

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

SZODON, czyli polewka z wina



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

„Pół funta cukru z 8 żółtkami ubić do białości, wlać w to 7 szklanek wina reńskiego, szklanę wody, wymieszać dobrze, włożyć kawałek cynamonu, postawić na węgłach i bić ciągle trzepaczką, aż zgęstnieje i zrobi się piana” – tak się sporządzało SZODON, który następnie podawało się „w filiżankach do eleganckiego śniadania” [PKW, 31]. SZODON to słodki krem, sos lub gęsty napój, przygotowywany z białego wina, cukru i żółtek, podawany jako samodzielne danie – jako zupa, polewka czy gorący napój – lub też jako dodatek do deserów czy słodkich dań. Niegdyś był znany i lubiany, bardziej popularny od gorącej czekolady, a dzisiaj spotkać go można w menu znamienitszych restauracji, ale raczej jako SOS SZODONOWY, podawany do potraw. Słowo SZODON to spolszczenie francuskiej nazwy chaudeau, która z kolei jest kontynentalnym odpowiednikiem formy chodo – podobnej fonetycznie, ale prostszej graficznie, zaś oceanicznej z pochodzenia. SZODON uchodzi bowiem we Francji za zamorski przysmak: jego ojczyzną jest Gwadelupa, należąca do pięknego archipelagu Małych Antyli i wielokrotnie w historii należąca do Francji.