

#6 NUMURS  
05.07.-01.08.2022.  
BEZMAKSAS

MAXIMA

K ēst?

SEZONĀ

SULĪGIE  
KAULIŅAUGĻI

## JŪRAS VELTES

Maltītes Vidusjūras stilā

6. lpp.

## VASARAS KOKTEIĻI

Viss krāsainiem vasaras kokteiļiem

30. lpp.

VESELĪGA  
IZVĒLE

GRAUDAUGI  
VIEGLAI  
MALTĪTEI

AIJA VĪTOLIŅA

– IESAKA –



TRĪS VEIDI, KĀ PAGATAVOT TORTILJU / JŪRAS VELŠU PLATE / PRODUKTI AUKSTAJAI ZUPAI

# VASARA PILNĀ PLAUKUMĀ!

Kad apkārt viss zied un smaržo, ir īstais laiks uzrīkot maltīti vai ballīti brīvā dabā. Tas var būt gan pikniks mežā, pie jūras vai parkā, gan dārza ballīte, kas pilna čalojošiem draugiem. Galu galā, tas var būt arī velobrauciens, kura galamērķis ir garda maltīte. Lai kāds būtu tavs pasākums pie dabas, veikalos MAXIMA atradīsi visu nepieciešamo, lai tas būtu izdevies. Un runā, ka brīvā dabā viss garšojot daudz labāk.

Šajā numurā tuvāk apskatīsim dārza ballīšu tēmu. Ko un kā likt galdā, lai viss izskatītos eleganti, bet nebūtu jāvelta daudz laika un enerģijas gatavošanas procesam. Uzbersim Vidusjūras sajūtas un garšu ceļojumus

ar veikalos MAXIMA piedāvāto jūras velšu izlasi. Iepazīstināsim ar to sortimentu un veidu, kā tās pareizi izkārtot, lai galda noformējums veidotos eleganti skaists.

Vēl šajā numurā varēsi izlasīt par graudaugu dažādību un to lietojumu, par lavašiem, tortiljām un vrapjiem – kā tos vislabāk pagatavot un baudīt.

Rubrikā "Sezonā" šoreiz par sezonas aktuālāko augļu grupu – kauliņaugļiem. Un pašās numura beigās viss par un ap kokteiļiem. Kā tos pagatavot, pasniegt un baudīt – spīgtus, krāsainus un veldzējoši atsvaidzinošus.

Izbaudīsim siltāko gadalaiku, apzinoties ik mirkli, ko tas sniedz! Jo vairāk prieka brīžu, jo garāka vasara.





# IEDVESMOJIES

**AIJA VĪTOLIŅA**  
- dziedātāja -

## KAS IR AIJA VĪTOLIŅA?

Esmu dziedātāja, kulinārijas entuziasts, kaķumīlis, un man patīk brīvā laikā braukt ar motociklu un rīkot ballītes ģimenei un draugiem. Esmu 100% rīdziniece, bet ar sapni par savu māju un lielu dārzu. Visu laiku cenšos apgūt ko jaunu, tādēļ pavisam nesen pabeidzu Rīgas restorānu servisa skolu un ieguvu pavāra kvalifikāciju. Mana ikdiena ir ļoti dažāda, un katra diena ir ļoti atšķirīga. Tajā ir ārkārtīgi daudz mūzikas, mākslas, fantastisku un talantīgu kolēģu un, kas pats svarīgākais, iespēja tikties ar savu klausītāju. Man ir bijusi laime uzstāties uz vienas skatuves gan ar Maestro, gan piedalīties izrādēs un Cabaret uzvedumos, muzicēt ar savu grupu Tango Sin Quinto. Vēl man ārkārtīgi patīk ceļot un gūt iedvesmu no ceļojumos satiktajiem cilvēkiem. Šobrīd absolūti pirmajā vietā ir Itālija ar saviem izcilajiem ēdieniem, produktiem un saules enerģijas piepildītajiem cilvēkiem.

## KĀ TU IZBAUDI VASARU?

Šī gada vasara ir darba pilna, un visu laiku jāmēģina atrast līdzsvaru starp vasaras baudīšanu un darbu ritumu. Bet, kad rīkoju vasaras ballītes, tad daru to ļoti nopietni. Izvēlos īpašus ēdienus, meklēju receptes, eksperimentēju un mēģinu lutināt savus draugus. Šajā vasarā plānoti koncerti dažādās Latvijas vietās un tas nozīmē, ka būs iespēja pabūt jaunās, interesantās un skaistās vietās. Un ticiet man, Latvijā ir ļoti daudz, ko redzēt, un fantastisku vietu, kur pabūt. Tāpat ļoti centīšos ar vīru doties kādā tuvākā vai tālākā motoceļojumā.

## ZIBENS JAUTĀJUMI



**Kas ir dīvainākais ēdiens, ko esi ēdusi?**

Fritēti sienāži no Taizemes un Šrilankas.



**Kas Tev ļoti negaršo?**

Ēdu visu, bet ļoti, ļoti negaršo tikai rozīnes.



**Ko Tu labāk izvēlies – saldu vai sāļu?**

Abus. Bet, ja jāizvēlas, sāļu.



**Kāda ir Tava mīļākā vasaras garša?**

Nebūšu oriģināla – sātīga aukstā zupa.



**Kāds ir Tavs mīļākais saldējums?**

Īsts saldā krējuma mājas saldējums. Ideāli, ja ar vaniļas garšu.



## PASTA

### PRODUKTI, KAS VIENMĒR IR AIJAS VĪTOLIŅAS MĀJĀS

Tā kā dziedātājas ģimene ir iecienījusi gatavot dažādas putras, mājās vienmēr ir piens. Šad un tad no piena tiek pagatavots arī kakao. Kā pati dziedātāja saka – lai sevi nedaudz palutinātu.

No ceļojuma uz Itāliju Aija ir iemantojusi lielu mīlestību pret pastu. Itālijā to gatavo dažādās variācijās un bauda teju katru dienu. Pastu vislabāk baudīt tikko svaigi pagatavotu – tad tā garšo vislabāk.

Arī *Extra Virgin* olīveļļa ir viens no Aijas iecienītākajiem produktiem. Dziedātāja to lieto ikdienā, piemēram, pievienojot svaigiem salātiem. Turklāt *Extra Virgin* olīveļļa ir arī lielisks vitamīnu un antioksidantu avots.

## OLĪVEĻĀ

## RĪSU PĀRSLAS

Lielisks un iecienīts brokastu produkts.

## CIETAIS SIERS

Dziedātājas ģimene to iecienījusi baudīt gan kā uzkodu, gan kā lielisku piedevu mērcēm un salātiem.

