

Tłusty Czwartek - słodkie obżarstwo na progu wiosny

Historia tego dnia sięga starożytnego Rzymu, gdzie odejście zimy i nadchodzącą wiosnę świętowano wielkim ucztowaniem. Jedzono wtedy m.in. tłuste drożdżowe "bułeczki" nadziewane słoniną. W Polsce zwyczaj jedzenia słodkich pączków sięga XVI w. i jest ściśle związany z nadchodzącym czasem Wielkiego Postu.

W chrześcijańskiej tradycji Tłusty Czwartek to zawsze ostatni czwartek przed Wielkim Postem. Jako że Wielkanoc jest świętem ruchomym, wypada on co roku w ten sam dzień, np. w przyszłym roku wypadnie 4 lutego, a za lata aż 28 lutego.

Dzisiaj jedzenie pączków w Tłusty Czwartek to już bardziej tradycja i zabawa niż świętowanie czasu religijnego, bo chrześcijański czas Wielkiego Postu już dawno przestał być okresem ścisłego ograniczenia w jedzeniu i piciu.

Jednak w dawnych stuleciach dzień ten był początkiem Tłustego Tygodnia, czyli czasu wielkiego obżarstwa przed czasem wielkiego poszczenia. Pozwalano sobie wtedy na ogromne ilości tłustych mięs, kapustę ze skwarkami, słoninę. Dlatego też ostatnie dni karnawału nazywano wtedy mięsopustem, zapustem lub ostatkami. Należało najeść się do syta i wybawić przed zbliżającymi się 40 dniami postu, kiedy katolicy powinni zachować wstrzemięźliwość i umiarkowanie także w jedzeniu i piciu.

Kształt pączków, ich smak, nadzienia zmieniały się nie tylko w czasie, ale i zależnie od miejsca, gdzie te drożdżowe smakołyki powstawały. Już najbliższe nam geograficznie pączki z katolickiej części Niemiec różnią się od polskich nie tylko nadzieniami, ale także sposobem smażenia - te "zachodnie" są mniej tłuste od naszych, bo smaży się je dużo krócej.

Co ważne, pączki - w najróżniejszych odmianach zasmakowały ludziom na całym świecie i można je spotkać niemal wszędzie, nawet w dalekiej Azji.

Ale - Polak tradycjonalista musi wziąć dużą "poprawkę" kulturowo-smakową, sięgając po zagraniczne pączki, ponieważ wyobraźnia i gusta kulinarne na świecie bywają bardzo różne od rodzimych.

Wędrując po regionalnych kuchniach możemy bowiem spotkać pączki przygotowywane na słono - z nadzieniem mięsnym, np. z bekonem (można ich spróbować w USA, w Portland), z wieprzowiną w środku i w formie "posypki" na wierzchu... (takie cuda do skosztowania w Chinach).

Azjatyckie "pączki" mogą zawierać także m.in. wodorosty, zapiekane owady, wasabi lub słodkie dżemy przygotowane z... różnego rodzaju dziwnych dla nas składników, jak fasolka azuki (ale, podobno, bardzo dobre).

Rodzaje słodkiego nadzienia do pączków ogranicza dzisiaj właściwie tylko wyobraźnia ich twórców - bo nawet w Polsce mamy bardzo wiele odmian pączkowych "wkładów" - od konfitury z płatków róży (moja ulubiona wersja pączka...), przez najróżniejsze wariacje dżemowe, budyniowe, po bitą śmietanę, orzechy, migdały i czekoladę...

Za granicą możemy spotkać nadzienia m.in. kajmakowe, pistacjowe, z pomarańczy, owoców liczi, bananów, mojito, a nawet duriana! Wśród składników na pączkowe ciasto - oprócz mąki pszennej, można - i to całkiem nierzadko - natknąć się na ich odmiany dyniowe, ziemniaczane i - z ciasta parzonego, przypominającego ciasto ptysiowe...

My lubimy tradycyjny kształt pączka, ale na świecie bardzo popularna jest również jego amerykańska odmiana, czyli tzw. pączki z dziurką (zwane donuts), z najdziwniejszymi, najbardziej zwiariowanymi kolorystycznie polewami i posypkami - od białego lukru po kolorowe kuleczki, czy wściekle zielone "coś". W azjatyckich sklepach możemy nawet kupić pączkowego kwadratowego "dziwoląga".

Co warto zatem wiedzieć na pewno o tłustym czwartku i pączkach? Że są pyszne i że lepiej smakować ich z lekkim umiarem, bo każdy pączek to kaloryczna bomba. No chyba, że następne co najmniej czterdzieści dni będą dla nas czasem prawdziwych kulinarnych i dietetycznych wyrzeczeń... ;)

Ale - na pocieszenie dla pączkowych łasuchów - jak głosi tradycja - kto nie zje w tłusty czwartek ani jednego pączka, będzie skazany na niepowodzenia w przyszłości, zatem - nie przesadzajmy z dbałością o linię, bo lepiej nie kusić losu... ;)

Smacznego!

Tekst: Marek Dusza

Skomentuj to na FORUM DYSKUSYJNYM

Wydawca

portalu

lesko.net.pl

nie

ponosi

odpowiedzialności

za

treść

komentarzy

zamieszczanych

przez

użytkowników.

Osoby

zamieszczające

wypowiedzi

naruszające

prawo

lub

prawem

chronione

dobra

osób

trzecich

mogą

ponieść

z

tego

tytułu

odpowiedzialność

karną

lub

cywilną.

REKLAMA: