



# Wizyta we francuskiej *pâtisserie*

Karolina Wawrzonek

**Podczas zakupów w cukierni niejednokrotnie odnosiłam wrażenie, że świat naszych ciast musi być bardzo mocno powiązany z francuską *pâtisserie*. Wystarczy spojrzeć na półki: napoleonka, eklerka, szarlotka, beza, babka. Pierwsze skojarzenie po przeczytaniu tych nazw: muszą mieć coś wspólnego z Francją.**

**P**lanując dla moich uczniów kolejną lekcję na temat robienia zakupów i przygotowywania posiłków, w ramach której poznajemy tajniki francuskiej kuchni, tradycje gastronomiczne, sposoby zachowania w restauracji, ale także zasady użycia rodzajników częściowych czy wyrażen dotyczących ilości – postanowiłam zgłębić temat francuskich wyrobów cukierniczych, tak aby nasze zajęcia były „smakowite”, a ich uczestnicy poznali jak najwięcej ciekawostek.

W niniejszym tekście chciałabym podzielić się informacjami, które zdobyłam podczas tych poszukiwań, a także przedstawić pomysły na ich wykorzystanie lekcji języka francuskiego. Temat wydaje się tak atrakcyjny, że może zostać wykorzystany na każdym poziomie nauczania i z każdą grupą wiekową.

## Historia ciast w pigułce

Informacje dotyczące pierwszych ciast sięgają starożytnego Rzymu. Biedni mieszkańcy, nieposiadający zwierząt, które mogliby złożyć w ofierze swoim bogom, piekli placki w kształcie zwierząt z mąki, oliwy i miodu. Z czasem, aby urozmaicić ich smak, zaczęto dodawać do nich daktyle, figi i winogrona. Te ciasta przygotowywano również z okazji ślubów i urodzin czy świąt związanych z nadejściem nowej pory roku<sup>1</sup>.

W średniowiecznej Europie oprócz wyżej wspomnianych placków znane były wafle i opłatki, które sprzedawano na rynkach w niedziele. Z okazji świąt przygotowywano torty zwane *pasté*. Dzisiaj słowo *pâte*<sup>2</sup> oznacza pasztet, a to dlatego, że czternastowieczne torty przygotowywane były z mięs (często zepsutych, nienadających się już do jedzenia, a w cieście z dodatkiem wielu ostrych przypraw odrażający smak zanikał), gdyż cukier był dobrem bardzo ekskluzywnym. Podobnie jak dziś, średniowieczne torty zdobiono figurkami postaci lub przedmiotów, które je symbolizowały: rycerza na koniu, zamku, miecza. Aby podkreślić swoje bogactwo, zamożni kazali torty mięsne (np. z bażanta) dekorować cukrem pudrem lub cieniutkimi warstwami złota.

Renesans to czas, kiedy zawód cukiernika staje się bardzo popularny. Notable francuscy, i nie tylko, zatrudniają w swoich domach cukierników, którzy tworzą specjalnie dla nich ciasta według oryginalnych receptur. Miód i owoce przestają wystarczać, do wypieków wykorzystuje się ówczesne odkrycia kuchni: marcepan<sup>3</sup>, konfitury<sup>4</sup>, a przede wszystkim coraz bardziej popularny

<sup>2</sup> Słowo *pâté* (m.) – pasztet pochodzi od łacińskiego słowa *pasta*, oznaczającego ciasto. To samo źródło mają francuskie słowa: *la pâte* – ciasto, *les pâtes* – kluski, makaron, *la pâtée* – karma dla zwierząt.

<sup>3</sup> Fr. *pâte d'amande* lub *frangipane*. Nazwa ta pochodzi od nazwiska Włocha Frangipaniego, który w XVI wieku rozpowszechnił użycie marcepanu. Polska nazwa tego smakołyku pochodzi od łacińskiej nazwy *marci-panis*, a wcześniej *panis martius*, czyli chleb Marka. W mieście Szentendre na Węgrzech znajduje się muzeum tego przysmaku.

<sup>4</sup> W 1555 r. prowansalski mag Michel de Notre-Dame, znany szerzej jako Nostradamus, autor sławnych przepowiedni, napisał *Wspaniały i bardzo pożyteczny poradnik dla wszystkich* dotyczący produkcji konfitur.

