

My  
**STOCKMANN**

SEPTEMBRIS 2024

MYSTOCKMANN  
KLIENTIEM

**-20%**

**RUDENS GARŠU  
CEĻVEDIS**



LABAS DZĪVES NOSLĒPUMS IR DETAĻĀS

☪☪☪  
**GALERIE  
DU THÉ**  
· BY AHMAD TEA ·

Ar Galerie du Thé cenšamies izcelt un novērtēt roku darinātas, retas tējas, piedāvājot jums tās visā to autentiskumā un svaigumā. Pateicoties mūsu ģimenes ilgstošajiem sakariem tējas nozarē, esam vairāku gadu desmitu laikā izpētījuši pasaules labākos tējas reģionus, meklējot ideālos audzētājus, kas rada Ahmad Tea iemīļotos maisījumus.

**EKSKLUZĪVAS TĒJU GARŠAS**  
NO JAPĀNAS • ĶĪNAS • ĀFRIKAS • TAIVĀNAS



## Rudens garšu ceļvedis no Stockmann

Šī gada Rudens garšu ceļvedis ir bagāts ar jaunām atklāsmēm un garšas baudījumiem. Stockmann Delikatess komanda ir rūpīgi atlasījusi produktus, lai katrs rudenī atrastu sev tīkamas garšas un atklātu arī jaunas garšu niansas.

Rudenī īpašu uzmanību esam pievērsuši Latvijas mazo ražotāju produktiem un viņu stāstiem. Latvijas ražotāji piedāvā daudzveidību, kvalitāti un unikālas produktu idejas, ko ir vērts izbaudīt. Aiz katra no šiem produktiem slēpjas ģimenes vai draugu kompānijas uzņēmības stāsts, kas piešķir īpašu vērtību šiem produktiem.

Rudenī, kad ikdienas ritms kļūst straujāks, Stockmann Delikatess piedāvās gatavus ēdienus un idejas ātrām maltītēm, lai atvieglotu ikdienu. Stockmann Delikatess zīmola produkti tiek gatavoti uz vietas nelielos apjomos, lai ilgāk nodrošinātu produktu svaigumu. Visa uzmanība tiek vērsta uz garšas izcilību un sabalansētību. Mūsu komanda rūpējas par produktu veselīgumu, izmantojot mazāk sāls un cukura ikdienas maltīšu pagatavošanā, un seko aktuālajām tendencēm.

Rudens sezonā Stockmann Delikatess priecē ar plašu jaunumu piedāvājumu. Izbaudi klasisko Miljonāra kūku, gardās plūmju-marcipāna konfektes un sezonālos salātus – atsvaidzinošos Valdorfa salātus un rudenīgos biešu-rukolas salātus. Mūsu komanda ir sagatavojusi arī sārtīgu Burgundijas sautējumu, kas lieliski sildīs vēsākos rudens vakaros. Steidzīgākajiem piedāvājam plašu Stockmann Delikatess PREP produktu klāstu, kas ļauj ātri un ērti pagatavot gardas maltītes mājās. Atklāj mūsu plašo jaunumu sortimentu Stockmann Delikatess! Mūsu komanda vēl jums patīkamus un garšīgus svētku mirkļus ar mūsu izvēlētajām delikatesēm jums. Izbaudiet rudenī ar Stockmann Delikatess gardumiem!

Stockmann Delikatess komanda

**STOCKMANN DELIKATESS  
PLAŠO SORTIMENTU  
IEGĀDĀJIES ARĪ**



**AICINĀM NOBAUDĪT RUDENS SEZONAS GARŠAS  
KOPĀ AR MŪSU PARTNERIEM**

### **05.09.**

10.00 Ahmad tēja - fotosiena, konkurss, dāvanas par pirkumu  
15.00 Yogi tējas  
16.00 Liepkalni - dažādas sājās uzkodas  
17.00 Alkoholiskais dzēriens Chandon Garden Spritz

### **06.09.**

15.00 Ahmad tēja - fotosiena, konkurss, dāvanas par pirkumu  
15.00 Yogi tējas  
15.30 Illy kafijas meistarklase  
16.00 Ancient + Brave kolagēns  
16.00 Korejas Žeņšeņa tējas  
16.00 Džins Hedonya  
16.30 Cēsu Alus Dārza sidrs  
16.30 Kladesholmen Sijķu filejas  
17.00 Tex Mex

