Pranešimas žiniasklaidai

2023 m. lapkričio 3 d.

**Pyragų diena – šventė, skatinanti dalintis gerumu: Gian Luca Demarco pataria, kaip iškepti tobulą pyragą ir dalinasi jo receptu**

**Lapkričio 6-ąją minima Pyragų diena Lietuvoje yra dar gan nauja tradicija, tačiau daugelio jau pamėgta. Pasak italo virtuvės šefo, „Maximos“ kulinarijos idėjų partnerio Gian Luca Demarco, kurio šeimai ši diena – ypatinga, tai nėra vien šventė, kai kepame skanėstus. Tai diena, kai susitinkame su savo mylimais žmonėmis ir kažkuo su jais dalinamės – atsiminimais, pyragais, gerumu.**

**Šventė, skatinanti dalintis gerumu**

Gian Luca šeimoje pyragai – saldūs ir nesaldūs – labai mėgstami ir kepami itin dažnai, o Pyragų diena yra ypatinga šventė, mat per ją virtuvės šefas ne tik gamina, bet ir susitinka su artimaisiais bei ragina aplinkinius dalintis gerumu.

„Šeimoje visada minime Pyragų dieną, jos metu kepame skanėstus ir važiuojame jais vaišinti savo artimuosius, draugus. Pyragų diena yra gan nauja tradicija, bet tai yra proga, kai galime susitikti pabendrauti su savo mylimais žmonėmis bei su jais kažkuo dalintis, šiuo atveju – pyragu. Nesvarbu, net jei ir kartais kepinys nepavyks – artimųjų rate bus tik linksmiau. Taip pat tai yra proga skleisti gerumą, tad šią dieną man labai svarbu paaukoti „Išsipildymo akcijai“, – sako Gian Luca.

Pyragų diena Lietuvoje švenčiama daugiau nei dešimtmetį, o jos esmė – ne tik susiburti malonioms bendravimo akimirkoms šeimose, mokslo ar darbo kolektyvuose, bet visiems kartu prisidėti prie socialiai pažeidžiamų, silpnesnių, sergančių svajonių išsipildymo.

Pasak Indrės Trakimaitės-Šeškuvienės, prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių reikalų departamento direktorės, Pyragų diena yra itin mylima „Maximos“ darbuotojų tradicija – kolegos patys kepa pyragus, vieni kitus jais vaišina, dalinasi receptais ir aukoja pasirinktoms socialinėms iniciatyvoms bei nevyriausybinėms organizacijoms.

„Ši skani diena stiprina mūsų tarpusavio ryšius, leidžia pajusti bendruomeniškumą, o kartu – tai priminimas, kaip susitelkę galime nuveikti daug gero. Šiais metais minėdami Pyragų dieną kviesime savo kolegas paaukoti lėšų bet kuriai ne pelno siekiančiai organizacijai, besirūpinančiai vaikais, pvz.: „Ankstukams“, Lietuvos Raudonajam Kryžiui, „Mamų unijai“ ir kitoms, su kuriomis bendradarbiaujame ne vienerius metus. Taip pat tapome ir TV3 „Išsipildymo akcijos" globėjais, tad pirmadienį kolegas biure bei parduotuvėse kviesime aukoti ir šiam projektui“, – sako I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Patarimai, kaip iškepti tobulą pyragą**

Slyvų pyragas yra vienas mėgstamiausių Gian Luca šeimos kepinių, kurį šefo žmona gamina pagal „Beatos virtuvės“ receptą.

„Po jo rikiuojasi mano kepamas rikotos sūrio pyragas, o vėliau – įvairūs mėsos pyragai, kuriuos dažniausiai gaminu su jautiena. Taip pat labai mėgstame bulvių, morkų pyragus“, – vardina Gian Luca.

Tobulu pyragu šefas vadina neperkeptą, minkštą ir drėgną kepinį. Taip pat, anot jo, svarbu, kad jis nebūtų per saldus ar per sūrus – visada būtina išlaikyti skonių pusiausvyrą. O kad pyragai visada gerai pavyktų, šefas dalinasi keliomis taisyklėmis.

„Orkaitėje visada reikia naudoti kaitinimo funkciją „viršus-apačia“. Tada pyragas kyla lėčiau ir dėl to geriau kepa. Prieš kepant, orkaitės vidų geriausia apšlakstyti vandeniu – tada pyragas geriau kils ir jo paviršius nesuskeldės. Taip pat svarbu naudoti tinkamus, pavyzdžiui, 405D tipo miltus, kurie dar vadinami „karališkais“, – aiškina Gian Luca ir dalinasi vienu mėgstamiausių savo pyragų receptu – itin paprastu ir gardžiu.

**Torta tenerina (itališkas šokoladinis pyragas)**

**Reikės:** 200 g šokolado (nemažiau nei 55 proc. kakavos), 100 g sviesto, 4 vnt. kiaušinių, 150 g cukraus, 50 g miltų.

**Gaminame:** susmulkiname šokoladą ir kartu su sviestu išlydome vandens garų vonelėje. Kitame inde iki standumo išplakame kiaušinių baltymus ir juos sumaišome su cukrumi. Kitame inde plakame trynius su cukrumi iki kol pabals ir ištirps cukrus. Ištirpintą ir atvėsintą šokoladą sumaišome su plaktais baltymais iki vientisos masės. Trynius sumaišome su miltais. Galiausiai viską sumaišome. Ištepame skardą sviestu, apibarstome miltais. Pilame į ją tešlą ir kepame orkaitėje, įkaitintoje iki 180 laipsnių, 25 minutes. Iškepusį ir atvėsusį pyragą pabarstome cukraus pudra ir ragaujame!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir platus, ypač lietuviškų prekių, 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 daugiau nei pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose dirba apie 12 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas komunikacija@maxima.lt