**Tłusty Czwartek bez kompromisów. Na jakich składnikach naprawdę nie warto oszczędzać?**

**Tłusty Czwartek to jedno z najbardziej lubianych i najchętniej celebrowanych świąt kulinarnych w Polsce. Bez względu na wiek, styl życia czy kulinarne preferencje — tego dnia pozwalamy sobie na więcej. Na więcej słodyczy, więcej przyjemności i więcej smaku. Coraz częściej jednak celebrujemy to święto w domowym rytmie, wracając do własnoręcznie przygotowanych wypieków. I właśnie wtedy pojawia się pytanie, które zadaje sobie wielu domowych cukierników: na czym naprawdę nie warto oszczędzać, gdy smażymy pączki lub faworki?**

**Skąd wziął się Tłusty Czwartek? Krótka historia słodkiej tradycji**

Korzenie Tłustego Czwartku sięgają czasów, gdy końcówkę karnawału obchodzono bardzo hucznie, a tłuste i sycące potrawy miały zapewnić dobrobyt na nadchodzący czas postu. Dawniej były to nie tylko słodkości, ale również potrawy mięsne i smażone na głębokim tłuszczu. Z czasem jednak to pączki, faworki i chrust stały się nieodłącznym symbolem tego dnia.

Dziś Tłusty Czwartek to przede wszystkim święto przyjemności i domowych smaków. Coraz więcej osób traktuje je jako pretekst do wspólnego pieczenia, rozmów przy kuchennym stole i powrotu do receptur, które pamiętamy z dzieciństwa. To moment, w którym zapach smażonych wypieków wypełnia dom i tworzy atmosferę, jakiej nie da się podrobić gotowymi produktami. W tradycyjnych wypiekach kluczową rolę odgrywają podstawowe składniki — masło i jajka. To one decydują o smaku, aromacie i strukturze ciasta, a w dniu takim jak Tłusty Czwartek kompromisy szybko stają się wyczuwalne.

**Domowe wypieki wracają do łask**

W ostatnich latach wyraźnie widać powrót do domowego pieczenia, zwłaszcza przy okazji świąt kulinarnych. Tłusty Czwartek idealnie wpisuje się w ten trend. Własnoręcznie przygotowane wypieki dają nie tylko satysfakcję, ale też poczucie kontroli nad tym, co trafia na stół. W prostych recepturach nie da się ukryć jakości składników — to one grają główną rolę.

Jak zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki, przy tradycyjnych wypiekach nie warto szukać dróg na skróty. *„Tłusty Czwartek to dzień, w którym smak i aromat są najważniejsze. Przy takich wypiekach jak faworki czy pączki to właśnie masło i jajka decydują o efekcie końcowym. Dobre składniki sprawiają, że ciasto jest delikatne, kruche i naprawdę domowe.”*

**Masło i jajka – fundament udanych słodkości**

W tradycyjnych przepisach cukierniczych masło odpowiada za kruchość, aromat i głębię smaku, a jajka za strukturę i delikatność wypieku. To połączenie, którego nie da się zastąpić tańszymi zamiennikami bez wpływu na efekt końcowy. Szczególnie w dniu takim jak Tłusty Czwartek różnice są wyraźnie wyczuwalne.

Masło Ekstra MSM Mońki to propozycja dla osób, które szukają smaków kojarzonych z domem rodzinnym. Jego kremowa konsystencja i naturalny aromat sprawiają, że doskonale sprawdza się zarówno na świeżym pieczywie, jak i jako składnik ciast oraz deserów. Produkowane jest wyłącznie ze śmietany, powstałej z mleka krów wypasanych w najczystszych rejonach Polski i zawiera 83 procent tłuszczu, co czyni je idealnym wyborem do wypieków.

Ewa Polińska podkreśla, że wysoka zawartość tłuszczu w maśle ma ogromne znaczenie w cukiernictwie. *„Masło o odpowiednich parametrach sprawia, że wypieki są kruche, lekkie i długo zachowują świeżość. Przy faworkach to kluczowe — właśnie masło decyduje o ich delikatnej strukturze i charakterystycznym smaku.”*

**Tłusty Czwartek po domowemu**

Dla wielu osób Tłusty Czwartek to nie tylko jedzenie, ale cały rytuał. Wspólne przygotowywanie ciasta, smażenie i pierwsze chrupnięcie jeszcze ciepłego faworka to chwile, które budują wspomnienia. Domowe wypieki nie muszą być idealne wizualnie — ich siłą jest autentyczność i smak, który trudno podrobić.

Faworki przygotowane na świetnej jakości maśle doskonale wpisują się w ten klimat. Są lekkie, kruche i delikatne, dokładnie takie, jakie pamiętamy z domowej kuchni.

**Faworki z maślanym aromatem**

Klasyczna propozycja na Tłusty Czwartek, która zawsze się udaje i nie wymaga skomplikowanych technik.

**Składniki:**

300 g mąki pszennej

3 żółtka

1 łyżka cukru pudru

1 łyżka śmietany

40 g Masła Ekstra MSM Mońki, miękkiego

1 łyżka spirytusu lub octu

olej lub smalec do smażenia

cukier puder do posypania

**Sposób przygotowania:**

Mąkę przesiej na blat, dodaj żółtka, cukier puder, śmietanę, miękkie masło MSM Mońki oraz spirytus. Zagnieć gładkie ciasto, a następnie energicznie je wyrabiaj, aż stanie się elastyczne i napowietrzone. Rozwałkuj bardzo cienko, pokrój w paski, natnij pośrodku i przełóż jeden koniec przez nacięcie, formując faworki. Smaż na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, krótko z obu stron. Po ostudzeniu obficie posyp cukrem pudrem.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175