### **07.09.**

11.00 Ahmad tēja - fotosiena, konkurss, dāvanas par pirkumu  
12.00 Tex Mex  
12.00 Cēsu Alus Dārza sidrs  
16.00 Džins Hedonya

### **08.09.**

11.00 Ahmad tēja - fotosiena, konkurss, dāvanas par pirkumu

### **10.09.**

16.00 Dagi Food cepta menca ungāru gaumē

### **11.09.**

16.00 Rocket Beans kafijas grauzdēšanas meistarklase

### **13.09.**

15.00 Saldus Gotiņa  
16.30 Cēsu Alus Freitag kokteiļi  
16.30 Kaviale stores kaviārs

### **14.09.**

16.00 Džins Hedonya  
16.30 Cēsu Alus Freitag kokteiļi

### **15.09.**

16.00 Džins Hedonya

Lai uzzinātu vairāk informācijas un degustāciju laikus, aicinām sekot Stockmann sociālo tīklu kontiem.

# Mūsu klienti izvēlas

Augsta kvalitāte, daudzveidīgs sortiments un nevainojams serviss – tie ir tikai daži no iemesliem, kādēļ Stockmann Delikatess nodaļu ir iecienījuši mūsu pastāvīgie klienti.



**AGNESE DRUNKA**  
TV3 un Latvijas Radio 1  
raidījumu vadītāja

Stockmann ir viens no maniem mīļākajiem veikaliem, tādēļ rūpīgi iepļānoju ikdienas gaitā nokļūšanu šajā pārtikas produktu izvēles un iepirkšanās paradīzē. Pārtikas nodaļa ir raksturīga ar pasaules elpu un izcilu klātienē servisu, un katru viesošanos šeit man ir kā svētki – es ļoti novērtēju iespēju sarunāties ar pārdevējām, kas ir zinošas un ar kurām varu iztriekties par ēdienu receptēm, izvēloties pašu labāko. Mani fascinē pirkumu ietišanas un iesaiņošanas metodes, kas gadu gaitā nemainās. Ja es esmu Stokmanītī, kā to mīļi dēvēju, tad noteikti nopirkšu iemīļoto norvēģu brūno sieru, ko tikai tur var dabūt sagrieztu plānās šķēlītēs tieši tāpat kā Norvēģijā. Obligāts *must have* ir foreles pasta, turklāt zivju kulinārijā, kad sakārojas steika, zinu, ka tas tur nepievils, arī svaigi ceptā maize, īpaši tumšā ciabata, ir mani favorīti un noteikti iesaku uzņemt aci bombīgajam Ben & Jerry's saldējumam, jo cena tam šeit nereti ir tik pievilcīga, ka nedrīkst liegt šo našķi savējiem. Visa gada garumā – bet jo īpaši vasarā – novērtēju lielisko un tik pašsaprotamo iespēju uzpildīt ūdens pudeli un, kad sakārojas austeres te un tagad uzreiz, tad izmantoju to atvēršanas servisu, neliekot man mocīties ar to atvēršanu mājās. Delikatess Cafe pati gan vēl neesmu izmantojusi, taču allaž ar drusku skaudīgu aci noraugos uz cilvēkiem, kuri bauda labumus, kas vienmēr izskatās tik apetītelīgi. Pārtikas piegādi ar Wolt lietotnes starpniecību neizmantojam bieži, bet to, ka Stockmann labumi tad man kļūtu vēl pieejamāki, vien ir apdomas vērtā iespēja, kaut gan es no visas sirds novērtēju iepirkšanos šai veikalā klātienē, jo reizēm vienkārši baudu to piedāvājumu klāstu kaut vai ar acīm un baudu sarunas ar apkalpojošo personālu.



