

THE CHEST GAZETTE

The best information tabloid of cultural and nature heritage since 2021
Najlepsza tabloid informacyjny o dziedzictwie kulturowym i przyrodniczym od 2021 roku



Faworki

Carnival dessert-carnival traditions:

It can be said that the faworki were created completely "by accident". The young confectioner (inadvertently) dropped a strip of donut dough onto the oil. The strip formed a braid, and the frightened confectioner, wanting to avoid punishment, sprinkled the product with sugar, which gave a new delicacy. At first, the wings were heavy and greasy like donuts, but years of practice resulted in a light and crunchy dessert.

Faworki name comes from the French "faveur", which means a ribbon, a thin ribbon. However, in Poland in the 1930s, a less poetic name was used - brushwood, chrysanthemum. As they are as brittle as forest brush.

Most often, faworki are made on the last day of the carnival, the so-called Shrovetide.

My grandmother and my mother always baked them during the carnival / period from Christmas to Lent.

I liked to help them and they are associated with my childhood to this day.

My family recipe: 2 cups of flour, 7 yolks, 1 tablespoon of butter, 4 tablespoons of thick sour cream, 2 tablespoons of spirit, pinch of salt

Mix all ingredients, after shaping, knock out with a roller to air out / approx. 3-4 min /

The secret is to roll it out thinly, then you have to cut it into strips, cut the middle and pass one end through the cut hole.

Fry in hot fat. After draining, sprinkle with powdered sugar.

During a pandemic, when we spend a lot of time at home, great fun and a tasty coffee dessert.



Reporter, Jan Surmacz,
07.02.2021



Faworki

Karnawałowy deser-karnawałowe tradycje:

Można powiedzieć, że faworki powstały zupełnie "przez przypadek". Młody cukiernik (przez nieuwagę) upuścił na olej pasek ciasta pączkowego. Pasek utworzył warkocz, a przestraszony cukiernik, chcąc uniknąć kary, posypał wytwór cukrem, co dało nowy przysmak. Na początku faworki były ciężkie i tłuste tak jak pączki, ale lata praktyki zaowocowały lekkim i chrupiącym deserem.

Nazwa faworki pochodzi od francuskiego "faveur", co znaczy wstążeczka, cienka tasiemka. Jednakże w Polsce w latach 30. XX wieku była używana mniej poetycka nazwa – chrust, chruścik. Jako, że są kruche jak chrust leśny.

Najczęściej robi się faworki w ostatni dzień karnawału tzw. Zapusty. Piekła je moja babcia i moja mama zawsze w okresie karnawału /okres czasu od świąt Bożego Narodzenia do Wielkiego Postu.

Lubiłem im pomagać i do dziś kojarzą mi się z moim dzieciństwem.

Mój przepis rodzinny: 2 szklanki mąki, 7 żółtek, 1 łyżka masła, 4 łyżki gęstej kwaśnej śmietany, 2 łyżki spirytusu, szczypta soli

Wszystkie składniki wymieszać, po uformowaniu wybijać wałkiem w celu napowietrzenia /ok. 3-4 min/

Cała tajemnica polega na cieniutkim rozwałkowaniu, następnie trzeba pociąć na paski

przeciąć środek i przełożyć jeden koniec przez przecięty otwór.

Smażyć na gorącym tłuszczu. Po odsączeniu oprószyć cukrem pudrem.

W czasie pandemii kiedy spędzamy dużo czasu w domu świetna zabawa i smaczny deser do kawy.