

MAXIMA

Rudens loms

Graudaugu
spēks

Zivis ikdienā
un svētkos

Cik dažādas
ir sēnes

Idejas rudenīgām
maltītēm



Mans
Veikals

PLAŠĀ
IZVELE



Zivju diena katru nedēļu

Mēs visi zinām, ka zivis uzturā jālieto bieži, taču nereti trūkst ideju to pagatavošanā. Svaigas un kvalitatīvas zivis lielu darbu neprasa, pietiks vien ar sāli, pipariem un citronu sulu, ar ko apslacīt zivis, tās pasniedzot.

Daudzveidīgais svaigo zivju sortiments veikalos Maxima ļauj nodrošināt uzturu ar kvalitatīviem un gardiem zivju ēdieniem katru nedēļu!

5⁹⁹ € ~~8,99 €~~
-33%

1. Saīdas fileja bez ādas, atkausēta 1 kg

! Jaunums

9⁹⁹ € ~~12,99 €~~
-23%

2. Klusā okeāna mencas fileja, atkausēta 1 kg

! Jaunums

7⁹⁹ € ~~10,99 €~~
-27%

3. Sarkanās fileja bez ādas, atkausēta 1 kg

! Jaunums

9⁹⁹ € ~~12,99 €~~
-23%

4. Atlantijas mencas fileja ar ādu, atkausēta 1 kg

! Jaunums



12,99 € ~~17,99 €~~
-28%

Argentīnas sarkanās
garneles, atkausētas 1 kg

1,34 € ~~1,79 €~~
-25%

Sijķu fileja ZIGMAS
bez eļļas 190 g, divi
veidi, 7,07 €/kg

Jūras dārgumi

Zivju restorāna cienīgu maltīti varat baudīt arī mājās, atverot skaistos austeru gliemežvākus un izgaršojot katru sāļo kumosu, ko lieliski atsvaidzina svaiga citronu sula. Unikālā garša un tekstūra aicina sarīkot mājās gardēžu vakaru un izbaudīt šīs izsmalcinātās jūras veltes pie glāzes laba vīna draugu kompānijā.



-30%*

Austerēm

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNIĢA IZVELE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Precu piedāvājums atšķirīgs MAXIMA veikalos.

Mana Izvēle

LABAS
CENAS
%

Gardēžu izvēle

Kad kārojas kūpinātas vai žāvētas zivis, daudzveidīgu klāstu meklējiet zivju nodaļā, kur atradīsiet visdažādākos piedāvājumus. Vērts pamēģināt arī dažādus krēmus, konservējumus un pastētes, kas lieliski papildinās jūras tematikas uzskodu plati.

-25%*

1. ZIVJU MEISTARS sveramajiem kūpinājumiem

-25%*

3. ABBA zivju produktiem

-25%*

2. BRĪVAIS VILNIS zivju konserviem

1.49 € ~~1.99 €~~

-25%

4. Moivas ikru krēms ZIGMAS 160 g, divi veidi, 9,31 €/kg



Jaunums



Kartupeļu salāti ar kūpinātu asari un zaļumiem

4 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 800 g jauno kartupeļu
- 200 g kūpināta asara
- 30 g diļļu
- 1 šalotes sīpols
- 4 ēdamkarotes skābā krējuma
- 4 marinēti gurķi
- 4 olas
- sāls
- svaigi malti melnie pipari

Pagatavošana

1. Sālsūdenī vāra kartupeļus 20 minūtes. Nokāš un atdzesē.
2. Olas liek vārošā ūdenī uz 9 minūtēm. Nokāš un atdzesē aukstā ūdenī.
3. Smalki sagriež sīpolu, dilles un gurķus.
4. Asari notīra no ādas un asakām. Saplūkā mazākos gabalos.
5. Kartupeļus un olas nomizo un sagriež 6 daļās.
6. Bļodā liek kartupeļus, asari, dilles, gurķus un olas. Samaisa. Pievieno skābo krējumu, sāli un svaigi maltus melnos piparus pēc garšas.



kēst?

maxima.lv/koest



JAUNUMS!

**IZCILA
UZKODU
IZVĒLE**

LAŠA GAĻA LĪDZ 92 %

SUSTAINABLY
SOURCED
COCOA



JAUNUMS



Īpaši maiga
tumšā šokolāde.



0,89 € ~~1,03€~~

Tikai

Tumšā šokolāde MILKA
Delicate Dark 85 g,
10,47 €/kg



0,89 € ~~1,03€~~

Tikai

Tumšā šokolāde
MILKA Delicate Dark ar
mandelēm 85 g, 10,47 €/kg

0,89 € ~~1,03€~~

Tikai

Tumšā šokolāde MILKA
Delicate Dark sāļā
karamele 85 g, 10,47 €/kg

Milka

Maigs garšo labāk

Halovīns

Saldumus vai izjokosim! Halovīna vakarā šādas frāzes varēs dzirdēt teju pie katrām namdurvīm, tāpēc saldumu trauciņš laikus jāuzpilda ar kārumiem, ko dāsni izsniegt baidīt gribošajiem ciemiņiem. Spočīgas želejkonfektes vai šokolādes konfektes – tās garšos visiem.

2,29 € ~~2,99 €~~

-23%

1. Halloween saldumi
ZAINI 225 g, 10,18 €/kg

1,99 € ~~4,49 €~~

-56%

2. Konfektes FINI SCARY
BOX 99 g, 20,10 €/kg

2,29 € ~~2,99 €~~

-23%

3. Halloween saldumi
ZAINI 168 g, 13,63 €/kg

0,69 € ~~0,85 €~~

Tikai

4. Želejkonfektes FINI
galvaskausi 90 g, 7,67 €/kg

0,62 € ~~0,89 €~~

-30%

5. Želejkonfektes FINI
zobiņi 90 g, 6,89 €/kg

-20%*

6. Šokolādēm un
konfekšu kārbām Geisha

1,29 € ~~1,99 €~~

-35%

7. Cepumi Oreo Spooky
154 g, 8,38 €/kg

-25%*

8. Konfektēm DRAKO

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNIĢA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Preču piedāvājums atšķirīgs MAXIMA veikalos.

Mana Izvēle

LABAS
CENAS



Uztura speciāliste
Zane Timpore

Rudens raža

Uz augu valsts produktiem, to skaitā sēnēm, sakņu un lapu dārzeņiem, ogām, balstīts uzturs jaunākajos pētījumos tiek atzīts par īpaši veselīgu. Šāds uzturs veicinās arī pilnvērtīgu imunitātes darbību!

0,48
€



1. Ķirbis dekoratīvais 1 gab.

0,79
€



2. Ķirbis spageti 1 kg

0,69
€



3. Ķirbis riekstu 1 kg

0,69
€



4. Ķirbis sviesta 1 kg

Ķirbis

- Bagātīgi satur dažādus karotinoīdus, arī C vitamīnu. Šī kombinācija veicina pretvēža iedarbību un labu imūnsistēmas funkcionēšanu.
- Ķirbi var grauzt svaigā veidā, pievienot salātiem, no tā var gatavot mērci makaroniem.
- Ķirbī ir ļoti vērtīgas šķīstošās šķiedrvielas, kas organismā pilda detoksa funkciju.



0⁴⁹
€

Burkāni 1 kg

1¹⁹
€



Kartupeļi sarkanie
2,5 kg, 0,48 €/kg

0⁸⁹
€



Redīsi baltie 1 kg

Sarkanie kāposti

Violetā krāsa satur antociānus, kas sargā smadzenes no novecošanās.

Kāļi

Svaigs kālis (100 g) var nodrošināt pat 30% no dienas C vitamīna devas.

0⁴⁹
€



Kāposti sarkanie
1 kg



0⁷⁹
€

Kāļi 1 kg

0⁵⁹
€

Rutki 1 kg



SEZONĀ



Ķiploki

Ķiploks tiešām palīdz cīnīties ar vīrusiem, paaugstinātu asinsspiedienu, holesterīnu, iekaisumiem, vairo labās baktērijas zarnu traktā.

2⁹⁹
€



Ķiploki LATVIJA 1 kg

Dzērvenes

Dzērvenēs ir daudz C un E vitamīnu, kas ir īpaši svarīgi palīgi imūnsistēmas nostiprināšanai rudens periodā.

0⁷⁹
€



Lielogu dzērvenes
200 g, 3,95 €/kg

1³⁹
€



Meža dzērvenes
200 g, 6,95 €/kg

0⁴⁹
€

Sīpoli 1 kg



Franču sīpolzupa

4 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 2 kg sīpolu
- 300 g sviesta
- 6 timiāna zariņi
- 300 ml portvīna
- 800 g liellopa stilba ar kaulu
- 2 bagetes
- 200 g Ementāles siera
- 100 g brūnā cukura
- 4 lauru lapas
- olīveļļa cepšanai
- sāls
- pipari

Pagatavošana

1. Katlā apcep liellopa stilbu no abām pusēm, līdz gaļa ir zeltaini brūna. Lej klāt ūdeni tā, lai tas nedaudz nosedz gaļu. Lai iegūtu buljonu, gaļu vāra uz nelielas uguns 1,5 stundas.
2. Sīpolus nomizo un sagriež nelielos gabalos.
3. Katlā sakarsē eļļu un 30 g sviesta, liek trešo daļu sīpolu, piparus un sāli. Cep uz nelielas uguns, kamēr tie ir tumši brūni un ķepīgi. Pievieno brūno cukuru un karamelizē.
4. Pievieno atlikušos sīpolus un 100 g sviesta. Sīpolus apsautē, pievieno portvīnu, ļauj tam nedaudz novārīties, tad pievieno liellopu buljonu, lauru lapas un uz lēnas uguns visu vāra 20 minūtes.
5. Maizi sagriež, uzsmērē atlikušo sviestu un pārber ar smalki sarīvētu sieru. Liek līdz 180 °C temperatūrai sakarsētā cepeškrāsnī uz 10 minūtēm.
6. Kad zupa gatava, lej bļodiņās un pasniedz ar iemērcētu maizīti.