<sup>1</sup> Więcej informacji na temat historii ciast: <http://www.cannelle.com/CULTURE/histoirepat/histoirepat1.shtml>.

cukier z trzciny cukrowej. Przygotowane z ogromną starannością ciastka służą, niestety, również dworskim intrygom: zdarza się, że są one napełniane trucizną w celu zabicia niepożądanego rywala.

XVIII wiek to czas bitej śmietany, lodów, a przede wszystkim bardzo efektownych ciast z ich dodatkiem, które zyskują wspaniałe nazwy, istniejące do dziś. Oświeceniowym cukiernikom francuskim zawdzięczamy takie słodycze, jak: *un vol au vent* („lot na wietrze”), *une bouchée<sup>5</sup> à la reine* („kęs królowej”) czy *un puits d’amour* („studnia miłości”).

W kolejnym stuleciu, dzięki wprowadzeniu do powszechnego użytku cukru z buraków cukrowych, ceny tego surowca znacząco spadły, a cukiernie stały się nieodłącznym elementem każdego miasta i miasteczka. Dużą popularnością cieszyły się rozmaite herbatniki przywiezione do Francji z Anglii, razem z tradycją picia popołudniowej herbaty. Sprzedawane były w przepięknych metalowych pudełkach ozdobianych bogato ilustracjami.

Lata 50. XX wieku to czas, kiedy w cukierniach zapanowała moda na czekoladę i... lodówki. Rozwój rozmaitych technologii ułatwił pracę cukierników, pozwolił na produkcję na wielką skalę. Jednak moda na dbanie o linię pod koniec tego wieku spowodowała, że w czołówce ciast produkowanych we Francji znalazły się torty lekkie, z małą zawartością cukru, pozbawione bitej śmietany, kandyzowanych owoców i innych kalorycznych dodatków.

Dziś wszędzie na świecie możemy zająć się słodyczami z najbardziej oddalonych zakątków, przepisy na nie stanowią tajemnicę. Ale ciągle francuski *croissant* smakuje dużo lepiej w Paryżu niż w każdej innej stolicy świata.

### Napoleonka, eklerka, beza, szarlotka, babka – przegląd najbardziej znanych polskich wypieków

Bezsprzecznie postacią, która odegrała najważniejszą rolę w historii cukiernictwa francuskiego, był Marie-Antoine Carême<sup>6</sup>, żyjący na przełomie XVIII i XIX wieku szef kuchni i autor książek kucharskich zawierających opis klasycznych dań francuskich. Według różnych źródeł, to właśnie on jest

autorem przepisów na ciasta takie jak szarlotka czy eklerka<sup>7</sup>. Pierwszą stworzył u cara Rosji Aleksandra I. Półkruche ciasto z jabłkami nazwał *charlotte russe* na cześć szwagierki imperatora, księżnej Charlotty. Eklerka, przygotowywana z ciasta na parze (fr. tzw. *pâte à choux*, które stanowi podstawę wielu wyrobów cukierniczych, m.in. ptysiów czy karparki) z dodatkiem bitej śmietany lub kremu i polewana czekoladą, zawdzięcza swoją nazwę pierwotnemu znaczeniu francuskiego słowa *éclair*<sup>8</sup> – błyskawica, a wzięło się to stąd, że mały rozmiar tego ciastka pozwalał na jego błyskawiczne skonsumowanie. Dzisiejsze eklerki często przygotowywane są w dużo większych rozmiarach i czasami ich zjedzenie stanowi poważne wyzwanie.

Napoleonka<sup>9</sup>, która stanowiła inspirację dla tego tekstu, nie wiąże się, niestety, bezpośrednio w żaden sposób z francuskim cesarzem, Napoleonem Bonaparte, czego byłam prawie pewna, zanim zabrałam się do poszukiwań etymologii tego wyrazu. Nazwa tego francuskiego skądinąd ciasta (po francusku *ciasto francuskie* nazywa się *pâte feuilletée*<sup>10</sup>) może mieć dwa źródła. Według pierwszej historii, pochodzi ona od nazwy włoskiego miasta Neapol. Druga mówi, że najważniejszym cukiernikiem w przedwojennej Warszawie, produkującym te ciastka, był Feliks Gołaszewski, którego pracownia znajdowała się w pobliżu placu Napoleona i została nazwana Napoleonka.

