

#4 NUMURS
03.05.-30.05.2022.
BEZMAKSAS

MAXIMA



SALDĒJUMS

Pagatavo kopā ar bērniem

31. lpp.

DŽINS

Pavasara dārza svētkiem

32. lpp.

BALTAIS GALDAUTS

SVĒTKI
KOPĀ AR
ĢIMENI

RĒDLIHU
ĢIMENE
- IESAKA -



BIEZPIENA KĻOCKAS / LAIKS SĀKT GRILĒT! / KABATAS IZMĒRA NAŠKI / ODA BIEZPIENAM

LĪDZ AR PAVASARA IESTĀŠANOS ATPLAUKST ARĪ SMAIDI CILVĒKU SEJĀS

Krāsaini ziedi, sulīgi pumpuri koku zaros, putnu rosība un čivināšana, kā arī silti saules stari visapkārt – pavasaris ir pašā plaukumā. Valsts svētku nedēļā izmantosim izdevību pabūt kopā ar ģimeni un tuvākajiem draugiem, jo kopā būšana ir lielākais prieks un dāvana. Gatavosim kopīgas maltītes, sēdīsimies pie bagātīgi klāta galda un izbaudīsim viens otra sabiedrību!

Šajā numurā apskatīsim latviešu tradicionālos un iemīļotos ēdienus un kā tos celt galdā. Ieskatīsimies, ko pie mums garšīgu varat sarūpēt pārgājienam vai piknikam. Tiem, kuri jau nepacietīgi ir atklājuši saldējuma sezonu, sniegsim ieskatu mūsu plašajā saldējuma piedāvājumā un kā to likt lietā saldējuma ballītē.



JĒKABA RĒDLIHA ĢIMENES DESERTS

Rēdlihu ģimenē ir kāda patiesi iemīļota recepte – saldā un pavisam ātri pagatavojamā kūka iemīļojusi ne tikai vecāku sirdis, bet arī ģimenes jaunāko paaudzi. Baudiet kūku kopā, jo tā pazudīs pavisam ātri no šķīvjiem!



Banānu – iebiezinātā piena kūka

8 PERSONĀM

Kopējais laiks

40 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 1 paciņa Seglas klasisko cepumu
- 150 g sviesta
- 1 bundžiņa vārītā iebiezinātā piena
- 2 banāni
- 250 g saldā krējuma
- 1 iepakojums maskarpones siera
- svaigas ogas

Pagatavošana

1. Sadrupina cepumus.
2. Sadrupinātus cepumus sajauc ar sviestu istabas temperatūrā.
3. Cepumu masu rūpīgi izklāj cepamajā formā, nedaudz pieblīvē, lai tā stingrības turas kopā. Ievieto cepeškrāsnī, cep 180 °C 10 minūtes.
4. Pamatni atdzesē, pārklāj ar iebiezināto pienu un šķēlītēs sagrieztu banānu.
5. Sakuļ putukrējumu stingrās putās, pievieno maskarpones sieru. Masu klāj pāri banānu kārtīgai.
6. Dekorē ar svaigām ogām, vislabāk ir ļaut tai savilkties 1 st. ledusskapī, taču var baudīt arī nupat pagatavotu.

GATAVO UZ OGLĒM

Ir īstais laiks notraust putekļus no grila – sagatavot to jaunajai sezonai. Veido gardus iesmiņus, pamīšus kārtojot uz tiem sulīgus dārzeņus un marinētu gaļu. Dārzeņu grilēšana īpašu sagatavošanu neprasa, bet gaļu ieteicams iemarinēt vismaz diennakti iepriekš. Ja esi nolēmis pagatavot vakariņas saviem tuvākajiem, tomēr gaļas marinēšanai nav atlicis laika, veikala MAXIMA plašajā piedāvājumā atradīsi visu nepieciešamo, lai visi būtu gardi paēduši.



4¹⁰
€

BBQ mērce oriģinālā
SANTA MARIA
355 g, 11,55 €/kg



2⁰⁹
€

Mērce BBQ
Classic PŪRE
280 g, 7,46 €/kg



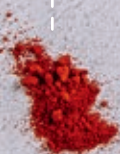
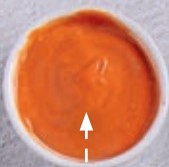
Piedāvājam daudz un dažādas jau samarinētas gaļu izlases. Tās ir tiešām daudzveidīgas – gan uz etiķa, gan kefīra vai jogurta bāzes, gan tradicionālās, gan eksotiskākās garšvielās noturētās.



Papildini šķīvi ar ko pavisam oriģinālu!

Gardas mērces pagatavošanai svarīgākais ir labs pamats. Jau kopš neatminamiem laikiem esam pieraduši pie gaļas un grilējumiem izvēlēties kečupu. Tas ir garšīgs papildinājums, tomēr tā nav vienīgā iespēja. Mērces ir daudz un dažādas, turklāt, ja pagatavosi tās pats, pārsteigsi gan sevi, gan arī apkārtējos. Vienā reizē vari izmēģināt ne tikai vienu, bet vairākas mērces. Tās papildinās šķīvjus un, iespējams, kļūs par labu sarunu tematu, mīlojoties pie kopīgā galda.

