

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

MELSZPAJZ



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Znaleźć go można już chyba tylko w starych słownikach i stuletnich książkach kucharskich, w których występuje pod postaciami MELSZPAJZ, MELSZPEJZ, METSZPEZ lub MILSZPAZ.

Sama nazwa może i nie jest zbyt przyjemna dla ucha, ale za to potrawa, która się pod nią kryje, może być bardzo przyjemna dla podniebienia. Wbrew – słusznym skądinąd – skojarzeniom z niemczyzną (niemieckie: Mehl ‘mąka’ i Speise ‘jedzenie, potrawa’) MELSZPAJZ to przysmak rodem ze wschodu, z kuchni wileńskiej. To słodka zapiekanka z mąki (jak sama nazwa wskazuje), jajek, mleka i owoców. Mąka bywała niekiedy zastępowana bułką tartą, okruszkami ciasta, kosteczkami czerstwej bułki, herbatnikami czy kromeczkami czerstwego pieczywa, a nawet naleśnikami. Żółtka ubijano się z cukrem, dodawało do składników mącznych połączonych z mlekiem, a pianę z białek wykładało się na mieszankę ciasta i pokrojonych owoców, przekładając raczej te dwie masy niż je mieszając. Ponoć zdarzały się także MELSZPAJZY niesłodkie, przygotowywane z dodatkiem warzyw lub nawet z mięsem, choć w dostępnych źródłach nie znajdujemy na to potwierdzenia. W niektórych słownikach MELSZPAJZ bywa utożsamiany z leguminą, w książkach kucharskich natomiast określany jest raczej mianem zapiekanki. Tradycyjna postać dopełniacza ma końcówkę -u: MELSZPAJZU.