Kazas piena brūnais siers Ekte Geitost, 250 g, (30,00/kg) 7,50, **Tine.**



Saldējums Karamel Sutra, 465 ml, (24,73/l) 11,50, **Ben&Jerry's.**



Foto: Liene Pētersone

**KRISTĪNE LUĪZE AVOTIŅA**  
Gleznotāja

Iepērkoties Stockmann Delikatess, visvairāk novērtēju veikala kompakto izmēru un vienlaikus plašo pārtikas produktu sortimentu. Man ir svarīgi, ka savus ikdienas pirkumus varu izdarīt maksimāli īsā laika sprīdī, kā arī novērtēju arī klientu servisu. Šeit varu iegādāties dažādus pārtikas produktus, kas bieži nav pieejami citur. Gandrīz vienmēr nopirkšu Andros apelsīnu sulu, jo tā ir gan ļoti garšīga, gan man vienmēr liek atcerēties laiku, kad dzīvoju un studēju Barselonā. Ievēroju Trifeļu sieru un dažādas ogas un augļi ir kā kārums, kuru atvēršanu no veikala vienmēr savai meitai. Mans vīrs ir iecienījis Āzijas produktu plauktiņu, tāpēc man patīk ielūkoties tur. Šeit pārku bezglutēna miltus, kurus izmantoju maizes cepšanai. Bieži izvēlos arī zivi vai gaļu, kuru pagatavot mājās. Un reizēm, kad nav ne laika, ne spēka gatavot, mēdzu iegādāties arī gatavo kulināriju – Stockmann gatavotie suši ir manas ģimenes iecienīti. Ja man atļauj laiks, tad mēdzu iedzert kafiju Delikatess Cafe un kopš septembra savu iecienīto Flatte šeit baudišu biežāk, jo te plānota manu gleznu reprodukciju ekspozīcija.



Apelsīnu sula, 1 l, 5,50, **Andros.**



Siers ar trifeļiem, 1 kg, 38,-, **levas siers.**



**LILITA ZATLERE**  
Politiķa Valda Zatlera kundze

Ikreiz iegriežoties Stockmann pārtikas nodaļā, vienmēr pievēršu uzmanību sortimentam un jaunumiem. Telpas ir piedzīvojušas patīkamas pārmaiņas, produktu sortiments ir plašs un kvalitatīvs, un cena ir atbilstoša kvalitātei. Būdam kliente kopš veikala atvēršanas, varu apgalvot, ka apkalpošana vienmēr ir laipna, pārdevēji izpalīdzīgi un zinoši – nekad neesmu vilusies. Nekad nevaru pāriet garām delikatessēm! Labprāt iegādājos dažādas jūras veltes un kādu jaunumu izmēģināšanai. No Delikatess servisa esmu izmantojusi vakuumēšanu un priecājos arī pasēdēt Stockmann Delikatess Cafe.

Laša steiks ar garšaugiem un rozā pipariem, 1 kg, 29,-, **Stockmann Delikatess.**



**KĀRLIS STREIPS**  
TV raidījumu vadītājs un žurnālists

Universālveikalā Stockmann pirmoreiz iegāju īsi pēc tam, kad tas atvērās pirms 18 gadiem, un iznācu ar pilnu iepirkumu grozu. Novērtēju vidi, apkalpošanu un klāstu, esmu iecienījis tos produktus, kas acīmredzot iet pie sirds arī citiem pircējiem, jo biežāk ir izpirkti – piemēram, amerikāņu dip mērcītes, Campbell gatavās zupas, Kraft makaroni ar sieru. Vienas no manām biežāk pirktajām precēm ir Earl Grey tēja bez kofeīna un grauzdēti un sāļti Indijas rieksti. Delikatess nodaļā regulāri notiek atjauninājumi – to es ievēroju, jo pārkārtošanas rezultātā neatrodu iecienītos produktus turpat, kur tie iepriekš atradušies. Iegādājoties austeres, noteikti izmantošu to atvēršanas pakalpojumu, jo pēdējā reizē, kad tās pirkur, ar atvēršanu man bija liela noņemšanās.



Boutrais Austere Creuse Celine Nr.2101 - 130 g, 2,40, **La Famille Boutrais.**



Melnā tēja bez kofeīna Earl Grey, 40 g, (92,50/kg) 3,70, **Ahmad Tea.**



**ELITA PATMALNIECE**  
Māksliniece

Visvairāk novērtēju vidi, kas regulāri tiek atjaunota un modernizēta. Bieži šeit iegriežos, kad ir nogurums, lai sevi iepriecinātu. Preču klāsts ir plašs un kvalitatīvs, un priecē vienmēr laipnā apkalpošana. Delikatess nodaļā man patīk interesantais maizes piedāvājums – īpaši garšo garneļmaize, tāpat bieži iegādājos gatavos salātus un desertus. Noteikti jāizceļ jūras valsts produkti – esmu iecienījusi lasi un dažādas zivis, tāpat arī gaļas izstrādājumus un vīnu. Arī no saimniecības nodaļas bieži iegādājos trauku lupatiņas un kādu no stilīgo birstīšu klāsta. No pakalpojumiem dažreiz izmantoju vakuumēšanu.



