Pranešimas spaudai

2025 m. rugpjūčio 27 d.

**Moliūgų sezonas atidarytas: parduotuvėse – įspūdingas pirmasis šviežias lietuviškas jų derlius**

**Sveiki, ryškiai oranžiniai moliūgai jau papuošė Lietuvos laukus ir puikuojasi parduotuvių lentynose, tad dabar tinkamiausias metas įtraukti juos į šeimos valgiaraštį, pavyzdžiui, išsiviriant gardžios moliūgų sriubos. Be to, lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ pirkėjams moliūgus auginantis ir tiekiantis ūkininkas Igoris Miskyvas dalinasi, kad ši daržovė – viena ekologiškiausių: laukuose jie greičiau natūraliai sunyksta nei „suserga“, todėl moliūgams nereikia papildomos apsaugos cheminėmis priemonėmis.**

„Auginu daug daržovių, tačiau moliūgams jaučiu ypatingą simpatiją – kiekvieną rudenį džiaugiuosi sulaukęs gausaus ir ryškaus šviežio derliaus. Moliūgai nereikalauja sudėtingos priežiūros – nors jautrūs drėgmei ir šalnoms, jie natūraliai atsparūs daugeliui ligų ir kenkėjų. Dėl šios priežasties moliūgus galima laikyti ekologiška daržove: per visą savo veiklos istoriją nė karto nereikėjo jų purkšti cheminėmis apsaugos priemonėmis. Be to, sunokę moliūgai gali pakankamai ilgai pūpsoti laukuose ir ramiai laukti išvykimo į parduotuves – jų nereikia skubiai nurinkti, bijant prarasti užaugintą derlių“, – dalinasi daugiau nei dešimtmetį Vilniaus rajone šią daržovę auginantis ūkininkas Igoris Miskyvas, kurio ūkyje jau užderėjo ne tik įspūdingo dydžio moliūgai, bet ir kulinarų itin vertinamos sviestinės bei muskatinės jų veisles.

**Šviežią derlių globoja ir technologijos**

Vis tik ūkininkas atvirauja, kad dėl šiųmetės drėgnos vasaros vasarinių moliūgų derliaus nuėmimas vėlavo apie dvi savaites, tačiau vėlyvosios veislės subręs greičiau nei įprastai. Pasak I. Miskyvo, jis šiuo metu jau skuba perduoti sunokusius moliūgus lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ pirkėjams.

„Šiemet lauko sąlygos moliūgams nėra palankios – itin daug drėgmės. Tačiau „Maxima“, pasitelkdama modernias technologijas, gali užtikrinti optimalias laikymo sąlygas jau užaugusiam šviežiam derliui. Kad moliūgai nepradėtų pūti ar nesutrūkinėtų, juos būtina laikyti sausai ir vėsiai“, – pažymi ūkininkas.

„Maximos“ atstovas ryšiams su žiniasklaida Titas Atraškevičius pažymi, kad tiek pirkėjams, tiek augintojams, perduodantiems savo produkciją į prekybos tinklo atsakomybę, užtikrinti šviežio derliaus kokybę padeda vienas moderniausių logistikos sandėlių Baltijos šalyse, kuriame skiriamas ypatingas dėmesys jos kontrolei.

„Vertiname ilgalaikę ir tvarią partnerystę su Lietuvos ūkininkais, todėl iš savo pusės užtikriname tinkamas sąlygas jų tiekiamos produkcijos kokybei išlaikyti. Todėl skiriame ypatingą dėmesį šviežio derliaus transportavimui, nenutrūkstamai temperatūrinio režimo kontrolei viso tiekimo proceso, taip pat rūšiavimo ir sandėliavimo metu. Praėjusiais metais atidarytame „Maximos“ logistikos sandėlyje įrengtos net aštuonios atskiros zonos, kuriose palaikomi penki skirtingi temperatūriniai režimai ir kontroliuojamas drėgmės lygis. Tai mums padeda užtikrinti, kad pirkėjus visada pasiekia tik šviežias derlius, nepriklausomai nuo to, ar jis atkeliavęs iš svetur, ar iš vietinių ūkininkų. Beje, įdomu, kad pirkėjai pastarajam skiria daugiau simpatijų, tikriausiai todėl, kad savas šviežumas – vienas malonumas“, – pasakoja T. Atraškevičius.

**Namuose švieži moliūgai gali išsilaikyti ir 2–4 savaites**

„Maximos“ atstovui antrinantis ūkininkas pabrėžia, kad atvykus įsigyti šviežio moliūgų derlius į parduotuvę, verta žinoti kelis niuansus, kurie padės išsirinkti daržovę tinkamiausiai. Pasak jo, renkantis moliūgą parduotuvėje svarbiausia įvertinti jo tvirtumą. Moliūgas turi būti kietas ir sunkus, o jei jis supjaustytas – minkštimas turi būti tvirtas, o ne pažliugęs. Kuo jis tvirtesnis – tuo daržovė bus skanesnė.

„Neprapjauti ankstyvieji moliūgai, laikomi sausai ir vėsiai, namų sąlygomis gali išsilaikyti 2–4 savaites, o vėlyvųjų veislių – net iki 3 mėnesių. Jų kieta, stora žievė veiksmingai apsaugo nuo išorinių veiksnių. Vis dėlto, kai moliūgas perpjautas, ši apsauga nebeveikia – tokią daržovę reikėtų suvartoti per 3–5 dienas. Visiems rekomenduoju išmėginti moliūgų sriubą – tai paprastas, maistingas ir man asmeniškai mėgstamiausias patiekalas iš šios daržovės“, – pasakoja I. Miskyvas, o „Maximos“ kulinarijos meistrai primena, kaip greitai ir skaniai pasigaminti šį šildantį ir sveiką maistą.

**Klasikinė moliūgų sriuba**

Šildančiai moliūgų sriubai **reikės**:

* 1,2 kg lietuviško šviežio moliūgo;
* 1 vnt. svogūno;
* 2 skilt. česnako;
* 750 ml sultinio (daržovių arba vištienos);
* 250 ml vandens;
* 180 ml grietinėlės;
* druskos, pipirų ir cinamono (pagal skonį).

**Gaminimas.** Supjaustykite moliūgą riekėmis, išskobkite sėklas, nupjaukite žievelę ir susmulkinkite maždaug 4 cm dydžio gabalėliais. Moliūgą kartu su susmulkintu svogūnu, nuluptu česnaku, sultiniu ir vandeniu sudėkite į puodą. Viską užvirinkite ant didelės kaitros, tuomet ją sumažinkite ir virkite tol, kol moliūgas suminkštės – maždaug apie 10 minučių.

Nuimkite puodą nuo ugnies ir elektriniu trintuvu sutrinkite viską iki vientisos masės. Pagardinkite druska ir pipirais, cinamonu, įmaišykite grietinėlę ir dar kelias minutes pakaitinkite. Supilkite sriubą į dubenėlius, papuoškite mėgstamais žalumynais ir pakepintomis moliūgo sėklomis. Patiekite su skrudinta duona. Skanaus!

***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](mailto:komunikacija@maxima.lt)