koēst?
maxima.lv/koest

Rudenīgas maltītes ar sēnēm

Vai tās būtu ikdienišķas maltītes vai svētku pusdienas, sēnes vienmēr lieliski papildinās ēdienu gan ar sātu, gan patīkamu tekstūru, aromātu un garšu. Rudenīgām maltītēm piestāv sēnes, tāpēc izmantojiet šo laiku jaunu recepšu atklāšanai.

Bulgura putraimi ar sēnēm

4 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 180 g sīpolu
- 110 g sviesta
- 350 g bulgura putrainu
- 850 g ūdens
- 2 dārzeņu buljona kubiņi
- 150 g šampinjonu
- 150 g šitaki sēņu
- 2 ķiploka daiviņas
- 50 g mandeļu
- 50 g lazdu riekstu
- 50 g olīveļļas
- pētersīļi dekorēšanai
- sāls, melnie pipari

Pagatavošana

1. Uzkarsētā pannā apmēram 2-3 minūtes apgraudzē riekstus. Atdzesē.
2. Sīpolus nomizo un sasmalcina. Pusi sviesta liek katlā un izkausē. Tajā liek sīpolus un cep, līdz tie ir caurspīdīgi.
3. Pievieno bulgura putrainus un, regulāri maisot, cep 3 minūtes. Pielej ūdeni un buljona kubiņus, uzvāra, samazina karstumu, uzliek katlam vāku un vāra uz nelielas liesmas apmēram 10-15 minūtes, līdz buljons uzsūcies un bulgura putraini ir mīksti.
4. Sēnes sagriež. Pannā uzkarasē olīveļļu un liek cepties saspiestas, ķiploka daiviņas, pievieno sēnes un cep, līdz tās ir viegli brūnas. Pievieno sāli un piparus.
5. Kad sēnes ir gatavas, tās pievieno bulgura putrainiem un turpina sautēt.
6. Lazdu riekstus un mandeles sakapā. Pētersīļus nomazgā, nosusina un sasmalcina.
7. Bulguram pievieno riekstus, pētersīļus un atlikušo sviestu. Pasniedz karstu.





2⁸⁹ €

1. Sēnes ENOKI
100 g, 28,90 €/kg

2²⁹ €

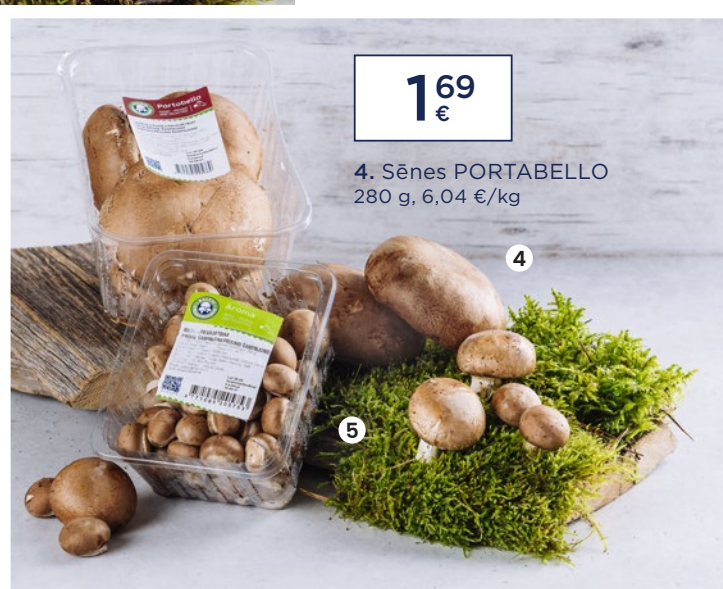
2. Ekoloģiskās sēnes
ERINGI 150 g, 15,27 €/kg

1⁶⁹ €

3. Sēnes SHIMEJI
brūnās 150 g, 11,27 €/kg

Sēnes

- Sēnes ir moderns un ieteicams produkts – gan vērtīgas, gan draudzīgas videi, tāpēc tās iesaka gaļas aizstāšanai.
- Satur daudz šķiedrvielu, kāliju, varu, selēnu, cinku, fosforu, holīnu, folātus un citus B grupas vitamīnus.
- Vienlaikus sēnēs ir maz kaloriju.



