

Rimi

Verta rinktis kasdien

Pasiūlymai galioja 2026 09 22-10 05

POKŠTAS AR SALDAINIS

**Specialūs pasiūlymai
šiurpiausiai metų nakčiai**

POKŠTAS AR SALDAINIS

Pasiruošk Helovynui



-25%

1,49
1,99

Šokoladiniai saldainiai
BELFINE ant pagaliuko,
25 g (59,60 € / kg)



-31%

1,59
2,29

Zefyrai HALLOWEEN,
45 g (2 rūšys) (35,33 € / kg)



-20%

1,19
1,49

Guminukai FINI,
90 g (13,22 € / kg)



-25%

4,29
5,69

Saldainių rinkinys FINI CATRINA
PARTY, 180 g (23,83 € / kg)

IKI -39%

1,39

Ledinukai ar zefyrinis saldainis
ant pagaliuko FIZZY, 35 ar 40 g
(2 rūšys) (34,75 € / kg)



-25%

2,99
3,99

Guminukai HARIBO HALLOWEEN
MINI MAXI, 250 g (11,96 € / kg)





-20%

1,59
1,99

Pieninio šokolado lazdelės ar
saldainiai ONLY, 78 ar 84 g
(2 rūšys) (18,93 € / kg)



Vaflių saldainis
HALLOWEEN, 1 kg

-20%

7,99
9,99



-20%

1,99
2,49

Zefyrai SWEETPEOPLE CREEPY
EYES, 20 g (99,50 € / kg)



-20%

Guminukai ZOZOLE,
75 g (3 rūšys)

Pasiūlymas galioja 2026 09 22–2026 10 05



-20%

7,99
9,99

Saldainiai TOFFIFEE
HALLOWEEN,
375 g (21,31 € / kg)



-20%

3,59
4,49

Užkandžių kibirėlis SNAKO
HALLOWEEN, 500 g (7,18 € / kg)



-30%

Žvakės HALLOWEEN (10 rūšių)

Pasiūlymas galioja 2026 09 22–2026 10 19



-50%

Keraminis ar pripučiamas
moliūgas COZY HOME (3 rūšys)

Pasiūlymas galioja 2026 09 22–2026 10 19



MOCARELOS AKIŲ OBUOLIAI

4 asm.

5 min.

Ingredientai

Mini mocarelos rutuliukai 16 unt.

Saliamis „Rimi“ 16 gab.

Alyvuogės „Rimi“ 16 unt.

Dantų krapštukai 16 unt.

Gaminimas

1. Mocarelos rutuliukus suvyniokite į saliamį, o viduryje įsmeikite mažus, apvalius alyvuogės gabalėlius, kurie vaizduotų akies vyzdį.
2. Viską susmeikite dantų krapštuku.

Pasigaminkite
šiuos šiurpius
mocarolos sūrio
rutuliukus savo Helovyno
vakarėliui! Tik būkite
atsargūs, nes sutemus
jie gali pradėti į jus
spoksooti...



DEŠRELIŲ MUMIJOS

4 asm.
30 min.



Ingredientai

Virtos pienoškos dešrelės 8 unt.
Sluoksniuota mielinė tešla „Rimi“ 200 g
Kiaušinis „Rimi“ 1 unt.

Papildomai

Pomidorų padažas „Rimi Smart“

Gaminimas

1. Sluoksniuotą tešlą šiek tiek iškočiokite ir supjaustykite ilgomis juostelėmis. Apvyniokite jomis dešreles. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi ir ant jos sudėkite suvyniotas dešreles.
2. Į dubenį įmuškite kiaušinį, lengvai išplakite. Aptepkite juo dešrelių formeles.
3. Kepkite orkaitėje, 180°C temperatūroje, kol „mumijos“ taps auksinės rudos spalvos.
4. Iškepus, išimkite iš orkaitės ir pomidorų padažu nupieškite raudonas akis.



Dešrelių
mumijos – tai
šiurpi, Helovyno
įkvėpta versija su
mėgstamomis
dešrelėmis tešloje.
Išbandykite!



KAIP IŠSIRINKTI HELOVYNO MOLIŪGĄ?



