VERO DIENA

VERO CAFE
TIKRAI TAVO

SU KAVA KEIČIAME
PASAULĮ
IR PAČIUS SAVE

RAGAUK KAVOS. PRISIJUNK PRIE KOVOS!

Apie projektą: www.orangutan.coffee

ORANG UTAN COFFEE

Žemynas:	Azija
Šalis:	Indonezija
Regionas:	Sumatra, Ačechas
Aukštingumas:	1450 - 1600 m. virš jūros lygio
Apdirbimas:	pusiau plauta (*semi washed*)
Arabikos rūšis:	*Ateng, Tim - Tim*
Skonio paletė:	kava nustebins tvirtais, bet kartu maloniai saldžiais – kedrų, gelių ir rudojo cukraus – aromatais. Aiškiai juntamas karamelės saldumas, kavos kūno tvirtumas bei prieskonių (cinamono) užuominos. Išlieka maloni raudonojo vyno rūgštelė ir juodojo šokolado kartumo poskonis. Derinyje su pienu ypač atsiskleidžia karamelės saldumas.

ORANG UTAN kava yra ypač aukštos kokybės rūšinė kava iš Sumatros, auginta laukinėmis sąlygomis, nenaudojant jokių chemikalų.

Tai ir socialiai atsakinga kava: dalis pelno bus skirta vietiniams smukliesiems kavos augintojams ir orangutanų bei jų gyvenamosios vietos išsaugojimo programai paremti.

Sumatros atogrąžų miškai yra namai mūsų artimiausiems giminaičiams – orangutanams. Šie gyvūnai šiandien yra ties išnykimo riba, o miškai sparčiai traukiasi. Paskutiniais keliais dešimtmečiais vidutiniškai 550 000 hektarų geriausio atogrąžų miškų ploto „išvaloma“ kasmet ir užsodinama palmėmis. Iš palmių išgaunamas aliejus plačiai naudojamas kosmetikoje ir konditerijoje.

Turtingos kavos plantacijos pelno iš gretimo drėgno ir pastovaus atogrąžų miškų mikroklimato, kuris apsaugo derlingus vulkaninius dirvožemius nuo erozijos ir suteikia pagrindą sveikam kavamedžių augimui ir visapusiškam, ypatingam kavos skoniui.

Kiekvienas galime prisidėti prie vietinių kavos ūkininkų gerovės ir gamtos išsaugojimo programos tiesiog gerdami šią kavą.

Kava šviežiai skrudinta VERO COFFEE HOUSE kavos namuose, įsigyti galite visose VERO CAFE kavinėse.

Išskirtinio skonio ir spalvos ORANG UTAN kavos pupelės

D. Veželio nuotr.

ORANG UTAN kava namams.
7 EUR 200 g.

PRIMENAME: VISAS KARŠTAS KAVAS GALIME PARUOŠTI IŠ NAUJIENOS „ORANG UTAN" ARBA KLASIKOS „SWEET BRAZIL" KAVOS PUPELIŲ. PASIRINKITE!

ORANGUTANAI IR KAVA: KAS TARP JŲ BENDRA?

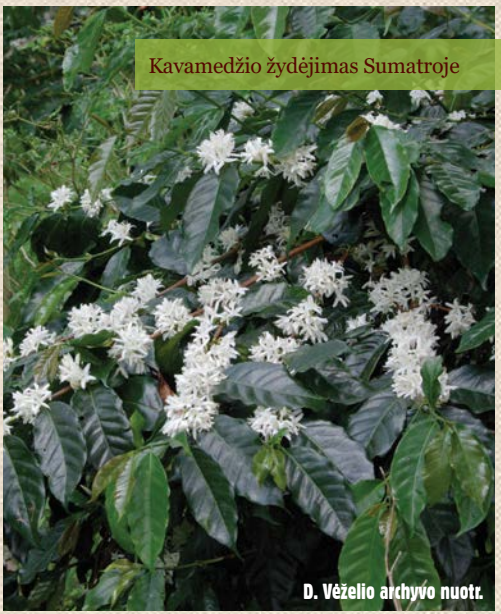
„Kiekvieną kartą, kai naudojame muilą su palmių aliejumi, kai veidus tepame kremu, kurio sudėtyje jo yra, turėtume galvoti apie nykstančius Sumatros miškus ir juose žūvančius orangutanus, - sako iš Indonezijos salos neseniai grįžęs kavos namų „Vero Coffee House“ įkūrėjas Darius Vėželis. Jo kelionės tikslas – lietuviams atvežti Sumatros saloje augančią kavą, kuri dalyvauja „Orang Utan Coffee“ projekte. Kiekvienas, ją perkantis, turi galimybę prisidėti prie orangutanų sveikatos ir laisvės. O gal netgi išgelbėti vieno iš jų gyvybę.

