

Tłusty Czwartek

Data publikacji: 12.02.2015 8:25

Tłusty Czwartek zwiastuje zbliżający się koniec karnawału. To ostatni czwartek przed Wielkim Postem, kiedy to- przynajmniej tak to było w czasach, w których nikomu się nie śniło o wszechwładnym konsumpcjonizmie- wszelkie mięsiwa i tłuste pokarmy odchodziły w niepamięć. Ale póki co sycono się czym tylko można.

Każdy region miał własną specyfikę. Jan Szymik w wydanej przez Sekcję Ludoznawczą PZKO książce „Doroczne zwyczaje i obrzędy na Śląsku Cieszyńskim” wspomina, że tłustymi daniami nie wzgardzono już od śniadania, na które podawano gorącą domową kielbasę. „Na drugie śniadanie obowiązkowo były krepliki (pączki), na obiad zaś tłusta pieczeń wieprzowa lub panierowane kotlety wieprzowe z kwaśną (kiszoną) kapustą przyrządzaną ‘po śląsku’, na podwieczorek pączki i chrust, a na kolację salceson lub inne mięsiwa”.

Jednak królem Tłustego Czwartku był i pozostał kreplik, znany w Polsce jako pączek. Smażony z nadzieniem z powideł lub marmolady. Kreplików z pewnością dziś nie zabraknie w żadnym miejscu pracy. Jak się jednak przekonały dwie nasze rodaczki, które niedawno otwały cukiernię o wdzięcznej nazwie D&K Love Cakes przy ulicy Sokola Tumy, czyli niedaleko Alei Masaryka w Czeskim Cieszynie, tuż za naszą południową granicą wcale nie ma zwyczaju jedzenia w tłusty czwartek pączków. Co więcej koblilhy, czyli po czesku pączki kojarzone są... ze stypą. – **Kawiarnię prowadzimy tutaj krótko, dopiero od miesiąca i myślałyśmy, że, tak samo, jak w Polsce, na tłusty czwartek będziemy przygotowywać pączki, a tu się okazało, że nie ma dla kogo ich smażyć** – mówią zdziwione nowicjuszkę w cukierniczej branży na czeskim rynku. – **Ale przygotujemy się, gdyby ktoś chciał zamówić, chrust. Będziemy smażyć go na bieżąco, w miarę potrzeb** - mówi Katarzyna Pierchała z D&K Love Cakes wyjaśniając, że pieczenie jest jej pasją i nie wyobraża sobie używania do wyrobów cukierniczych sztucznych, chemicznych ulepszcaczy. – **Ma być smacznie i zdrowo. Jak jajka, to jajka, takie normalne, w skorupkach, a nie w proszku. Jak cukier, to cukier, a nie sacharoza, jak rurki z kremem to z kremem, prawdziwym, a nie wtłaczanym pod ciśnieniem nie wiadomo czym** – wyjaśnia Katarzyna – z wykształcenia pilot wycieczek, a z pasji cukiernik.

Choć Czesi zwyczaju jedzenia pączków w tłusty czwartek nie mają, to kultywują go zaolziańscy Polacy. Renata Szkucik z MK PZKO w Lesznej Dolnej przygotowuje swoje sztandarowe „szybkie pączki”. Oto otrzymany od niej przepis:

Składniki:

200 g mąki gładkiej

250 g twarogu

4 jaja całe

proszek do pieczenia

trochę rumu, cukier waniliowy, tłuszcz do smażenia, cukier puder pomieszany z waniliowym (do obtoczenia w nim gotowych pączków)

Przygotowanie:

Wszystkie składniki do ciasta prócz cukru waniliowego dokładnie wymieszać. Gdy powstanie gładkie ciasto, nabierać je łyżką i kłaść na rozgrzany tłuszcz (olej lub ceres). Już po chwili ciasto przybiera kształt pączusiów. Lepiej smażyć na średnim ogniu, by się prędko nie zarumieniły albo nie spaliły. Trzeba dbać, aby w środku były upieczone. Na początku musi być tłuszcz mocno rozgrzany. Upieczone pączki obtaczamy w cukrze pudrze pomieszany z cukrem waniliowym. Najsmaczniejsze są jeszcze ciepłe albo lekko ostudzone, można jeść i chłodne.

A na zakończenie coś, co z pewnością spodobałoby się uczniom. Szymik wspomina o ciekawym zwyczaju, jaki miał miejsce tego dnia w szkołach. Nie było wtedy lekcji, a nauczyciele zabierali swych uczniów na przechadzkę. W przeciwnym bowiem razie młodzież smarowała tablice tłustym papierem od smalcu czy margaryny, aby nie można

było pisać kredą. Ale były to już ostatnie dni karnawałowych szaleństw.

(y)