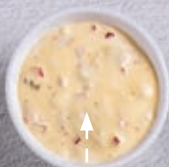
PIKANTĀ TŪKSTOŠALU MĒRCE



Sastāvdaļas

- 100 g majonēzes
- 100 g tomātu mērces
- 1 ēdamkarote Srirachas mērces
- 1 tējkarote kūpinātas paprikas pulvera

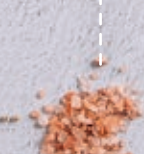
BURGERU MĒRCE



Sastāvdaļas

- 100 g majonēzes
- 50 g skābā krējuma
- 50 g sīki sakapāta sarkanā sīpola
- 50 g sīki sakapātu marinētu gurķu
- 1/2 tējkarotes melno piparu
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 tējkarotes ķiploku pulvera

MĀRRUTKU MĒRCE



Sastāvdaļas

- 150 g skābā krējuma
- 50 g mārrutku
- 10 g sakapātu lociņu
- 10 g sakapātu diļļu
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarotes melno piparu

PIPARMĒTRU – JOGURTA MĒRCE



Sastāvdaļas

- 150 g grieķu jogurta
- 30 g sakapātu piparmētru
- 20 g laima sulas
- 20 g brūnā cukura sīrupa
- 1 tējkarote sāls

ZAĻUMU EĻĻA



Sastāvdaļas

- 150 g olīveļļas
- 20 g citronu sulas
- 50 g sakapātu zaļumu (timiāns, baziliks, pētersīlis)
- 10 g rīvetas citrona miziņas
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarotes melno piparu

Ātri, viegli, veselīgi!

Izmēģini pagatavot tortiljas vai polārmaizes sendviču gan kā veselīgu uzkodu, gan kā pilnvērtīgu maltīti.

Ātri pagatavojamās uzkodas ir garšīgas ne tikai mājās, dārza svētkos, bet vēl labāk ies pie sirds, dodoties dabā, pārgājienā vai pastaigā!

1⁶⁹
€

1. Auzu polārmaize
Fazer Street Food
180 g, 9,39 €/kg

1⁷⁹
€

2. Tortilja Multigraudu
Fazer Street Food
250 g, 7,16 €/kg

Lai iegūtu
svaigāku garšu,
nebaidies pievienot
pildījumam ābolus,
bumbierus vai
svīgās ogas!

VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

Veģetārais sendvičs

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas SENDVIČAM

- 180 g auzu polārmaizes
Fazer Street Food
- 100 g sojas desas
- 40 g gurķu

SALĀTIEM

- 100 g kāpostu
- 50 g burkānu
- 3 g sāls
- 10 g cukura
- 10 g ābolu etiķa
- 20 g Extra Virgin olīveļļas

HUMUSAM

- 200 g turku zirņu,
konservētu
- 20 g citrona
- 3 g sāls
- 5 g ķiploku
- 100 g Extra Virgin
olīveļļas
- 20 g ūdens

MĒRCEI

- 10 g diļļu
- 100 g saulespuķu sēklu
- 80 g ūdens
- 30 g citrona
- 40 g puravu
- 2 g sāls

Pagatavošana

1. Kāpostu un burkānu smalki sarīvē. Liek bļodā kopā ar cukuru, sāli, etiķi un olīveļļu. Samaisa un saspiež salātus.
2. Turku zirņus sablendē kopā ar citrona sulu, sāli, ūdeni, olīveļļu un ķiploku līdz krēmīgai konsistencei.
3. Saulespuķu sēklas nograuzdē uz pannas zeltaini brūnas. Liek blenderī kopā ar ūdeni, citrona sulu, puravu, dilles un sāli. Sablendē līdz krēmīgai konsistencei.
4. Pagatavo sendviču. Uz abām maizes šķēlēm uzdē humusu. Uz apakšējās maizes kārtu salātus, šķēlēs sagrieztu gurķi, saulespuķu sēklu mērci, sojas desu un liek pa virsu otru maizes šķēli. Pasniedz.



Tortilja ar gaļu

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 125 g tortilja
Multigraudu Fazer
Street Food
- 80 g skābā krējuma
- 10 g diļļu
- 5 g ķiploka
- 20 g citrona
- 4 g sāls
- 200 g liellopu
gaļas steika
- 2 g timiāna
- 2 g sāls steikam
- 2 g piparu steikam
- 15 g sviesta
- 40 g paprikas
- 30 g salātu maisījuma

Pagatavošana

1. Pirms steika gatavošanas izņem to no ledusskapja un atstāj 30 minūtes istabas temperatūrā.
2. Tikmēr sagriež papriku plānās šķēlītēs un nomazgā salātus.
3. Pagatavo mērci. Krējumam pievieno smalki sagrieztu ķiploku un dilles. Pievieno citrona sulu, sāli un piparus pēc garšas.
4. Steiku no abām pusēm ieziež ar pipariem un sāli. Liek uz sakarsētas pannas ar eļļu un cep 2 minūtes no abām pusēm. Pievieno ķiploka daiviņu, timiānu un sviestu. Samazina uguni, apslaka steiku ar sviestu un noņem no pannas. Steiku atpūstina 5 minūtes un tad sagriež plānās šķēlēs.
5. Pirms tortiljas locīšanas to 1 minūti apcep no abām pusēm uz sakarsētas pannas bez eļļas.
6. Sagatavo tortilju. Vispirms klāj pusi no mērces, pēc tam liek salātus un papriku, steiku un atlikušo mērci. Sarullē un pasniedz.



Dabā viss garšo labāk

MAXIMA veikalos ir atrodams viss
labam piknikam. Sagatavot piknika
grozu tagad ir kļuvis pavisam
vienkārši, jo pie mums
atradīsiet, kā to piepildīt!
Bagātīga uzskodu plate
pie ezera vai našķi un
atspidzinoši dzērieni
saulrietā.. visu, ko
vien kārojas varat
sakombinēt pie mums.

