

TŁUSTY CZWARTEK

Zbliża się tradycyjny tłusty czwartek, dlatego też chciałam Was zapoznać z przepisami staropolskimi popularnymi aż po dzisiejszy dzień. Może się skusicie i przygotujecie pyszną niespodziankę dla swoich najbliższych. Zachęcam Was do tego serdecznie.



„Zapowiedzią nadchodzącego końca zapustów jest czwartek - od tłustych biesiad zwany tłustym, niezwykle hucznie i wesoło obchodzony”.

„Tłusty Czwartek jest dniem uprzywilejowanym u Polaków do biesiad zapustnych, na których muszą być u możniejszych pączki i chrust, czyli faworki, chruścik, a u ludu reczuchy, pampuchy...” - pisał Gloger.

I rzeczywiście, dzień ten do dzisiaj nie może obejść się bez tradycyjnych pączków, które kiedyś smażyło prawie w każdym polskim domu.

Tłustoczwartkowymi przysmakami były też bałabuchy - pszenne bułeczki polane roztopioną słoniną ze skwarkami, hreczuszki, raczuchy - placki wypiekane z gryczanej mąki, plięce, słodkie racuchy.

PĄCZKI Z KONFITURĄ Z WIŚNI

składniki:

1kg mąki, 80g drożdży, łyżeczka cukru, 2 szklanki mleka, pół szklanki stopionego masła, 8 żółtek, pół szklanki cukru, sól, konfitura z wiśni, cukier puder, tłuszcz do smażenia



Rozdrabniamy drożdże z łyżką mleka i łyżeczką cukru, zostawiamy w ciepłe. Ucieramy żółtka z cukrem na pianę, dodajemy stopione masło i cały czas ucierając, dodajemy stopniowo mleko i przesianą mąkę.

Dodajemy zaczyn drożdżowy i sól i wyrabiamy gładkie, lśniące ciasto tak długo, aż pojawią się pęcherzyki. Zostawiamy do wyrośnięcia, po czym ponownie wyrabiamy.

Dzielimy na porcje, każdą rozwałkowujemy na dość gruby placek, wycinamy kółka, nakładamy konfiturę z wiśni, dokładnie sklejamy po 2 kółka, smażymy partiami.

SEROWE PĄCZKI

składniki:

1,5 szklanki mąki krupczatki, 300g półtłustego twarogu, 3 łyżki cukru, pół szklanki mleka, 60g masła, 30g drożdży, 2 całe jajka, 2 żółtka, otarta skórka z 1 pomarańczy, łyżka soku z pomarańczy, sól, tłuszcz do smażenia, cukier puder do posypania



Drożdże ucieramy z łyżeczką cukru, 2-3 łyżkami mąki, dokładnie mieszamy z mlekiem, zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Twaróg dwukrotnie przepuszczamy przez maszynkę.

Masło ucieramy z cukrem na pianę i cały czas ucierając, stopniowo dodajemy żółtka i jajka, a następnie zmielony ser.

Do utartej masy dodajemy otartą skórkę z pomarańczy, przesianą mąkę, rozczyn, sok z pomarańczy i sól. Wyrabiamy ciasto, przykrywamy, zostawiamy do wyrośnięcia.

Z ciasta formujemy niewielkie kule, układamy na posypanej mąką stolnicy, przykrywamy i ponownie zostawiamy do wyrośnięcia. Potem smażymy partiami w rozgrzanym tłuszczu, osączamy, posypujemy cukrem pudrem.

CHRUST - FAWORKI

To drugi karnawałowy przysmak, znacznie szybszy i łatwiejszy w przyrządzaniu niż pączki.

W staropolskiej kuchni „**chrustem**” nazywano różnego rodzaju pokrojone lub lane ciastka smażone w głębokim tłuszczu. Przygotowywano je z ciasta biszkoptowego, lanego, a nawet drożdżowego.

Dziś **faworki** to płatki ciasta o składzie zbliżonym do ciasta kruchego. Ciasto powinno mieć „jedwabistą konsystencję”, być miękkie i luźne, aby dało się dobrze wałkować. Niezwykle ważną sprawą jest wtłoczenie w ciasto jak największej ilości powietrza, mąka powinna być starannie przesiana, a ciasto, po dokładnym wyrobieniu, przez kilkanaście minut wybijane o stolnicę lub wałkiem.

Ciasto „zbijane” po dokładnym wyrobieniu należy przez kilka minut bić wałkiem, po czym przykryć i na godzinę zostawić w chłodnym miejscu.

Ważne jest to aby ciasto musiało odpocząć, potem wałkujemy je partiami i od razu smażymy.

Najlepszy do smażenia faworków jest smalec lub sklarowane masło. Smażymy partiami w gorącym tłuszczu z obu stron na jasnożółty kolor. Kruchości faworkom dodaje duża ilość żółtek i mała ilość tłuszczu i cukru.

Powierzchnia usmażonych z dobrze wyrobionego ciasta faworków powinna być pokryta pęcherzykami, co zwiększa ich lekkość i kruchość.

CHRUST ŻÓŁTKOWY, czyli FAWORKI BITE

składniki:

5 żółtek, pół szklanki cukru, pół szklanki śmietany, 1,5- 2 szklanki mąki, łyżeczka soku z cytryny, tłuszcz do smażenia, cynamon z cukrem pudrem do posypania

Ucieramy żółtka z cukrem na pianę, wlewamy śmietanę, dokładnie mieszamy i stopniowo, stale mieszając, dosypujemy przesianą mąkę. Pod koniec wyrabiania ciasta dodajemy sok z cytryny. Doskonale wyrobione ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy, kroimy na paski, każdy nacinamy w środku, przekładamy.

Smażymy na gorącym tłuszczu na złoty kolor, osączamy na papierowym ręczniku, posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

Na Pomorzu popularne były pączki, zwane „purclami” bądź, „oparzeńce”- rodzaj pączków z chlebowego ciasta nazywanych tak dlatego, że po upieczeniu polewano je gorącą wodą i stopioną słoniną lub boczkiem, bądź zapustne placki ziemniaczane zwane „plińcami”.



KARTOFLANE PLIŃCE ZAPUSTNE

składniki:

1,5 kg dużych ziemniaków, 2 surowe jajka, 3-4 łyżki mąki, duża cebula, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia- olej lub smalec

Obrane, umyte i osuszone ziemniaki ścieramy na tarce, odciskamy sok, dodajemy startą na tarce cebulę, wbijamy jajka, dodajemy mąkę. Dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni mocno rozgrzewamy tłuszcz, nakładamy łyżką niewielkie placki, smażymy z obu stron na złoty kolor.

Od tłustego czwartku trwały szalone zabawy, ale najhuczniej bawiono się od niedzieli do północy z wtorku na środę popielcową.

Ostatnie dni karnawału upływały wesoło i głośno. Ważna była zabawa, której zawsze towarzyszył tłusty poczęstunek. Te trzy ostatnie dni zwane były kiedyś kusymi, szalonymi, gościnnymi dzisiaj popularnie **ostatkami**.

Środa popielcowa oznaczała koniec zabaw – i tak jest do dziś.

Życzę smacznego!

Justyna Jaskulska