

## PAMĒĢINI ARĪ TU!

Pavasaris, palutinājis mūs ar dažām skaistām saulainām dienām, nu jau atkal paslēpis saulīti un dažādībai atsūtījis stipru vēju. Ik vakara velo izbraucieni jāatliek uz labāku laiku, nu tāpat kā šobrīd atliekam visu, kas saistās ar cilvēku pulcēšanos. Nu ko tad lai dara šodien pēc darba? Nav ilgi jāgudro, jo priekšā teicēji man mājās netrūkst. Nu labi, beidzot izcepšu bērniem un vīram par prieku sen solīto medus kūku! Pulkstenis gan rāda jau pāri sešiem pievakarē, tomēr naski ķeros klāt Internetā atrastajai Vīramātes medus kūkas receptei. Jāsaka, ka šī nu jau būs trešā reize, kad to atkal uzmeklēju. Pirmajā cepšanas reizē pēc šīs receptes nosolījos, ka nekad vairs nebojāšu savus nervus, jo pieredzes trūkuma dēļ mīklu nespēju uzklāt uz cepamā papīra. Tā vienkārši mani neklausīja un ķepa pie visa, ar ko es tai pieskāros. Brīnos, kā mani nervi tomēr palika veseli, kaut gan iespējams, tie tomēr tika nedaudz traumēti.. 😊 Bet pieredze nāk ar laiku jeb nejaušu noskatīšanos, kā tās lietas dara mana kolēģe un nu jau es ar pīpi uz jumta kāpju trešo reizi.

Gatavojot kūkas pamatnes, ne soli neatkāpos no šīs [receptes](#):

Pasmaidīju par cilvēkiem, kuri komentāros šķendējās tāpat kā es pirmo reizi, cepot šo kārumu, bet tagad varu teikt, ka kūka izdodas tiešām garšīga! Ar pildījumu gan drusku paimprovizēju – uzdrošinājos iesmērēt arī dzērveņu ievārījumu un krēma pildījumu gatavoju no skābā krējuma, klasiskā krēmsiera “Rasa”, nedaudz medus, pūdercukura un citrona sulas. Visu liku tā teikt “uz aci”. Žēl, ka kūku nevarēja baudīt uzreiz pēc cepšanas, jo tā cēli ceļoja uz ledusskapi. Toties, cik viegli bija nākamā rītā piecelties, zinot, ka mani un manus mīļos gaida saldā “Vīramātes medus kūka”! Labu apetīti!

*Aiga Volkova, Pārlielupes bibliotēkas vadītāja*

*17.04.2020.*



*1. ieaucam mīklu*



*2. mierīgi izklājam*



*3. lūk tā*



4. izcepts plācenis



5. sanāca 7 kārtas



6. pildām ar krēmu



7. uzberam drupačas



8. liekam ledusskapī



9. labu apetīti