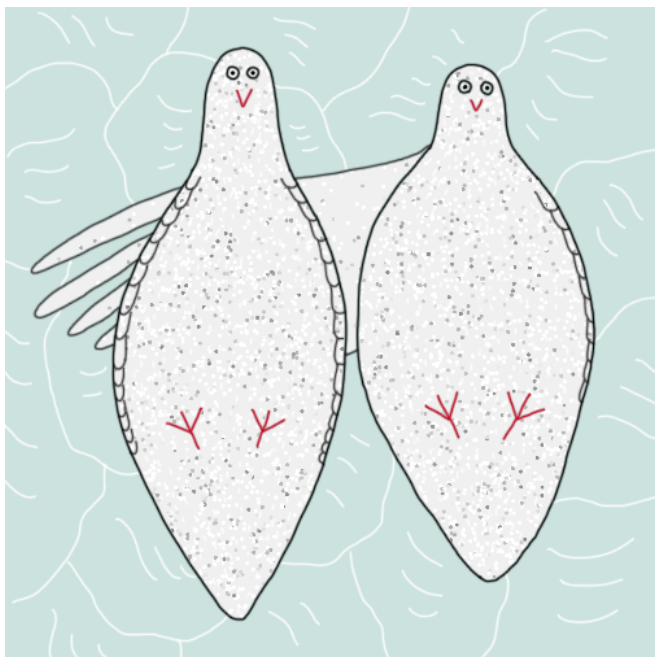


Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

GOŁĄBKI



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

Dlaczego GOŁĄBKİ? Co wspólnego z gołębiami mają liście kapusty faszerowane mielonym mięsem połączonym z ryżem lub kaszą? Nazwa GOŁĄBKİ jako nazwa potrawy właściwa jest wielu językom słowiańskim: czeskie i słowackie holubce, ukraińskie голубці, białoruskie галубцы, rosyjskie голубцы. Pochodzenie nazwy GOŁĄBKİ jest bardzo różnie tłumaczone: część badaczy uważa, że zapożyczyliśmy potrawę wraz z nazwą z języków wschodniosłowiańskich. Nazwa byłaby wówczas symboliczna – gołębicom przypisywano m.in. takie cechy, jak czystość i siła, więc GOŁĄBKİ byłyby potrawą, która dodaje siły i zachowuje w czystości (cokolwiek to znaczy). Inni badacze są zdania, że GOŁĄBKİ jako nazwa powstały na gruncie polskim przez nawiązanie do eleganckiej potrawy rodem z Francji: faszerowanych gołębi pieczonych w liściach kapusty. Żeby delikatne mięso gołębia nie wysychało podczas pieczenia, owijano go w kapuściane liście – przepisy na taką potrawę możemy znaleźć w starych książkach kucharskich. Nasze pocziwe GOŁĄBKİ byłyby zatem namiastką, „podróbką” gołębi pieczonych w liściach kapusty, podawanych na stołach arystokracji i zamożnej szlachty o światowych zachciankach.