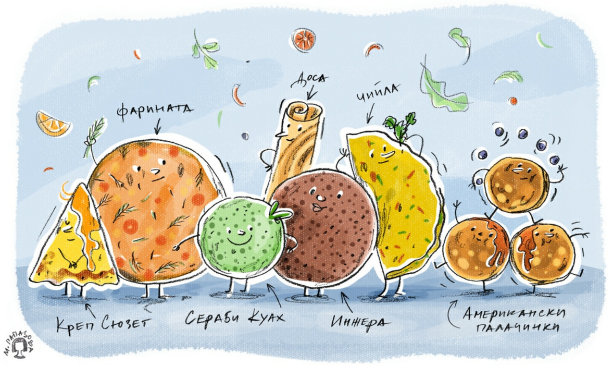
Кратка история на палачинката (втора част)

Новини | Култура | на 14.03.2023 07:41

Защо говорим за това?

Защото храната е също част от културата - а палачинката е една особено сладка част!



В онези стари времена, за които ви разказвахме в първата част, никой не е казвал „палачинка“ на палачинката. В българския език думата възниква от латинската дума за „баница“ – *placenta*.

В английския думата *pancake* се появява в средновековните кулинарни книги. Оформя се от значението на *pan* и *cake* („тиган“ и „печиво“). В Етиопия им казват „инжера“, а в Корея – „бучимге“. Китайската палачинка е „янбинг“, а северноиндийската е „чийла“. Венецуелците си облизват пръстите от „качапас“. Мароканците обожават техните „мсемен“. Южноиндийците хапват доста „доса“. В САЩ палачинките се сервират с кленов сироп. Френската „креп-сюзет“ е гарнирана с портокалов ликьор.

ОТ „ХРАНА НА НАРОДА“ ДО „ХРАНА НА БОГАТИТЕ“

Палачинката е най-лесният и евтин за приготвяне хляб. От векове е наричана „храната на народа“. В готварската книга от 1750 г. „Семеен спътник на селската домакиня“ Уилям Елис възхвалява палачинките като „едно от най- евтините и полезни ястия във всеки фермерски дом. Всички съставки са собствено производство и винаги са подръка“.

През 2008 г. в книгата „Палачинката: глобална история“ историкът Кен Албала разказва как по време на война хората се справят с глада, като приготвят палачинки от пшенично или оризово брашно. Палачинките са свързани с професиите на миньора, дървосекача и каубоя дори. Те могат да ги хапват по време на работа. Домакинства им нямат възможност за скъпите месо и риба, а палачинките са евтини и засищащи.

Въпреки това благородниците не остават безчувствени към вкуса на палачинките. През 1619 г. английската графиня Ан Клифърд описва в дневника си как с нейните придворни дами пекли палачинки на камината в общата спалня. Графинята добавила към рецептата много скъпа съставка – захарта.

300 години по-късно богатите англичани от викторианската епоха обожавали палачинките с хайвер. Сервирали ги в края на храненето – след пудинга, но преди плодовете.

ПРАЗНИЧНА ХРАНА

Основните съставки на палачинката – брашно и вода, я превръщат в „символ на живота“. В Етиопия, Еритрея, Сомалия, също и в Индия палачинката е част от менюто за всяко семейно тържество.

През 40-те дни преди Великден християните постят, като спират да ядат месо, яйца и млечни продукти. Затова в миналото те използвали запасите си от яйца, масло и мляко, за да приготвят купища палачинки за Заговезни. Тази традиция остава и до днес, като в някои страни наричат празника „Ден на палачинката“.

Най-важният еврейски празник Ханука също има своята палачинка. Името ѝ е „латкес“ и се прави от картофи, както и украинските „картофлани платске“.

В края на нашата КРАТКА ИСТОРИЯ НА ПАЛАЧИНКАТА, вместо да пуснем заря, ще изстреляме още имена на палачинки:
– зелената на цвят индонезийска „сераби куах“;
– италианска нахутена „фарината“, която се приготвя по случайно открита от корабокрушенци рецепта;
– френската ѝ разновидност „сокка“;
– холандската закуска „паненконен“.

Привлекателността на палачинката се крие в нейните безкрайни разновидности. Дори палачинката, чийто вкус познаваш отлично, може да бъде променяна от солена или кисела в сладка или шоколадова. Изборът ти принадлежи! Можеш да ѝ дадеш и ново име! Добър палачинков апетит!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/2843-kratka-istoriya-na-palachinkata-chast-vtora

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени