

Rețetă mănăstirească de colivă

Ingrediente:

0,5 kg grâu, un praf de sare, 100 gr. zahăr, 75 gr. stafide, o jumătate de lămâie (suc și coaja rasă), un sfert de portocală (suc și coaja rasă), o jumătate de rodie, o linguriță esență de rom, o jumătate de linguriță esență de vanilie, 2 pliculețe de vanilie, 125 gr. nucă rasă, 50 gr. biscuiți (sau turtă dulce) zdrobiți și trecuți prin sita de cernut (se folosește numai pudra), o jumătate de lingură cu vârf scorțișoară

Preparare:

Grâul se alege, apoi se spală bine și se lasă o noapte în apă. Se fierbe la foc domol copleșit în apă (aprox. 1 oră și jumătate) până bobul crapă, fiind fiert bine. Trebuie avut grijă să nu se prindă sau să se ardă grâul pe fundul oalei, nemaivând apă. După fierbere se strecoară din apa în care a fiert și se pune într-un vas mai mare până la răcire. După ce s-a răcit se dă jumătate din grâu prin mașina de tocat, și apoi se amestecă cu restul grâului. Se adaugă praful de sare și restul de ingrediente, amestecându-se bine.

Se așează conținutul pe tavă și cu lama unui cuțit înmuiat în apă se aduce la forma dorită: ovală sau rotundă. Se presară deasupra un praf de biscuiți în strat subțire, iar peste acesta un strat de zahăr pudră. Se așează forma de Cruce, peste care se cerne un praf de cacao pentru contrast. După dorință și râvnă, coroana colivei de pe margine se împodobește apoi cu bomboane mici sau jumătăți de miez de nucă, sau se poate pune direct în pahare.

La biserică se pune coliva, colacul și vinul pe masa de parastase împreună cu pomelnicul și lumânări care vor fi aprinse în timpul rugăciunilor care se face face de preot pentru iertarea păcatelor celor răposați, pe care Dumnezeu să-i odihnească.

Dublin, 16 martie 2015

Parohia Buna Vestire și Duminica Sfinților Români