



**Valsts SIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”**

Reģ. Nr. 40003480798, Nīcgaies iela 26, Rīga, LV-1035

---

# Medus kūka

AUTORS SK. LIGITA ŠEFERE

2020

---

## ...bērnības garša...

Manā pārziņā kūkas recepte nonāca tālajā 1986.gadā.  
Esmu to papildinājusi, pielāgojusi savām garšas  
sajūtām...

Neviens klases pasākums nenotika bez šīs kūkas.  
Ziemassvētku galdā mūsmājās kūka bija galvenais  
kārums.

...kūku ēd pat tie, kuriem medus negaršo...



## Medus kūka ar manas jaunības garšu.

Izejvielas	Svars
Medus	1 glāze
Cukurs	1 glāze
Olas	5 gab.
Milti	4 glāzes
Soda	1 ēd.k.
Skābs krējums 25-30% (krēmam)	1 litrs
Marmelādes konfektes	0,5 kg

Kūkas apdarei vēl būs nepieciešams saputot 250ml saldo krējumu ar 50 g cukura.

Kā arī jāapgraudzē 150 g auzupārslas + 25 g cukurs + 50 g sviests.



## Gatavošana



Skābajā krējumā liek  
smalki sagrieztas  
marmelādes  
konfektes. Samaisa.  
Un atstāj vismaz 6h  
ledusskapī. Ik pa  
laikam apmaisa.  
Var atstāt arī kādu  
lielāku marmelādes  
gabaliņu, kurš  
nepaspēs izkust...tas  
kūkā turpinās  
kust...izskatīsies kā  
dzintaraina medus  
lāse..☺

P.S. Krēms sanāk maigi  
skābens, krēmīgs un  
biezas konsistences.☺



## Gatavošana

Otrā dienā ņem bļodu, kurā liek medu, cukuru, olas, šķipsniņu sāls un strīķētu ēdamkaroti sodas.

Bļodu ar produktiem liek lielākā katlā, kurā ir ieliets ūdens. Un sāk karsēt. Nepārtraukti maisot olu/cukura/medus/sodas masu.

Jākarsē 15-25 minūtes.  
Ūdens apakšējā traukā nedrīkst vārīties!



# Gatavošana



Masa pēc laiciņa sāk  
«šūmēties» un  
palielināties apjomā!

P.S. Tāpēc virsējo  
trauku izvēlies ar  
aprēķinu, lai  
«nepārskrien» pāri  
malām. 😊



# Gatavošana



Kad pagājis  
noteiktais laiks,  
bļodu izņem no  
ūdens peldes un  
atdzesē.

P.S. Atdziestot masa  
sakritīsies un būs  
kļuvusi tumšāka.



# Gatavošana

...kamēr masa dziest, sagatavo plātis un cepampapīru...





# Gatavošana



...😊...

...un apgrauzdē  
auzupārslas. Tas piedos  
kūkai īpašu, bērniņas  
garšu... mēs bērniņā uz  
pannas tā gatavojām  
auzupārslu konfektes!

...😊...

P.S. apdarei var izmantot  
arī kādu izcepto kārtiņu  
no medus mīklas.

