

TŁUSTY CZWARTEK, 11 LUTEGO

Zapraszamy do czytania naszej gazetki!

W każdym numerze znajdziecie wiele ciekawych artykułów.

Tłusty czwartek to święto ruchome, którego termin zależy od daty Wielkanocy. Jest to ostatni czwartek przed Wielkim Postem, przypada dokładnie na 52 dni przed Wielkanocą. Rzymianie nazywali go po prostu tłustym dniem. Było to symboliczne zakończenie zimy i przyjsie wiosny. Pączki musiały być wyjątkowo tłuste - była to ostatnia okazja, aby skosztować takich dań przed nadchodzącym postem.



Chyba każdy wie, co robią Polacy, kiedy jest tłusty czwartek – większość ustawia się w kilometrowych kolejkach do cukierni, by nabyć pączki, często w ilościach hurtowych. Pączki zamawiane są przez zakłady pracy, spożywane w szkołach i firmach.



Prócz pączków czy donatów Polacy sięgają również po faworki, które, obecne praktycznie przez cały okres karnawału, w tłusty czwartek smakują po prostu najlepiej. W tym roku, z uwagi na panującą w naszym kraju sytuację epidemiczną i obowiązujące obostrzenia, świętować będziemy zapewne bardziej kameralnie, zjadając się. Ile kalorii ma jeden pączek? Wszystko zależy od tego, jaki. Może mieć od około 240 do nawet 500

Dawniej na stołach królowały pączki mięsne - ze słoniną - które do tego popijano wódką. Dzisiaj już w trochę innym wydaniu, na słodko - z różą, z cukrem pudrem, z lukrem, ze skórką pomarańczy czy w formie donutów z dziurką.



kalorii. "Lżejszy" jest zwykły pączek z różą i cukrem. Zdecydowanie więcej kalorii będzie mieć pączek z adwokatem, obficie polany lukrem.

Przepis na tłustoczwartkowe pączki!

Składniki na około 25 pączków: 50 dag mąki (3 szklanki), 6 dag drożdży, 6 dag cukru (4 łyżki), 4 żółtka, 1/2 kostki masła, 200ml mleka (szklanka), 1/2 szklanki cukru pudru, sól, tłuszcz do smażenia (olej, smalec, margaryna), powidła śliwkowe, dżem z róży lub inny, ew. łyżka spirytusu.

Przygotowanie: Drożdże rozpuszczamy w połowie szklanki ciepłego mleka, dodajemy łyżkę cukru i łyżkę mąki, po dokładnym rozmieszczeniu odstawiamy na kwadrans w ciepłe miejsce. Gdy drożdże rosną, roztopiamy masło, a żółtka ucieramy z cukrem. Następnie mieszamy rozczyń drożdży z żółtkami i masłem, dodajemy resztę mąki i mleka (można dodać także

łyżkę spirytusu). Tak przygotowane ciasto dokładnie wyrabiamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. pół godziny. Gdy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkowujemy je na stolnicy oprószonej mąką na grubość ok. 2cm. Szklanką wykrawamy kółka. Na wykrojone kółko kładziemy dżem, konfiturę lub powidła, przykrywamy drugim kółkiem i formujemy kulę z ciasta. Uformowane ciasto kładziemy na stolnicy oprószonej mąką i zostawiamy do wyrośnięcia. Smażenie Pączków – W dużym naczyniu silnie rozgrzewamy dużą ilość tłuszczu (tak aby kule z ciasta swobodnie w nim pływały). Pączki smażyjemy w tłuszczu po około 2-3 minuty z każdej strony. Po usmażeniu pączki delikatnie wyjmujemy i odkładamy na bibułę aby odciekł z nich tłuszcz. Smacznego!

