

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

ROZEBRAĆ się do ROSOŁU...



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

...czyli 'rozebrać się prawie do naga'. Cóż takiego jest w ROSOLE, że się z golizną kojarzy? Czyżby nasi przodkowie mieli we zwyczaju spożywanie ROSOŁU w samej bieliźnie lub zgoła na golasa? Ależ skąd! Porządny ROSÓŁ – jak wiedzą dobre gospodynie – to wywar nie z kostki rosołowej czy kupionej w supermarkecie nóżki kurczaka, tylko z kury lub z kapłona, czyli ze specjalnie w tym celu hodowanego, młodego, kastrowanego koguta. Kurę lub kogutka trzeba było złapać, ubić i – rzecz jasna – oskubać. I dopiero taką GOŁĄ, bo oskubaną KURĘ (koguta) – a więc ROZEBRANĄ do ROSOŁU – wkładało się do zimnej wody i pomalutku gotowało przynajmniej trzy godziny. I wtedy to dopiero był ROSÓŁ palce lizać!