## PIENS

# Spaghetti alla puttanesca

4 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

## Sastāvdaļas

- 600 g tomātu (mizotu un sagrieztu kubiciņos)
- 350 g spageti
- 150 g melno olīvu bez kauliņiem
- 20 g sāļtu kaperu
- 1 daiviņa ķiploka
- 1 mazais čili pipars
- 1 sauja pētersīļu
- 4 ēdamkarotes *Extra Virgin* olīveļļa
- sāls pēc garšas

## Pagatavošana

1. Katlā uzvāra ūdeni. Vienlaikus pagatavo mērci.
2. Sasmalcina ķiplokus, čili piparu, kaperus (pirms tam noskalo sāli), sagriež ripiņās olīvas, sasmalcina pētersīļus.
3. Dziļā pannā ielej olīveļļu, uzkaršē. Uz lēnas uguns apcep ķiplokus, čili, pievieno kaperus, olīvas, samaisa, pievieno tomātus. Palielina uguni, pievieno sāli, apmaisa un cep ~15 minūtes, uzliek vāku.
4. Katlā, kurā vārās ūdens, liek spageti un vāra 10 minūtes, pievieno sāli. Spageti jābūt nedaudz cietiem – *al dente*.
5. Mērci liek uz nelielas uguns, tai pievieno spageti, apmaisa, pievieno pētersīļus un vajadzības gadījumā pievieno nedaudz ūdens, kurā vārījās spageti. Gatavs!



# BALLĪTE VIDUSJŪRAS STILĀ

Izbaudi silto laiku un ļaujies vasaras vilinājumam, uzrīkojot jautru dārza ballīti! Draugu kompānijā vai ģimenes lokā ir labi, ja tā izdodas vienkārša, bet eleganta. Šim gadalaikam pietāv vieglums, bezrūpība un Vidusjūras virtuve. Izmēģini un pārliecinies – tas ir ko vērts!

GRILĒTAS GARNEŠES AR  
MANGO UN ZEMEŅU SALSU

MĪDIJAS BALTVĪNĀ

MARINĒTS LAŠA  
STEIKS AR KUKURŪZU

LAŠA TARTARS  
AR MANGO

# Zivis uz grila

Grila ballīte stereotipiski asociējas tikai ar šašliku vai grila desiņām, taču noteikti pietāv arī zivis un jūras veltes un, ja ballīte ir plānota Vidusjūras stilā, tad galda vidū noteikti jāliek veselas grilētas zivis. Gatavojot zivis tin folijā un liek uz vidējas temperatūras oglēm.

### DORADA

Īsta Vidusjūras delikatese ar maigi saldeni garšu. Dorada satur daudz olbaltumvielu, bet ļoti maz tauku, tādēļ tajā ir maz kaloriju. Gatavojot šo zivi, iesakām pievienot klasiskas Vidusjūras stila sastāvdaļas – kaperus, saulē kaltētus tomātus un olīvas.

### JŪRAS ASARIS

Viena no izplatītākajām zivīm mūsu reģionā. Jūras asarim ir bieza zvīņu kārtā, ko pirms gatavošanas labāk notīrīt. Zivi iesaka cept veselu, tad tā būs sulīgāka. Gatavošanas veids ir pavisam vienkāršs – olīveļļa, sāls, pipari un svaigi garšaugi.

### KARPA

Viena no iecienītākajām zivīm Latvijā, kas bieži nopērkama svaiga no akvārija veikalā. Karpai pietāvēs dilles, ķiploks, pētersīļi. Karpas gatavošanas laiks atkarīgs no tās lieluma. Cepšanas temperatūra nedrīkst būt pārāk augsta, un cepšanas laikā jāseko līdzi, lai zivs nepiedeg.

### FORELE

Mazās forelītes ir ideālas grilēšanai, jo katra zivs ir tieši viena porcija, turklāt uz grila tās būs gatavas 10–15 minūtēs. Viss, kas nepieciešams, – laba olīveļļa, sāls, citrusaugļi un svaigi malti melnie pipari. Katru zivi ietin folijā, ar kuru to var arī pasniegt uz šķīvja.

# Marinēts laša steiks ar kukurūzu

**2 PERSONĀM**

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

**Sastāvdaļas**

- 500 g laša steiku
- 450 g vārītu kukurūzas vālīšu
- 200 g sviesta
- 2 ēdamkarotes medus
- 70 g citronu sulas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote piparu
- 2 tējkarotes maltas paprikas
- 1/4 tējkarotes čili
- 1/4 tējkarotes kumīna

**Pagatavošana**

1. Uzkarsē cepeškrāsnī līdz 200 °C.
2. Nelielā trauciņā izkausē sviestu un samaisa ar medu un visām garšvielām.
3. 3/4 marinādes piemaisa klāt laša steikiem un ļauj marinēties vismaz 1 stundu.
4. Atlikušo marinādi pārlej kukurūzas vālītēm.
5. Uz grilpannas liek laša steikus un kukurūzu, cep cepeškrāsnī 10 minūtes, apgriež uz otru pusi un cep vēl 10 minūtes.
6. Pasniedz ar svaigu citronu.



Sagatavo jūras  
velšu plati no šiem  
veikalā pieejamajiem  
produktiem (sk. 11. lpp.).



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

## BURGERU SEZONA IR ATKLĀTA!

Hanzas Maiznīca šai sezonai ir sagatavojusi ko īpašu – burgeru maizītes ar ieraugu un pilngraudiem. Cepšanā izmantotais ieraugs piešķir maizītei papildu garšu, maigumu un struktūru, kas burgeru baudīšanu padarīs vēl daudzveidīgāku. Neaizmirstiet par klasiskajām burgeru maizītēm ar sezama sēklīm – citreiz tieši klasika ir labākā izvēle. Iedvesmojieties no receptes un sarīkojiet kārtīgu dārza ballīti!

