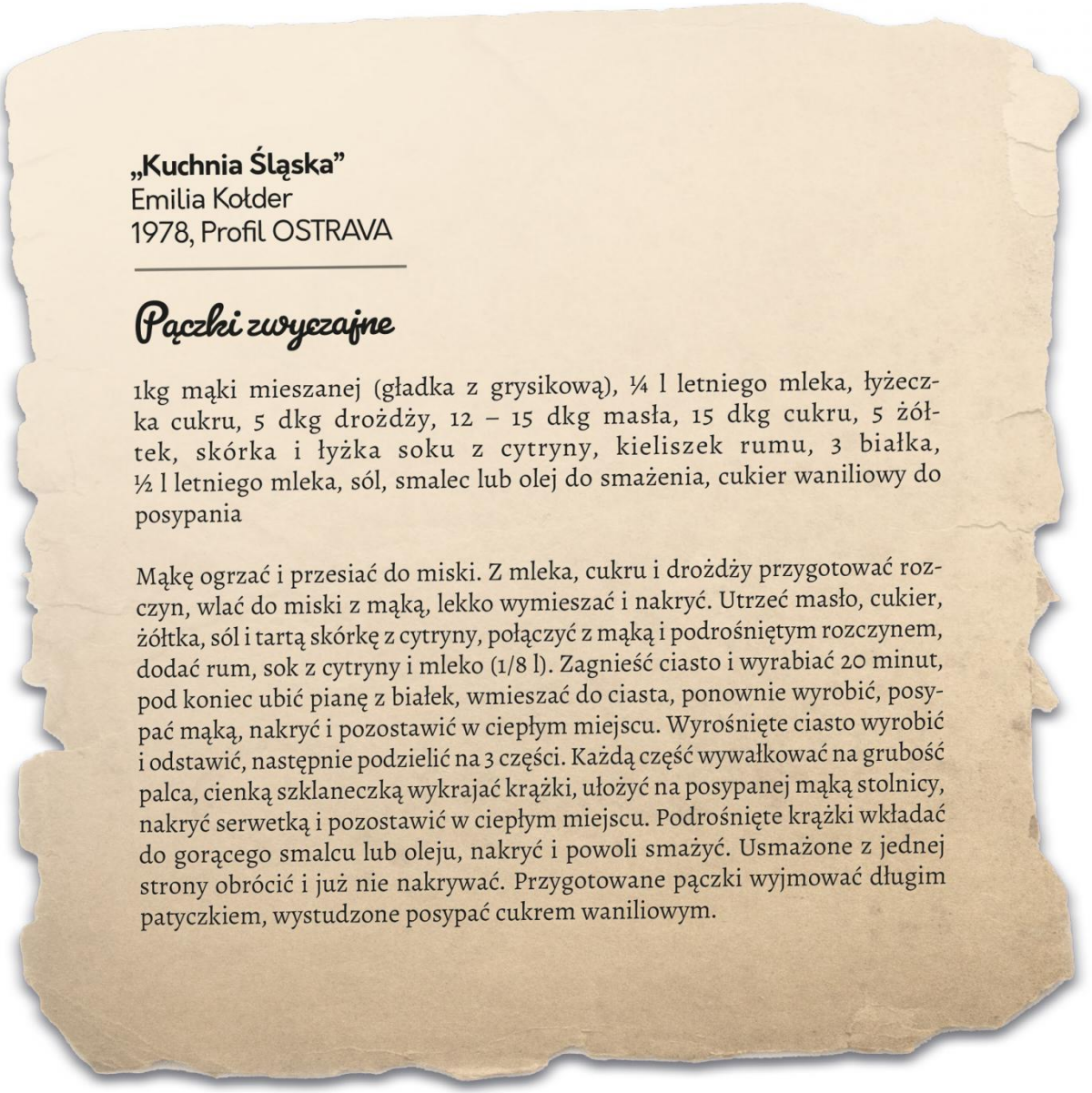
Przepis na idealnego pączka - rozmowa z kustoszem Muzeum Wsi Opolskiej

Miasto
Kultura

23.02.2022 g. 09:24



Tłusty czwartek to chętnie kultywowana tradycja przypadająca na ostatni czwartek karnawału. O historii tego pysznego zwyczaju opowiada Elżbieta Oficjalska – Kustosz Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu - Bierkowicach.



