Pasztet od kuchni - historia słynnego przysmaku

Najdoskonalszy smak wymaga nie lada cierpliwości i precyzji. Im bardziej absorbujący jest proces kształtowania idealnej receptury i harmonijnego łączenia składników, tym bogatszych wrażeń smakowych możemy się spodziewać. W tym tkwi również sekret pasztetów, 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 pasztetu, 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.

Dawne dzieje pasztetu

Historyczną krainą pasztetu, a w zasadzie *pâté*, jest średniowieczna Francja. Pierwsze wzmianki o sztuce przyrządzania pasztetów pojawiają się w wersetach spisanych przez XIV-wiecznego poetę normandzkiego Grace de la Bigne. Wspomniana przez niego receptura składała się z trzech dużych kuropatw, sześciu przepiórek i dwunastu skowronków. Pochodzące z XV wieku włoskie pisma autorstwa Bartolomeo Sacchi zdradzają z kolei kilka nietuzinkowych metod przyprawiania, bazujących na dodatkach, takich jak papryka, cynamon i goździki. Popularność pochodzących z Francji pasztetów w Polsce zaczęła rosnąć w wieku XVI, kiedy na najzamożniejszych dworach zatrudniano mistrzów przyrządzania pasztetów. Z czasem, w epoce nowożytnej, na przełomie XVII i XVIII wieku, nazywać ich zaczęto pasztetnikami. Wtedy też przygotowanie idealnego pasztetu traktowane było jako swego rodzaju sztuka, a nie każdy kucharz zdolny był stworzyć prawdziwe arcydzieło, dlatego też pasztetnicy cieszyli się dużym uznaniem wśród przedstawicieli najbogatszej klasy społecznej. Elementem podkreślenia elitarnego charakteru pasztetów były zarówno wysokie wynagrodzenia samych mistrzów kulinarnych, ale także bogaty sposób zdobienia ich wyrobów, który do dziś bywa spotykany chociażby w kuchni rosyjskiej.

W polskiej historii znaleźć można też wzmianki o zamiłowaniu króla Polski Jana III Sobieskiego do kuchni francuskiej, który nie mógł się pogodzić z faktem, że jego najlepszy pasztetnik zdecydował się zerwać z dotychczasowym zawodem i wstąpić do zakonu. Innym słynnym miłośnikiem tego specjału był władca Francji, mąż Marii Antoniny - Ludwik XVI.

- To, co dawniej było wyjątkowe w pasztetach, pozostało aktualne i dziś, zwiększyła się jedynie jego popularność i powszechność. Dziś również ogromny wpływ na smak pasztetu ma jakość komponentów - mięsa oraz wątróbki. Za oryginalność niektórych wersji smakowych odpowiadają z kolei różnego typu dodatki - pomidory czy zielony pieprz. Na półkach sklepowych dostępny jest obecnie bardzo szeroki asortyment pasztetów, w różnych formach opakowań, o różnej konsystencji i z dodatkami zarówno typowymi dla kuchni polskiej, takimi jak śliwka czy grzyby, jak również bardziej wyszukanymi, na przykład czarnuszką oraz chili. Wykorzystanie w procesach produkcji nowoczesnych technologii pozwala cieszyć się smakiem tego specjału zawsze i wszędzie, bez konieczności spędzania wielu godzin w kuchni - mówi Marcin Biel, ekspert z Działu Projektowania, Rozwoju i Technologii w firmie Profi.

O pasztecie a' la ciasto oraz o degustacji na chłodno - w następnym numerze.

