

#7 NUMURS
02.08.–29.08.2022.
BEZMAKSAS

MAXIMA



KRĀSAINĀS KŪCIŅAS

MEISTARA MARKAS eklēri

26. lpp.

VESELĪGA IZVĒLE

Elļu daudzveidība un uzturvērtība organismam

29. lpp.


SEZONĀ

ARBŪZI UN
MELONES

**IEPAZĪSTI
TUVĀK**

LABĀKĀ STEIKA
IZVĒLE UN PADOMI
PAGATAVOŠANAI

JĀNIS ROMANOVSKIS

– IESAKA –



SULĪGĀ BAKLAŽĀNU LAZANJA / KONSERVĒTĀS GARŠAS / DRESINGS – SOLI PA SOLIM



AUGUSTS TURPINI BAUDĪT VASARU!

Lai arī varētu šķist, ka augusts ir vasaras atblāzma un emocionāli jau sākam gatavoties rudenim, nevajadzētu pārāgri nodoties nostalgiskām pārdomām. Augusts ir pilns krāsu, ziedu, augļu un jaudas. Mēs vēl aizvien varam baudīt vasarīgo apģērbu priekšrocības, staigāt basām kājām pa zāli, mežu vai pludmales smiltīm, ļaut, lai vējš spēlējas matos, un celt galdā pašu labāko, ko vasara var piedāvāt. Un ne tikai galdā! Augusts ir labākais laiks, lai sarūpētu vasaras dotos augļus aukstākajiem ziemas mēnešiem. Vāri ievārijumus, konservē augļus un dārzeņus! Veido interesantas un oriģinālas etiķetes konservētajiem labumiem. Iesaisti šajā procesā bērnus – lai viņi izstrādā etiķetes pēc savas gaumes un prasmēm. Šādi

noformētas burciņas būs arī mīļa dāvana, dodoties ciemos.

Kļūsti par īstu steiku ekspertu, lai nākamavasār pārsteigtu savus tuviniekus un draugus. MEISTARA MARKA šoreiz īpaši izceļ eklērus – tie pie mums ir krāsaini, ar bagātīgu pildījumu, varengardi un gatavi tūlītējai notiesāšanai vai pasniegšanai cienasta veidā. Vēl šajā numurā pastāstīsim par aktuālajiem sezonas augļiem. Kas šobrīd ir vissulīgākais un vitamīniem bagātākais – to uzzināsi tālākajās lappusēs. Iemācies gatavot boli! Šis dzēriens ir maģisks ar to, ka pēc tā baudīšanas ir iespēja pamieļoties ar saldiem, sulīgiem augļu gabaliņiem.

Pārvērt pēdējo vasaras mēnesi garšīgā piedzīvojumā!

IEDVESMOJIES

JĀNIS ROMANOVSKIS
- Radio balss -

KAS IR JĀNIS ROMANOVSKIS?

Jānis jaunībā plānoja kļūt par advokātu vai kinorežisoru, taču, kā pats atzīst, – radio ievēl. Tā jau kopš 15 gadu vecuma Jānis Romanovskis ar visu sirdi ir nodevies darbam radio. Kā pats saka, radio ir īstā dzīve un gavīles dvēsele!

Nu jau vairāk nekā 10 gadu Jānis Romanovskis ir dzirdams STAR FM raidījumā “Zoopasta”. Jau pašā rīta agrumā – no plkst. 7.00 – kopā ar Baibu Sipenieci-Gavari Jānis noskaņo klausītājus lieliskam dienas sākumam.

Ārpus darba Jānis labprāt uzspēlē futbolu, un viņš ir trīs bērnu tētis.

KĀDI IR JĀŅA IETEIKUMI VASARAS BAUDĪŠANAI?

Jānis iesaka no visas sirds izbaudīt vasaru pie dabas, jo tieši tā ir vieta, kur smelties enerģiju. Pa trīs vasaras mēnešiem mēs uzlādējamies nākamajiem deviņiem mēnešiem, kur visu šo enerģiju, visdrīzāk, atdodam jeb izlādējamies.

Kā trīs bērnu tētis arī brīdina vecākus – neuzņemties gatavošanos skolai jau pirmajās augusta dienās, jo tas jau mentāli tuvina rudenim. Skolas lietu iegādi labāk ieplānot uz augusta otro pusī, baudot mirkli, kas mums dots ir tieši tagad!

ZIBENS JAUTĀJUMI



Kāds ir dīvainākais ēdiens, ko esi ēdis?
Panēti gliemeži.



Kas Tev ļoti negaršo?
Saldais kartupelis – parastais “brālēns” man ir saprotamāks.



Salds vai sāļš?
Sāļš, bet vislabāk pat ass.



Kāda ir Tava mīļākā vasaras garša?
Tikko plūktas meža zemenes un mellenes.



Ko obligāti konservēt šosezon?
Gurķīšus ar sīpoliem un dillītēm – jāgatavo Latgales salāti.

VIESA PRODUKTI

MĪĻĀKĀ GARŠA

Citiem tas ir kečups, bet Jānim – sinepes. Tās var pielikt teju visur un daudz! Vislabāk Jānim garšojo tieši asās sinepes.

IZCILĀM BROKASTĪM

Brīvdienu pankūkām vienā reizē Jāņa mājās aizejot līdz pat vienai olu kastītei. Olas esot ļoti iecienīts ēdiens arī citu brokastu maltīšu pagatavošanai.



PRODUKTI, KAS VIENMĒR IR JĀŅA MĀJĀS

Dzīvojot ar bērniem, nākas domāt par to, lai maltītes būtu ātri un viegli pagatavojamas. Tādēļ arī produkti, kurus Jānis Romanovskis min kā iecienītākos, ir ļoti praktiski un iemīļoti ne tikai lielajiem ģimenes locekļiem, bet arī laba izvēle jaunākajai paaudzei.

Piens ir viens no pamata produktiem. Jānim tā ir neatņemama sastāvdaļa rīta kafijas baudīšanai, bērni to pievieno brokastu pārslām. Jāņa mājās labprāt izvēlas bezlaktozes pienu.

Maltā gaļa ir produkts, ko var pagatavot pavisam ātri un vienkārši dažādos veidos. Maltā gaļa ar makaroniem vai kartupelīšiem tīk arī bērniem.

Bet, ja gribas bērnu maltītei pievienot kādus svaigus dārzeņus un kādu salāta lapiņu, ir laiks tako vai tortilju ballītei! Kopā ar svaigu, kraukšķīgu papriku, kukurūzu, sīpoliņiem – veselīgi un sātiegi. Bez tā Jāņa iecienīta ir arī *Chilli con carne* un citu meksikāņu virtuves ēdienu gatavošana.

VESELĪGS NAŠĶIS

Ja bērniem nākas aizstāt konfektes ar ko veselīgāku – ķiršu tomāti un svaigs gurķītis ir īstais našķis!