Piknika grozā izvēlies
likt produktus, kuri nav
jāgatavo uz vietas, bet ir
jau gatavi ēšanai – krekeri,
pupiņu kraukšķi, enerģijas
batoniņi, sagriezti un jau
safasēti sieri.

Padomā par iepakojumiem – smūtiņi un sulas porciju iepakojumos būs ērti lietojami arī bez glāzēm un aizņems maz vietas, turklāt būs pavisam viegli.

2⁵⁹ €

**3. Kaņepju
sēklu krekeri
THE BEGINNINGS
80 g, 32,38 €/kg**

2³⁹ €

4. Sēklu krekeri
ar jūras sāli
THE BEGINNINGS
80 g, 29,88 €/kg

149
€

**1. Kraukšķīgās
CŪKU PUPAS**
50 g, 29,80 €/kg

185
€

**2. BIO biezēnis
SIMPLY FOOD
ar brūklenēm
160 g, 11,56 €/kg**

166
€

**5. Proteīna
batoniņš BETTER**
50 g, divi veidi,
33,20 €/kg

2⁰³
€

**6. Dārzu
sausmaizītes
FAZER**
120 g, 16,92 €/kg

Kabatas izmēra naški pārgājienam

Ja nopietnam piknikam nav noskaņojuma, naškus un ēdienus, ko viegli paņemt līdz mugursomā vai kabatā, arī atradīsiet mūsu veikalos. Tie derēs garākām un īsākām pastaigām vai nopietnākiem pārgājieniem – pēkšņa izsalkuma remdēšanai. Ir gan pavisam viegli un veselīgi naški, gan proteīniem bagāti. Uzkodas, kas sagrieztas gabaliņos, būs ļoti ērti kā pasniedzamas esot ceļā, tā arī sniegs tūlītēju enerģiju āra aktivitāšu nogurdinātiem.



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 sēklēm – citreiz tieši klasika ir labākā izvēle. Iedvesmojieties no receptes un sarīkojiet kārtīgu dārza ballīti!

Dubultais smash burgers

Sastāvdaļas (4 porcijām)

- 900 g liellopu maltās gaļas
- 8 šķēles Gouda siera
- 2 tomāti
- marinēti gurķi
- 1 sarkanais sīpols
- majonēze
- kečups
- ledus salāti
- 4 burgeru maizītes
- sviests
- eļļa cepšanai
- sāls
- melnie pipari

Pagatavošana

1. Sagriež dārzeņus. Tomātus, marinētus gurķus un sarkano sīpolu sagriež šķēlēs. Ledus salātus sagriež vidēji platās strēmeltītēs.
2. Gatavo burgerus. Maltu gaļu sadala 8 vienādās daļās un veido burgerus apmēram par 1 cm lielākā diametrā nekā burgermaizītes. No abām pusēm tos pārber ar sāli un pipariem. Karstā pannā liek burgerus un cep no katras puses apmēram 1,5–2 minūtes. Cepot pirmo pusi, no augšpusēs to piespiež ar lāpstiņu, lai maksimāli veidotu saskari ar pannu, – tas palīdzēs gaļai karamelizēties. Kad viena puse ir gatava, tos apgrīez uz otru pusi, pārlik siera šķēles un uzliek vāku. Kad burgeri ir gatavi, tos noņem no pannas.
3. Apgrauzdē burgermaizītes. Abas puses no iekšpusēs apsmērē ar sviestu un liek pannā grauздēties, līdz kļuvušas viegli kraukšķīgas un zeltaini brūnas.
4. Kārto burgerus. Apakšējo burgermaizīšu pusi pārsmeērē ar majonēzi, augšējo pārsmeērē ar kečupu. Uz apakšējās burgermaizītes kārto tomāta šķēles, ledus salātus, 2 burgeru gaļas ar sieru, marinēta gurķa šķēles un gredzenos sadalītu sarkano sīpolu, pa virsu uzliek otru burgermaizītes pusi.



BALTĀKAIS GALDAUTS GADĀ

4. maijs ir mūsu valsts otrā dzimšanas diena. Lai to atzīmētu, 2016. gadā tika aizsākta brīnumskaista tradīcija – Baltā galdauta svētki. Visas ģimenes, kurām sirdīs ir Latvija, tiek aicinātas sēsties pie galda, kas klāts ar baltu galdautu. Pasniedzot pašgatavotus ēdienus, mēs pateicamies par brīvību un valsti, kurā dzīvojam.

Piedāvā viesiem
dzidru un veldzējošu
glāzi kvasa!



Galda klājumam vari
izmantot lina drāniņas
ierasto salvešu vietā –
detaļām ir nozīme!



Piedāvājam dažādu ēdienu
receptes, kurām iedvesmu esam
smēlušies Latvijas krāšņajos
novados. Gatavo, klāj baltu
galdaugu un pulcē kopā ģimeni!
Mums ir, ko svinēt!

Tradicionāli galdā ceļ
arī cauraudzīti, dažādus
marinējumus, biezpienu ar
aromātiskiem zaļumiem,
kārtīgu rupjmaizes klaipu un
svaigu sviestu.