ATSISPAUSDINK
JAU PARUOŠTUS
TRAFARETUS ČIA

- ✱ Rinkis moliūgus plokštesniu pagrindu – pjaustant jie bus stabilesni.
- ✱ Ieškok moliūgų su ilgesniu ir tvirtesniu kotu, kad būtų lengviau išpjauti tvarkingą „dangtelį“.
- ✱ Jei kuri sudėtingesnius raštus – patogiau dirbti su didesniu moliūgu.
- ✱ Nepamiršk ir mažesnių moliūgėlių – juos galima išpjautyti ar tiesiog padėti šalia didžiojo moliūgo, kuriant šiurpią kompoziciją.





KAIP IŠPJAUSTYTI HELOVYNO MOLIŪGĄ?

- ✱ Aštriu virtuviniu peiliu nupjauk moliūgo viršų – tai bus jo „dangtis“.
- ✱ Ledų ar didesniu šaukštu išskobk moliūgo vidų. Minkštimą pasilik – jį galima valgyti.
- ✱ Pagal popierinį trafaretą pieštuku nusipiešk norimą piešinį.
- ✱ Atsargiai išpjauk piešinio elementus nedideliu peiliuku. Mažiesiems šią dalį geriau patikėti suaugusiems.
- ✱ Kai būsi patenkintas vaizdu, pabandyk aplink „dangtelio“ kraštą pabarstyti šiek tiek cinamono – moliūgo viduje deganti žvakė padės pripildyti namus *pumpkin spice* aromatu.

IŠBANDYK NEPJAUSTYTO MOLIŪGO DEKORACIJAS



- ✱ Nesinori pjaustyti moliūgo? Padailink moliūgo odelę dažais, flomasteriais ir šurpiomis detalėmis – judančiomis akelėmis ar dirbtiniais vorais.

Pasibaigus Helovynui tokį moliūgą gali panaudoti įvairiems receptams. Nepjaustytas moliūgas paprastai išsilaiko apie mėnesį.

DI pakeista



PJAUSTYK NE TIK MOLIŪGUS!



Išlaisvink savo vaizduotę ir pajvairink savo helovyniškus kūrinius! *Rimi* parduotuvėse tavęs visuomet laukia platus šviežių ir kokybiškų vaisių bei daržovių pasirinkimas, tad Helovyno vakarėliui pabandyk išpjaustyti ananasą, apelsiną ar pasiflorą!

☀ Atsargiai nupjauk apelsino viršūnėlę, išskobk minkštimą ir manikiūrinėmis žirklutėmis kruopščiai išpjauk 2 akis.

☀ Helovynui puikiai tinka ir ananasai – nupjauk viršūnę, išskobk minkštimą, popieriniu rankšluosčiu nusausink vidų. Tuomet išpjaustyk norimą vaizdą, į vidų įdėk arbatinę žvakutę ir uždėk viršūnę atgal.

☀ Susikurk šurpinančią kompoziciją – šalia ananasų išdėliok išpjaustytus apelsinus ir pasifloras.





Likusį
ananasą
gali užšaldyti
ir naudoti vaisių
glotnučiams. Taip pat
pasigamink saldžiarūgštę
vištieną, gardink salotas ar
pasigamink „salsa“ padažą
savo Pietų Amerikos
skonių įkvėptai
vakarienei.

DI pakeista

MOLIŪGINIS ŠOKOLADAINIS



DI

**8 asm.
1 val.**

Ingredientai

Moliūgas (nuluptas, supjaustytas) 250 g
Sviestas „Rimi Smart“ 200 g
Juodasis šokoladas 85% „Salling“ 200 g
Kiaušiniai „Rimi“ 3 vnt.
Drėgnas rudasis cukrus 200 g
Kakavos milteliai „Salling Eko“ 50 g
Kvietiniai miltai „Rimi“ 100 g

Papildomai

Cukraus pudra 200 g
Oranžiniai maistiniai dažai 2 laš.

Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C. Sudėkite moliūgą į kepimo indą (be papildomo aliejaus ar prieskonių) ir kepkite 25-30 min., kol visiškai suminkštės. Palikite atvėsti, tuomet sutrinkite iki vientisos masės

(turėtų gautis apie 175 g kepto moliūgo).