1⁶⁹ €

4. Sēnes PORTABELLO
280 g, 6,04 €/kg

0⁸⁹ €

5. Šampinjoni
brūnie 250 g,
3,56 €/kg

2²⁹ €

6. Ekoloģiskās
sēnes ŠITAKI 150 g,
15,27 €/kg



Rudens tējas rituāls

Rudens vakaros drēgnumu un tumsu viegli var aizgaiņāt ar iedegtām svecēm un tasi labas tējas. Izmēģiniet tējai pievienot kādu karotīti medus, sīrupa vai spēcīgas sulas. Lai jauka tējas pauze šajā krāsaino lapu laikā!



279 € ~~3,69 €~~
-24%

1. BIO tēja YOGI 30,6 g vai 37,4 g, dažādi veidi, no 74,60 €/kg

249 € ~~2,99 €~~
Tikai

2. Tēja SAITO 25x1,4 g vai 25x1,8 g, dažādi veidi, no 55,33 €/kg

269 € ~~3,59 €~~
-25%

3. Medus KORIO 500 g, 5,38 €/kg

1,99 € no 2,54 €

-22%



Sīrups dzērieniem
PŪRE 0,35 l, divi veidi,
5,69 €/l

1,69 € no 2,39 €

-29%

Sula HOHES C plus
1 l, dažādi veidi



Jaunums



MAXIMA
2 GADI
LATVIJĀ
DĀVINA



Recepšu
platforma
tiešsaistē



Kēst?



maxima.lv/koest

PALDIES kartes
lietotājiem



Aplūko sev ērtākā veidā

Aplūko receptes savā viedtālrunī, planšētdatorā vai portatīvajā datorā



SIRSNĪGA IZVĒLE



Sirsnīga
izvēle



MEKLĒ
ĪSTO? SEKO
SIRDIJ!



Kebabs ar kūpinātu vistas girosu

4 PORCIJĀM

Sastāvdaļas

- 80 g kausētā siera
- 200 g kūpināta vistas girosa
- 4 marinēti gurķi
- 200 g brūno šampinjonu
- 100 g ķiršu tomātu
- 100 g spinātu
- 4 tortiļas plāksnes
- eļļa cepšanai
- sāls

Pagatavošana

1. Šampinjonus sagriež, apcep zeltaini brūnus, pievieno sāli pēc garšas.
2. Ķiršu tomātus sagriež 4 daļās, marinētos gurķus sagriež gareniskās šķēlēs, vistas girosu sagriež plānās šķēlēs.
3. Uz tortiļas plāksnes smērē krēmsieru, pāri kārtu spinātu lapiņas, tad vistas girosu, ceptos šampinjonus, marinēto gurķi un ķiršu tomātus, satin.



1 19 €
5,95 €/kg

letaupi **30%**

1 69 €
8,45 €/kg

RAŽOTS LATVIJĀ

Kausētais siers DZINTARS
klasiskais 200 g



1 99 €
9,05 €/kg

letaupi **28%**

2 77 €
12,59 €/kg

RAŽOTS LATVIJĀ

Vistas giross
NĀKOTNE 220 g

Visgaršīgākie ķīpoku grauzdiņi

4 PORCIJĀM

Sastāvdaļas

- 400 g saldskābmaizes
- 5 ķīpoka daiviņas
- 100 g majonēzes
- pētersīļi pasniegšanai
- šķipsna sāls

Pagatavošana

1. Saldskābmaizi sagriež stienīšos, liek uz cepamās pannas un cep krāsnī 180 °C temperatūrā 10 minūtes.
2. Tikmēr ķīpoka daiviņas nomizo un smalki sarīvē. Liek lielā bļodā, pievieno majonēzi un sāli, visu samaisa.
3. Kad maize sacepusies zeltaini brūna, to liek klāt majonēzes un ķīpoku maisījumam, kārtīgi sajauc tā, lai visi grauzdiņi ir aplāti. Liek virsū vāku un atstāj ievilkties uz 10 minūtēm. Pasniedzot pārber ar sakapātiem pētersīļiem.



1 49 €
2,13 €/kg

letaupi **38%**

2 39 €
3,41 €/kg

RAŽOTS LATVIJĀ

Saldskābmaize
MĀJAS LĀČI 700 g



0 55 €
2,20 €/kg

letaupi **40%**

0 92 €
3,68 €/kg

RAŽOTS LATVIJĀ

Majonēze SPILVA
BROKASTU 250 g

Picas uz tortiljas pamatnes

Šis ir atjautīgs veids, kā pagatavot brīnumgardas picas acumirkli. Galvenais noslēpums – picas pamatnei izmantot gatavās tortiljas plāksnes, tās pārklājot ar iecīnītākajām picas sastāvdaļām. Lūk, dažas idejas, ko likt uz ātrajām picām.

Sēņu picai

Tomātu mērce, mocarella, Parmas siers, brūnie šampinjoni, timiāns.

Prošuto picai

Tomātu mērce, mocarella, prošuto, oregano, rukolas lapas pēc cepšanas.