Pusiaujo Smaragdas. Tokį pavadinimą XIX amžiaus pabaigoje buvo gavusi Sumatros sala Indonezijoje. Po atogrąžų miškus klajojo leopardai, medžiuose šokinėjo gorilos ir garsieji Sumatros orangutanai, prie vandenų maurojo raganosiai. Šiandien miškai ištuštėję, o laukinės gamtos grožį ir įvairovę pasiglemžė žmogus, nusprendęs džiungles pakeisti surikiuotais palmių laukais.

Šiuo metu Sumatros saloje laisvai gyvena tik apie 6700 orangutanų. Sumatros ir Borneo salos yra vienintelės vietos pasaulyje, kur galima pamatyti, kaip šie primatai keliauja medžiais ir jų viršūnėse suka namus. „Indonezijos valdžia yra uždraudusi orangutanus gaudyti, medžioti, tačiau vietos gyventojai taisyklių ne visada laikosi. Būna, nušauna mamą, pagauna mažylį ir pririša jį už virvės šalia namų arba parduoda“, – pasakoja D. Vėželis ir primena, kad palikuonių šie gyvūnai sulaukia ne kasmet – mažyliai gimsta kartą per 8 ar 9 metus, dėl tos priežasties populiacija vystosi lėtai.

Šveicarė Regina Frey 1973-aisiais Sumatros saloje, Bukit Lawango kaime, netoli Madano miesto įkūrė orangutanų reabilitacijos centrą. Šiandien šiai moteriai jau 76-eri, tačiau ji vis dar dega idėja orangutanus grąžinti į jų gimtąsias vietas, išmokyti juos gyventi laisvėje. Daugybę metų saloje gyvenanti, indoneziečių kalbą išmokusi šveicarė aktyviai dalyvauja SCOP (Sumatran Orangutan Conservation Program) programoje. Viena iš programos krypčių – „Orang Utan Coffee“ projektas. Ši programa skatina ūkininkus natūraliai, be jokių chemikalų auginti kavą, investuoti į kokybišką kavos apdirbimą. Taigi, laimėtojai yra visi – ūkininkai, prisidedantys prie ypač kokybiškos kavos auginimo ir už tai gaunantys geresnę kainą, taip pat vartotojai, galintys mėgautis išskirtine kava, ir prisidėti prie žaliosios planetos išsaugojimo.

Pirmasis „Orang Utan Coffee“ projekto kavos pupelių derlius Europą pasiekė 2012 metais. „Buvau ragavęs šios kavos, ji man pasirodė ypatingo skonio. Ypatinga ir mintis: visi mes gyvename toje pačioje planetoje, visi vartojame. Kažkam reikia muilo, dėl jo kiti kerta atogrąžų miškus, sodina aliejui skirtas palmes. Taip, Indonezija toli, tačiau iš tiesų mes visi esame susiję ilga grandine“, – sako D.Vėželis. 1,50 euro nuo kiekvieno žalios kavos kilogramo grįš atgal į Indoneziją. 50 centų atiteks ūkininkams, 50 centų – orangutanų klinikai ir 50 centų Sumatros miškų išsaugojimo programai. „Orang Utan Coffee“ projektas D.Vėželiui yra ne tik kavos skonį papildanti graži istorija, bet ir socialinės atsakomybės projektas. „Kava – tik vienas iš didžiulės problemos sprendimo būdų, – sako verslininkas. – Į Sumatrą keliavau ne orangutanų pasižiūrėti, o įsigilinti į tai, kas vyksta, kam panaudojami pinigai“.


Kavamedžio žydėjimas Sumatroje
D. Vėželio archyvo nuotr.

Ūkininkas, renkantis kavamedžio uogas
D. Vėželio archyvo nuotr.

