



**Dla
kogo?**

dzieci
z rodzicami



**Potrzebne
materiały:**

składniki z poniższego
przepisu



**Tłusty
Czwartek**

Ostatki, czyli ostatnie dni przed wielkim postem, to najbardziej szalone dni karnawału, czas wielkiej zabawy i ucztowania. **W miastach i na wsiach najwesелей i najhuczniej obchodzono Tłusty Czwartek.** Tego dnia **jedzono dużo różnych smakowitości.** Na stole można było znaleźć słoninę, kaszę i kapustę ze skwarkami, dania obficie kraszone masłem, czosnkiem i ziołami. Bogatsi ludzie jedli różne rodzaje mięsa, szynki i kielbasy. Jedzono także popularne do dziś **słodkości, takie jak racuchy, bliny, pampuchy, pączki i chruszty** (zwane faworkami). Współcześnie w Polsce w Tłusty Czwartek do wielu cukierni i piekarni od rana ustawiają się długie kolejki po najlepsze pączki i chruszty. Karnawałowe zabawy i łakomstwo kończy Środa Popielcowa.



**Instrukcja
do zadania**

Zróbcie razem chruszty!

Na następnej stronie znajdziecie przepis. Przyjrzyjcie się również, jak tradycyjnie zawiązać ciasto.

**Mmm, uwielbiam
chuszty! A Wy
jakie słodkości
jadacie w Tłusty
Czwartek?**



Stowarzyszenie
Pracownia Etnograficzna



Projekt Etnografia dla dzieci i młodzieży polonijnej realizuje Stowarzyszenie Stowarzyszenie „Pracownia Etnograficzna” im. Witolda Dynowskiego. Zadanie dofinansowane w ramach sprawowania opieki Senatu Rzeczypospolitej Polskiej nad Polonią i Polakami za granicą w 2025 roku.



SKŁADNIKI

- 200 gramów mąki pszennej tortowej typu 450–500
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany gęstej ukwaszonej 18%
- 1 łyżka spirytusu lub octu spirytusowego

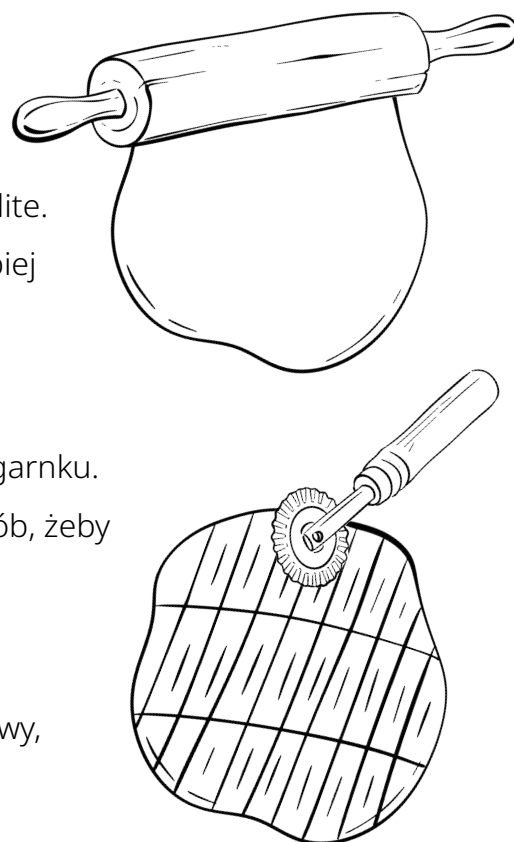
DODATKOWO

- ok. 600 gramów smalcu lub ok. 700 ml oleju roślinnego do smażenia
- cukier puder do posypania chruścików



PRZEPIS

- 1 Połączcie wszystkie składniki na stolnicy lub blacie kuchennym.
- 2 Wyrabiacie ciasto rękami, aż będzie gładkie i jednolite.
- 3 Ciasto rozwałkujcie najcieniej, jak to możliwe, najlepiej na grubość 1–2 milimetrów.
- 4 Wytnijcie kształty chruścików radełkiem lub nożem według podpowiedzi na obrazku.
- 5 Podgrzejcie olej na głębokiej patelni lub w płytkim garnku.
- 6 Delikatnie wkładajcie chruściki do oleju w taki sposób, żeby nie stykały się ze sobą ani nie dotykały dna patelni.
- 7 Smażcie je przez kilkadziesiąt sekund, póki nie zarumienią się z obu stron.
- 8 Usmażone chruściki odkładajcie na ręcznik papierowy, by odsączyć się z nich nadmiar tłuszczu.
- 9 Gotowe chruściki posypcie cukrem pudrem.



Jak wycinać i formować faworki?



1. Wytnijcie prostokąty o wymiarach ok. 4x12 cm., na środku zróbcie niewielkie nacięcie.



2. Zawińcie jeden koniec prostokąta do środka...



3. ...i przeciągnijcie przez nacięcie.





SŁOWNICZEK

Racuchy – smażone placki lub pączki na bazie mąki, nabiału, jaj i spulchniaczy. W kuchni polskiej znane w różnych regionach kraju, istnieją również odmiany nadziewane np. jabłkami, rabarbarem lub śliwkami.

Bliny – rodzaj drożdżowych naleśników na bazie mąki gryczanej, jedzonych na słodko (np. z konfiturami) lub wytrawnie (np. ze śmietaną i rybą). Są popularne na Podlasiu i Suwalszczyźnie.

Pampuchy – to rodzaj kulistych klusek drożdżowych gotowanych na parze. Najczęściej serwuje się je z twarogiem, śmietaną, owocami, dżemem lub cukrem. W różnych regionach Polski są nazywane m.in. parzakami, pyzami, parowańcami, buchtami.

