

Farsang

gazdag néphagyományokra épül. A kereszténység előtti időkből származó farsangi mulatságokat az „erkölcsös” 16. és 17. században nem eredete, hanem bujaságot szimbolizáló szokásai miatt tiltották.

A farsang a vízkeresztől (január 6.) hamvazószerdáig, a nagyböjt kezdetéig tartó időszak elnevezése, amelyet hagyományosan a vidám lakomák, bálók, mulatságok, népiünnepélyek jellemeznek. A farsang jellegzetessége, hogy a keresztény liturgikus naptárban nem kötődik hozzá jelentős vallási ünnep, alapvetően a

A farsang csúcspontja a karnevál, hagyományos magyar nevén „a farsang farka”. Ez a farsangvasárnaptól húshagyókeddig tartó utolsó három nap, ami nagy mulatságok közepette, valójában télbúcsúztató is. Számos városban ekkor rendezik meg a híres karneválokat (Riói karnevál, velencei karnevál), Magyarországon pedig a farsang legnevezetesebb eseményét, a mohácsi busójárást.

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Farsang>

Csoóri Sándor

Farsangi kutyabál

*De érdekes volna,
ha kutyabál volna,
s farsangnak napján
minden kutya
bálba gyalogolna,
nagy kutya is,
kis kutya is,
kit csíp még a bolha.*

Komondor kényelmes,
lassú táncot ropna,
Puli Pali csárdást,
ahogy meg van írva;
sötét szőre, bozontja
a szemébe lógna.
Csau csacsacsázna,
a foxi bokázna,
a többi vén kutya meg
leülne a hóba.



<http://dalokversek.hu/versek/versfarsang.htm#bal>

Kód:

Statistika:

szavak száma:

karakterek száma (szóközökkel):

A farsang egyik jellegzetes édessége a szalagos fánk. Könnyű, és semmihez sem hasonlítható finomság.

Szalagos farsangi fánk



Hozzávalók: kb. 21 darab fánkhoz

500 g búzaliszt (BL55)
200 ml tej (2,8%-os)
40 g élesztő
50 g porcukor
60 g olvasztott vaj
5 db tojássárgája
A sütéshez: olaj
A díszítéshez: baracklekvár, porcukor

Elkészítés:

1. Előkészítünk egy szalvétával fedett tálcát, valamint egy serpenyőben olajat a tűzhelyre.
2. A lisztet egy edénybe tesszük. A langyos tejet, a porcukrot, az élesztőt pedig egy másik edénybe kimérjük, és hagyjuk 15 percig pihenni, hogy felfusson.
3. A lisztre öntsük rá az élesztős tejet, az olvasztott vajat, és a tojások sárgáját. Egy fakanállal keverjük össze a tésztát, majd az asztalra kivéve addig gyúrjuk, míg teljesen sima nem lesz.
4. Az így kapott tésztát tegyük vissza a tálba, takarjuk le, és meleg helyre téve kelesszük duplájára kb. 30 perc alatt.
5. Ha a tészta megkelt, vékony liszten nyújtsuk ujjnyi vastagságúra, és egy 6 cm átmérőjű kiszúróval szaggassuk ki a fánkokat. A maradék tésztát összegyúrjuk, újra kinyújtjuk, és kiszaggatjuk. A fánkokat 10 percig pihentessük!
6. Most a fánkok közepét ujjunkkal elvékonyítjuk.
7. Kis adagokban kisütjük őket a forró olajban. Az első oldalukat 2-3 percig sütjük - itt az idő persze nem mérvadó, ha gyorsabban pirul, lehet kevesebb idő is elég -, majd megfordítjuk őket, és további 1-2 percig sütjük. És ami nagyon lényeges. A sütést úgy kezdjük, hogy a fánk az az oldala legyen alul, amelyiken a lyuk van, a második lényeges dolog, hogy ezt a lyukas felét, fedővel lefedve süssük, ettől lesz szép szalagos a fánk. Mikor megfordítjuk őket a másik oldalukra, akkor már fedő nélkül süssük készre a fánkokat. **Figyelem! Ügyeljünk, hogy az olaj ne legyen túl forró, mert sötét lesz a fánk! Mindig annyi olajban süssük, hogy a fánk lebegjen, ne érjen a serpenyő aljára, mert akkor is könnyen megég. Sütés közben folyamatosan nézzük a fánkokat, hogy szép világosak maradjanak.**
8. A kész fánkokat a szalvétával fedett tálcára szedjük, majd porcukorral leszórjuk, és baracklekvárral töltve tálaljuk.

Jó étvágyat!

http://desszert.eu/szalagos_fank