

Ostatni tydzień karnawału

# Powiedział Bartek, że dziś Tłusty Czwartek

**Jeśli ktoś w Tłusty Czwartek nie zje ani jednego pączka, to do końca roku nie będzie mu się dobrze wiodło. Aby tradycji stało się zadość, dostosujmy się do staropolskiego przysłowia: „Powiedział Bartek, że dziś Tłusty Czwartek, to Bartkowa uwierzyła i dobrych pączków nasmażyła”**

I na wsiach, i w miastach najwesalej i najhuczniej obchodzono ostatni tydzień karnawału od Tłustego Czwartku do tzw. „Kusego Wtorku”. Tłusty Czwartek rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. Dzień ten jest

„świętem” ruchomym i zależy od daty Wielkanocy. Jest to ostatni czwartek przed Środą Popielcową i Wielkim Postem. W 2015 roku przypada 12 lutego. To doskonała okazja do beztróskiego nieumiarkowania w jedze-

niu. Od wieków Polakom towarzyszy tradycja oddawania się słodkim przyjemnościom. Sam Tłusty Czwartek wiąże się nierozdzielnie z pączkami, chrustami i oponkami.



fot. Danuta Bobin

## PĄCZKI

*75 dag mąki pszennej, 20 dag cukru pudru, 15 dag masła, 5 żółtek, 2 jaja, 8 dag drożdży, ½ litra mleka, cukier waniliowy, odrobina soli, marmolada lub konfitura do nadziewania, olej do smażenia*

10 dag mąki zaparzyć wrzącym mlekiem, rozetrzeć, aby nie było grudek, schłodzić. Następnie dodać drożdże rozprowadzone w ciepłym mleku i wsypać część mąki. Przygotować rozczyń i odstawić, aby wyrósł. W tym czasie ubić 7 żółtek z cukrem i wlać już do wyrośniętego rozczyń. Dodać cukier waniliowy i odrobinę soli. Wszystko dobrze wyrobić. Pod koniec wyrabiania wlać roztopione masło i ubitą pianę z 2 białek. Znowu dokładnie wyrobić, aż ciasto zacznie odstawać od rąk. Po wyrobieniu ciasto odstawić do wyrośnięcia. Formować pączki, nadziewając je marmoladą lub konfiturą. Układać na desce wyłożonej serwetą lub ściereczką, posypaną mąką, ponownie odstawić do wyrośnięcia. Smażyć w gorącym tłuszczu. Wyjmować delikatnie na bibułę, żeby osączyć. Ciepłe posypywać cukrem pudrem.



fot. Danuta Bobin

## CHRUSTY

*1,5 szklanki mąki, 5 żółtek, 2 łyżki gęstej śmietany, łyżeczka cukru, łyżeczka soku z cytryny lub spirytusu, cukier puder, cukier waniliowy, tłuszcz do smażenia (olej lub smalec)*

Z mąki, żółtek, śmietany, łyżeczki cukru i łyżeczki spirytusu zagnieść ciasto tak twarde jak na makaron, zostawić na 1-2 godziny (żeby odpoczęło). Ciasto cienko rozwałkować, pokroić na ukośne pasy lub prostokąty długości 10-12 cm i szerokości 2-3 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż na środku (na długość 3-5 cm), jeden koniec przewlec przez otwór. Chrusty smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Gdy się zrumienią przewrócić na drugą stronę. Wyjąć, ułożyć papierowym ręczniku, by ociekły z tłuszczu. Przystudzone posypać cukrem pudrem wymieszonym z cukrem waniliowym.

## CHRUSTY NA PIWIE

*6 żółtek, piwo jasne (objętościowo tyle, co żółtek), mała łyżeczka soli, mąki ile się wgniecie*

Zagnieść ciasto. Cienko rozwałkować, dalej postępować jak w poprzednim przepisie.

### MROWISKO

6 jajek (3 jajka całe i 3 żółtka), tyle mąki, ile wgniecie się w ciasto, kieliszek spirytusu, olej do smażenia ciasta.

Ciasto zagnieść z podanych składników, dobrze wyrobić do ukazania się pęcherzyków powietrza, bardzo cienko rozwałkować i wykrajać z niego podłużne paski. Smażyć na rozgrzanym oleju przez chwilę. Osączyć z tłuszczu.

#### Polewa

½ szklanki wody, ½ szklanki miodu, ½ kostki margaryny, ½ szklanki cukru, mak, 2 opakowania rodzynek

Wszystkie składniki masy włożyć do garnka, gotować przez 40 minut, ciągle mieszając, aż masa zacznie gęstnieć i lepić się. Zdjąć z ognia, przestudzić.

#### Wykonanie mrowiska

Na dużym talerzu lub półmisku ułożyć warstwę usmażonego ciasta, polać masą miodową, posypać makiem, rodzynekami. Następnie ułożyć drugą warstwę ciasta, ponownie polać masą miodową, posypać makiem i rodzynekami. Następne warstwy wykonać tak samo, do wyczerpania składników. Można wykonać też dwa mniejsze mrowiska.

fot. Danuta Bobin



### PĄCZKI ANGIELSKIE

Opakowanie sera homogenizowanego, szklanka mąki, 3 jajka, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżki cukru, szczypta soli, łyżka octu (6%), tłuszcz do smażenia, cukier puder do posypania

Serek połączyć z jajkami, mąką, proszkiem do pieczenia, cukrem, solą i octem.

Formować kulki wielkości orzechów włoskich i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Osączyć na papierze. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

fot. Elżbieta Grunwald



### OPONKI

½ kg mąki, ½ kg sera twarogowego zmielonego, 15 dag masła miękkiego, 4 jaja, łyżka octu, łyżeczka sody, łyżeczka proszku do pieczenia, szklanka cukru, czekolada rozpuszczona do dekoracji, tłuszcz do smażenia

Do sera dodać wszystkie składniki. Wyrobić ciasto, rozwałkować na niezbyt cienki placek, powykrawać szklanką, a następnie kieliszkiem środki (powinien powstać kształt oponki). Smażyć na złoty kolor z obu stron, osączyć z tłuszczu, posmarować czekoladą jedną stronę i udekorować lukrem. Można też posypać cukrem pudrem.

fot. Danuta Bobin



### PALUSZKI NADZIEWANE MARMOLADĄ

3 szklanki mąki, szklanka kwaśnej śmietany, masło, marmolada

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i zagnieść. Z ciasta rozwałkować placki o grubości ½ cm, kroić prostokąty o wymiarach 8x5 cm, posmarować marmoladą, zwinąć.

Upiec na złoty kolor, posypać cukrem pudrem.

fot. Elżbieta Grunwald



Danuta Bobin  
Elżbieta Grunwald  
st. spec. ds. gospodarstwa wiejskiego i agroturystyki