Z okazji **90.** *urodzin*

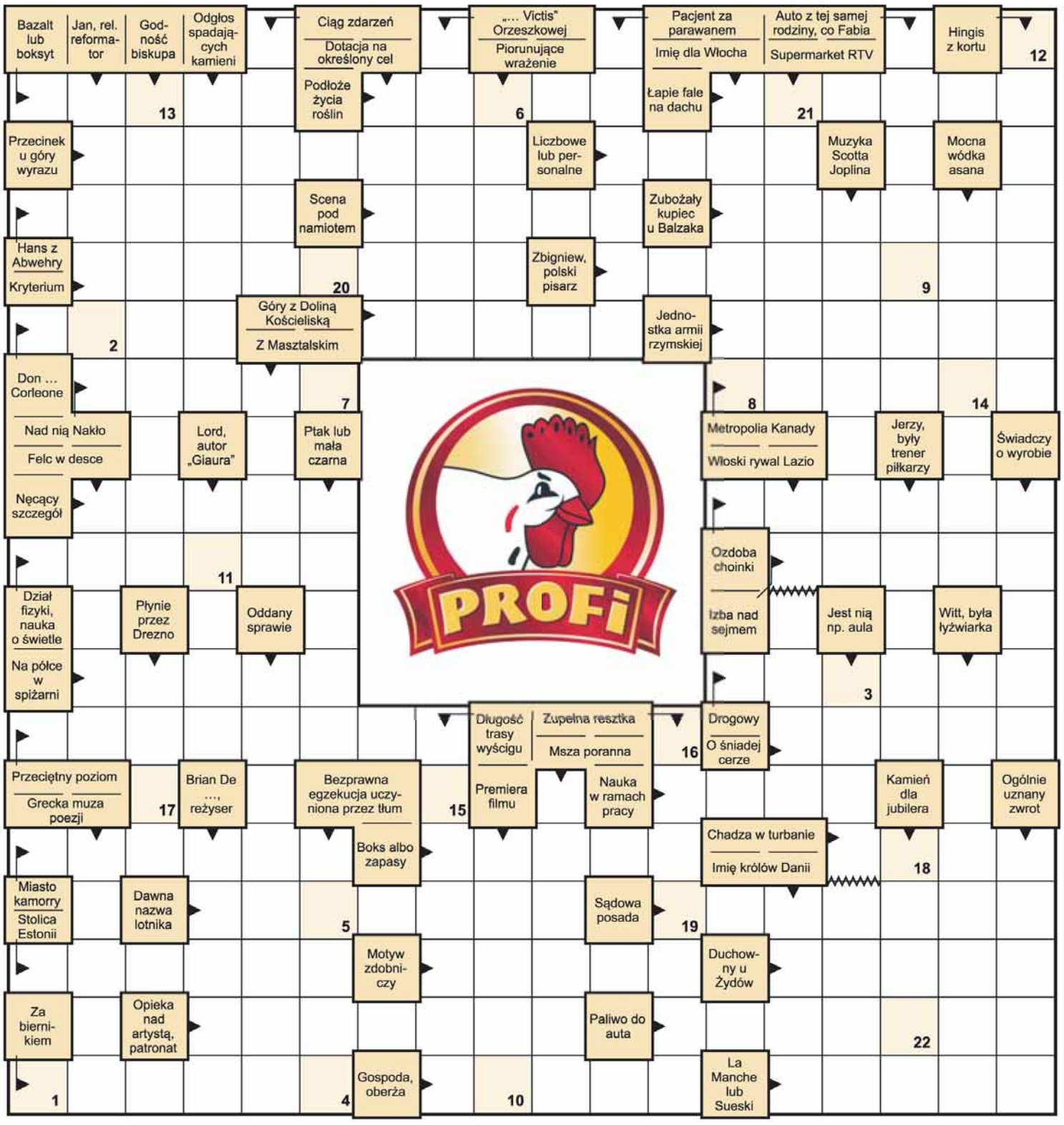
Mieczysławy Kraus z Doruchowa

najserdeczniejsze życzenia - dużo zdrowia, szczęścia i pogody ducha oraz samych radosnych dni

składają syn Jacek z żoną, wnuki: Elena, Olaf i Krystian z rodzinami, prawnuki: Nikola, Miłosz i Larysa

Krzyżówka na czas domowy

#zostanwdomu



Na rozwiązania czekamy do 24 września. 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, której nadawca otrzyma nagrodę ufundowaną przez Profi Sp. z o.o.

Nadesłanie rozwiązania jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych (podanie do wiadomości na łamach „CzO", kto otrzymuje nagrodę).

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

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