

#3 NUMURS
05.04.–02.05.2022.
BEZMAKSAS

MAXIMA

Kēst?

Iedvesma receptēm

ZIVJU TIRGUS

18. lpp.

Ciemošanās maltītes

SKANDINĀVIJA

26. lpp.

**LAIKS
PALODZES
STĀDIEM**

LAI KRĀŠŅI UN
ELEGANTI!

PAVASARA
KRĀŠNĀKIE
SVĒTKI
LIELDIENAS

**KASPARS
JANSONS**

– IESAKA –



RECEPTES LIELDIENU OLĀM PĒC SVĒTKIEM / GARŠAS NO JŪRAS / SKANDINĀVU SVIESTMAIZES

PAVASARA SPILGTĀKIE SVĒTKI

Šajā numurā svinēsim Lieldienas kopā ar Kaspara Jansona ģimeni. Ieskatīsimies mūsu veikala plašajā jūras velšu sortimentā. Gatavosim ko gardu Lieldienām skandināvu stilā. Lai gardi un saulaini!



LIELDIENAS PRIECĒ MŪS VISUS – GAN LIELUS, GAN MAZUS.

Olu krāsošana, kopīgas maltītes ar ģimeni, viesošanās pie radiem un sajūta, ka nupat jau klāt tik ilgi gaidītais pavasaris. Šūpošanās, olu krāsošana un mīļa ciemošanās citam pie cita. Iedvesmosim viens otru ar skaistu svētku radīšanu, gardām maltītēm un mīļiem vārdiem!

Priecāsimies par to, kas mums dots, iepriecināsim, dāvājot mīlestību, un novērtēsim plaukstošos pumpurus koku zaros! Lai visiem krāsaini un prieka pilni šie svētki! Lai kopā būšana sniedz mums tikpat spilgtas un siltas sajūtas kā raibu raibi krāsotās Lieldienu olas!

Vēlot sirsnīgas Lieldienas,
Kaspars Jansons







IEDVESMOJIES

**Liendienām no šefpavāra
KASPARA JANSONA!**

Kaspara Jansona mājās Liendienas bez olu kaujām nav iedomājamas. Šajā numurā Kasparš ļauj ielūkoties ne tikai tradicionālajā ģimenes olu kaujā, bet arī iesaka produktus, kas noderēs gan Lieldienu galda klājumam, gan arī lieliski papildinās jūsu ikdienas produktu izvēli. Šajā numurā šefpavārs iepazīstina arī ar gardo un īpašo spāņu omletes recepti, kas labi garšos Lieldienu rītā. Svinēsim svētkus ar smaidu! Lai jaukas un siltas Lieldienas ģimenes lokā!



KASPARA IEMĪLOTĀKIE PRODUKTI:

- 1. LABA KAFIJA** – možumam un prāta asumam
- 2. SEZONAS DĀRZEŅI** – krāsām un garšām
- 3. LAUKU OLAS** – lieliskai omletei un ne tikai
- 4. PASTA** – dažādās tās variācijās un receptēs
- 5. LABS SIERS**, mīlu labus sierus. Gan mūsu, gan visas pasaules.



Spāņu omlete ar mazzālītu lasi un sezonas lapu salātiem

Olīveļļas mērces salāti

Sastāvdaļas

- 2 ēdamkarotes augstākā labuma olīveļļas
- 1 ēdamkarote vīnogu kauliņu eļļas
- 1 ēdamkarote gaišā balzametiķa
- 1 tējkarote agaves sīrupa
- 1 šķipsniņa sāls
- 200 g salātu maisījuma

Pagatavošana

1. Mērces sastāvdaļas ieliec vienā traukā un rūpīgi sajauc kopā. Mērci pievieno salātlapām.

Balzametiķa vietā var izmantot 1/2 citrona vai greipfrūtu sulu. Agaves sīrupu var aizstāt ar šķidru medu.

Spāņu omlete

Sastāvdaļas

- 1/2 sīpola
- 2 kartupeļi
- 100 ml pirmā spieduma olīveļļas
- 1 ēdamkarote rīvēta cietā siera
- 3 olas
- Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Notīri dārzeņus. Sīpolu sagriez uz pusēm, tad plānās šķēlītēs, bet kartupeļus biezās šķēlēs.
2. 20 cm diametra pannā ielej olīveļļu un uzkaršē, pievieno sīpolus un sautē uz mazas liesmas, bet, lai nepaliek brūni, tikai apmēram 5 minūtes, tad pievieno sāli un piparus, tad sagrieztos kartupeļus. Turpini sautēt, līdz kartupeļi mīksti.
3. Visu pannas saturu ieliec sietā, lai notek liekā eļļa. Šo eļļu varēsi atkal izmantot cepšanai.
4. Bļodā iesit 3 olas, pievieno sāli un piparus, tad sautēto kartupeļu un sīpolu masu, pievieno sieru. Ļauj pastāvēt 10 minūtes.
5. Uzkaršē pannu, pievieno 1 ēdamk. olīveļļas un ielej olu un kartupeļu masu. Cep nemaisot, bet viegli kustinot pannu, lai ola savelkas un iegūst garozu, apmēram 3–4 minūtes. Tad uzliec virsū plakanu šķīvi un apgāz pannu otrādi. Liec pannu atpakaļ uz uguns un tajā ieslidini otrādi apgāzto omleti, turpini cept apmēram 3–4 minūtes, līdz atkal savelkas garoza. Uzliec vāku un ļauj omletei viscaur izsilt, apmēram 5 minūtes uz ļoti mazas uguns. Noņem pannu no uguns un liec omleti uz šķīvja.

