

TWARDY JAK PĄCZEK

Antenatów współczesnego pączka, czyli słodkiego pulchnego ciastka (często wypełnionego nadzieniem) gotowanego w głębokim oleju, szukać można w starożytnym Rzymie. Antyczne pączki różniły się od współczesnych tym, że nie były.... słodkie. To kuchni arabskiej zawdzięczamy pomysł, by gotować w oleju słodkie ciasto.



REKLAMA PĄCZKÓW Z WARSZAWSKIEJ KAWIARNI (OKRES MIĘDZYWOJENNY)

Początkowo polskim pączkom bliżej było do kuchni Rzymian niż Orientu. Na zapusty bowiem wypiekano ciasto, które dla nadania odpowiedniego smaku nadziewano ... słoniną. Szybko jednak pojawiły się słodkie pączki. Już w XVI w. piewca polskiej wsi Mikołaj Rej w swym Żywocie człowieka poczciwego, ganiąc opilców, pisał: *gdy już sobie tych tortów napieką, nasmażą, albo też mniejszy stanowie krepłów....* Warto dodać, że staropolska nazwa pączka, być może wywodząca się z niemieckiego słowa krapfen, jak podaje Samuel L. Linde – krepel – stosowana jest do dziś na Śląsku.

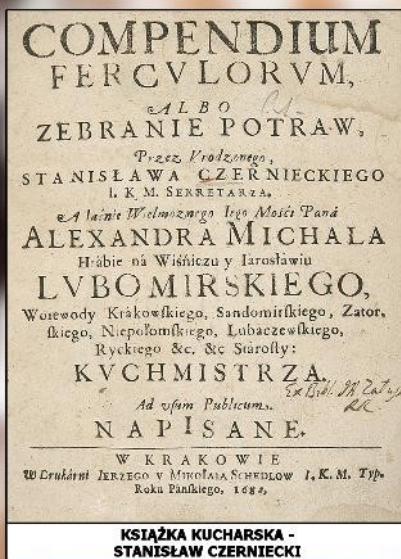
Pączkom czasów Reja nadal daleko było do „naszego” ciastka. Jędrzej Kitowicz, tak barwnie opisujący czasy saskie, wspominał, że niegdyś... *staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko mógłby go podsinić.* Pisał o staroświeckim pączku, bowiem już w końcu XVII w., gdy do wypieku zaczęto używać drożdży, pączki zaczęły uzyskiwać puszystość i kulisty kształt. W książce kucharskiej Stanisława Czernieckiego „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw” z roku 1682 r. czytamy następujący przepis: *Ciastą zarobionego wodą y drożdżami weźmiesz które mąką wyrobisz dobrze roztozysz y konfektem nakładać będziesz y zawiąć á puszczay na gorącą Oliwę albo Oley; możesz też upiecz iezeli chcesz á pocukrowawszy dać na Stoł.* Pączek czasów Kitowicza jest już więc tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę znowu się rozciąga i pęcznieje do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska.



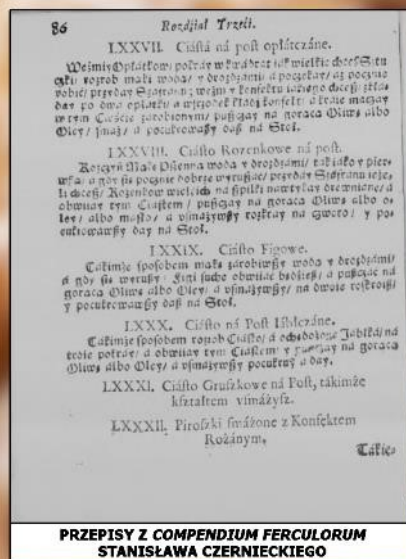
WSPÓŁCZESNE PĄCZKI

„Statystyczny” Polak w ciągu roku zjada 2,5-3 pączki. Można z dużą dozą prawdopodobieństwa przyjąć, że zjada je wszystkie w ciągu jednego dnia roku, a mianowicie w Tłusty Czwartek. Szacuje się, że tego dnia piecze się (a raczej gotuje) ponad 100 milionów „krepłi”. Ostatni czwartek karnawału rozpoczął tłusty tydzień – ostatni tydzień zapustów (karnawału), kiedy obok hucznej zabawy ceniono też obficie, czyli tłusto i słodko, zastawiony stół.

Jednym ze staropolskich zwyczajów praktykowanych w dworach szlacheckich związanych z konsumpcją pączków w zapusty było umieszczanie w jednym lub kilku z nich orzecha bądź migdała. Kto trafił na takie nietypowe nadzienie miał mieć zapewnione szczęście i dobrobyt przez cały rok. Nic dziwnego, że w poszukiwaniu tak pomyślnej wróżby nie ograniczano zbyt liczby zjadanych pączków.



KSIĄŻKA KUCHARSKA - STANISŁAW CZERNIECKI



PRZEPISY Z COMPENDIUM FERCVLORVM STANISŁAWA CZERNIECKIEGO