

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

GALARETA



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

Choć może na to nie wygląda, GALARETA to stare słowo, znajdujące poświadczenia tekstowe już z XIV w. Najpierw (XIV – XV w.) określenie GALARETA – a także inne jego wersje: gelarata, galreda, galreta i garleta – odnosiły się do potrawy przyrządzanej z mięsa drobiowego w zastudzonym rosole i przyprawianej octem. Do XVI w. oprócz podstawowej formy GALARETA przetrwały dwie ostatnie z wyżej wymienionych, doszła też galareda, a samo określenie zaczęło być stosowane jako nazwa wszelkich potraw z zastudzonych wywarów mięsnych, naturalnie nasyconych żelatyną, lub soków z pektyną pochodzącą z owoców. Do końca XVIII w. zanikają wszelkie poboczne i oboczne formy, pozostaje sama GALARETA, a to za sprawą znakomitego i ogromnie poczytnego dzieła W. Wielątki „Kucharz doskonały” (I wyd. 1783 r.), w którym znajdziemy sporo przepisów na wyborne GALARETY z mięs, rosołów, ale także z owoców („z poziomek czynią galaretę”).

Samo słowo przeszło do polszczyzny za pośrednictwem niemieckim lub (wtórnie?) francuskim najprawdopodobniej z łaciny: łacińskie połączenie caro galerita, którym starożytni określali potrawę z gotowanego mięsa pokrytego zastygłą galaretką z wywaru, oznacza dosłownie ‘mięso w czapce’ lub ‘mięso w peruce’ (jak łatwo się domyślić, tąż zacną beretką była właśnie galaretka).