Dārzeņu picai

Tomātu mērce, mocarella, zilais siers, sīpols, tomāts, cukīni.

Salami picai

Tomātu mērce, mocarella, salami, oregano.

Pagatavošanas padoms

Uz tortiljas saliek visas sastāvdaļas, un picu cep līdz 200 °C temperatūrai sakarsētā krāsnī 10 minūtes, līdz siers izkusis un būruļo. Pasniedz karstas.

Vītinājumi

Ermes Fontana produkti dod lielisku iespēju tepat Latvijā nobaudīt īstu Itālijas prošuto, bresaolu un salami no Baganzas ielejas Parmas reģionā.

-20%*

Pārstrādātai gaļas produkcijai FONTANA šķēlēs



Pilnīgai maltītei

Labs ēdiens nav pagatavojams bez kvalitatīvas olīveļļas. Tas nu ir fakts. Un – ēdiens garšos daudz labāk kopā ar glāzi laba vīna. Pasqua vīni noteikti neliks vilties.

6²⁹ € ~~8,99 €~~
-30%

Bio olīveļļa Bionaturalis
Extra virģin 750 ml,
8,39 €/l

5⁹⁹ € ~~7,60 €~~
-21%

Vīns PASQUA 0,75 l
12%, divi veidi, 7,99 €/l



Pieliekamajā

Janarat zīdkoka ogu vai rožu ievārījums un baklažānu ikri – tas izklausās eksotiski! Arī Spilva savās burciņās noslēpj ko eksotisku, ko ir vērts atklāt.

1⁴¹ € ~~2,01 €~~
-30%



Saldskābā tomātu mērce SPILVA 500 g, divi veidi, 2,81 €/kg

-30%*

Produkcijai JANARAT



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

Meistara marka
MAXIMA



Elegantie eklēri

Vai zinājāt, ka tulkojumā no franču valodas *éclair* nozīmē 'zibens spēriens', 'uzplaiksnījums'? Kā jums liekas, vai šāds nosaukums radies tādēļ, ka eklēru zibenīgi ātri apēd, vai tomēr tādēļ, ka tā glazūra ir tik perfekta, ka burtiski spīd kā zibens šautra debesīs? Tagad tas zibsnī visā pasaulē, arī Latvijā. Mūsu meistari piedāvā dažādas eklēru garšas, kas sezonāli mainās. Nobaudiet visas, lai atrastu iecienītāko!



1,25 € ~~1,58 €~~

-21%

Eklērs ar vaniļas vai šokolādes krēmu
2x70 g, 8,93 €/kg



1,19 € ~~1,47 €~~

Tikai

Eklērs ar upeņu krēmu
3x30 g, 13,22 €/kg



1,25 € ~~1,58 €~~

-21%

Eklērs ar karamelu krēmu 2x74 g, 8,45 €/kg





2

1

MEISTARA MARKA



3⁵⁵ € ~~4,50 €~~
-21%

1. Kūciņu izlase Pie kafijas 250 g, 14,20 €/kg



0⁶⁰ € ~~0,75 €~~
-20%

2. Groziņš ar karamelu krēmu 45 g, 13,33 €/kg

Iepazīstieties

Tās visas ir "Meistara marka" mini kūciņas. Ērti paņemamas rokās un ērti apēdamas – gan vēja kūkas un itāļu slavenie profitroļi, gan elegantie groziņi ar šokolādes krēmu un vesela izlase pie kafijas. Tas viss šī rudens tējas rituāliem un kafijas pauzēm.



2⁰⁹ € ~~2,70 €~~
-23%

Groziņš ar šokolādes pildījumu 6x30 g, 11,61 €/kg



0⁹⁰ € ~~1,19 €~~
-24%

Vēja kūka ar kazeņu krēmu 4x25 g, 9,00 €/kg



1¹⁵ € ~~1,49 €~~
-23%

Profitroļi ar siera krēmu 4x25 g, 11,50 €/kg

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNIĢA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Preču piedāvājums atšķirīgs MAXIMA veikalos.

Mana Izvēle



21

AK, KUNGS!

Izcel
100 €
IKEA dāvanu karti!



Uzzini vairāk:
hm.lv/kungu



1.

PĒRC

Kungu maizi

2.

REGISTRĒ ĀĒKU

hm.lv/kungu

3.

LAIMĒ kādu no 24
IKEA dāvanu kartēm
100 € vērtībā

Loterijas periods: 12.10.–22.11.2021.
Loterijas atļaujas numurs: 6942.

Graudaugi cilvēka uzturā

Graudaugi ir ogļhidrāti, un tie ir svarīgi cilvēka ēdienkartē. Ogļhidrāti sniedz enerģiju cilvēka ķermenim. Enerģija mums ir nepieciešama ne tikai kustībām, spējai piecelties no gultas vai braukt ar riteņiem, bet arī mūsu smadzeņu darbībai, lai mēs varētu domāt un mūsu nervu sistēma darboties. Enerģija nepieciešama mūsu imūnsistēmai, orgāniem un visai ķermeņa darbībai, lai tas spētu pilnvērtīgi funkcionēt.