Garneļu sviestmaize, 1 gab., 4,90, **Stockmann Delikatess.**



Laša steiks itāļu gaumē, 1 kg, 28,-, **Stockmann Delikatess.**



JOHAN FREITAG  
ALKOHOLISKIEM  
KOKTEIĻIEM  
**-20%**

## JOHAN FREITAG

Džina kokteiļi- JOHAN FREITAG- vieni no populārākajiem kokteiļiem ne tikai Latvijā, bet arī pasaulē!

Sekojošā alkoholisko kokteiļu tendencēm, aizvien pieaugošai interesei par džina kokteiļiem un iedvesmojoties no pasaules un Latvijas labākajiem bārmeņiem esam sagatavojuši četrus lieliskus džina kokteiļus!

**JOHAN FREITAG džina kokteiļi – un piektdiena katru dienu!**

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

# RUDENS GARŠA TAVĀ ŠĶĪVĪ

Gada ražīgākā sezona ir klāt! Daba pēc vasaras brieduma mums dāvina sulīgas krāsas un garšas, ko grēks neizmantot kā ikdienā, tā svētkos. Ķirbji, kabači, burkāni, bietes un kartupeļi – tie ir šīs sezonas supervaroņi, kas pelnījuši būt tavā ikdienas ēdienkartē. Un tie var būt tik dažādi – gan vienkārši, gan izsmalcināti un svētkiem piemēroti, tāpēc iedvesmojies un izmanto sezonas garšas!



Rudens sākums ir ražas pati pilnība, atliek vien izvēlēties katru dienu savu dārzeni, un pat tad nebūsi izmēģinājis visu sezonālo. Nebaidies izmēģināt ierastos dārzeņus jaunās formās, piemēram, krāsainus burkānus, violetus kartupeļus, dažāda veida ķirbjus, melnus tomātus, raibus baklažānus u. c. dārzeņus, kas tik daudzveidīgi iekļaujas ēdienkartē. Turklāt Stockmann dārzeņu nodaļā vienmēr atradīs gan klasiskas un pārbaudītas vērtības, gan kaut ko neierastu.

#### Padomi vienmēr gardam rezultātam

Lai tavas maltītes izdotos vēl interesantākas un radošākas, sniegsim tev dažus padomus dārzeņu pagatavošanai. Nekas nav sliktāks par pārceptiem dārzeņiem – tie zaudē ne tikai vitamīnus, bet arī savu īpašo struktūru un garšu. Tāpēc ņem vērā, ka kartupeļu cepšanai cepeškrāsnī pietiks ar 25-30 minūtēm, savukārt burkāniem un saldajiem kartupeļiem pietiks par desmit minūtēm mazāks laiks, tāpēc tos vari pievienot pannai vēlāk.



Waldorfa salāti,  
1 kg, 12,80,  
**Stockmann  
Delikatess.**



Kaprēze salāti, 1 kg, 19,50,  
**Stockmann Delikatess.**

Cāļa salāti ar  
diedzētām  
pupiņām, 1 kg,  
17,80,  
**Stockmann  
Delikatess.**



Dārzeni Vidusjūras  
gaumē, 1 kg,  
11,50, **Stockmann  
Delikatess.**



Biešu-rukolas salāti,  
1 kg, 15,80,  
**Stockmann Delikatess.**



**STOCKMANN DELIKATESS  
IEGĀDĀJIES ARĪ**



Japānas karaliskās baravikas  
svaigas Eryngii sēnes, 333 g,  
(58,60/kg) 19,50,  
**Imperia Organic.**



Ķirbis riekstu, 1 kg  
1,60.



Svaigās Enoki sēnes,  
100 g, (35,00/kg)  
3,50.



Avokado eļļa  
izsmidzināma,  
200 ml, (47,50/kg)  
9,50, **Mantova.**



Sviesta ķirbis,  
1 kg, 1,95.

Cukīni un kabači satur daudz ūdens, tāpēc daudziem nepatīk to konsistence. Bet pamēģini kabaci vai cukīni apcept uz karstas pannas bez taukvielām un tikai tad, kad tie apcepušies zeltaini brūni, pievienot taukvielu. Tas pats attiecas uz sēnēm – tās nezaudēs savu labo garšu, ja sākumā tās strauji apcepši un taukvielu pievienosi vēlāk. Savukārt baklažānam jāievēro daži priekšdarbi – sagriežot to šķēlēs, tās jāapkaisa ar sāli un jānotur vismaz 10 minūtes, tad ar papīra dvieli jānoslauka izdalījusies sula. Un tikai tad to var aplacīt ar eļļu un cept cepeškrāsnī vai uz pannas apraut brūnu un tad pievienot taukvielu. Baklažānam ir tieksme sevī uzsūkt daudz eļļas, tāpēc, pirms tam pareizi apstrādājot dārzeni, izdosies to pagatavot arī veselīgi. Savukārt ķirbim tieši pretēji – aplaki to bagātīgi ar eļļu, garšaugiem, un tas karamelizēsies un izcepsies tik gards, ka neko daudz vairs klāt nevajadzēs.

