

2023
PAVASARIS

Arčiau
Tavęs



*Idėjos
šventiniam
stalui*

**Velykų stalui –
ne vien
kiaušiniai**

*Pajvairinkite savo
šventinį stalą*

**Pasirūpinkite
įrankiais
virtuvėje**

*Kaip prižiūrėti
peilius?*

**Viens,
du – ir
desertas!**

*Vaikams ir
ne tik*



Velykos

arčiau tavęs

*8 receptai
mažiems ir
dideliems*

Šiame

leidinyje skaitykite

4 Velykų stalui – ne tik kiaušiniai

9 Patiems mažiausiems!

10 Velykų pusryčiai – šventė nuo pat ryto



12 Pavasario kulinarijos naujienos

14 Puodelis energijos – visada gera mintis



16 Kaip prižiūrėti peilius?

20 Pavasaris namuose



Arčiau
Tavęs 



22 Pavasario konditerijos naujienos

33 Sūrio? Visada!

26 Gurmanams ir ne tik

36 Margučių eksperimentams

30 Vytintų mėsos gaminių įvairovę verta atrasti

40 Velykų stalo dekoracijos

42 Viens, du – ir desertas



Pavasariui atėjus...

Velykos – šventė, leidžianti pajauti, kad pavasaris jau tikrai atėjo! Visgi, pasidžiaugti šia švente ne visada spėjame per įvairiausių ruošos darbus, atimančius nemažai laiko ir energijos. Todėl šis IKI leidinys yra apie Velykas, kurias bus gera sutikti kartu: su mažiau streso ir daugiau šypsenų. IKI dalinasi patarimais, kurie padės praleisti daugiau kokybiško laiko su šeima ir pasidžiaugti vienas kito buvimu šalia šventiniu laikotarpiu.

Velykų stalui –

ne tik kiaušiniai

SŪRIŲ ĮDARYTOS KEPTOS BULVĖS SU LAŠIŠA

Paruošimo laikas: 90 min. / 2 porcijos
Jums reikės:

2	didelių IKI ŪKIS bulvių
50 g	tarkuoto parmezano
30 g	IKI sūdytos lašišos
20 g	ikrų
5 g	šviežių petražolių lapelių
	šlakelio alyvuogių aliejaus
	žiupsnelio druskos, pipirų

- Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
- Bulves nuplaukite, nusausinkite ir šakute subadykite – turi atsirasti daug mažų skylučių.
- Dėkite bulves ant kepimo skardos, apšlakstykite alyvuogių aliejumi, ant viršaus berkite druskos, pipirų ir kepkite apie 1 valandą.
- Iškeptas bulves įpjaukite taip, kad jų viduje galėtumėte viską maišyti taip, kaip dubenyje.
- Bulvių vidų šakute sutrinkite, berkite sūrio ir maišykite tol, kol masė taps vientisa.
- Ant bulvių viršaus dėkite lašišos ir ikrų.
- Nepamirškite patiekalo papuošti šviežiais petražolių lapeliais.



Kad ir kokie dailūs bei gardūs būtų margučiai, dietologai visgi pataria nepersistengti ir, jei jaučiatės gerai ir neturite sveikatos problemų, jų suvalgyti ne daugiau kaip 2–3 vnt. Siūlome jums kelių šventinių patiekalų be kiaušinių receptus – jie pajvairins Velykų stalą ir maloniai nustebins artimuosius.





KEPTAS KEPENĖLIŲ PAŠTETAS

Paruošimo laikas: 70 min. / 4 porcijos
Jums reikės:

1 kg	veršienos kepenėlių
1	didelio IKI ŪKIS svogūno
50 g	IKI sviesto
250 ml	grietinėlės
100 g	lydyto sūrelio
	šlakelio alyvuogių aliejaus
	žiupsnelio druskos, pipirų

*Galite rinktis
vištienos kepenėles*

- Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
- Imkite puodą, jame įkaitinkite alyvuogių aliejų ir sviestą. Sudėkite kubeliais pjaustytą svogūną. Kepkite 2–3 minutes.
- Kepenėles susmulkinkite ir sudėkite į puodą. Kepkite, kol apskrus – 10–15 minučių.
- Viskam iškepus, į puodą dėkite lydytą sūrėlį ir pilkite grietinėlę. Viską išmaišykite.
- Imkite kepimo formą, į ją sudėkite paruoštą masę ir kepkite orkaitėje apie 40 minučių arba tol, kol viršus gražiai apskrus.
- Iškeptą paštetą sutrinkite šakute, sudėkite į dėžutę su dangčiu ir dėkite į šaldytuvą. Atėjus Velykoms - patiekite ant stalo. Skanaus!



su žaisliuku

SALDZIAM GYVENIMUI

1 Šokoladinių saldainių rinkinys su pliušiniu žaislu KINDER, 133 g, 97.67 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

12⁹⁹

2 Velykinis saldumynų krepšelis MILKA, 162 g, 49.32 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

7⁹⁹

3 Šokoladiniai kiaušiniai indelyje MILKA, 136 g, 36.69 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

4⁹⁹

4 Šokoladinis kiškis MILKA, 45 g, 37.56 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

1⁶⁹

5 Šokoladinis Velykų kiškis KIT KAT, 85 g, 44.74 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁷⁹

6 Šokoladinis kiškis su siurprizu KINDER, 75 g, 73.20 Eur/kg

5⁴⁹

7 Šokoladinių kiaušinių rinkinys su žaisliuku KIDDY, 60 g, 133.16 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

7⁹⁹

8 Saldumynų rinkinys KIDDY, 242 g, 41.28 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

9⁹⁹

9 Šokoladinis M&M kiškis, 100 g, 54.90 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

5⁴⁹

10 Šokoladinis kiškis SMARTIES, 85 g, 38.71 Eur/kg

3²⁹



*Ieškokite visose IKI parduotuvėse nuo kovo 13 d. iki balandžio 30 d.

11 Saldainių rinkinys VELYKINIAI SIURPRIZAI, 277 g, 13.68 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁷⁹

12 Saldainiai TOFFIFEE, 375 g, 29.31 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

10⁹⁹

13 KINDER šokolado plytelė, 200 g, 22.45 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

4⁴⁹

14 Šokoladinių saldainių dėžutė DÉLIONÉ, 120 g, 30.75 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁶⁹

15 Saldainių rinkinys KINDER MIX, 86 g, 74.30 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

6³⁹

16 Šokoladinis kiaušinis KINDER SURPRISE MAXI, 100 g, 67.90 Eur/kg

6⁷⁹

17 Šokoladinis kiaušinis MILKA, 50 g, 35.80 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

1⁷⁹

18 Šokoladinių saldainių rinkinys KIT KAT, 90 g, 42.11 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁷⁹

19 Pieninio šokolado dražė JOYCO, 150 g, 23.27 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁴⁹



Naujiena!

