei naudojate itin storą ir sandarų dangtelį, kasdien papurtykite, pradarykite, kad išleistumėte perteklinį slėgį. Sūrymas turėtų būti švelniai drumstas. Galite valgyti iš karto arba laikykite šaldytuve ar rūsyje ir mėgaukitės visą likusią vasarą, rudenį ar net žiemą.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas asortimentas. 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