Cukiernicze relacje polsko-francuskie bardzo dużo zawdzięczają Stanisławowi Leszczyńskiemu<sup>11</sup>, królowi polskiemu, a w późniejszych latach władcy francuskiego księstwa Lotaryngii, którego córka Maria po poślubieniu króla Francji Ludwika XV została królową Francji. Według legendy, podczas swojego pobytu na wygnaniu we Francji król Stanisław Leszczyński dostał w przesyłce z Polski ciastka, które z powodu długiego czasu transportu wyschły i nie nadawały się do konsumpcji. Król, pragnący za wszelką cenę zjeść polskie przysmaki, zwrócił się o pomoc w ich odświeżeniu do paryskiego cukiernika o światowej renomie, Nicolasa Stohrera. Ciastkarz postanowił nasączyć ciasto

<sup>7</sup> To również on jest twórcą słowa „majonez” (fr. *mayonnaise*), od francuskiego czasownika *manier* – mieszać.

<sup>8</sup> Określenie to używane jest również w języku francuskim w odniesieniu do suwaka, zwanego także po polsku zamkiem błyskawicznym.

<sup>9</sup> W Polsce, zależnie od regionu, oprócz nazwy „napoleonka” funkcjonuje również „kremówka”. Czasami nazwy te stosowane są w zależności od masy, którą przełożone jest ciasto, tzn. jeśli zawartość stanowi krem śmietanowy, to mamy do czynienia z napoleonką, a jeśli jest to krem budyniowo-waniliowy, to zjadamy kremówkę.

<sup>10</sup> Skąd również francuska nazwa napoleonki – *mille-feuille*.

<sup>11</sup> Stanisław Leszczyński był królem Polski w latach 1705-1709 i 1733-1736, a władcą Lotaryngii, którym został dzięki swojemu szwagrowi, królowi Francji Ludwikowi XV, w latach 1738-1766.

<sup>5</sup> *Une bouchée* to także polski pasztecik, również do zjedzenia na jeden kęs.

<sup>6</sup> Jego zainteresowanie cukiernictwem zawdzięczamy faktowi, że jako dziecko z bardzo biednej rodziny został przygarnięty przez cukiernika, który zaraził go swoją pasją. Jako dorosły już kucharz i cukiernik pracował u Talleyranda, u Rothschildów, a także na dworze cara Rosji.

winem malaga (zastąpionym w późniejszych recepturach rumem) i wypełnić kremem. Babka zawdzięcza swą nazwę fascynacji króla Stanisława *Baśniami z tysiąca i jednej nocy*, pierwotnie ciastko nazwano Ali Baba. W języku francuskim do dziś ciasto nazywa się *baba au rhum*.

Beza<sup>12</sup>, ciasto, które przygotowujemy na bazie białek jajka, swoją polską nazwę wywodzi z francuskiego słowa *baiser* – pocałunek, ponieważ kształtem przypomina usta złożone do pocałunku. Niemcy również nazywają ją z francuskiego *Baiser*.

### Najważniejsze ciasta francuskie

Francuska sztuka cukiernicza, czyli *la pâtisserie*, ma długą tradycję i nawet na potrzeby tego tekstu nie jestem w stanie wymienić choćby większości znanych ciast francuskich, tym bardziej że każdy z regionów Francji szczyci się długą listą charakterystycznych dla niego słodkich smakołyków<sup>13</sup>.

Istnieją jednak francuskie ciastka i ciasta o renomie międzynarodowej, bez których lekcja o francuskiej sztuce cukiernictwa nie może się obejść.

Numerem jeden są zapewne magdalenki, ciastka, które zyskały ogromną popularność dzięki Marcelowi Proustowi. Bohater jego powieści *W poszukiwaniu straconego czasu* macza je w herbacie i zjadając, wspomina dzieciństwo. Według historyków cukiernictwa nazwa tych ciastek pochodzi od imienia pewnej Magdaleny. Niestety nie są oni zgodni co do faktu, kim była owa kobieta. Królują hipotezy, że autorką przepisu na te ciastka była jakaś Magdalena, a raczej kilka Magdalen, ponieważ nie ustalono jednego miejsca, w którym miałyby te smakołyki powstać. Wiadomo jednak, że król Stanisław Leszczyński, który był ogromnym zwolennikiem tych słodczy, rozpropagował je na francuskim dworze królewskim. Podobnie rzecz miała się z tradycyjnym alzackim ciastem *kougelhopf*, które smakiem i wyglądem przypomina naszą babkę wielkanocną, a swój kształt i nazwę zawdzięcza czapkom noszonym przez strasburskich parlamentarzystów, tzw. *gugelhut*.