„Kuchnia Śląska"
Emilia Kołder
1978, Profil OSTRAVA

Pączki zwyczajne

1kg mąki mieszanej (gładka z grysikową), ¼ l letniego mleka, łyżeczka cukru, 5 dkg drożdży, 12 – 15 dkg masła, 15 dkg cukru, 5 żółtek, skórka i łyżka soku z cytryny, kieliszek rumu, 3 białka, ½ l letniego mleka, sól, smalec lub olej do smażenia, cukier waniliowy do posypania

Mąkę ogrzać i przesiać do miski. Z mleka, cukru i drożdży przygotować rozczyn, wlać do miski z mąką, lekko wymieszać i nakryć. Utrzeć masło, cukier, żółtka, sól i tartą skórkę z cytryny, połączyć z mąką i podrośniętym rozczynem, dodać rum, sok z cytryny i mleko (1/8 l). Zagnieść ciasto i wyrabiać 20 minut, pod koniec ubić pianę z białek, wmieszać do ciasta, ponownie wyrobić, posypać mąką, nakryć i pozostawić w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto wyrobić i odstawić, następnie podzielić na 3 części. Każdą część wywałkować na grubość palca, cienką szklaneczką wykrajać krążki, ułożyć na posypanej mąką stolnicy, nakryć serwetką i pozostawić w ciepłym miejscu. Podrośnięte krążki wkładać do gorącego smalcu lub oleju, nakryć i powoli smażyć. Usmażone z jednej strony obrócić i już nie nakrywać. Przygotowane pączki wyjmować długim patyczkiem, wystudzone posypać cukrem waniliowym.

- Skąd pojawiła się idea na świętowanie tego dnia?

- Na temat tłustego czwartku obchodzonego współcześnie, czyli polegającego głównie na jedzeniu pączków nie ma jasnej i udokumentowanej historii. Najczęściej wiąże się ją z Krakowem i opowieściami na temat mieszczan krakowskich, którzy w ten sposób świętowali przegnanie z miasta nielubianego burmistrza. Natomiast sama idea tłustego czwartku, czyli świętowania ostatniego czwartku przed Wielkim Postem, polegała na tym, żeby w pamięci zachować jak najdłużej czas karnawału i najeść się obficie przed wyczerpującym 40. dniowym okresem postu.

- Czy pączek był od zawsze słodką bułką ze słodkim wypełnieniem?

- Dzisiejszy pączek to ciasto drożdżowe nadziewane owocową marmoladą. Dawniej pączki bywały także wytrawne. Nadziewano je skwarkami i smażono z ciasta chlebowego. Receptury przygotowania ciasta i nadzienia różniły się dawniej i współcześnie, natomiast sama metoda pieczenia na głębokim tłuszczu pozostała ta sama. Tradycyjny pączek powinien być wysmażony na smalcu, bo wtedy jest chrupiący i najlepszy.

- Jak wypiekano ten słodki frykas?

- Zwyczaj jedzenia pączków to miejska tradycja, która trafiła pod strzechy dzięki kontaktom z miastem i bogaceniu się społeczności wiejskich. Przez wiele wieków ludność wiejska nie dysponowała piecami i nie było możliwości pieczenia takich rarytasów. Kiedy się już pojawiły, raz w tygodniu praktykowano zwyczaj pieczenia chleba i przy okazji wypiekano ciasta na przykład kołacze i ciasteczka.

