

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

# PYTŚ



Maria Antonina Mazurek

Nazwa PTYŚ ma tak swojskie brzmienie, że można by pomyśleć, iż PTYSIE to rodzime pyszności. Jednak wystarczy się uważnie przyjrzeć samemu PTYSIOWI, żeby nabrać podejrzeń: leciutkie, puchate ciasto, fikuśny kształt spiralnej piramidki, no i moc delikatnej, słodziutkiej śmietanki, starannie ubitej do idealnej konsystencji... To już musi się kojarzyć z wykwintnościami kuchni francuskiej! PTYSIE przedstawiła szerszej publiczności Gabriela Zapolska w ostatnim dwudziestolecu XIX w., a same ciastka powstały kilkadziesiąt lat wcześniej we Francji. Nazwa PTYŚ to urocze spolszczenie znacznie dłuższej, kilkuwyrazowej nazwy francuskiej: petit chou à la crème, czyli dosłownie 'kapustka z kremem'. Dlaczego kapustka? – zapytacie. No, cóż... na to pytanie trzeba sobie samemu odpowiedzieć. Ponoć jednym z pomysłodawców PTYSIA był autor „Kucharza paryskiego” – pierwowzoru naszego „Kucharza warszawskiego” – znakomity mistrz kuchni i cukiernik Marie-Antoine Carême. Jego znakiem firmowym była nietuzinkowość: specjalizował się w zaskakiwaniu gości – odbiorców swoich dzieł kulinarnych. Przygotowywał i podawał dania tak, by zawierały niespodziankę, na przykład pieczone podawane nie na garniturze z jarzyn, tylko ukryte pod bukietem gotowanych warzyw, eleganckie „arystokratyczne” przepiórki faszerowane swojską „chłopską” kapustą... Może w przypadku PTYSIA zaskakiwać miała również sama francuska nazwa?