**Uogų kisielius – ne tik šventėms: ar mokate jį išvirti?**

**Šv. Kūčių stalas neįsivaizduojamas be tradicinio spanguolių ar kitų uogų kisieliaus – sodraus skonio tirštas gėrimas įtinka tiek mažiesiems smaližiams, tiek vyresniems jo ragautojams. Kaip virti, kuo gardinti ir kaip vartoti šį labiausiai Šiaurės šalyse paplitusį gėrimą, pataria jau 16 metų maisto technologijos srityje dirbanti Aušra Staninienė.**

Kisieliaus pagrindinės sudedamosios dalys yra vanduo, mėgstamos uogos, cukrus ir krakmolas. Visa kita – fantazijos reikalas, sako pašnekovė.

„Kisieliui virti tinka praktiškai visos uogos – ir rūgštesnės spanguolės ar vyšnios, ir saldesnės braškės, avietės ar net mėlynės. Taip pat kisielių galima virti su juodaisiais ar raudonaisiais serbentais – toks gėrimo variantas būtų labiau išskirtinis. Vis dėlto Šv. Kūčių stalui dažniausiai renkamės spanguolių kisielių“, – sako didžiausios šalyje sulčių, nektarų ir vaisių gėrimų gamyklos „Eckes-Granini Baltic“ produktų vystymo vadovė A. Staninienė.

Pasak jos, sunkiausia kisieliaus virimo dalis – teisingai supilti krakmolą, kad kisieliuje nesusidarytų gumuliukai.

„Į karštą vandenį negalima tiesiog berti krakmolo miltelių, jie sušoks į gumuliukus. Būtina krakmolą ištirpinti šaltame vandenyje, tada nedidele srovele jį pilti maišant į verdantį vandenį. Įprastai virdamas kisielius gana greitai sutirštėja, nebent vietoj bulvių krakmolo naudojate kukurūzų – tokiu atveju kisielių teks pavirti šiek tiek ilgiau“, – pataria A. Staninienė.

Kisieliaus tirštumas priklauso nuo krakmolo kiekio – įprastai 1 litrui vandens pakanka 1-2 valgomojo šaukšto krakmolo. Atvėsęs gėrimas, ypač laikomas šaldytuve, gali tapti tirštesnis.

**Galima įsigyti jau paruoštą kisielių**

Nors kisielius yra mėgstamas gėrimas, jis dažniausiai vartojamas ypatingomis progomis, rodo dar vasarą „Spinter tyrimai“ atlikta reprezentatyvi apklausa – kas trečias šalies gyventojas (34 proc.) kisielių vartoja tik per šventes.

„Kisielius neturėtų būti vartojamas tik kartą per metus – tai gana universalus gėrimas, tinkamas vartoti tiek šiltas, tiek šaltas. Be to, jis gali būti puikus saldžių šaltsriubių pagrindas, juo galima užpilti košes ar sausus pusryčius. Taip pat šaltas kisielius, pagardintas plakta grietinėle ar ledais, yra puikus desertas“, – sako A. Staninienė.

Nenorintiems virti kisieliaus jį galima įsigyti jau paruoštą vartoti – šių metų rugsėjį „Eckes-Granini Baltic“ pristatyti nauji produktai, spanguolių ir vyšnių skonio kisieliai, jau pelnė ir pirkėjų simpatijas.

„Specialiai Lietuvos vartotojams gaminami kisieliai „Elmenhorster“ pranoko visus lūkesčius – per beveik 4 mėnesius nuo produktų pristatymo prekybai jau pasiekėme metinius jų pardavimo planus. Džiugu, kad pirkėjai taip greitai įvertino naujus produktus“, – komentuoja pašnekovė.

Pasak jos, paruošto vartoti kisieliaus receptų tobulinimas užtruko apie metus. Iš viso buvo sukurti 6 kisielių skoniai: spanguolių, vyšnių, braškių, mėlynių, aviečių ir įvairių uogų. Prekybai pasiūlyti pirmieji 2 variantai.

„Spanguolių kisielius yra itin tradicinis Lietuvoje, tad dėl jo recepto kūrimo nekilo jokių abejonių. Tačiau norėjome vartotojams pasiūlyti dar vieną skonį, kad būtų iš ko rinktis – mūsų darbuotojai po ilgų diskusijų išrinko būtent vyšnių. Likusius receptus pasilikome ateičiai“, – sako „Eckes-Granini Baltic“ produktų vystymo vadovė.

Atidarytą vartojimui paruošto kisieliaus tetrapako pakuotę, kaip ir naminį kisielių, reikėtų laikyti šaldytuve, kad gėrimas nesurūgtų. Rekomenduojama jį suvartoti per 3 dienas nuo atidarymo, o prieš vartojimą produktą pakuotėje reikėtų gerai suplakti.