D. Vėželio archyvo nuotr.

D. Vėželio archyvo nuotr.

„Kavamedžiai auga aukščiau, beveik kilometro aukštyje, orangutanų plotai – gerokai žemiau, jie vieni kitiems netrukdo. Salos temperatūra, turtingas dirvožemis, drėgmė ir rankų darbas nulemia ypatingą, specifinį Sumatros kavos skonį. Nedideles plantacijas turintys ūkininkai patys kavos uogas renka, patys išspaudžia sėklas, po to jas deda į maišelius, 12 valandų fermentuoja, plauna, vėliau džiovina, skuta ir vėl džiovina. Pamatęs tamsios, pilkšvai žalios spalvos pupeles iškart gali pasakyti, kad jos iš Sumatros. Orangutanų kava ypatingai prižiūrima, užtat ji – aukščiausios rūšies. Tokia ir atkeliauja į Lietuvą“, – sako „Vero Coffee House“ kavos namų įkūrėjas.

Į orangutanų prieglaudą Bukit Lawango kaime D.Vėželis atvyko visai netrukus po Holivudo žvaigždės Leonardo Di Caprio vizito. Aktorius skyrė 2 milijonus JAV dolerių nykstančiai orangutanų aplinkai – atogrąžų miškams. „Orangutanų istorijos nori nenori paliečia, kai vykau ten mano mintys buvo vienos, kai grįžau, galvoju apie tai, kokia svarbi mums visiems yra planeta. Pagalvokime apie tai, gerdami orangutanų kavą“, – siūlo verslininkas. **„Vero Cafe“ kavos barų tinklas yra pirmasis Lietuvoje, dalyvaujantis socialinės kavos projekte.**

"Orang Utan Coffee" archyvo nuotr.

"Orang Utan Coffee" archyvo nuotr.

KAVOS ODISĖJA SU HARIO V60

VERO CAFE archyvo nuotr.

Visada aktualus, lyg maža juoda suknelė, vardinis koltas ar aukščiausios rūšies cigaras. Tai – puodelis juodos kavos. Klasika, kurios kokybė evoliucionuoja, o esmė išlieka per amžius. Klasika, iš kurios kylančios interpretacijos tik patvirtina jos autentiškumą. Ir štai pasaulis turi naują būdą mėgautis juoda kava: HARIO V60 (skamba kaip kosminio lainerio pavadinimas).

Ir iš tiesų šiuo kavinuku paruošta kava padeda atitrūkti nuo žemės. Genialiai paprastas, nes linkę viską minimalizuoti japonai sumanė vietoj įprastų trijų angų dugne įtaisyti tik vieną ir taip modifikuoti skonį – kava bėga ilgiau ir lėčiau, tad spėja atiduoti visus savo aliejus ir aromatus.

Kita inovacija yra kavinuko sienelėmis tarsi serpantinai besivejantys grioveliai, kurių dėka proceso metu cirkuliuoja oras ir kava puodelį pasiekia visiškai atsiskleidusi, išraiškingo skonio.

Kaip prisijaukinti kavinuką HARIO V60? Tai gana paprasta: kaip Japonijoje ir įprasta, jis nereiklus ir labai paslaugus. Pradžioje įdedame filtrą, kurį sudrėkiname taip, kad priliptų prie rievėtų keramikinių sienelių. Tuomet įberiame maždaug 18 g. vidutinio rupumo kavos, kurią taip pat suvilgome neverdančiu (iki 95 C°) vandeniu. Suskaičiuojame iki trisdešimties ir lėtai, sukamaisiais judesiais, stengdamiesi nekliudyti filtro, supilame likusį vandenį. 18 g. kavos turėtų tekti 250–300 ml vandens, o plikymo trukmė neviršyti 3,5 minutės, idealu – 2,5 minutės, jeigu užtrukome ilgiau, vadinasi, kava buvo nepakankamai rupi, todėl kitą kartą malsime stambiau. Pustrečios minutės - ir nepriekaištingo skonio juoda kava garuoja Jūsų puodelyje. Tai pradžiugintų ir labiausiai išlepusius.

Štai, tiesą sakant, ir viskas, ką reikia žinoti norint trumpam pabūti kosmose su įrenginiu HARIO V60. Skanios kelionės!

AEROPRESS: GURMANAI PLOJA ATSISTOJĘ

Yra dalykų, kurių galimybės, regis, neišsemiamos. Pavyzdžiui, kava. Apie tai byloja daugybė jos paruošimo būdų, iš kurių kiekvienas turi savų privalumų. Jūsų dėmesiui - 2005 metais Alano Adlerio išrastas naujas, žavus ir sparčiai populiarėjantis žaisliukas kavos pasaulyje – kavos ruošimo aparatas AEROPRESS.

