

WIEDZIELIŚCIE?



WĄSKA, DŁUGA, CHRUPIĄCA

DZIEDZICTWO

Jak wyobrażamy sobie typowego Francuza z klasycznej książki z obrazkami? Z wąsem, koszulą w paski, apaszką pod szyją, beretem i oczywiście najważniejszym dodatkiem: bagietką w dłoni. Francuska bagietka przez dziesięciolecia stała się bardzo popularna na obszarze niemieckojęzycznym. Z dodatkami czy solo, szczególnie w sezonie grillowym - najczęściej wzbogacona masłem czosnkowym lub ziołowym - jest częstym towarzyszem przyjęć grillowych (patrz strona 13). Pomimo tego, że bagietka jednoznacznie kojarzona jest z Francją nadal pozostaje niewyjaśnione skąd się ona naprawdę wzięła.

Mówi się na przykład, że bagietka powstała w czasie wojen napoleońskich. W przeciwieństwie do okrągłych bochenków chleba żołnierze mogli z łatwością włożyć wąską, podłużny bochenek do kieszeni spodni mundurów jako prowiant. Jeśli wierzyć innej historii taką bagietkę, jaką mamy dzisiaj, stworzył wiedeński piekarz. Mówi się, że około 1839 roku pewien August Zang założył Boulangerie viennoise, „wiedeńską piekarnię” przy 92 Rue de Richelieu w Paryżu. Dzięki piecowi konwekcyjno-parowemu nadał paluszkowi lśniący wygląd i zamienił go w bagietkę, taką jaką dzisiaj lubimy jeść.

Faktem jest, że w listopadzie ubiegłego roku przez ONZ Organizację Kulturalną UNESCO bagietka została uznana „niematerialnym dziedzictwem kulturowym ludzkości”.

