

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

KANDYZOWANE owoce



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

KANDYZOWANE mogą być nie tylko owoce, choć najczęściej spotyka się właśnie to połączenie – ale dawno temu za przysmak uchodziły nie tylko kandyzowane wiśnie czy śliwki, lecz także na przykład kmin kandyzowany. KANDYZOWANY oznacza ‘smażony w cukrze’, bo KANDYZOWAĆ to ‘smażyć coś (zazwyczaj owoce) w gęstym syropie cukrowym’, a także – ‘krystalizować cukier’. Czasownik KANDYZOWAĆ pochodzi bowiem od rzeczownika KANDYZ (dawniej zapisywanego także jako kandys), czyli ‘cukier grubo skryształizowany’, zwany również CUKREM LODOWATYM (duże kryształki cukru przypominają bowiem kryształki lodu). KANDYZ jest zapożyczeniem francuskim (od fr. sucre candi), ale w XVIII w. częściej używano niemieckiego z pochodzenia określenia KANDYSCUKIER o takim samym znaczeniu. Oprócz KANDYSCUKRU był również KANDYSBROT, czyli „chleb cukrem polewany”. Dlaczego „polewany”, a nie posypywany? Trzeba pamiętać, że jeszcze w I połowie XX w. cukier sprzedawany był najczęściej nie na kilogramy, tylko na głowy, a więc nie w postaci sypkiej (takiej, w jakiej dziś najczęściej występuje, pakowany w kilogramowe torebki i sprzedawany pod nazwą cukier kryształ), tylko w postaci brył. Głowa cukru była to stożkowata, zaokrąglona u góry bryła zlepionego rafinowanego cukru o wadze od mniej więcej kilograma do kilku, a nawet kilkunastu kilogramów. Z takiej bryły odłupywało się kawałki i – w zależności od potrzeb – rozbijało w morderzu lub roztopiało (drugi sposób był mniej pracochłonny, dlatego łatwiej było chleb poleć cukrem niż nim posypać).