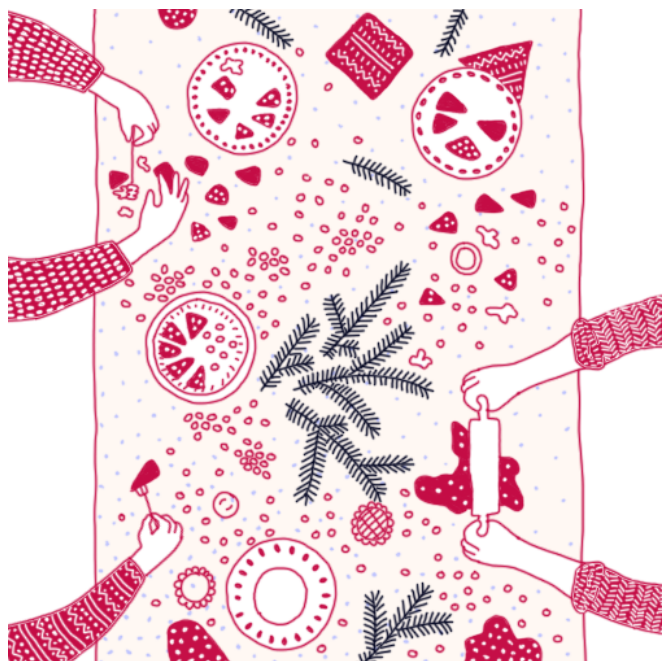


Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

MAKAGIGI



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

MAKAGIGA albo MAKAGIGI to ciasteczka z miodu smażonego z makiem, często także z migdałami lub kruszonymi orzechami. MAKAGIGI (albo MAKAGIGĘ) zawdzięczamy kuchni żydowskiej, a słodkie ciasteczka trochę podobne do sezamków były bardzo popularne do początków XX w. Skąd pochodzi sama nazwa, tego nawet najstarsi etymolodzy nie wiedzą, choć rodowód potrawy sugeruje jidysz jako język... Jeśli jednak ktoś z Was ma ochotę spróbować samodzielnie przyrządzić MAKAGIGI, to podajemy przepis z XIX-wiecznego „Praktycznego kucharza warszawskiego”: „Dwie kwarty maku wsypać na kwartę gotującego się miodu, smażyć na ogniu, ciągle mieszając aż się zacznie rumienić, wtedy wylać na stolnicę oblaną zimną wodą, a po ostygnięciu pokrajać na kawałki”.