*Ieškokite visose IKI parduotuvėse nuo kovo 13 d. iki balandžio 30 d.

- | | | | | | |
|---|------------------------|---|------------------------|---|------------------------|
| 1 Saldainių rinkinys LINDT SWISS LUXURY SELECTION, 145 g, 89.59 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 12⁹⁹ | 5 Saldainių dėžutė ROSHEN, 160 g, 33.63 Eur/kg | 2⁶⁹ | 9 Sveriami saldainiai NOMEDA SOUNDS OF SPRING su mačia ir žaliaja arbata, 1 kg | 10⁹⁹ |
| 2 Šokoladinių saldainių rinkinys AFTER EIGHT, 200 g, 37.45 Eur/kg | 7⁴⁹ | 6 Šokoladinių saldainių rinkinys PERGALĖ HAZELNUT TWIST, 161 g, 37.20 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 5⁹⁹ | 10 Šokoladiniai saldainiai AFTER EIGHT, 90 g, 39.89 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 3⁵⁹ |
| 3 Saldainių rinkinys LINDT MINI PRALINES, 100 g, 79.90 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 7⁹⁹ | 7 Šokoladiniai saldainiai REESE'S MINIS, 90 g, 33.22 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 2⁹⁹ | 11 Saldainių dėžutė Velykų kiaušinis EDLE TROPFEN, 300 g, 33.30 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 9⁹⁹ |
| 4 BILLA GOLD anakardžiai trumų skonio, 100 g, 39.90 Eur/kg | 3⁹⁹ | 8 Sveriami saldainiai KO-KO CHOCO WHITE, 1 kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE | 12⁴⁹ | | |

Patiems

mažiausiems!

VIŠČIUKAI BULVINIUOSE LIZDELIUOSE

Paruošimo laikas: 60 min. / 2 porcijos
Jums reikės:

1	IKI ŪKIS kiaušinių
200 g	bulvių
1 v. š.	majonezo arba graikiško jogurto
2 a. š.	IKI grūdėtųjų garstyčių
8	pipirų grūdelių
½	IKI ŪKIS morkos
	druskos, šviežiai maltų pipirų
	šlakelio alyvuogių aliejaus

Ideja

Papuoškite lėkštę žaliuojančiais salotinės sultenės lapais!



Bulvinių lizdelių gamyba:

- Nuplaukite, nuskusite ir sutarkuokite bulves. Tarkį sudėkite į dubenį ir rankomis suspauskite. Išsiskyrusį bulvių skystį nupilkite.
- Į tarkį įmuškite kiaušinį, dėkite druskos, pipirų – išmaišykite.
- Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Imkite keksiukų kepimo formą, kiekvieną formelę ištepkite alyvuogių aliejumi ir sudėkite tarkį. Dėkite jį taip, kad dugnas liktų tuščias ir tarkiu pasidengtų tik kepimo formos sienelės. Kepimo formą dėkite į orkaitę ir kepkite 20–25 minutes.

Viščiukų gamyba:

- Kietai išvirkite kiaušinius, juos atvėsinkite ir nulupkite. Nupjaukite kiaušinių viršų, išimkite trynius ir juos dėkite į dubenį.
- Į dubenį su tryniais dėkite graikišką jogurtą, garstyčias, šiek tiek maltų pipirų. Viską išmaišykite ir paėmę apatinę kiaušinio dalį, į ją dėkite šaukštą trynio masės. Kitą kiaušinio baltymo dalį dėkite ant viršaus.
- Imkite du nemaltus pipirus ir padarykite viščiuko akis. Morką nulupkite ir supjaustykite labai mažais gabaliukais – vienas jų bus viščiuko snapelis. Belieka viščiukus pasodinti į bulvinius lizdelius.

Velykų

Šventė nuo
pat ryto

pusryčiai



**Ieva
Greičiūnaitė**

Tinklaraščio
„Nestoras maistas“
įkūrėja ir autorė





Šventinis stalas lūžta nuo patiekalų, o pusryčiams – sumuštiniai? Pradėkite Velykas kitaip! Tinklaraščio „Nestoras maistas“ autorė Ieva Greičiūnaitė dalijasi sveikų, maistingų ir tikrai kitokių nei įprasta pusryčių idėja.



Galite pasiruošti iš vakaro!

KIŠAS SU BATATŲ PAGRINDU

Jums reikės:	
1	vidutinio dydžio batato
7	didesnių pievagrybių
50 g	špinatų
80 g	edamo sūrio
50 g	sūdytos lašišos
6	kiaušinių
3–5	vyšninių pomidorų
	druskos ir pipirų pagal skonį
2 v. š.	aliejaus kepimui

Batatus supjaustykite kuo ploniau. 20 cm skersmens skardą ištepkite aliejumi arba išklokite kepimo popieriumi. Plonus batatų griežinėlius dėkite ant dugno ir iš šonų, juos patepkite aliejumi. Skardą šaukite į orkaitę ir kepkite 20 minučių 190 °C temperatūroje. Kol orkaitėje kepa batatai, keptuvėje apkepkite smulkintus pievagrybius. Kai grybai suminkštės, dėkite špinatų ir kepkite, kol susitrauks. Berkite druskos ir pipirų. Daržovėms atvėsus į jas įmuškite kiaušinius, įtarkuokite edamo, dėkite smulkintą lašišą ir viską gerai išmaišykite. Gautą masę paskirstykite ant batatų pagrindo, ant viršaus dėkite vyšninių pomidorų puseles arba slyvinio pomidoro riekeles. Viską pabarstykite mėgstamu tarkuotu sūriu, dėkite į orkaitę ir kepkite 25 minutes 190 °C. Ant iškepusio kišo berkite petražolių. Sveiki, maistingi ir gardūs šventiniai pusryčiai paruošti!

Pavasario kulinarijos

naujienos

Idėja

Netikėti svečiai?
Jokių rūpesčių –
PAGAMINTA IKI patiekalų
užsisakykite LAST
MILE programėlėje ir
pristatysime juos iki pat
durų!