Vistas čahohbili

4 PERSONĀM

Kopējais laiks

Sarežģītības pakāpe

40 min

Viegli

Sastāvdaļas

- 1 kg vistas šķiņķīšu (vēlams ar kauliņu)
- 1 kg sīpolu
- 0,5 l "Spilvas" asās tomātu mērces
- 1/2 paciņas maltu melno piparu
- čili pipari pēc garšas
- sāls pēc garšas
- nedaudz ūdens

Pagatavošana

1. Sīpolus nomizo un sagriež pusripiņās.
2. Gaļu liek katlā un pārlej ar nelielu ūdens daudzumu (tikai tik daudz, lai vārot var noputot), uzvāra, noputo. Tad pievieno sāli un maltus melnos piparus pēc garšas.
3. Pakāpeniski pievieno nelielos gabaliņos sagrieztus čili piparus (protams, pirms tam tiem jāizņem sēklas) – arī to daudzumu nosaka pēc garšas (kas vienam liekas par asu, otram tā vien prasās, ka varētu būt pievienots vēl kāds asumiņš vairāk).
4. Katlā liek sagrieztos sīpolus. Kad gaļa gatava, pievieno aso tomātu mērci.
5. Čahohbili ēd karstu. Vislabāk garšo brīvā dabā – klāt piekožot baltmaizi vai rupjmaizi, uzdzer kefīru vai alu. Var ēst arī kopā ar rīsiem.

Čahohbili gatavo no dažādām gaļām, visbiežāk no vistas gaļas, kas ir krietni pieejamāka. Mēs dalāmies ar čahohbili recepti, kurai iedvesmu esam smēlušies no Jāņa Romanovska ģimenes receptes. Romanovsku dzimtā jau trīs paaudzēs par garšīgāku atzīst no jēra gaļas gatavoto. Čahohbili Romanovsku gaumē pagatavot nav nemaz tik sarežģīti, kā varētu šķist: atliek vien audzēt aitas un tikt pie labas jēra gaļas, izaudzēt sīpolus un asos čili piparus, nopirkt dažas garšvielas un pagatavot gardo maltīti!



GARŠĪGAIS RAŽAS LAIKS

Krāsaini, daudzveidīgi, sulīgi un vitamīniem bagāti – tādi ir augsta dārzeņi, augļi un ogas. Šo vērtību iespējams saglabāt arī turpmākajiem mēnešiem. Aicinām tevi nodoties konservēšanas priekiem. Lai šis process nesagādātu liekas raizes un galarezultāts izdotos tāds, kādu esi iecerējis, būs nepieciešamas vairākas lietas, piemēram, vēlāmā izmēra burciņas un vāciņi, sviri, valcētājs, stampiņa, kā arī cukurs, etiķis, garšvielas un citas izejvielas. Labā ziņa ir tā, ka tas viss atrodams vienuviet – mūsu veikalu plauktos. Produktu konservēšana nekad vēl nav bijusi tik viegla, jo viss nepieciešamais ir tepat pa rokai. Saglabā augļu, ogu un dārzeņu garšu un vitamīnus, lai palutinātu sevi un savus mīļos aukstajos gada mēnešos!

VĪRIEŠU ZAPTE

- Paprika
- Tomāti
- Čili pipars
- Olīveļļa
- Sīpoli
- Ķiploki
- Sāls
- Pipari
- Etiķis
- Selerijas
- Pētersīļi
- Kabacis

PLŪMJU KOMPOTS

- Plūmes
- Cukurs
- Kanēlis
- Krustnagliņas

LATGALES SALĀTI

- Gurķi
- Etiķis
- Ķiploki
- Dilles
- Cukurs
- Sāls
- Eļļa

AVENU IEVĀRĪJUMS

- Avenes
- Cukurs

Produkti konservēšanai

Pie mums atradīsi visu konservēšanai – burciņas, kā arī visu, ko tajās likt. Augļi, ogas, dārzeņi un viss nepieciešamais, lai to visu saglabātu baudīšanai vēlāk. Cik ērti, ka viss ir pieejams vienuviet!

LAURU LAPAS

Lielisks garšaugš ne tikai zupām, sautējumiem, zivju un gaļas ēdieniem. Neatņemama sastāvdaļa sāļo konservējumu pagatavošanai. Labi sader ar raudeni, ķiplokiem, timiānu un rozmarīnu.

ETĪKIS

Konservējuma skābumam. Pievienojot etiķi, tiks iznīcināti mikroorganismi, baktērijas, kas var kaitēt konservētajiem produktiem. Konservējot etiķi var aizstāt ar citronskābi.

KANĒLIS

Piestāvēs ne tikai saldajiem konservējumiem, bet arī sāļajiem. Kanēlis, līdzīgi kā etiķis, arī pasargā konservējumu no baktērijām.

0,79 €

1. Galda etiķis
VALDO, 9%
500 ml, 1,58 €/l

0,84 €

2. Lauru lapas
KOTANYI
4 g, 210 €/kg

5,49 €

3. Piparu un sāls
maisījums SANTA MARIA
110 g, 49,91 €/kg

Gatavs ēšanai!

Ja konservēšana nevilina vai tai neatliek laika, tas nekas! Mēs visplašākajā klāstā piedāvājam konservētus dārzeņus, augļus un ogas dažādu izmēru un tilpumu iepakojumos, ko būs ērti paņemt līdzi un arī lietot ikdienā. Tie iederēsies gan piknikos, salātos, gan kā krāsainas un daudzveidīgas piedevas uz kodu platēs. Eksperimentē, izmantojot tos kā piedevu sendvičiem vai pildītām tortiljām. Ja izvēlies augļus un ogas, liec tos kūkās, plātismaizēs un desertos. Mūsu konservējumi – tavam vēdera priekam!

TURKU ZIRŅI

Derēs ātras biezzupas, humusa vai sātīga sautējuma pagatavošanai.


1⁹⁰ €

Mizoti tomāti
CIDACOS
800 g, 2,38 €/kg


3²³ €

Halapenjo pipari
SANTA MARIA
215 g, 15,02 €/kg



APELSĪNU IEVĀRĪJUMS

Tam ir vairāk lietojumu, virtuvē, kā sākumā var šķist. Tas derēs kūku pagatavošanai, uz kodu mērces pagatavošanai, kā arī gaļas marinādei.



MARINĒTI GURĶI

Klasiskā uzskoda pie gaļas ēdieniem, lieliska sastāvdaļa uzskodu platei un garšīga pirkstiņuzskoda kā svētkos, tā arī ikdienā.


3³² €

Gurķi uzskodām SPILVA saldskābā marinādē
460 g, 7,22 €/kg


2²³ €

MARINĒTI MAZIE SĪPOLI

Piestāvēs svaigiem lapu salātiem vai lieliski papildinās uzskodu plati. Mazie sīpoliņi piešķirs lielisku garšu arī pīcai.



