KISZONY, KWASZONY i KWAŚNY

Czy kapusta z beczki to kapusta kiszona czy kwaszona? A może kwaśna? A ogórki? A mleko, które pomyślnie przeszło proces fermentacji? Zacznijmy od kiszenia i kwaszenia. Obie formy: kisić i kwasić – a także: kiszony i kwaszony – są równie poprawne i równie często stosowane. Zwykło się przyjmować, że południe Polski zajada kiszone ogórki i kiszoną kapustę, a północ – kwaszone ogórki i kwaszoną kapustę. Ale nie jest to do końca prawdą. Zróżnicowanie regionalne jest dużo większe i nie da się przeprowadzić ścisłego podziału. Na terenach podgórskich używane są także połączenia kwaśna kapusta i – rzadziej – kwaśne ogórki. Mleko natomiast może być kwaśne lub zsiadłe i również po części zależy to od regionu. Połączenia „kiszone mleko” w ogóle się nie spotyka, choć określenie mleko kwaszone lub ukwaszone – do tej pory niemal nieużywane –zaczęło się pojawiać w handlu.