### Fish and Chips burgers

#### Sastāvdaļas (2 burgeriem)

- 2 burgermaizes
- 300 g mencas filejas
- 200 ml gaišā alus
- 100 g miltu
- 150 g zaļo zirņiņu
- 50 ml ūdens
- 30 g sviesta
- 10 g rukolas salātu
- 1 tējkarote kaperu
- 5–7 korniņi (mazie marinētie gurķi)
- 1/2 baltā sīpola
- 1 tējkarote citronu sulas
- 10 g pētersīļu
- 100 g majonēzes
- 50 g jogurta
- sāls, pipari pēc garšas
- eļļa fritēšanai

1. Pagatavo zaļo zirņiņu biezeni. Nelielā katliņā ieliek saldētus zirņiņus, sāli un piparus pēc garšas, pievieno pusi sviesta un ūdeni. Visu sautē, līdz zirņiņi paliek mīksti, pēc tam visu sablendē.
2. Pagatavo tartara mērci. Sīpolu, gurķiņus, kaperus un pētersīļus sakapā. Pievieno majonēzi, jogurtu, citronu sulu, sāli un piparus pēc garšas. Visu kārtīgi samaisa.
3. Lielākā katlā uzsilda eļļu fritēšanai līdz 180–200 °C temperatūrai.
4. Pagatavo alus mīklu. Lielākā traukā ieliek 100 g miltu, sāli, piparus un pievieno 200 ml gaišā alus. Visu kārtīgi samaisa, līdz izveidojas viendabīga masa. Masā iemērc mencas filejas gabaliņus un tūlīt pat liek cepties sakarsētā eļļā. Cep pāris minūtes, līdz mīkla palikusi zeltaini brūna un kraukšķīga. Zivs gabaliņus nosusina papīra dvieļi.
5. Būvē burgeru. Burgermaizītes apcep sviestā uz pannas, līdz tās ir ieguvušas zeltainu kraukšķīgu garoziņu. Pamatnē iesmērē tartara mērci un secīgi liek rukolas lapas, zivi, zaļo zirņiņu biezeni un uz augšējās burgera maizītes daļas iesmērē vēl nedaudz tartara mērces.



## Zivju un jūras velšu plate

Ja nav grila un nav laika gatavošanai, tad zivju un jūras velšu plati ikviens var "uzburt" nieka 15 minūtēs. Tikai jāaizbrauc līdz veikalam un jāsapērk konservētas zivis, kūpinājumi un jūras veltes. Noteiktu likumu nav, galvenais, lai plates saturs ir piemērots dažādām gaumēm, un lai ir padomāts, kā to ēst. Varbūt klāt jāpasniedz maize, krekeri vai jāsārūpē šķīvji.



# Mīdijas baltvīnā

## 2 PERSONĀM

Kopējais laiks

 40 min

Sarežģītības pakāpe

 Viegli

### Sastāvdaļas

- 800 g tvaicētu mīdiju
- 60 g šalotes sīpolu
- 10 g ķiploku
- 100 g sviesta
- 1 ēdamkarote miltu
- 500 g baltvīna
- 400 g ūdens
- 1 buljona kubiņš
- 20 g citrona miziņas
- 10 g svaigu pētersīļu
- 100 g maizes pasniegšanai

### Pagatavošana

1. Katlā ar augstām malām izkausē sviestu un liek cepties šalotes sīpolus un ķiploku, cep aptuveni 3 minūtes.
2. Pievieno miltus, kārtīgi samaisa un apbrūnina 1 minūti.
3. Lej klāt baltvīnu un ūdeni, kurā iemaisīts buljona kubiņš.
4. Katlā ieber mīdijas.
5. Visu kārtīgi samaisa un ļauj zem vāka uz lēnas uguns pasutināties 15 minūtes.
6. Pirms pasniegšanas pievieno citrona miziņu un sakapātus pētersīļus.
7. Pasniedz ar apgrauzdētu maizi.



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

29<sup>99</sup> €

39,99 €/l

51<sup>21</sup> €

68,28 €/l

Šampanietis  
PIPER HEIDSIECK  
BRUT  
0,75 l, 12% alk.



81<sup>99</sup> €

Šampanietis  
MOET GRAND  
VINTAGE  
0,75 l, 12,5% alk.,  
109,32 €/l



15<sup>99</sup> €

21,32 €/l

27<sup>99</sup> €

37,32 €/l

Vīns RAOUL  
CLERGET  
CHABLIS  
0,75 l, 12,5% alk.



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

15<sup>49</sup>  
€

1. Vīns  
MOMMESSIN  
BOURGOGNE  
CHARDONAY  
0,75 l, 12,5% alk.,  
20,65 €/l

6<sup>89</sup>  
€  
9,19 €/l10<sup>99</sup>  
€  
14,65 €/l

3. Vīns CASILLERO  
DEL DIABLO  
SAUVIGNON BLANC  
0,75 l, 13% alk.

18<sup>30</sup>  
€

2. Vīns DOMAINE  
DE VAUROUX  
CHABLIS  
0,75 l, 12,5% alk.,  
24,40 €/l

8<sup>03</sup>  
€

4. Dzirkstošais vīns  
JACOB'S CREEK  
SPARKLING ROSE  
0,75 l, 11,5% alk., 10,71 €/l

12<sup>39</sup>  
€

5. Vīns B&G BORDEAUX  
RESERVA BLANC  
0,75 l, 12% alk., 16,52 €/l

## Ballītei dārzā

Pie mums atradīsi ne tikai plašu jūras  
velšu piedāvājumu, bet arī jūras  
veltēm piemērotus vīnus.



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

# Grilētas garneles ar mango zemeņu salsu

15 UZKODAS

Kopējais laiks

20 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

## Sastāvdaļas

- 500 g tīģergarneļu
- 2 tējkarotes *Fajita* garšvielas
- 50 g mango
- 50 g zemeņu
- 50 g sarkano sīpolu
- 50 g paprikas
- 50 g gurķu
- 20 g laimu sulas
- 2 tējkarotes medus
- 1 tējkarote sāls
- 200 g apaļu tortiljas čipsu pasniegšanai
- 50 g eļļas cepšanai

## Pagatavošana

1. Garneles samaisa ar *Fajita* garšvielu un ļauj tai iesūkties.
2. Sakapātos dārzeņus un augļus samaisa, pievieno medu, laimu sulu, sāli un vēlreiz kārtīgi samaisa, tad ļauj nostāvēties ledusskapī līdz pasniegšanas brīdim.
3. Uzkarsē pannu ar eļļu un cep tajā garneles vienu minūti no katras puses.
4. Uz katra tortiljas čipsa liek kaudzīti salsas un grilētu garneli.



VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

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

2<sup>49</sup> €

Čili un granātābolu mērce BUGA's 170 g, 14,65 €/kg



1<sup>66</sup> €

Načos čipsi NACHO SANTA MARIA 185 g, 8,97 €/kg



Tīģergarneles GARDI ĒDIS, 26-30, tīrītas, vārītas 400 g



# Laša tartars ar mango

2 PERSONĀM

Kopējais laiks



30 min

Sarežģītības pakāpe



Viegli

## Sastāvdaļas

- 400 g laša filejas
- 100 g mango
- 50 g sarkanā sīpola
- 50 g paprikas
- 50 g avokado
- 100 g bagetes pasniegšanai
- 1 tējkarote sāls pasniegšanai
- 1 tējkarote svaigi maltu piparu pasniegšanai

## Pagatavošana

1. Bļodiņā kārtu kārtās lasi, sakapātos dārzeņus un mango un pārklāj ar plēvi. Liek ledusskapī nostāvēties vismaz 20 minūtes.
2. Tosterī vai uz grilpannas apgrauzdē bagetes šķēlītes.
3. Gatavo tartaru apgāž otrādi uz šķīvja, lai tas stāvētu kā tornītis.
4. Pasniedzot pievieno sāli un piparus.



VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

1<sup>79</sup>  
€

Maize gaišā  
Ciabatta  
IZCEP PATS  
300 g, 5,97 €/kg



Siers PHILADELPHIA  
CLASSIC  
200 g



1<sup>49</sup>  
€

Himalaju rozā  
sāls VALDO  
500 g, 2,98 €/kg



# Ērti, vienkārši, garšīgi

Kad dodies pastaigā, kādā garākā pārgājienā vai pavadī laiku dārzā, neļauj izsalkumam nomākt labo garastāvokli! Ņem talkā MEISTARA MARKAS piedāvātos labumus. Viss ir gatavs ēšanai – aukstās zupas, vrapī un deserti. Ietaupi laiku un enerģiju, izvēloties jau gatavas maltītes, kas gatavotas ar mīlestību!

## SOJŠLIKS

Sojšliks gatavots no sojas, un labā ziņa – ar to mīloties var visi – kā veģetārieši, tā arī gaļēdāji. Mēs atradām labākās izejvielas sojšliku labākajai marinādei. Tā kā visa termiskā apstrāde jau ir bijusi, tie nav jāsadedzina vai jāpārcep. Tos var gatavot arī ikdienā – cepeškrāsnī.

JAUNUMS

1



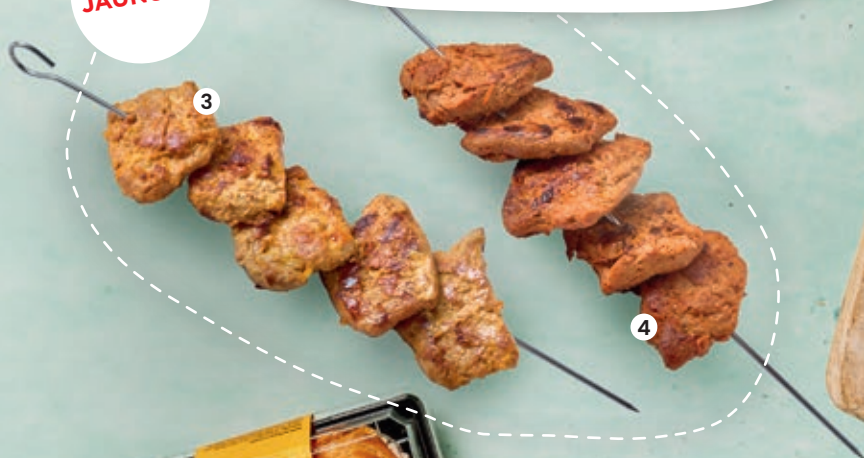
2



4



3



5



6



2<sup>45</sup>  
€

1. Lavašs ar šķiņķa pildījumu  
MEISTARA MARKA  
250 g, 9,80 €/kg

2<sup>70</sup>  
€

2. Lavašs ar tunča pildījumu  
MEISTARA MARKA  
250 g, 10,80 €/kg

6<sup>80</sup>  
€

3. Sojas šašliks majonēzes marinādē  
MEISTARA MARKA  
1 kg



Veģetārs

5<sup>90</sup>  
€

4. Sojas šašliks dārzeņu marinādē  
MEISTARA MARKA  
1 kg



Veģetārs

2<sup>45</sup>  
€

5. Eklērs ar šķiņķa pildījumu  
MEISTARA MARKA  
3 x 50 g, 16,33 €/kg

3<sup>49</sup>  
€

6. Eklērs ar laša pildījumu  
MEISTARA MARKA  
3 x 50 g, 23,27 €/kg



# Aukstās zupas

## IESAKA VILNIS CĪRULIS, MEISTARA MARKAS EKSPERTS

Bietes aukstajai zupai var izvēlēties kā marinētas, tā arī vārītas. Marinēto biešu marināde parūpēsies par zupas skābumu, savukārt, pievienojot vārītas bietes, aukstā zupa būs maigāka. Ieteicams zupai pievienot pāris tējkarotes svaigu sinepju, kā arī nedaudz cukura. Dilles un maurlokus pievieno pēc izvēles, taču svaigie mazie "piena gurķīši" piešķirs svaigumu.

1<sup>99</sup>  
€

1. Aukstā biešu zupa MEISTARA MARKA  
400 g, 4,98 €/kg

2<sup>45</sup>  
€

2. Aukstā zupa GASPAČO MEISTARA MARKA  
400 g, 6,13 €/kg

2<sup>49</sup> 3<sup>49</sup> €  
-29%

3. Vārīta desa SPECIĀLĀ LIDO  
320 g, 7,78 €/kg

0<sup>69</sup>  
€

4. Mārrutki, rīvēti, EXTRA LINE  
160 g, 4,31 €/kg

0<sup>60</sup>  
€

5. Sinepes EXTRA LINE, asās  
180 g, 3,33 €/kg

1<sup>15</sup>  
€

6. Mārrutki KOK  
200 g, 5,75 €/kg

0<sup>91</sup>  
€

8. Marinētas bietes FAVORIT  
500 g, 1,82 €/kg

0<sup>99</sup>  
€

7. Galda etiķis KOK  
9%, 1 l

# Plātsmaizes

Viena no Latvijas vasaras garšām ir plātsmaize. Mēs noteikti esam par vismaz reizi vasarā pasceptu plātsmaizi. Bet, ja nav iedvesmas, laika un ir vēlme pēc dažādības, tad izmanto mūsu MEISTARA MARKAS konditoru sarūpēto plātsmaīžu parādi. Veikala sortimentā atradīsi gan plātsmaizi ar āboliem, gan klasisko biezpienmaizi, gan ļoti sulīgu maizīti ar aprikozēm un vēl sulīgāku ar ķiršiem.



maxima.lv/koest

**RAMBYNO**

ANNO 1924

# LOTERIJA



*Celo*  
un UZKOD!

**PĒRC**

RAMBYNO PRODUKTUS,  
KAS MARKĒTI  
AR UZLĪMĒM



**REĢISTRĒJIES**  
VIETNĒ:

[WWW.RAMBYNO.EU](http://WWW.RAMBYNO.EU)

**PĀRBAUDI,**  
**VAI ESI LAIMĒJIS**  
SAGLABĀ PIRKUMA  
DOKUMENTU


**30x**

MUGURSOMAS  
ar USB savienojumu


**100x**

RAMBYNO  
komplekti

**3x**

DĀVANU SERTIFIKĀTS

**400€**



✓ KRAUKŠĶĪGAS UZKODAS ✓ OLBALTUMVIELU, KALCIJA UN FOSFORA AVOTS\*

Loterijas norises laiks: 10.06.-31.07.2022. | \* Plašāka informācija \*[www.rambyno.eu](http://www.rambyno.eu)

LOTERIJAS ATĻAUJAS NUMURS: 7287

5<sup>19</sup> €

1. Drumstalmaize ar upenēm  
MEISTARA MARKA  
1 kg

5<sup>19</sup> €

2. Plātsmaize ar āboliem  
MEISTARA MARKA  
1 kg

Tiem, kuri ar saldiem ēdieniem ir uz "jūs", šī kūka patiks.  
Nedaudz skābena un neuzbāzīga.

