Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. rugsėjo 24 d.

**Arbata – ir gėrimas, ir desertų ingredientas: kulinarijos meistrai siūlo netradicinius vaflių ir šokoladinio torto receptus**

**Nors arbata yra vienas seniausių gėrimų pasaulyje, vartojamas jau kelis tūkstančius metų, pastaruoju metu vis sparčiau populiarėja netradiciniai jos panaudojimo būdai. Pavyzdžiui, padažų, marinatų, sriubų ar net desertų gamyboje. Rudenį ir žiemą, kai arbatos pardavimai lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ parduotuvėse pasiekia piką, „Maximos“ kulinarijos meistrai kviečia išbandyti netradicinius arbatos panaudojimo būdus ir dalijasi vaflių bei šokoladinio pyrago receptais.**

„Daugiausia arbatos „Maximoje“ tradiciškai parduodame rugsėjo–gruodžio mėnesiais. Natūralu, kad šaltėjant dienoms, vakarais vis dažniau norisi jaukiai susisukti į pledą su karšto gėrimo puodeliu rankose. Arbata gali būti ne tik gardžiu šiltu gėrimu, bet ir puikiu ingredientu desertams“, – sako Snieguolė Valiaugaitė, „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė.

**Arbatai – beveik pustrečio tūkstančio metų**

Pirmasis archeologų ir istorikų patvirtintas rašytinis arbatos kaip gėrimo paminėjimas rastas Kinijoje ir datuojamas 141 m. prieš mūsų erą. Kaip medicininis preparatas arbata Kinijos rankraščiuose minima dar anksčiau – apie III a. pr. m. e. Legenda pasakoja, kad pirmasis arbatos gurkšnis buvo išgertas apie 2700 m. pr. m. e., kai į Kinijos imperatoriaus Shennongo verdamą vandenį atsitiktinai įkrito keli arbatos lapeliai.

Europą arbata pasiekė XVI a., kai Portugalijos pirkliai ir misionieriai iš Kinijos parsivežė šį neįprastą gėrimą. Netrukus arbata tapo itin mėgstama Jungtinėje Karalystėje. Būtent britai, kovodami su Kinijos monopoliu, ėmė masiškai auginti arbatmedžius savo tuometinėje kolonijoje Indijoje ir taip pavertė arbatą pasauliniu reiškiniu.

**Lietuvoje mėgstamiausia – žolelių arbata**

Arbata tradiciškai išlieka vienu iš populiariausių karštų gėrimų Lietuvoje. Platų arbatos asortimentą siūlančiose „Maximos“ parduotuvėse per pirmuosius šių metų aštuonis mėnesius nupirkta beveik 4 mln. įvairių šio gėrimo pakuočių.

„Nors dažniausias „Maximos“ pirkėjų pasirinkimas – žolelių ir juoda arbata, pastebime augantį raudonosios, baltos ir birios žaliosios arbatos populiarumą. Šiuo metu mūsų parduotuvėse šią savaitę vyksta arbatos dienos, kurių metu pirkėjai gali įsigyti savo mėgstamus gėrimus pigiau bei išbandyti naujus, dar neragautus šio gėrimo skonius“, – teigia S. Valiaugaitė.

Žolelių arbata šių metų sausio–rugpjūčio mėnesiais sudarė net trečdalį „Maximos“ parduotuvėse įsigytų arbatų kiekio. Antroje vietoje pagal populiarumą – juodoji arbata, po jos rikiuojasi vaisių ir žalioji arbatos. Pirkėjai „Maximos“ parduotuvėse taip pat gerokai dažniau renkasi arbatą pakeliuose – jos parduota net tris kartus daugiau nei birios arbatos, kaip ir pernai.

**Arbata – daugiau nei gėrimas**

Kaip pastebi „Maximos“ kulinarijos meistrai, šiuolaikinėje virtuvėje arbata jau seniai nebėra vien gėrimas – ji dažnai naudojama kaip ypatingas ingredientas, suteikiantis išskirtinį skonį padažams, marinatams, sriuboms ar troškiniams. Populiariausia sritis, kurioje eksperimentuojama su arbata, yra desertai.

Pati arbatos naudojimo desertuose idėja toli gražu nėra nauja. Pavyzdžiui, vienas iš tradicinių Velso kulinarinio paveldo kepinių yra „bara birth“, arba „arbatos duona“. Šis sodraus skonio pyragas nuo seno gaminamas iš džiovintų vaisių, per naktį išmirkytų stiprioje juodoje arbatoje, pridedant kiaušinių, miltų, cukraus bei prieskonių.

Įvairiuose pyraguose, sausainiuose ir keksiukuose konditeriai dažnai naudoja ir „Earl Grey“ arbatą, kuri dėl savo bergamotės natų ypač dera su šokoladu ar citrusiniais vaisiais. Ypatingą vietą šiuolaikinėje kulinarijoje užima ir žaliosios arbatos milteliai – mačia.

