KOTLET POŻARSKI

Kilkadziesiąt lat temu, w czasach PRL, gdy nie tylko uliczne zapiekanki, ale nawet hot-dogi wypełniane były masą pieczarkową bez śladu mięsa, KOTLET POŻARSKI pojawiał się w menu barów i restauracji. Był to wówczas niemal klasyczny mielony, tyle że spora część mięsa zastępowana była zdecydowanie tańszą i o wiele łatwiej dostępną bułką tartą. Ówczesny POŻARSKI był więc „ordynarną podróbą mielonego". Jednak kolejne kilkadziesiąt lat wcześniej – w czasach międzywojennych – KOTLET POŻARSKI podawany z odpowiednimi dodatkami stanowił delikatne i naprawdę eleganckie danie, wcale nie przypominające kotleta mielonego. KOTLET POŻARSKI z końca XIX w. i początków wieku XX był to panierowany kotlecik z cienkiego plastra kurzej piersi i siekanej cielęciny koniecznie wzbogacony – ozdobiony – kosteczką drobiową wystającą z obu stron kotlecika. „Z oczyszczonej (…) młodej kury, po zdjęciu skórki, ukroić z samych piersi zrazy, czyli płaskie plastry (…) i lekko posolić. Osobno usiekać na maść cielęciny jak najbielszej (…), dołożyć na funt ćwierć funta szpiku wołowego i jedno żółtko; wymięszać doskonale, rozłożyć cienką warstwę tego na stole, położyć na niej owe plastry piersi, przykryć każdy znowu massą cielęcą, formować zgrabne podłużne kotlety, wkładać w środek kostki z kurzych skrzydeł, posolić po wierzchu, następnie umaczać w jajku, w utartej przesianej bułce i smażyć na gorącem klarowanem maśle" (LĆ 365, 287 – ortografia oryginalna).
A dlaczego POŻARSKI? Od „pożaru" czy od „pożerania"? Ani jedno, ani drugie – połączenie KOTLET POŻARSKI powstało jako skrócenie dłuższego KOTLET à la POŻARSKI, w którym POŻARSKI to nazwisko rosyjskie. Są dwie wersje tłumaczące, czyje to mogło być nazwisko. Według pierwszej z nich zapisało się w historii kulinariów nazwisko Dmitrija M. Pożarskiego – bojara rosyjskiego, który w 1612 roku na czele pospolitego ruszenia wyparł wojska polskie z Moskwy (czyżby drobiowo-cielęce kotleciki z kostką należały do jego ulubionych dań?). Według drugiej – upamiętnionym Pożarskim miałby być właściciel zajazdu i kucharz w jednej osobie, który tymże daniem ugościł przejeżdżającego cara Mikołaja I i o którym wspominał Aleksander Puszkin.