
Arkas

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2410 razy.

Najdawniejszymi deserami jadanymi w polskich domach były świeże owoce, potem smażone w miodzie. Później posiłek kończyła pascha z białego sera, przyrządzana początkowo tylko z okazji świąt wielkanocnych. Dodawano również do paschy szafran, ulubioną już w późnym średniowieczu przyprawę, która barwiła ser na żółto. W XII-XIII w. dotarły do nas z Turcji, drogą przez Węgry, bakalie. W XIV w. spotykało się już w Polsce cukier. Razem z włoskim otoczeniem królowej Bony pojawiły się owoce południowe. Sporządzano rozmaite smakołyki z maku i smażono konfitury. Jan III Sobieski, bohater spod Wiednia, upodobał sobie arkas, smaczny deser ze śmietanki i jajek. Tajemnicza nazwa tego wspaniałego deseru ma prawdopodobnie rodowód wschodni. Jedyny trop wiedzy do ormiańskiego miasta Arcasan, którego nazwa brzmi podobnie. Arkas jest bardzo kaloryczny. Ale król takich potraw się nie wystrzegał, czego dowodzi jego tusza... Z czasem powstało wiele wersji przygotowania arkasu. Część z nich przypomina przepisy na paschę.