

Kad mineralinį vandenį reikia gerti, tuo greičiausiai neabejojame nei vienas. Sako, viena jo stiklinė sugrąžina jaunystę. Bet kalbėdami apie mineralinį vandenį galime būti kur kas išradingesni. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ naujasis leidinys „Įkvėpimai“ siūlo keletą originalių būdų, kaip vandenį panaudoti itin netikėtais būdais.

„Pastebime, kad vandens pardavimai jau ne pirmus metus auga. Ir kol negazuoto vandens pardavimai auga gana nuosekliai, gazuoto vandens pardavimų šuolio nepastebėti neįmanoma. Per paskutinius porą metų jo pardavimai išaugo 24 proc.“, – dalijasi „Maximos“ komercijos vadovė Vilma Drulienė.

Dar viena įdomi tendencija: gazuoto vandens pardavimai priklauso nuo sezoniškumo. Tačiau jie išauga ne tik vasarą, bet ir žiemą – gruodžio mėnesį.

Burbuliuoti šaltibarščiai

Kas sakė, kad žiema – nėra tinkamas metas mūsų nacionaliniam patiekalui? Išdrįskite mineraliniu vandeniu praskiesti... šaltibarščius. Skonis – unikalus.

JUMS REIKĖS:

2 nedideli virti burokėliai

0,5 litro kefyro

1 stiklinė mineralinio vandens

2 kietai virti kiaušiniai

Svogūnų laiškų, krapų, citrinos sulčių, druskos – pagal skonį

„Kol verda bulvės, nes šaltibarščiai be jų – pusė malonumo – sutarkuokite burokėlius, smulkiai supjaustykite agurkus, kietai virtus kiaušinius, svogūnų laiškus ir krapus. Viską suberkite į dubenį, pabarstykite druska, įlašinkite citrinų sulčių ir išmaišykite. Kefyrą gerai išplakite su mineraliniu vandeniu ir užpilkite burokėlių mišinį“, – receptu dalijasi „Maximos“ Maisto gamybos departamento direktorė Brigita Baratinskaitė.

Marinatas su mineralais

Pasak B. Baratinskaitės, pabarstę mėgstamais prieskoniais mėsą, tiesiog užliekite ją mineraliniu vandeniu. Angliarūgštės burbuliukai mėsą suminkštins, o kepsnys išeis puikus.

Mineraliniame vandenyje rauginti agurkai

JUMS REIKĖS:

1 kg agurkų

1 l mineralinio vandens

2 valgomieji šaukštai druskos

Krapų

5 skiltelės česnako

„Tiks bet koks dubuo su dangčiu arba stiklainis. Ant dugno paklokite krapų ir smulkiai pripjaustytų česnakų. Ant šio mišinio išrikiuokite agurkus. Ant jų – vėl krapus ir česnakus. Kai sudėsite visą kilogramą, į kitą indą berkite druską ir užliekite ją mineraliniu vandeniu. Indą dėkite į šaldytuvą ir po paros jau valgysite šviežiai raugtus agurkus. Vasaros kvapas – viduržiemy“, – sako maisto gamybos ekspertė.

Vandens ir medaus kaukė

Per žiemą išsausejusi veido oda padėkos, jei pamaloninsite ją negazuoto mineralinio vandens ir medaus kauke. 2 arbatinius šaukštelius medaus išmaišykite 50-yje mililitrų šilto mineralinio vandens. Kaukė drėkina ir minkština odą.

Šį ir kitus receptus pirkėjai gali rasti „Maximos“ nuo sausio leidžiamame mėnesiniame žurnale „Įkvėpimai“. Aktualios temos, ryškūs herojai, naudingi patarimai, receptai ir smagūs eksperimentai virtuvėje – žurnale kiekvienas skaitytojas galės rasti sau vertingo turinio. Pirmojo „Įkvėpimų“ leidinio numerio tiražas siekia 80 tūkst. egzempliorių. Žurnalas bus platinamas nemokamai didžiosiose „Maximos“ parduotuvėse. Žurnalą galima skaityti ir internete.

Nuo veido kaukių iki šaltibarščių: 4 netikėti mineralinio vandens
panaudojimo būdai