Marinēta paprika FAVORIT
680 g, 3,28 €/kg



Vistu akniņas ar jaunajiem kartupeļiem

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 400 g vistu akniņu
- 100 g sīpolu
- 10 g ķiploku
- 3 g sāls un piparu
- 30 g + 30 g sviesta
- 20 g olīveļļas
- 200 g jauno burkānu
- 150 g cukīni
- 100 g salātu maisījuma
- 500 g jauno kartupeļu
- 1/2 tējkarotes saldās paprikas pulvera

MĒRCĪTEI

- 200 g skābā krējuma
- 10 g ķiploku
- 50 g marinētu gurķu
- 2 tējkarotes graudu sinepju
- 2 g sāls

Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 220 °C.
2. Pannā liek jaunos kartupeļus, apslaka ar eļļu, pārkaisa ar sāli, sviestu un paprikas pulveri. Liek cepties, pēc 10 minūtēm apmaisa. Cep, līdz kartupeļi ir zeltaini brūni.
3. Burkānus gareniski sagriež četrās daļās, cukīni sagriež plānās ripiņās, pievieno mazliet eļļas un sāls un liek uz mazākas cepamās pannas 10 minūtes cepties blakus kartupeļiem.
4. Vistu akniņas nosusina ar papīra dvieli, izgriež liekos taukus un cīpslas. Sagriež sīpolu daiviņās. Ķiplokus nosusina un sagriež šķēlītēs.
5. Pannā uzkarsē nelielu daudzumu eļļas. Liek cepties akniņas, pievieno ķiploku šķēlītes, pārkaisa ar nelielu daudzumu sāls un piparu. Cep zeltaini brūnas, apgriež uz otru pusi un pievieno sviestu un sīpolus. Turpina cept 3 minūtes. Pievieno vēl sāli un piparus.
6. Mazākā bļodiņā liek skābo krējumu, graudu sinepes, saspīstus ķiplokus, sāli un kubciņos sagrieztus marinētos gurķus.
7. Pasniedz ar svaigām salātu lapām, zeltaini apceptiem kartupeļiem, akniņām un ceptiem dārzeņiem.



Krāsni ceptu ziedkāpostu krēmzupa

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 800 g ziedkāpostu
- 250 g burkānu
- 2 g sāls
- 2 g čili
- 30 g olīveļļas
- 300 g ūdens
- 100 g kausētā siera
- 100 g kokosriekstu piena
- 1/2 kubiciņa dārzeņu buljona
- 10 g svaiga ingvera
- 1/2 tējkarotes karija

Pagatavošana

1. Sakarsē cepeškrāsi līdz 210 °C.
2. Sadala ziedkāpostus mazākās daļās, liek uz cepamās panna, kurā ieklāts cepamais papīrs. Sagriež burkānus plānās ripiņās un pievieno ziedkāpostiem.
3. Pārslaka visu ar olīveļļu, sāli, čili. Apmaisa un liek cepties 10–15 minūtes.
4. Tikmēr katliņā uzvāra ūdeni, pievieno buljona kubiņu, sarīvētu ingveru, kariju. Kad ziedkāposti un burkāni ir izcepušies, tos liek katliņā. Vāra, kamēr visas sastāvdaļas ir mīkstas. Pievieno kokosriekstu pienu un kausēto sieru.
5. Visu sablendē krēmīgā masā. Pasniedz ar grauzdiņiem.

maxima.lv/koest
Preču piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

2¹⁷
€

Kokosriekstu
piens AROY-D
250 ml, 8,68 €/l



3³⁹
€

Karijs KOTANYI
45 g, 75,33 €/kg



11⁹⁹
€

Olīveļļa Extra
Virgin Kalamata
ILIADA
500 ml, 23,98 €/l



Gardai lazanjai

Lai pagatavotu klasisku lazanju, nepieciešami sasmalcināti tomāti vai tomātu pasta, zaļumi, ķiploki, sīpoli un cietais siers. Par pamatu ir jāizmanto lazanjas plāksnes, tomēr, ja gribi pagatavot veselīgāku šī ēdiena versiju, plāksņu vietā vari izmantot baklažāna šķēles. Baklažānu lazanjas recepti atradīsi blakus lappusē.

GARŠAUGI UN GARŠVIELAS

Lazanjas garšu pastiprinās svaigs baziliks, rozmarīns, ķiploki, sīpoli un svaigi malti pipari un sāls.

SIERS

Parmezāns, mozzarella, rikota vai augu valsts produkti.

TOMĀTI

Smalcināti tomāti lazanjai piešķirs īstu Itālijas garšu.

1²⁹ €

1. Konservēti mizoti tomāti ITALPASTA 400 g, 3,23 €/kg

ESI PATS SEV ŠEFPAVĀRS!

Vasaras sezona un āra gatavošanas laiks nav iedomājams bez burgeriem. Hanzas Maiznīcas produktu klāstā atradīsiet izcilas burgeru maizītes, ne tikai klasiskās ar bagātīgu sezama sēkliņu cepurīti, bet arī amerikāņu *potato* burgeru maizītes, kam sastāvā pievienotas kartupeļu pārslas, lai maizītes padarītu īpaši mīkstas, un šīs sezonas jaunumu burgeru maizītes ar ieraugu un pilngraudiem! Sarīkojiet īstu burgeru ballīti un nolemiet, kura ir jūsu mīļākā Hanzas Maiznīcas *street food* maizīte!

Dubultais smash burgers

Sastāvdaļas (4 porcijām)

- 900 g liellopu maltās gaļas
- 8 šķēles labi kūstoša siera
- 2 tomāti
- marinēti gurķi
- 1 Sarkana sīpols
- majonēze
- kečups
- ledus salāts
- 4 *potato* burgeru maizītes
- sviests
- eļļa cepšanai
- sāls
- melnie pipari

Pagatavošana

1. Sagriež dārzeņus. Tomātus, marinētus gurķus, un sarkano sīpolu sagriež šķēlēs. Ledus salātu sagriež vidēji platās strēmelītēs.
2. Malto gaļu sadala 8 vienādās daļās un veido burgerus apmēram 1cm lielākā diametrā kā burgermaizītes. Burgeri gatavojot sarausies. No abām pusēm tos pārber ar sāli un pipariem. Karstā pannā liek burgerus un cep no katras puses apmēram 1,5-2 minūtes. Kad viena puse ir gatava, burgerus apgriež uz otru pusi, katram pārliek siera šķēli un uzliek vāku. Kad burgeri ir gatavi, tos noņem no pannas.
3. Burgermaizītes no iekšpusē pārkļāj ar nelielu daudzumu sviesta un liek pannā grauздēties, līdz kļuvušas viegli kraukšķīgas un zeltaini brūnas.
4. Kārto burgerus. Apakšējo burgermaizīšu pusi pārsērē ar majonēzi, augšējo pārsērē ar kečupu. Uz apakšējās kārto tomāta šķēles, un gredzenos sadalītu sarkano sīpolu, pa virsu uzliekot otru burgermaizītes pusi.