5<sup>19</sup> €

3. Drumstalmaize ar ķiršiem  
MEISTARA MARKA  
1 kg

Pildījumā patiešām lieli un sulīgi ķirši, lieliska izvēle pašā vasaras karstumā.

Krēmīga un maiga, lieliski garšos ar svaigām ogām.

Gaisīga un patiesi maiga kūka saldummīļiem.

8<sup>55</sup> €

4. Kūka MAIGA  
MEISTARA MARKA  
1 kg

4<sup>50</sup> €

5. Kūka BEZĒ ar biezpienu un āboliem  
MEISTARA MARKA  
480 g 9,38 €/kg

# ĪSTAIS LAIKS AUGĻIEM

Kad vasara ir pašā briedumā, ir īstais laiks iekosties kādā sulīgā, saldā auglī. MAXIMA piedāvā plašu kauliņa augļu sortimentu.

## NEKTARĪNI

Šie augļi ir ļoti līdzīgi persikiem, tomēr ar gludāku virsmu un cietāku mīkstumu. Tie satur olbaltumvielas un veicina asinsriti.

## PERSIKI

Izsenis uzskatīts, ka tas ir viens no labākajiem augļiem pasaulē. Persiki satur daudz šķiedrvielu, tādēļ ir lielisks enerģijas avots ikdienas steigā.

## APRIKOZES

Zeltains, aromātisks auglis, kas satur daudz minerālvielu un karotīna. Ātri remdē izsalkuma sajūtu un rada možu garastāvokli.

# Grilētu persiku salāti ar grilētu vistas krūtiņu

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

## Sastāvdaļas

- 400 g vistas filejas
- 200 g persiku
- 1 ēdamkarote medus
- 1 ēdamkarote citronu sulas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 50 g avokado
- 60 g svaigu gurķu
- 50 g spinātu
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote piparu
- 1/4 tējkarotes čili pulvera

## Pagatavošana

1. Bļodiņā samaisa medu, citronu sulu, olīveļļu, sāli, piparus un čili un marinādi sadala 2 daļās.
2. Vienā marinādes daļā liek uz pusēm pārgrieztas vistas filejas un ļauj iemarinēties.
3. Uzkarstē grilpannu un uz tās apgrilē persiku pusītes, karstas liek marinādē un samaisa.
4. Uz tās pašas grilpannas liek cepties vistas filejas gabalus, cep 3–5 minūtes no katras puses, līdz tās ir zeltaini brūnas.
5. Šķīvī kārto spinātus, avokado, gurķus, grilētās vistas filejas un persiku pusītes.
6. Visu pārlej ar marinādi, kas iztecējusi no persikiem.



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

0<sup>99</sup>  
€

Malti melnie  
pipari KOTANYI  
20 g, 49,50 €/kg



0<sup>79</sup> 0,99 €  
€

-20%

Spināti Baby  
VITA VERDE  
100 g, 7,90 €/kg



Cāļa krūtiņas  
mazās filejas  
400 g



SEZONĀ

### NEAIZMIRSTI PADZERTIES!

Augļu, īpaši arbūzu un meloņu, sastāvā ir daudz ūdens. Taču neaizmirsti padzerties arī pašu ūdeni. Papildini to ar svaigām ogām, citrusaugļiem vai garšaugiem. Veldzējošs garšūdens gatavs!

0,79 € ~~1,58 €~~

1+1

2 PAR  
1 CENU

Dabiskais  
minerālūdens 885,  
negāzēts, 2x1,5 l, 0,26 €/l



+0,10 € depozīts



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

**TICHĒ**  
UNIKĀLS NESKARTS DABISKS



**Kalcijs** 220 mg/l  
Stipri zobī un kauli



**Magnijs** 73 mg/l  
Stipra sirds



**Sulfāti** 834 mg/l  
Pateicīgs vēders



3X  
**500  
EUR**

#### 1. PĒRC

jebkuru TICHĒ dabīgo  
minerālūdeni

#### 2. REĢISTRĒ

pirkuma čeku  
tiche.lt/akcija/lv

# Laimē!

kupons 500 EUR vērtībā  
**Hotel Jūrmala SPA**



**300  
gab.**

**6x1l TICHĒ**  
minerālūdens komplekti

NOTEIKUMI: tiche.lt/akcija/lv/  
Loterijas periods: 15.06 – 31.08.2022.

LOTĒRIJAS ATĻAUJAS NUMURS: 7314



**Hotel Jūrmala Spa**  
SPA & Conference Centre

# Aukstā meloņu zupa ar *prosciutto*

2 PERSONAM

Kopējais laiks

20 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

## Sastāvdaļas

- 300 g melones *Canteloupe*
- 50 g šalotes sīpolu
- 80 g svaigu gurķu
- 150 g bezpiedevu jogurta
- 100 g *Extra Virgin* olīveļļas
- 50 g sarkanvīna etiķa
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 tējkarotes piparu
- 100 g *prosciutto*
- 100 g maizes pasniegšanai
- 5 g bazilika pasniegšanai

## Pagatavošana

1. Uzkarsē cepeškrāsni līdz 180 °C.
2. Uz cepešpannas kārtu saplēstu *prosciutto* un cep 8 minūtes vai līdz tas ir kraukšķīgs un apbrūnināts.
3. Blenderī vai virtuves kombainā liek meloni, šalotes sīpolus, gurķus, jogurtu, olīveļļu, etiķi, sāli un piparus un visu kārtīgi sablendē.
4. Gatavo masu lej cauri sietam, lai atbrīvotos no biežumiem.
5. Auksto melones zupu pasniedz ar kraukšķīgām ceptām *prosciutto* šķēlēm, svaigu baziliku un maizi.



