RĘCE w MAŁDRZYK

il. Karolina Sroka

„Co zrobić z rękami?" – uczą nas poradniki, portale internetowe i trenerzy personalni. Kiedyś odpowiedź była prosta, krótka i jednoznaczna: RĘCE w MAŁDRZYK. MAŁDRZYK to nie podołek ani mufka, ani w ogóle jakakolwiek część ubrania. MAŁDRZYK (a dwieście lat temu również mądrzyk, mędrzyk lub mondrzyk) to placuszek serowy. „Mondrzyki robią z słodkiego mleka, z podpuszczką, czyli animelką, które wyciśnięte w talerki układają, i w maśle obsmażają" – cytuje dawną książkę kucharską S.B. Linde w swoim słowniku. MAŁDRZYKI były to wykonywane naprędce przysmaki: nie czekano, aż mleko się zsiądzie, nie warzono go i nie wieszano w lnianym woreczku, aż odcieknie z niego serwatka i zrobi się ser. Świeże, słodkie mleko mieszano z odrobiną podpuszczki, tak że ścinało się od razu, następnie nabierano porcje ręką lub dużą łyżką i przez płótno wyciskano w obu dłoniach. Tak powstałe serki – placuszki – łączono z żółtkami lub od razu obsmażano na patelni w maśle i podawano na ciepło, posypane miałkim cukrem (cukru pudru nie było jeszcze w sklepach). A co to ma wspólnego z ułożeniem rąk? Wytłumaczenia są dwa. Wyrażenie RĘCE w MAŁDRZYK oznacza ułożenie dłoni podobne jak przy wyciskaniu serków – tak głosi jedna teoria. RĘCE w MAŁDRZYK bowiem to dłonie złożone na krzyż, jednak nie wnętrzami do siebie, tylko tak, że jedna dłoń przykrywa wierzch drugiej. Dlatego według innej teorii wyrażenie nawiązuje do kształtu odmiennie wyrabianych MAŁDRZYKÓW: skrzyżowane dłonie ze złączonymi palcami przypominają serki odciskane w lnianych woreczkach – długie, stożkowate gomółki.