Baklažānu lazanja

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

Sastāvdaļas

- 400 g baklažānu
- 1 tējkarote sāls
- 20 g olīveļļas
- 15 g ķiploku
- 225 g maltās liellopu gaļas
- 75 g sīpolu
- 75 g šampinjonu
- 2 g rozmarīna
- 2 g timiāna
- 200 g mērces Barilla Napoletana
- 2 g sāls
- 2 g čili
- 2 g melno piparu
- 50 g rīveta cietā siera
- 125 g mocarellas

Pagatavošana

1. Baklažānus sagriež 7 mm biezās šķēlēs, liek bļodā un pārkaisa ar sāli, noliek malā uz 10 minūtēm.
2. Pa to laiku mazā bļodiņā ielej olīveļļu un iejauc saspiestu ķiploku.
3. Sakarsē cepeškrāsnī līdz 220 °C. Baklažānu šķēles kārtīgi nosusina ar papīra dvieli, liek uz cepamās pannas, kurā ieklāts cepamais papīrs. Izkārtot baklažāna šķēles tā, lai tās nepārklātos. Apslaka ar eļļas un ķiploku maisījumu. Liek cepties uz 15–20 minūtēm.
4. Nomizo un sagriež sēnes, ķiplokus un sīpolus. Pannā uzkarsē vienu ēdamkaroti eļļas. Liek cepties zeltaini brūnus. Pēc tam pārliet mazākā bļodiņā.
5. Liek cepties malto gaļu, pievieno rozmarīnu, timiānu. Cep viegli brūnu. Pievieno pusi no mērces Barilla Napoletana, sāli, melnos piparus, čili un sīpolus ar sēnēm. Viegli pakarsē 2 minūtes. Izņem timiāna un rozmarīna zariņus.
6. Sarīvē sieru, sasmalcina mocarellas sieru.
7. Ieklāj dziļajā pannā cepamo papīru. Liek baklažāna šķēles, tām pa virsu maltās gaļas pildījumu, klāj abu veidu sierus, atkārtot šo darbību ar nākamajām kārtām. Atlikušo mērci pilda tukšajās starpiņās. Bagātīgi pārkaisa ar sieru un liek cepties 200 °C 10–15 minūtes, līdz siers ir izkusis.



Lazanjas plāksnes
DIVELLA
500 g



3⁹⁹
€

Liellopu
maltā gaļa
450 g,
8,87 €/kg



4⁷⁵
€

Siers GRANA
PADANO, 32%
200 g, 23,75 €/kg





DZELTENAIS
ARBŪZS

ARBŪZS BEZ
SĒKLĀM

MAZĀIS ARBŪZS

MELONE
CANTA LOUPE

MELONE
GWANIPA

MELONE
PIEL DE SAPO

MELONE
GALIA

MELONE
LIMELONE

MELONE JIMBEE
TROPICAL

BALTĀ MELONE

MELONE
ORANGE CANDY

MELONE
HONEY DEW

SEZONĀ ARBŪZI UN MELONES

Ir sezonas pats karstākais mirklis, lai baudītu daudzās meloņu un arbūzu garšas. Dažādu šķirņu melones var ne tikai izskatīties pavisam atšķirīgi pēc to krāsas, formas, bet arī garšot pavisam dažādi.

Sulīgs pirkums

Šis ir īstais brīdis! Mūsu plaūkti ir bagātīgi pildīti ar saldiem, sulīgiem arbūziem un kārdinošām melonēm. Interessants fakts – abi iepriekš minētie nav vis augļi, bet gan ogas. Sezonas laikā tās jāēd pilniem vēderiem, jo, piemēram, melones satur C un P vitamīnus, folijskābes, kāliju, magniju un dzelzi. Arī arbūzos ir daudz kālija un magnija, kā arī tas ir bagātīgs antioksidantu avots. Šie ir lieliski produkti, kas aizvieto neveselīgos našķus, tāpēc tos noteikti ir vērts piedāvāt bērniem ik reizi, kad sakārojas ko garšīgu.

Arbūza formai ne vienmēr ir nozīme – tā var būt gan ovāla, gan apaļa. Garša ir atkarīga no arbūza šķirnes.

Labi nogatavota arbūza astīte būs sausa un nokaltusi.

Jo lielāks ir dzeltenais aplis uz arbūza, jo saldāks tas būs.

Meloni izvēlies ar dobājku skaņu, tad tā būs sulīgāka.

INFORMĀCIJA
PAR PRODUKTIEM



MAXIMA.LV/KOEST

**SEKO QR
KODAM UZ VIDEO,**
kurā uzzināsi vairāk
par to, kā izvēlēties
labākās melones
un arbūzus!

mo
ods.

Ietaupi
līdz
76%

Gaumīgi katru dienu!

- IEPĒRCIES PAR 10 EIRO
- SAKRĀJ 5 UZLĪMES
- PĒRC MOODS TRAUKUS UN GLĀZES

Akcijas periods: 24.05.2022. – 12.09.2022.

PUSDIENU ŠĶĪVJI MOODS

27 CM • 2 GAB. • PELĒKZILI

-55%



5x



8,99 €

~~19,99 €~~

KRŪZES MOODS

300 ML • 2 GAB. • PELĒKZILAS

-60%



5x



5,99 €

~~14,99 €~~

PUSDIENU ŠĶĪVJI MOODS

27 CM • 2 GAB. • BALTI

-52%



5x



8,99 €

~~18,99 €~~

SERVĒŠANAS ŠĶĪVIS MOODS

30 CM • 1 GAB. • PELĒKZILS

-59%



ar



10,99 €

~~26,99 €~~

BĻODAS MOODS

16 CM • 2 GAB. • PELĒKZILAS

-76%



5x



6,99 €

~~29,99 €~~

ŠAMPANIEŠA GLĀZES MOODS

160 ML • 4 GAB.

-58%



5x



11,99 €

~~28,99 €~~

BĻODAS MOODS

16 CM • 2 GAB. • BALTAS

-75%



5x



6,99 €

~~28,99 €~~

SARKANVĪNA GLĀZES MOODS

450 ML • 4 GAB.

-58%



5x



11,99 €

~~28,99 €~~

PASTAS ŠĶĪVJI MOODS

21 CM • 2 GAB. • PELĒKZILI

-71%



5x



8,99 €

~~30,99 €~~

BALTVĪNA GLĀZES MOODS

360 ML • 4 GAB.

-55%



5x



11,99 €

~~26,99 €~~

PASTAS ŠĶĪVJI MOODS

21 CM • 2 GAB. • BALTI

-70%



5x



8,99 €

~~29,99 €~~

ŪDENS GLĀZES MOODS

400 ML • 4 GAB.

-66%



5x



8,99 €

~~26,99 €~~



119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

1. Sidrs DĀRZA SIDRS Aprikožu
500 ml, 5,5% alk.

+0,10 € depozīts

119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

2. Sidrs DĀRZA SIDRS Rabarberu
500 ml, 5,5% alk.

+0,10 € depozīts

169 ~~2,27~~
€

-26%

3. Sidrs TĀLAVAS
330 ml, 5% alk., divi veidi, 5,12 €/l

+0,10 € depozīts

199 ~~2,79~~
€

-29%

4. Sidrs MAELOČ
330 ml, 4% vai 4,5% alk.,
divi veidi, 6,03 €/l

+0,10 € depozīts

119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

5. Sidrs DĀRZA SIDRS
Zemeņu bezalkoholiskais
500 ml

+0,10 € depozīts

219 ~~2,69~~
€

Tikai

9. Sidrs TĀLAVAS
440 ml, 5% alk.,
divi veidi, 4,98 €/l

+0,10 € depozīts

119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

8. Sidrs DĀRZA
SIDRS Upeņu
500 ml, 5,5% alk.

+0,10 € depozīts

119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

7. Sidrs DĀRZA
SIDRS Lāceņu
500 ml, 5,5% alk.

+0,10 € depozīts

119
€
2,38 €/l

Pērkot
2 GAB.
un vairāk

157
€
3,14 €/l

6. Sidrs DĀRZA
SIDRS Melleņu
500 ml, 5,5% alk.

+0,10 € depozīts

SEZONĀ

Divu soļu saldējums!

