Artėjant didžiosioms metų šventėms lietuviai iš anksto ruošiasi ne tik tradicinei Kūčių vakarienei, bet ir Kalėdų dienos pietums. Šios dienos pagrindiniam patiekalui vis dažniau renkamasi paukštiena – višta ar antis. Tiesa, Lietuvos gyventojų skoniai ir poreikiai kasmet keičiasi.

„Jei 2016 metų gruodį šviežių ančių parduota net keliais tūkstančiais daugiau nei šviežių viščiukų, tai nuo 2017-ųjų santykis pasikeitė, o pernai šviežių viščiukų parduota net du kartus daugiau nei ančių. Šiais metais tendencijos vėl kitokios: iki gruodžio vidurio ančių paklausa buvo didesnė. Tam didelę įtaką turėjo į parduotuvių lentynas grįžusios šviežios antys su kaklu, vien jų pirmosiomis gruodžio savaitėmis buvo nupirkta daugiau nei 20 tūkstančių vienetų“, – „Maximos“ pirkėjų įpročius aptaria prekybos tinklo komercijos direktorė Vilma Drulienė.

Ji priduria, kad pirkėjai ypač vertina vietinių gamintojų produkciją ir tiek viščiukus, tiek antį pirmiausia renkasi šviežią, o ne šaldytą – šviežių paukščių kasmet parduodama nuo kelių iki keliolikos kartų daugiau nei šaldytų. Beje, tais atvejais, kai perkama šaldyta paukštiena, pirmenybė teikiama antims, o populiariausios – šaldytos lietuviškos ir vokiškos antys. Pastarųjų pardavimai pernai augo labiausiai, apie du kartus.

Pasak „Maximos“ maisto gamybos eksperto Aido Polenino, pagrindinio Kalėdų patiekalo pasirinkimą lemia įvairūs faktoriai, pradedant skoniu ir žmonių pageidavimais, baigiant svečių skaičiumi.

„Ančiukas tradiciškai sveria apie 2–3 kg, jo užtenka maždaug 4–6 asmenims, tuo metu vištų pasirinkimas platesnis – nuo 1,5 kg viščiukų iki 3–4 kg kaimiškų vištų. Tais atvejais, kai susirenka itin gausi artimųjų ir draugų kompanija, pasirinkimai keli – vienu metu kepti kelis paukščius, arba išsirinkti vieną itin didelį. Pavyzdžiui, kalakutą: jie sveria mažiausiai 4–5 kilogramus, o kartais ir visus 10 kilogramų, taigi tokiu galima pamaitinti ir keliolika svečių“, – skaičiuoja A. Poleninas.

Anot jo, tiek ančiai, tiek vištai paruošti ypatingų žinių ir gebėjimų nereikia, o ir su prieskoniais persistengti neverta – paukštieną užtenka pagardinti druska, pipirais, čiobreliais, česnaku, kmynais, tinka ir citrina, rozmarinai. Jei norite sultingesnės mėsos, įdarykite obuolių ar citrusinių vaisių griežinėliais.

Kepimo procesas taip pat panašus. Kad mėsa neišdžiūtų, kepkite žemesnėje, maždaug 160 °C temperatūroje. Kepimo laikas priklauso nuo vištos ar anties svorio, standartiškai 2–3 kg

paukštis kepa 1,5–2,5 valandos. Kepimo metu kelis kartus mėsą galite aplieti išsiskyrusiomis sultimis, taip odelė neperkeps, mėsa bus sultinga. Jei abejojate, ar iškepė, įsmeikite peilį: rausvos sultys reiškia, kad dar reikia kepti, bespalvės – galite kviesti namiškius prie stalo. Beje, jei likus 15 minučių kilstelsite orkaitės temperatūrą, paukštis lengvai apskrus, jo odelė taps traški.