

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

Prawdziwe, włoskie ZABAJONE!



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

ZABAJONE (albo ZABAIONE, albo ZABAGLIONE) to włoski deser, słodki krem z żółtek z dodatkiem alkoholu – taki „kogel-mogel z prądem”. W Polsce przyjęło się określanie tym mianem również lodów: waniliowych lub śmietankowych, zazwyczaj z likierem jajecznym, rzadziej z innym alkoholem. Sama nazwa ZABAJONE jest bezpośrednim zapożyczeniem z języka włoskiego, w którym występuje we wszystkich trzech postaciach (zabajone, zabaione, zabaglione). Słowo to pochodzi najprawdopodobniej od dialektalnego określenia zabaja, którym w okolicach Wenecji nazywano słodki napój popularny na całym północno-wschodnim wybrzeżu Adriatyku, w dawnej Ilirii. Wiele jest jednak znacznie ciekawszych – choć bardziej legendarnych niż naukowych – opowieści wyjaśniających pochodzenie nazwy ZABAJONE. Według niektórych twórcą ZABAJONE jest sam św. Paschalis Baylon, który wymyślił ten deser, gdy był kucharzem w zakonie franciszkanów: na jego cześć krem nazwano crema di San Baylon – krem św. Baylona – co później zostało przekształcone na ZABAIONE. Według innych nazwa powstała od nazwiska Baglioni: Gian Paolo Baglioni, kapitan kondotierów z przełomu XV i XVI w., rozbił ze swym oddziałem obóz pod murami miasta Reggio Emilia. Nie mając czym nakarmić swych żołnierzy, sam przygotował im zupę z tego, co było dostępne na miejscu, a więc z jajek, cukru i wina. Ta „włoska zupa nic” tak przypadła wszystkim do gustu, że z czasem zaczęto ją spożywać jako deser i od przyzwiska kapitana – Zabajoun – nazywać ZABAJONE.