

# Coliva ca-n Banat



In zona noastra, si peste tot, in tara, cu o saptamana inainte de intrarea in postul Pastelui, de „Mosii de iarna” se face pomenirea celor adormiti si se pregatesc retete traditionale, cum ar fi coliva sau **racituri** (sau cotoroage, cum zic banatenii ☐ )

Este pentru prima oara cand facem, eu cu mami si cu Ralu cea frumoasa (nepotica mea cu **Barbie**) o cantitate atat de mare de coliva, deoarece am avut de curand un eveniment trist in familie... In amintirea tuturor celor plecati dintre noi, asadar... Dumnezeu sa-i odihneasca!

## Ingrediente pentru cca. 60 de persoane:

- 4 kg arpacas sau grau
- 2 linguri sare
- 15 litri apa
- 3 kg zahar
- 2 kg nuca macinata (1 kg se poate praji usor la cuptor)

- 200 g migdale/alune prajite
- 200 g cacao
- 15 sticlute esenta de rom
- 2 sticlute esenta de vanilie
- 10 pliculete zahar vanilat
- stafide inmuiate in rom (optional)
- coaja de lamaie, portocale

### **Pentru ornat:**

- nuca de cocos
- biscuiti macinati
- cacao
- jumatati intregi de miez de nuca
- migdale
- bombonele colorate

!!! La cantitatile date aveti nevoie de o oala de cca. 25 de litri si e recomandabil ca arpacasul sa se fiarba seara, pentru ca dimineata sa fie rece si sa se poata finaliza si orna.

Cand nu se fac pomeniri, arpacasul fiert cu zahar se poate servi si ca desert!!!



## **Mod de preparare:**

Se alege arpacasul (se curata de impuritati) si se spala in 7 ape (asa e traditia).

Se pune la fiert in apa clocotita cu sare. Foarte important: apa sa fie intr-adevar clocotita!!!

Se fierbe la foc mic si se amesteca rar. Se spumeaza, daca e cazul. E bine de stiut ca arpacasul se poate si inmuia cate ore bune, caz in care se va reduce cantitatea de apa de la 15 litri la 12 litri! Se lasa la fiert cca. 3 ore sau chiar mai mult, pana cand bobul „infloreste”. Apa, in stadiul asta, e destula, dar nu va ingrijorati, asa si trebuie sa fie deoarece dupa ce sta ajunge sa „inghita” toata apa. In niciun caz nu aruncati apa ce pare sa prisoseasca!

Se adauga zaharul si se amesteca intruna, sa nu se prinda de oala, pentru cca. 30 de minute.

Se lasa la racit pana dimineata, cand se amesteca cu esentele si

mirodeniile afisate mai sus, dupa gust.

Se orneaza dupa plac, ori numai cu ingredientele afisate mai sus, obtinand astfel o coliva simpla ori ajutandu-va de un model in forma de cruce, cum am facut noi...

Raluca cu buni s-au ocupat de ornat ☐









*Laura Sava*



*Laura Sava*

Laura  
Sava



Cam asa arata, asadar, o coliva traditionala, facuta in casa, pentru pomenirea celor adormiti:



Laura  
Sava



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Foarte buna!!!