

FAWORKI, OPONKI I PĄCZUSIE.

Tłusty czwartek tuż, tuż... dziewczyny z klubu kulinarnego we współpracy z Samorządem Uczniowskim postanowiły zadbać o słodkości na ten dzień. Zgodnie z tradycją – przygotowałyśmy same specjały.

Przepisy znajdują się na końcu☺

Faworki - Zgodnie ze staropolskim zwyczajem, karnawał to czas smażenia **faworków, czyli chrustu**. Te kruche i delikatne ciastka oryginalnie **pochoǳą z Litwy i Niemiec**. Kształtem przypominają złożoną kokardkę czy wstążkę i stąd wzięła się polska nazwa, zapożyczona z francuskiego *-faveur* - wąska wstążeczka, tasiemka jedwabna.



Legenda głosi, że powstanie faworków to czysty przypadek. Młody, nieuważny cukiernik miał przez przypadek wrzucić do rozgrzanego oleju wąski pasek ciasta na pączki. Ciasto ukształtowało się w warkocz, a po doprawieniu cukrem okazało się że nieuwaga zaowocowała smakowitym ciastkiem.

PACZKI

Pulchne, okrągłe drożdżowe ciastko nadziewane konfiturą, owocami lub budyniem. Często oprószone cukrem pudrem lub polane lukrem. Choć pączek kojarzy nam się z Polską trafił na nasze stoły **najprawdopodobniej z Bliskiego Wschodu lub starożytnego Rzymu**. Już wtedy w ostatnie dni karnawału były czasem zabawy i picia a na stołach królowały tłuste potrawy, w tym pączki. Początkowo było to **ciasto chlebowe nadziewane słoniną** i smażone w smalcu.

My przygotowaliśmy jeszcze inną wersję pączusiów- pączki z ricottą.



Dopiero z czasem, w XVI wieku, ciastko to zaczęto przyrządzać na słodko. Jako o jednym z tradycyjnych polskich deserów **pisał o pączkach Mikołaj Rej**, a historycy wspominają, że **serwowano je na dworze króla Augusta III**.

Na Śląsku pączki znane są jako **kreple** – od niemieckiego słowa Krapfen, czyli ciasta smażonego w tłuszczu, wcześniej funkcjonowały też nazwy **bliny czy babaluchy**.

OPONKI

Oponki są odmianą paczka, najczęściej występującą w USA w postaci tzw. donatów

Zazwyczaj przygotowuje się je z ciasta z dodatkiem białego sera i w tym przypadku nie używa się drożdży jak przy pączkach. Z ciasta wykrawa się szklanką duże kółko, a w jego środku mniejsze przy użyciu kieliszka. Gotowe oponki wrzuca się do gorącego oleju. Po usmażeniu ciastka posypuje się cukrem pudrem.



Nasza ekipa przygotowała „oszukane” oponki nie zawierające twarogu. Ale również pyszne!!!

PRZEPISY NA NASZE SŁODKOŚCI!

FAWORKI

2 szklanki mąki, 4 żółtka, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, łyżka octu, ½ butelki śmietany.

Do smażenia: olej, smalec w proporcji 1:1

Ciasto należy długo wyrabiać rękami. Rozwałkować na cienkie placki, kroić w paseczki, które w połowie nakrajamy i przekładamy. Kładziemy na rozgrzany tłuszcz, smażymy na złoty kolor a następnie ostudzone oprószamy cukrem pudrem.

OPONKI

1/2 szklanki mleka, ½ szklanki cukru, 50 dag świeżych drożdży, 2 ½ szklanki mąki, ¼ kostki masła (ok. 60 g), jajko, szczypta soli, olej lub smalec do smażenia.

Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku, dodajemy 2 łyżki cukru i odstawiamy zaczyn na ok. 30-40 minut. Do miski wsypujemy mąkę, cukier, sól, masło jajko i zaczyn. Mieszamy składniki (można mikserem) aż uzyskamy kulę ciasta. Wkładamy ciasto na minimum godzinę do lodówki. Po wyjęciu rozwałkowujemy na grubość około 8 mm. Szklanką wycinamy koła, a w środku kieliszkiem małe okręgi. Oponki zostawiamy na ok. 40 min, aby podrosły. Następnie smażymy na złoty kolor. Po ostudzeniu oprószmy cukrem pudrem.

PĄCZKI Z RICOTTĄ

200 g serka ricotta, 2 jaja, 75 g mąki pszennej, 1 łyżka cukru pudru, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki cynamonu, kilka kropel ekstraktu waniliowego, szczypta soli, olej do smażenia.

Ricottę miksujemy z jajkami na gładką masę. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder, cynamon, wanilię i sól. Znow miksujemy na gładko.

Na średnią patelnię wlewamy olej (ok. 2 cm wys.) i rozgrzewamy. Zmniejszamy na średni ogień. Zaokrągloną łyżeczką kładziemy partiami ciasto na tłuszcz, zachowując odstępy, gdyż pączki puchną w trakcie smażenia. Smażymy z obu stron na złoto.

W razie potrzeby uzupełniamy olej. Usmażone pączki odsączamy na papierowym ręczniku. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem. Szybkie i proste mini pączki gotowe !

SMACZNEGO!!!