Lai arī sākumā varētu šķist, ka saldējuma pagatavošana mājās apstākļos ir grūts, laikietilpīgs un sarežģīts process, tā nebūt nav. Ņemot talkā pavisam nedaudzas sastāvdaļas un veicot pāris elementāras darbības, var iegūt īstu saldējumu. Pašu rokām gatavotais garšos vislabāk.

SALDĒJUMA BĀZEI

Piens, banāni,
kokosriekstu piens,
jogurts.

GARŠAI

Svaigās ogas
un piparmētra.

maxima.lv/koest
Precu piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

Padari ikdienu neparastu ar Häagen-Dazs saldējumu!



Akcijas periods 02.08.-29.08.2022

Melones saldējums

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

10 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 1 kg melones Kantalupe vai Galia
- 70 g brūnā cukura
- 80 g kokosriekstu sviesta
- 2 bundžas kokosriekstu piena
- 15 piparmētru lapīnas

Pagatavošana

1. Nomizo meloni un izņem sēkliņas. Meloni liek blenderī, pievieno cukuru, kokosriekstu sviestu un piparmētru lapīnas. Visu samal viendabīgā masā.
2. Atver kokosriekstu piena bundžas un uzmanīgi noņem krēma daļu, jo to nedrīkst piejaukt kokosriekstu ūdenim. Krēmu ar mikseri uzputo.
3. Divās daļās pievieno un iecilā melones masu kokosriekstu krēmā. Pilda veidnītēs vai vienā lielā veidnē un liek saldētavā.

Cukurs nav tik kaitīgs, ja saldējumam tiek pievienotas šķiedrvielas jeb augļi, tādējādi cukuram ļaujot uzsūkties organismā lēnāk. Saldējumam pievienots cukurs ļaus saldējumam izveidot krēmīgāku konsistenci.

Lai pagatavotu saldējumu, par pamatu izvēlies kādu no šiem produktiem!

VIDEO RECEPTĒ

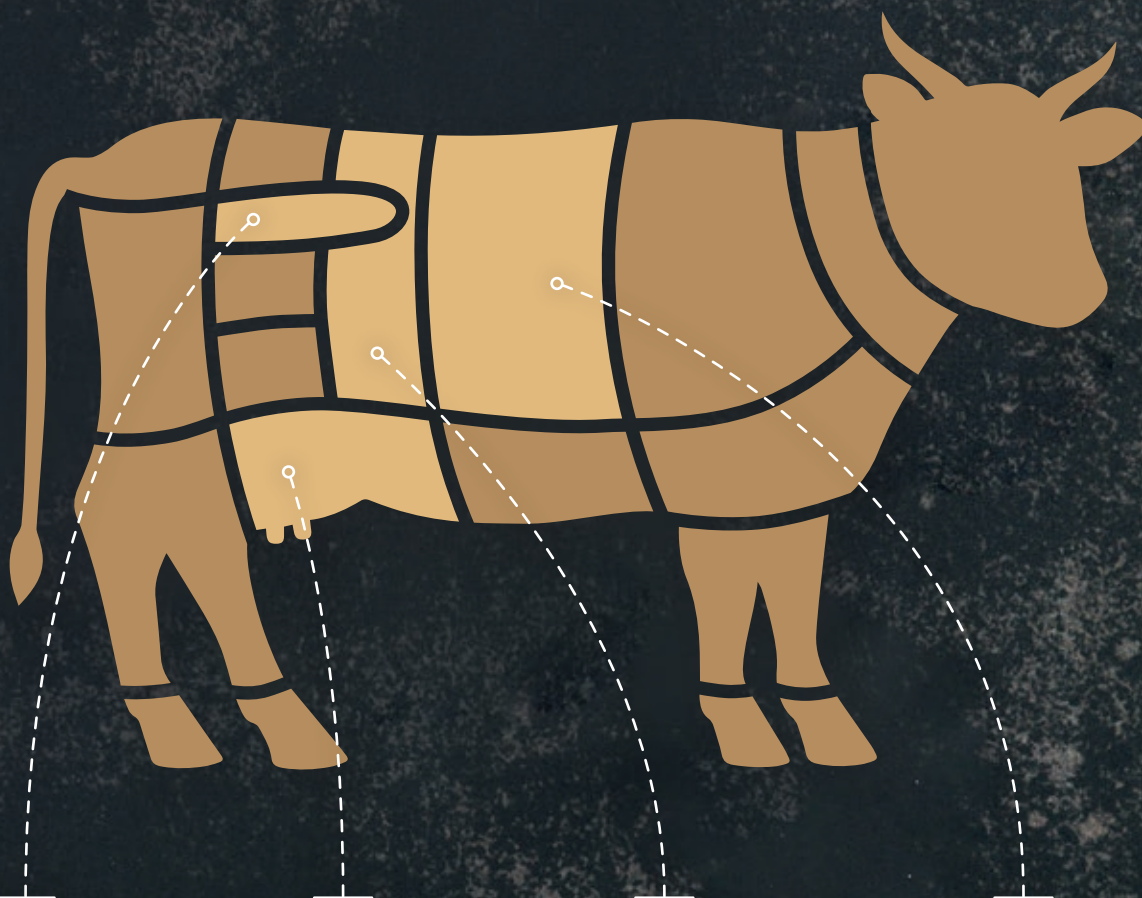


MAXIMA.LV/KOEST

RESTORĀNA CIENĪGS STEIKS

Steiks tiek uzskatīts par gardāko un kvalitatīvāko gaļas gabalu, taču tas mēdz būt dažādu veidu. Steiks ir neapstrādāts gaļas gabals, kas griezts perpendikulāri šķiedrai. Tam ir maiga garša, spilgti sarkana krāsa un elegants marmora dzīslojums. Šos gaļas gabalus iedala pēc kautķermeņa sadalījuma. Piemēram, gūžas daļas steiku dēvē par šķiņķi, rostbifu iegūst no muguras daļas – šajā kategorijā ietilpst Porterhouse steiks un T-bone steiks, kas satur kaulus. Antrekoti ir gabali no ribu un pieribu daļas. Jēls, vidēji jēls vai labi izcepts – tas jau paliek katra paša ziņā. Gaume šajā jautājumā bieži atšķiras.

Maxima veikalos pieejams tikai augstākās kvalitātes steiks, un mēs aicinām izmēģināt katru no tiem. Galvenā laba steika pagatavošanas atslēga ir pareizi izvēlēta cepšanas temperatūra un ilgums.



FILET MIGNOT

Ekskluzīvs steika griezumš. Tam ir īpaša forma – vienā galā tas ir plats, otrā krietni šaurāks. Šai liellopa daļai ir maiga, izteikti patīkama gaļas garša.

LIELLOPA MUGURAS DAĻAS STEIKS

Liesākā liellopa daļa. Šim gaļas gabalam ir dzīslotāka tekstūra. To parasti iesaka pagatavot vidēji vai viegli ceptu.