Tradycyjne ciasto przygotowywane we Francji z okazji święta Trzech Króli, tzw. *la galette des rois*, jest zrobione z *pâte feuilletée* (tzn. ciasta francuskiego) i wypełnione masą migdałową. Jednak najważniejszym jego składnikiem jest

tzw. *la fève*<sup>14</sup>, ziarenko, którego znalezienie w kawałku ciasta ma przynieść szczęście, a osoba, która je dostanie, zostaje odpowiednio królem lub królową święta.

Ciasto, o którym nie można zapomnieć, prezentując francuskie wyroby cukiernicze, to pochodzące z regionu Limousin *le clafoutis*, ciasto z wiśniami znane od początku XIX wieku. Wiśnie, które nie powinny być pozbawione pestek, ponieważ dzięki temu puszcza podczas pieczenia sok, zalewane są do połowy ciastem. Jest to bardzo popularny deser, dlatego też każda gospodyni domowa i każda cukiernia ma swój własny przepis.

*Tarte Tatin*<sup>15</sup> to ciasto jabłkowe przygotowywane przez siostry Stéphanie i Caroline Tatin na początku XX wieku w miasteczku Sologne w centralnej Francji. Jego wyjątkowość polega na tym, że jabłka powinny być najpierw zapieczone w piekarniku, a dopiero następnie zalane ciastem i pieczone dalej. Historia głosi, że jedna z siostr w ferworze przygotowań uczyła dla okolicznych myśliwych zapomniana zalać jabłka ciastem i wstawiła do piekarnika formę wypełnioną jedynie jabłkami. Dopiero po jakimś czasie zdała sobie sprawę ze swojego błędu i dołała ciasto. Uczestnikom biesiady ciasto tak smakowało, że postanowiła je robić właśnie w ten sposób, a jej wytwór stał się bardzo sławny.

Nie ma chyba jednak bardziej sławnego francuskiego wypieku od *croissant*. Idealny *croissant* waży 50 gramów. We Francji pojawił się w XIX wieku, kiedy to wiedeński piekarz August Zang otworzył w Paryżu piekarnię przy ulicy Richelieu. Wcześniej rogal ten znany był przede wszystkim w Austrii. Jak głosi legenda, to wiedeńscy piekarze, którzy najwcześniej zaczęli pracę w mieście, zaalarmowali władze o zbliżającym się ataku Turków na to miasto i udaremnili jego zajęcie. Na cześć swojego wkładu w zwycięstwo postanowili stworzyć wypiek formą przypominający księżyc – symbol Turków, będących mahometanami.

### Ciasta w mowie potocznej

W Tabeli 1. przedstawiłam wyrażenia pochodzące z potocznego języka francuskiego, które odnoszą się do cukiernictwa. Takie wyrażenia mogą stanowić istotną pomoc na lekcji dotyczącej francuskich wypieków.

12 We Francji beza nazywana jest *meringue*.

13 Zainteresowanych kompletną listą uszeregowaną według regionów odsyłam do mapy pod internetowym adresem: <http://www.cannelle.com/CULTURE/painreg/carte.shtml>.

14 Słowo *la fève* oznacza w języku francuskim bób, natomiast w tradycji święta Trzech Króli ma symbolizować życie małego Jezusa lub dary, które przyniesli mu królowie. Dlatego też tradycyjne ziarenko bobu wkładane do ciasta zostało z czasem zastąpione przez małą porcelanową figurkę przedstawiającą Jezusa.

15 Hotel Tatin w Sologne, w którym serwowane jest to ciasto, istnieje do dziś.

Wyrażenie francuskie	Polskie znaczenie
C'est du gâteau	To łatwizna
C'est pas de la tarte	To nie takie proste
Une tarte	Cios
Flanquer une tarte à quelqu'un	Przyłożyć komuś
Tartiner	Rozwodzić się nad czymś, głądzić
Tartiner quelqu'un De quelque chose	Wypaść kogoś czymś
Se vendre comme des petits pains	Sprzedawać się jak świeże bułeczki
J'en suis resté baba	Zamurowało mnie
Avoir de la brioche	Mieć duży brzuch
Une cake	Głupek, dureń
Une praline	Cios, kula pistoletu
Un pâté	Kleks w zeszycie; Mały grubas
Des pâtés de sable	Babki z piasku

Tabela 1. Wyrażenia pochodzące z potocznego języka francuskiego, które odnoszą się do cukiernictwa. Źródło: oprac. własne

## Jak urządzić małą pâtisserie na lekcji języka francuskiego

Przywołane powyżej historie i powiedzenia stanowią jedynie tło ciekawej lekcji, na której możemy przybliżyć uczniom tajniki francuskiej cukierni. Aby jwykorzystać materiał w pełni, należy przede wszystkim zdecydować, które z anegdot i jak zainspirują grupę do dalszej pracy.

