Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. gegužės 28 d.

**Kava iš ryžių ir tahinio latė – tai puikūs būdai įsilieti į madingą „namų kavinės“ judėjimą**

**Į rekordines aukštumas užkopusios kavos kainos privertė taupyti Z kartos jaunimą, kuris kavos gėrimo ritualą perkelia į „namų kavines“. Tendencija įgauna pagreitį socialiniuose tinkluose. Jos esmė – kavos ritualui dedikuotas bei kūrybiškai dekoruotas namų kampelis, gražūs indai, specialiai parinkta muzika ir kokybiški kavos gaminimo atributai. Jeigu ši racionali tendencija jums prie širdies, neapsieisite ir be madingų kavos receptų – pasilepinkite egzotiška tahinio late arba kava su levandų ar rožių natomis.**

Socialiniame tinkle „TikTok“ grotažymė #HomeCafe (liet. namų kavinė) jau peržengė pusę milijardo peržiūrų ir įgauna vis didesnį mastą – stipriai pabrangus kavai, jaunosios kartos atstovai nebenori mokėti 7–8 JAV dolerių (6–7 eurų) už kasdienį latės puodelį pamėgtoje kavinėje. Priversti persvarstyti išlaidas, Z kartos atstovai rado stilingą būdą taupyti, neatsisakydami vieno mylimiausių savo ritualų.

Kavos gaminimą namuose jaunuoliai pavertė įvairiapuse patirtimi – namuose jie kuria jaukius kavos kampelius su pačių pasigamintomis dekoracijomis, specialiai parinktais grojaraščiais, dekoratyviniais puodeliais, ir originaliais kavos meniu – svarbiausia yra individualumas ir atmosfera. Įsitraukusieji į „namų kavinės“ judėjimą pabrėžia, kad kavos gaminimo priemonės neturi būti brangios – svarbu turėti kokybiškų kavos pupelių, kavamalę, paprasčiausią prancūzišką kavinuką, pieno putų plakimo įrenginį ir elektrinį plakiklį.

„Tai žavus pavyzdys, kaip galima prisitaikyti prie aplinkybių išliekant ištikimais savo pomėgiams – bet kurios kartos atstovai gali sau adaptuoti šią kylančią pasaulinę tendenciją. Beje, mūsų verslo sprendimas – reikšmingai sumažinti reguliarią kavos pupelių kainą – gali duoti postūmį „namų kavinės“ judėjimui Lietuvoje. „Maxima“ tinkle pupelėms reguliarias kainas padarėme tokias, kaip per geriausias akcijas – dabar jos visada 25–45 proc. mažesnės, priklausomai nuo konkretaus produkto. Permainas kavos pupelių lentynose „Maxima“ užtvirtina nauja kampanija „Nukalta kaina“, atspindinčia ir prekybos tinklo pastangas, ir sprendimo tvirtumą, ir tai, jog naujos kainos yra kaip užtikrintai nukaltas kalvio dirbinys – patvarus bei ilgalaikis. Kavos mėgėjams finansiškai labai apsimoka pirkti kavos pupeles ir patiems kurti kavos gėrimo ritualus“, – teigia Indrė Trakimaitė-Šeškuvienė, prekybos tinklo „Maxima“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė.

**Madingi eksperimentai apsimoka**

„Namų kavinės“ tendencija neatsiejama nuo naujausių kavos ruošimo madų ir originalių skonių derinių. Dubajaus šokolado sukeltas ažiotažas dėl pistacijų skonio jau slopsta – į kavos puodelius ima veržtis tahinis (sezamų pasta), levandos ir rožės.

**Egzotiška tahinio latė**

**Tahinis**– tai **sezamų sėklų pasta**, plačiai naudojama Artimųjų Rytų, Viduržemio jūros ir Šiaurės Afrikos virtuvėse. Ji gaminama sumalus **lukštentas** arba **nelukštentas sezamų sėklas** iki vientisos, kremiškos konsistencijos. Pastaruoju metu tahinis sužibo kaip stilingas ir maistingas kavos gėrimų ingredientas, suteikiantis naujų skonių potyrių. Norint pasigaminti tokios kavos, **reikės**:

* 100–200 ml espreso arba tiesiog stiprios juodos kavos;
* 1 puodelio (apie 240 ml) augalinio pieno (avižų, migdolų ar sojų);
* 1–2 šaukštų tahinio (sezamų pastos);
* 1 šaukšto arba pagal skonį klevų sirupo (galima keisti medumi, agavų sirupu);
* žiupsnelio cinamono arba kardamono.

