

Valsts SLA «Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums»

Ēdināšanas pakalpojumi-
Konditors

EK20-3/4 grupas audzēknes
Evelīnas Rudzītes

Tēma- „Tradicionālie Lieldienu ēdieni, raksturīgi dažādām reliģiskām konfesijām Latvijā”

Skolotāja- Līga Rugāja

Reliģija- pareizticīgo

Moto- Kurš Pirmajās Lieldienās pirmais laukā iziet, tam tajā gadā laime gaidāma.





Saturs

- ❖ **Kuličs**
- ❖ **Sastāvdaļas**
- ❖ **Pagatavošana**
- ❖ **Pagatavošana (attēli)**
- ❖ **Iznākums**
- ❖ **Dekorēšana**
- ❖ **Gala rezultāts**
- ❖ **Novēlējumi**

Kuličs



Sastāvdaļas



250g biezpiens

2 olas un 1 olas
dzeltenums

15g svaigais
raugs

60ml piens

50g sviests vai
margarīns

3 glāzes miltu

1 tēj.k svaigi
rīvēta citrona
miziņa

1/2 tēj.k sāls

200g cukurs

200g marmelāde

Rozīnes, rieksti
vai citi žāvēti
augļi pēc izvēles

Pagatavošana

Raugu sadrupinām traukā, pievienojam ēd.k cukuru un uzsildītu pienu, izmaisam, pievienojam ēdamkaroti miltus. Apsedzam un ļaujam pastāvēt 10 minūtes.

Olas un olas dzeltenumu saputojam ar cukuru, sāli, pievienojam biezpienu un izkausētu sviestu. Visu samaisam.

Rozīnes apviļā miltos. Olu masā pievienojam uzrūgušo ieraugu, izmaisam. Beram klāt riekstus, žāvētus augļus, citrona miziņu, kas sarīvēts uz smalkās rīves.

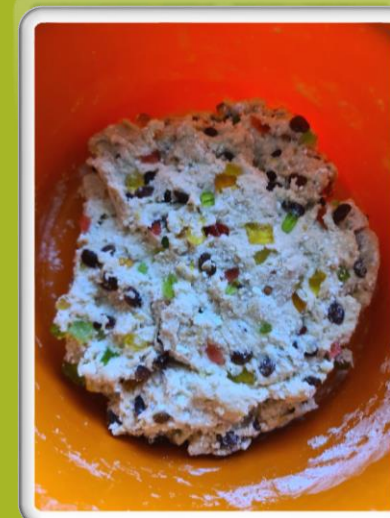
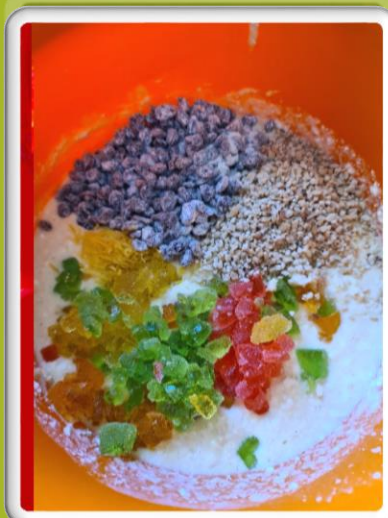
Beram klāt miltus. Izmaisam mīklu.

Mīklu liekam ieeļļotā traukā. Trauku piepildam tikai līdz pusei, jo mīkla vēl rūgs. Apsedz un raudzē 40 min.

Pēc tam liekam cepties ap 200 grādiem 10 minūtes, nogriežam uz 180 un cepam vēl ap 40 minūtēm.



Pagatavošana



Iznākums

❖ Izņem no cepeškrāsns un atdzesē.





Dekorēšana

- ❖ Dekorēju ar saputotu olu baltumu masu (2olas, 200g pūdercukurs)
- ❖ Zaķa detaļas veidoju no cukura mastikas un zaķa ūsas no cukura karamelles.

Gala rezultāts



*Lai pavasara saule piepilda
sirdis un atnes gaišas domas.
Lai lustīga sūpošanās un olu
ripināšana, lai nerimstoša
ticība labajam!
Priecīgas Lieldienas!*



**PRIECĪGAS
LIELDIENAS
UN
PAVASARĪGU
NOSKAŅOJUMU!**

**PALDIES PAR
UZMANĪBU!**

