Karnawałowe tradycje



Fot. pixabay

Joanna Sokołowska-Gwizdka *(Austin, Teksas)*

Karnawał to okres zimowych balów maskowych, pochodów i kuligów. W polskiej tradycji zaczynał się do **Święta Trzech Króli** (6 stycznia), a kończył **Ostatkami**, we wtorek przez **Środą Popielcową**, która rozpoczynała **Wielki Post**, trwający 46 dni

do **Niedzieli Wielkanocnej**. W tradycji ludowej okres ten nazywany był również zapustami, albo mięsopustem, gdyż było to pożegnanie z jedzeniem mięsa przed postem. Zresztą polskie słowo *karnawał* jest zapożyczone z włoskiego *carnevale*, oznaczające pożegnanie z mięsem. W okresie karnawału na stołach dominują zatem potrawy mięsne oraz słodkości, aby najeść się „na zapas". **Tłusty czwartek** to ostatni czwartek przed Wielkim Postem. W tym dniu według polskiej tradycji jadło się **pączki**, ze słodkimi nadzieniami. Pączki, w kształcie kuli, wyrabia się z ciasta drożdżowego z mąki pszennej i smaży na smalcu, a potem polewa lukrem. Pączki były znane już w starożytnym Rzymie, w Polsce pojawiły się w średniowieczu. Początkowo były nadziewane słoniną. Pączki na słodko były zapożyczeniem arabskim i pojawiły się na polskich stołach w XVI w. Kulisty kształt paczków pochodzi z XVIII w., gdyż wtedy zaczęto używać do wypieku drożdży.

Zarówno w Tłusty Czwartek, jak i w **Ostatki** jadło się również **faworki,** zwane też chrustem. Są to tradycyjne, chrupiące ciastka, w kształcie kokardki, smażone w głębokim tłuszczu i posypane cukrem pudrem. Nazwa została zapozyczona z języka francuskiego, słowo *faveur* oznaczało wąska, jedwabną wstążeczkę. Faworki powstały w średniowieczu, znane były na L:itwie i w Niemczech. Według legendy, niedoświadczony cukiernik, robiąc pączki wrzucił przypadkiem na rozgrzany tłuszcz wąski kawałek ciasta drożdżowego. Żeby nie wzbudzić

gniewu swojego pracodawcy, po wyjęciu usmażonego kawałka ciasta, które ukształtowało się w warkocz, posypał je cukrem pudrem. Przez długi czas faworki były robione z ciasta drożdżowego, a od pączków różniły się tylko kształtem i brakiem nadzienia. Później przygotowywano je z ciasta lanego, lub biszkoptowego. Z czasem zaczęto używać innego, bardziej lekkiego ciasta – śmietanowego, zbijanego, dzięki czemu faworki są cienkie i chrupiące.

*

Przepis Neli Rubinstein na chrusty z książki „Kuchnia Neli”

(wersja angielska Nowy Jork 1983, wersja polska tłum.Elżbieta Jasińska, wyd. Muza 2001, 2019).



CHRUST

Chrust kojarzy mi się zawsze ze świątecznym stołem, chociaż podawało go się przede wszystkim w ostatki. Ów wtorek poprzedzający środę popielcową, był ostatnim „tłustym” dniem, który miał osłodzić czterdziesci dni Wielkiego Postu. Była to więc dla dzieci nie lada gratka. Wielkie sterty delikatnych, poskręcanych, podłużnych kawałków ciasta, posypanych cukrem puderem, wyglądały rzeczywiście jak oszronione gałązki. Te nadzwyczaj kruche i delikatne ciasteczka rozpływają się dosłownie w ustach. Co zaś do ilości, sami się Państwo przekonają, że 8 tuzinów, to wcale nie tak wiele.

Składniki na 8 tuzinów:

1 jajko, 2 żółtka, 1 łyżka stołowa octu, 2 łyżki stołowe rumu, 2 łyżki stołowe cukru, 1/4 łyżeczki soli, 1/3 szklanki śmietany, 2 łyżki stołowe zmiękczonego masła, 2 szklanki mąki (trzeba mieć w zapasie więcej), 500 g smalcu do smażenia, cukier puder do posypania.

Sposób wykonania:

W dużej misce ubić jajko i żółtka, a następnie dodać ocet, rum, cukier, sól i śmietanę. Dobrze wymieszac. Włożyć zmiękczone masło i jeszcze raz bardzo dokładnie wymieszać. Stopniowo, po jednej szklance wsypać mąkę i dalej mieszać. Gdy ciasto zrobi się bardzo sztywne, przełożyć je na wysypaną mąką stolnicę i

wyrabiać tak długo, aż uformuje się w kulę i zacznie odchodzić od rąk.

Ciasto przykryć miską i odstawić na ok. 10 minut. Następnie podzielić je na pięć kawałków. Po kolei każdy rozwałkować na wysypanej mąką stolnicy na możliwie cienki i długi kawałek. Gdyby ciasto się trochę kleiło, należy posypać je mąką. Jeśliby kawałek ciasta zrobił się długi, przeciać go na pół i wałkować tak długo, aż będziemy pewni, że nie można go zrobić cieńszym. Każdy pasek pociąć wzdłuż na „wstążki" grbości ok. 3 cm. Następnie każdą wstążkę pokroić w poprzek na kawałki długości ok. 9 cm. Na każdym wąskim pasku ciasta należy jeszcze zrobić podłużne nacięcie długości ok. 3 cm, przez które trzeba przeciągnąć jeden z końców paska.



Faworki według przepisu Neli Rubinstein, wykonanie Joanna Sokołowska-Gwizdka

Smalec włożyć do dużego, ciężkiego rondla i rozgrzać do temperatury 180 stopni C. (Niewielka kostka niezbyt świeżego chleba wrzucona na tłuszcz o tej temperaturze zbrązowieje w ciągu 45-50 sekund). Faworki położyć na tłuszcz, kilka razy obrócić, a gdy ciasto spęcznieje i nabierze złocistobrązowego koloru, wyjąć. Trwa to wszystko bardzo krótko, nie więcej niz 10-15 sekund. Nie radzę wkładać do rondla zbyt wielu kawałków ciasta, a tylko tyle, ile będziemy w stanie skontrolować. Usmażone wyjąć z tłuszczu i umieścić na bibule, która wchłonie cały tłuszcz. Gdy pierwsza partia faworków jest już usmażona i osączona z tłuszczu, posypać je (z obu stron) cukrem pudrem i

odstawić.

Rozwałkować drugi kawałek ciasta. Postępować tak samo jak z pierwszym. Wszystkie te czynności powtórzyć z pozostałymi kawałkami ciasta. Gdybyśmy nie chciali smażyć wszystkich faworków od razu, ciasto można zapakować i wstawić do lodówki, lub zamrozić.

*

Zobacz też:

> Staropolskie kuligi i szlichtady

> Zabawy karnawałowe i słynne przyjęcia u Potockich w Łańcucie