Vēl viena svarīga lieta dārzeņu pagatavošanā ir garšvielas. Un te paveras durvis uz bezgalīgiem eksperimentiem un iespējām, taču, ja vēlies pajauties uz pārbaudītām vērtībām, izmanto klasiskus salikumus ar garšaugiem. Piemēram, sakņu dārzeņi vienmēr ļoti labi garšos kopā ar timiānu. Vari pamēģināt citrontimiānu vai kādu citu veidu, piešķirot vēl jaunas garšu nianšes. Jebkuras šķīmes kartupeļi izcili garšos kopā ar rozmarīnu. Dažādi pākšaugi lieliski saderēs ar piparmētru, savukārt paprika ar kinzu, bet ziedkāposti ar pētersīļiem.



## Krāsni ceptu tomātu krēmzupa

Vai ir kas gardāks par sulīgiem, saulē nogatavinātiem tomātiem? Šī ātri pagatavojamā tomātu krēmzupa būs lieliska izvēle vieglai, garšu piesātinātai maltītei.

#### 4 PORCIJĀM

- 1 kg tomātu (var būt dažādas krāsas)
- 1 sīpols
- 1 paprika
- 3 ķiploka daivas
- Extra Virgin olīveļļa
- 200 ml saldā krējuma
- sāls un pipari pēc garšas
- maizes standziņas pasniegšanai

1. Tomātus sagriež mazākos gabalos. Paprikai izgriež serdi un sagriež mazākos gabalos. Sīpolu sagriež daivās un ķiplokiem notīra miziņu. Visus dārzeņus liek cepamajā pannā, aplaka ar eļļu, pārkaisa ar garšvielām.
2. Cep 200 grādos 25 minūtes.
3. Visu pannas saturu (ar šķidrumu) pārliet uz katlu un sablendē viendabīgā masā. Pielej saldo krējumu, uzsilda līdz pirmajam burbulim un vienmērīgi iemaisa.
4. Pasniedz ar maizes standziņām, baziliku, ja vēlas, arī balzamiko.



Krekeri ar olīveļļu,  
rozmarīnu un  
timiānu, 120 g,  
(30,83/kg) 3,70,  
**Ines Rosales.**



Olīveļļa Extra  
Virgin, 500 ml,  
(33,00/l) 16,80,  
**Piccardo & Savore.**



Kazas piena  
svaigais siers, 150 g,  
(33,00/kg) 4,95,  
**Soignon.**



Kalē kāpostu  
dīgsti, 1 gab., 2,70,  
**Mikrozājumi.**



# Krāsni cepti ķirbji ar kazas sieru

Izgaršo rudeni – mūsu krāsni cepto ķirbju un kazas siera recepte ir kā silts sezonas garšu apskāviens, kas apvieno saldā un sāļā garšu harmoniju.

- 1 muskatķirbis
- 100 g kazas siera
- 50 g žāvētu dzērveņu
- 100 g pekanriekstu
- Salāti pēc izvēles – rukola, spināti vai kas cits
- 80 ml Extra Virgin olīveļļas
- 1 tējkarote Dižonas sinepju
- 1 tējkarote medus
- sāls un pipari pēc garšas

1. Ķirbi pārgriež uz pusēm, izgrebj sēklas un sagriež šķēlēs ar visu mizu (šim ķirbim miza ir plāna, un to var ēst ar mizu).
2. Šķēles liek uz cepamās pannas, apslaka ar eļļu, pārkaisa ar paprikas pulveri, sāli. Cep 200 grādos apmēram 20 minūtes. Pagatavo salātu mērci, sajaucot eļļu ar sinepēm, medu, sāli un pipariem, pēc garšas var pievienot kādu sastāvdaļu vairāk.
3. Uz šķīvja liek izvēlētos salātus, izceptās ķirbja šķēles, pāri pārber drupinātu kazas sieru.
4. Uz sausas pannas apgrauzdē pekanriekstus. Pārber pāri salātiem kopā ar dzērvenēm.
5. Aplej salātus ar mērci un pasniedz.



