# GALANTYNA

Słowo GALANTYNA to XIX-wieczne zapożyczenie francuskie: gallantine, a wcześniej galiantine. Można tę francuską nazwę wywodzić od łacińskiego gallus ‘kogut; kapłon’ lub gallina ‘kura’, ale bardziej prawdopodobny jest starowłoski źródłosłów: gallegiantina ‘zakrzepła powierzchnia wywaru lub rosołu’ od czasownika gallegiare ‘unosić się na powierzchni’.
GALANTYNA to eleganckie określenie równie eleganckiej potrawy: mięsa lub ryby w galarecie. GALANTYNA zazwyczaj jest przygotowywana jako rolada z rozdrobnionego białego mięsa lub ryby, z ozdobnymi wstawkami z wędliny, kawałków mięsa, kolorowych gotowanych warzyw albo warzyw marynowanych lub jajek na twardo. Taka rolada jest następnie ściśle obwiązywana serwetą i gotowana powolutku w wywarze, albo też pieczona w piekarniku, niekiedy w kąpieli wodnej. Osobno przyrządza się zastudzoną galaretę ze sklarowanego, esencjonalnego wywaru. Ostudzoną i zastudzoną GALANTYNĘ kroi się następnie na plastry, układa ozdobnie na półmisku i albo zalewa tężejącą galaretą, albo obkłada ozdobnie już zastudzoną galaretą, pokrojoną w kostkę.
Jeśli macie akurat nadmiar wolnego czasu, to zachęcamy Was do przygotowania GALANTYNY – na pewno ucieszy i oko, i podniebienie. :)