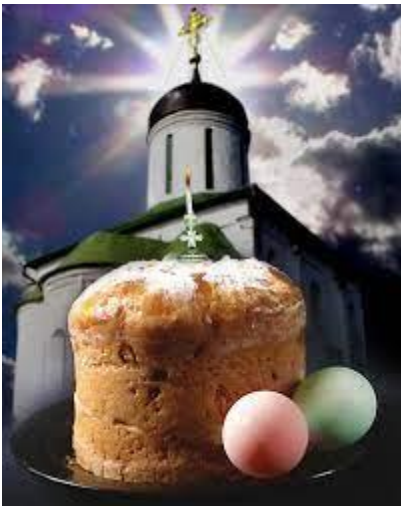




Baiba Justīne Smirnova

E19 9/10 2.kurss

Klases audzinātāja Sandra Degaine

Moto:

“Kristus ir Augšāmcēlies!”

LIELDIENU KULIČS.

Kuličs ir pareizticīgo slāvu Lieldienu tradicionālā cilindriskas formas saldā maize, bagātīgi aizdarīta ar sviestu, olām, rozīnēm, sukādēm, riekstiem, proti, visu, kas pēc garās ziemas un gavēņa ir sataupīts šiem ortodoksālo kristiešu gada lielākajiem svētkiem.

Kuliča vārds cēlies no grieķu valodas, kurā līdzīgi sauc klinģeri. Kuličs gan vairāk ir pilsētnieku nosaukums, laukos, kā arī Krievijas dienvidos un Ukrainā Lieldienu maizi nesauca nekā citādi kā par pashu vai pasku, tāpat kā īpaši gatavoto biezpiena torti.

Kuliču var cept katra mājas māte, un rotāt to gan ar pūdercukuru, gan cukura glazūru, gan krāsainiem marmelādes gabaliņiem, riekstiem, iecukurotām ogām, pat konfektēm. Var rotāt arī ar kirilicas burtiem XB (krieviski “Христос воскрес!” jeb “Kristus ir Augšāmcēlies!”).



Mīklai:

Milti 250 gr miltu, 125 gr sviesta, 125 gr biezpiena, 75 gr rozīņu, 75 gr žāvētu aprikožu, 50 gr marmelādes, 50 ml apelsīnu sulas, sarīvēta miziņa no 1 apelsīna, 200 gr cukura, 1 ola, 15 gr cepamā pulvera, 1 tējkarote vaniļas cukura, šķipsniņa sāls.

Glazūrai:

100 gr pūdercukura, 1 olas baltums

Rotāšanai:

sasmalcināti valrieksti un marmelāde

Gatavošanas proces:

1. Sagatavot visas sastāvdaļas (sagriezt aprikozes un marmelādi, sasmalcināt riekstus, izspiest apelsīnu sulu, sarīvēt apelsīna miziņu), visu nosvērt un salikt trauciņos.
2. Cukuru un sviestu sakul ar mikseri.
3. Liek klāt olu un turpina kult.
4. Liek klāt biezpienu – joprojām turpina kult.
5. Pieliek klāt sarīvētu apelsīna miziņu un apelsīna sulu, samaisa ar karoti.
6. Atsevišķā traukā samaisa miltus, cepamo pulveri, sāli un vaniļas cukuru.
7. Iesijā masā un izmaisa, var mīcīt ar rokām.
8. Liek klāt marmelādi, rozīnes un aprikozes, visu kārtīgi samaisa.
9. Papīra cepamformu apsmērē ar eļļu, masu ieliek iekšā.
10. Kuliču liek jau sakarsētā krāsnī cepties ~1h 180°-190°C.
11. Kadi ir izcepies, var sākt taisīt glazūru.
12. Atdala olu baltumu no dzeltenuma.
13. Kul baltumu ar mikseri, pamazām pievienojot klāt pūdercukuru.
14. Glazūru liet virsū kuličam.
15. Ļauj glazūrai sacietēt, vislabāk no vakara līdz rītam
17. Noņem cepamformu, sagriež un pasniedz!

