

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

PODCZOS



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

„Zerwać młode listki brukwi, opłókać, nalać wrzącem mlekiem, zagotować; potem odcedzić przez durszlak i usiekać drobno. Usmażyć łyżkę masła z mąką, z cebulą, włożyć podczos i dusić trochę, na półmisku obłożyć wędzonym gotowanym ozorem, kawałkami szynki lub grzankami. Podczos taki robi się z liści kalarepy lub kapusty, ugotowawszy w wodzie i zmieszawszy z ugotowaną oddzielnie gęstą jęczmienną kaszą” [KW, 193].

W 2019 r. PODCZOS został wpisany na listę produktów tradycyjnych jako typowa potrawa wielkopolska, chociaż – pod różnymi nazwami – znany był i jadany w całej Polsce, a także w wielu innych krajach.

Wyraz PODCZOS to rzeczownik utworzony od czasownika PODCZOSAĆ – staropolskiego i gwarowego wariantu słów PODCIOSAĆ i PODCZESAĆ. PODCZOS było to więc to, co się otrzymało przez podciosywanie, podcinanie, podczesywanie młodych, wiosennych roślin jadalnych: młode listki, czubki łodyg, wierzchołki pędów.