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

VIDEO RECEPTS



MAXIMA.LV/KOEST

6<sup>99</sup> € 9,99 €

-30%

Olīveļļa Extra Virgin BASSO  
stikla krūkā,  
500 ml, 13,99 €/l



3<sup>39</sup> €

Melnie pipari  
KOTANYI  
36 g, 94,17 €/kg



1<sup>99</sup> € 2,59 €

-23%

Šķiņķis Prosciutto  
CRUDO FONTANA  
70 g, 28,43 €/kg



# DAŽĀDĪBA

## IDEJAS UZKODĀM

Maize ir viena no kategorijām, kur jaunumi parādās ik nedēļu. Ja kādreiz vairāk iecienīti bija veseli kukulīši, tad tagad modē porciju maizītes – burgeri, hotdogi, polārmaizes, bulciņas un tortiljas, ko šoreiz vēlamies izcelt. Šobrīd tortilju sortiments ir ‘uzsprādzis’ – kviešu, kukurūzas un pilngraudu, ar graudiem un ar dārzeņiem – burkāniem, bietēm vai spinātiem. Šobrīd tortiljas var pārvērst gardos mājas čipšos, pasniegt kā uzkodu un satīt līdzņemšanai kā gardas pusdienas.

### TORTILJAS UZKODAS

- 1 tortilja
- Korejas burkānu salāti
- Tītara filejas šķēlītes
- Svaigas spinātu lapas
- Paprika
- Krēmsiers
- Bezpiedevu jogurts

Krēmsieru samaisa ar bezpiedevu jogurtu un ziež uz tortiljām. Virsū liek pa kārtām visas sastāvdaļas un satin ciešā rullīti. Rullīti sagriež kumosa lieluma gabaliņos un pasniedz kā uzkodas.

### TORTILJA LĪDZĪŅEMŠANAI

- Auksti kūpināts lasis
- Svaigas salātlapas
- Krēmsiers
- Bezpiedevu ogurts
- Svaigs gurķis

Krēmsieru samaisa ar bezpiedevu jogurtu un ziež uz tortiljām. Virsū liek kārtām visas sastāvdaļas un satin ciešā paciņā, vienu sāna maliņu ielokot uz iekšu. “Paciņu” pirms ēšanas pārgriež uz pusēm.

### TORTILJAS ČIPSI

- 1 iepakojums tortilju
- Olīveļļa
- Garšvielas pēc izvēles
- Sāls

Tortiljas plāksnes sagriež gabaliņos pēc izvēles, samaisa kopā ar olīveļļu un garšvielām un izretinātas uz cepamās plāts cep kraukšķīgas. Pasniedz ar *dip* mērcīti.



# Lavašs ar veģetāro pildījumu

## 1 LAVAŠA RULLIS

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

### Sastāvdaļas

- 120 g lavaša
- 200 g fetas siera
- 100 g Kalamatas olīvu
- 10 g svaiga bazilika
- 60 g paprikas
- 50 g sarkano sīpolu
- 50 g gurķu
- 150 g cukīni
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 tējkarotes piparu

### Pagatavošana

1. Virtuves kombainā vai blenderī samaļ fetas sieru kopā ar olīvām un svaigu baziliku.
2. Uzkarsē grilpannu un uz tās cep cukīni šķēlītēs 2–3 minūtes no katras puses, pēc tam tās apkaisa ar sāli un pipariem.
3. Uz lavaša uzliek fetas siera smēriņu, pa virsu kārtā grilēto cukīni un sakapātos dārzeņus.
4. Visu cieši sarullē, ietin pārtikas plēvē un liek ledusskapī ievilkties.
5. Pirms pasniegšanas sagriež gabalos.



# Tortilja ar panētu zivi

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

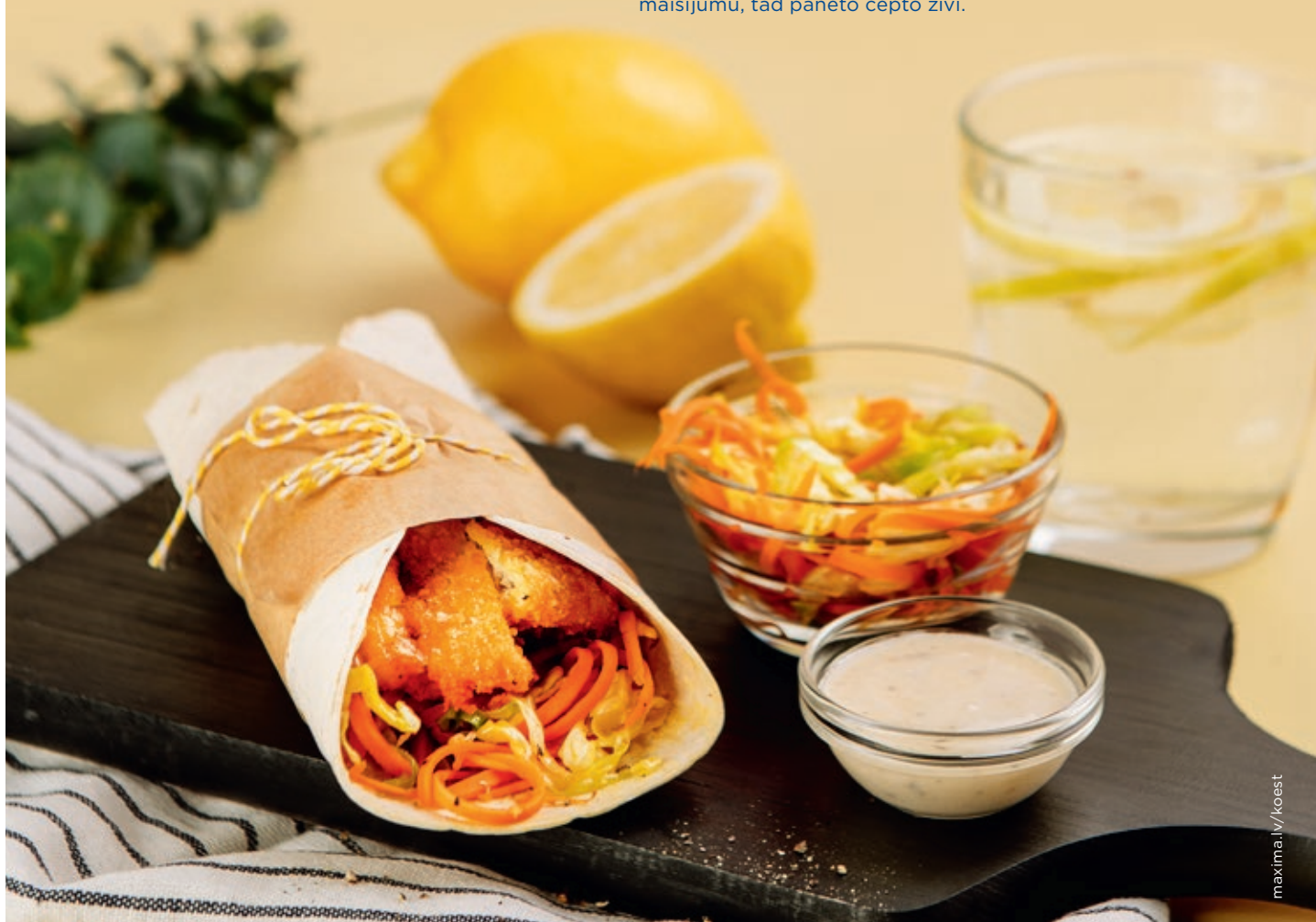
Viegli

## Sastāvdaļas

- 400 g mencas filejas
- 150 g panko rīvmaizes
- 2 jēlas olas
- 100 g miltu
- 2 tējkarotes garšvielas zivju ēdieniem PRYMAT
- 100 g kāpostu
- 50 g burkānu
- 5 g koriandra
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cukura
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 3 ēdamkarotes baltvīna etiķa
- 200 g eļļas fritēšanai