Mazzālīta laša fileja ar dillēm un graudu sinepēm

Sastāvdaļas

- 1 svaiga laša fileja, 1,2–1,4 kg
- 70 g rupjās jūras sāls
- 100 g Maskavado brūnā cukura
- 1 tējkarote sinepju sēklu
- 1 tējkarote fenheļa sēklu
- 1 buntīte diļļu
- 2 ēdamkarotes graudu sinepju

Pagatavošana

1. Pārbaudi, vai laša filejai nav asaku, ja ir, tad izrauj tās laukā.
2. Bļodā sajauc sāli, cukuru, fenheļa sēklas, graudu sinepes un sasmalcinātas dilles. Ar maisījumu rūpīgi iezied laša fileju no augšas. Liec fileju ledusskapī uz 24 stundām. Tad izņem to no ledusskapja un ar virtuves dvieļi noslauki liekās garšvielas. Nepieciešamo laša daudzumu sagriez plānās šķēlēs.

LIELDIENAS SVĒTKI, KO RADĀM PAŠI

Krāsojot olas, mēs katrs izmantojam savu iecienītāko metodi. Tomēr, lai kuru veidu un rituālu mēs izvēlētos, tos visus vieno viena kopīga iezīme – pārsteigums par iznākumu.

NEBAIDIES EKSPERIMENTĒT!

Padari Lieldienu olu krāsošanu par pārsteidzošu piedzīvojumu, izmantojot šādas sastāvdaļas:

...
Lai krāsa būtu intensīvāka, pēc vārīšanas olas visu nakti noturi krāsainajā šķidrumā.

...
Lai dabiskā krāsvielu olu izdaiļotu intensīvāk, vārot olas kopā ar dabisko krāsvielu, 1 l ūdens pievieno 2-3 ēdamkarotes etiķa.

KURKUMU SAULAINAI
NOKRĀSAI

KAFIJU RŪSGANAM
PĀRSTEIGUMAM

SARKANOS KĀPOSTUS
VIENKĀRŠAI UN EFEKTĪGAI
OLU IZDAIĻOŠANAI

BIETES BRŪNAI
NOKRĀSAI

ZĀĻU TĒJU
NEIERASTIEM TŅĒMIEM

SARKANVĪNU
INTENSĪVAI NOKRĀSAI

Olu daudzveidība mūsu plauktos

Piedāvājam daudz un dažādu olu ikviena gaumei

1⁰⁹ € ~~1,55 €~~
-30%

Olu baltums
BALTICOVO PREMIUM
500 g, 2,18 €/kg

Noteikti būs ievērojis, ka uz katras olas atrodams zīmogs ar cipariem. Kā to tulkot?

0 – BIOLOĢISKI RAŽOTAS OLAS

Vistas dzīvo brīvā dabā. Maksimālais ganāmpulka blīvums nepārsniedz vienu vistu uz 10 kvadrātmetriem.

1 – BRĪVĪBĀ DZĪVOJOŠAS VISTAS

Maksimālais ganāmpulka blīvums nepārsniedz vienu vistu uz 2,5 kvadrātmetriem.

2 – KŪTĪ DZĪVOJOŠAS VISTAS

Maksimālais vistu skaits ir septiņas vistas uz kvadrātmētru.

3 – SPROSTOS DZĪVOJOŠAS VISTAS

Maksimālais ganāmpulka blīvums nepārsniedz 25 vistas uz vienu kvadrātmētru.

Mūsu veikalu plauktos atradīsī brīvi audzēto vistu olu visplašāko klāstu. Veselīgas olas veselīgām maltītēm!



0,85 € ~~1,19 €~~
-29%

1. Sviesta pupiņas
tvaicētas GLOBUS
326 g, 2,61 €/kg

0,69 € ~~0,91 €~~
-24%

2. Marinētas bietes
FAVORIT
500 g, 1,38 €/kg

Tik daudz iespēju!

Tas, kādas sastāvdaļas tiek pievienotas salātiem, nosaka to, cik garda izdosies maltīte. Gatavojot salātus mājās, pievieno tiem vienu vai vairākas sastāvdaļas, kuras piedāvājam mūsu veikalos. Marinētas bietes un burkāni, konservēti zirņi, pupiņas un kukurūza... Atliek vien pievienot salātlapas, kādu svaigu dārzeņi, visu pārliet ar mērci, un gatavs! Labu apetīti!