Nuolat atnaujiname asortimentą, pajvairindami jį receptais, aktualiais šiuolaikinei mitybai. Kruopščiai atrenkame produktus akcentuodami kokybę bei etiką, puoselėjame geriausias lietuviškos virtuvės tradicijas bei gaminame populiariausius kitų šalių patiekalus. Ir visa tai tam, kad jums prireikus, mes perimtume jūsų rūpesčius su skaniausiais linkėjimais!



*Kviečiame
ragauti*



Keptas vištų kepenėlių paštetas

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 130 g, 20.69 Eur/kg
Paprastas ir kartu ypatingas užkandis, kuriuo siūlome mėgautis patiems ir vaišinti svečius.



12

2⁶⁹

Makaronų salotos su vištiena ir šonine

270 g, 12.93 Eur/kg
Maistingos ir gardžios makaronų salotos su aromatinga kepta vištienos filė ir rūkyta šonine



3⁴⁹

*Trys
skoniai*



Tortilijų suktinukų rinkinys

200 g, 18.45 Eur/kg

Džiuginame naujų skonių įvairove! Sezono rinkinyje rasite: sotų suktinuką su tunu, pikantišką suktinuką su vištienos filė, ypatingą suktinuką su humusu ir česnakų daigais.



3⁶⁹

Pagaminta



Makaronų salotos su tunu

250 g, 13.16 Eur/kg

Aromatingos ir gardžios salotos, maistingam meniu pajvairinimui.



3²⁹

Drebučiai su krevetėmis ir putpelių kiaušiniiais

130g, 19.15 Eur/kg

Šis elegantiškas užkandis puikiai tiks palepinti svečius jūsų švenčių metu.



2⁴⁹

Keptas ančių kepenėlių paštetas

110 g, 24.45 Eur/kg

Iš Prancūzijos kilęs ir pagal unikalią receptūrą gaminamas delikatesas, šventinio stalo užkandžiams.



2⁶⁹

*Jokios
mėsos!*

Kepti falafeliai su padažu

170 g, 21.45 Eur/kg

Maistingieji falafeliai, augalinės kilmės produktų gerbėjams.



3⁶⁹

Puodelis

energijos

*Visada
gera
mintis*



KAVOS ABC

Pagrindinės kavos rūšys, turinčios šimtus poskonių, yra arabika (daugiausia jos užauginama Etiopijoje, Kolumbijoje, Brazilijoje) ir robusta (daugiausia auginama Afrikoje ir Vietname).

Arabikos rūšies pupelės yra populiariausios, įdomu tai, kad jose mažiau kofeino nei robustos rūšies kavoje. Robusta dažniausiai naudojama kavos mišiniams, šios rūšies kakavmedžiai ne tokie lepūs, todėl ši kava yra pigesnė.

KAVOS SPALVOS

Kokios spalvos yra kava? O kokio skonio? Tai labai priklauso nuo to, kaip ji paruošta. Tam, kad atsiskleistų geriausios skoninės savybės, svarbu tinkamai parinkti kavos skrudinimo lygį, jis turi atitikti ir tai, kaip kavą ruošite: plikysite puodelyje ar filtruosite.

Daugiausia rūgštelės ir pirminio neskrudintos kavos skonio išsaugo lengvo arba vadinamojo šviesaus skrudinimo kavos pupelės. Vidutinio skrudinimo kava yra intensyvesnio skonio, toks skrudinimo būdas leidžia geriausiai pajusti kavos rūšies skonines ypatybes.

Plikyti puodelyje labiausiai tinkama vidutinio skrudinimo kava. Filtruotai kavai ruošti labiausiai tinka lengvo skrudinimo pupelės.

BILLA BIO kavos kapsulės

10 vnt.



Ypatinga kokybė tiesiai iš Italijos

Juodos ar su pienu, vidutinio ar tamsaus skrudinimo, o gal šviežiai maltos? Padovanokite akimirką sau ir sužinokite šį tą įdomaus apie kavą, nuo kurios prasideda daugelio iš mūsų rytas.

KURI KAVA – SKANIAUSIA?

Nors kiekvienas asmeniškai pasirenka, kuri būtent kava jam yra skaniausia, visgi šio gėrimo ekspertai vertina kelis požymius.

Tam, kad kitą kartą kava gardžiuotumėtės kaip ekspertas, atkreipkite dėmesį į jos rūgštingumą, aromatą ir kavos paliekamą poskonį. Įsivardinę šiuos savo mėgstamos kavos požymius galėsite drąsiau leistis į kavos skonių keliones, mat aiškiau žinosite, kas būtent padaro jūsų kavą tokią gardžią.

Kaip tinkamai laikyti kavą?

- Ekspertai pataria rinktis tinkamą kavos kiekį – jei jos geriate nedaug, galbūt nevertėtų nusipirkti jos tiek, kiek užtenka metams, ir verčiau mėgautis šviežesne kava.
- Kavos pupeles ar maltą kavą patariama laikyti sandariame keraminiame ar stikliniame inde su gumine tarpine. Ypač gerai tam tinka vakuumuoti skirtas indas.
- Indas su kava turėtų būti laikomas sausoje ir vėsioje vietoje, kur nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai. Šaldytuvas tam tikrai netinka.



Kaip prižiūrėti

peilius?

Daugelis galėtų sutikti, jog svarbiausias įrankis virtuvėje – geras peilis. Bet ar žinote, kaip reikia juos prižiūrėti, kad virtuvėje šie įrankiai tarnautų kuo ilgiau?

1.

Jei norite, kad peilis ilgiau tarnautų ir jo nereikėtų dažnai galsti, pasinaudoję peiliu, jį plaukite rankomis, venkite dėti į indaplovę. Indaplovėje naudojamame įrankių krepšelyje jie liečiasi vienas su kitu, be to, peilį gali neigiamai paveikti naudojamos plovimo priemonės.

2.

Plaunant peilį, svarbu nepamiršti jo rankenos – įvairios maisto dalelės ir bakterijos gali kauptis būtent ten. Iškart nušluostykite nuplautą peilį šluostele ar popieriniu rankšluosčiu. Ant palikto džiuči įrankio kaupiasi bakterijos bei formuojasi rūdys. Atrodo smulkmena, bet ji reikšmingai prisidės prie jūsų peilių ilgaamžiškumo!

3.

Jei pjaustėte rūgšties turinčius produktus, tokius kaip citrinos, svogūnai, pomidorai, nedelskite įrankį nuplauti vandeniu ir muilu. Nors tokia rūgštis nėra stipri, ji vis tiek veikia peilio geležtę – su laiku ant jos gali pradėti formuotis rūdys.

*Nuplauta
peilį iškart
nušluostykite*



4.