- Czy w tłusty czwartek, oprócz tradycyjnego zjedzenia pączka, obowiązywały inne zwyczaje?

- Na Górnym Śląsku oraz na Opolszczyźnie z końcówką karnawału był związany zwyczaj tzw. Babskiego Combru. Rytuał był nieco przaśny i miał na celu m.in. przygotowanie młodych kobiet do zamążpójścia. Przebrane białogłowy przechodziły przez całą wieś w kolorowym pochodzie do karczmy z zasłoniętymi oknami. Odbywały się w niej wesołe gry i zabawy towarzyskie, których charakter wskazywał pannom, że są już godne do wejścia w stan małżeński. Taki typ zabaw bez mężczyzn miał swoje głębokie społeczne uzasadnienie. Kiedyś trzymanie się ról i odpowiednie zachowanie w danej grupie społecznej warunkowało byt. Kobieta, która nie mieściła się w tym kanonie traciła poważanie całej społeczności. Karnawał pozwalał jej na

odetchnięcie i poluzowanie sztywnych norm i ograniczeń, które obowiązywały ją przez cały rok.

- Czy warto podtrzymywać ten słodki zwyczaj?

- Jak każdą tradycję warto ją podtrzymywać. Dobrze jest zjeść chociaż symbolicznie jednego pączka, aby w kolejnym roku dopisywała nam pomyślność. Pamiętajmy jednak o tym, że w dzisiejszych czasach nie jest tak łatwo zrzucić te puste kalorie. Fizyczna praca na roli pochłaniała duże zasoby energetyczne, a dzisiejsza praca przed komputerem nie zapewni nam takiego zużycia energetycznego (śmiech). Korzystajmy rozsądnie z tej tradycji.

Rozmawiała Katarzyna Herwy

Przepis na pączki zwyczajne:

- 1kg mąki mieszanej (gładka z grysikową),
- ¼ l letniego mleka,
- łyżeczka cukru,
- 5 dkg drożdży,
- 12 – 15 dkg masła,
- 15 dkg cukru,
- 5 żółtek,
- skórka i łyżka soku z cytryny,
- kieliszek rumu,
- 3 białka,
- ½ l letniego mleka,
- sól,
- smalec lub olej do smażenia,
- cukier waniliowy do posypania

Mąkę ogrzać i przesiać do miski. Z mleka, cukru i drożdży przygotować rozczyn, wlać do miski z mąką, lekko wymieszać i nakryć. Utrzeć masło, cukier, żółtka, sól i tartą skórkę z cytryny, połączyć z mąką i podrośniętym rozczynem, dodać rum, sok z cytryny i mleko (1/8 l). Zagnieść ciasto i wyrabiać 20 minut, pod koniec ubić pianę z

białek, wmieszać do ciasta, ponownie wyrobić, posypać mąką, nakryć i pozostawić w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto wyrobić i odstawić, następnie podzielić na 3 części. Każdą część wywałkować na grubość palca, cienką szklaneczką wykrajać krążki, ułożyć na posypanej mąką stolnicy, nakryć serwetką i pozostawić w ciepłym miejscu. Podrośnięte krążki wkładać do gorącego smalcu lub oleju, nakryć i powoli smażyć. Usmażone z jednej strony obrócić i już nie nakrywać. Przygotowane pączki wyjmować długim patyczkiem, wystudzone posypać cukrem waniliowym.

„Kuchnia Śląska” Emilia Kołder
1978, Profil OSTRAVA

Artykuł pochodzi z lutowego wydania magazynu "Opole i Kropka": www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-najnowszy-numer-opole-i-kropka

Dane kontaktowe
Wydział Promocji

ul. Koraszewskiego 7-9

45-011 Opole

bp [at] um.opole.pl

www.opole.pl

Lokalizacja

Tagi
Opole i kropka
tłusty czwartek
pączki
tradycja
Muzeum Wsi Opolskiej