Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. birželio 13 d.

**Atraskite šaltai „užplikytą“ kavą – gurmaniški receptai vasarai**

**Garuojantis puodelis karšto kvapnaus gėrimo – tai bene dažniausia asociacija, iškylanti pagalvojus apie kavą. Tačiau įpratus kavą „užplikyti“ šaltu vandeniu, kavos ritualai įgaus naujų spalvų ir gurmaniškų įspūdžių. Kviečiame paeksperimentuoti ir išbandyti vasariškus šaltos kavos receptus.**

Šviežiai sumaltos kavos pupelės užpilamos šaltu vandeniu ir uždarame inde laikomos 12 valandų kambario temperatūroje arba visą parą paliekamos šaldytuve. Vėliau nukošiami tirščiai – taip gaunamas kavos ekstraktas, kuriame nėra kartumo, būdingo gėrimui, ruošiamam su karštu vandeniu, tokia kava yra natūraliai saldesnė, gaivesnė, žymiai mažiau rūgšti.

Šalto paruošimo kava (angl. cold brew) yra vienas madingiausių šio gėrimo gaminimo būdų, kiekvieną kartą atrandamas iš naujo, kai tik termometrų stulpeliai ima kopti aukštyn. Tačiau lėto ir šalto paruošimo kava nėra šių dienių išradimas – manoma, kad tokią kavą dar XVII amžiuje išpopuliarino japonų ir olandų pirkliai, o kartu teigiama, kad tai buvo vienas senųjų tradicinių kavos ruošimų būdų Peru.

„Šaltai paruošta kava yra šviesesnė ir iš pažiūros atrodo lengvesnė už tą, kurią geriame karštą, tačiau ji duoda stipresnį energijos impulsą, mat kofeino koncentracija yra didesnė. Šaltam kavos gaminimo metodui rekomenduojama rinktis šviežiai sumaltas kavos pupeles – kol daugybė skonio ir kvapo junginių dar aktyvūs ir praturtina gėrimą platesne skonių palete. Beje, kavos pupeles patariama sumalti rupiai, truputį stambiau nei esame įpratę tradiciškai plikomai kavai“, – kalba Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė, prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė.

Ji primena, kad „Maxima“ nukalė kainas kavos pupelėms – visose prekybos tinklo parduotuvėse reguliari kavos pupelių kaina – kaip per geriausias akcijas. Nuo šiol reguliarios jų kainos 25-45 proc. mažesnės, priklausomai nuo konkretaus produkto.

**Gėrimo paslaptis: tinkamas vandens ir kavos santykis**

Šalto ruošimo kavai svarbu pasirinkti tinkamą kavos ir vandens santykį – būtent nuo jo priklauso gėrimo stiprumas ir skonio balansas. Galima pasigaminti švelnų kavos gėrimą, tinkamą gerti iškarto, arba pasiruoši koncentratą, kuris vėliau būtų skiedžiamas vandeniu, pienu, sultimis ar ledo kubeliais.

„Norint iš karto pasigaminti švelnesnio skonio bei poveikio šaltos kavos, rekomenduojama rinktis santykį 1:8 – tai reiškia, kad 100 gramų sumaltos kavos užpilama 800 ml šalto vandens. Na, o ruošiant įvairius vasariškus kavos kokteilius, pravartu pasigaminti koncentrato: 100 gramų šviežiai maltų kavos pupelių užpilama 400–500 mililitrų vandens. Šis koncentratas prieš vartojimą paprastai atskiedžiamas tokiu pat kiekiu vandens, toniko, įprasto arba augalinio pieno“, – pasakoja I. Trakimaitė-Šeškuvienė.

Kava, pagaminta su šaltu vandeniu, pasižymi kitokiomis savybėmis nei karštu vandeniu užplikyta ir vėliau atvėsinta – pastaroji dėl aukšto rūgštingumo įgauna nemalonų aštrų poskonį, gėrimui atvėsus išryškėja kartumas. Todėl įvairiems desertams ar gaiviems kokteiliams dažniausiai rekomenduojama šalto gaminimo kava – švelnaus ir natūraliai salsvo skonio.

Verta pasinerti į vasariškus eksperimentus ir išmėginti keletą originalių, bet nesudėtingų kavos kokteilių receptų.

**Šokoladinė kava su pieno ledukais**

**Reikės:**

* 200 ml šaltai paruošto kavos koncentrato;
* 2 v. š. šokolado sirupo;
* 250 ml pieno;

**Gaminimas.** Iš vakaro supilkite pieną į ledukų formeles ir užšaldykite. Į plakiklį supilkite kavą, šokolado sirupą, pieno ledukus ir viską plakite iki vientisos, lengvai kremiškos masės. Supilkite į stiklinę ir patiekite su šiaudeliu.

**Citrininis kavos limonadas**

**Reikės:**

* 200 ml šaltai paruošto kavos koncentrato;
* 100 ml šviežiai spaustų citrinų sulčių;
* 1 v. š. cukraus (arba mėgstamo sirupo);
* ledukų;
* griežinėlis citrinos puošimui.

**Gaminimas.** Į stiklinę supilkite šviežias citrinų sultis, suberkite cukrų ir maišykite, kol cukrus ištirps. Tuomet supilkite kavą, įberkite ledukų ir lengvai pamaišykite. Papuoškite citrinos griežinėliu.

**Tropinė kava su kokosų pienu ir ananasų sultimis**

**Reikės:**

* 150 ml šaltai paruošto kavos koncentrato;
* 100 ml ananasų sulčių;
* 100 ml kokosų pieno (arba kokosų gėrimo);
* 1 a. š. medaus arba agavų sirupo;
* ledukų;
* mėtų lapelių papuošimui.

**Gaminimas.** Į kokteilių plaktuvą supilkite kavą, ananasų sultis, kokosų pieną ir, jei norite, šiek tiek medaus ar agavų sirupo. Įdėkite ledukų ir gerai suplakite. Supilkite į stiklinę su ledo kubeliais. Papuoškite mėtų lapeliais arba ananaso skiltelėmis.

***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***