Svarbu pasirinkti tinkamas pjaustymo lenteles. Iš parduotuvėse siūlomų medinių ir plastikinių lentelių patariama rinktis tas, kurios yra minkštesnės. Taip peilio geležtė ilgiau išliks aštri!

5.

Laiku galaskite peilius. Nesinaudokite atbukusiu įrankiu – taip kur kas pavojingiau, nes susižeidus buku peiliu, žaizdos gyja lėčiau, be to, dirbti tokiu peiliu sudėtingiau. Jei neturite įrankio peiliams galsti, IKI parduotuvėse rasite puikų ir paprastą naudoti VIVESS peilių galastuvą.

VIVESS

peilių ieškokite
IKI parduotuvėse!



Mitas ar tiesa?

Paplitęs požiūris, kad kuo brangesnė prekė, tuo geresnė bus kokybė. Ir visgi – nebūtinai! IKI siūlo rinktis geros kokybės VIVESS prekės ženklo peilius. VIVESS – inovatyvus, ryškus, patrauklios kainos vokiškas prekių ženklas, kuris pasižymi atsakingu požiūriu tiek į pačią produkciją, tiek į poveikį aplinkai. Ši filosofija sutampa su mūsų – darna su gamta ir tvarumas yra esminis pamatas kuriant produktus.



Norisi be
mėsos?

Šventei

pasiruošta!

1 Marinuotos žaliosios
alyvuogės, 1 kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

12⁴⁹

2 Marinuotos juodosios
alyvuogės su česnakais ir
medumi, 1 kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

14⁶⁹

3 Žuvies kepsneliai su brokoliais
ir žiediniais kopūstais, 1 vnt.
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

1²⁹

4 Humusas su džiovintais
pomidorais,
200 g, 13.45 Eur/kg

2⁶⁹

5 Keptas vištienos maltinis su
kuskuso įdaru, 1 vnt.
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

1⁷⁹



Tikra puošmena

6

7

8

9

Mišrainių
įvairovė

6 Kepti bajoriški KYJIVO kotletai, 1 kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

17⁶⁹

7 Salotos su liežuviais ir pievagrybiais, 200 g, 10.95 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

2¹⁹

8 Drebučiai su liežuviu, 1 vnt.
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

0⁶⁵

9 Sluoksniuota tuno mišrainė, 300 g, 11.63 Eur/kg
IKI EXPRESS

3⁴⁹

pagaminta



Pavasaris

namuose


*Papuošta
spalvomis ir
kvapais*



**Svogūninis augalas
hiacintas**

Vazono skersmuo 7 cm.

0⁸⁹

Arčiau
Tavęs 

Skintos gėlės, tulpės

9 vnt.

2⁹⁹



Gėlės – maži pavasario šaukliai, puošiantys mūsų namus. O kaip prižiūrėti jas, kad mus džiugintų dar ilgiau?

GAVOTE GĖLIŲ?

Gavus puokštę – išvyniokite ją iš popieriaus ar celofano, kad gėlės nebūtų suspaustos. Aštriu peiliu šiek tiek patrumpinkite kiekvienos gėlės kotelį, darydami įstrižą, 45 laipsnių kampo pjūvį. Išskirtinai tulpėms tinka tiesus pjūvis.



TULPĖS

Tulpės, vienos populiariausių pavasario gėlių, mėgsta labai šaltą vandenį. Merkdami jas, į vandenį galite įdėti net kelis ledo kubelius. Trumpinkite kotelius po centimetrą kaskart keisdami vandenį.

NARCIZAI

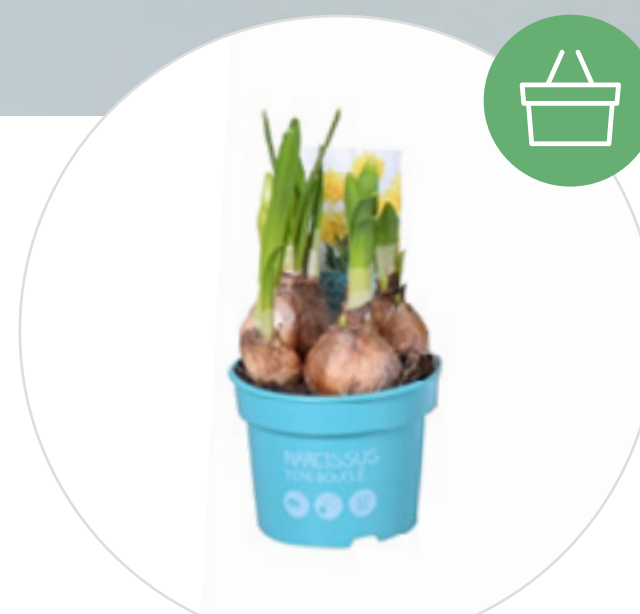
Vazoną su narcizais galite nešti ir į lauką, balkoną ar terasą. Peržydėjusius narcizus iškart pasodinkite į didesnį vazoną (laikykite šiltoje šviesioje vietoje), į derlingą kompostinę žemę – taip svogūnėliai sutvirtės, gaus maistinių medžiagų ir vėl galės žydėti kitais metais.

NARCIZAI „BOUCLE“

Pilnavidurė, geltonos spalvos veislė, primenanti pavasarinės saules spindulius. Šie narcizai yra trumpakočiai, gerai išsilaiko vertikaloje pozicijoje. Galima laikyti ant palangės ar lauke.

KAČIUKAI

Prieš merkdami gluosnių šakeles, pašalinkite pumpurus, smulkias šakeles nuo tų vietų, kurios bus vandenyje. Kitu atveju, vanduo gali greičiau pradėti rūgti.



SGOGŪNINIS HIACINTAS

Hiacintui nužydėjus nupjaukite žiedynstiebjį. Po 2 savaičių nuskabykite nuo svogūnėlio apdžiūvusias vietas, nulupkite plėvelę apačioje. Svogūnėlį įdėkite į kartoninę dėžutę, užpilkite smėliu ar pjuvenomis.



Tartaletė su citrininiu kremu CITROLE

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, IKI EXPRESS, 300 g, 16.63 Eur/kg

Žaisminga trapios tešlos tartaletė – puikus saldumo, rūgštumo, ir traškumo derinys.



4⁹⁹

Plikyti pyragaičiai KARAMELINIAI DEBESĖLIAI

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE 250 g, 19.96 Eur/kg

Klasikinis prancūziškas derinys – plikyta tešla ir šviežias kremas.