PAVĒDERES STEIKS

Šīs daļas steiks būs ar intensīvāku garšu buķeti, nav tik maigs kā filejas gabali, kas liellopa dzīves laikā tiek nodarbināti mazāk.

ANTREKOTS

Steika daļa, kas nāk no liellopa muguras daļas augšpuses un starpribām. Tie tiek audzēti specifiski ar lielāku tauku daudzumu. Līdz ar to steiku raksturo tekstūras un garšas dažādība.

IEPAŽĪSTI TUVĀK

-50%*

1. Liellopu gaļas
steikiem BIOVELA
Dry aged beef

No mūsu plauktiem tavā pannā

Palutini sevi un savu ģimeni ar sulīgu, uzturvielām bagātu steiku! Lai to pagatavotu, nepieciešams pavisam maz laika – vien pāris minūtes. Izvēlies kādu no mūsu piedāvājumā esošajiem steiku gabaliem un un pasniedz to ar dārzeņu salātiem! Tas ir viss, kas nepieciešams gardai, ātrai un veselīgai maltītei.



1



7⁹⁹
€

2. Liellopu gaļas
steiks BIOVELA
Rib Eye
240 g, 33,29 €/kg

15⁹⁹
€

3. Liellopu gaļas
steiks BIOVELA
Fillet Mignon
300 g, 53,30 €/kg

9⁹⁹
€

4. Liellopu gaļas
steiks BIOVELA
T-Bone
400 g, 24,98 €/kg

7⁹⁹
€

5. Liellopu gaļas
steiks BIOVELA
New York
240 g, 33,29 €/kg



2



3



4



5



Izgrezno šķīvi ar īstu steiku!

Ja gribi iegūt maksimāli labu un profesionālu rezultātu, cepot steiku, nepieciešams izmantot virtuves termometru. Pirms likt steiku uz pannas, svarīgi to nosusināt, lai tiktu vajā no liekā mitruma. Steiku liek uz kārtīgi uzkaršētas pannas. Neaizmirsti uzņemt laiku – lai tas ir izcepies vienādi no abām pusēm.

LABI IZCEPTS STEIKS

“Well done” jeb labi izcepts steiks tiek gatavots 6 minūtes no katras puses. Steika šķērs griezumā ir ieguvīs vienmērīgu krāsu. Cepot steiku ilgāk, tas kļūs cietākas struktūras, tādēļ esiet piesardzīgi – nepārcepiet!

VIDĒJI CEPTS STEIKS

No katras puses apcepts 4 minūtes, steiks kļūst par vidēji ceptu. Iekšā tam ir jau pavisam neliela rozā krāsas gaļas daļa, taču tas joprojām izskatās gana sulīgs!

VIDĒJI JĒLS STEIKS

Vidēji jēli izcepts steiks tiek cepts 3 minūtes no katras puses, līdzko tas tiks cepts nedaudz ilgāk – tas kļūs par vidēji ceptu steiku.

JĒLS STEIKS

Lai iegūtu jēlu jeb rozā steiku, gaļu cep 2 minūtes no katras puses. Steika iekšpuse būs rozā, taču ārējā garoziņa – kraukšķīga un kārtīgi apcepusies.

Jebkurš no šiem steiku veidiem ir patiesi garšs. Izmēģini tos visus!

3⁷⁵
€

1. Garšvielu maisījums
SANTA MARIA
vistai un steikam
75 g, 50,00 €/kg

3⁴⁷
€

2. Garšvielu
maisījums SANTA
MARIA CHILI
EXPLOSION
70 g, 49,57 €/kg

PIEVIENO GARŠU STEIKAM

Pie mums vari iegādāties
ne tikai labu steika gaļu,
bet arī garšvielas un
mērces, kas tam piemērotas.
Lai labi garšo!

2⁷⁶
€

3. Steika
mērce SPILVA
321 g, 8,60 €/kg

Steika rullīši ar dārzeņiem

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

Sastāvdaļas

- 240 g steika Rib Eye
 - 10 g olīveļļas
 - 3 g maļamā sāls
 - 2 g melno piparu
 - 10 g ķiploku
 - 3 g timiāna
 - 3 g rozmarīna
- PILDĪJUMAM**
- 60 g burkānu
 - 100 g sparģeļu
 - 75 g brokoļu
 - 35 g paprikas
 - sāls
 - 3 g ķiploku pulvera
- 15 g olīveļļas
 - 10 g balzamiko glazūras ar trifelēm

Pagatavošana

1. Cepeškrāsnī uzkarsē līdz 220 °C.
2. Sagatavo dārzeņus. Brokoļus sadala, atstājot garāku kāta daļu. Papriku sagriež tievās strēmelēs, sparģeļus pārgriež uz pusēm.
3. Liek uz cepamās pannas, kurā ieklāts cepamais papīrs. Pārslaka ar nelielu daudzumu eļļas, pārkaisa ar sāli un melnajiem pipariem. Liek cepties uz 10-15 minūtēm.
4. Steiku izsit ar gaļas āmuriņu tā, lai tas būtu apmēram 3 mm biezš. Pārkaisa ar sāli un melnajiem pipariem.
5. Uz augstas liesmas uzkarsē pannu ar olīveļļu. Nomizo ķiplokus un sagriež šķēlītēs. Liek cepties gaļu, pievienojot tai ķiplokus, timiānu un rozmarīnu. Cep apmēram 40 sekundes no katras puses.
6. Kad gaļa gatava, to pilda ar dārzeņiem un rullīšus sastiprina ar bambusa irbulīti. Pārlej ar nelielu daudzumu balzamiko trifeļu glazūras.



maxima.lv/koest
Preču piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

1⁶⁹ € 2,64 €

-36%

Garšaugi
ROZMARĪNS
podiņā, Ø 14 cm



6⁵⁹ €

Balzametiķis
DUCHESSA
CARLOTTA
250 ml, 26,36 €/l



5⁹⁹ € 8,99 €

-33%

Vīns MR. JULES
CABERNET
SAUVIGNON
0,75 l, 13% alk.,
7,99 €/l



ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME. ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANAS UN NODOŠANA NEPIĻGADĪGAM PERSOŅAM IR AIZLIEGTA.

