

Paszтет od kuchni - historia słynnego przysmaku (cz. 2.)



W tym tkwi również sekret paszтетów, różniących się zarówno pod kątem rodzaju mięsa, dodatków, przypraw, metod przygotowania, jak i sposobów podania.

Począwszy od wyrafinowanego przysmaku dla elity, poprzez tradycyjne danie kuchni ludowej, a na kultowym dodatku kanapkowym skończywszy - historia paszтетu, choć bogata, zawiera jeden element stały, który nie uległ zmianie na przestrzeni wieków.

Jest nim niezwykle bogaty i wyrazisty smak, który zarówno w wersji klasycznej, jak i w towarzystwie oryginalnych dodatków, zachwyca miłośników mięsnych specjałów na całym świecie.

Paszтет à la ciasto

Jedną z popularnych odmian paszтетu, szczególnie często przygotowywaną z okazji świąt, jest paszтет pieczony na wzór ciasta. Nie bez znaczenia pozostaje związek pomiędzy oryginalną francuską nazwą tego specjału - *pastry*, dawniej *pasté* - a rzeczownikiem określającym ciasto - *pâte*. Pierwsze paszтety były przyrządzane głównie poprzez wypiekanie mięsnej masy. Dopiero z czasem pojawiła się odmiana paszтетów podawanych na zimno, a nazwa „mięsnych” wypieków, została jednocześnie określeniem produktów serwowanych jedynie na zimno, które nie są przyrządzane w piekarniku. W kuchni francuskiej pojawia się również specjał o nazwie *pain de viande*, czyli po prostu „chleb z mięsa”. Paszтет zapiekać można również w kąpeli wodnej lub w brytfannie. Na zachodzie częściej spotykane jest zapiekanie mięsnej masy w cieście (*pâté en croûte*). W podobnej formie występuje on również w kuchni polskiej, pod postacią paszтетeczków, nierzadko nie tylko mięsem, ale i kapustą, grzybami lub szpinakiem.

Degustacja na chłodno

Choć paszтет można podawać na ciepło, w formie dania obiadowego z dodatkiem sosu, co praktykowano bardzo często jeszcze na początku XX wieku, zdecydowanie większą

popularnością cieszy się on w wersji na zimno, jako dodatek do pieczywa lub przystawka. W kuchni francuskiej odmiana taka nazywana jest *pâté en terrine*. Długotrwałe chłodzenie mięsnego przysmaku sprawia również, że nabiera on jeszcze bardziej wyrazistego smaku. Wśród bardziej delikatnych specjałów zdecydowanie prym wiodzie znany na całym świecie *pâté de foie gras* z gęśmi wątróbek. Choć przypisywany oryginalnie do Francji paszтет znany jest także w innych rejonach Europy, między innymi w Holandii, Finlandii, Niemczech, Rumunii, Szwecji, Danii, Austrii i na Węgrzech. W Polsce największe grono smakoszy sięga po paszтety klasyczne, z drobiem, wędzliną czy też dziczyzną, które często dopeł-


nione są dodatkami, podkreślającymi smak danego mięsa.
 - *W wersji na chłodno paszтет kanapkowych. Najpopularniejszymi smakami, poza czysto mięsnymi, są te z dodatkiem pomidora, pieczarek czy papryki. Ponadto dzięki wykorzystaniu nowoczesnych metod produkcji i zamknięciu w szczelnych aluminiowych paszтетach pozostaje idealnie smacznym, kremowym i aromatycznym przez długi czas* - mówi Marcin Biel, ekspert z Działu Projektowania, Rozwoju i Technologii w firmie Profi.

Więcej informacji na temat szerokiej gamy paszтетów w wersji klasycznej, z różnymi dodatkami oraz w różnych formach opakowań znaleźć można na www.profi.pl.

Kochanemu chrzestnemu
Stanisławowi Łebskiemu
 z okazji **101.** urodzin
 najserdeczniejsze życzenia - dużo zdrowia, błogosławieństwa Bożego i opatrności Matki Boskiej, szczęścia, pogody ducha, doczekania kolejnych urodzin składa
 Urszula z mężem i dziećmi



Najdoskonalszy smak wymaga nie lada cierpliwości i precyzji. Im bardziej absorbujący jest proces kształtowania idealnej receptury i harmonijnego łączenia składników, tym bogatszy się może okazać smak.



Podpora przęsla mostu	Smaczne jabłko	Nadużywanie pigulek	Internetowy sklep z USA	Imię filozofa z Rotterdamu	Stanisław, latał ze Żwirka	Jego „Kandyd”	Balkon dla kapłana	Miękki ser francuski	Promuje samego siebie
Manipulator od tłumów	Baranina lub cielęcina	Sportowy lub poselski	Powął, pułap	3	Freeman, znany aktor	Lekkoatleta na rzutni	Sprytny, doświadczony człek	Nadskakuje wybrance	6
Antonim zakazu	Stolica Senegalu	Hill, komik z Anglii	Czerwona karta w talii	8	Miasto na Ukrainie	Turner, twórca CNN			13
Format czegoś	Cukierek jak kwiat								12
Bohater powieści Verne'a	Ekstra-wagancja w ubiorze								10
Europejski kraj	Element paleniska								7
Kinski z kina									11
Część rycerskiej zbroi									17
Miękka tkanina wełniana	Amok, biała gorączka	Kanał Morski Europy							15
Spiralną ma ślimak									18
Tłocznik ze stali	Barbarzyńcy	Śpiewający Szaszewski							5
Fundament, podwalina									19
									16
Żołnierz najemny	Jest nią np. sąsiadka	Jego „Szewcy”							20
Leży nad Bzurą									1
									4
Domowy pantofel	Wielkie miasto w USA	Francuski taniec rewiiowy							2
									14
									16
									1
									2

Krzyżówka na czas domowy #zostanwdomu

Na rozwiązania czekamy do 7 października. Na kartce pocztowej prosimy wpisać - hasło krzyżówki, swoje imię i nazwisko, adres, nr telefonu oraz nakleić, wycięte z okienka krzyżówki, logo sponsora.

Spośród kartek z prawidłowymi rozwiązaniami wylosujemy jedną, ufundowaną przez Profi Sp. z o.o. Nadesłanie rozwiązania jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację na łamach „Czo”, kto otrzyma nagrodę).

Kartki oraz inne rozwiązania i korespondencję prosimy wrzucać do skrzynki przy redakcji.

Wykaz osób nagrodzonych za rozwiązanie krzyżówek z numerów: 29., 30., 31., - na str. 14.

NAJTAŃSZE ROLETY ZEWNĘTRZNE W REGIONIE!

199zł - 1m² z montażem

DARBUD

Doruchów, ul. Kaliska 1
 tel. 513 500 044
 tel. 501 002 190

POWOLNY

PRODUCENT BLACHY DACHOWEJ

BLACHY

dachowe

Ostrów, ul. Długa 19
 tel. 509 551 550
www.powolny.pl