

Tradicionālu Lieldienu ēdiens. Pasha

Jelizaveta Alimočkina E19-5/6



Par Pashu



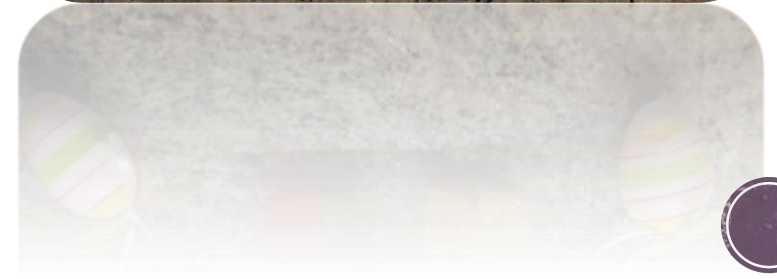
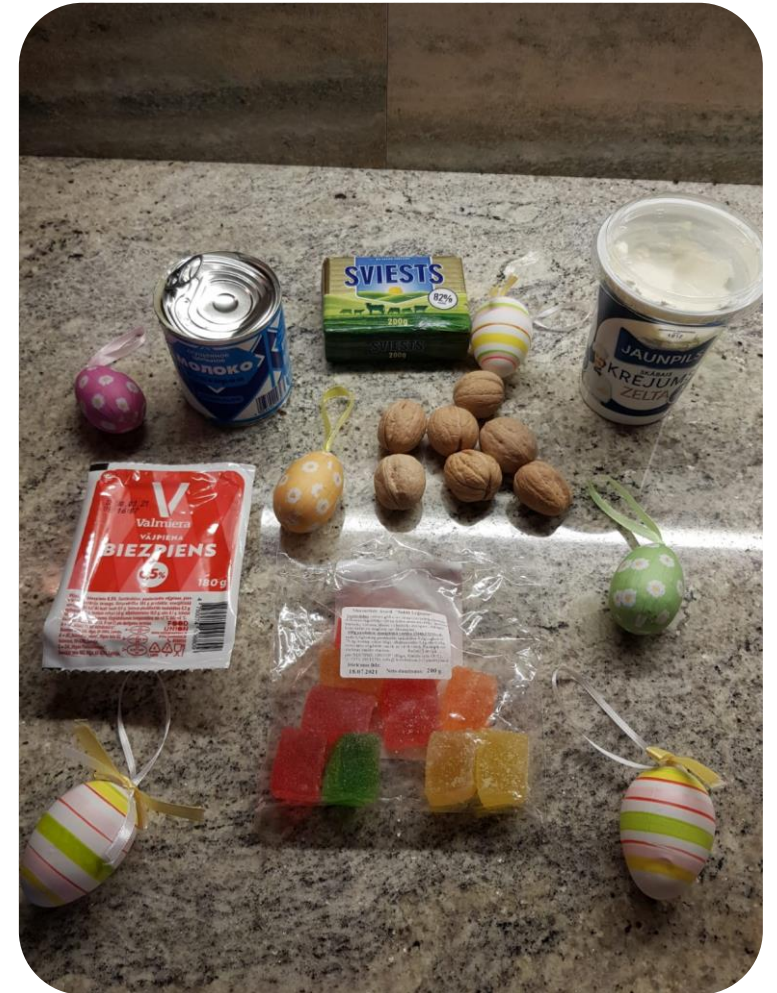
- Lieldienu svētku galds nav iedomājams bez dažādiem gardumiem, bet viens no tiem visnotaļ ir saldaiss biezpiena deserts pasha. Vēsturiski gan pasha ir pareizticīgo Lieldienu svinību galda sastāvdaļa, tomēr gadu gaitā, mainoties arī tradīcijām, pasha kļuvusi par ēdienu, kas jāgatavo ne vienās vien mājās, neatkarīgi no reliģiskās piederības.
- Pasha simbolizē ne vien aizliegtos Lielā gavēņa ēdienus (tā gatavota no piena produktiem un olām), bet arī Kristus augšāmcelšanos. Tāpēc krievu un ukraiņu receptēs tradicionāli bieži vien pieprasīta pat speciāla koka forma, kurā biezpiena masa iegūst piramīdas formu un uz tās sāniem izceļas burti "XB". Tie apzīmē frāzi "Христос Воскресе!" jeb "Kristus ir augšāmcēlies!", norāda "Pravmir". Turklāt pasha svētku galdā nav ceļama viena – tai līdzās liek arī Lieldienu maizi kuliču.