Steika sendvičs

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Sarežģīti

Sastāvdaļas

- 240 g steika Rib Eye
- 10 g olīveļļas
- 3 g maļamā sāls
- 2 g melno piparu
- 30 g sviesta
- 10 g ķiploku
- 3 g timiāna
- 3 g rozmarīna

PILDĪJUMAM

- 1 bagete
- 10 g olīveļļas
- 200 g Cēzara mērces
- 100 g gurķu sinepju
- 50 g salātu maisījuma
- 50 g tomātu

Pagatavošana

1. Cepeškrāsnī uzkarsē līdz 220 °C.
2. Bageti sadala trīs daļās, pārgriež uz pusēm, apslaka ar nelielu daudzumu olīveļļas un liek cepties uz 5 minūtēm.
3. Uz dēliša samaļ sāli un melnos piparus. Notīra ķiplokus un sagriež šķēlītēs.
4. Uz lielas liesmas uzkarsē pannu ar olīveļļu. Ir jāizvēlas panna ar biezu apakšu.
5. Steiku liek uz sāls un piparu maisījuma un arī otru steika pusi bagātīgi pārkaisa ar sāli un pipariem. Ja steika gabals ir apmēram 2 cm biezs, to cep 2 minūtes no katras puses, ja biezāks, tad 3–4 minūtes. Kad apgriež uz otru pusi, uz gaļas uzliek sviestu, ķiplokus, rozmarīnu un timiānu. Ņem karoti un gaļu aplej ar nelielu daudzumu iztecējušo tauku.
6. Pēc cepšanas gaļu ietin folijā, pārlej ar iztecējušajiem taukiem, pārkaisa ar zaļumiem un noliek uz 5 minūtēm malā.
7. Tikmēr apakšējo bageti ieziež ar ķiploku konfitu vai Cēzara mērci, pievieno salātu maisījumu, tomātu šķēlītes, Cēzara mērci. Steiku sagriež strēmelītēs, augšējo bageti ieziež ar gurķu sinepēm.
8. Cieši ietin folijā vai cepamajā papīrā.

maxima.lv/koest
Preču piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

1⁰⁵
€

Bagete Franču ar
ķiploku sviestu
160 g, 6,56 €/kg



1⁸⁹
€

Mērce Cēzara
KITCHEN MASTERS
300 g, 6,30 €/kg



0⁹⁹
€

Salātu maisījums
ORIENTAL MIX
100 g, 9,90 €/kg



EKLĒRI

KRĀSAINAIS DESERTS



MEISTARA MARKAS piedāvājumā ir kas īpaši gards un elegants – krāsaini un daudzveidīgi eklēri. Tiem ir izcils, bagātīgs pildījums un krāsainas glazūras. Eklēri noderēs, gan uzņemot ciemiņus, gan dodoties ciemos, gan lai palutinātu sevi un uzburtu sev mazus, gardus svētkus katru dienu.



Pagaršo kādu no mūsu pašu gatavotajiem eklēriem ar dažādu garšu krēmu pildījumiem!

KRĀSAINI UN KRAUKŠĶĪGI!

Vaniļas krēma eklēru glazūra ir pārkaisīta ar sīkām konfekšu drumstalām – jaunākajai paaudzei noteikti patiks.



1⁸⁰
€

Eklēri ar
vaniļas krēmu
MEISTARA MARKA
2 x 70 g, 12,86 €/kg

1⁸⁰
€

Eklēri ar
šokolādes krēmu
MEISTARA MARKA
2 x 70 g, 12,86 €/kg



ŠOKOLĀDES CIENĪTĀJI – UZMANĪBU!

Eklēri ar šokolādes pildījumu var ātri vien pazust no desertu galda.

ELEGANTIE EKLĒRI

Pistāciju krēma eklēru glazūra ir rotāta ar šķipsniņu žāvētu upeņu. Patiesi gards un skaists cienasts!

1⁸⁰
€

Eklēri ar
pistāciju krēmu
MEISTARA MARKA
2 x 70 g, 12,86 €/kg



OLĪVEĻĻA

Olīveļļa ir vispopulārākā eļļa pasaulē. Lietojot to uzturā, tiek labvēlīgi ietekmēta sirds un asinsvadu sistēma. Tās sastāvā ir E vitamīns un antioksidanti, šī eļļa uzlabo aknu darbību un mazina iekaisumus.

VESELĪGA IZVĒLE EĻĻAS

Eļļu daudzveidība un izmantošanas veidi ir neizsmeļami. Katra no tām ir uzturvielām bagāta un atšķiras ar ko īpašu. Eļļas tiek izmantotas gan cepšanai, gan salātiem, gan marinēšanai, gan konservēšanai. Tauki, kurus satur eļļas, ir fundamentāli nepieciešami organisma un smadzeņu normālai darbībai.

6⁸⁹
€

1. Olīveļļa Extra Virgin Terre Antiche DANTE
500 ml, 13,78 €/l

7⁷⁹
€

2. Olīveļļa Extra Virgin NATURALISIMO
500 ml, divi veidi,
15,58 €/l

Katram sava salātu mērcīte

Arvien biežāk uz iepakojumiem redzam un kulinārijā dzirdam terminu – dresings. Patiesībā dresings ir tā pati salātu mērce, vien citādi pārdēvēta. Tradicionāli to gatavo, izmantojot par pamatu olīveļļu, etiķi un citrusu sulu. Padalāties ar četrām iedvesmām dresinga jeb veselīgās salātu mērces pagatavošanai. Ja kāda no šīm netiek, neaizmirsti, ka mūsu veikalos atradīsi visas nepieciešamās sastāvdaļas, lai pagatavotu mērci katra ēdāja gaumei!

KAPERU DRESINGS



Sastāvdaļas

- 50 g sakapātu kaperu
- 30 g sakapātu šalotes sīpolu
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 tējkarotes maltu melno piparu
- 100 g kaņepju eļļas
- 50 g ķirbju sēklu eļļas

PIKANTAIS AVEŅU DRESINGS



Sastāvdaļas

- 50 g sarkanvīna etiķa
- 1 ēdamkarote aveņu ievārījuma
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/4 tējkarotes čili pārslu
- 150 g olīveļļas

PESTO DRESINGS



Sastāvdaļas

- 1 ēdamkarote bazilika pesto
- Sakapāts svaigs baziliks
- 100 g Extra Virgin olīveļļas
- 50 g valriekstu eļļas

MEDUS-SINEPJU DRESINGS



Sastāvdaļas

- 1 ēdamkarote graudaino sinepju
- 1 ēdamkarote medus
- 50 g citronu sulas
- 1 tējkarote citronu miziņas
- 150 g Extra Virgin olīveļļas

Salāti ar riekstu eļļas mērci

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

20 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 100 g salātlapu
- 1 iepakojums vistas girosa
- 1/4 svaiga ananasa
- 50 g mandeļu skaidiņu

MĒRCEI

- 30 ml olīveļļas
- 1 tējkarote sinepju
- 30 ml ananasa sulas (saspiež vai sablendē dažus gabaliņus svaiga ananasa)
- sāls un pipari pēc garšas
- 30 g pētersīļu

Pagatavošana

1. Salātlapas saplūkā.
2. Pievieno svaigu, gabaliņos sagrieztu ananasu.
3. Girosu sagriež plānās šķēlītēs un pievieno salātiem.
4. Mandeļu skaidiņas apgrauzdē un pārber visam pāri.
5. Sajauc mērci un pārlej pāri salātiem, tos viegli sacilā kopā.



maxima.lv/koest
Preču piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

1²⁴
€

Sinepes SPILVA
140 g, 8,86 €/kg



3⁴⁹
€

4,49 €

-22%

Vistas giross karsti
kūpināts LIDO
300 g, 11,63 €/kg



1²⁹
€

Salāti
MISTICANZA
125 g, 10,32 €/kg





VIDEO RECEPTS



MAXIMA.LV/KOEST

Ķiploku konfits

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 150 g ķiploku
- 400 g olīveļļas
- 4 g timiāna
- 4 g rozmarīna

Pagatavošana

1. Nomizo ķiplokus. Liek tos katliņā, pārlej ar olīveļļu, pievieno timiāna un rozmarīna zariņus.
2. Karsē uz mazas liesmas 30 minūtes, līdz ķiploki ir kļuvuši mīksti.
3. Pēc pagatavošanas atdzesē.
4. Uzgrauzdē maizīti un uzliec uz tās ar dakšiņu ķiplokus. Pārkausa ar sāli un melnajiem pipariem.