1

2

Izcilu salātu pamatā – mērce

Lai pagatavotu gardumgardu salātu mērci, nav nepieciešamas šefpavāra cienīgas kulinārijas prasmes. Reizēm pietiek tikai ar trīs sastāvdaļām.

Jā, tā ir tiesa! Gardai salātu mērcei nepieciešamas trīs pamatsastāvdaļas – augu eļļa, etiķis vai kāda citrusaugļa sula un garšaugi. Pārējais ir brīva izvēle un interpretācija. Kombinācijas ir bezgalīgas, atliek tikai mēģināt. Ja tomēr eksperimentiem virtuvē nav laika un enerģijas, piedāvājam plašu gatavo mērču klāstu. Daudzveidīgas un gardas – tieši tādas ir MAXIMA veikalos atrodamās mērces.

-25%*

Salātu mērcēm
THOMY

-25%*

Etiķiem un mērcēm
KUHNE



4.79 € ~~6.33 €~~
-24%

1. Vīnogu kauliņu eļļa
GOCCIA D'ORO
1 l, stikla pudelē

6.49 € ~~8.90 €~~
-27%

2. Olīveļļa Extra
virgin CARAPELLI
IL Nobile
500 ml, 12,98 €/l

6.49 € ~~8.69 €~~
-25%

3. Olīveļļa Extra
virgin CARAPELLI
Oro Verde
500 ml, 12,98 €/l

Salāti ar krāsainajām pupiņām, makaroniem un krāsainiem dārzeņiem

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

10 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 300 g vārītu makaronu
- 100 g balto pupiņu
- 100 g sarkano pupiņu
- 100 g konservētas kukurūzas
- 70 g ķiršu tomātu
- 50 g sarkanā sīpola
- 5 g pētersīļu
- 1/2 tējkarotes sāls
- 100 g salātu mērces

Pagatavošana

1. Bļodā sajauc visas sastāvdaļas un pārlej ar mērci. Kārtīgi samaisi.
2. Pasniedz, pārkaisītas ar pētersīļiem.



0.85 €

1.19 €

-29%

Sarkanās pupiņas
vakuumā GLOBUS
326 g, 2,61 €/kg

Svaigo lapu un biešu salāti ar kvinoju un cieto sieru

Sarežģītības pakāpe



Viegli

Kopējais laiks



2 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 100 g melnās kvinojas
- 200 g ūdens
- 100 g marinētu biešu
- 80 g Radichio rose salātu
- 50 g cietā siera
- 30 g aveņu etiķa
- 50 g olīveļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarotes piparu
- 5 g piparmētru

Pagatavošana

1. Katlīņā liec kvinoju un ūdeni un uz lēnas uguns vāri 20 minūtes. Pēc tam nedaudz atdzesē.
2. Nelielā trauciņā sajauc aveņu etiķi, olīveļļu, sāli un piparus.
3. Šķīvī vai bļodā kārto salātlapas, kvinoju, marinētas bietes. Visu pārlej ar mērci un pārkaisi ar rīvētu cieto sieru.
4. Pasniedz ar sakapātām piparmētrām.

VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST



2⁰⁹ € ~~2,49 €~~

Tikai

Cietais siers bez laktozes GRANAROLO
150 g, 13,93 €/kg

Našku pilni svētki

Daudzveidīgs un plašs saldumu klāsts mūsu veikalos. Tas iepriecinās bērnus un noderēs kā jauks ciemakukulis, kad dosies apraudzīt radus un draugus.



RUDZU RIKAS AR DIEDZĒTIEM GRAUDIEM

Vegāniskais sendvičs ar grilētu tofu

Porciju skaits 4 sendviči
Gatavošanas laiks 30 minūtes

Sastāvdaļas

- 8 šķēles Hanzas Maiznīcas Rudzu Rikas ar diedzētiem graudiem
- 200 g tofu
- 1 tējkarote medus
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarotes paprikas pulvera
- 1 ēdamkarote citronu sulas
- 100 g vegāniskās majonēzes
- 1 neliels tomāts
- 1 neliels gurķis
- saujīņa spinātu
- 1/2 sarkanā sīpola

Pagatavošana

1. Trauciņā sajauc medu, olīveļļu, citronu sulu, sāli un paprikas pulveri, liek iekšā kubiņos sagrieztu tofu un marinē vismaz 10 minūtes
2. Uzkarsē pannu uz vidējās uguns, un cep tofu gabaliņus aptuveni 5 minūtes, līdz tie ir zeltaini brūni.
3. Uz katras maizītes uzsmērē majonēzi.
4. Uz katras maizīšu apakšējās kārtas spinātus, tomātu, gurķi, sarkano sīpolu un tofu.



