

Tłusty Czwartek, pączkowe szaleństwo

Karnawał powoli dobiega końca, a świadczy o tym dzisiejszy dzień, chyba najsmaczniejszy dzień w roku. To właśnie w ten jeden czwartek wszystkie „diety cud” idą w ką, a niemal każdy ulega pokusie słodkiego szaleństwa. Podobno ma być dużo, tłusto, smacznie, z zatrzymaniem licznika kalorii. Dziś prezentujemy przepis na pączki wg Jolanty Zalegi, prezentowane na jednym z „Warsztatów Kulinarynych”.

Staropolskie przysłowie mówi: *„Powiedział Bartek, że dziś tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła”*. Już dziś, w czwartek 28 lutego będziemy rozkoszować się ulubionymi pączkami. W obecnej chwili najpopularniejsze są wypieki z nadzieniem różanym, owocami, z polewą czekoladową, czy lukrem. Smażone powinny być na oleju, ale dziś nikt nie mówi, że nie mogą pączki być smażone choćby na modnym coraz bardziej oleju kokosowym. W Polsce, tradycja jedzenia pączków na słodko sięga XVI wieku. Wówczas, zamiast nadzienia, w środku pączka znajdował się orzech lub migdał. Każdy kto trafił na takiego pączka według legend mógł cieszyć się dostatkiem i powodzeniem. Wcześniej jeszcze, Tłusty Czwartek, mający źródła w tradycjach pogańskich, zwiastował żegnanie zimy. Wtedy na stołach pojawiały się tłuste potrawy i koniecznie dużo mocnych trunków. Z czasem jednak preferencje się zmieniały. W miastach, na dworach i wsiach pojawił się nowy zwyczaj wypiekania pączków. Jednakże niewiele wspólnego miały z obecnymi. Pampuchy, bo tak je nazywano wyrabiane były z mąki pszennej, bez dodatku drożdży, przez co były twarde i bardziej zbite. Smażono je w głębokim tłuszczu, najczęściej był to smalec. Dawne pączki nadziewano mięsem i okraszano skwarkami z cebulką.

Przypomnijmy jednak przepis na smaczne pączki, wg **Jolanty Zalegi**:

Pączki z PRL –u

2 kg mąki

220g drożdży

20 żółtek

300g masła

1 l mleka

2 cukry waniliowe

40 ml spirytusu

szczypta soli

1 marmolada wiśniowa lub wieloowocowa

3 litry oleju

40 dag cukru.

Robimy rozczyń: trochę cukru, mąki, drożdże i mleko. Żółtka ubijamy na puch. Podgrzewamy mąkę i łączymy z rozczyńcem, jajkami i solą. Wyrabiamy ciasto, a w trakcie dolewamy roztopione masło oraz spirytus. Po wyrobieniu smażymy pączki.