



Karnawał 2023 właśnie się rozpoczął

Karnawał oraz kultowe **ostatki** to czas hucznych zabaw, kuligów i balów przebierańców.

Słowo – **karnawał** znane w Polsce również pod nazwą **mięsopest** pochodzi m.in. od włoskiego słowa **carnevale** – z łaciny: **caro vale** (żegnaj mięso) czy też **carnem levāre** (usuwać mięso).

To radosny czas, w którym żegnamy się z mięsem przed zbliżającym się Wielkim Postem, bawiąc się przy rytmach wesołej muzyki. Okres karnawału symbolizuje też oczekiwanie na wiosnę, bo ma również swoje korzenie w kultach płodności i kultach agrarnych. Niegdyś wierzono, że tańce i wysokie skoki pozwolą uprosić bogów o obfite i zdrowe plony.

W Polsce karnawał rozpoczyna się już **6 stycznia 2023 roku**, tj. w dniu **święta Trzech Króli**, czyli w piątek.

Ostatki, czyli ostatni dzień karnawału wypadają zawsze we wtorek, **w 2023 roku dokładnie 21 lutego**.

Przepis na róże karnawałowe

- 2 szklanki mąki pszennej (=300g)
 - 4 żółtka
- 1 łyżka spirytusu (lub ocet 6%, ale ja używam zawsze spirytusu)
 - ½ łyżeczki cukru
 - ½ łyżeczki soli
- ok. 5 kopiatych łyżek gęstej, kwaśniej śmietany
 - olej lub smalec do smażenia
- cukier puder do posypania (lub cukier puder wymieszany z cukrem waniliowym)
 - dowolny dżem lub wiśnie z konfitury

Sposób przygotowania:

1. Przygotować 3- 5 szklanek, kieliszków lub okrągłych foremek różnej wielkości. (Największy krążek wycięłam szklanką, a najmniejszy kieliszkiem).
2. Mąkę wymieszać z cukrem i solą. Dodać żółtka, spirytus i śmietanę. Zagnieść na jednolitą masę. Następnie przełożyć ciasto na blat i zbijać drewnianym wałkiem ok. 10- 15 minut. (Należy uderzać wałkiem w ciasto rozplaszczając je, po czym ponownie zwinąć i znów zbijać wałkiem. Dzięki zbijaniu ciasto będzie jednolite, elastyczne, a po usmażeniu kruche i z dużą ilością bąbelków).
3. Ciasto rozwałkować porcjami cieniutko na blacie posypanym lekko mąką. (Ważne jest, aby blat podsypywać, jak najmniejszą ilością mąki. Ciasto oczekujące na rozwałkowanie należy przykryć ściereczką, żeby nie obsychało).
4. Z ciasta wykrawać krążki różnej wielkości. Krążki naciąć w kilku miejscach, aby uformować płatki (dość głęboko, ale nie całkiem do środka). Układać 3- 5 krążków jeden na drugim od największego do najmniejszego tak, aby nacięcia się nie nakładały. Bardzo mocno nacisnąć palcem w środku, aby krążki się zlepiły.
5. Róże smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. (Róże należy wkładać do rozgrzanego tłuszczu najmniejszym krążkiem do dołu). Wyjmować łyżką cedzakową i osączyć na ręczniku papierowym z tłuszczu. Gdy ostygną posypać grubo cukrem pudrem. Na środku każdej róży nałożyć trochę dżemu lub wiśni.

SMACZNEGO !!!