Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. gegužės 15 d.

**Skaniai kavai nereikia įmantrios įrangos – populiariausi būdai, kaip iš pupelių išspausti daugiausiai malonumo**

**Norint namuose pasimėgauti šviežiai sumalta kava, visai nebūtina turėti brangaus kavos ruošimo aparato – pasaulį užkariavęs prancūziškas kavos ruošimo paprastumas, turkiškos tradicijos ar itališkas išradingumas leis mėgautis turtingu kavos skoniu ir užburiančiu aromatu.**

**Atranda kavos pupeles**

Vienam gyventojui Lietuvoje per metus tenka 4-5 kg kavos – maždaug dešimtadalis jos išgeriama kavinėse, o didžioji dalis šalyje suvartojamos kavos perkama ruošti namuose ar darbe.

„Maximos“ duomenys rodo, kad tautiečiai daug metų buvo ištikimi fasuotai maltai kavai bei tirpiems kavos mišiniams, tačiau pastaruosius trejus metus įpročiai kiek keičiasi – nuosekliai, beveik po 10 proc. kasmet, auga kavos pupelių paklausa.

„Tai lemia besivystanti kavos kultūra – žmonės noriai leidžiasi į naujų skonių paieškas, susipažįsta su kavos rūšimis, mėgina įvairius kavos ruošimo būdus, o šviežiai malta kava atskleidžia daugiau skonių niuansų“, – pasakoja Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė, prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė.

**Ne tik malonu, bet ir apsimoka**

Tikri kavos mylėtojai visuomet renkasi kavą pupelėmis ir patys mala ją namuose prieš ruošdami gėrimą – taip išsaugoma daugiau natūralių aromatinių junginių, lemiančių turtingesnį gėrimo skonį bei kvapą.

„Patiems susimalti šviežios kavos yra ne tik malonu – „Maxima“ pirkėjams tai ir finansiškai naudinga, nes reikšmingai sumažinome reguliarias kavos pupelių kainas. Nuo šiol reguliarios jų kainos visada bus kaip per akciją, reiškia, 25-45 proc. mažesnės, priklausomai nuo konkretaus produkto. Akcijų kavos pupelėms nebeliks – geriausia kaina, kurią „Maxima“ gali užtikrinti savo pirkėjams, bus nuolatinė**.** Beje, kartais vis dar tenka išgirsti, kad kavos pupeles gali pirkti tik tie, kas turi kavos ruošimo aparatą. Tačiau bet kuris kavos ruošimo profesionalas patvirtins, jog yra ne vienas pasaulyje pripažintas kavos ruošimo būdas, kuriam nereikia įmantrios įrangos“, – kalba I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

**Prancūziškai užplikyta**

Prancūziškame kavinuke (angl. french press) paruošta kava pasižymi intensyviu, sodriu skoniu, dažnai apibūdinama kaip kremiškesnė, mat sumaltos kavos granulės ilgiau sąveikauja su vandeniu ir nenaudojami filtrai. Prancūziškas kavinukas dažniausiai yra stiklinis ar keramikinis indas su metaliniu presu, nuspaudžiančiu kavos tirščius ant dugno. Šis ruošimo būdas yra ypatingai paprastas – į kavinuką tereikia įdėti norimą kiekį kavos, užpilti karštu vandeniu, išmaišyti, kad kavos granulės tolygiai sudrėktų, ir palikti keturioms minutėms. Tuomet kavos tirščiai nuspaudžiami ant dugno, o kava išpilstoma į puodelius. Svarbu kavos neužplikyti verdančius vandeniu – jis turėtų kelias minutes pastovėti ir atvėsti iki maždaug 90 laipsnių.

**Sušvelninta filtru**

Kitas klasikinis kavos užplikymo būdas – naudojant filtrus. Ant puodelio ar specialaus kavos ąsotėlio uždedamas filtravimo kūgis, į jį dedamas popierinis filtras, suberiama vidutiniškai smulkiai šviežiai malta kava, kuri užpilama karštu vandeniu.

Užpylimas vyksta etapais: pirmiausia vanduo pilamas ant kavos tik tiek, kad ji sudrėktų, po pusės minutės vanduo vėl pilamas ant kavos lėtais, sukamaisiais judesiais, kad tolygiai sunktųsi per kavos sluoksnį. Visas procesas turėtų trukti apie 2,5–4 minutes, priklausomai nuo malimo rupumo ir pylimo technikos.