Ja paskaninti ledai, sausainiai ar pyragaičiai žavi ne tik skoniu, kuriame švelnus kartumas puikiai dera su saldumu, bet ir unikaliu žaliu atspalviu, vizualiai išskiriančiu gardumyną. Netgi paprasčiausia, klasikinė itališka panakota, pagardinta šaukšteliu mačios, gali tapti netikėtu, gurmanišku desertu.

***Mačios* vafliai**

Ieškantiems ko nors gaivaus ir išskirtinio, „Maximos“ kulinarijos meistrai kviečia išbandyti aromatingus *mačios* vaflius, kuriems paruošti **reikės**:

* 2 g (arba pagal skonį) *mačios* miltelių;
* 0,5 kg miltų;
* 50 g cukraus;
* 50 g kokosų drožlių (nesaldintų, galima paskrudinti);
* 240 ml nesaldinto kokosų pieno;
* 2 a. š. kepimo miltelių;
* 1 a. š. druskos;
* 1 v. š. obuolių acto;
* 60 ml ištirpinto kokosų aliejaus;
* 120 ml nealkoholinio alaus;
* vaisių ir cukraus pudros papuošimui.

**Gaminimas**. Dubenyje sumaišykite kokosų pieną su obuolių actu. Kitame dubenyje (arba mikseryje) sumaišykite miltus, cukrų, kepimo miltelius, druską, kokosų drožles ir *mačios* miltelius. Į šį mišinį supilkite kokosų pieną, kokosų aliejų ir nealkoholinį alų. Maišykite, kol gausite vientisą tešlą.

Įkaitinkite vaflinę. Ją apipurkškite ar ištepkite ištirpintu kokosų aliejumi. Šaukštu dėkite tešlą į įkaitusią vaflinę ir kepkite apie 3 minutes. Iškeptus vaflius apibarstykite cukraus pudra, papuoškite vaisiais.

**Šokoladinis tortas su „Earl Grey“ arbata**

Norintiems nustebinti save ir artimuosius, „Maximos“ kulinarijos meistrai siūlo išbandyti šokoladinį tortą su „Earl Grey“ arbata – elegantišką, sodraus skonio desertą, kuriam **reikės**:

* 6 a. š. smulkiai sumaltos „Earl Grey“ arbatos;
* 120 g nesūdyto sviesto;
* 160 g miltų;
* 3 kiaušinių;
* 480 ml pasukų;
* 75 g nesaldintos kakavos miltelių;
* 300 g rudojo cukraus;
* 1,5 a. š. sodos;
* 2,5 a. š. kepimo miltelių;
* 0,5 a. š. druskos.

**Šokoladiniam ganašui** **(kremui iš šokolado ir grietinėlės) reikės:**

* 180 g juodojo šokolado;
* 120 ml grietinėlės (35 proc. riebumo);
* 1 v. š. cukraus.

**Aptepimo kremui** **reikės:**

* 200 g persijotos cukraus pudros;
* 230 g kreminio sūrio;
* 55 g nesūdyto sviesto;
* 1 a. š. vanilės ekstrakto.

**Gaminimas.** Ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą. Suberkite į jį susmulkintą „Earl Grey“ arbatą ir kaitinkite apie 10 minučių, vis pamaišydami. Nuimkite nuo ugnies ir palikite 10 minučių pravėsti. Kol sviestas kaista, dubenyje persijokite miltus, kakavą, sodą ir kepimo miltelius. Įmaišykite rudąjį cukrų ir druską. Kitame dubenyje kiaušinius išplakite su pasukomis, kad gautųsi vientisa masė.

Į pasidarytą miltų mišinį supilkite pravėsusį ištirpintą sviestą ir su pasukomis išplaktus kiaušinius. Išmaišykite, bet ne per daug: tešloje gali likti šiek tiek gumuliukų.

Dvi 22–24 cm skersmens kepimo formas ištepkite sviestu ir pabarstykite miltais, kad kepama tešla nepriliptų. Sudėkite į dvi lygias dalis padalintą tešlą. Įkaitinkite orkaitę iki 160 laipsnių. Kepkite 30–35 minutes. Išėmę iš orkaitės, palikite tešlą formose dar 10–15 minučių, tuomet išimkite iš formų ir vėsinkite dar apie 1 valandą.

Kol kepa torto pagrindas, pasigaminkite šokoladinį ganašą ir kremą torto aptepimui.

**Ganašas**: dubenyje sumaišykite šokolado gabaliukus ir cukrų. Puode iki virimo temperatūros pašildykite grietinėlę ir užpilkite ant šokolado. Palaukite maždaug minutę, tada maišykite iki vientisos masės, kol šokolado gabaliukai visiškai ištirps. Palikite 20 minučių atvėsti.

**Kremas aptepimui**: mikseriu suplakite kreminį sūrį, sviestą, cukraus pudrą ir vanilę iki purios, vientisos masės. Ant vieno iš dviejų atvėsusių biskvitų sudėkite ir lygiai paskleiskite ganašą. Uždėkite antrąjį biskvitą. Visą tortą aptepkite kreminio sūrio kremu. Skanaus!

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas asortimentas. 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](mailto:komunikacija@maxima.lt)