KAROLEK – druh kminkówki i bigosu

Nie tak dawno poznaliście marka kucmerkę – zacnego towarzysza każdego miłośnika terenowych wędrówek w poszukiwaniu ziół i ciekawych bylin. Dziś chcielibyśmy Wam przedstawić znanego i lubianego, ale zapomnianego z imienia kolegę marka kucmerki – karolka. Ten karolek – podobnie jak marek kucmerka – zapisywany jest małą literą, bowiem sam wyraz karolek nie jest ani imieniem, ani w ogóle nazwą własną, tylko określeniem, rzeczownikiem pospolitym wskazującym na gatunek rośliny. Zapisywany małą literą karolek to dawne określenie kminku – tego zwyczajnego, powszechnie znanego i używanego kminku, aromatycznej przyprawy ułatwiającej trawienie, działającej bakteriobójczo i wiatropędnie, niezbędnej do wszelkich potraw z kapusty, do barszczu, chleba, domowego topionego sera i oczywiście jednego z najważniejszych składników kminkówki. Dlaczego KAROLEK? Łacińska nazwa gatunkowa kminku zwyczajnego to Carum carvi. Carum (o formie dopełniacza: carui) zostało jeszcze w wiekach średnich spolszczone i przyswojone jako KARUJ. KARUJEK, zdrobnienie nazwy KARUJ, skojarzyło się ze zdrobnieniem imienia KAROL: KARÓLEK, potem KAROLEK. I tak sympatyczny KARUJEK stał się równie sympatycznym KAROLKIEM.