

11 LUTEGO 2021 - „TŁUSTY CZWARTEK”

Witajcie ponownie.

„**Tłusty czwartek**” zbliża się wielkimi krokami, czyli... znów o kulinariach, ale tylko w pewnym sensie.

„**Tłusty czwartek**” to święto związane z tradycją chrześcijańską, chociaż tak naprawdę z religią chrystusowa nie ma to święto nic wspólnego.

Święto to ma w swojej ewolucji dwa okresy.

Pierwszy okres to okres pogański i przekąski niesłodkie. W okresie końca zimy i początku wiosny świętowano przemianę pór roku zajadając się pączkami z ciasta chlebowego nadziewane słoniną. Chrześcijaństwo zwyczaje pogańskie szybko zaadaptowało na swoje religijne potrzeby. „**Tłusty czwartek**” zaczął rozpoczynać ostatni tydzień karnawału. Kolejny czwartek był już po Środzie Popielcowej i należał do okresu postu poprzedzającego Wielkanoc.

Drugi okres w rozwoju święta to okres przekąsek słodkich, czyli wiek XVI do dnia obecnego. Zajadano się pączkami nadziewanymi orzeszkami lub migdałami. Kto znalazł orzech lub migdał schowany w cieście - miał cieszyć się powodzeniem w życiu.

Na zakończenie dodam, że „tłusty czwartek” to święto ruchome, które może przypadać w okresie od 29.01. do 04.03. Święto nazywane też **zapustami** lub **mięsopestem** przypada zawsze 52 dni przed Wielkanocą.

Tłusty czwartek – Wikipedia, wolna encyklopedia



PRZEPIS NA PĄCZKI:

Składniki na ok. 20 sztuk:

Ciasto drożdżowe:

- ⑩ 500 g mąki pszennej
- ⑩ 50 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant
- ⑩ 100 g masła (lub margaryny)
- ⑩ 100 g cukru
- ⑩ 4 żółtka
- ⑩ 1 jajko
- ⑩ 250 ml mleka
- ⑩ 1 łyżka spirytusu (wódki lub rumu)

Dodatkowo:

- ⑩ dżem lub powidła (u mnie powidła śliwkowe)
- ⑩ olej do smażenia (1- 1,5 litra)

Sposób przygotowania:

1. Przygotować zaczyn. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
2. Roztopić masło (lub margarynę).
3. Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze w kąpeli wodnej. Ubijać ok. 10 minut.
4. Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną. Zacząć wyrabiać ciasto. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką, elastyczną masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).
5. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 40- 60 minut, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7 cm. (Można użyć szklanki).

7. Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.
8. Pączki układać na posypanym mąką blacie, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Pączki powinny być leciutkie i puszyste.

Pączki tradycyjne - przepis (domowe-wypieki.pl)

Wojciech Karaszewski