KISIEL

Jeśli kiedykolwiek KISIEL skojarzył się Wam z kiśnięciem, to złapaliście dobry trop! Słowo KISIEL, które odmieniamy oczywiście KISIEL – KISIELU (a nie „kiślu” czy „kiśla”), w najdawniejszych czasach odnosiło się do zupełnie innej potrawy: nie była to ani zapakowana w torebkę mąka ziemniaczana z dodatkiem barwników, aromatów i substancji słodzących, ani też słodka, kolorowa papka z dosładzanego krochmalu łączonego z sokiem owocowym. Dawny KISIEL był to rodzaj zupy, przyrządzanej najpierw z potłuczonego i zakwaszonego ziarna, później z zakwaszonego rozczynu otrąb lub mąki owsianej, a więc potrawa przygotowana z zakwasu, będąca czymś, co kisło (skisło). Dopiero gdy w tym znaczeniu zaczęto częściej używać nazwy ŻUR, określenie KISIEL zaczęło zmieniać odniesienie, a nazwa z czasem zaczęła oznaczać „kwaśny krochmal” jedzony na deser lub na słodki podwieczorek.