

## Faworki (Chrust)

### Składniki:

- 150 g mąki pszennej
- 5 żółtek
- 2 łyżeczki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka spirytusu
- cukier puder do posypania
- olej lub smalec do smażenia



1. Mąkę przesiej do miski, dodaj żółtka, śmietanę i spirytus. Zagnieć gładkie, dość twarde ciasto.
2. Ciasto energicznie wybijaj wałkiem przez kilka minut, aby wtłoczyć w nie powietrze – to sekret kruchości faworków.
3. Rozwałkuj bardzo cienko, potnij na paski, natnij pośrodku i przewlec jeden koniec przez nacięcie.
4. Smaż krótko w bardzo gorącym tłuszczu, aż staną się jasnozłote. Odsącz i posyp cukrem pudrem.

## Gniazda z ciasta parzonego

### Składniki:

- 1 szklanka wody
- 50 g masła
- 160 g mąki pszennej
- 3 jajka
- szczypta soli
- olej do smażenia



1. Do garnka wlej wodę, dodaj masło i zagotuj. Masło powinno całkowicie się rozpuścić.
2. Zdejmij garnek z ognia, wsyp całą mąkę, szczyptę soli i energicznie mieszaj drewnianą łyżką, aż powstanie jednolita masa, która odchodzi od ścianek garnka.
3. Garnek ponownie postaw na małym ogniu i „parz” ciasto przez ok. 1 minutę, cały czas mieszając. Następnie odstaw do przestudzenia.
4. Do letniego ciasta dodawaj po jednym jajku, dokładnie mieszając po każdym, aż masa będzie gładka i gęsta.
5. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką. Wyciskaj gniazda na przygotowane wcześniej kwadratowe karteczki z papieru do pieczenia.
6. Układaj gniazda na rozgrzany tłuszcz do góry papierem i smaż na średnim ogniu. Po około minucie zdejmij kawałek papieru i obróć gniazdo na drugą stronę. Gdy będą równomiernie złote wyjmij na papierowy ręcznik i posyp cukrem pudrem lub polej lukrem.

## Pączki drożdżowe z marmoladą

### Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 500 ml ciepłego mleka
- 80 g świeżych drożdży
- 7 żółtek
- 110 g cukru
- 150 g masła
- 1 łyżka spirytusu
- marmolada (różana lub wieloowocowa)
- olej lub smalec do smażenia



1. Drożdże rozetrzyj z 1 łyżką cukru, aż staną się płynne. Dodaj ciepłe (nie gorące) mleko oraz 2 łyżki mąki, dokładnie wymieszaj i odstaw na 10-15 minut do wyrośnięcia.
2. Do dużej miski przesiej resztę mąki, dodaj żółtka, pozostały cukier, wyrośnięty zaczyn oraz spirytus. Wyrabiaj ciasto, stopniowo dodając miękkie masło.
3. Wyrabiaj do momentu, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od ręki. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę do wyrośnięcia.
4. Ciasto rozwałkuj, wycinaj krążki, na środek nakładaj marmoladę i dokładnie zlepiaj brzegi. Odstaw pączki na 15 minut do ponownego wyrośnięcia.
5. Smaż pączki partiami, w tłuszczu rozgrzanym do ok. 175°C, z obu stron na złoty kolor. Wyjmuj na papierowy ręcznik i oprósz cukrem pudrem.

## Oponki serowe

### Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 500 g twarogu półtłustego
- 4 żółtka
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 1 kopiastra łyżeczka sody
- 1 łyżeczka octu
- 250 ml kwaśnej śmietany
- tłuszcz do smażenia



1. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj pozostałe składniki i wyrabiaj ciasto do momentu, aż będzie gładkie.
2. Rozwałkuj ciasto na grubość 1-1,5 cm i wykrawaj kółka ok. 6 cm, a mniejszą foremką wycinaj kółeczka w środku.
3. Smaż oponki partiami w tłuszczu rozgrzanym do ok. 175°C, z obu stron na złoty kolor. Wyjmuj na papierowy ręcznik i oprósz cukrem pudrem lub polej lukrem.