Pavasara dārzeņu zupa

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

120 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 500 g vistu kājiņu
- 1,5 l ūdens
- 10 g koriandra
- 20 g ķiploku
- 75 g sīpolu
- 8 g citronzāles
- 20 g ingvera
- 4 g balto piparu
- 4 g melno piparu
- 10 g čili
- 50 g zaļo zirņiņu
- 50 g kāpostu
- 70 g jauno kartupeļu
- 100 g brokoļu
- 10 g sāls
- 50 g burkānu
- 10 g diļļu
- 10 g pētersīļu
- 30 g citrona
- 40 g skābā krējuma

Pagatavošana

1. Vistu kājiņas liek katlā un aplej ar aukstu ūdeni. Pievieno uz pusēm pārgrieztu sīpolu un ķiploku, citronzāli, čili, nomizotu un sagrieztu ingveru un sagraudzētus piparus. Uzvāra, samazina uguni un atstāj uz stundu. Nokāš.
2. Dārzeņus sagriež mazos gabaliņos un apcep uz pannas. Pievieno buljonam.
3. Pievieno sāli un citrona sulu. Pasniedz ar smalki sagriežtiem zaļumiem un skābo krējumu.

VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST



Visu pamatu pamats

Latvieši jau izsenis ir ēduši un godājuši maizi. Tā ir bijusi pamats visām maltītēm daudzus gadsimtus.

Cel galdā maizi ik dienu! Ēd to dažādās kombinācijās, ļaujot sev eksperimentēt un izmēģināt ko jaunu.

1⁴⁵
€

Maize rudzu SĒJAS ar
briedinātiem graudiem
300 g, 4,83 €/kg

SĒJAS RUDZU MAIZE

Sastāvā esošās ķimenes ir
bagātas ar olbaltumvielām
un labvēlīgi ietekmē
gremošanas sistēmu.

ĪSTENĀ RUDZU MAIZE

Bagātīga, blīva un patiesa
rupjmaize. Tā vien kārojas
to baudīt kopā ar graudainu
biezpienu un pusi saujas
svaigi grieztu zaļumu.

2¹⁵
€

Rudzu maize ĪSTENĀ
ar dārzeņiem
730 g, 2,95 €/kg

ĪSTENĀ DĀRŽEŅU MAIZE

Maizītes sastāvā ir kaltēti
burkāni un bietes. Gludā
maizes šķēlīte lieliski garšos
ar pirmajiem siltumnīcas
tomātiņiem vai smeķīgu
cauraudzīša šķēli.

1⁹⁵
€

Rupjmaize Lielezers
ALBERTS plaucēta
580 g, 3,36 €/kg

ALBERTA MAIZĪTE

Alberta maizīte iemieso
īsta latvju rupjmaizes
kukulīša garšu. Bagāta
un sulīga garšīga būs ar
teju jebko.

Gulbešņiki

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

90 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

Sastāvdaļas

- 400 g kartupeļu
- 100 g maltās gaļas
- 30 g burkānu
- 5 g diļļu
- 1 ola
- 70 g sīpolu
- 30 g miltu
- 40 g salātu maisījuma
- 10 g gurķu
- 20 g eļļas cepšanai
- 5 g sāls
- 2 g piparu
- 15 g sviesta
- 30 g skābā krējuma

Pagatavošana

1. Kartupeļus nomizo un vāra, līdz mīksti. Nokāš un atdzesē.
2. Sīpolus un burkānus nomizo un smalki sagriež.
3. Sakarsētā pannā ar eļļu apcep sīpolus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno malto gaļu un apcep brūnu. Pievieno burkānus un apcep. Pievieno sāli, piparus, smalki sagrieztas dilles. Noņem no uguns un atdzesē.
4. Ar smalko kartupeļu piestu saspiež atdzesētos kartupeļus. Pievieno olu, miltus un samaisa.
5. Ar miltainām rokām no masas izveido gareniskas laiviņas, kurās liek gaļas pildījumu.
6. Apcep uz sakarsētas pannas ar sviestu. Pasniedz ar skābo krējumu.



Biezpiena kļockas

6 PERSONĀM

Kopējais laiks

Sarežģītības pakāpe

120 min

Vidēji

Sastāvdaļas

MĪKLAI

- 125 g piena
- 125 g ūdens
- 20 g cukura
- 15 g presētā rauga
- 200 g kviešu miltu
- 2 g sāls
- 50 g olīveļļas

PILDĪJUMAM

- 300 g biezpiena
- 20 g cukura
- 1/2 citrona (miziņa)
- 10 g vaniļas cukura
- 1 olu

MĪKLAS

APSMĒRĒŠANAI

- 1 olu

KRĒJUMA MĒRCEI

- 500 ml saldā krējuma
- 40 g cukura

DEKORĒŠANAI

- 10 g pūdercukura

Pagatavošana

1. Katlīnā uzsilda pienu kopā ar ūdeni un cukuru līdz 30 grādu temperatūrai. Pievieno raugu, samaisa un atstāj uz 10 minūtēm.
2. Bļodā liek kviešu miltus, sāli, olīveļļu un pienu. Kārtīgi samaisa un atstāj uz 1 stundu siltā vietā vai līdz mīkla dubultojusies.
3. Pagatavo pildījumu. Biezpienam pievieno cukuru, vaniļas cukuru un olu. Izmaisa. Pievieno smalki sarīvētu citrona miziņu un vēlreiz samaisa.
4. Mīklu izrullē un izspiež aplīšus. Vidū liek biezpiena pildījumu un aizloka ciet. Liek uz cepampannas, kas noklāta ar cepampapīru.
5. Apslaka ar olu un liek līdz 180 °C sakarsētā cepeškrāsnī, cep 30 minūtes, līdz zeltaini brūns.
6. Izņem no krāsns un nedaudz atdzesē.
7. Tikmēr pagatavo krējuma mērci. Saldo krējumu ar cukuru liek katlīnā un uz mazas uguns vāra 3 minūtes. Pievieno biezpiena pīrādztīņus un vāra vēl 3 minūtes, ik pa laikam viegli apmaisot. Noņem no uguns un atstāj uz vēl 5 minūtēm mērcē.
8. Pasniedz ar pārkaisītu pūdercukuru.



VIDEO RECEPTĒ



MAXIMA.LV/KOEST

Sklandrauši

6 PERSONĀM

Kopējais laiks

120 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

Sastāvdaļas

MĪKLAI

- 250 g rudzu miltu
- 100 g sviesta
- 1 ola
- 100 g ūdens
- 2 g sāls
- 5 g cukura

BURKĀNU PILDĪJUMAM

- 250 g burkānu
- 1 gb olu
- 60 g medus
- 60 g skābā krējuma
- 20 g kviešu miltu

GLAZŪRAI

- 100 g skābā krējuma
- 50 g cukura
- 5 g kanēļa
- 2 g koriandra sēklu vai ķimeņu dekorēšanai

Pagatavošana

1. Izkausē sviestu un pievieno pārējām mīklas sastāvdaļām. Samīca un liek ledusskapī uz 1 stundu.
2. Burkānus nomizo, novāra mīkstus, nokāš un atdzesē.
3. Burkānus saspiež, pievieno atlikušās pildījuma sastāvdaļas, iemaisa.
4. Mīklu sagriež 3 cm biezās gabalos. Ar miltainām rokām izveido groziņus tā, lai malas būtu ielocītas uz iekšpusi.
5. Groziņus pilda ar burkānu masu. Cep 200 °C sakarsētā cepeškrāsnī 20 līdz 30 minūtes, līdz burkāni paliek zeltaini.
6. Pagatavo glazūru. Katliņā liek visas sastāvdaļas un uzsilda līdz vienmērīgai masai.
7. Sklandraušus izņem no krāsns, aplej ar glazūru, nodekorē ar ķimenēm vai koriandra sēklām un liek cepeškrāsnī uz 10 minūtēm.

SKLANDU RAUŠU PILDĪJUMA ALTERNATĪVAS –
KARTUPEĻU VAI SELERIJAS SAKNES PILDĪJUMS

- 100 g kartupeļu vai selerijas saknes
- 40 g piena
- 10 g sviesta

1. Nomizotus kartupeļus vai seleriju novāra sālsūdenī un pēc tam atdzesē.
2. Ar smalko kartupeļu piestu saspiež kartupeļus. Ja izmanto selerijas sakni, tad to sarīvē. Dārzeniņiem pievieno atlikušās pildījuma sastāvdaļas, samaisa un pilda mīklas groziņos.

Drupaču rausis ar ievārījumu

6 PERSONĀM

Kopējais laiks

120 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

Sastāvdaļas

- 300 g kviešu miltu
- 40 g cukura
- 25 g presētā rauga
- 200 ml piena
- 1 ola
- 70 g sviesta
- 380 g meža ogu ievārījuma

KRĒMA KĀRTAI

- 3 olas
- 150 g cukura
- 150 g skābā krējuma
- 150 g saldā krējuma

DRUPAČĀM

- 200 g sviesta
- 150 g kviešu miltu
- 100 g cukura

Pagatavošana

1. Pagatavo mīklu. Katliņā izkausē sviestu un pievieno pienu un cukuru. Uzsilda līdz 30 °C. Pievieno raugu un samaisa. Atstāj uz 10 minūtēm.
2. Bļodā liek miltus, pievieno piena masu un olu. Kārtīgi samīca un atstāj siltumā uzrūgt 1 stundu. Kad mīkla uzrūgusi, liek cepamtraukā, kurā ieklāts cepampapīrs. Uz mīklas izklāj ievārījumu.
3. Pagatavo krēma kārtu. Bļodā sakuļ olas kopā ar cukuru, saldo un skābo krējumu. Olu masu uzklāj virs ievārījuma kārtas.
4. Pagatavo drupačas. Blenderī liek miltus, cukuru un aukstu sviestu. Izveido smalkas drupačas un pārkausa ar tām rausi.
5. Liek līdz 200 °C sakarsētā cepeškrāsnī un cep no 40 līdz 50 minūtēm, līdz zeltaini brūns.



Kas gan būtu īsti latviska maltīte bez kartupeļiem?

Maltīte, ko iecienījuši ļaudis ne tikai Latgalē, bet arī mūsu kaimiņzemē – Lietuvā. Kuģeļa slepenā sastāvdaļa ir sulīgs cauraudzītis, taču patiesi baudāms tas ir arī bez gaļas. Kuģeli tradicionāli gatavo malkas krāsniņā.



Kuģelis

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

80 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 500 g kartupeļu
- 100 g kūpināta cūkgaļas cauraudža
- 80 g sīpolu
- 30 g sviesta
- 10 g loku
- 3 g sāls
- 2 g piparu

Pagatavošana

1. Cauraudzi un sīpolu sagriež mazos gabaliņos. Uz sakarsētas pannas apcep cauraudzi, līdz tas kļūst zeltains. Noņem cauraudzi no pannas un apcep sīpolu, līdz kļūst caurspīdīgs.
2. Kartupeļus nomizo un sarīvē uz rupjās rīves. Kartupeļu masai pievieno apceptos sīpolus un cauraudzi. Pievieno sāli, piparus un samaisa.
3. Ar 1/3 daļu sviesta ietauko cepamveidni. Liek tajā kartupeļu masu un pa virsu izretina atlikušo sviestu.
4. Liek līdz 180 °C sakarsētā cepeškrāsnī un cep 50 minūtes, līdz zeltaini brūns.
5. Pasniedz ar skābo krējumu un zaļumiem.

Nacionālais lepnums – biezpiens

Biezpiens ir ēdiens, kas izturējies laika pārbaudī. Tas vēl aizvien nonāk uz mūsu galdiem un priecē vēderus katru dienu. Lai to baudītu, nav vienas pareizās receptes. Protams, tradicionāli to sajauc ar skābo krējumu un šķipsniņu sāls. Vasarā piegriežam zaļumus, un gatavs! Tomēr ir vēl daudz dažādu veidu, kā to pagatavot, pasniegt un piedāvāt saviem mīļajiem. No tā var cep plāceņus, gatavot kūkas un desertus, cept cepumus un pasniegt kopā ar ogu ķīseli. To liek uz maizes vai izmanto kā piedevu pamatēdienam.

ROZĪNES

Ne tikai kulinārijā,
bet arī ar biezpienu

SVAIGAS OGAS

Dubulta
vitamīnu deva

ZAĻUMI

Tradicionālai garšai
un smaržai

MEDUS VAI CUKURS

Kāriem saldummīļiem

IEVĀRĪJUMI

Papildu garšai
un saldumam

Smalkās struktūras biezpiens ir pārbaudīta vērtība. Biezpiena masa ir lieliska izvēle, ja nepieciešams pagatavot kādu desertu. Pievieno tam putukrējumu, svaigas ogas, marmelādi vai citas piedevas. Šis biezpiens noderēs biezpienmaižu gatavošanā, saldās biezpiena masas un citu kārumu pagatavošanai.



Bezlaktozes biezpiens ir īstens atradums tiem, kuri līdz šim no piena produktiem izvairījušies sastāvā esošās laktozes dēļ. Biezpiens ir ne tikai bez laktozes, bet arī pagatavots no vājpiena, kas nozīmē, ka tas ir krietni liesāks kā ierasts. Bezlaktozes biezpiens ir teju tāds pats kā citi biezpiena produkti garšas un konsistences ziņā, tādēļ garšos arī ierastā biezpiena cienītājiem.



Šim universālajam produktam – biezpienam – ir viens liels pluss. Ja to sajauc ar nelielu cukuru un ogām vai augļiem, tas kļūst par gaišu un gardu desertu. Piedāvājam daudz un dažādas gatavo desertu variācijas. Ir pieejams dažādu konsistenču biezpiens, un to var ēst gan uzreiz, gan izmantot kā sastāvdaļu, gatavojot desertu.



Ekstotika satiek tradīcijas

Biezpienu bieži izmantojam dažādās kūkās un desertos, tomēr visiecinātākā ir plātismaize. Iesakām izmēģināt ko jaunu. Piemēram, biezpiena-kivi kūku, kur saldskābais auglis kalpos par lielisku papildinājumu biezpiena krēmveida konsistencei.

Aicinām iedvesmoties dažādībai, izmēģināt ko jaunu un neparastu, kā arī palutināt sevi ar ko patiešām gardu un nebijušu.



Biezpiena kūka ar kivi

1 KŪKA

Kopējais laiks

45 min

Sarežģītības pakāpe

Vidēji

Sastāvdaļas

BIEZPIENA KRĒMAM

- 400 g biezpiena
- 200 g mascarpone siera
- 100 g pūdercukura
- 4 želatīna plāksnes
- 50 g laima (miziņa)

PAMATNEI

- 250 g smilšu cepumu
- 120 g sviesta

KIVI BIEZENIM

- 200 g kivi
- 30 g vaniļas cukura
- 4 želatīna plāksnes
- 50 g laima (miziņa un sula)

VANIĻAS KRĒMAM

- 300 g saldā krējuma
- 1 vaniļas pāksts
- 50 g pūdercukura

Pagatavošana

1. Cepumus sablendē smalkās drumstalās. Katliņā izkausē sviestu un pievieno cepumu masai. Samaisa un liek kūkas formā. Piespiež un liek ledusskapī atdzist.
2. Biezpienu sablendē vienmērīgā masā. Pievieno mascarpone sieru, pūdercukuru un laima mizu. Aukstā ūdenī uzbriedina želatīna plāksnes. Katliņā ar ēdamkaroti ūdens izšķīdina želatīna plāksnes un pievieno biezpiena masai. Kārtīgi samaisa un liek virs cepumu kārtas.
3. Pagatavo kivi biezeni. Blenderī liek nomizotus kivi, vaniļas cukuru un laima sulu. Sablendē vienmērīgā masā. Aukstā ūdenī uzbriedina želatīna plāksnes. Katliņā ar ēdamkaroti ūdens izšķīdina želatīna plāksnes un pievieno kivi biezenim. Kārtīgi samaisa un liek virs biezpiena masas. Atstāj ledusskapī uz nakti.
4. Saldo krējumu kopā ar pūdercukuru un sēklām no vaniļas pāksts uzputo vieglās putās.
5. Liek virs kivi kārtas un pasniedz.



LOTERIJA

PĒRC Merrild Dansk Guld un LAIMĒ



1 x
5 000 €
Tavai jaunajai virtuvei



30 x
Merrild
Dansk
Guld kafijas
komplekts

Dāņu kvalitāte kopš 1964. gada

Loterijas periods: 25.04. — 20.06.2022.

Loterijas numurs: 7158

Loterijas noteikumi, registrācija
un visa informācija: merrildloterija.lv



Mūsu virtuve – mūsu vērtības

Ir ēdieni un produkti, bez kuriem nav iedomājams neviens latviešu svētku galds. Mēs ilgojamies pēc tiem, kad esam prom no mājām. Tās ir dažādas ierastas un klasiskas garšas, ar kurām esam uzauguši un pie kurām esam pieraduši. Šos ēdienus ceļam galdā ne tikai svētkos, bet bieži vien arī ikdienā.

Skābie kāposti ir neatņemama Ziemassvētku galda sastāvdaļa, taču tie tikpat labi sader arī ar cauraudzīti vai mednieku desiņām.

2²⁷
€

1. Sālīti gurķi
SPIILVA
670 g, 3,39 €/kg



Rupjmaize ir tā, kas sirdī
katram latvietim. To neatrast
tālās zemēs, un to nesaprast
tiem, kas nav ar to uzauguši.

Slavenā Dzintara
bērnības garša. To
baudīt varam ne tikai uz
svaigas maizes rikas, bet
arī izmantot kulinārijā.

4⁶⁷
€

2. Dažādu ziedu
medus LIEPKALNI
350 g, 13,34 €/kg

Torte Cielaviņa ir tik
ieciēnīta, ka pieejama arī
kumosa izmēra kūciņās un jau
gatavos deserta trauciņos.
Iegriezies pie mums arī pēc
savas Cielaviņas!

9⁰⁵
€

3. Dažādu ziedu
medus PŪRE
500 g, 18,10 €/kg

1⁷⁹
€

4. Piena šokolāde
VĀVERĪTE
100 g, 17,90 €/kg

Tiem, kuriem nepietiek ar
mazo konfekti, nav pamata
satraukumam, jo ir taču vesela
šokolādes tāfelīte mīļās un
ierastās garšas.

SALDĒJUMS

ATVĒSINOŠS UN KĀRDINOŠS

Mūsu saldētavas vasarai tuvojoties ir pilnas atvēsinošu saldējumu katra gaumei. No īsta piena, augu pieniem, saldā krējuma, protams, nevar aizmirst arī sorbertus no ogām un augļiem!

1¹⁹
€

1. Saldējums olu plombīrs
šokolādes glazūrā
65 g vai 70 g,
divi veidi, no 17,00 €/kg

1¹⁹
€

2. Saldējums
DRUVA
45 g, trīs veidi,
26,44 €/kg

JAUNUMS

JAUNUMS

1

JAUNUMS

JAUNUMS

2⁹⁹
€

5. Plūmju
saldējums
ZEMNIEKU
500 g, 5,98 €/kg

2⁹⁹
€

6. Pina colada
saldējums
ZEMNIEKU
600 g, 4,98 €/kg

5⁹⁹
€

7. Saldējums
EKSELENCE Latte
ar ķirbju mērci
290 g, 20,66 €/kg

2⁹⁹
€

8. Saldējums
ZEMNIEKU
zemeņu Mohito
600 g, 4,98 €/kg

2⁹⁹
€

9. Saldējums
ZEMNIEKU
olu liķiera
600 g, 4,98 €/kg

4³⁵
€

4. Ķiršu sorberta
un šokolādes
saldējums
EKSELENCE
300 g, 14,50 €/kg

3¹⁹
€

3. Saldējums POLS
ar iebiezināto pienu
250 g, 12,76 €/kg



JAUNUMS

JAUNUMS

Aicinām uz saldējuma ballīti

Iedvesmojies saldējuma ballītei un noorganizē tādu arī savai ģimenei. Pie mums izvēlies un iegādājies lielos saldējuma iepakojumus un sagādā dažādas piedevas, ar ko papildināt saldējumu - katrai gaumei! Pagatavo pats un uzcienā citus!

3³⁶
€

Zemesriekstu sviests
ar riekstu gabaliņiem
NUTEGO
250 g, 13,18 €/kg



5⁹⁹
€

Saldējums DRUVA
iesala - rīvmaizes
500 g, 11,98 €/kg



3⁴⁷
€

Šokolādes
mērce SPILVA
320 g, 10,84 €/kg

Saldējumiem ar
izteiktām garšām
piestāv svaigas ogas
un augļi.

2²⁰
€

Mango mērce PŪRE
300 g, 7,33 €/kg

2⁴⁷
€

Marakuļas
mērce PŪRE
300 g, 8,23 €/kg

Pamēģini saldējumam
pievienot ievārījuma
vietā kādu no
gatavajām mērcēm!



3⁴⁷
€

Rīgas Melnā
Balzama mērce
SPILVA
260 ml, 13,35 €/l

VARIĀCIJAS SALDĒJUMA PIEDEVĀM:

- Sarīvēta iemīļotā šokolāde
- Rozīnes un citas žāvētas ogas un augļi
- Savāritas ogas
- Brokastu pārslas
- Drupināti cepumi un vafeles
- Svaigas ogas un augļi
- Piparmētras un citi garšaugi
- Krāsni cepti āboli ar kanēli un cukuru



SALDĒJUMS

Biezpiena saldējums

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 180 g biezpiena
- 90 g krēmsiera
- 25 g iebiezinātā piena ar cukuru
- 50 g medus
- 25 g aveņu (saldētu)
- 25 g melleņu (saldētu)
- 30 g svaigu ogu

Pagatavošana

1. Biezpienu sablendē vienmērīgā masā. Pievieno iebiezināto pienu, medu un krēmsieru un vēlreiz sablendē.
2. Viegli iemaisa saldētās ogas un liek uz nakti saldētavā.
3. Pasniedz ar svaigām ogām.



maximaliv/koest

IELIDO
VASARĀ
AR SKRĪVERU SALDUMIEM



LOTĒRIJAS PERIODS: NO 03.05.2022. LĪDZ 13.06.2022.
LOTĒRIJAS ATĻAUJAS NR. 7265
WWW.LOTERIJAS.LV



Kerola
DIZAINA
AUSKARI

Mammu, tēti, gatavojam mēs!

Ģimenes jaunāko dalībnieku rociņas šoreiz pagatavos mums veldzējošu zemeņu – piparmētru sorbertu. Zemenes noteikti var papildināt vai aizstāt ar citām ogām – mellenēm, kazenēm, avenēm,.. ar ko tik vien kārojas.



Zemeņu sorberts

2 PERSONĀM

Kopējais laiks

30 min

Sarežģītības pakāpe

Viegli

Sastāvdaļas

- 400 g zemeņu (saldētu)
- 90 g cukura
- 40 g zemeņu (svaigu)
- 20 g piparmētru
- 30 g citriona (miziņa un sula)
- 50 ml cukura sīrupa



1. Visas sastāvdaļas saliek blenderī un sablendē.



2. Viendabīgi sablendētā masa jāielej veidnītē. Kā alternatīvu var izmantot arī jogurta trauciņus un kociņu no jau apēstā saldējuma.



3. Kad saldējums ir kārtīgi atpūties saldētavā, to var ņemt droši ārā. Lai to būtu vieglāk izņemt no veidnītes, veidnīti apslaki ārējo daļu ar siltu ūdeni!

DŽINS KADIĶU BRĪNUMS

MELNĀ TĒJA

Jā, arī to var izmantot
džina kokteiļa
pagatavošanai
kā bāzi

Svaigs, atspirdzinošs un dvēseli sildošs – tāds ir
džins. Pavasarīgs dzēriens, ko ieteicams baudīt ļoti
labā kompānijā. Pāris iedvesmas no mums, kā šajā
pavasarī dārza ballītē cienāt viesus ar pašu gatavotiem,
atspirdzinošiem džina kokteiļiem.

28⁵⁶
€

1. Džins
NORMINDIA GIN
0,7 l, 41,4% alk.,
40,80 €/l

SĪRUPS

piešķirs garšas
nianses un arī krāsu
kokteiļiem

TONIKS

vai kāds gāzēts
dzēriens būs lielisks
pamats pašam
kokteiļam

PIEVIENO ARĪ CITUS ELEMENTUS

Kadiķogas, cukuru,
rozmarīnu, kardamonu

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

Pagatavo lielisku džina kokteili ar sastāvdaļām, kas pieejamas mūsu veikalā. Bagātīgas garšu buketes džins vai atspirdzinošs bezalkoholiskais dzēriens – tas viss ir mūsu veikalos pieejams, lai tava pavasara dārza ballīte būtu izdevusies!

31⁹⁹ €

2. Džins CITADELLE JARDIN D'ETE
0,7 l, 44% alk., 45,70 €/l

36⁵⁹ €

3. Džins OSMOZ CLASSIC
0,7 l, 43% alk., 52,27 €/l

14¹¹ €

4. Džins NORDIC SPIRITS LAB GIN
0,5 l, 41% alk., 28,22 €/l





Laiks atsākt kustēties!

Laikam ārā kļūstot siltākam, rodas vēlme aizstāt aktivitātes telpās ar izkustēšanos ārā. MAXIMA veikalos atradīsi sportam nepieciešamo inventāru un aprīkojumu aktīvai kustībai telpās, tā arī dabā. Lai kustība iedvesmo pavadīt laiku ģimenes lokā!



65⁹⁹
€

1. Skrejriteņis
TD-C2009

67⁹⁹
€

2. Viedpulkstenis
HAVIT 93

10⁹⁹
€

3. Pretstības
gumiju
komplekts
CORUBA

11⁹⁹
€

4. Digitālā
lecamaukla
CORUBA 3 m

13⁹⁹
€

5. Jogas
bumba
CORUBA

9⁴⁹
€

6. Skrituļdēlis
43 x 13 cm,
svara limits
20 kg

LOTERIJA

LOTERIJA

LOTERIJA



Shake,
Shake,
un laimē!



Pērc jebkurus divus
Shake, reģistrē čeku
www.baltaishake.lv
un laimē!



Baltais
aukstuma
somu ar Shake
dzērieniem
katru
dienu

vai



Apple
AirPods
Pro

vai
galveno
balvu

iPhone
13 Pro



Loterijas Nr. 7243
Kampaņas periods: 18.04. – 29.05.

S M E G

DIZAINS UN KVALITĀTE KATRĀ VIRTUVĒ

Akcijas periods 22.02.–23.05.2022.

SMEG
VIRTUVES
IERĪCU
LOTERIJA!*

IETAUPI
LĪDZ
89%



IEPĒRCIES PAR 10 EUR



KRĀJ UZLĪMES



IEGĀDĀJIES SMEG VIRTUVES PIEDERUMUS

LAIMĒ SMEG DIZAINA VIRTUVES IERĪCES KATRU NEDĒĻU!

Katru nedēļu akcijas periodā laimē
EKSKLUZĪVĀ SMEG DIZAINA
**TOSTERI TSF01, TĒJKANNU KLF03
VAI ROKAS BLENDERI HBF02**



Galvenā balva akcijas noslēgumā

IKONISKAIS SMEG RETRO **LEDUSSKAPIS FAB28**
(1530 x 604 x 728 mm, 270 l)

1x



* Loterija MAXIMA pircējiem (loterijā nedrīkst piedalīties SIA "MAXIMA Latvija" un SIA "PATRIKA" darbinieki. Loterijas atļaujas numurs 7138.

*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