Burkānu kūksiņi

20 KŪCIŅAS

Kopējais laiks

Sarežģītības pakāpe

 **40 min**
 **Viegli**

Sastāvdaļas

- 3 olas
- 210 g rapšu eļļas
- 150 g brūnā cukura
- 150 g baltā cukura
- 240 g miltu
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta
- 2 tējkarotes cepamā pulvera
- 2 tējkarotes malta kanēļa
- 1/2 tējkarote malta muskatrieksta
- 1 tējkarote malta ingvera
- 1/2 tējkarotes sāls
- 250 g burkānu
- 150 g valriekstu
- 200 g krēmsiera
- 100 g pūdercukura
- 100 g sviesta istabas temperatūrā
- 40 šokolādes olu dražejas

Pagatavošana

1. Uzkarsē krāsnī līdz 180 °C. Sagatavo kūksiņu pannu, ieeļļojot to. Kūksiņu pannā liec papīra kūksiņu veidnītes.
2. Lielā bļodā sakul olas, eļļu, cukuru un vaniļu, līdz veidojas viendabīga masa.
3. Citā bļodā sajauc miltus, garšvielas, sāli un cepampulveri.
4. Vienu masu iecilā otrā, līdz viss ir labi samaisījies. Pievieno smalki sarīvētus burkānus un sasmalcinātus valriekstus.
5. Kūksiņu veidnītes piepildi līdz 2/3.
6. Cep krāsnī 25 minūtes. Pirms glazēšanas ļauj atdzist.
7. Bļodā sajauc sviestu istabas temperatūrā un krēmsieru, sakul, līdz labi samaisījies. Kuļot iesijā pūdercukuru, līdz veidojas spīdīga un stingra masa.
8. Krēmu liec konditorejas maisiņā ar uzgali.
9. Atdzesētus kūksiņus rotā ar krēmu, pārkaisi ar sasmalcinātiem valriekstiem un šokolādes olu dražejām.



Vienkārši un eleganti

Uzbur svētku sajūtu ar pankūku kūku! Pankūkas celt galdā ir ierasts svētdienu rītos, bet Lieldienām piestāv kas bagātīgāks. Nemaini tradīcijas, maini tikai veidu, kā pankūkas pasniegt! Vienkārši, glīti un bezgala garšīgi. Pārsteidz savējos ar pankūku kūku!

Pankūku kūka ar melleņu ievārījumu un šokolādes mērci

1 KŪKA

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 250 g miltu
- 2 ēdamkarotes cukura
- 1/2 tējkarotes sāls
- 3 olas
- 500 g piena
- 1 ēdamkarote kakao
- 200 g saldā krējuma
- 180 g krēmsiera
- 3 tējkarotes cukura
- 100 g melleņu ievārījuma
- 20 g pūdercukura
- 100 g svaigu ogu
- 100 g šokolādes mērces

Pagatavošana

1. Blenderī liec miltus, cukuru, sāli, olas, pienu un kakao un blendē, līdz izveidojas viendabīga masa. Masai ļauj pastāvēt 10 minūtes.
2. Pankūku pannā cep plānās pankūkas, līdz tās no abām pusēm ir brūnas, un liec uz šķīvja kaudzē. Jo lielāka diametra pannu izvēlēties, jo zemāka būs kūka.
3. Kad visas pankūkas izceptas, kamēr tās dziest, sakul saldo krējumu ar cukuru. Iekul tajā krēmsieru.
4. Pankūku kūku veido, kārtās liekot pankūkas, krēmsieru un ievārījumu. Sastāvdaļas ieteicams likt šādā secībā: pankūka, krēmsiers, pankūka, ievārījums. Pašā augšā uzliec krēmsieru un rotā ar ogām.
5. Pankūku kūku liec ledusskapī uz vismaz 1 stundu, lai sastāvdaļas ievilksas.
6. Pirms pasniegšanas pārkaisi ar pūdercukuru un pārlej ar šokolādes mērci.


1,49 € ~~1,89 €~~
-21%

 Krēmsiers RASA, klasiskais
180 g, 8,28 €/kg

VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

Gardam pamatam kūkas pildījumā izvēlies kādu no krēmsieriem, putukrējumu vai vairāku sastāvdaļu maisījumu. Nav nepareizas receptes, un kopā labi saderēs gandrīz jebkuri produkti.

3²⁹ €

1. Saldais krējums RASA 500 ml, 35%, 6,58 €/l

2⁵² €

2. Siers PHILADELPHIA LIGHT 200 g, 12,60 €/kg



Ja pildījumam vēlies izmantot ko sātīgāku un saldāku, ņem talkā mūsu piedāvātos ievārijumus un džemus. Ja kārojas ko mazāk saldu, bet skābeni atsvaidzinošu, izvēlies ievārijumu, kura sastāvā ir mazāk cukura.

3¹⁷ €

3. Meža ogu ievārijums SPILVA 380 g, 8,34 €/kg



Miltus noteikti izvēlies tādus, kas ir augstākā labuma. Pirms pievienošanas pankūku mīklai izsijā tos caur sietu. Tad pankūkas sanāks īpaši gaišas.

1⁴⁸ €

4. Kviešu milti HERKULESS, īpašie konditorejas 1 kg



Ko iesākt ar krāsotajām olām, kad svētki beigušies?

Tā tas vienkārši mēdz gadīties. Svētki galā, tomēr Lieldienu olas vēl glīti rotā galdu. Viens no labākajiem, ātrākajiem un gardākajiem veidiem, kā tās likt lietā, ir pagatavot pildītas olas. Pārsteidz sevi un ģimeni, brokastīs pasniedzot šo veselīgo ēdienu!

SARKANĀS OLAS

Olas marinēto biešu sārtumā, ar majonēzes un mārrutku pildījumu un siļķi

SARKANAIS PILDĪJUMS

Marinēto biešu pildījums

RŪSGANĀS OLAS

Ar kraukšķīgā bekona pildījumu

ZAĻAIS PILDĪJUMS

Avokado un paprikas pildījums



179 €

2,81 €

-36%

Majonēze HELLMANN'S ORIGINAL
405 ml, 73%, 4,42 €/l

Pildītas olas

20 PILDĪTAS OLAS

Kopējais laiks

Sarežģītības pakāpe

60 min

Viegli

Sastāvdaļas

- 20 olas
- 150 g majonēzes
- 1 ēdamkarote sinepju
- 400 g marinētu biešu
- 20 g marinētu gurķu
- 1 avokado
- 1 tējkarote mārrutku
- 50 g cepta bekona
- 30 g skābā krējuma
- 1 tējkarote karija pulvera
- 1/4 tējkarotes čili pulvera
- 1/2 tējkarotes paprikas pulvera
- 10 g maurloku
- 20 g marinētu halapenjo piparu
- 20 g paprikas
- 20 g marinētas siļķes
- 10 g lociņu
- 10 g diļļu

Pagatavošana

1. Visas olas liec katlā un vāri 10-12 minūtes. Pēc tam atdzesē ledainā ūdenī. Kad olas atdzisušas, tās nomizo un pārgriež uz pusēm. No olām izņem visus dzeltenumus, tos sastampā ar dakšiņu un sadali pa 4 trauciņiem.
2. Blenderī liec gandrīz visas marinētās bietes ar visu marinādi, pāris karotes biešu atstājot olu dekorēšanai. Masu sablendē un tajā ieliec 8 olu pusītes. Liec ledusskapī uz 2-10 stundām. Jo ilgāk olas būs ledusskapī, jo košāka būs to krāsa.
3. 3 no 4 dzeltenumu trauciņu saturam pievieno majonēzi. Vienā ieliec 1 karoti no sablendēto olu masas, kas piešķirs krāsu. Citā trauciņā liec karija pulveri un paprikas pulveri, kā arī čili. Vēl citā – avokado un visu kārtīgi sastampā.
4. Ceturtā trauciņa saturam pievieno skābo krējumu un mārrutkus, kā arī sakapātus maurlokus.
5. Gatavās masas sapildi konditorejas tūtās un pildi tukšajās olu pusītēs.
6. Olas dekorē ar halapenjo pipariem, dillēm, lociņiem, ceptu bekonu, marinētu siļķi, gurķīšiem, papriku un marinētām bietēm.

0,59 € ~~0,85 €~~

-31%

1. Majonēze
SVEIKS Rosola
250 ml, 2,36 €/l

0,79 € ~~1,10 €~~

-28%

2. Sinepes
SPILVA
220 g, 3,59 €/kg

1,09 € ~~1,52 €~~

-28%

3. Majonēze SPILVA
Grauzdētu sīpolu,
stāvpaka
250 ml, 4,36 €/l



JŪRAS VELTES

BAGĀTĪGAS VIRTUVES NOSLĒPUMS

Olbaltumvielas ikdienā parasti uzņemam ar gaļu un piena produktiem, tomēr tur ir arī daudz piesātināto taukskābju. Turpretim jūras veltes tauku ir krietni mazāk, bet olbaltumvielu saturs – augsts. Tās satur arī izteikti daudz dzelzs, Omega-3 taukskābju un A vitamīnu. Visām šīm vielām ir liela nozīme organisma darbībā.

GARNELES

Pieejamas gan svaigas, gan saldētas, dažādu izmēru. Gan tīrītas, gan čaulā, tās labi iederas zupās, salātos un kā cepta vai fritēta uzskodu plates sastāvdaļa.

ASTONKĀJI

Papildus olbaltumvielām tie satur arī K un B vitamīnus. Eksotiska delikatese!

MĪDIJAS

Ar izcilu garšu, augstu uzturvērtību un viegli pagatavojamas. Tiek gatavotas, izmantojot baltvīnu, alu, eļļu vai pat pienu.

ZIVIS

Īsta zivju zupa, protams, nav iedomājama bez zivīm, kas bagātas ar Omega un citām vērtīgām taukskābēm. Pie mums svaigas zivis varēsī atrast ne tikai sātigai un gardai zupai, bet arī lieliskam pamatēdienam, – atliek tikai izvēlēties, kuru zivi šodien pagatavot.



1⁸⁹
€

Garšviela zivju
ēdieniem PRYMAT
180 g, 10,50 €/kg



Laša kotletes ar krāsnī ceptiem kartupelīšiem

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 150 g laša filejas
- 1/2 ēdamkarotes zivju ēdieniem paredzētās garšvielas
- 50 g majonēzes
- 50 g paprikas
- 50 g rīvmaizes
- 150 g kartupeļu daiviņu ar ķiplokiem
- 50 g majonēzes pasniegšanai
- 10 g pētersīļu pasniegšanai
- 50 g eļļas cepšanai

Pagatavošana

1. Laša fileju smalki sakapā un liec blīdā. Pievieno zivju ēdieniem paredzēto garšvielu, majonēzi, sakapātu papriku un rīvmaizi. Masu kārtīgi samīcī un liec ledusskapī uz 10 minūtēm.
2. Tīkmēr cepeškrāsnī uzkarsē līdz 180 °C. Uz cepešpannas uzber kartupeļu daiviņas, apslaki ar tējkaroti eļļas un liec cepties uz 20 minūtēm vai līdz tās ir zeltaini brūnas.
3. No kotlešu masas veido nelielus plācenīšus un cep pannā uzkarsētā eļļā 2-3 minūtes no katras puses vai līdz tās ir zeltaini brūnas. Atkarībā no pannas izmēriem vienlaikus cep 4-6 kotletes.
4. Pasniedz ar kartupelīšiem un majonēzi.

Krāsnī cepta zivs ar dārzeņiem

2 PERSONĀM

Kopējais laiks Sarežģītības pakāpe

30 min

Viegli

Sastāvdaļas

- 1 jūras asaris (700 g)
- **400 g** saldēto dārzeņu
- 1 citrons
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote piparu
- 2 tējkarotes zivju ēdieniem paredzētās garšvielas
- 50 g eļļas cepšanai

Pagatavošana

1. Uzkarsē krāsnī līdz 200 °C.
2. Zivij pārgriez vēderu un iztīri iekšas, pēc tam to noskalo zem vēsa ūdens, lai iekšā nepaliktu pārpalikumi.
3. Uz cepešpannas izber saldētos dārzeņus un apslaki ar pusi no eļļas. Virsū uzliec zivi un tās iekšpusi ierīvē ar pusi no visām garšvielām, atlikušo pusi garšvielu uzkaisi pa virsu. Zivi apslaki ar eļļu. Tās iekšpusē ieliec citriona šķēlītes.
4. Cep cepeškrāsnī 20 minūtes.
5. Pasniedz ar citriona daiviņām un piedevām pēc izvēles.

Saldētos dārzeņus vari aizstāt arī ar zaļo zirnīšu biezeni!



104 € ~~1,49 €~~

-30%

Zaļie zirnīši BONDUELLE
400 g, 2,61 €/kg

S M E G

DIZAINS UN KVALITĀTE KATRĀ VIRTUVĒ

Akcijas periods 22.02.–23.05.2022.

IETAUPI
LĪDZ
89%

SMEG
VIRTUVES
IERĪČU
LOTERIJA!*



10€ IEPĒRCIES
PAR 10 EUR

KRĀJ
UZLĪMES

IEGĀDĀJIES
SMEG VIRTUVES
PIEDERUMUS

MAXIMA

*Loterijas atļaujas Nr. 7138. Lai piedalītos izlozē, neaizmirsti reģistrēt pirkuma čeku: www.maxima.lv/smeg

Pārsteidz sevi un citus!

Lai pasniegtu plati ar izmeklētām jūras delikatesēm, nav jātērē ne daudz laika, ne līdzekļu. Pie mums pieejamas krāsainas jūras veltes ērtos iepakojumos. Viss pārējais jau ir atkarīgs no paša – gan tas, cik un kādas veltes liksi uz plates, gan tas, kā un cik interesanti tās izkārtosi. Esi radošs!



-30%*

Saldētajiem dārzeņiem
un dārzeņu maisījumiem
BONDUELLE

Glabā vitamīnus saldētavā

Mūsu veikali piedāvā plašu un bagātīgu saldēto produktu klāstu. Dārzeņi, pākšaugi, augļi un ogas – tie sasaldēti, izmantojot īpaši ātro sasaldēšanas metodi, tādējādi nodrošinot to, ka produktā saglabājas vitamīni un minerālvielas.

1,32 € ~~1,89 €~~

-30%

1. Kartupeļu daiviņas ar
ķiplokiem AVIKO
600 g, 2,20 €/kg

1,67 € ~~2,39 €~~

-30%

2. Kartupeļu pankūkas
ROSTI AVIKO
750 g, 2,23 €/kg

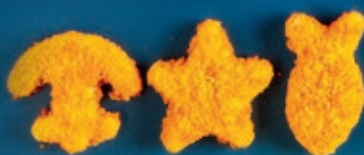


Uzturvielām bagāta maltīte vienā acumirkļī

Ja ikdienas steigā nav iespēju nodoties ilgai gatavošanai, iesakām saldētavā vienmēr glabāt saldo zivju produkciju. Ātra un garda maltīte, kas turklāt ir veselīga, jo nesatur daudz tauku, bet ir pārbagāta ar Omega-3 taukskābēm. Vienkārši, ātri, ērti – patiks gan pieaugušajiem, gan bērniem.

