

A white rabbit with a large red bow around its neck is sitting on green grass. To its right is a woven basket filled with colorful Easter eggs in shades of green, yellow, orange, and purple, some decorated with white patterns. More decorated eggs are scattered on the grass in the foreground.

Tradicionālie Lieldienu ēdieni

Autors: Alīna Mazure

P-E/SV20

1.Kurss

Audzinātāja: Ināra Liepiņa

PASHA

- **Lieldienu saldais ēdiens "pasha" ir viens no svarīgākajiem pareizticīgo galda ēdieniem svētku laikā, arī mūsu ģimenē**
- **To gatavo no biezpiena, krējuma un olām**
- **Tradīcija māca, ka Lieldienu laikā gabaliņš "pashas" pienākas ikvienam, kas klauvē pie nama durvīm, un jo īpaši tiem, kam neklājas viegli**
- **Gatavot Pashu man mācīja mamma, tā ir mūsu ģimenes recepte**

Nosaukums: *Pasha*

Nr. p. k.	Produkti	Produkti ielikuma norma 1 porcijai. G.
1.	Biezpiens	1.kg
2.	Sviests	200 g.
3.	Skābais krējums	200 g.
4.	Cukurs	100 – 150 g.
5.	Marmelāde	200 – 300 g.
6.	Rieksti	100 g.
7.	Vaniļas cukurs	1 šķip.

Darba gaita.

1. Vispirms nepieciešams izberzt caur sietu biezpienu, lai būtu mīkstāka masa
2. Mīkstu sviestu saputo ar cukuru un vaniļas cukuru
3. Pakāpeniski pievieno skābu krējumu, turpinot maisīt
4. Pievieno biezpienu un turpina maisīt
5. Marmelādi sagriež mazos gabaliņos. Riekstus apgrauzdē un sasmalcina.
6. Pievieno biezpiena masai marmelādi un riekstus un samaisa.
7. Gatavo biezpiena masu liek formā, kas izklāta ar marli, uzliek slogu un liek ledusskapī uz 24 stundām
8. Kad Pasha ir gatava, to izņem no formas, dekorē un pasniedz

PASHAS GATAVOŠANA SOLI PA SOLIM

Izberž biezpienu, sagatavo marmelādi un riekstus



Mīkstu sviestu sajauc ar cukuru un krējumu



Sviesta krējuma masu pievieno biezpienam



Biezpiena masai pievieno marmelādi un
riekstus



Masu liek traukā ar audumu , noslogo un atdzesē. **Tā ir mūsu BIEZPIENA SAULĪTE!**



KULIČS

- Kuličs ir salda Lieldienu maize, kas populāra pareizticīgo tradīcijās. Šo maizīti iesvēta Lieldienu dievkalpojumā
- Kuliču izmanto arī ticējumos- jo vairāk mīkla cepšanas laikā uzpūšas, jo vairāk naudas būs nākošajā gadā
- Labam kuličam nevajag žēlot produktus - jo vairāk un labāki tie būs, jo gardāks būs

Nosaukums: *Kuličs*

Darba gaita.

1. Siltā pienā izšķīdina raugu.
2. Pievienot 500 g miltu, mīca līdz viendabīgai masai.
3. Apsedz mīklu ar dvieli un liek siltā vietā, lai uzrūgst-30 minūtes .
4. Baltumus atdala no dzeltenumiem. Dzeltenumus saberž ar cukuru. Baltumus saputo biezās putās.
5. Mīklai pievieno dzeltenumus, labi samīca. Tad pievieno mīkstu sviestu. Labi samaisa, pievieno saputotos olas baltumus un atkal kārtīgi samaisa.
6. Pievienot mīklai sāli, vaniļu un pārējo miltus, ja nepieciešams, var pievienot vairāk miltu, mīkla nedrīkst pielipt pie rokām. Ieliek mīklu siltā vietā, apmēram uz stundu (uzrūgs un palielināsies apjomā divas reizes).
7. Rozīnes mērcē siltā ūdenī 10 min, pēc tam nolej ūdeni un pievieno rozīnes mīklā. Riekstus sasmalcina mazos gabaliņos un pievieno mīklai, samaisa un atkal liek uzrūgt apmēram 20 minūtes
8. Mīklu liek ieeļļotā formā līdz pusei, pārklāj, un liek siltā vietā uzraudzēt
9. Liek cepeškrāsnī un cep 150-170 grādos, kamēr gatavs ,gatavību pārbauda ar koka irbulīti,
10. Baltajai glazūrai sakuļ olu baltumus ar cukuru
11. Ar glazūru pārklāj karstu kuliču un rotā pēc saviem ieskatiem.