4⁹⁹

TŪKSTANČIO SLUOKSNIŲ pyragas su obuolių džemu

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1 kg

Klasikinio pyrago improvizacija neabejotinai patiks ieškantiems naujo skonių derinio ir sukurs mažą šventę.



9⁹⁹

Pavasario konditerijos

naujienos

pagaminta



Su meile

Saldi, saldesnė, saldžiausia...

O gal pagardinta sūriu ar žolelėmis? PAGAMINTA IKI skyriuje rasite ir tortų, ir duonelių, klasikinių skonių ir naujų idėjų išbandymui.

Ir visa tai – pagaminta atsakingai, su meile ir už prieinamą kainą. Naujienų ieškokite nuo kovo 23 dienos!

Pyragas RABARBARŲ PIEVA

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1 kg

Purus ir spalvingas pyragas, pagardintas rabarbarų įdaru ir dekoruotas natūraliomis serbentų uogomis.



11⁹⁹

Ekleras su pistacijų skonio kremu

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 60 g, 33.17 Eur/kg

Itin šviežias, minkštas, kupinas glotnios tekstūros, tiesiog tirpsta burnoje.



1⁹⁹

Šokoladinio kremo tortas OPERETĖ

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1 kg

Prisiekusiems smaližiams, mėgstantiems klasikinius desertus iš kokybiškų ingredientų.



13⁹⁹

Tortas RIVJERA

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1KG

Išskirtinio skonio ir kokybės tortas, kuriame susipina geriausi prancūziškos konditerijos atradimai ir legendinis meistriškumas.



17⁹⁹

Grietinėlės kremo desertas su uogų želė

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, IKI EXPRESS, 120 g, 16.58 Eur/kg
Pavasariškai gaivus, skanėstas, lengvam ir maloniam pasmaguriavimui.



1⁹⁹

Tortas PASIFLORA

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1 kg
Gaivus pasiflorų įdaras, persipinantis su kakaviniu biskvitu. Šventė su kiekvienu kąšniu!



8⁹⁹

Ekleras su avietiniu kremu

A LYGIO PARDUOTUVĖSE,
60 g, 24.83 Eur/kg
Skanėstas, įkūnijantis prancūzišką meilę geram skoniui.



1⁴⁹

Kakavinis pyragas su plikytu kremu POPIETĖ

IKI EXPRESS, 1 kg
Saldus ir ryškus, regis, sukurtas specialiai malonioms popietėms su kava.



7⁹⁹

Trupininis pyragas MIGDOLINĖ UOGA

A LYGIO PARDUOTUVĖSE, 1 kg
Jaukiems pasisėdėjimams sukurtas trupininis pyragas, paskanintas natūraliomis serbentų ir vyšnių uogomis.



9⁹⁹

Krafinas su pasiflorų įdaru

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 70 g, 9.86 Eur/kg

Šis gaminy, apjungiantis kruasano bei keksiuko receptus, dar kartą įrodo, kad viskas, kas paprasta, yra genialu.



0⁶⁹

Duonelė su pesto padažu ir sūriu

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 140 g, 9.93 Eur/kg

Įkvėpta Palermo krašto, paskaninta sūriu, paprikomis ir svogūnais.



1³⁹

Spurga su dešrele

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 70 g, 11.29 Eur/kg

Nepakeičiamos ant užkandžių stalo ir būtinos iškylose – šviežios, kvapnios ir minkštos!



0⁷⁹

Mėsainio bandelė su ciberžole

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 70 g, 9.29 Eur/kg

Ypatingos spalvos bandelės – smagiam pobūviui ar išvykai.



0⁶⁵

Gardžioji pynė su špinatų, varškės ir sūrio įdaru

A1 LYGIO PARDUOTUVĖSE, 180 g, 11.06 Eur/kg

Puri ir aromatinga pynė, dosniai įdaryta varške, sūriu ir špinatais.



1⁹⁹

Gurmanams

ir ne tik

*Kiaušinių
receptai*

Kol vienos šeimos primargina kiaušinių tiek, kad užtenka ir sau, ir draugams, ir dar lieka, kitos tiksliai apskaičiuoja ir nutinka, kad kiaušinių skonio pasiilgsta tuoj praėjus šventei. Kokiai grupei bepriklaušytumėt, tinkamą receptą iš siūlomų tikrai išsirinksite!





MEKSIKOS DVĖLKSMAI - ĮDARYTI KIAUŠINIAI

Jums reikės:	
12	IKI kiaušinių
100 g	fetos
100 g	konservuotų kukurūzų
1	raudonojo svogūno
4 g	šviežių kalendros lapelių
4 v. š.	majonezo
2 v. š.	IKI grūdėtųjų garstyčių
2 a. š.	Vorčesterio padažo
	šlakelio tabasko padažo
	žiupsnelio druskos

Į didelį puodą įpilkite vandens ir sudėkite kiaušinius. Kai vanduo užvirs, nuimkite puodą nuo kaitros ir leiskite kiaušiniams 10 minučių pabūti vandenyje. Išvirtus kiaušinius atvėsinkite, tuomet nulupkite, pjaukite pusiau – baltymus sudėkite į lėkštę, o trynius – į dubenį. Trynius sutrinkite šakute, sudėkite fetą, pilkite Vorčesterio ir tabasko padažus bei garstyčias ir majonezą, viską gerai išmaišykite ir trumpam padėkite į šaldytuvą.

Į sausą įkaitintą keptuvę sudėkite konservuotus kukurūzus, berkite druskos ir maišykite tol, kol šiek tiek apskrus.

Perpjautus kiaušinio baltymus užpildykite paruošta trynių mase, sudėkite į lėkštę ir ant viršaus dėkite keptų kukurūzų, kubeliais pjaustyto svogūno ir smulkintos kalendros lapelių. Skanaus!



BANDELĖJE KEPTAS KIAUŠINIS

Jums reikės:	
2	IKI kiaušinių
2	IKI ŪKIS šaltai rūkytos šoninės griežinėlių
2	apvalių bandelių
10 g	sviesto
4 g	šviežių svogūnų laiškų
	žiupsnelio druskos, pipirų

Orkaitę įkaitinkite iki 180 °C.

Nupjaukite bandelių viršūnes ir išimkite dalį minkštosios dalies – ten turi tilpti kiaušinis. Bandelių vidų ištepkite sviestu. Tuomet keptuvėje paskrudinkite šoninės griežinėlius ir atsargiai sudėkite juos į bandeles, o ant viršaus įmuškite po kiaušinį. Pabarstykite druskos ir pipirų, ir šitaip paruoštas bandeles dėkite į kepimo skardą ir kepkite orkaitėje apie 10 minučių.

