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

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

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

Szalagos farsangi fánk

Hozzávalók kb. 21 darab fánkhoz:

A 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:

Előkészítünk egy szalvétákkal fedett tálcát, valamint egy serpenyőben olajat a tűzhelyre.

A lisztet egy edénybe tesszük. A langyos tejet, a porcukrot, az élesztőt pedig egy másik edénybe kimérjük, és hagyjuk 15 percig pihenni, hogy felfusson.

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.

Az így kapott tésztát tegyük vissza a tálba, takarjuk le, és meleg helyre téve kelesszük duplájára kb. 30 perc alatt.

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!

Most a fánkok közepét ujjunkkal elvékonyítjuk.

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 fánknak 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.

A kész fánkokat a szalvétával fedett tálcára szedjük, majd porcukorral leszórjuk, és baracklekvárral töltve tálaljuk.

Jó étvágyat!