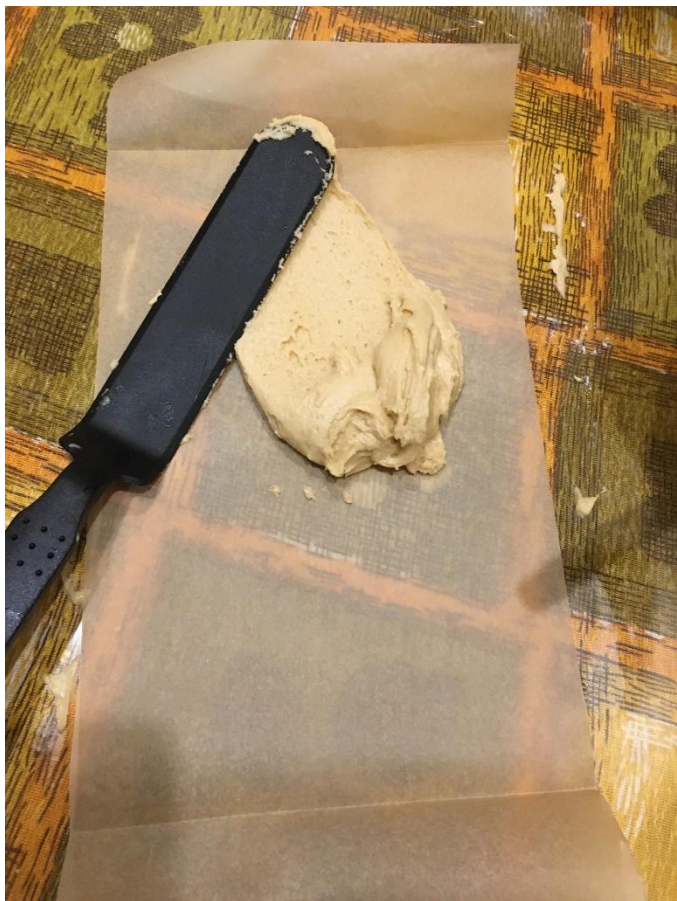


# Gatavošana

Kad masa atdzisusi, iesijā miltus un samaisa. Mīkla būs nedaudz ķepīga. Var pielikt vēl nedaudz miltus, ja vēlas, bet es to nedaru...



# Gatavošana



Tagad seko ķēpīgākais darbiņš - izsmērēt mīklu uz cepampapīra. Es to daru ar lāpstīņas palīdzību.

P.S. Jo plānāk izsmērēsi, jo vairāk kārtiņas sanāks!



# Gatavošana



...jāņem vērā, ka mīkla  
ļoti labi uzpūšas  
cepoties. Tāpēc var  
izsmērēt diezgan plāni.  
Un izcepas ļoti ātri.

Cep 210°C  
4-5 minūtes.



# Gatavošana

No dotā mīklas daudzuma man sanāk 9 kārtiņas.  
Formas izmēri 20x30 cm.



## Gatavošana

Kārto kūku. Formā liek izcepto plāksni, virsū krēmu. Tā sakārto visas izceptās kārtas un visu krēmu.

Noliek vēsumā. Ja ir laiks, drīkst atstāt uz nakti, lai kūka «savelkās». Tā būs vieglāk dekorēt.

P.S. ☹...bēdīga ziņa! Mūsu ražotās marmelādes konfektes vairs NEKŪST... Tas redzams blakus bildē! Kādreiz, «kad debesis bija zilākas un zāle zaļāka» ☺, konfektes Gundega izkusa krējumā, veidojot ņammīgu skābeni saldu, biezu, krēma konsistenci...nebija šo milzīgo marmelādes gabaliņu...☹



## Gatavošana

Kamēr kūka atpūšas vēsumā, ņem saldo krējumu. Saputo to ar cukuru.



P.S. Ja ir doma kūku dekorēt arī ar putukrējuma ziediem, tad krējums jāņem vairāk nekā 250ml.

Var pievienot nedaudz Mascarpone sieru vai svaigo sieru, lai krēms būtu noturīgāks.

Var krēmam pievienot vārītu iebiezināto pienu.

Var kādu kārtu izsmērēt tikai ar brūkleņu vai dzērveņu ievārījumu...☺



Mūsmājās ir atzīts klasiskais variants.

...manas garšas...



## Gatavošana



Pārsmērē visu kūku ar saputoto krējumu.  
P.S. Ja vēlas kūku dekorēt «smalki», tad jācenšas,  
lai būtu līdzenas malas un virsma.  
...☺ man būs klasiska vienkāršība!...☺





# Gatavošana



Apbārsta kūku ar  
apzgrauzdētajām  
auzupārslām,  
svaigām vai  
saldētām  
brūklenēm,  
dzērvenēm....  
...pūdercukuru...



...un svētki var sākties...



...svētki...

Gribas, lai baltā pasaulē  
Balti sniegi snieg.  
Un uz baltiem lielceļiem  
Balti cilvēki iet. Un lai baltos  
cilvēkos  
Baltas domas dzimst,  
Un lai baltās darbdienās  
Balti svētki ir.

Imants Ziedonis



😊 Paldies par uzmanību! 😊

