KAJMAK



KAJMAK to słodka, gęsta, brązowa lub bursztynowa masa, z której robi się krówki ciągutki i którą przekłada się ciasta. Ten KAJMAK, który znamy z kuchni polskiej, to masa sporządzana z mleka lub śmietanki, z cukru i masła, z dodatkiem karmelu, wanilii, czekolady lub kawy. Jest bardzo, bardzo słodka, choć ostatnio zyskuje popularność także jej słonawa wersja. Jeśli byliście na Bałkanach, to wiecie, że tam mianem KAJMAK / KAIMAK określa się inną masę: również gęstą, ale wcale nie słodką. Bałkański KAJMAK / KAIMAK to coś pomiędzy masłem a serkiem – smaczna, tłusta, bardzo gęsta, kremowa, neutralna lub lekko słonawa masa śmietankowa, pierwotnie przygotowywana z mleka bawolic (obecnie zastępowanego przez mleko krowie) z dodatkiem śmietanki, najpierw długo podgrzewanego, a później pozostawionego do powolnej fermentacji. Czy bałkański serowy KAJMAK / KAIMAK i nasz krówkowy KAJMAK mają ze sobą coś wspólnego? Oczywiście, że tak! W XVIII w. na polskie stoły trafił zakupywany od Turków KAIMAK bliskowschodni. Ponieważ jednak polskie szlacheckie podniebienie lubowało się nie tylko w tłustościach, lecz także w słodkościach (cukier nie należał do towarów tanich), zaczęto dosładzać oryginalny KAIMAK. Dosładzano go coraz bardziej (i ze względu na gusta, i po to, by było widać, że gospodarza na to stać), modyfikowano recepturę, aż zmienił się nie do poznania i stał się naszym własnym KAJMAKIEM – i to tak własnym, że w 2007 roku KAJMAK został wpisany na listę produktów tradycyjnych województwa kujawsko-pomorskiego!