**Gaminimas**. Paprastame prikaistuvyje ar specialiame pieno kaitintuve pašildykite pieną. Įdėkite tahinio, pasirinktą saldiklį, cinamoną ir vanilę. Maišykite kol tahinis pilnai ištirps – svarbu neužvirti ir išmaišyti ingredientus, kad neliktų gumuliukų. Jei turite pieno plakiklį, supilkite masę ir išplakite iki putos. Pasiruoškite espreso arba stiprios juodos kavos, supilkite ją į aukštesnį skaidrų puodelį, o ant viršaus – paruoštą pieną. Pabarstykite cinamonu ir sezamų sėklomis.

„Kavos mylėtojai, ruošdami originalius gėrimus, visuomet renkasi kavą pupelėmis bei patys mala ją namuose – taip išsaugoma daugiau natūralių aromatinių junginių, lemiančių turtingesnį gėrimo skonį bei kvapą. Eksperimentuoti su įvairiais skoniais galima drąsiai – perkant kavos pupeles „Maxima“ parduotuvėse pirkėjai visada sutaupys. Pavyzdžiui, kavos pupelės, kurių kilogramas „Maxima“ prekybos tinkle kainavo 33,29 eurų, dabar nustatyta nauja kaina siekia 17,99 eurų“, – primena I. Trakimaitė-Šeškuvienė ir ragina atkreipti dėmesį į dar vieną sparčiai populiarėjančią kavos skonio tendenciją.

**Meksikos įkvėpta orčiata kava**

Orčiata („horchata“) – tai švelnus, saldus gėrimas, kurio meksikietiškoji versija gaminama iš ryžių, pieno ir gausiai pagardinama cinamonu. Šį gėrimą galima gerti šaltą, šiltą ir jis puikiai tinka gaminant originalią kavą.

Naminei orčiatai **reikės:**

* 1 puodelio baltų ilgagrūdžių ryžių;
* 4 puodelio vandens;
* 1 cinamono lazdelės (arba malto cinamono);
* 1 skardinės kondensuoto pieno;
* vanilės ekstrakto;
* žiupsnelio druskos.

**Gaminimas**. Ryžius nuplaukite, sudėkite į indą su cinamono lazdele, užpilkite vandeniu, sandariai uždenkite ir palikite mirkti per naktį šaldytuve – ar bent jau 6 valandas. Kai ryžiai išmirks, kartu su vandeniu ir cinamono lazdele pilkite viską į elektrinį plakiklį suplakite iki tyrės konsistencijos. Tada gautą masę perkoškite per smulkų sietelį arba marlę į švarų indą – galite pakartoti šį procesą, kad orčiata būtų skaidresnė.

Tada gardinkite vanile, pilkite kondensuotą pieną, maišykite ir ragaukite, kad atitaikytumėte sau priimtiną saldumą ir gėrimo kremiškumą. Jeigu skonis per intensyvus, įpilkite vandens. Vietoje kondensuoto pieno galima naudoti paprastą arba augalinį pieną ir mėgstamą saldiklį. Paruoštą orčiatą reikėtų palikti porą valandų pastovėti.

Norint pasigaminti orčiatos latę, šį naminį gėrimą tiesiog pašildykite ir sumaišykite su puodeliu stiprios juodos kavos, papildomai ant viršaus užpylę iki putų suplakto pieno. Kitas variantas – stiklinę naminio orčiatos gėrimo sumaišykite su atvėsinta stipria juoda kava ir pridėkite ledo kubelių vasariškai gaiviam ir tonizuojančiam gėrimui.

***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 „Maxima“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos:**

El. paštas [komunikacija@maxima.lt](mailto:komunikacija@maxima.lt)