**Kavos renesansas: kodėl ji vis dažniau atsiduria ne tik puodelyje ir kaip ją panaudoti kulinarijoje**

**Kava – tai ne tik rytinis ritualas ar energijos šaltinis. Vis dažniau ji tampa ingredientu, kuris atranda vietą kulinarijoje ir praturtina patiekalų skonį, aromatą bei tekstūrą. Nors daugeliui tai vis dar atrodo netikėta, kavos panaudojimas virtuvėje turi gilias tradicijas, o jos rūšių įvairovė leidžia eksperimentuoti ir atrasti naujus derinius tiek saldžiuose, tiek pikantiškuose patiekaluose.**

**Ir desertams, ir mėsos marinatui**

Subtilioji arabika, pasižyminti švelniu, kartais net vaisišku skoniu, puikiai dera su saldžiais ingredientais. Ji dažnai naudojama desertuose – šokoladiniuose pyraguose, tiramisu, kremuose ar net ledų gamyboje. Jos aromatas sustiprina skonį ir suteikia gilumo. Šviežiai paruoštas espresas iš arabikos pupelių tampa puikiu pagrindu desertų padažams, o maltos kavos milteliai – prieskoniu kepiniuose.

Tuo tarpu robusta – intensyvesnė, kartesnė ir turinti daugiau kofeino – dažniau pasitelkiama pikantiškuose patiekaluose. Jos žemiškas skonis puikiai dera su mėsos marinatais, ypač ruošiant jautieną ar kiaulieną. Kavos pagrindu paruoštas marinatas gali suteikti mėsai sodrumo ir šiek tiek dūminio poskonio, o kartu su prieskoniais, tokiais kaip paprika ar česnakas, sukuria išskirtinį skonio balansą. Robusta taip pat tinka grilio patiekalams, kur jos intensyvumas išryškėja dar labiau.

Yra ir retesnių kavos rūšių, pavyzdžiui, liberica, kuri pasižymi egzotišku, vaisišku ir net medienos poskoniu. Ji dažniausiai naudojama eksperimentiniuose receptuose – desertuose, vegetariškuose troškiniuose ar net sriubose, kur jos aromatas tampa netikėtu, bet maloniu akcentu.

**Svarbu ir kavos forma**

Šviežiai paruoštas espresas suteikia intensyvų skonį, todėl tinka padažams ar marinavimui. Maltos kavos milteliai dažniausiai naudojami kepiniuose, o kavos ekstraktas – koncentruotas ir aromatingas – idealiai tinka desertams, kur reikia tik nedidelio kiekio, bet stipraus poveikio.

Kava virtuvėje gali būti ne tik rytinis ritualas, bet ir kūrybinis įrankis, leidžiantis atrasti naujus skonius ir tekstūras. O spalį tam atsiranda dar viena priežastis – „Rimi“ prekybos tinklas skelbia šešių savaičių nuolaidų maratoną, kurio metu pigiau galima įsigyti įvairių kavos rūšių.

„Kavos pasirinkimas – tai ne tik skonio reikalas, bet ir kasdienė galimybė atrasti naujus aromatus bei derinius, todėl verta rinktis tai, kas geriausiai dera su kiekvieno gyvenimo ritmu. Nors pastaruoju metu stebime augantį pirkėjų susidomėjimą kavos kapsulėmis, tačiau siekiame pasiūlyti platų kavos rūšių pasirinkimą ir suteikti pirkėjams galimybę sutaupyti. Dabar ypatingas nuolaidas taikome ne tik kavos kapsulėlms, bet ir pupelėms, maltai kavai bei kavos gėrimams, tad pirkėjus kviečiame atrasti savo mėgstamą kavą ir nepamiršti drąsiau eksperimentuoti virtuvėje“, – teigia L. Lesauskaitė-Remeikė, „Rimi“ viešųjų ryšių ir korporatyvinės atsakomybės vadovė.

Prekybos tinklas „Rimi“ pateikia rudenišką receptą, kurie leis į kavą pažvelgti kitu kampu.

**Moliūgų ir kavos sriubos receptas**

**Reikės:**

2 vnt. sviestinio moliūgo (vidutinio dydžio)

45 g kavos pupelių

1 vnt. didelio valgomojo batato

1 vnt. svogūno

2 skiltelių česnako

2 imbiero šaknų

Moliūgų sėklų patiekimui

2 šaukštų kokosų aliejus

1 čiobrelio

300 ml 35 proc. riebumo grietinėlės

Druskos pagal skonį

Pipirų pagal skonį

Prancūziško batono patiekimui

**Gaminimo eiga**

Daržoves nuskuskite. Moliūgus (pašalinę sėklas) ir valgomąjį batatą smulkiai supjaustykite. Svogūną ir česnaką susmulkinkite, imbierą sutarkuokite.

Įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje paskrudinkite moliūgų sėklas apie 5 min. Dideliame puode nesvylančiu dugnu įkaitinkite aliejų. Suberkite svogūną, imbierą, česnakus, čiobrelius ir trumpai pakepinkite. Tuomet suberkite moliūgus ir valgomąjį batatą. Pamaišydami kepkite 5 min.

Kavos pupeles sumalkite ir išvirkite 100 ml kavos. Į puodą supilkite kavą ir tiek vandens, kad apsemtų daržoves. Troškinkite 35 min. arba kol moliūgai ir valgomieji batatai pakankamai suminkštės. Išimkite čiobrelius. Supilkite grietinėlę ir užvirkite.

Virtuviniu kombainu sutrinkite viską iki vientisos masės. Pagardinkite druska ir pipirais. Sriubą patiekite su prancūzišku batonu. Ant viršaus pabarstykite skrudintų moliūgų sėklų.