## Pączusie z serka homogenizowanego

### Składniki:

- 2 serki homogenizowane waniliowe (ok. 300 g)
- 2 jajka
- 30 g cukru
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g mąki pszennej
- szczypta soli
- olej do smażenia



1. Do miski przesiej mąkę, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj łyżką, aż powstanie dość gęste, lekko klejące ciasto.
2. Rozgrzej olej w szerokim garnku do temperatury ok. 170-175°C.
3. Nabieraj ciasto małą łyżeczką (można ją zanurzać w oleju) i delikatnie wkładaj porcje do tłuszczu.
4. Smaż pączusie partiami, obracając, aż będą równomiernie złote.
5. Wyjmij na papierowy ręcznik, po przestudzeniu posyp cukrem pudrem.

## Lany chrust

### Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 3 jajka
- 180 ml mleka
- szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu
- olej do smażenia
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



1. Do miski przesiej mąkę, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj mikserem, aż powstanie gładkie i lejące ciasto.
2. Rozgrzej olej w szerokim garnku do temperatury ok. 170-175°C.
3. Ciasto przelej do rękawa cukierniczego, odcinając końcówkę do średnicy około 5 mm, i wyciskaj chruściki w kształcie spiralki. Ciasto szybko rośnie i rumieni się, więc po chwili można je odwracać na drugą stronę.
4. Wyjmij na papierowy ręcznik, po przestudzeniu posyp cukrem pudrem.

## Racuchy na kefirze

### Składniki:



- 125 ml mleka
  - 20 g cukru
  - 7 g drożdży suszonych instant
  - 1 łyżka cukru wanilinowego
  - 1 jajko
  - 250 ml kefiru
  - 240 g mąki pszennej
  - 40 g mąki ziemniaczanej
  - 1 jabłko (lub 1 szklanka borówki amerykańskiej)
  - olej roślinny do smażenia, np. rzepakowy
  - cukier puder
1. Do lekko ciepłego mleka dodaj cukier oraz drożdże, wymieszaj i odstaw na 10 minut, aż napęcznieją.
  2. Do zaczynu dodaj cukier wanilinowy, jajko oraz kefir i wymieszaj różgą lub zmiksuj mikserem.
  3. Dodaj przesiane mąki, wymieszaj na jednolite ciasto.
  4. Do ciasta dodaj obrane i pokrojone na kawałeczki jabłka lub borówki. Wymieszaj łyżką.
  5. Ciasto odstaw pod przykryciem na minimum 30 minut do wyrośnięcia.
  6. Smaż placuszki na umiarkowanie rozgrzanym oleju, na złoty kolor przez około 1,5 minuty na każdej stronie.
  7. Układaj na ręczniku papierowym, po przestudzeniu posyp cukrem pudrem.

## Ciekawostki o Tłustym Czwartku

1. **Pączki nie zawsze były słodkie**  
Pierwsze pączki nadziewano słoniną lub mięsem – słodka wersja pojawiła się dużo później.
2. **Brak pączka = pech na cały rok**  
Według tradycji, kto w Tłusty Czwartek nie zje ani jednego pączka, temu nie będzie się wiodło przez cały rok.
3. **Spirytus w cieście ma swoje zadanie**  
Dodaje się go po to, by pączki nie chłoneły tłuszczu podczas smażenia.
4. **Jasna obrączka to znak idealnego pączka**  
Świadczy o dobrym cieście, właściwej temperaturze tłuszczu i prawidłowym smażeniu.

Zachodniopomorski Ośrodek  
Doradztwa Rolniczego  
w Barzkowicach

[www.zodr.pl](http://www.zodr.pl)



73-134 Barzkowice 2

Kontakt i informacje:

tel. 91 479 40 10; 91 479 40 15

e-mail: [sekretariat.barzkowice@zodr.pl](mailto:sekretariat.barzkowice@zodr.pl)



 [facebook.com/zodr.barzkowice](https://facebook.com/zodr.barzkowice)

 [youtube.com/%40zodrbarzkowice2305](https://youtube.com/%40zodrbarzkowice2305)



## Tłusty Czwartek

TRADYCYJNE  
SŁODKOŚCI, KTÓRE  
ZAWSZE SIĘ UDAJĄ



Zachodniopomorski Ośrodek  
Doradztwa Rolniczego  
w Barzkowicach