Iškeptas bandutes su kiaušiniiais papuoškite smulkintais svogūnų laiškais.

Vietoje šoninės galite naudoti smulkintą avokadą



Jums, skonio

gurmanai



IKI GOURMET ženklų žymime unikalias receptūras, specialias gamybos technologijas ir itin aukštą kokybę. Tai ypatinga produktų linija žinantiesiems gero maisto vertę ir vertinantiesiems originalų skonį.



1 IKI GOURMET ARBORIO ryžiai,
400 g, 4.98 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE, IKI EXPRESS

1⁹⁹

2 IKI GOURMET kastinys,
200 g, 11.45 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

2²⁹

3 IKI GOURMET MODENOS balzaminis
actas, 250 ml, 39.96 Eur/l
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

9⁹⁹

4 IKI GOURMET Genujos pesto padažas,
190 g, 18.37 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁴⁹

Ačiū,

kad renkatės,
užkietėję ir ne
tik gurmanai!

*Išrankiam vartotojui skirtus
gaminius ruošia profesionalūs
virtuvės ekspertai, kruopščiai
atrenka ir degustuoja maisto
žinovai.*



5 IKI GOURMET saulėje džiovinti pomidorai su kaparėliais, 300 g, 14.97 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

4⁴⁹

6 IKI GOURMET itališkų alyvuogių mišinys, 290 g, 11.69 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3³⁹

7 IKI GOURMET makaronai, 500 g, 6.98 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁴⁹

8 IKI GOURMET vytinta jautienos kumpinė deša, 145 g, 41.31 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

5⁹⁹

9 IKI GOURMET alyvuogių, ančiuvių ir kaparėlių užtepėlė, 190 g, 20.47 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁴⁹

10 IKI GOURMET alyvuogių ir baklažanų užtepėlė, 190 g, 18.37 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

3⁴⁹

Vytintų mėsos gaminių įvairovę

verta atrasti

Itališkas žalias vytintas kumpis, ispaniškasis seranas, čiorisas, saliamis – daugybės gurmanų ir gero maisto mėgėjų širdis užkariavę ir vis populiarėjantys išskirtinės kokybės mėsos gaminiai. Siūlome kelias idėjas, kaip atrasti ir pajvairinti jau pamėgtus skonius.

Vytinta serano mentė su stovu ir peiliu, NICO JAMONES

Virtas kiaulienos kumpis
PROSCIUTTO

Vytinta serano mentė su stovu ir peiliu, NICO JAMONES

PARMA MATTONELLA
vytintas kumpis

Keptas antienos
paštetas su slyvomis ir
abrikosais

PUIKUS SALOTŲ PRIEDAS

Vis dažniau už lango pasirodant saulei, pageidaujame kuo daugiau spalvų ir skonių lėkštėje.

Šiuo sezonu taip išsiilgtas ir mėgstamas gaivias daržovių ar vaisių ir sūrio salotas pagardinkite plėšytu Parmos kumpiu ar seranu. Toks priedas ne tik pajvairins skonį, bet ir suteiks patiekalui pikantiškumo. Tai taip pat puikus sprendimas, jei stengiatės valgyti kuo daugiau žalių vaisių ir daržovių, bet norite kiek sotesnio patiekalo.

Jei norite aštresnio skonio ir daugiau traškumo – pasmulkininkite čiorisą, trumpai paskrudinkite sausoje keptuvėje ir berkite ant mėgstamų šviežių daržovių salotų.

VYTINTI GAMINIAI – NE TIK ŠALTIEMS PATIEKALAMS

Nors jau įpratome valgyti picą su čiorisu, saliamiu ar vytintu kumpiu, svarstydami kitą šilto patiekalo su šiais priedais variantą galime sutrikti. Ką gi dar pagaminus?

Išbandykite kumpio ir grietinėlės padažą. Kumpį supjaustykite juostelėmis ir paskrudinkite keptuvėje su mėgstamais priedais, pilkite grietinėlės ir pakaitinkite dar kelias minutes. Jei mėgstate aštriau – padažui rinkitės čiorisą. Šis padažas pagardins bulvinukus ar makaronus, o jums leis pasijusti tikru virtuvės profesionalu.

Kumpio traškučiai pagardins bet kurią daržovių sriubą ir ypač derės su trintomis sriubomis. Tiesiog pasmulkininkite kumpį ir paskrudinkite jį sausoje keptuvėje, berkite į sriubos dubenėlį prieš patiekdami.

Pavasaris yra tikrų tikriausia lietuviško supermaisto – smidrų šventė. O jų duetas su vytintu kumpiu yra tiesiog neišskiriamas.

Apvyniokite svieste apkeptus šviežius smidrus ir mėgaukitės iškart ar patiekalui atvėsus. Smidrų traškumas puikiai dera su švelniu kumpiu.

Rytai turite vos 5 minutes, bet dieną norite pradėti gardžiai? Išsikepkite omletą su vytintu kumpiu, čiorisu ar saliamiu, jei turite – įpjaustykite jau minėtų smidrų, paskaninkite mėgstamais prieskoniais, užberkite sūrio ir į naują dieną ženkite pasiruošę įspūdžiams ir nuotykiams!

NEPAMAINOMAS UŽKANDŽIŲ PADĖKLO ATRIBUTAS

Artimiausias susitikimas su draugais prie užkandžių stalo gali atrodyti kitaip! Kumpio sukcinukai su alyvuogėmis, mocarela, pomidorais, keptomis kriaušėmis, vėrinukai su sūriu ir čiorisu, keptos duonos ir morkų salotų bei čioriso ar saliamio sumuštinukai, keptų krevečių ir čioriso užkandis – kelios idėjos, kurios gali jus įkvėpti naujiems eksperimentams. Jie neatims daug laiko, bet nustebins savo gardumu.

Neturite laiko eksperimentams?

Niekada neprašausite užkandžių lėkštėje patiekdami tiesiog plonai pjaustytą vytintą čiorisą, saliamį ir kumpį, greta padėdami duonos lazdelių, įvairių sūrių gabaliukų, alyvuogių, vyšninių pomidoriukų ir marinuotų agurkėlių ar kitų daržovių, kaparėlių ir t.t. Taip paliksite erdvės besivaišinančiųjų fantazijai ir neapkrausite savęs pasiruošimais.



Sūriai
kiekvienai
dienai!