2. Užvirinkite iki pusės vandeniu pripildytą puodą. Į karščiui atsparų indą sudėkite sviestą ir šokoladą ir uždėkite dubenį ant puodo su verdančiu vandeniu. Sumažinkite ugnį iki silpnos ir maišykite, kol šokoladas ir sviestas ištirps. Nuimkite nuo ugnies.

3. Įmaišykite atvėsintą moliūgo masę ir plaktus kiaušinius.

4. Dideliame dubenyje sumaišykite cukrų, kakavos miltelius ir miltus. Įpilkite šokolado masę ir viską atsargiai išmaišykite iki vientisos masės. Nepermaišykite!

5. Supilkite masę į kepimo popieriumi išklotą 20 cm dydžio kepimo formą ir kepkite 20 min., kol paviršius suskaldės ir taps blizgus. Išimkite iš orkaitės ir palikite atvėsti.

6. Papildomai galite pasigaminti glajų – į dubenėlį suberkite cukraus pudrą, įlašinkite maistinių dažų ir įpilkite 1 valg. šaukštą verdančio vandens. Viską gerai išmaišykite ir paruoštu glajumi papuoškite šokoladinį voratinklio raštą.

BŪ-NANINIS KOKTEILIS



4 asm.
10 min.

Ingredientai

Medus „Rimi“ 2 v.š.
Šalavijų „chia“ sėklos „Rimi“ 2 v.š.
Šaldyti bananai 4 unt.
Graikiškas jogurtas „Rimi“ 300 g
Pienas „Rimi Smart“ 300 ml
Vanilės ekstraktas