Olīveļļa Extra Virgin Orcio Arte Verde Bordeaux, 500 ml, (70,00/kg) 35,-, **Galantino**.

Saulespuķu dīgsti, 1 gab., 2,70, **Mikrozaļumi**.



Olīvas ar saulē kaltētiem tomātiem un kaperiem eļļā, 300 g, (16,90/kg) 9,80, **Triana Olives**.



Kazas piena svaigais siers Buchette, 100 g, (27,00/kg) 2,70, **Jacquin**.



# Filo mīklas ābolu pīrāgs

- 1 iepakojums filo mīklas
- 150 g sviesta
- 150 g brūnā cukura
- 1 liels ābols
- 1 tējkarote malta kanēļa
- vaniļas mērce vai saldējums pasniegšanai

1. Filo mīklu iztin no rullīša un aplāj ar mitru kokvilnas dvieli. Tas ir svarīgi, lai plānās mīklas kārtas nepalik sausas un nedrūp.
2. Izkausē katlīnā sviestu un pēc tam pārlej bļodiņā. Tajā pašā katlīnā liek smalki sagrieztus ābolus, kanēli un cukuru. Apmaisot karsē uz vidēja karstuma, lai āboli kļūst mīkstāki, bet neizšķīst.
3. Uz virsmas liek vienu mīklas kārtu, apsmērē ar kausētu sviestu. Liek vēl vienu mīklas kārtu un arī apsmērē viscaur ar sviestu. Vienā garākajā malā liek ābolu gabaliņus, atstājot nedaudz brīvu malu. Izveido tādu kā garu desu ar āboliem un tin uz otru mīklas galu, veidojot vienu garu desu ar āboliem vidū.

4. Šo garo desu sarullē kā gliemežiti un liek ietauktas kūkas formas vidū. Tad veido tāpat vēl vienu mīklas desu un turpina virpulīti no vietas, kur beidzās iepriekšējais. Šādi vajadzētu četras reizes kopā, lai piepildītu 27 cm diametra kūkas veidni.
5. Apsmērē virskārtu ar atlikušo kausēto sviestu. Cep iepriekš sakarsēta krāsni 180 grādos apmēram 35–40 minūtes vai kamēr kūka ir zeltaini brūna. Karstu pārkaisa ar pūdercukuru.
6. Pasniedz siltu ar vaniļas mērci vai saldējumu.



Filo mīkla saldēta, 450 g, (16,67/kg) 7,50, **Kanaki**.



Bourbonas vaniļas mērce, 250 g, (92,00/kg) 2,30, **Dr.Oetker**.



Āboli šķirne Agra, 800 g, (2,25/kg) 1,80, **Pūres Dārzi**.



## QUEEN HARBOUR

Queen Harbour produktus raksturo kvalitāte un svaigums. Svaigais augstas kvalitātes lasis no Atlantijas okeāna nonāk uz ražošanas līnijas un tālāk uz tava galda. Bez saldēšanas. Bez konservantiem. Bez mākslīgas svara palielināšanas ar injekcijām. Kūpināta laša filejas izcilā kvalitāte un maigā garša tiek sasniegta, kūpinot lasi zemā temperatūrā, uz dižskabārža koksnes skaidām, kas ļauj produktam piešķirt unikālu aromātu un izskatu. Tikai tīrs produkts, bagātīga garša un produktu dažādība. Meklējiet mūsu produktus Stockmann plauktos! Lai labi garšo!

## Turku zirņu zupa ar tunci

- 150 g tunča savā sulā
- 2 selerijas kāti, sakapātas
- 2 daiviņas ķiploku, sakapātu
- 150 ml kokosriekstu piena
- 1 litrs dārzeņu buljona
- 140 g tomātu gabaliņu savā sulā
- 120 g novārītu vai konservētu turku zirņu
- sāls un pipari pēc garšas
- karijs pēc garšas
- citroni pēc izvēles

1. Katliņā uzsildītā olīvēļļā vispirms apcep selerijas un ķiplokus kopā ar garšvielām.
2. Tad pievieno turku zirņus, konservētus tomātus un buljonu.
3. Kad buljons uzvārieties, pievieno tunci un kokosriekstu pienu.
4. Pasniedz ar svaigiem pētersīļiem. Var pārslacīt ar svaigu citronu sulu.



