

## ZAPUSTY WARMIŃSKIE.

**Czas od niedzieli do wtorku przed Środą Popielcową nazywano zapustami. Czas ten należało wypełnić tańcami, zabawą i tłustym jedzeniem tak aby należycie przygotować się do postu.**

Etnografowie dopatrują się w tym zwyczaju podobieństwa do tradycyjnego biesiadowania starożytnych Rzymian. W ostatekach, a szczególnie w zwyczajach tanecznych, zapisały się też niewątpliwie echa pogańskich rytuałów pożegnania zimy i powitania wiosny, a co za tym idzie zaklinania urodzaju.

Od czwartku przygotowywano się a od niedzieli trwała zabawa zapustna. Pierwszy dzień należał do kobiet, przynosiły przygotowane potrawy i bawiły się. Każdy mógł przyjść i najeść się do syta, potem dołączali mężczyźni i we wtorek bawili się już wszyscy. Był to czas integracji społecznej. Było spontanicznie i wesoło.

Zabawa zapustna na Warmii nosiła nazwę giełdy, a dobra zabawa wróżyła dobrobyt.

We wtorek o północy kończyła się zabawa i rozpoczynał się 40 dniowy post.

Na Warmii pierwszą i najważniejszą potrawą ostatekową były plінce z pomoćką- tłuste placki ziemniaczane z gęstym sosem śmietanowym z twarogiem. Pączkami zajadano się nie tylko w tłusty czwartek ale do Środy Popielcowej i najczęściej nadziewane były słoniną i polewane śmietaną.

W różnych częściach Polski trzy ostatnie dni karnawału nazywano m.in. „podkoziółek” „mięsopest” albo „śledzik”.

I my z tej okazji proponujemy spróbować śledzika á la Pirat według przepisu Restauracji „*Nielada Ryba*”.

Śledzie matias filet, Zalewa octowa: 3 szklanki wody, szklanka cukru, łyżka ziela angielskiego, łyżka pieprzu ziarnistego czarnego, 10 liści laurowych. Gotować przez 5 min. Dodać szklankę octu, ostudzić, zalać filety śledziowe i moczyć min. 24 h. Zamarynowane śledzie w tej zalewie mogą stać do tygodnia.

Wykonanie; Filety skrócić w rulon, cebulkę drobno posiekać z koperkiem, szczyptą soli, łyżeczką cukru, wymieszać i dodać olej, nadziać tym śledziki. Podajemy na plastrze karmelizowanego jabłka. Dekorujemy według fantazji kucharza.

Smacznego !!