Bardzo przyjemną formą pracy, którą uczniowie na pewno zaaprobuja, będzie propozycja przygotowania niektórych przysmaków francuskich na zajęciach (jeśli mamy możliwość upieczenia ciast na miejscu) lub w domu, a następnie przedstawienia ich i opowiedzenia o wypiekach podczas zajęć. Uczniowie mogą omówić przepisy na swoje przysmaki, propozycje ich podania, ale przede wszystkim mogą ich spróbować i wyrazić swoją opinię. Lista środków językowych do przeciwiczenia przez grupy jest istotna: wyrażenia dotyczące gustów, wyrażenia ilościowe, słownictwo dotyczące jedzenia, zakupów, wizyt w kawiarni i restauracji, przyjęć, gotowania.

Opowiedziawszy uczniom o przepisach na ciasta tworzone dla konkretnych osób i wymyślaniu nazw dla tych wypieków, możemy zaproponować, aby uczniowie w grupach przygotowali własne przepisy lub stworzyli nazwy dla ciast już istniejących i uzasadnili swoje pomysły.

Dzieci, które bardzo lubią przygotowywać i wypróbować słodkie przysmaki, zainteresują się również piosenkami dotyczącymi ciast. Przy okazji święta Trzech Króli możemy wspólnie z dziećmi śpiewać piosenkę *J'aime la galette*. Przygotowanie ciasta ułatwi dzieciom wyliczanka *Les gâteaux* czy *Le gâteau*, które opowiadają, krok po kroku, o całym procesie pieczenia. *Le château en gâteau* czy *Le chocolat* to piosenki, które przybliżą słownictwo ogólne związane z cukiernictwem.

Ciekawą propozycją dla naszych uczniów może być także przygotowanie prezentacji dotyczącej produktów cukierniczych różnych regionów Francji i krajów frankofońskich<sup>16</sup> (temat ten jest niezwykle szeroki). Informacje dostępne w Internecie (niektóre adresy internetowe zostały przedstawione w bibliografii poniżej) pozwolą na efektywny webquest.

Przedstawiony powyżej temat jest tak „smaczny” i atrakcyjny, że każdy uczeń powinien odnaleźć w nim coś dla siebie i przekonać się, że języka i kultury można uczyć się na różne sposoby, a informacje, które zdobywa się na lekcjach języka obcego, mogą pomóc zrozumieć również otaczającą nas codziennie rzeczywistość.

## Bibliografia

- Szymańska, M. (1995) *Mól książkowy czyli szczur biblioteczny. 150 wyrażen francuskich i ich (nie)odpowiedników polskich*. Warszawa: Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne.
- Toussaint-Samat, M. (2002) *Historia naturalna i moralna jedzenia*. Warszawa: WAB.
- Wilson, P. (1998) *Słownik slangu francuskiego*. Warszawa: Wydawnictwo Philip Wilson.
- Zaręba, L. (2010) *Z francuskim za pan brat, ćwiczenia z frazeologii francuskiej dla studentów*. Poznań: Nowela.
- *Le français dans le monde* (2013) „Fiches Pédagogiques”, nr 386.
- Boulangerie.net [online] [dostęp 12.05.2015] <<http://www.boulangerie.net/histoire-legende-des-origines-des-patisseries-t47393.html>>.
- *Gaufres et pâtés de viande médiévaux* [online] [dostęp 12.05.2015] <<http://www.cannelle.com/CULTURE/histoirepat/histoirepat1.shtml>>.

## Karolina Wawrzonek

Od 13 lat jest lektorem języka francuskiego. Pracuje z dziećmi i słuchaczami dorosłymi. W Instytucie Romanistyki UW przygotowuje rozprawę doktorską dotyczącą roli poradnika nauczyciela w pracy nauczycieli języków obcych.

<sup>16</sup> Więcej informacji na ten temat w Fiches Pédagogiques magazynu *Le Français dans le monde*, nr 386, 2013.