Turku zirņi, 500 g, (3,10/kg) 1,55, Just Nature.

## Kvinojas sautējums

- 100 g baltās kvinojas
- 1 šalotes sīpols
- 90 g cietā tipa siers
- (piemēram, Grana Padano)
- 150 g maskarpones siers
- 100 ml dārzeņu buljona
- liela sauja svaigu spinātu



Baltā kvinoja, 500 g, (5,50/kg) 2,75, Just Nature.

1. Kvinoju vāra pēc instrukcijas uz iepakojuma, parasti tas aizņem 12–15 minūtes.
2. Sīpolu nomizo un smalki sagriež.
3. Cieto sieru sarīvē uz smalkās rīves.
4. Katliņā izkausē sviestu un liek apcepties sīpolus. Kad sīpoli ir zeltaini, pievieno dārzeņu buljonu, un visu 5 minūtes nedaudz pasautē.
5. Buljonam pievieno kvinoju, maskarpones un cieto sieru un, maisot uz lēnas uguns, turpina sautēt, līdz siers izkusis un viss samaisījies kopā.
6. Beigās iemaisa svaigos spinātus.



## GRACI GRAUDAUGU MAISĪJUMI: ĒRTI, GARDI UN VĒRTĪGI!

Atklājiet jaunu ēdienu pasauli ar Graci ātri pagatavojamiem graudaugu maisījumiem ar dārzeņiem un garšaugiem! Tie ir veidoti, lai gardu un vērtīgu maltīti varētu baudīt bez piepūles. Vienkārši aplejiet tos ar karstu ūdeni, un jau pēc 5 minūtēm tie būs gatavi kā piedeva pamatēdienam, salātiem vai zupai. Iespēja nobaudīt pikanto kuskusu ar dārzeņiem, gaisīgos rīsus un lēcas ar dārzeņiem, kā arī iecienītos griķus ar dārzeņiem.



## CEPLĪŠI

Vēl tikko kā kopā svinējām vasaru, bet nu jau gada vēsā sezona ir klāt. Mēs vēlamies ikvienu no jums sasildīt ar mūsu jaunumiem. Esam uzsākuši jaunas produktu līnijas ražošanu – Sous Vide liellopa gaļa.

Drošvien daļai no jums rodas jautājums, kas ir Sous Vide? Tā ir maltītes gatavošanas tehnoloģija, kuras laikā ēdiena gatavošanas zemas temperatūras režīmā vakuuma iepakojumā. Pirms gatavošanas un vakuumēšanas produktiem tiek pievienotas garšvielas un garšaugi – gluži kā gatavojot mājās. Katrs produkts tiek gatavots sev atbilstošā temperatūrā līdz pat 30 stundām.

Sous Vide tehnoloģijai ir vairākas priekšrocības. Dažas no tām:

- produktam tiek nodrošināta vienmērīga gatavošanas temperatūra, līdz ar ko nepastāv iespēja produktu pārcept vai pārvārīt;
- katrs produkts pie attiecīgas temperatūras iegūst sev nepieciešamo tekstūru;
- gaļa saglabājas sulīga.

Protams, svarīgākais jau ir tas, ka jūs iegūstat no šāda veida tehnoloģijas. Droši vien nav noslēpums, ka ikdienā laiks ir tik, cik tas ir, un vairāk tas nepaliek. Uzsvāru šobrīd vēlamies likt tieši uz produktiem, kuru gatavošana prasa ilgu laiku. Ēdienus, kurus līdz šim ir bijis jāgatavo vairāk nekā divas stundas, tagad būs iespēja tikai uzsildīt. Bet ne tikai. Esam parūpējušies arī par steidzīgajiem rītiem un sviestmaizēm. Ar šo pašu tehnoloģiju piedāvāsim sulīgu liellopa šķiņķi – kā gaļas platēm, tā vienkārši liekam uz maizītēm.

Par vieglāku ikdienas dzīvi virtuvē!



## GIULIANO TARTUFI TRIFELES

Trifeles ir unikālas sēnes, kas aug pazemē un veido simbiotiskas attiecības ar noteiktu koku saknēm. Šīs sēnes tiek augstu vērtētas gan kulinārijā, gan kā dabas bagātība, un to medīšana un uzglabāšana prasa īpašu uzmanību un zināšanas.

