Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. spalio 31 d.

**Sviestas arba druska kavos puodelyje? Šie deriniai nustebins net kavos gurmanus**

**Kava – vienas mėgstamiausių gėrimų Lietuvoje, tačiau jos skonis nebūtinai turi būti visada toks pat. Ieškodami naujų ritualų rudens sezonui, vis daugiau žmonių drąsiai eksperimentuoja – į kavą beria netikėtus prieskonius, naudoja riešutų sviestą, augalinius gėrimus ar vanilės ekstraktą. Taip kavos puodelis tampa ne tik kasdieniu įpročiu, bet ir kūrybine improvizacija.**

Pasak lietuviško prekybos tinklo „Maxima“, vienas pirkėjas tinkle per mėnesį vidutiniškai įsigyja 2,4 kavos pakuotės. Daugiausia nuperkama maltos kavos, antroje vietoje – kavos mišiniai, trečioje – kapsulės.

„Mūsų pirkėjai vis dažniau neapsiriboja tik klasikine juoda kava – populiarėja ir vanile, karamele ar kitais netikėtais skoniais praturtinta kava, jos gėrimai. Kava daugelio suprantama kaip ritualas, be kurio sunku įsivaizduoti kasdieną. Kad mūsų pirkėjams šis populiarus gėrimas ir toliau išliktų malonumu, o ne prabangos preke, šiemet pristatėme esminį pokytį – „nukaltas“ kainas. Reikšmingai sumažinome reguliarias kainas visai kavos kategorijai – nuo pupelių ir maltos kavos iki kapsulių bei tirpios. Dabar jų kainos visada yra 25–45 proc. mažesnės, priklausomai nuo konkretaus produkto, ir žymimos geltonomis etiketėmis“, – sako „Maximos“ Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Snieguolė Valiaugaitė.

**Kai norisi naujo skonio: ką galima dėti į kavą?**

Kavai tapus neatsiejama kasdienybės dalimi, nenuostabu, kad daugumai ją norisi atrasti iš naujo: į puodelį kavos keliauja įvairūs prieskoniai, skirtingų skonių augaliniai gėrimai ar gabalėlis sviesto.

Eksperimentuoti su kavos skoniu padeda net ir paprasčiausi virtuvėje turimi ingredientai – reikia tik trupučio fantazijos ir drąsos. Pavyzdžiui, keli druskos grūdeliai išties gali subalansuoti kartumą ir išryškinti skonio gilumą – tai ypač tinka tamsiai skrudintoms pupelėms. Ciberžolė suteikia ne tik ryškią spalvą, bet ir šildantį pojūtį – sumaišius ją su trupučiu pipirų ir medaus, galima pasigaminti išskirtinį rudens gėrimą.

„Cinamonas ir kardamonas – rudeniški, šildantys prieskoniai, kurie suteikia jaukumo. Kardamonas populiarus Artimuosiuose Rytuose, cinamonas – klasika tiek kavos puodelyje, tiek ant pieno putos. Tuo metu žiupsnelis kakavos miltelių ar tarkuoto šokolado paverčia kavą tikru desertu. Tai ne tik skanu, bet ir naudinga – kakavoje gausu antioksidantų. Vienas šaukštelis žemės ar migdolų sviesto suteikia sodrumo, švelnumo ir natūralaus saldumo. Vos keli lašai vanilės arba migdolų ekstrakto – ir puodelis kvepės tarsi desertinė kava be jokio cukraus. Jei norisi atrasti daugiau netikėtų skonių, mūsų konditerijos meistrai dalijasi keliomis idėjomis, kuo dar galite paskaninti kavą“, – pataria S. Valiaugaitė.

**Moliūgų prieskonių kava**

Šis gėrimas – tarsi rudeniškas apsikabinimas puodelyje. Moliūgų tyrė, kvapnūs prieskoniai ir švelnus pienas sukuria tikrą moliūgų pyrago nuotaiką, kuri puikiai dera su kava. Vienai porcijai **reikės**:

* 1 puodelio mėgstamos kavos arba espreso;
* 2 v. š. moliūgų tyrės;
* 150–200 ml šilto arba putoto pieno;
* ½ a. š. cinamono;
* žiupsnelio maltų imbierų ir muskato;
* 1 a. š. medaus arba klevų sirupo;
* plakta grietinėlė;
* žiupsnelio prieskonių pabarstymui.

**Gaminimas.** Moliūgų tyrę sumaišykite su prieskoniais ir medumi ar sirupu, pašildykite kartu su pienu. Plakite iki vientisos, šiek tiek putotos konsistencijos. Supilkite į puodelį su kava, lengvai pamaišykite. Norint – papuoškite plakta grietinėle ir pabarstykite cinamonu ar moliūgų pyrago prieskonių mišiniu.

**Obuolių pyrago skonio kava**

Tai vienas iš šio rudens skonio atradimų – obuolių tyrė, cinamonas ir švelnus pienas šiame recepte susijungia į kvapnią kavą, primenančią šiltą obuolių pyrago gabalėlį. Puikus pasirinkimas tiems, kurie nori rudeniškos nuotaikos be moliūgų skonio. Vienai porcijai **reikės**:

* 1 puodelio mėgstamos kavos arba espreso;
* 2 v. š. obuolių tyrės (naminė ar nesaldinta obuolienė);
* 150–200 ml šilto arba putoto pieno;
* ½ a. š. cinamono;
* 1 a. š. medaus arba klevų sirupo;
* plakta grietinėlė;
* žiupsnelis cinamono.

**Gaminimas**. Obuolių tyrę sumaišykite su cinamonu ir medumi, pašildykite kartu su pienu. Plakite iki vientisos konsistencijos. Supilkite šį mišinį į puodelį su kava, šiek tiek pamaišykite. Norint galima papuošti plakta grietinėle ir pabarstyti cinamonu.

**Kava su sviestu *(Bulletproof coffee)***

Energingam rytui – riebalų turtinga kava, kuri išpopuliarėjo tarp sveikos gyvensenos šalininkų. Ji ne tik suteikia sotumo jausmą, bet ir maloniai šildo. Vienai porcijai **reikės**:

* 1 puodelio karštos juodos kavos;
* 1 v. š. sviesto (geriausia – nesūdyto);
* 1 v. š. kokosų aliejaus.

**Gaminimas**. Viską supilkite į plaktuvą ar trintuvą ir plakite 20–30 sekundžių, kol kava taps kreminė.

**Kava su medumi, cinamonu ir žiupsneliu druskos**

Mažiau cukraus, daugiau natūralaus skonio – šis šildantis kavos receptas puikiai tinka rudens vakarams. Vienai porcijai **reikės**:

* 1 puodelio karštos kavos;
* 1 a. š. medaus;
* ½ a. š. cinamono;
* žiupsnelio druskos.

**Gaminimas**. Į puodelį kavos įmaišykite medų, cinamoną ir druską. Skonis subtiliai saldus ir kupinas šiek tiek prieskonių kaip jaukus apkabinimas iš vidaus.

***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)