

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

WEKA



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

WEKA to nic innego jak bułka paryska, czyli wrocławska, czyli kielecka, czyli wyborowa. Długa, miękka bułka przeznaczona do krojenia na kromeczki i zjadania z masłem, miodem lub marmoladą albo świeżutkim twarożkiem bywa w Małopolsce nazywana WEKĄ. WEKA może kojarzyć się z wekowaniem, czyli pasteryzowaniem w zamkniętych słoikach, ale przecież ani samej bułki, ani ciasta na nią się nie pasteryzuje, w dodatku w słoiku... Więc skąd ta WEKA?

WEKA to zapożyczenie z niemieckiego; jest to spolszczona południowoniemiecka, a bardziej nawet – austriacka, regionalna nazwa bułki mającej postać bochenka lub pszennego, delikatnego chleba: der Wecken. Zapożyczona została zapewne jeszcze w czasach Austro-Węgier, kiedy to Małopolska należała do Galicji i w większości znajdowała się pod zaborem austriackim. A że wpływy Wiednia były silne, zwłaszcza w zakresie kulinarno-gastronomicznym, nie dziwota, że mamy tak wiele pochodzących stamtąd zapożyczeń, i to nie tylko językowych, związanych z jedzeniem i przygotowywaniem jedzenia.

[SJP PWN; SJP Dor; PJ PWN; Baza CKS]