Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. lapkričio 14 d.

**Kava namuose: kaip skiriasi skonis, stiprumas ir kofeino kiekis ruošiant skirtingai?**

**Kava – vienas dažniausiai tautiečių pasirenkamų gėrimų. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ duomenimis, vienas pirkėjas per mėnesį vidutiniškai įsigyja 2,4 kavos pakuotės. Nors pastaraisiais metais auga kavos pupelių ir kapsulių populiarumas, malta kava išlieka pagrindiniu pasirinkimu – ją patogu ruošti įvairiais būdais, net ir neturint profesionalios įrangos.**

„Remiantis Europos kavos federacijos ataskaita „European Coffee Report 2023/2024“, Lietuvoje kava dažniausiai ruošiama namuose – net 88 proc. šio gėrimo nuperkama parduotuvėse, o kavinėse ar restoranuose išgeriama tik apie dešimtadalį. Tai rodo, kad kava mūsų šalyje nėra vien tik ritualas už namų ribų – ji lydi daugelį visos dienos metu, tiek ryte, tiek po pietų ar per darbo pertraukėlę“, – sako Titas Atraškevičius, „Maximos“ atstovas ryšiams su žiniasklaida.

**4 skirtingi būdai paruošti kavą namuose**

Pasak „Maximos“ atstovo, maltos kavos populiarumą lemia jos universalumas – iš vienos pakuotės galima paruošti įvairaus stiprumo ir skonio gėrimą, priklausomai nuo pasirinkto būdo, turimos įrangos ar net nuotaikos.

„Šiemet nusprendėme ne tik maltos, bet ir visų kitų rūšių kavos reguliarias kainas sumažinti 25–45 proc. Mūsų tikslas – kad puodelis kavos būtų prieinamas kiekvienam, o pirkėjai galėtų mėgautis mėgstama kava bet kada, nelaukdami akcijų. Vis dėlto, net ir po šio sprendimo pirkėjų krepšeliuose toliau dominuoja malta kava. Plikyta kava išlieka klasika daugeliui, tačiau vis drąsiau tautiečiai eksperimentuoja su filtrine, prancūziško kavinuko ar moka tipo kava. Tai leidžia atrasti naujus skonius ir pritaikyti kavą pagal individualius pageidavimus – nuo švelnios iki itin stiprios“, – sako T. Atraškevičius.

**Plikyta kava** – bene tradiciškiausias pasirinkimas Lietuvoje. Tereikia į puodelį įberti 1–2 arbatinius šaukštelius maltos kavos ir užpilti karštu (apie 90–95 temperatūros) vandeniu. Tuomet palikti 4–5 minutėms, kad kava išsiskleistų, o tirščiai nusėstų. Šis būdas suteikia intensyvų, šiek tiek aštresnį skonį, o dėl ilgesnio sąlyčio su vandeniu – ir didesnį kofeino kiekį. Nors dugne lieka tirščių, daugeliui tai – pažįstama klasika.

**Filtrinė kava** – puikus pasirinkimas mėgstantiems švelnesnį skonį ir gėrimą be tirščių. Į aparatą tereikia įdėti popierinį filtrą, suberti maltą kavą (apie vieną šaukštą vienam puodeliui), įpilti vandens ir įjungti aparatą. Tokiu būdu paruošta kava yra švelni, subalansuota, o jos skonyje geriau atsiskleidžia kavos natos. Kofeino kiekis – vidutinis ir priklauso nuo santykio tarp vandens ir kavos.

**Kava iš prancūziško kavinuko („French Press“)** leidžia išgauti turtingą, sodrų skonį ir kiek aliejingesnę tekstūrą. Į kavinuką reikia suberti rupiau maltos kavos (apie vieną šaukštą vienam puodeliui), užpilti karštu vandeniu, palikti 4–5 minutėms, o tada lėtai nuspausti stūmoklį. Ilgas kavos sąlytis su vandeniu užtikrina intensyvesnį skonį, o kofeino kiekis dažnai būna didesnis nei filtrinėje kavoje.

**Moka kavinukas** – vienas paprasčiausių būdų pasigaminti espresui artimą kavą be specialios įrangos. Į apatinę indo dalį reikia įpilti vandens, į filtrą – vidutinio smulkumo maltos kavos, tuomet užsukti viršutinę dalį ir statyti kavinuką ant viryklės. Kaitinant vanduo kyla per kavą, o į viršų susirenka stiprus, kvapnus gėrimas. Tokia kava pasižymi sodriu, ryškiu skoniu ir didesniu kofeino kiekiu – puikus pasirinkimas mėgstantiems stipresnį kavos puodelį namuose.

***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)