

Tradicionālie Lieldienu ēdieni, raksturīgi dažādām reliģiskām konfesijām Latvijā

PIKC VSIA "Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums"

Jekaterina Bogdane

Grupa EK20 1/2, 1. Kurss

Grupas audzinātāja: Ligita Šefere

Lieldienas ir kristiešu svētki. Viņu mēdz sastapt ģimenes lokā, blakus tuviem un mīlošiem silvēkiem. Uz gaišā svētdiena uzklāj galdu un dekorē ar dažādiem Lieldienu rotājumiem.



Liieldienu galvenie atribūti ir Liieldienu kuličs, biezpiena pasha un krāsotas olas, kuras ir svētas baznīcā un pasniedz svētkiem Liieldienu galdam.

Pirms ēdienu gatavošana obligāti jāmazgā rokas un nepieciešamas traukus, iekārtas dezinficē. Arī pirms lietošanas jāmazga olas.



Biezpiena pasha

Sastāvdaļas	
Biezpiens (9%)	1 kg
Sviests	200 g
Cukurs	200 g
Vanillais cukurs	1 t.k (~5g)
Saldais krējums	400 ml
Rieksti	100 g
Marmelāde	100 g



Gatavošanas gaita

- Biezpiens izberzēt caur sietu
- Pievienot mīksto sviestu; samaisīt



- Olas sakult ar cukuru
- Pievienot saldaiss krējums; samaisīt
- Pievienot vaniļlais cukurs



- Novietot masu uz vidēja uguns; novest pie vārīšanas
- Vārīt, pastāvīgi maisīt, līdz tam, kad masa sāk biezēt (apmēram 3 min)
- Pēc tām masu mazliet atdzesēt



- Sasmalcināt riekstus
- Sagriest marmelāds
- Samaisīt biezpiens, marmelāde un rieksti



- Biezpienā pievienot olu masu; samaisīt
- Uzcilt formu marles, ks veidotas 2-3 slāņos; marle malai jānokorājas
- Izlikt biezpinu masu formā



- Ietīt marles malu
- Nostādīt formu, kaut kādū traukū, t.k. būs notecēt serums
- Novietot zem kravas un ledusskapī uz 12 stundas
- Pēc tam marles malas novākt, apvērst formu, novākt marle



Izrotāt pashu ar rieksriem un marmelādem



Kuličs

Sastāvdaļas	
Piens	400 ml
Raugš	40 g
Milti	800 g
Olas	5 gab.
Sviests	150 g
Cukurs	200 g
Rozīne	150 g
Vanillais cukurs	1 t.k. (~5g)



Gatavošanas gaita

- Atdzīvina raugus

Pievienot pie raugus 1 ēd.k. cukuru, sasmalcināt.



- Izsijāt 400g milti
- Pievienot atdzivina raugus un piens; samaisīt
- Siltā vietā atstāt uzraudzē (apmēram 30 min.)



- Atdalīt olbaltumvielas no dzeltunumiem



- Dzeltunumi saberzt ar cukuru un vaniļas cukuru
- Olbaltumvielas sakult putās



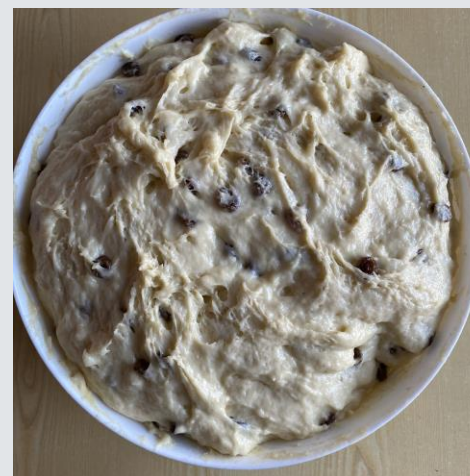
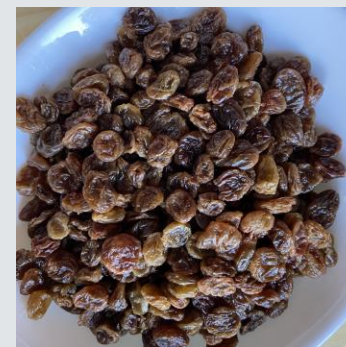
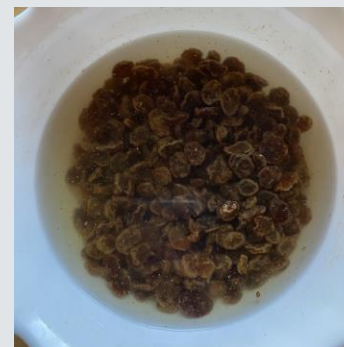
- Uzraudzejās masū pievienot dzeltunumi; samaisīt
- Pievienot mīksto svistu; samaisīt
- Pievienot olbaltumvielas; samaisīt



