

Tłusty czwartek – zaczynamy ostatki

Data publikacji: 27.02.2025 10:30

Czas zabijania świń, balów, jedzenia do syta, „świata na opak”, „rządów bab” i „pogrzebu basów”... Powoli zbliżamy się do końca karnawału – tzw. ostatków, które otwiera dzisiejszy tłusty czwartek.

Tłusty czwartek kojarzy się pączkami, na Śląsku Cieszyńskim zwanych kreplikami, fot.

Tłusty Czwartek, wraz z balami, kuligami i radosnym świętowaniem, to tradycyjny wyznacznik końcowego okresu karnawału, znanego również jako zapusty czy mięsopust. To czas, kiedy można jeszcze nacieszyć się zabawą i obfitością przed nadchodzącym okresem Wielkiego Postu. Skąd jednak wzięły się te nazwy i jak tłusty czwartek wygląda na Śląsku Cieszyńskim?

Karnawał, zapusty, mięsopust

Słowo „karnawał” pochodzi z włoskiego „carnevale”, ale swój prawdziwy źródłosłów ma w języku łacińskim. „Carne” oznacza mięso, a „valere” – obowiązywać, być ważnym, królować. Alternatywnie, słowo to można tłumaczyć jako „caro vale” – „mięso, żegnaj”, co odnosi się do pożegnania mięsa przed Wielkim Postem. Polskie nazwy Zapusty i Mięsopusty są kalkami łacińskich słów, podkreślając charakter tego okresu.

Z kolei na Śląsku Cieszyńskim był nazywany „hańdowni”: Mjaśnica, faśiangy, czyli nazwy mięsopustu, zwanego współcześnie „karnawałem”.

Tłusty czwartek – początek ostatków

Ostatni tydzień karnawału jest szczególnie naznaczony. Zaczyna się od tzw. tłustego czwartku pączkami lub faworkami.

Początkowo w karnawale nie chodziło wcale o pączki, ale o to, by najeść się do syta. Wiadomo – najlepsze tłuste, bo daje dużo energii i siły, potrzebnej przed nadchodzącym okresem wyrzeczeń. Na tym etapie zimy, w domach było jeszcze nieco zapasów zgromadzonych rok wcześniej, było więc z czego świętować. Jednocześnie trzeba było myśleć o zbliżającym się przednówku, kiedy spiżarnie zaczynają świecić pustkami.

Tłusty czwartek na Śląsku Cieszyńskim

Tłusty czwartek nie był znany naszym dalszym przodkom na Ziemi Cieszyńskiej - sama nazwa „tłusty czwartek” nie należy do cieszyńskiej tradycji i przysłała z Polski. „Cieszyniocy” znali i obchodzili za to ostanie trzy dni przed Środą Popielcową, nazywane ostatkami, kojarzonymi się głównie z tzw. muzykami ostatkowymi, na których wykonywano niekiedy tzw. tańce na urodzaj, polegające przede wszystkim na skakaniu, co miała charakter magiczno-wegetacyjny. Tutaj obowiązkowe były krepliki, czyli pączki jako symbol postny.

Słodkie były później

Początkowo w tłusty czwartek nie jadano słodkich pączków – te pojawiły się w Polsce dopiero w XVI wieku. Wcześniej spożywano „pączki” robione z ciasta chlebowego, nadziewane słoniną, mięsem, boczkiem czy kiełbasą. Oprócz mięsa, na stołach pojawiały się również chrusty, czyli faworki. To, czy świętowano na słodko, czy na słono, zależało od lokalnych tradycji. Potrawy miały symbolizować obfitość, tłustość i smaczność i wykonywano je zazwyczaj z tego, co jeszcze znalazło się w spiżarni.

Jeśli jeszcze nie napiękliście tłustoczwartkowych smakołyków - dziś ostatnia szansa:

Przepis na szybkie pączki:

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 pomieszonym z cukrem waniliowym. Najsmaczniejsze są jeszcze ciepłe albo lekko ostudzone, można jeść i chłodne.

Przepis na faworki

Składniki: 3 łyżki gęstej śmietany 18%

255 g (1,5 szklanki) mąki

3 żółtka

50 g masła

½ opakowania proszku do pieczenia (ok. 8 g)

szczypta soli

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka spirytusu

1 kg smalcu lub innego tłuszczu do smażenia

cukier puder do posypania

Przygotowanie: Składniki (prócz cukru pudru i oleju) razem wymieszać, zagnieść ciasto, rozwałkować (cienko!), ciąć paski około 10x3 cm. W środku przeciąć wzdłuż na ok. 5 cm i przeciągnąć jeden koniec faworka przez otwór. Smażyć na dobrze rozgrzanym głębokim oleju (faworek po wrzuceniu powinien błyskawicznie wypłynąć na powierzchnię i w parę sekund się zarumienić). Obficie posypać cukrem pudrem. Smacznego!