## Pagatavošana

1. Trauciņā sakul olas ar garšvielu zivij un piemaisa miltus.
2. Uzkaršē eļļu fritēšanai.
3. Katru mencas filejas gabaliņu izmērcē olu un miltu masā, apviļā panko rīvmaizē un liek cepties karstajā eļļā.
4. Katru gabaliņu cep aptuveni 2 minūtes no katras puses vai līdz tie ir zeltaini brūni.
5. Bļodā samaisa sīki sakapātus vai sarīvētus kāpostus un burkānus, pievieno koriandru, sāli, cukuru, etiķi un olīveļļu, ar rokām iemaisa.
6. Uzsilda katru tortilju un uz tās liek salātu maisījumu, tad panēto cepto zivi.



maxima.lv/koest

### 1. IZMĒRCĒ OLĀ UN PANKO RĪVMAIZĒ



### 2. APCEP ZELTAINI BRŪNU



### 3. SALIEC VISAS SASTĀVDAĻAS TORTILJĀ!



# Maizītes līdzņemšanai

Viens no parocīgākajiem, kā arī visdažādāk lietojamajiem produktiem ir tortiljas. Mūsu veikalos ir pieejamas gan klasiskās kviešu, gan pilngraudu, gan kukurūzas, dārzenu, gan arī bezglutēna tortiljas. Pie mums atradīsi arī lavašus un polārmaizes – visu nepieciešamo viegli pagatavojamai maltītei. Noderēs brokastīs, piknikā, dārza ballītē un jebkurā uzskodu izlasē.

**2<sup>95</sup>** € ~~3,69 €~~  
-20%

1. Bezglutēna biešu  
tortilja FAZER  
STREET FOOD  
200 g, 14,75 €/kg

**1<sup>89</sup>** € ~~2,39 €~~  
-21%

2. Auzu polārmaize ar  
kartupeļiem FAZER  
STREET FOOD  
310 g, 6,10 €/kg

**2<sup>39</sup>** € ~~2,99 €~~  
-20%

3. Auzu maizītes  
FAZER STREET FOOD  
500 g, 4,78 €/kg

**0<sup>99</sup>** € ~~1,29 €~~  
-23%

4. Arābu maize  
ORIENTAL  
250 g, 3,96 €/kg

**0<sup>89</sup>** € ~~1,15 €~~  
-23%

5. Lavašs ORIENTAL  
190 g, 4,68 €/kg

**2<sup>15</sup>** € ~~2,89 €~~  
-26%

6. Burgeru  
maizītes Potato  
320 g, 6,72 €/kg

**1<sup>99</sup>** € ~~2,79 €~~  
-29%

7. Burgeru maizītes,  
ierauga, pilngraudu  
320 g, 6,22 €/kg



# GRAUDAUGI

Mēs ikdienā lietojam daudz graudaugu produktu – brokastu pārslas, maizi, pastu un garšvielas. Graudaugu produkti ir bagāti vērtīgām uzturvielām. Tie ir vieni no visslaidākajiem pārtikas un uztura produktiem, kas piepilda mūsu ēdienkarti un palīdz organisma svarīgāko funkciju procesiem.

## BALTĀ KVINOJA

Tautā dēvēta par saldo kvinoju, ir ar vismaigāko un visneitrālāko garšu. Labi iederas salātos, kam pievienoti apcepti dārzeņi un, piemēram, rozīnes.

## MELNĀ KVINOJA

Tāpat kā citas kvinojas satur daudz aminoskābju, dzelzs un fosfora. Tieši melnā kvinoja ir viskraukšķīgākā un vislabāk saglabā savu formu.

## KUSKUSS

Veselīgs, no smalkiem kviešu miltiem gatavots produkts. Tā pagatavošanai nepieciešamas vien dažas minūtes, un to izmanto gan siltajos, gan aukstajos ēdienos, kā arī par pamatu salātiem.

## BULGURS

Šo veselīgo putrainu labākā īpašība ir tā, ka tie ilgi saglabā sāta sajūtu. Tos gatavo no sasmalcinātiem piena kviešiem. Ieteikums – izmanto bulguru pildītas paprikas vai kāpostu tīteņu gatavošanai.

## GRAUDAUGU MAISĪJUMS

Pērļu grūbas ir ar riekstainu garšu un maigu tekstūru. Tajās ir daudz selēna un fosfora, un ir izmantojamas daudz dažādu maltīšu receptēs. Zaļās lēcas ir bagātas ar šķiedrvielām, dzelzi, fosforu un cinku. Ideāls produkts izmantošanai sautējumos, zupās, sacepumos, kā arī salātos.

## AMARANTA SĒKLAS

Veicina sāta un piepildījuma sajūtu, neradot smagumu. Šo sēklu sastāvā olbaltumvielu ir vairāk nekā sojā – ideāls produkts veselīgam uzturam.

# Viegli, bet sātīgi

Graudaugi atrodas pašā uztura piramīdas pamatā, tādēļ ir arī ļoti nepieciešama uztura sastāvdaļa cilvēka organismam. Tie ir bagāti šķiedrvielām un gana sātīgi. Graudaugi ir lieliska maltīte vasaras pašā karstumā, kas negribas neko "smagu", jo tos var pagatavot salātos – atdzesētus, kopā ar svaigiem vai pagatavotiem dārzeņiem vai augļiem.

2<sup>79</sup>  
€

1. BIO amaranta sēklas  
SUPER GARDEN  
500 g, 5,58 €/kg

2<sup>69</sup>  
€

2. BIO prosa  
SUPER GARDEN  
500 g, 5,38 €/kg

# IEKRĀSO VASARU!

0<sup>99</sup> € ~~1,34 €~~  
-26%

1. Gāzēts dzēriens DĀRZA LIMONĀDE, rožu 500 ml, 1,98 €/l

+0,10 € depozīts

-25%\*

2. Gāzētajiem bezalkoholiskajiem dzērieniem FENTIMANS

+0,10 € depozīts

2<sup>47</sup> €

3. Gāzēts dzēriens SCHWEPES 1,5 l, divi veidi 1,65 €/l

+0,10 € depozīts

## BRŪNAIS CUKURS

Ja nevēlies pievienot kokteilim klasisko – brūno cukuru, aizstāj to ar stēvijū.

