

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

PYTŚ



Maria Antonina Mazurek

Nazwa PTYŚ ma tak swojskie brzmienie, że można by pomyśleć, iż PTYSIE to rodzime pyszności. Jednak wystarczy się uważniej przyjrzeć samemu PTYSIOWI, żeby nabrać podejrzeń: leciutkie, puchate ciasto, fikuśny kształt spiralnej piramidki, no i moc delikatnej, słodziutkiej śmietanki, starannie ubitej do idealnej konsystencji... To już musi się kojarzyć z wykwinnościami kuchni francuskiej! PTYSIE przedstawiła szerszej publiczności Gabriela Zapolska w ostatnim dwudziestolecu XIX w., a same ciastka powstały kilkadziesiąt lat wcześniej we Francji. Nazwa PTYŚ to urocze spolszczenie znacznie dłuższej, kilkuwyrazowej nazwy francuskiej: petit chou à la crème, czyli dosłownie 'kapustka z kremem'. Dlaczego kapustka? – zapytacie. No, cóż... na to pytanie trzeba sobie samemu odpowiedzieć. Ponoć jednym z pomysłodawców PTYSIA był autor „Kucharza paryskiego” – pierwowzoru naszego „Kucharza warszawskiego” – znakomity mistrz kuchni i cukiernik Marie-Antoine Carême. Jego znakiem firmowym była nietuzinkowość: specjalizował się w zaskakiwaniu gości – odbiorców swoich dzieł kulinarnych. Przygotowywał i podawał dania tak, by zawierały niespodziankę, na przykład pieczone podawane nie na garniturze z jarzyn, tylko ukryte pod bukietem gotowanych warzyw, eleganckie „arystokratyczne” przepiórki faszerowane swojską „chłopską” kapustą... Może w przypadku PTYSIA zaskakiwać miała również sama francuska nazwa?