- Pievienot atlikušo izsijāto miltu; samaisīt mīklu
- Atkal atstāt siltā vietā uzraudzē (apmēram 60 min)



- Rozīne atstāt siltā ūdenī 10-15 min; ūdens plūst
- Mīklā pievienot rozīne; samaisīt
- Uzraudzē

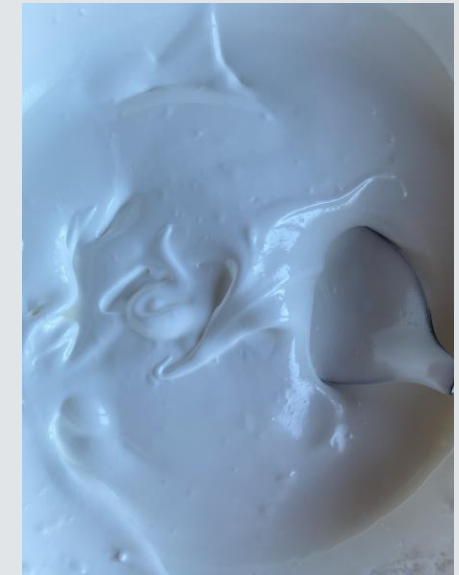


- Izlikt mīklu par 1/3 no formas augstuma
- Vēlreiz atstāt mīklu mazliet uzraudzē jau formā
- Ielikt siltā līdz 100°C cepeškrāsnī; cept 10 min
- Pēc tam temperatūru palielināt līdz 180°C un cept līdz gatavībai



Sagatavot glazūru

- Atdalīt olbaltumvielas no dzeltunumiem
- Sakult olbaltumvielas
- Pievienot pūdercukuru; sakult līdz biezai masai



Izlikt glazūru uz kuličs un uzkaisīt cukura skaidiņas





Ticējums Lieldienu tradīcijām

- Agrāk cilvēki Lieldienu rītā cēlušies pirms saules lēkta un devušies mazgāt seju tekošā ūdeni, jo šajā rītā ūdenim piemītot sevišķs dziedinātāja spēks. Pēc sejas mazgāšanas gājuši modināt vēl guļošos, šaustīdami viņus ar pūpolu un izplaucētu bērzu zariem. Vissvarīgāk bijis šaustīt bērnus, sakot: „Pūpol, pūpol, apaļš kā pūpols!” Šaustītājus pēc tam cienājuši ar plāceņiem un krāsotām olām.
- Ar ūdeni Lieldienu rītā mazgāti lopi un bišu stropi, lai tie būtu veseli un auglīgi.
- Šūpoles palīdzot mērīt arī mūža garumu – Lieldienās pār šūpolēm jāmet ola, ja to izdodas noķert rokās, gaidāms vēl garš mūžs.

- Lieldienās vajagot dejot, lēkt, skriet, pērties un kustēties, jo tas viss arī simbolizē dzīvību. Lieldienas ir arī laba iespēja satikties jauniem ļaudīm, jo pie šūpolēm arī tagad nāk jauni puisi un meitas, reizēm atceroties, ka meitas puisius cienā ar olām un plāceņiem, bet puisi meitas izšūpina.
- Lieldienās jāšūpojas, lai vasarā neēstu odi un citi kukaiņi.
- Kas olas bez sāls ēd, tas visu vasaru daudz melos.
- Lieldienās bērniem vajag ēst daudz olu, lai augtu apaļi kā olas.



Paldies par uzmanību!