1



2



3



Tinka su
vynuogėmis,
alyvuogėmis,
riešutais

5



4



6



7



8



1 DUBLIN DAIRY CHEDDAR sūris, dviejų rūšių, 200 g, 12.48 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

4⁹⁹

2 WENSLEYDALE sūris su mangu ir imbieru, 43%rieb., 1 kg

19⁹⁹

3 BILLA BIO ekologiškas sūris feta, 150 g, 17.27 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE, IKI EXPRESS

2⁵⁹

4 WENSLEYDALE sūris su mangu ir apelsinai, 43%rieb., 1 kg

19⁹⁹

5 WENSLEYDALE sūris su spanguolėmis, 43%rieb., 1 kg

19⁹⁹

6 Maskarponės sūris, 80%rieb., 500 g, 13.58 Eur/kg

6⁷⁹

7 Sūris MOZZARELLA PALADIN, 45%rieb., 125 g, 12.72 Eur/kg
IKI EXPRESS

1⁵⁹

8 Kietasis sūris PARMIGGIANO REGGIANO 24 mėn., 150 g, 28.60 Eur/kg
A LYGIO PARDUOTUVĖSE

4²⁹

Sūrio?

Visada!

Ideja

Valgykite sūrį su virtais makaronais arba imkite skrudintos duonos riekę ir kabinkite sūrį tarsi šaukštu.

Paruošimo laikas:
30 min. / 4 porcijos
Jums reikės:

500 g	fetos sūrio
300 g	IKI konservuotų alyvuogių
100 g	saulėje džiovintų pomidorų
15 ml	IKI alyvuogių aliejaus
3	česnako skiltelių
4 g	šviežių petražolių lapelių
	žiupsnelio džiovinto baziliko
	žiupsnelio džiovinto raudonėlio
	žiupsnelio IKI juodųjų pipirų
	žiupsnelio druskos

Galite kepti
ir su šviežiais
pomidoriukais



KEPTAS FETOS SŪRIS

- Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
- Į nedidelį kepimo indą sudėkite fetos sūrį.
- Aplink fetą išdėliokite pusiau pjaustytas alyvuoges ir šiek tiek susmulkintus saulėje džiovintus pomidorus.
- Nedideliame dubenėlyje sumaišykite alyvuogių aliejų su smulkintomis česnakų skiltelėmis ir prieskoniais.
- Paruoštą alyvuogių aliejų užpilkite ant fetos sūrio.
- Kepimo indą dėkite į orkaitę ir kepkite 20–23 minutes.
- Keptą fetos sūrį papuoškite šviežiais smulkintais petražolių lapeliais. Skanaus!

Atsigaivinti

ir paskanauti

*Puikus pasirinkimas
prie žuvies, baltos
mėsos arba deserto!*



*Derės su vištiena,
brandintu sūriu,
salotomis*

Gerai šventei nepamirškite ir tinkamų gėrimų. Tam, kad be vargo pasirinktumėte tai, kas geriausiai derės prie valgomo patiekalo, pateikiame keletą patarimų bei pasiūlymų.

- 1 Nealkoholinis alus LANDGRAF (taros užstato vertė į gėrimo kainą neįskaičiuota), 0,5 l, 1,10 Eur/l
- 2 Nealkoholinis vynas VORUTA, 750 ml, 5,32 Eur/l
- 3 Nealkoholinis putojantis vynas BOSCA TOSELLI, 750 ml, 5,99 Eur/l

0⁵⁵

3⁹⁹

4⁴⁹

Prie kiekvieno patiekalo svarbu pasirinkti tinkamą gėrimą, geriausiai pabrėšiantį maisto skonį!

Galbūt netikėta, bet putojantis vynas - vienas universaliausių gėrimų, kuris tiks beveik prie visko



4 Nealkoholinis putojantis vynas ALITA LIVI, 750 ml, 5.99 Eur/l

4⁴⁹

5 Nealkoholinis putojantis vynas BOSCA TOSELLI, 750 ml, 7.59 Eur/l

5⁶⁹

6 Nealkoholinis putojantis vynas BOSCA ANNIVERSARY, 750 ml, 5.99 Eur/l

4⁴⁹

Puikus derinys gurmaniškai vakarienei!

Margučių

eksperimentams

Ruošiantis Velykoms, svarbiausias ir atsakingiausias darbas – nudažyti pačius gražiausius margučius! Jei pritrūkote idėjų ar tiesiog norisi išmėginti šį tą naujo, siūlome du velykinių kiaušinių dažymo būdus.

Puikus žaidimas mažiesiems!



DAŽOME RAUDONU VYNU

	Jums reikės:
750 ml	raudono vyno (tinka ir nealkoholinis)
10	kiaušinių (tinka ir baltu, ir rudu lukštu)
1	didelio, plataus puodo

Į puodą sudėkite kiaušinius palikdami jiems šiek tiek erdvės. Užpilkite juos raudonu vynu – kiaušiniai turi būti apsemti bent 2 cm. Kaitinkite tol, kol vynas ims virti. Kiaušinius virkite apie 10 minučių. Tuomet nuimkite puodą nuo kaitros, uždenkite dangčiu ir taip palikite pastovėti per naktį. Išėmę margučius iš puodo, sudėkite ant popierinės servetėlės ir palikite džiūti. Tuomet ir įvyks blizgantis stebuklas.

Smagios ir lengvos ruošos!

DAŽOME KIAUŠINIŲ DAŽAIS IR RYZIAIS

	Jums reikės:
1 pak.	skystų perlamutrinių dažų
10	baltų kiaušinių
5	užsegamų daugkartinių arba įprastų maišelių
500 g	ryžių

Kiaušinius išvirkite, leiskite jiems atvėsti. Į maišelį įberkite ryžius – jie turės apsemti bent pusę kiaušinio. Ant ryžių užlašinkite užlašinkite 20–30 lašų pasirinktos spalvos perlamutrinių dažų, užsekite ir supurtykite maišelį, kad ryžiai pasidengtų dažais. Įdėkite virtą kiaušinį į nusidažiusius ryžius ir dar kartą, užsegę maišelį, viską papurtykite (tik ne per stipriai, kad neskiltų kiaušinio lukštas). Šią estafetę galite perleisti mažiesiems – jiems tai bus tikra pramoga.

Išimkite kiaušinį ir pamatysite, kokius originalius raštus ant jo nupiešė kruopos. Galite įdėti kiaušinius džiuti į šaldytuvą, kad jie nesugestų.

Jei norite, kad margučiai būtų dar spalvingesni ir originalūs, pagražinkite juos dekoratyviniais kiaušinių lipdukais!

Norite išmėginti daugiau marginimo būdų? Pirmyn!

