

Ahoj, kamaráti!

- Už sa fašiangy krátia, už sa nenavrátia.
- Svetlúšik, veď to sa celé rýmuje. A si si istý, že naši kamaráti vedia, čo to tie fašiangy vlastne znamenajú?
- Nooo... Asi hej. A ak nie, tak si na to posvietime. Čo ty na to, Dobromilka?
- Som za, Svetlúšik. Ty zapínaj baterku, ja pozháňam recept na šišky.

Fašiangové všeličo

- Fašiangy, fašiang – tak sa ľudovo volá obdobie roka od Troch kráľov (6. január) do začiatku Pôstneho obdobia na Popolcovú stredu (tá je pohyblivým sviatkom, tento rok bude 2. marca).
- Posledné fašiangy – tak sa volajú posledné 3 dni pred Pôstom – fašiangová nedeľa, fašiangový pondelok, fašiangový utorok.
- Počas fašiangov sa vždy konali veselice, svadby. Súčasťou jedálnička okrem plnených závinov boli aj vyprážené pečivá – šišky, fánky, kreple, pampúšky. Takéto pestré názvy mali v niektorých kútoch Slovenska.
- Je to obdobie karnevalov, fašiangových sprievodov s maškarami a čas radosti, že už je za polovicou zimy a príroda sa začne prebúdzat' do jari.
- Obdobie, ktoré prichádza po fašiangoch, teda Pôst, sa aj v minulosti prežívalo opačne. V Pôste, v prípravnom období pred Veľkou nocou, sa už nekonali svadby, tancovačky, mäso a masťné jedlá sa jedávali zriedka.



Z pranostík prarodičov

*Ak je prvý fašiangový deň pekný,
budú pekné aj prvé jariny.*



*Keď sa mačka cez fašiangy
na slnci opeká, potom v pôste
za kachle uteká.*

Aké fašiangy, taká Veľká noc.

Ďakujeme ti, Pane Ježišu, že nám dávaš radosť, veselosť, smiech, zábavu. Chceš, aby sme sa radovali z tvojjej lásky, boli veselí z toho, čo je v živote pekné. Ďakujeme ti, že si s nami veselý a že v nebi bude naša spoločná radosť úplná. Amen.

 Dobromila a  Svetlúšik

DETOM@KATOLICKENOVINY.SK

- Pripravila: MARTINA JOKELOVÁ-ŤUCHOVÁ
- Ilustrácie: LUBA SUCHALOVÁ

Dobromilkine fašiangové šišky

Priprav si:

3 hrnčeky polohrubej múky, 2 lyžice krupicového cukru, hrnček mlieka, 2 lyžice rozpusteného masla, pol kocky droždía (alebo pol vrecúška sušeného droždía), 2 žltky, štipku soli, trochu mlieka, štipku cukru a múky na kvások

Takto si spraviš kvások:

Do šálky vlej trochu vlažného mlieka, pridaj droždie, štipku cukru a múky a rozmiešaj kvások. Pri izbovej teplote nechaj 5 – 7 minút kvások vykysnúť.

Takto si spraviš cesto:

Zmiešaj 3 hrnčeky múky, 2 lyžice cukru a štipku soli, pridaj žltky, maslo a vykysnutý kvások. Miešaj rukou cestíčko, kým bude hladké a bude sa odliepať od stien vandlíka. Cesto vo vandlíku prikry utierkou a nechaj hodinku odpočinúť, aby nakyslo.

Kolieskovanie: Na pomúcenej doske vyvalkaj cesto, aby bolo centimeter hrubé. Pohárom povykraj kolieska budúcich šišiek a nechaj ich ešte 5 – 10 minút „podkysnúť“.

Pri vyprázaní šišiek postupuj opatrne, s pomocou dospelého, lebo olej na vyprážanie musí byť vriaci a má ho byť veľa, aby na ňom šišky plávali.

Keď sa šišky z oboch strán vyprážia, nechaj ich odkvapkať na servítke. Vychladnuté môžeš potrieť džemom, nutelou alebo ovocnou cukrovou penou a cukrovou posýpkou. Dobrú chuť.