Jau pats pavadinimas sufleruoja, kad šią kavą paprasta paruošti ir tikrai AEROPRESS idealiai tinka skubantiems, veikliems bei reikliems. Įrenginys labai patogus naudoti tiek namie, tiek kelionėje, o kava paruošiama per 30—50 sekundžių. Aparatas pravers ir mėgstantiems eksperimentuoti bei ragauti skirtingų kavos rūšių. Juo atskleidžiamas kavos charakteris neapsunkina šeimininko, o keičiant maltos kavos bei vandens proporcijas ir koreguojant plikymo laiką bei kavos pupelių malimo rupumą, galima pasiekti skirtingų skonio rezultatų. Naudoti šį prietaisą lengva ir smagu, tereikia prisiminti keleto veiksmų seką.

Pradėti reikėtų nuo to, kad į sietelį įdedamas popierinis filtras, kuris suvilgomas karštu vandeniu, siekiant pašalinti popieriaus kvapą. Tuomet pasveriamas atitinkamas kavos kiekis (14-17 g), pupelės supilamos į malūną ir malamos pasirinktu rupumu tiesiai į AEROPRESS arba atskirai ir tik po to supilamos į įrenginį (AEROPRESS yra universalus kavinukas, todėl drąsiai eksperimentuokite, pasirinkdami tiek stambų, tiek smulkų malimą). Įrenginys statomas ant puodelio, o kava užpilama nedideliu kiekiu karšto vandens, tada sumaišoma pagal laikrodžio rodyklę ir paliekama šiek tiek pabrinkti.

Maždaug po 30 sek. supilame likusį kiekį vandens ir dar kartą viską sumaišome. Vėl trumpam paliekame kavą ekstrahuotis ir užbaigdami gaminimo procesą lėtai spaudžiame stūmoklį žemyn.

Tokiu būdu kava per filtrą išspaudžiama tiesiai į puodelį, o tirščiai lieka viduje. Popierinio filtro pranašumas tas, kad pašalinama daugiau kietųjų dalelių, tuo tarpu oro slėgis leidžia išgauti sodrų, išraiškingą skonį.

Įsivaizduokite: mažiau nei minutė įdomaus proceso ir Jūsų puodelyje puiki kava, kurios gurkštelėjus nevalingai užsimerki ir lauki, kol malonumas pasiskirstys visame kūne, užliedamas jį žvalumo banga. Skanių patirčių su AEROPRESS!

VERO CAFE archyvo nuotr.

Šiuos ir kitus alternatyvius kavos paruošimo būdus galite išbandyti
VERO BREW BAR'uose: Gedimino pr. 27, Vilnius; Gedimino pr. 37, Vilnius; Upės g. 9, Vilnius; Laisvės al. 45, Kaunas; Tiltų g. 1, Klaipėda
ir VERO COFFEE HOUSE kavos namuose: Maironio g. 7, Kaunas

KELIAUKIME PO LIETUVOS NACIONALINIUS PARKUS

Valstybinė saugomų teritorijų tarnyba, kuruojanti nacionalinių ir regioninių parkų veiklą, kartu su VERO CAFE šią vasarą siūlo aplankyti nacionalinius parkus, kurie mini 25 metų jubiliejų. Gardžiuodamiesi kava susiplanuokite savo kelionę, o kad būtų lengviau jums siūlome:

Aukštaitijos nacionaliniame parke vienas populiariausių kelionių maršrutų šio parko ežerais ir upeliais, dar vadinamu Didžiuoju ratu. Išsinuomavus valtį ar baidarę Palūšėje, galima žiedu apiplaukti didžiąją dalį Aukštaitijos ežerų ir aplankyti beveik visas žymiausias parko vietas. Daugiau idėjų, ką aplankyti Aukštaitijos nacionaliniame parke rasite lankytojų centre Palūšėje arba

www.anp.lt

Ar žinote, kokia yra aukščiausia kopa Kuršių nerijos nacionaliniame parke? Tai Vecekrugo kopa, kurios aukštis siekia daugiau kaip 67 metrus, pamėginkite užkopti į ją. Viršuje nuo apžvalgos aikštelės Kuršių nerijos gamta atsiskleidžia visu grožiu, išryškėja Kuršių marių kranto linija, matyti Bulvikio ragas, sielą ramybės pripildo Baltijos jūros ošimas. Daugiau idėjų apie lankomas teritorijas nacionaliniame parke –