- Dažykite kiaušinius natūraliomis priemonėmis, nuo populiariųjų svogūnų laiškų, iki mėlynųjų kopūstų, burokėlių, arbatos. Tai – draugiškas sprendimas ne tik aplinkai, bet ir patiems mažiausiems vaikučiams, kurie į burną įsidėti gali ir nebūtinai nuluptą kiaušinį.
- IKI parduotuvėse rasite įvairių lengvų, bet nei kiek ne prastesnių sprendimų – nuo daugelio naudojamų medvilnės dažų iki įvairiausių lipdukų bei pieštukų, taigi, marginimo šventė visiems garantuota!



Puikus gamtiškas akcentas



Smeikite į žalumynų vazonėlius ir komponuokite ant Velykinio stalo

MARGESNEI ŠVENTEI

1 Dekorativinė kiškučio figūrėlė, įvairių rūšių

NUO
13⁹⁹

2 Velykinių suvenyrų rinkinys, įvairių rūšių

3⁹⁹

3 Velykinis smeigtukas, įvairių rūšių

1⁹⁹

4 Velykinis suvenyras, įvairių rūšių

2⁹⁹

5 Mediniai segtukai zuikiai, įvairių rūšių

3⁷⁹

6 Pliušiniai žaisliukai, įvairių rūšių

7⁹⁹



Papuošti vaikų kambariui

Patiems mažiausiems!

*Ieškokite visose IKI parduotuvėse nuo kovo 13 d. iki balandžio 30 d.

7 Dažai medvilnei, įvairių spalvų

1,49

8 Kiaušinių dažai, įvairių rūšių

NUO 0,69

9 Flomasteriai velykiniams kiaušiniams, 3 spalvų

2,29

10 Dekoratyviniai kiaušinių lipdukai, įvairių rūšių

NUO 0,79

11 Kiaušinių dažų, 5 spalvų, ir lipdukų rinkinys

1,39

12 Kiaušinių dažai „Magiški puodeliai“

4,29

13 Žaisliukų rinkinys, dviejų rūšių

3,49

14 Plastikinių pakabinamų kiaušinių rinkinys, įvairių rūšių

3,79

15 Velykinis krepšelis, įvairių rūšių

4,49

Velykų

*Leiskite
pasireikšti
vaizduotei!*

stalo dekoracijos

Rinkitės pastelinius, šviesius ar žemės atspalvius. Pradėkite nuo staltiesės – stalo ašies. Natūralumo bei jaukumo įspūdį sukurs lininė ar medvilninė staltiesė. Galite išdėlioti natūralaus pluošto pintus ar medinius padėkliukus, ant kurių serviruosite lėkštes. Galbūt paeksperimentuosite ir su šieno pluošteliais, kurie kyšos iš po lėkštės?



*Rinkitės ne daugiau
nei 2–3 atspalvius*

Bundant gamtai jos lengvumo ir gaivos norisi ir namuose. Todėl natūralumo ir gamtos motyvus galite perkelti ant stalo, sukurdami jaukią, pavasarinę nuotaiką.



*Rinkitės baltus,
šviesių spalvų
indus*

Išdėlioję indus, galite pasirūpinti likusiu stalo dekoru. Rinkitės iš gamtos teikiamų medžiagų: „kačiukų“, narcizų, tulpių ar kitų mėgstamų gyvų gėlių. Jos suteiks žaismingumo, gyvybės ir dar daugiau pavasariškos nuotaikos. Vietoje vazų galite panaudoti stiklainius, aprišti juos tvido juostele ar dekoruoti juos margais kiaušinių lukštais. Alternatyva vazose merktoms gėlėms – sukulentai ar svyrantys žali augalai mažuose vazonėliuose.

Įkomponuokite samaną, medžių šakeles, gal net akmenukus ir sudėliokite patinkančias kompozicijas. „Kačiukų“ ar berželių šakelėmis galite aprišti net ir stalo įrankius ar taures – tai bus netikėtas, bet labai žavus akcentas!

Mėgstate žvakes? Panaudokite ir jas! Priklausomai nuo to, kas jau padėta ant stalo, galite rinktis klasikines žvakides, o gal norėsis dar daugiau žaismingumo ir panaudosite spalvotas, įmantrias žvakides.

Arčiau
Tavęs 

Gaivesnēms

Velykoms



Viens, du –

ir desertas

Tegul gamina
vaikai!



BANANINIAI RIEŠUTŲ SVIESTO KAŠNELIAI

**Paruošimo laikas: 20 min./
30 saldinių**
Jums reikės:

3	bananų
150 g	riešutų sviesto
280 g	juodojo šokolado
20 ml	IKI kokosų gėrimo



- Bananus nulupkite ir supjaustykite griežinėliais. Pusę jų sudėkite į lėkštę, išklotą kepimo popieriumi. Likusius atidėkite.
- Riešutų sviestą 30 sekundžių pašildykite mikrobangų krosnelėje, kad jis taptų tāsus.
- Ant garų vonelės padėkite puodą, į jį sudėkite šokoladą ir supilkite kokosų gėrimą. Maišykite tol, kol šokoladas visiškai ištirps. Ištirpęs jis turi blizgėti.
- Ant bananų griežinėlių užtepkite riešutų sviesto ir ant viršaus uždėkite likusius bananus. Turi gautis maži bananų sumuštiniai.
- Imkite bananų kašnelius į rankas ir, panardinę į šokoladą, gražinkite ant kepimo popieriaus. Skanėstus dėkite į šaldytuvą ir laikykite tol, kol šokoladas pilnai sustings.

↖ Sustings per
maždaug 2 val.



E-PARDUOTUVĖ

Dovanojame tau 50 Eur –

apsipirk pirmus penkis kartus pigiau!

Pirmiems 5 apsipirkimams gauk po 10 eurų nuolaidą.



- Nuolaidos kuponas galioja tik naujiems, niekada nepirkusiems klientams, užsiregistravusiems laikotarpiu 2023 03 01 – 2023 03 31. Nuolaidos kodais galima pasinaudoti iki 2023 04 30.
- Galioja tik pirmiems penkiems apsipirkimams.
- Vieno pirkimo metu galima panaudoti tik vieną 10 Eur vertės nuolaidos kuponą.
- Nuolaidos sumuojamos.
- Minimali užsakymo krepšelio suma yra 50 Eur. Nuolaida netaikoma pradinio ir specializuoto maitinimo kūdikių mišiniams, alkoholiniams gėrimams, tabako gaminiams.
- Nuolaidos galioja tik IKI e.parduotuvėje.