

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

MOCZKA



O J C Z Y S T Y – D O D A J
D O U L U B I O N Y C H

Tym z was, którzy wychowali się na Śląsku, nie trzeba tłumaczyć, co to takiego MOCZKA. Ale inni mogli się z tym słowem nigdy nie spotkać. MOCZKA to tradycyjna i – można rzec – żelazna potrawa Wigilii po śląsku. Sama nazwa MOCZKI pochodzi od podstawowej czynności związanej z jej przygotowaniem, czyli od MOCZENIA piernika (i owocowych dodatków) w kompocie, wywarze lub piwie – MOCZKA jest więc starą, rodzimą nazwą. W zależności od regionu i indywidualnych zwyczajów rodzinnych MOCZKA może być przygotowywana w wersji słonej lub słodkiej, na ciepło lub na zimno, a jej konsystencja może wahać się od stosunkowo rzadkiej po dość gęstą. Podstawę MOCZKI stanowi piernik rozgotowany (lub rozmoczony, przetarty, rozdrobniony itp.) w kompocie (wersja słodka) lub wywarze rybnym bądź warzywnym (wersja słona), a czasami w ciemnym piwie, zaś koniecznymi dodatkami są suszone owoce i/lub bakalie. Tych, którzy są nieprzyzwyczajeni do takiego połączenia smaków i którzy nigdy nie kosztowali MOCZKI, może to nieco zaskoczyć, ale zapewniamy Was, że właściwie przyrządzona MOCZKA to niebo w gębie!