Vilnius, 2021 m. rugpjūčio 13 d.

**Kuo skiriasi uogienė, džemas bei čatnis ir su kuo jie valgomi?**

**Ar žinojote, kuo skiriasi uogienės, džemai bei pastaraisiais metais populiarėjantis čatnis? Nors iš pirmo žvilgsnio gali pasirodyti, kad šie patiekalai yra beveik vienodi, jų nereikėtų laikyti vienu ir tuo pačiu – skiriasi tiek jų konsistencijos, tiek ir panaudojimo būdai. Daugiau apie šiuos skirtumus pasakoja jauniausias Lietuvos virtuvės šefas Rokas Galvonas.**

„Uogienės ir džemai – geriausiai lietuviams atpažįstami patiekalai, kuriais močiutės ar mamos savaitgaliais gardindavo mūsų blynus ar pyragus. Tačiau daugelis greičiausiai negalėtų pasakyti, kuo jie skiriasi. Tuo metu čatnis – kur kas mažiau lietuviams žinomas“, – sako virtuvės šefas.

Čatnis – tirštas, saldžiai aštrus ir uogienę primenantis pagardas, gaminamas iš skirtingų vaisių ir gausiai gardinamas prieskoniais. Nors šio patiekalo šaknys slypi giliai Indijoje, kasmet vis daugiau žmonių atranda skirtingus jo derinius.

„Čatnio gamybai siūlyčiau rinktis saldžius vaisius: mangus, ananasus, melionus, persikus ir kitus. Puikiai tiks ir kriaušės, obuoliai ir slyvos, kurių šiuo metu gausu mūsų soduose ir parduotuvių lentynose. Čatnio gamyba nereikalauja didelių pastangų ir kviečia eksperimentuoti maišant skirtingus vaisių derinius. Vis tik svarbu laikytis kelių pagrindinių taisyklių: vaisių nesupjaustyti per smulkiai – čatnyje turi likti jų gabaliukų ir leisti jam pabręsti bent savaitę. Taip atsiskleis geriausios jo skonio savybės“, – tikina R. Galvonas.

Specialistas priduria, kad čatnis puikiai tiks tiek prie sūrio ir mėsos patiekalų, bus labai gardus užteptas ant duonos arba skrebučio.

„Pagrindinis skirtumas tarp džemo ir uogienės – konsistencija. Uogienė paprastai gaminama iš stambiai supjaustytų vaisių ir verdama su dideliu kiekiu cukraus tol, kol jie suminkštėja ir tampa mase su gabaliukais. Tuomet gausiai tepama ant skrebučių, naudojama pyragams ar blynams gardinti. Uogienėms puikiai tinka Lietuvos soduose augantys vaisiai bei persikai, nektarinai ir abrikosai“, – aiškina šefas ir priduria, kad dėl didelio cukraus kiekio į sterilius stiklainius supilstyta uogienė vėsioje ir tamsioje vietoje gali išsilaikyti iki metų ir ilgiau.

Tuo metu džemas yra želė konsistencijos patiekalas, gaunamas suverdant vaisius iki vientisos konsistencijos. Jo sudėtyje taip pat daug cukraus, tad jis nerūgsta ir net žiemą pagardina sočius mėsos ar žuvies patiekalus, desertus. Džemui puikiai tinka įvairūs vaisai, pradedant nuo bananų ir apelsinų ir baigiant kiviais ir dumplūnėmis.

R. Galvonas kviečia išbandyti greitai paruošiamą ir gardų svogūnų džemą su kriaušėmis, apelsinų ir moliūgų uogienę bei slyvų čatnį.

**Svogūnų džemas su kriaušėmis – įtiks net išrankiausiems**

**Jums reikės:** 1 kg svogūnų, 1,5 kg kriaušių, 30 ml alyvuogių aliejaus, 1/3 stiklinės balzaminio acto, ½ stiklinės vandens, ¾ stiklinės rudojo cukraus, 32 g sviesto, 1 šaukšto garstyčių, 2 arbatinių šaukštelių džiovintų čiobrelių, 1 arbatinio šaukštelio maltų pipirų ir ½ arbatinio šaukštelio druskos.

**Paruošimo būdas:** Dideliame ir sunkiame puode įkaitinkite alyvuogių aliejų ir sviestą. Sudėkite smulkiai pjaustytus svogūnus, suberkite druską ir kepkite ant vidutinės kaitros ugnies apie 5 min. Sumažinkite ugnį ir kepkite vis pamaišydami, kol svogūnai suminkštės ir pradės ruduoti. Suberkite kubeliais pjaustytas kriaušes ir kepkite vis pamaišydami apie 40 min. Įmaišykite cukrų ir garstyčias. Supilkite balzaminį actą ir vandenį. Suberkite džiovintus čiobrelius ir pipirus. Palaukite, kol užvirs, tuomet sumažinkite ugnį ir virkite, kol kriaušės suminkštės ir džemas taps tirštas, apie 15–20 min.

„Skanaukite džemą, kol jis dar šiltas arba palaukite, kol atvės iki kambario temperatūros. Jis puikiai tinka tiek prie įvairių sūrių, tiek prie kiaulienos kotletų. Tuomet sudėkite jį į sandarius indelius ir laikykite šaldytuve iki 3 savaičių. Taip pat galite jį užkonservuoti ir laikyti spintelėje per žiemą“, – sako virtuvės šefas R. Galvonas.

**Apelsinų ir moliūgų uogienė – tikra dovana skrandžiui**

**Jums reikės:** 1,5 kg moliūgo,400 g cukraus, 2 apelsinų, citrinos, 1 arbatinio šaukštelio cinamono.

**Paruošimo būdas:** Puode sumaišykite kubeliais pjaustytą moliūgą, tarkuotas apelsinų ir citrinos žieveles ir suberkite cinamoną. Suberkite smulkiai pjaustytus citrusinius vaisius, cukrų ir palikite stovėti per naktį. Kitą dieną virkite masę ant nedidelės kaitros vis pamaišydami apie 40 min. Leiskite uogienei šiek tiek pravėsti ir supilstykite ją į stiklainius. Juos sandariai užsukite ir uždengę šiltu apklotu palikite atvėsti.

**Slyvų čatnis – puikus rezultatas net virtuvės naujokams**

**Jums reikės:** 1 kg mėlynųjų slyvų, 1 stiklinės rudojo cukraus, 1 stiklinės baltojo cukraus, ¾ stiklinės obuolių sidro acto, 1 stiklinės razinų, 2 arbatinių šaukštelių druskos, svogūno, 1 skiltelės česnako, 2 arbatinių šaukštelių garstyčių sėklų, maltų imbierų ir Kajeno paprikos.

**Paruošimo būdas:** Puode sumaišykite cukrų ir obuolių sidro actą ir užvirę kaitinkite vis pamaišydami, kol cukrus ištirps. Sudėkite likusius ingredientus ir viską gerai išmaišykite. Kai užvirs, sumažinkite kaitrą ir vis pamaišydami virkite apie 45–50 min., kol masė sutirštės. Karštą čatnį sudėkite į sterilius stiklainius ir užsukite. Kai atvės, perkelkite į spintelę ir laikykite per žiemą.

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt