Coś ci się POKIEŁBASIŁO…

Co wspólnego z kiełbasą ma słowo POKIEŁBASIĆ SIĘ, czyli ‘pomylić się, poplątać się, pokręcić się’? Kiełbasa to długi i prosty mięsny baton, pachnący czosnkiem albo jałowcem, budzący skojarzenia ze swojskością, prząśnością, ale i z wakacyjnym wieczorem spędzonym przy ognisku i w doborowym towarzystwie. Co tu się może POKIEŁBASIĆ? Nie o skojarzenia z jedzeniem kiełbasy tu chodzi, lecz o samo przygotowywanie tego zacnego wyrobu! Kiedy robi się kiełbasę, nadziewa się mielonym mięsem długie osłonki z jelit, nawleczone na kiełbaśnicę (rurkę nasadzaną na maszynkę): mięso, napychając osłonkę, spada z kiełbaśnicy w długich, krętych zwojach, które trzeba szybko odbierać i starannie układać jedne obok drugich, bo jak się spóźnimy, to marne szanse na udaną kiełbasę: wszystko się poplącze, POKIEŁBASI i poprzerywa – i cała robota na nic…