-30%*

Saldētajai zivju produkcijai FINDUS



SKANDINĀVIJU RAKSTURO VIENKĀRŠĪBA

Smørrebrød – Dānijas gardā tradīcija. Tradicionālā dāņu sviestmaize, kuras pamatā ir blīvas konsistences pilngraudu rudzu maize, kas sagriezta plānās šķēlēs. Nav vienas konkrētas *smørrebrød* receptes. Maizi pārziež ar sviestu, un tālākais jau ir tīrākā improvizācija. Saldā marinādē marinēta siļķe, vārīta ola, šķiņķis, gabaliņš desas, aknu pastēte, sinepes, mārrutki, dārzeņi – kas pašam kārojas, to liek virsū un bauda rezultātu. Cik cilvēku, tik variāciju!

1⁰⁹ € ~~1,52 €~~
-28%

1. Rudzu Rikas ar
diedzētiem graudiem
240 g, 4,54 €/kg

0⁹⁹ € ~~1,29 €~~
-23%

2. Rudzu rikas
330 g, 3,00 €/kg

AR TĪGERGARNELĒM
UN SVAIGU
SALĀTLAPU

AR PAPRIKU
UN KAZAS
SIERU



AR SVAIGIEM
DĀRZENIEM UN
MAZSĀLĪTU LASI

AR OLU UN
MARINĒTU
SILĶI

AR MARINĒTU
GURKI UN
KŪPINĀTU ŠKINKĶI

2

1

LOTERIJA



LATVIJAS
Tost Maize



Pērc un laimē
Volkswagen
T-Cross

vai kādu no
50 naudas balvām
100 EUR vērtībā!



LATVIJAS
MAIZNIEKS



**Visistākā,
jo Latvijas!**

Uzzini vairāk
www.tostmaize.lv

Smørrebrød maizītes

5 MAIZĪTES

Kopējais laiks

20 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 3 Rudzu Rikas šķēles
- 2 Rudzu Rikas šķēles ar diedzētiem graudiem
- 50 g auksti kūpināta šķiņķa
- 50 g krēmsiera
- 20 g salātlapu
- 20 g redīsu
- 20 g svaiga gurķa
- 100 g mazzālīta laša
- 20 g tomātu
- 30 g marinētu gurķu
- 5 g diļļu
- 10 g sarkanā sīpola
- 50 g marinētas siļķes
- 1 vārīta ola
- 30 g ķiršu tomātu
- 30 g tīģergarneļu sāļījumā
- 20 g paprikas
- 50 g kazas siera
- 10 g kaperu

Pagatavošana

1. Maizītes apzied ar krēmsieru un uz tām kārtu visu sastāvdaļu salikumu.
2. Piemēram, siļķi un vārītu olu ar kaperiem un sarkano sīpolu, mazzālītu lasi ar redīsu, gurķi un dillēm, auksti kūpinātu šķiņķi ar tomātu, marinētus gurķus, salātlapas un dillēm, salātlapas ar ķiršu tomātiem un sāļtām garneļēm, papriku ar salātlapām un kazas sieru.



Gaļas pīrāgs somu gaumē

6 PERSONĀM

Kopējais laiks

120 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 200 g margarīna
- 200 g vāroša ūdens
- 500 g miltu
- 1 tējkarote sāls
- 600 g maltas liellopu gaļas
- 500 g kartupeļu
- 100 g kāļu
- 250 g burkānu
- 80 g sīpolu
- 2 tējkarotes maltu piparu
- 3 tējkarotes sāls
- 1 tējkarote maltas paprikas
- 1/2 tējkarotes malta muskatrieksta
- 1 tējkarote maltu diļļu
- 1 ola

Pagatavošana

1. Bļodā liec margarīnu un pārlej ar vārošu ūdeni. Maisi, līdz margarīns ir izkusis. Pievieno sāli un miltus. Maisi, līdz mīkla atlec no bļodas malām. Pārklāj ar pārtikas plēvi un liec ledusskapī vismaz uz 1 stundu atdzesēties.
2. Uzkaršē cepeškrāsnī līdz 180 °C.
3. Dārzeņus sarīvē un pievieno maltajai gaļai. Iemaisi garšvielas. Masu kārtīgi samaisi, vēlams, ar roku, lai visas sastāvdaļas būtu sajaukušās un pārklājušās ar garšvielām.
4. Mīklu sadali divās daļās. No vienas mīklas daļas izveltnē apmēram 30 x 20 cm lielu taisnstūri, ko liec dziļā atbilstoša izmēra cepamtraukā tā, lai mīkla būtu nedaudz pāri malām.
5. Traukā ar mīklu liec pildījumu, izlīdzini un stūros iespied, lai neveidotos gaisa burbuļi.
6. No otras mīklas daļas izveltnē 20 x 15 cm lielu taisnstūri un liec virsū pannai ar pildījumu. Maliņas saspied ar dakšiņu, nogriez vai pārloki apakšējo malu un veido kādu rakstu. Mīklas virskārtā ar nazi iedur pāris krustiņus vai svītriņas, lai ir, kur iznākt tvaikam.
7. Nelielā trauciņā ar dakšiņu sakul olu un ar otiņas palīdzību pārzied pīrāgu ar sakulto olu.
8. Liec cepeškrāsnī uz 1 stundu. Pēc tam izslēdz krāsnī, paver cepeškrāsns durkšņus un atstāj tajā pīrāgu vēl 30–40 minūtes.
9. Pasniedz ar salātiem vai krējumu.