DZĒRIENS GARŠAS LIETPRATĒJIEM

Viskijs ir spēcīgs un vienlaikus aromātisks stiprais dzēriens. Tas jābauda nesteidzīgi. Lai iegūtu viskijam tik raksturīgo garšu, tas tiek noturēts apdedzinātās ozolkoka mucās, tāpēc šī dzēriena garša ir viegli dūmakaina. Alkohola saturs viskijā ir 40%-50%, un tas ir viens no pasaulē vecākajiem destilātiem.

Izšķir skotu viskiju jeb *scotch*, Īru viskiju, Ziemeļamerikas viskiju jeb burbonu un japāņu viskiju. Tie atšķiras gan pēc tā, no kādiem graudiem veidoti, cik ilgi noturēti mucās, gan arī pēc tā, kādu graudu destilāti samiksēti kopā.



maxima.lv/koest
Preču piedāvājums dažādos MAXIMA veikalos var atšķirties.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME. ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA,
IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPIILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA.

Plaša stipro dzērienu izvēle

Plašā viskiju izvēle mūsu veikalu plauktos patiesi pārsteigs ikvienu, kurš iegrieziesies dzērienu nodaļā. Šoreiz izceļam šī dzēriena plašo daudzveidību – sākot no iecienītākajām markām un beidzot ar ko nedaudz neierastāku, piemēram, japāņu viskiju. Jauni atklājumi un plaša izvēle augstvērtīgai dāvanai!

25⁹⁹ €

1. Viskijs
BUSHMILLS
BLACK BUSH 7YO
0,7 l, 40% alk.,
37,13 €/l

38⁶⁹ €

3. Viskijs ARRAN
SM BARREL
RESERVE
0,7 l, 43% alk.,
55,27 €/l

39¹⁰ €

4. Viskijs BULLEIT
BOURBON
0,7 l, 45% alk.,
55,86 €/l

22²² €

31,74 €/l

44⁴⁰ €

63,43 €/l

5. Viskijs JOHNNIE
WALKER BLACK LABEL
0,7 l, 40% alk.

61⁸³ €

2. Viskijs
ARBEG 10YO
0,7 l, 46% alk.,
88,33 €/l

48⁸⁵ €

6. Viskijs CAOL
ILA SM 12YO
0,7 l, 43% alk.,
69,79 €/l

24⁹⁹ €

35,70 €/l

42⁵² €

60,74 €/l

7. Viskijs THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE
0,7 l, 40% alk.



ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME. ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPIĻNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA.



Praktiski un ērti

Vēlies, lai ne tikai mājā, bet arī automašīnā valdītu kārtība? Mums tam ir piedāvājuma klāsts, kas ļaus izbaudīt braukšanu un lieki neuztraukties par niekiem. Speciālas somas palīdzēs organizēt lietu kārtību un ērtu pārvadāšanu. Visu veidu paklājiņi atvieglos salona tīrīšanu.

1. Gaisa atsvaidzinātājs automašīnai SUN BARRIES **3,49 €**
2. Gaisa atsvaidzinātājs automašīnai NEW CAR **3,49 €**
3. Akumulatora lādēšanas vadi KAUFTEC 250A **11,99 €**
4. Universālie automašīnu paklājiņi BLACK DASSEL **16,99 €**
5. Daudzfunkcionālā eļļa WD-40 aerosols, 420 ml, 35,33 €/l **14,84 €**
6. Iesmidzes tīrītājs dīzeļa dzinējiem, 200 ml, 32,45 €/l **6,49 €**
7. Sēdekļa aizsargpaklājiņš **6,99 €**
8. Auto logu tīrītājs BLACK DASSEL 17", 1 gab. **5,49 €**
9. Auto logu tīrītājs BLACK DASSEL 19", 1 gab. **5,49 €**



Brauc ar glanci

Dodoties ikdienas gaitās vai kādā garākā izbraucienā, parūpējies par savas mašīnas tīrību. Noteikti ir daudz patīkamāk braukt tīrā mašīnā, kas nav piegružota, putekļaina un labi smaržo. Pie mums atradīsi visu, kas nepieciešams, lai uzturētu savu auto nevainojamā kārtībā.

1. Auto mitrās salvetes AREON, 25 gab., dažādi veidi **3,99 €**
2. Šķidrums lietus atgrūšanai LESTA, 500 ml, 9,98 €/l **4,99 €**
3. Šampūns ar vasku TENZI, 770 ml, 8,43 €/l **6,49 €**
4. Riteņu tīrīšanas līdzeklis TENZI, 600 ml, 10,82 €/l **6,49 €**
5. Salvete plastmasas tīrīšanai (matēts), 20 gab. **4,39 €**

6. Mitrās salvetes KAUFTEC **2,19 €**
7. Izsmidzināms vasks TW, 500 ml, 13,98 €/l **6,99 €**
8. Auto ādas virsmu tīrītājs TW, 500 ml, 15,82 €/l **7,91 €**
9. Mikrošķiedras lupatiņa ARMORALL **2,49 €**
10. Mikrošķiedras audums stiklam ARMORALL **3,19 €**

MĒS ESAM PAR VESELĪGU UZTURU VISIEM, JO ĪPAŠI LATVIJAS BĒRNIEM

Veselīga uztura kustība "Ēstprieks" pirms vairāk nekā gada tika radīta primāri ar mērķi nodrošināt ar garšīgu un veselīgu uzturu Bērnu slimnīcas mazos pacientus.

Nu ir iznākusi arī grāmata, kas sniedz iespēju soli pa solim katrai Latvijas ģimenei ieviest savā ikdienā veselīgas un garšīgas maltītes, kas īpaši patiks bērniem.

**PĒRKOT
GRĀMATU, 5€
TU ZIEDO
BĒRNU
SLIMNĪCAI**



**UZTURA SPECIĀLISTE
LIZETE PUGA**

"Dienu no dienas, cilvēkam augot, ir svarīgi darīt! Pieņemt pareizos un nepareizos lēmumus, mācīties, izprast lietu būtību. Tostarp arī pagaršot, izgaršot, apēst un iemīlēt ēdienu, ko ēdam. Lecam iekšā un kopā mācāmies "ēstprieku" – ēst veselīgi, daudzveidīgi, krāsaini, mēreni un skaisti. Nu tā, lai pašam prieks!"

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSŅĪGA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Ar aktuālo akcijas preču piedāvājumu aicinām iepazīties uz vietas veikalā. Attēliem ir ilustratīva nozīme. Reklāmā minētajai informācijai var būt operatīvas izmaiņas, par kurām informēsim pircējus veikalā. Ja izdevumā norādītā preces cena nesakrīt ar veikalā esošo, par pareizu lūdzam uzskatīt veikalā norādīto cenu.

Tālrunis bezmaksas uzziņām 80002020 katru dienu no plkst. 8.00 līdz 22.00. E-pasts: info@maxima.lv, www.maxima.lv