Taip plikoma kava trumpiau sąveikauja su vandeniu, o popierinis filtras pašalina dalį sunkiųjų aliejų todėl kava gaunasi, šviesesnio, švelnesnio skonio, lengvesnė. Šis metodas ypatingai mėgstamas kavos entuziastų ir profesionalių baristų dėl galimybės tiksliai kontroliuoti visą procesą – nuo vandens temperatūros iki pylimo greičio.

„Manau, daugelis yra bandę šiuos kavos užplikymo būdus, mat jie paprasti, greiti, tinka nusipirkus maltos kavos pakuotę, ir šviežiai susimalus pupeles patiems. Tik pastaruoju metu

Rimtu iššūkiu tapo kavos kainos – tai bene labiausiai brangęs ir vis dar brangstantis produktas, tampantis kone prabangos preke – pastaruoju metu daliai pirkėjų tik nuolaidos ir suteikia galimybę įsigyti kavos. Todėl nusprendėme sukurti išskirtinę vertę savo pirkėjams ir reikšmingai sumažinome kavos pupelių kainą, kad pirkėjai galėtų jų įsigyti nelaukdami akcijų“, – kalba I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Kavos pupeles, kurių kilogramas „Maxima“ prekybos tinkle kainavo 34,99 eurų, dabar nuolat kainuoja 19,99 eurų. Vienai populiariausių kavų pupelėmis, kainavusiai 30,89 eurų, nustatyta nauja kaina siekia 16,99 eurų.

**Mylimiausias italų būdas**

Jei įsigijus mėgstamos kavos norisi ją pasigaminti stiprią, bet nesinori investuoti į espreso aparatą, galima rinktis italų patikrintą ir pamėgtą kavos ruošimo būdą moka kavinuke. Šį viryklei skirtą indą sudaro trys pagrindinės dalys: apatinė talpa vandeniui, vidurinė – metaliniam filtrui su kava, ir viršutinė – išvirtai kavai. Norint paruošti kavą, į apatinę dalį įpilamas vanduo, į metalinį filtrą suberiama šviežiai ir vidutiniškai smulkiai malta kava, šiek tiek paspaudžiant, bet nepergrūdant. Tuomet kavinukas surenkamas ir statomas ant vidutinio karštumo viryklės. Kaitinant, vanduo pradeda garuoti, susidariusi garų slėgio jėga stumia karštą vandenį per kavos sluoksnį į viršutinę dalį. Procesas trunka vos kelias minutes, ir kai pasigirsta burbuliuojantis garsas – tai ženklas, kad kava jau baigė virti.

Moka kavinuke išvirta kava yra koncentruota, pasižymi sodriu skoniu, kiek kartesne nata ir puikiai tinka tiems, kurie mėgsta intensyvesnį gėrimą ar kavą su pienu. Ruošimo procesas reikalauja šiek tiek dėmesio – svarbu nepervirti kavos, kad ji netaptų karti.

**Tiršta turkiška kava**

Turkiška kava – tai vienas seniausių kavos ruošimo būdų, išlaikęs autentiškumą iki šių dienų. Ji ruošiama nenaudojant jokio filtro, todėl kava būna ypatingai sodri, tirštos tekstūros, o jos ruošimo procesas savaime tampa nedideliu kasdieniu ritualu.

Norint paruošti turkišką kavą, reikia specialaus indo – cezvės. Tai lyg nedidelis prikaistuvis su ilga medine rankenėle, dažniausiai gaminamas iš vario ar nerūdijančio plieno. Į cezvę įpilamas šaltas vanduo – paprastai apie 60–70 ml vienam puodeliui – ir įdedama labai smulkiai, beveik iki miltelių sumaltos kavos. Paprastai vienai porcijai dedamas vienas arbatinis šaukštelis kavos, tačiau kiekis gali būti koreguojamas pagal pageidaujamą stiprumą. Jei pageidaujama, įdedama ir cukraus – šis žingsnis atliekamas iš karto, prieš kaitinimą.

Viską lengvai pamaišius, cezvė statoma ant silpnos ugnies ir leidžiama kavai lėtai kaisti – daugiau jos maišyti negalima. Kai kava pradeda kilti ir ant paviršiaus susidaro puta, ją reikia nedelsiant nukelti nuo ugnies. Šį procesą galima pakartoti dar vieną ar du kartus, kad puta taptų tirštesnė. Paruošta kava atsargiai supilama į mažus puodelius, leidžiant tirščiams likti cezvės dugne.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas 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 arti pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

***Daugiau informacijos:***

*El. paštas****komunikacija@maxima.lt***