Vilnius, 2022 m. balandžio 4 d.

**Velykiniai pusryčiai be klaidų: kaip išvirti tobulą kiaušinį?**

**Velykų sekmadienio pusryčiai – viena svarbiausių šios šventės tradicijų. Todėl nesinori, kad prie bendro stalo susėdusių šeimos narių nuotaiką gadintų net menkiausi nesklandumai, pavyzdžiui, prastai išvirę kiaušiniai. Kiek laiko reikia virti marginamus kiaušinius ir kokių kulinarinių triukų dar galima imtis, kad pakili pavasario atgimimo atmosfera lydėtų visus ateinančius metus dalinasi prekybos tinklas „Lidl“.**

Ruošiantis sutikti Velykas būtina suprasti, kad vieno tobulo šventinio recepto nėra, todėl kone kiekviena šeima turi skirtingas velykines tradicijas. Pavyzdžiui, kokiu būdu yra marginami kiaušiniai, ar kuris šeimos narys pirmasis renkasi ir daužia savo margutį. Be to, čia galioja ir skirtingos kulinarinės tradicijos, o viena svarbiausių – kokio virimo lygio kiaušinius ruošti bei kiek laiko reikėtų juos virti?

Prekybos tinklas „Lidl“ pažymi, kad norintys valgyti margučius, po kurio lukštu slepiasi auksinės spalvos skystas trynys, kiaušinius turėtų virti apie 6-7 minutes. Mėgstantys valgyti kiek kietesnius kiaušinius turėtų laikmatyje nustatyti 7-9 minučių skambutį – tuomet kiaušinio trynys nebūna skystas, tačiau pakankamai minkštas ir švelnus.

Žinoma, norintys kietai virtų margučių, kurie galėtų atlaikyti visus daužymosi kiaušiniais raundus, juos turėtų virti apie 10-12 minučių, priklausomai nuo dydžio. Jeigu margučius verdate svogūnų lukštuose, būkite atidūs ir žinokite tikslų į puodą įdėtų kiaušinių skaičių – pervirtų kiaušinių tryniai apsigaubia žalsva plutele ir tampa „guminiai“.

**Kiaušinių virimo triukai**

Nepaisant to, kokio stiprumo margučius renkatės, visų tipų kiaušinių virimui galioja tam tikros kulinarinės taisyklės, pažymi „Lidl“ ir priduria, kad laikantis jų būsite tikri, kad velykiniai pusryčiai atneš geriausią įmanomą rezultatą.

Pirmasis triukas leidžia atpažinti pačius šviežiausius kiaušinius ir atskirti juos nuo seniausių. Į permatomą dubenį, stiklinę ar puodą įpilkite vėsaus vandens, kad kiaušiniai būtų pilnai apsemti ir galėtų laisvai plūduriuoti. Į vandenį įdėtas šviežias kiaušinis kaip mat nusės ant dugno ir gulės ant šono, prieš savaitę padėtas kiaušinis taip pat nusės ant dugno, tačiau viena kiaušinio pusė bus šiek tiek atkilusi. Jeigu kiaušinis yra maždaug trijų savaičių senumo, jis lies indo dugną, bet negulės ant šono, o bus vertikalus; jeigu kiaušinis plūduriuoja vandens paviršiuje, jį išmeskite ir nenaudokite maistui gaminti.

Antra, į virimui paruoštą didelį puodą dėkite tik tiek kiaušinių, kad jie ant dugno nusėstų vienu lygiu, t.y., kad kiaušiniai nebūtų vienas ant kito, o liestųsi tik šonais. Tokiu būdu velykiniai kiaušiniai išvirs greičiau ir tolygiau bei jų lukštas nesuskils.

Pasinaudokite ir dar vienu patarimu – vos išvirusius kiaušinius panardinkite į šalto vandens vonelę su ledukais. Tai padės jums atvėsinti kiaušinius iki kambario temperatūros ir jie nepervirs. „Lidl“ primena, kad į šalto vandens dubenį sudėti kiaušiniai geriau lupasi, todėl Velykų rytą galėsite mėgautis greitesniais ir skalsesniais pusryčiais

**Pabodęs virtas kiaušinis – su kuo derinti?**

Jokie kiaušinių virimo Velykoms nesvarbūs, jeigu bent vienas jūsų šeimos narys sakosi nemėgstąs jų valgyti. Tačiau čia nereikia nusiminti, kadangi universaliam virtų kiaušinių skoniui nesunku atrasti naujų kulinarinių palydovų. Vietoj to, kad bandytumėte šeimynykščiui įsiūlyti įprastą kiaušinių, majonezo ir juodos duonos su sviestu derinį, Velykų stalą nuklokite įvairiomis užtepėlėmis bei pagardais.

Pavyzdžiui, virimo metu suskilusį kiaušinį „Lidl“ pataria sunaudoti ruošiant majonezo, sūrio ir česnakų užtepą, kuris puikiai dera su kepta duona ar paprastu skrebučiu bei įvairiais žalumynais. Jeigu nenorite gaminti užkandėlių patys, rinkitės visose „Lidl“ parduotuvėse siūlomas pikantiškas užtepėles ir gurmaniškus pagardus – baravykų ir baklažanų užtepėlę bei paštetų rinkinį iš populiaraus „Deluxe“ prekių linijos asortimento arba „Chef select“ avinžirnių užtepėlę bei „Buga‘s“ prekės ženklo svogūnų ir granatų čatnį iš nuolatinio „Lidl“ asortimento.

**Daugiau informacijos:**

Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

[dovile.ibianskaite@lidl.lt](mailto:dovile.ibianskaite@lidl.lt)