Zaserwujmy SERWOLATKĘ

Może niektórym z nas SERWOLATKA będzie kojarzyć się ze słusznie minionymi czasami PRL, a może w ogóle z niczym, bo nie zetknęliście się ani z SERWOLATKĄ, ani nawet z jej nazwą.
A SERWOLATKA ma „pochodzenie zagraniczne”, i to takie, że mogłaby kojarzyć się z najwyższą jakością! SERWOLATKA bowiem – zarówno nazwa, jak i sam produkt – pochodzi ze Szwajcarii, gdzie jest traktowana niemalże jak skarb narodowy.
SERWOLATKA, niecałe sto lat temu znana jako SERWELATKA, to kiełbaska – taka lepsza odmiana popularnego serdelka. Wędzona wędlina, mająca zazwyczaj postać krótkiej i grubej kiełbaski, wytwarzana jest z mięsa wołowego z pokaźnym dodatkiem boczku i słoniny lub skórek wieprzowych. Całość jest dość drobno mielona (a dawniej siekana) i podwędzana, a następnie parzona. Szwajcarzy spożywają ją najczęściej na gorąco, przy czym rozcinają końcówki kiełbaski na czworo, tak by podgrzewana rozwijała się jak mięsny kwiatuszek. No cóż, co kraj, to obyczaj.
W szwajcarskiej francuszczyźnie SERWELATKA nosi miano cervelas, w niemieckim Zervelat lub Cervelat, w niemieckim austriackim Servela, a ci Szwajcarzy, którzy są użytkownikami języka włoskiego, mówią na nią cervelatto lub servelat. Wszystkie te słowa zawierają w sobie łaciński źródłosłów cerebrum, cerebri oznaczający ‘mózg’. Dawno temu bowiem jednym z głównych składników tej wędliny był móżdżek, który dziś jest już rzadko wykorzystywany w kuchni.
To co? Nabraliście ochoty, żeby skosztować SERWOLATKI?