Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. rugsėjo 2 d.

**Nuraškytas saldžių vynuogių derlius: norintiems pasimėgauti jų skoniu siūlo pasigaminti gaivų desertą**

**Rugsėjį prasideda šviežio vynuogių derliaus sezonas, kai Pietų Europos šalyse sunokusios sultingos uogos atskleidžia geriausias savo skonines savybes. Vienos saldžios kaip cukraus vata, kitos su mangų poskoniu, ypač kvapnios ar saldžiarūgštės. Lietuviškas prekybos tinklas „Maxima“ kviečia susipažinti su 15 šių uogų veislių šią savaitę vykstančiose teminėse vynuogių dienose bei sužinoti, kuo kiekviena jų išsiskiria, kokią saldumo skalę siekia bei kurios – pačios mėgstamiausios tautiečių. Tuo pačiu „Maximos“ kulinarijos meistrai siūlo vynuogėmis pagardinti ir desertą, kuriam paruošti neprireikės nė pusvalandžio.**

„Savo pirkėjams reguliariai rengiame temines vaisių, daržovių bei uogų dienas kviesdami patirti naujų skonių įvairovę bei susipažinti su iki šiol dar galbūt neragautomis skirtingų gėrybių veislėmis bei rūšimis. Šią savaitę, startavus rudeniui ir užderėjus gausiam vynuogių derliui, pirkėjus kviečiame išbandyti 15 skirtingų jų veislių, atkeliavusių iš Italijos bei Ispanijos ūkių. Šiame, tik šią savaitę išplėstame asortimente, neabejoju, kad kiekvienas ras sau patinkantį skonį, mat dalis vynuogių veislių išsiskiria ypatingumu saldumu, kitos – sultingumu, traškumu bei, žinoma, net ir saldžiarūgščių poskoniu. Tikimės, kad šios dienos patiks vynuogių mėgėjams, nes tai puiki galimybė ne tik pažinti naujus skonius, bet ir įsigyti jų itin patraukliomis kainomis“, – sako Julija Butkevič, „Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimų skyriaus vadovė.

Pasak „Maximos“ atstovės, vynuogės – vienos perkamiausių uogų, pirkėjų pirkinių krepšeliuose atsiduriančių dažnai šalia pirmojo būtinumo maisto produktų. „Maximos“ duomenys rodo, kad pirkėjų mėgstamiausios – žaliosios besėklės vynuogės, išsiskiriančios savo saldumu. Vis tik, šią savaitę pagausėjus vynuogių asortimentui, pirkėjų nuostabai, tinklo parduotuvėse bus galima rasti ir kur kas saldesnių šių uogų veislių. Įdomu, kad šiai savybei įvertinti – naudojami specialūs matavimo įrankiai.

**Vynuogių saldumą matuoja specialus įrankis – refraktometras**

„Saldumas nėra subjektyvi nuomonė – jis yra moksliškai pamatuojamas ir vertinamas pagal BRIX rodiklį, kuris parodo, kiek gramų cukraus yra 100 g vaisiaus ar uogos sulčių. Vynuogių sulčių BRIX dažniausiai matuojamas refraktometru – lašelį sulčių užlašinus ant prietaiso lęšio, galima greitai nustatyti cukraus koncentraciją“, – paaiškina J. Butkevič.

Jeigu vynuogių BRIX rodiklis yra 14–15, tai reiškia, kad tiek gramų cukraus nustatyta 100 g sulčių. Tokios vynuogės laikomos pusiau saldžiomis ir dažniausiai naudojamos kulinarijoje. Tautiečių pamėgtose žaliosiose besėklėse vynuogėse BRIX rodiklis siekia 16–18 ir įtvirtina, kad tai – išties saldžios uogos.

„Minėtas rodiklis leidžia nustatyti vynuogių sunokimo lygį, o kartu yra ir viena iš veislės ypatybių. Šią savaitę išplėstame asortimente mūsų pirkėjai galės paragauti uogų, kurių BRIX rodiklis svyruoja tarp 18–22. Tai itin saldžios vynuogės, apie kurias byloja ir jų veislių pavadinimai: „Sweet Saphire“ (angl. saldusis safyras) „Cotton Candy“ (angl. cukraus vata), „Sweet Celebration“ (angl. saldi šventė). Šviežiai sunokusių šių veislių vynuogių parsivežti pavyksta nedažnai, todėl džiaugiamės pasitaikiusia proga pristatyti jas mūsų pirkėjams dar ir išties patraukliomis kainomis“, – kalba „Maximos“ Vaisių ir daržovių pirkimo skyriaus vadovė.

J. Butkevič pažymi, kad beveik visas teminių vynuogių dienų asortimentas – tai saldžių bei itin saldžių veislių vynuogės, tačiau saldumas nėra vienintelė jų savybė. Kai kurios vynuogių veislės pasižymi ypatingu traškumu arba išsiskiria kvapnumu, net mango vaisių poskoniu.

„Neabejoju, kad pirkėjų laukia atradimų savaitė. O kad nereikėtų vargintis galvojant apie BRIX rodiklį, mūsų kassavaitiniame kainų leidinyje galima rasti aprašymus, kur bus įvardintos pagrindinės kiekvienos veislės vynuogių skoninės savybės“, – priduria J. Butkevič.

**Vynuogių tartaletė**

Pasinaudoti proga ir nepraleisti galimybes išbandyti dar neragautų veislių vynuogių ragina ir „Maximos“ kulinarijos meistrai. Jie kviečia jau išragavus ir išsirinkus savo mėgstamiausius skonius, pasigaminti vynuogių tartaletę – gaivų, vasaros malonumų pamiršti neleidžiantį desertą. Jam paruošti **reikės:**

* 3 puodelių besėklių vynuogių;
* 3 puodelių žaliųjų arba raudonųjų vynuogių;
* 1 puodelio miltų;
* 1/2 puodelio sviesto (šalto, supjaustyto gabalėliais);
* 1/2 puodelio avižų;
* plaktos grietinėlės;
* cukraus pudros;
* 3 v. š. cukraus;
* 1/2 a. š. druskos;
* šalto vandens.

**Gaminimas**. Įkaitinkite orkaitę iki 200 laipsnių. Dubenyje sumaišykite miltus, cukrų ir druską. Sudėkite sviestą. Viską maišykite toliau, kol konsistencija taps rupi, grublėta. Į masę įpilkite 2 šaukštus šalto vandens. Maišykite, kol masė paspausta sulips (jei reikia, įpilkite daugiau vandens). Sudėkite avižas ir viską maišykite toliau iki kol masė taps vientisa.

Sudėkite tešlą į 23 cm skersmens pyrago kepimo indą. Išsklaidykite, šiek tiek užkeldami kraštelius į viršų. Kepkite, kol paauksuos, apie 25 minutes. Iškepus ištraukite, atvėsinkite. Suplakite grietinėlę, tolygiai paskirstykite ją ant iškepto tartaletės pagrindo, ant viršaus sudėliokite vynuoges. Palikite atvėsti nuo 2 val. iki paros. Prieš patiekdami, pabarstykite cukraus pudra, o tada – mėgaukitės!

***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)