Ciemiņiem un izsalkušajiem

Kādēļ gaļas pīrāgs somu gaumē?
Somijā ir iecienīts ēst dažādu formu un
izmēru gaļas pīrāgus, sākot no mūsu
pagatavotā izmēra sacēpumam ģimenes
sanākšanai pie viena galda un beidzot
ar vieglu ātras uzkodas izmēra pīrāgu.
Tieši tā – izmantojot šo pašu recepti,
var pagatavot arī mazāka izmēra un
citas formas pīrāgus. Lai garda maltīte
skandināvu gaumē!



1⁸⁹
€

Garšviela maltajai
gaļai PRYMAT
180 g, 10,50 €/kg



VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST



Zviedru kafijas kūka

1 KŪKA

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 150 g cukura
- 2 olas
- 1/2 tējkarotes vaniļas ekstrakta
- 1/2 tējkarotes mandeļu ekstrakta
- 1/2 tējkarotes sāls
- 120 g miltu
- 110 g sviesta
- 130 g pūdercukura
- 3 olas baltumi
- 100 g mandeļu šķēlīšu
- 30 g pūdercukura pasniegšanai

Pagatavošana

1. Uzkaršē cepeškrāsnī līdz 180 °C. Ieklāj 26 Ø cepamveidnē ietaukotu cepampapīru.
2. Bļodā liec olu baltumus, pūdercukuru un mandeļu šķēlītes. Ar dakšiņu masu nedaudz sakul, lai nebūtu pārāk lielu cukura kunkuļu. Bļodu noliec malā.
3. Citā traukā aptuveni 2 minūtes kul cukuru, sāli un olas, līdz masa kļūst bieza un gaiši dzeltena. Iemaisi vaniļas un mandeļu ekstraktu.
4. Iecilā miltus, līdz masa pilnībā sajaukusies. Pievieno kausēto sviestu un viegli iecilā to.
5. Masu lej cepamveidnē un izlīdzini. Pa virsu lej olu baltumu, cukura un riekstu masu, arī to izlīdzini.
6. Cep 30–35 minūtes jeb līdz iedurts irbulītis pēc izņemšanas no kūkas ir sauss un tīrs. Ņemot vērā cepamveidnes izmēru, cepšana var aizņemt vēl 5 papildu minūtes.
7. Izņem no cepeškrāsns, pēc 5 minūtēm ņem ārā no cepamveidnes un pirms pasniegšanas ļauj pilnībā atdzist.
8. Pasniedz ar pārkaisītu pūdercukuru.

SKANDINĀVIJA

Saldumi, kas silda sirdi

Cepumi, konfektes un tējas – ciemošanās nav iedomājama bez šiem gardumiem. Ja vēlies ko sātīgāku, arī to atradīsi mūsu veikalu plauktos. Nāc un izvēlies, iepērcies un viesojies!

16⁹⁹ € 24,54 €

-31%

Rums BACARDÍ
1 l, 37,5% vai 40% alk.,
divi veidi



1⁹⁹ €

9,95 €/kg

letaupi
39%

3²⁸ €

16,40 €/kg

Šokolāde KARLFAZER
200 g, divi veidi



36⁹⁹ € 52,99 €

-30%

Konjaks MEUKOW
90 PROOF
0,7 l, 45% alk., 52,84 €/l



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

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

Palodzes dārzam un mazdārziņam

Mūsu veikalos atradīsi visu nepieciešamo palodzes mazdārziņam, kā arī dārza darbiem. Lai dārza darbi sagādā prieku un gandarījumu, savukārt darba augļi priecē acis un vēderus!



1 19 € ~~1,55 €~~
-23%

1. Substrāts universālais
GARDEN GURU
20 l, 0,06 €/l

2 199 € ~~2,89 €~~
-31%

2. Garšaugi TIMIĀNS
podiņā Ø 14 cm

3 199 € ~~2,64 €~~
-25%

3. Garšaugi ROZMARĪNS
podiņā Ø 14 cm

4 199 € ~~2,89 €~~
-31%

4. Garšaugi RAUDENE
podiņā Ø 14 cm

Priecīgas Lieldienas!

SVĒTKIEM

Lieldienām esam sarūpējuši visu nepieciešamo olu krāsošanai un svētku galda noformēšanai. Svinēsim kopā un baudīsim krāsas!



IENĀC "KO ĒST!" PILNVĒRTĪGAS MALTĪTES IKVIENAM

Ko ēst?

maxima.lv/koest



PAGATAVO

IEPĒRCIES

IZVĒLIES RECEPTI

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNĪGA 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