



LIELDIENU ĒDIENS

Patrīcija Jasinska

Grupa-E17-5/6

4.kurss

Audzinātāja- Inga Kurša

PAREIZTICĪGO UN KATOĻU KONFESIJA

- Mans izvelētais ēdiens ir Pasha.
- Pasha ir tradicionāls pareizticīgo un katoļu Lieldienu rīta ēdiens, taču pēdējos gados tas pārlicinoši pārcēlies arī uz citiem svētku galdiem. Pati brīnišķīgākā pashas īpašība ir iespēja to pielāgot savai gaumei un garšas izjūtām.
 - Pasha ir viegli pagatavojama, bet tai ir jāvelta laiks.
- Izvelējo vēl arī nosaukuma dēļ, jo draugi mani mēdz saukt par Pashu.)



MOTO



- Lieldienās jāizvēlas veidot apaļas formas ēdienus, tādā veidā godinot sauli;
- Ja Lieldienu rītā uzlēkusi spoža saule, tad būs karsta vasara;
- Lieldienu rītā jāceļas ar saullēktu un jāmazgā muti pret sauli, tekošā ūdenī, tad varēs iegūt možumu, gaišu prātu, veselību un skaistumu;
- Arī es, savu izvēlēto ēdienu veidoju apaļas formas un izmantoju tikai dzeltenos un orandžos toņus, lai tie vairāk atgādinātu sauli.
- Esmu pat gatava Lieldienu rīta saullēktu sagaidīt jau no vakara, lai tikai būtu veselība, un labi, ja, tā būtu ne tikai man, bet arī pārējiem.
- Obligati jāperas ar pūpoliem!

VIDEO RECEPT



VAJADZĪGIE PRODUKTI

- 175g vājpiena biezpiena (pēc iespējas sausāku un irdenāku)
 - 70g sviesta (istabas temperetūrā)
 - 100g saldā krējuma (35%)
 - 70 ml piena
 - 40g pūdercukura
 - 1 olu dzeltenums
 - 10g vanilīna cukura
 - 20g cukurs
- 90g marmelādes (es izmantoju tikai dzelteno un orandžo toņu, bet tas pēc izveles)
 - 100g Indijas riekstu

PAGATAVOŠANAS APRAKSTS

- Vispirms, biezpienu liek marlē un kārtīgi tam nospiež sulu, cik vien tas ir iespējams.
- Tad liekam sildīties saldo krējumu, tam pievienojam vaniļīna cukuru un sildām līdz pirmajam burmulim.
- Kamēr, silst saldaiss krējums, atdalām olas dzeltenumu no baltuma, un dzeltenumu sakuļam ar pienu un cukuru.
 - Kad saldaiss krējums ir sasilis, to lej klāt olai ar pienu un samaisa.
- Iegūto masu, pārlej atpakaļ katliņā un liek varīties, visu laiku maisot, lai neveidotos kunkuļi, masai ir jāsabiezē un jāatgādina biezas mērces konsistenci.
 - Pēc tā kā mērce ir gatava to atstāj atdzist.
 - Sviestu kārtīgi samaisa kopā ar pūdercukuru.
- Kad šis viss ir izdarīts, var sākt savienot, vispirms, biezpienu ar uzvārīto mērci kartīgi samaisa un, tad pievieno sviestu ar pūdercukuru un vēl reiz kārtīgi izmaisā.
 - Sasmalcinām riekstus un sagriežam smalki marmelādi.
 - Sagrieztos riekstus un marmelādi pievieno biezpiena masai un samaisa.
- Masu pārliet marlē, to satin un ievieido apaļu formu, piespiež ar šķīvi un pa virsu liek kaut ko smagu, iegūto celtni liekam ledusskapī uz nakti vai 10h.
 - No rīta vāram tēju vai kafiju, ņemam laukā no ledusskapja Pashu un griežam to šķēlēs, tā ir gatava ēšanai. Šķēzgriezumā ir redzami rieksti un marmelādes gabaliņi, kas man atgādina saules gabaliņus.
- Garšo satriecoši labi, bet pats galvenais, ka šo saldumu var apēst diezgan daudz, jo tas ir mēreni salds un viegls.
 - Lai labi garšo!

PALDIES PAR UZMANĪBU!