Uztura un
fitnesa trenere
Madara Meiere

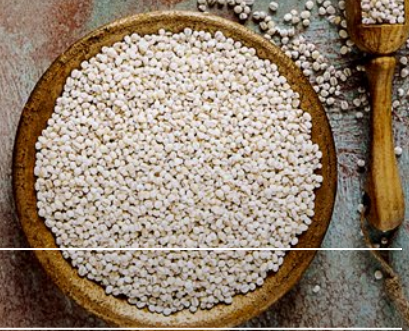


Ogļhidrāti mūs nodrošina ar enerģiju, tādēļ tie cilvēkam ir nepieciešami, tomēr – cik daudz? Ja uzņemam pārāk daudz ogļhidrātu, tad ķermenis tos nespēj izlietot un “noglabā” jeb uzkrāj. Tas var veicināt liekā svara rašanos, tādēļ pierasts, ka diētas mēģina atrāt un tomēr neveselīgā veidā samazināt cilvēka svaru, izslēdzot no ēdienkartes ogļhidrātus, to skaitā arī pilnvērtīgos graudaugus.

Ogļhidrāti ieguvuši sliktu slavu, un reizēm no tiem baidāmies kā no bubuļa. To radījušas dažādas diētas, kas krietni samazina vai izslēdz ogļhidrātus.

Kā zināt, cik ir pietiekami un ne par daudz ogļhidrātu uzturā? Labās ziņas: mums vienmēr ir līdzīgs mērķis jeb orientieris – tā ir mūsu roka, pēc kuras varam izmērīt, cik vienā ēdienreizē uzņemt ogļhidrātus. Drošs un nepieciešams daudzums ogļhidrātu sievietei ir 1 savas saujas apjomā un vīrietim 2 saujas.

Graudaugi atbilstošā daudzumā ir nepieciešami ikvienam un regulāri.



22

Mans Veikals

LABAS
ZIŅAS
%

Dienas deva labākai dzīvei

Vai nav brīnums, ka vienā mazā 40 g paciņā ir iespējams sakoncentrēt produktus, kas nodrošina vienam cilvēkam visu nepieciešamo vitamīnu un minerālvielu kompleksu, lai uzlabotu pašsajūtu! Atliek vien izvēlēties šī brīža prioritātes – imunitātes stiprināšana, skaistums, enerģija... Šī paciņa rada laimes sajūtu!

-20%*

Žāvētu augļu un riekstu maisījumiem
Dienas deva



-40%*

Produkcijai JUST NATURE

Īpaši izcelams produkts ir lēcas, kas mūsdienu vērtīgo produktu topā ierindojas augšgalā. Tās ietver gan olbaltumvielas, gan ogļhidrātus un šķiedrvielas, kā arī tās ir vitamīniem bagātas, tādēļ tās varam saukt par superproduktu!

*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNIĢA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Preču piedāvājums atšķirīgs MAXIMA veikalos.

Iepazīstiet pārļu grūbas

Visiem ir zināmas grūbu augstvērtīgās īpašības, bet bieži vien neizvēlamies tās gatavot ilgā vārīšanas procesa dēļ. Pērļu grūbas ir grūbu jaunās māsas – īpašības ļoti līdzīgas, garša arī, un vienīgais grūbu minuss – vārīšanās laiks – samazinājies līdz 15 minūtēm. Jāņem gan

vērā, ka, lai noslīpētu graudiņus līdz pārļu spožumam, neliela daļa no to augstvērtīgajām īpašībām tomēr ir zudusi.

Mums ir arī citas idejas augstvērtīgām rudens maltītēm. Noteikti iesakām zirņus un nu jau Latvijā lielu popularitāti ieguvušos basmati rīsus.

0,89 € ~~1,23 €~~
-28%



1,49 € ~~2,19 €~~
-32%

1. Pērļu grūbas VALDO
4x125 g, 1,78 €/kg

3. Pērļu grūbas GUDRIE
GRAUDI, 4x90 g,
trīs veidi, 4,14 €/kg

1,79 € ~~2,40 €~~
-25%



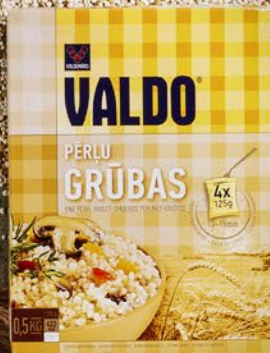
0,89 € ~~1,39 €~~
-36%

2. Rīsi VALDO
GOLD tvaicēti 4x125 g,
3,58 €/kg

4. Zirņi pelēkie
TAUTAS 800 g, 1,11 €/kg



3



2



4



Dārzeņu un lēcu zupa

6 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 150 g sīpolu
- 360 g selerijas kātu
- 400 g burkānu
- 600 g cukīni
- 700 g tomātu savā sulā
- 260 g zaļo lēcu
- 2 litri dārzeņu buljona
- 4 ķiploka daiviņas
- 2 tējkarotes paprikas pulvera
- 1 tējkarote timiāna
- 1 tējkarote bazilika
- 1 tējkarote sāls
- 1/2 tējkarotes piparu
- eļļa cepšanai

