

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

SEROWIEC SĘDZISZOWSKI



O J C Z Y S T Y – D O D A J
D O U L U B I O N Y C H

SEROWIEC SĘDZISZOWSKI to nazwa ciasta wpisanego w 2007 r. na listę produktów tradycyjnych. Jak wynika z badań przeprowadzonych dla Muzeum Etnograficznego im. Franciszka Kotuli w Rzeszowie, SEROWIEC jest potrawą, którą można uznać za element dziedzictwa kulinarnego mieszkańców ziemi sędziszowskiej. Nazwa SEROWIEC, w gwarach mająca postać SYROWIEC, to południowopolski odpowiednik ogólnopolskiego SERNIKA, na Kresach zwanego SEROWNIKIEM. Wszystkie te słowa: SEROWIEC, SERNIK i SEROWNIK współwystępowały w polszczyźnie od wieków, różniąc się jedynie zasięgiem regionalnym. Nazwy – w zależności od regionu – były używane w odniesieniu do świątecznego ciasta „bez ciasta”, czyli upieczonej masy z białego sera, jajek i cukru, w odniesieniu do takiego samego wyrobu przygotowanego na spodzie z kruchego ciasta (w obu znaczeniach dawniej częściej SEROWIEC lub SEROWNIK niż SERNIK) oraz w odniesieniu do rozmaitych wersji drożdżówki z serem, zwłaszcza w postaci kołacza z serem (w tym znaczeniu raczej SERNIK niż SEROWIEC). A wracając do SEROWCA SĘDZISZOWSKIEGO... To pyszne ciasto jest przygotowywane według receptury przekazywanej z matki na córkę: składa się z kruchutkiego spodu, na którym znajduje się upieczona masa serowa odpowiedniej grubości, delikatna, słodka, nadziewana rodzynkami i skórką pomarańczową, całość zaś wieńczy warstwa białego lukru lub wykwinna polewa z ciemnej czekolady.