## SVAIGAS PIPARMĒTRAS

Viena no pamata sastāvdaļām – svaigas piparmētras.

## SVAIGI AUGĻI UN OGAS

Pagatavo kādu no augļainajiem mohito – arbūzu, zemeņu melleņu, lai krāsainas garšas.

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

**4<sup>99</sup>**  
€  
9,98 €/l



**6<sup>19</sup>**  
€  
12,38 €/l

Likieris  
KOSKENKORVA  
Mojito  
0,5 l, 15% alk.



**13<sup>99</sup>**  
€



**20<sup>88</sup>**  
€

Bitters  
APEROL  
1 l, 11% alk.



**22<sup>19</sup>**  
€

Stiprs  
alkoholiskais  
dzēriens  
BACARDI LEMON  
0,7 l, 32% alk.,  
31,70 €/l



**22<sup>19</sup>**  
€

Stiprs  
alkoholiskais  
dzēriens  
BACARDI RAZZ  
0,7 l, 32% alk.,  
31,70 €/l



**20<sup>99</sup>**  
€  
29,99 €/l



**39<sup>99</sup>**  
€  
57,13 €/l

Džins ROKU  
GIN 6  
0,7 l, 43% alk.



**29<sup>99</sup>**  
€  
42,84 €/l



**42<sup>99</sup>**  
€  
61,41 €/l

Džins  
HENDRICK'S  
NEPTUNIA  
0,7 l, 43,4% alk.



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

## Vasarīgie kokteiļi

Piešķir saviem kokteiļiem garšu, izmantojot kādu no daudzveidīgajiem Monin sīrupiem! Pagatavo lieliskus bezalkoholiskos kokteiļus un limonādes... vai pievieno tos, piemēram, džinam vai dzirkstošajam vīnam. Piparmētru, plūškoka, arbūza, grenadīna vai apelsīnu *Spritz* sīrupi garantēs dzēriena īpašo autentisko garšu. Lai piešķirtu īpašu šarmu un svaigumu, iesakām pievienot svaigi spiestas sulas, ogas un svaigus augļus. Ar Monin sīrupiem garām neaizšausi!

### PLŪŠKOKA UN ŠAMPANIEŠA KOKTEILIS

- 20 ml plūškoka sīrupa
- 10 ml svaigi spiestas laima sulas
- 200 ml šampanieša
- svaiga piparmētru lapiņa

### ARBŪZU DŽINS AR TONIKU

- 40 ml džina
- 200 ml tonika
- 20 ml arbūzu sīrupa



## BAZALKOHOLISKAIS SAULRIETA KOKTEILIS

- 20 ml grenadīna sīrupa
- 100 ml tonika
- 100 ml apelsīnu sulas
- piparmētru lapiņa - dekors

## BEZALKOHOLISKAIS APELSĪNU SPRITZ

- 20 ml orange spritz sīrupa
- 200 ml tonika
- dekors – apelsīnu šķēlīte

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



**3<sup>39</sup>** € ~~3,85€~~  
**Tikai**

Sīrups MONIN,  
plūškoka  
250 ml, 13,56 €/l



**3<sup>19</sup>** € ~~3,85€~~  
**Tikai**

Sīrups MONIN,  
grenadīna  
250 ml, 12,76 €/l



**3<sup>39</sup>** € ~~3,85€~~  
**Tikai**

Sīrups MONIN,  
apelsīnu Spritz  
250 ml, 13,56 €/l





## Sauļojies droši!

Tieši vasara ir laiks, kad varam gozēties saules staros, saņemot nepieciešamo D vitamīnu un iegūstot zeltaini brūnganu iedegumu. Tomēr nedrīkst aizmirst par saules staru kaitīgo ietekmi. Lai nenodarītu pāri ādai, uzturoties saulē, noteikti jālieto tam paredzētie aizsarglīdzekļi.



1. Ķermeņa losjons DOVE, paštonējošais, tumšs 400 ml, 27,23 €/l **10,89 €**
2. Ķermeņa losjons DOVE, paštonējošais, gaišs 400 ml, 27,23 €/l **10,89 €**
3. Ķermeņa losjons NIVEA Sun Touch, mitrinošs 400 ml, 22,48 €/l **8,99 €**

4. Losjons NIVEA Sun Protect&Moisture SPF50+ 200 ml, 77,45 €/l **15,49 €**
5. Izsmidzināmais līdzeklis NIVEA Sun Kids SPF 50+ 200 ml, 82,45 €/l **16,49 €**
6. Izsmidzināmais losjons NIVEA Sun Bronze SPF30 200 ml, 72,45 €/l **14,49 €**
7. Izsmidzināmais līdzeklis GARNIER Ambre Fresh SPF50 200 ml, 74,95 €/l **14,99 €**
8. Sauļošanās balzams DZINTARS Jūrmala SPF50+ 125 ml, 115,92 €/l **14,49 €**
9. Balzams DZINTARS Jūrmala SOS pēc sauļošanās 125 ml, 71,92 €/l **8,99 €**



## Atpūta pie ūdens

Mums ir paveicies – dzīvojam vietā, kur ūdenstilpnes ir vien rokas stiepiena attālumā. Upes, ezeri un jūra – tas viss ir liela pašmāju bagātība. Lai padarītu plūncāšanos ūdenī vēl jautrāku, izvēlies kādu no piepūšamajām peldlietām, kā arī visu pārējo, kas nepieciešams, lai atpūta pie ūdens, dabā būtu izdevusies! Prieks, kas tiks novērtēts!

1. Pludmales rotaļlietu komplekts, 1 gab., **10,99 €**
2. Sieviešu čības SEVEN LEMON, 36-41, 1 pāris, **5,99 €**
3. Platmale, 1 gab., **7,99 €**
4. Peldriņķis INTEX Monstertruck, 1 gab., **11,99 €**
5. Niršanas komplekts, 1 gab., **9,99 €**



mo  
ods.

MAXIMA

Gaumīgi  
katru dienu!

Ietaupi  
līdz  
**76%**



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

Akcijas periods:  
24.05.2022. – 12.09.2022.

[www.maxima.lv/moods](http://www.maxima.lv/moods)

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

Tālrūnis bezmaksas uzziņām 80002020 katru dienu no plkst. 8.00 līdz 22.00. E-pasts: [info@maxima.lv](mailto:info@maxima.lv), [www.maxima.lv](http://www.maxima.lv)