Pagatavošana

1. Lēcas noskalo un iemērc. Sīpolus sakapā, selerijas kātus, burkānus un cukīni sagriež 1 cm lielos gabaliņos.
2. Uz vidēji lielas liesmas sakarsē katlu, ielej eļļu. Kad eļļa uzkarsusi, liek sīpolus, burkānus, selerijas kātus, sāli un cep 3 minūtes, ik pa laikam apmaisot.
3. Pievieno tomātus savā sulā, lēcas, saspīestas ķiploka daiviņas, baziliku, timiānu, paprikas pulveri un melnos piparus. Maisa, līdz visas sastāvdaļas ir sajaukušās.
4. Pievieno dārzeņu buljonu. Kad uzmet pirmo burbuli, samazina liesmu un ļauj visam vārīties 15 minūtes.
5. Pievieno cukīni un vāra vēl 15 minūtes. Pagaršo zupu un, ja nepieciešams, pievieno vēl garšvielas.



Zaļo griķu salāti ar piparmētrām un dārzeņiem

4 PERSONĀM

Sastāvdaļas

- 300 g zaļo griķu
- 400 g ūdens
- 440 g ķiršu tomātu
- 300 g gurķu
- 100 g pētersīļu
- 40 g ķirbju sēklu
- 140 g *Extra virgin* olīveļļas
- 50 g ābolu etiķa
- šķipsna sāls

Pagatavošana

1. Katlīnā uzvāra ūdeni, ko pārlej pāri griķiem. Atstāj uzbrīst.
2. Uz pannas apgrauzdē ķirbju sēklas, līdz tās ir zeltaini brūnas.
3. Dārzeņus un garšaugus nomazgā un sagriež mazākos gabalos.
4. Bļodā sajauc *Extra virgin* olīveļļu, etiķi un sāli. Kārtīgi samaisa.
5. Visas sastāvdaļas sajauc kopā un pasniedz.



Izsmalcinātības garša mājas bāriņā

Vai tas būtu rudenīgs vakars, kad gribas sasildīties pie kamīna, vai draudzīgas sarunas ar viesiem, glāze laba alkohola radīs tīkamu noskaņu un palutinās garšas kārpiņas. Konjaks vai viskijs – kuram dzērienam priekšroku dod tu?



15⁹⁹ € ~~21,24 €~~
-25%

Stiprs alkoholisks dzēriens METAXA 7*
40%, 0,7 l, 22,84 €/l

14⁹⁹ € ~~23,22 €~~
-35%

Stiprs alkoholisks dzēriens OAKHEART ORIGINAL 35%, 1 l

8⁴⁹ € ~~12,29 €~~
-31%

Viskijs SIR EDWARDS
40%, 0,5 l, 16,98 €/l

20⁹⁹ € ~~32,52 €~~
-35%

Konjaks LARSEN VS
40%, 0,7 l, 29,99 €/l

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

30.09.-20.10.2021.

Skaistuma festivāls

Visskaistākais ir laiks, ko pavadām kopā

Sejas
kopšanas
līdzekļiem

līdz
-40%*



Ķermeņa
kopšanas
līdzekļiem

līdz
-40%*



Vīriešu sejas
un ķermeņa
kopšanas
līdzekļiem

līdz
-40%*



*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENA un Sirsnīga izvēle precēm.

€ 3x vairāk Maxima naudas



Pērc

jebkuras Skaistuma
Festivala preces



Skenē

QR kodu kasē ar Maxima
mobilo lietotni



Saņem

3x lielāku
uzkrājumu

Vairāk informācijas par Skaistuma festivālu un tā piedāvājumiem varat uzzināt šeit: maxima.lv/skaistuma-festivals

Labie mājas gariņi

Ja mājās ir pareizie tīršanas līdzekļi, tad rudens uzpošanas un tīršanas darbi var būt arī tīrā bauda. Nedaudz uzpūš, pagaida dažas minūtes un ar lupatiņu noslauka tīru. Viss spīd un laistās.

