

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

KARMINADLE z PANCZKRAUTEM



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Jeśli jesteście ze Śląska, to już chyba czujecie ten zapach smażonych KARMINADLI i ślinka sama Wam cieknie...

KARMINADLE albo KARBINADLE, albo KARDINADLE to nic innego jak śląskie kotlety mielone. Zazwyczaj robione są z mięsa mielonego mieszanego, tj. wieprzowego i wołowego. Dawniej często dodawano też mięso królicze, bo niemal każda rodzina na Śląsku hodowała własne króliki i króliczyna była najdostępniejszym mięsem. Zdarzało się również, że jednym ze składników KARMINADLI bywał mielony solony śledź (tańszy i łatwiejszy do zdobycia niż „prawdziwe” mięso).

Etymologię nazwy tej potrawy autorstwa „bardzo śląskiego” filologa klasycznego, językoznawcy i tłumacza, profesora UŚ dr. hab. Zbigniewa Kadłubka, podajemy Wam w formie cytatu, żebyście mogli posmakować języka: „Musza pedzieć, że dziwno jest ta nazwa „karminadel” i łód downa ło nij myśla. Bo łód czego mogłaby łona pochodzić? Można od „carnis”, czyli po łacinie miynso – abo „carne” tyż po hiszpańsku miynso. Ale do tego jeszcze mamy „nadel”, czyli z niemieckiego jakoś igła, szpyndlik abo szpica wysokij góry.

Forsztelują se to tak z tom nazwom „karminadel”, chociaż można snokwjom: pjyrzo czyńś wyrazu na pewno pochodzi od miynsa (carnis, carne, carn), a ta drugo łód „nadli”, czyli miynsa posiekanego choby na drobne igły. Z flajszmazyńki – jak mielymy miynso – wylazujom przeca taki choby cinki jegły miynsa” [ZK].