www.nerija.lt

Kelionę po Dzūkijos nacionalinį parką pradėkite lankytojų centre Marcinkonyse, kur įrengta įdomi ekspozicija „Girių apsuptyje". Jeigu nematėte Skroblaus upelio ištakų- užsukite į Margionis prie „Bobos daržo" šaltinio. Daugiau informacijos ir kitos idėjos ką įdomaus pamatyti ir nuveikti Dzūkijos nacionaliniame parke –

www.cepkeliai-dzukija.lt

Kelionę po Žemaitijos nacionalinį parką pradėkite lankytojų centre Plateliuose „Žemaitijos žemės slėpiniai". Dviračiu apvažiuokite Platelių ežerą arba tiesiog pasivaikščiokite Šeirės pažintiniu taku. Grįždami nepamirškite užlipti į apžvalgos bokštą prie Siberijos pelkės ir dar kartą pažvelgti į gražuolį Platelių ežerą iš viršaus. Sužinok daugiau –

www.zemaitijosnp.lt

Kai pasiimsite kavos išsinešimui ir važiuosite aplankyti istorinės Trakų pilies pakeliui būtinai užsukite į Varnikų pažintinį taką. Trakų istoriniame nacionaliniame parke apie 3 km per Ilgelio pelkę besitęsiantis takas užburia gamtos kvapais, garsais ir leidžia pabūti žmogaus nepaliestoje gamtoje. Daugiau informacijos –

www.seniejitrakai.lt

Tapk saugomų teritorijų bičiuliu – pirk lankytojo bilietą. Ar žygiavai naktį kūlgrinda? Ar stebėjai migruojančius paukščius? Ne? Įsigyk metinį lankytojo bilietą ir saugomų teritorijų renginiuose lankykis nemokamai!

Nacionalinis lankytojų centras – vartai į saugomas teritorijas. Atvyk susiplanuoti savo kelionę po saugomas teritorijas, juk netrukus užklups savaitgalis ar atostogos.

Susitikime Vilniuje
Antakalnio g. 25.
arba mūsų Facebook puslapyje
„Nacionalinis lankytojų centras“

VERO CAFE iškylos rinkinys: AEROPRESS, KEEPCUP (stiklinis arba plastmasinis) ir rūšinė kava

R. Šidlauskaitės nuotr.

Instagram

apie kavą, mus ir jus:
@verocafe

KOL KARŠTA KAVA ATOSTOGAUJA

Tik prašvitus, įvairiabalsiai paukštukai konstatuoja: vasara žengia į miestą. Tai reiškia, kad porai mėnesių miesto džiunglės taps betono stepėmis. Todėl, kaitinant saulei, karštą kavą išleisime atostogų ir mėgausimės gaiviais lyg pavėsis gėrimais. Jūsų dėmesiui vasaros skonių versijos pagal VERO CAFE.

CHEMEX KAVA SU LEDUKAIS

VERO CAFE archyvo nuotr.

VERO CAFE archyvo nuotr.

SMOOTHIE

Šaltas šerbetas, paruoštas iš vaisių tyrės ir ledukų.

VERO CAFE archyvo nuotr.

FRESH &TASTY

Šaltas kokteilis, pagamintas iš gazuotų gėrimų, sirupo ir ledukų.

VERO CAFE archyvo nuotr.

ŠALTA ARBATA

VERO CAFE archyvo nuotr.

FRAPĖ

Šaltas, gaivinantis, vėsinantis gėrimas, ypač malonus gerti vasarą.
Frapės skonių ir ingredientų įvairovė gali apsukti galvą: su espreso kava, su sirupu, su grietinėle, padažu ar net šokoladuku! Tačiau pagrindą visuomet sudarys specialus frapės mišinys, pienas ir ledukai.

VERO CAFE archyvo nuotr.

ŠALTA LATĖ

ICE latė, latė GLAZE.
Tai espreso, pieno ir ledukų klasika.
Skonį paįvairinti galite sirupais, karamelės arba šokolado padažais.

RAGAUK KAVOS. PRISIJUNK PRIE KOVOS!
ORANG UTAN COFFEE
VERO CAFE
Ragaukite išskirtinio skonio Sumatros kavos, padėkite vietiniams kavos ūkiams išsilaikyti ir prisidėkite prie vpatingo gamtos išsaugojimo projekto. Dalis pelno skiriama Sumatros miškų ir orangutanų gelbėjimui nuo išnykimo.