Papildomai

Purškiama grietinėlė

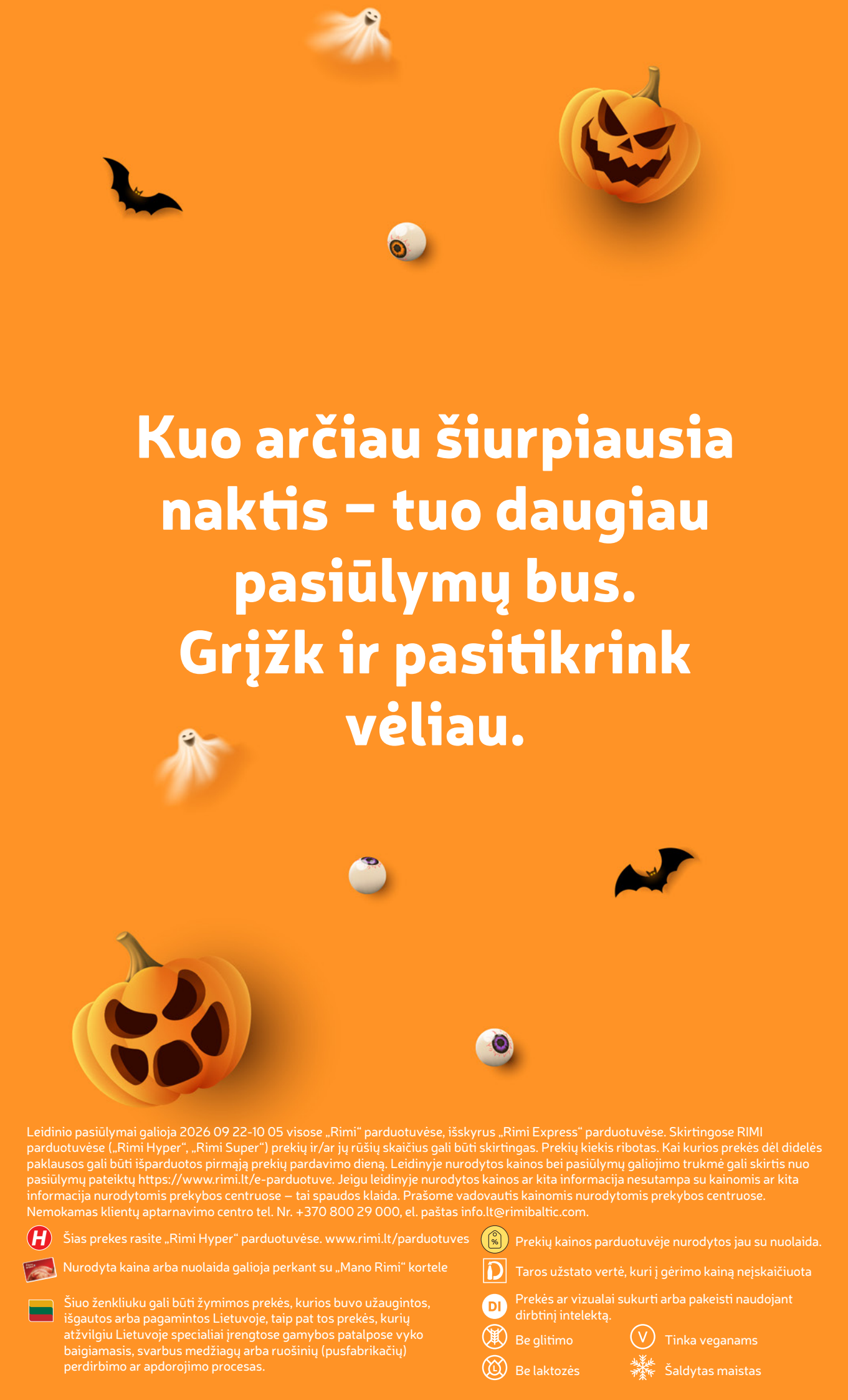
Gaminimas

1. Pasirinktas stiklines padekoruokite helovyniškai.
2. Stiklinės viršų patepkite medumi ir pavoliokite šalavijų sėklose, kad šios priliptų.
3. Į trintuvą sudėkite šaldytus bananus, graikišką jogurtą, pieną ir vanilės ekstraktą ir sutrinkite iki kreminės masės.
4. Prireikus, įpilkite šiek tiek daugiau pieno.
5. Supilkite į stiklines ir pagardinkite grietinėle.



DI pakeista





Kuo arčiau šiurpiausia naktis – tuo daugiau pasiūlymų bus. Grįžk ir pasitikrink vėliau.

Leidinio pasiūlymai galioja 2026 09 22-10 05 visose „Rimi“ parduotuvėse, išskyrus „Rimi Express“ parduotuvėse. Skirtingose RIMI parduotuvėse („Rimi Hyper“, „Rimi Super“) prekių ir/ar jų rūšių skaičius gali būti skirtingas. Prekių kiekis ribotas. Kai kurios prekės dėl didelės paklausos gali būti išparduotos pirmąją prekių pardavimo dieną. Leidinyje nurodytos kainos bei pasiūlymų galiojimo trukmė gali skirtis nuo pasiūlymų pateiktų <https://www.rimi.lt/e-parduotuve>. Jeigu leidinyje nurodytos kainos ar kita informacija nesutampa su kainomis ar kita informacija nurodytomis prekybos centruose – tai spaudos klaida. Prašome vadovautis kainomis nurodytomis prekybos centruose. Nemokamas klientų aptarnavimo centro tel. Nr. +370 800 29 000, el. paštas info.lt@rimibaltic.com.



Šias prekes rasite „Rimi Hyper“ parduotuvėse. www.rimi.lt/parduotuves



Nurodyta kaina arba nuolaida galioja perkant su „Mano Rimi“ kortele



Šiuo ženkliuku gali būti žymimos prekės, kurios buvo užaugintos, išgautos arba pagamintos Lietuvoje, taip pat tos prekės, kurių atžvilgiu Lietuvoje specialiai įrengtose gamybos patalpose vyko baigiamasis, svarbus medžiagų arba ruošinių (pusfabrikačių) perdirbimo ar apdorojimo procesas.



Prekių kainos parduotuvėje nurodytos jau su nuolaida.



Taros užstatas, kuri į gėrimo kainą neįskaičiuota



Prekės ar vizualai sukurti arba pakeisti naudojant dirbtinį intelektą.



Be glitimo



Be laktozės



Tinka veganams



Šaldytas maistas