

VALSTS SIA „RĪGAS TŪRISMA UN RADOŠĀS INDUSTRIJAS TEHNIKUMS”



## PŪPOLU SVĒTDIENA DAŽĀDI MĪKLAS KLIŅĢERĪŠI

Skolotāja Dace Glāzniece

# Pūpolu svētdiena

Kliņģerīši radīti 5 g.s., kad Romas mūki tos gatavoja cilvēkiem pilsētā, jo izveidotie kliņģerīši atgādināja lūgšanā saliktas rokas. Tos sākmā izdalīja tikai nabagiem Lieldienu laikā, lai atgādinātu tiem lūgšanu un goddevību, kas ir saistīti ar Lieldienām. Šī paraša turpinājās vidus Eiropā. Austrijā Pūpolu svētdienā kliņģerīšus pārdeva ielas tirgotāji. Kliņģerīšus viņi pakāra palmas zaros, kas kļuva par Pūpolu svētdienas svinību parašu. Austrijā, Vācijā, un Polijā kliņģerīšus ēda tikai nedēļā pirms Lieldienām. Tikai pēdējos simtu gadus kliņģerīši kļuvuši par ikdienas ēdienu vairākās zemēs.

# Biezpiena kļņģerīši

**Gatavo smilšu mīklu ar biezpienu:**

Milti - 260 g

Cukurs - 120 g

Olas - 1,5 gab.

Margarīns - 100 g

Sāls - 1g

Soda - 2 g

Biezpiens - 200g

Sezama sēklas - 10g

Valrieksti - 20g

ķīmenes - 3g

# Nepieciešamie produkti





# Gatavošanas gaita

1. Traukā puto taukvielas ar cukuru



# Gatavošanas gaita

2. Pakāpeniski putošanas laikā pievieno olas. Pēc olu pievienošanas, masu izmaisa. Puto līdz cukurs izkūsis un veidojas viendabīga masa.





# Gatavošanas gaita

3. Biezpienu izberž caur sietu, pievieno mīklai.



# Gatavošanas gaita

4. Izsijātus miltus pievieno mīklai, samaisa. Gatavo mīklu atdzesē.





# Gatavošanas gaita

5. Atdzesēto mīklu saveļ vienāda biezuma garenā gabalā. Gabalu sadala un sagriež noteikta svara gabalos. Katru gabalu izveltnē ar rokām tievā desiņā ar mazliet plānākiem galiem. Piešķir klišē formu.

6. Liek uz plāts, pārsmērē ar olu. Pārber ar sezama sēklām vai sasmalcinātiem valriekstiem.



# Gatavošanas gaita

7. Kliņģerīšus cep līdz gatavībai - zeltaini brūnai krāsai. Izstrādājumus atdzesē un pasniedz.

- Tāpat var gatavot sāļos biezpiena kliņģerīšus tikai cukura vietā ņem 10 g sāls.











\_Saite dziesmai- Pūpoliņi.

<https://www.youtube.com/watch?v=FKq23EqEupA>

**PRIECĪGU, GARŠĪGU PŪPOLSVĒTDIENU!**

