**Tikriausiai nėra tokio stalo, ant kurio per didžiausias metų šventes nebūtų patiekta silkė – vienas iš tradicinių šventinių patiekalų. Statistika rodo, kad gruodžio mėnesį skirtingų silkės gaminių šalyje parduodama beveik dukart daugiau nei kitais mėnesiais. Patiekalų su silke gaminama pačių įvairiausių: nuo tradicinių mišrainių iki įmantrių užkandėlių.**

Prekybos tinklo „Maxima“ duomenys rodo, kad pernai gruodį Lietuvoje buvo parduota beveik 500 tonų silkės gaminių ir patiekalų, kurių sudėtyje yra silkės. Palyginimui, kitais mėnesiais silkės vidutiniškai parduodama apie 230 tonų, išskyrus pernykštį kovą, kai dėl balandžio pradžioje švęstų Velykų silkių pardavimai šoktelėjo iki beveik 314 tonų per mėnesį.

Panaši tendencija išlieka ir šį gruodį. Maža to, tikėtina, kad šį mėnesį silkių lietuviai suvalgys dar daugiau, mat jų gaminių pasiūla smarkiai plečiasi.

„Silkė – ypač populiarus patiekalas lietuviškame meniu, gyventojų mėgstamas įvairiomis formomis: tai ne tik patiekiamos aliejuje, sūdytos, rūkytos ar marinuotos, bet ir įvairios silkių mišrainės, pavyzdžiui, su burokėliais ar keptomis daržovėmis, salotos, drebučiai, šaltiena ir kita. Matydami, kad lietuviai vis labiau linkę ragauti neatrastų skonių, taip pat eksperimentuoti virtuvėje, šiais metais pastebimai praplėtėme savo siūlomų silkės gaminių asortimentą“, – sako „Maximos“ komercijos vadovė Vilma Drulienė.

Savo ruožtu „Maximos“ maisto gamybos ekspertas Aidas Poleninas dalijasi dažno dar neragautos keptos silkės gurmanišku receptu, puikiai tinkančiu paįvairinti šventinį stalą ir tapti pagrindiniu jo akcentu. Taip pat A. Poleninas siūlo idėją, kaip paįvairinti tradicinės silkės su morkomis ir svogūnais receptą.

**Receptas: kaparėliais įdaryta kepta silkė**

**Reikės:** 4 šviežių silkių; sviesto; pusės stiklinės džiūvėsėlių; šaukštelio garstyčių miltelių; citrinos; šaukšto kaparėlių; svogūno; mėgstamų šviežių prieskoninių žolelių; prieskonių – druskos, pipirų.

**Paruošimas:** Gaminant šį patiekalą, visų pirma paruoškite silkes – bent trims valandoms užmerkite jas šaltame vandenyje, kad sumažėtų sūrumo. Per tą laiką galite pasigaminti įdarą – sumaišykite džiūvėsėlius, garstyčių miltelius, smulkintas prieskonines žoleles, pavyzdžiui, petražoles, citrinos žievelę ir pusės citrinos sultis. Svieste pakepinkite druska ir pipirais

pabarstytą svogūną, gautą masę supilkite į inde užmaišytą mišinį ir viską sumaišykite. Tuomet nuplaukite silkes ir išimkite kaulus, žuvis prikimškite pagamintu įdaru ir apriškite maistiniu siūlu, kad įdaras neištekėtų. Suguldę silkes ant skardos, uždėkite po gabalėlį sviesto, ir kepkite iki 220 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 15-20 minučių. Skanaus!

**Receptas: silkė su keptomis daržovėmis**

**Reikės:** silkės; 4 salierų stiebų; 1 vid. dydžio morkos; 1 didelio lietuviško svogūno; 3-4 vid. dydžio lietuviškų bulvių; prieskonių – druskos, pipirų.

**Paruošimas:** Susmulkinkite salierų stiebus ir morką griežinėliais. Su mėgstamais prieskoniais pakepinkite svogūnus. Orkaitėje arba keptuvėje iškepkite stambiai pjaustytas bulves, pagardintas druska ir pipirais. Sumaišę bulves ir pakepintas daržoves viską papuoškite silke. Ragaukite, kol bulvės dar šiltos!