Trauku mazgājamā mašina ir viens no cilvēces pēdējā laika visbrīnīgākajiem izgudrojumiem un lielākajiem palīgiem virtuvē.

līdz **-45%***

Trauku mazgāšanas līdzekļiem FINISH



-35%*

Tīršanas līdzekļiem SANO



Happy bērņibai

Augstākās kvalitātes autiņbiksītes aktīviem mazuļiem. Īpaši mīkstas un maigas, hipoalerģiskas, gaisa caurlaidīgas, ar augstu mitruma uzsūktspēju aizsardzībai pret noplūdēm. Arī kosmētika, kas paredzēta mazuļiem no pirmās dzīves dienas, ir hipoalerģiska, nesatur parabēnus, aromatizatorus un krāsvielas.

-25%*

Zīdaiņu precēm
HAPPY

 Loterija



*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSNIĢA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. Preču piedāvājums atšķirīgs MAXIMA veikalos.

JAUNUMS

Lenor Fresh Air effect
**VEĻA SMARŽO KĀ ŽĀVĒTA
ĀRĀ, SVAIGĀ GAISĀ**

2x KONCENTRĒTĀKS*

100% pārstrādāts un pārstrādājams iepakojums

Novatoriska tehnoloģija nodrošina, lai veļa smaržotu kā žāvēta svaigā gaisā.

Lenor Fresh Air Effect produkti nodrošina ilgstošu svaigumu arī tad, kad apģērbs ievietots skapī vai kad valkājat to.

Veļas mīkstinātājs
LENOR FRESH WIND 840ml,
piemīt svaigs un enerģisks aromāts
ar jūras notīm un citrusaugļu
patikamo pieskaņu.



Veļas mīkstinātājs
LENOR PINK BLOSSOM 840ml,
piemīt jauns aromāts, ko raksturo
ābelziedu gaišums un
saldā melone.



Veļas mīkstinātājs
LENOR SUMMER DAY 840ml,
piemīt citrusaugļu un gundegu aromāts.



-30%*

Veļas mīkstinātājs
Lenor 840 ml

*Ieteicamā Lenor Fresh Air effect deva (14ml) salīdzinājumā ar citiem Lenor šķidrājiem veļas mīkstinātājiem (30 ml)

1



2



3



4



18⁹⁹ € ~~29,99€~~
-37%

1. Katls ar vāku
UNIWEELL 24 cm 4,7 l

11⁹⁹ € ~~18,99€~~
-37%

2. Katls ar vāku
UNIWEELL 16 cm

13⁹⁹ € ~~23,99€~~
-42%

3. Katls ar vāku
UNIWEELL 20 cm

16⁹⁹ € ~~29,99€~~
-43%

4. Dziļa cepšanas
panna UNIWEELL 28 cm

Palīgi virtuvē

Piekrītīstiet, ka labas pannas un katli ir jau puse no panākumiem, lai maltītes būtu izdevušās. Rudenīgiem sautējumiem un zupām lieliski kalpos katls ar speciālu pārklājumu, kas neļaus produktiem piedegt, bet nodrošinās vienmērīgu gatavošanos.

9⁹⁹ € ~~16,99 €~~
-41%

5. Panna
UNIWELL
24 cm

5

6

7

8

10⁹⁹ € ~~17,99 €~~
-39%

7. Cepšanas
panna
UNIWELL
26 cm

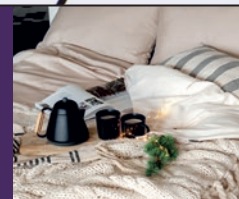
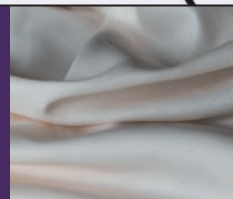
9⁹⁹ € ~~15,99 €~~
-38%

6. Panna
UNIWELL
24 cm

11⁹⁹ € ~~18,99 €~~
-37%

8. Cepšanas
panna
UNIWELL
28 cm

mistral
home



Mājīguma uzvaras gājiens



- ◉ Iepērcies par 10 EUR
- ◉ Krāj uzlīmes
- ◉ Iegādājies Mistral Home tekstilizstrādājumus



Atlaides
līdz **60%**

Akcijas periods: 05.10.2021.-25.01.2022.

VISI PIRKSTI X-ā!

LIELĀ
JUBILEJAS
LOTERIJA

Volkswagen
T-Cross

x10



1.

IEPĒRCIES
par 20 EUR

2.

REĢISTRĒ
čeku
www.maxima-loterija.lv

3.

LAIMĒ
Volkswagen
T-Cross

Loterija spēkā no 21.09. līdz 29.11.2021. Loterijas atļaujas numurs: 6985. Vairāk info www.maxima-loterija.lv

Laimesta auto attēls ir ilustratīvs. Īstā laimesta izskats un aprīkojums var atšķirties.

Mans veikals



Mana Izvēle



*Cena pie preces norādīta ar atlaidi. Piedāvājums neattiecas uz SUPERCENAS, SIRSŅĪGA IZVĒLE un ALKO SUPERDĪLS precēm. **Piedāvājums neattiecas uz akcijas precēm, 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