Pashas pagatavošana

Sastāvdaļas:

- ½ no stikla burka - Iebiezināts piens
- 200 kg biezpiena
- 100 g dažādas marmelādes
- 80 g sviesta
- 70 g skabais krējums



Pagatavošana

1. Biezpienu un skābo krējumu sakuļ ar blenderu.



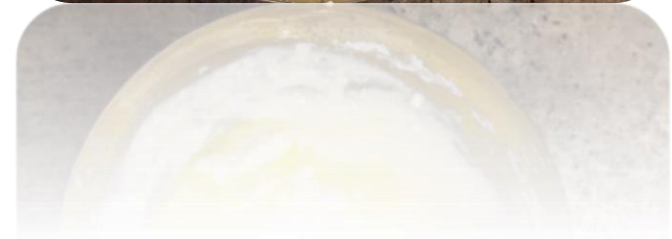
Pagatavošana

2. Pievieno iebiezinātu pienu



Pagatavošana

- 3. Izkausē sviestu un pievieno



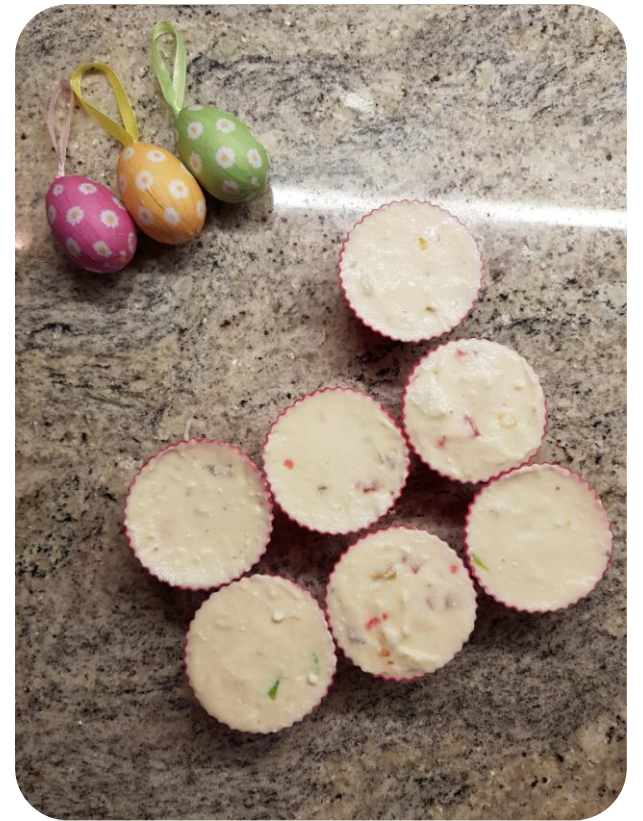
Pagatavošana

- 4. Pievieno riekstiņus un marmelāde



Pagatavošana

- 5. Visu masu izlej veidnēs un uz ledusskapi uz 2 stundām



- Pēc 2 stundām var pasniedz to desertu.



Labu apeti!



Lieldienu dzejolis

Pūpolu pirkstus liegus
Kārkli jau saulītē silda.
Līčus, kas sakrāja sniegus,
Palu ūdeņi pilda.
Putniņš, klau, lemešus vīlē:
Drīzi gaviglēs gani.
Sirdīm, kas ziedoni mīlē,
Gaisā skan Lieldienu zvani.

K. Skalbe





Paldies par uzmanību!

