

## Tłusty czwartek

Początki tłustego czwartku sięgają czasów przedchrześcijańskich. W starożytnym Rzymie obchodzono tzw. tłusty dzień, który wiązał się z zakończeniem zimy i nadejściem wiosny. Podczas świętowania spożywano tłuste potrawy oraz pito wino, celebrując odrodzenie przyrody i czekając na obfite plony. Co ciekawe, już wtedy popularne były pączki, choć w formie różniącej się od współczesnej – przygotowywano je z ciasta chlebowego i nadziewano słoniną lub mięsem.

Wraz z nadejściem chrześcijaństwa tradycja ta została zaadaptowana i włączona do kalendarza liturgicznego. Tłusty czwartek stał się ostatnim czwartkiem przed Wielkim Postem – okresem czterdziestodniowej pokuty i wstrzemięźliwości poprzedzającym Wielkanoc. Jest więc świętem ruchomym, bez stałej daty. Jest też ostatnim momentem na huczne zabawy i spożywanie obfitych posiłków przed czasem umartwienia.

Trudno określić, kiedy dokładnie tradycja tłustego czwartku dotarła do Polski. Początkowo spożywano głównie potrawy mięsne i tłuste, takie jak boczek, słonina czy kielbasy. Pączki, które dziś są symbolem tego dnia, wówczas były przygotowywane z ciasta chlebowego i nadziewane mięsem. Dopiero w XVI wieku pojawiła się słodka wersja pączków – z nadzieniem z konfitur owocowych, która z czasem zyskała na popularności i stała się nieodłącznym elementem tłustego czwartku. Najprawdopodobniej przepisy na ten przysmak przyjechały nad Wisłę z Austrii.

Współcześnie pączki przygotowywane są z drożdżowego ciasta, smażone na głębokim tłuszczu i nadziewane różnorodnymi słodkimi farszami, takimi jak marmolada, budyń, czekolada czy kremy. Tradycyjnie posypywane są cukrem pudrem lub polewane lukrem, często z dodatkiem kandyzowanej skórki pomarańczowej. Oprócz pączków popularne są także faworki (znane również jako chrust) – kruche ciastka smażone na głębokim tłuszczu i posypywane cukrem pudrem.

Według wyliczeń Polacy spożywają w tłusty czwartek średnio 2,5 pączka na osobę. Statystyki wskazują, że wszyscy razem zjadamy ich nawet 100 milionów w ciągu dnia.