

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

POWIDŁA



Wyraz POWIDŁA to współcześnie rzeczownik plurale tantum, czyli rzeczownik mający wyłącznie formy liczby mnogiej. Jeszcze w XIX wieku używano jednak również formy liczby pojedynczej – to powidło.

Robienie POWIDŁ było niegdyś jednym z bardziej rozpowszechnionych sposobów przetwarzania owoców. Sama nazwa POWIDŁA pochodzi od narzędzia niezbędnego do ich wyrobu: POWIDŁO (zbudowane tak samo jak MOTOWIDŁO) było to długie, solidne, drewniane mieszadło, którym nieustannie, przez cały czas wytwarzania POWIDŁ, mieszano masę owocową, żeby się nie przypaliła. Dawniej POWIDŁA warzono i smażyło nie tylko ze śliwek węgierek, lecz także z wiśni, czereśni, jabłek, gruszek, porzeczek, owoców czarnego bzu, a nawet z owoców róży, a raczej – z soku z tych owoców. O ile obecnie POWIDŁA to gęsta masa z owoców, a w zasadzie ze śliwek, smażonych z niewielką ilością cukru, o tyle jeszcze w XVIII w. mianem POWIDŁA określano przetwory otrzymane z zagęszczonego, wysmażonego z cukrem soku owocowego. „Do powidła bierze się soku z świeżych owoców wyciśniętego części 10, cukru iedna, i smaży się do zgęstwienia” – opisywał Kluk [SJP L]. Taki zagęszczony sok był następnie doprowadzany do stanu całkowitego zgęstnienia przez suszenie: „Warzą śliwy w kotlech, potym leią w durszlak, cedzą sok ich gęty do koſtek i do ſkórek, potym suszą w piecu albo na słońcu, i zowią to powidłami” [ib.]. Otrzymane w ten sposób POWIDŁA można było długo przechowywać i na różne sposoby wykorzystywać – pierogi z powidłami lub z powidłami i z makiem były niegdyś jedną z potraw wigilijnych.