Nr. p. k.	Produkti	Produktu ielikuma norma 1 gab
1.	Raugš sausais	11 g
2.	Piens	500 g
3.	Milti	1 – 1,5 kg
4.	Olas	6 gab
5.	Sviests	200 g
6.	Cukurs	300 g
7.	Rozīnes	250 g
8.	Rieksti	100 g
9.	Vaniļas cukurs	10g
10.	Sāls	3/4 tējķ
	Glazūrai:	
11.	Olu baltumi	2 gab
12.	Cukurs	100 g

KULIČA GATAVOŠANA SOLI PA SOLIM

Sagatavo produktus un siltā pienā izšķīdina raugu



Pievieno miltus un uzraudzē



Atdala olām dzeltenumus no baltumiem,
dzeltenumus saputo ar cukuru



Saputo olas baltumus, mīklai pievieno olu
dzeltenumus



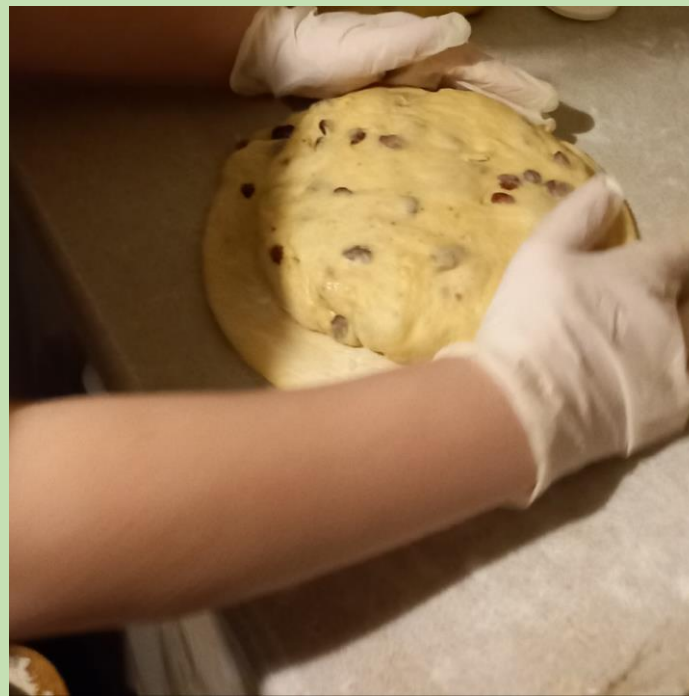
Tad mīklai pievieno mīkstu sviestu, saputotus
olu baltumus, sāli, vaniļas cukuru



Pievieno papildus miltus, samīca, pievieno
rozīnes un riekstus



Labi samaisa, veido apaļu formu , no mīklas
sapin bizi un liek apkārt, veido saulītes dekoru



Cep cepeškrāsnī 150-170 grādos



Saputo olas baltumus ar cukuru un ar šo glazūru
pārklāj gatavo kuliču, pārkausa ar krāsainiem
cukura graudiņiem







Kuličs un Pasha ir tradicionāli
Lieldienu ēdieni pareizticīgo un citu
tautību ģimenēs

Galvenās Lieldienu tradīcijas:

Krāsot olas
Cept Pashu
Iet uz baznīcu

Paldies par uzmanību!