Trifeles var atrast dabiskās vidēs, piemēram, mežos, priežu mežos, lauku un ceļu malās. Tās var arī tikt audzētas īpaši izveidotās teritorijās, ko sauc par "tartufaie", kur tiek stādīti koki, kas ir mikorizēti ar trifelēm, lai veicinātu to augšanu. Trifeļu mednieki, kas bieži ir licencēti profesionāļi, izmanto apmācītus suņus un īpašus instrumentus, piemēram, "vanghino" vai "vanghetto", lai atrastu un izraktu trifeles no zemes.

Trifeles ir ne tikai delikatese, bet arī dabas brīnums, kuru medīšana un izmantošana prasa cieņu pret dabu un tās resursiem.



## PROSVEGO

PROSVEGO ogu rullīši ir veselīgs un garšīgs produkts, kas gatavots no Latvijas bioloģiskajiem āboliem un ogām. Šie rullīši ir lielisks vitamīnu avots, kas stiprina imunitāti gan pieaugušajiem, gan bērniem. Senā angļu paruna "Viens ābols dienā, un dakteris ir projām" lieliski raksturo šo produktu, kas nodrošina ikdienas nepieciešamību pēc dabīgiem vitamīniem. Vienā PROSVEGO rullīšu iepakojumā ir ietverti 500 gramu nepārstrādātu ābolu un ogu, padarot tos par ideālu un uzturvielām bagātu uzkodu skolā bērniem, nodrošinot nepieciešamās minerālvielas un vitamīnus ikdienas uzturā.



## PĀRSTEIDZ SAVUS MĪĻOS AR TAKO VAKARU!

Var šķīst, ka bagātīgi klāts Tex Mex galda prasa daudz laika un pūļu! Tomēr sagatavošanās ir ļoti viegla un prasīs tikai pusstundu. Ar Santa Maria Tex Mex produktiem var vienkārši un ātri radīt īstu tako vakaru draugu svētkiem vai ikdienas vakariņām, lai padarītu tās interesantākas vai jautrākas. Sagatavoties ir tik vienkārši, ka visu var pagatavot pat pēc darba dienas. Turklāt jebkurš ar prieku varēs veidot savus tako, kombinējot dažādas gardas piedevas. Gatavošana: sacep malto liellopu gaļu ar Santa Maria tako garšvielām, sagriez dārzeņus un katrs pēc savas gaumes saliek visus pārējos produktus tako groziņos, lai viņās vai tortiljās. Ja gribas siltas tortiljas, tās var uzsildīt sausā pannā. Visjautrākais šajā procesā ir tas, ka gatavojot nav jārūpējas par citu cilvēku ēšanas gaumi un niansēm, jo katrs saliks tako pēc savām vēlmēm – asu tako ar daudz gaļas un sieru vai veselīgu veģetāru tako ar pupiņām, pievienojot dažāda veida dārzeņus un gvakamoli.

Produktu saraksts Tex Mex tako maltītei: mazās tortiljas, tako groziņi vai laiviņas, tako salsa vai mērce, maltā liellopu gaļa (sacepta ar tako garšvielām), strēmelītēs sagrieztas salātlapas, konservētas melnās pupiņas, konservēta kukurūza, paprika (svaiga vai marinēta), gvakamole (sasmalcināts avokado + tomāta kubiņi + koriandrs + zaļā citrona sula + sāls un pipari), marinēti redīsi (vai citi marinēti dārzeņi, piem., gurķīši, sīpoli), rīvets siers, grieķu jogurts, dip mērce ar siera garšu, saldā čili mērce, laims, koriandrs.

Labu apetīti!



## NORVEN LASIS

Vai tev garšo veselīgas un gardas zivis un jūras veltes tikpat ļoti kā mums?

Neatkarīgi no tā, vai meklē maltītes īpašiem gadījumiem, sezonas ēdienus, klasiskus gardēžu ēdienus vai vienkāršas ikdienas maltītes, iedvesmojies no mūsu NORVEN produktiem: Norvēģijas laša, Lofoten siļķes un Atlantijas zivju ikrēm.

## ELPIS EĻĻAS

Kvalitatīvas augu eļļas ar augstu nepiesātināto tauku proporciju ir veselīga uztura labākais sabiedrotais. Uztura speciālisti iesaka pārtikā lietot augu eļļas, kuras izgatavotas no graudiem, augļiem un augļu kauliņiem. Aukstās spiešanas tehnoloģija ļauj iegūt visaugstākās kvalitātes eļļas, saglabājot tajās vērtīgos vitamīnus, aktīvās vielas un katra auga īpašo aromātu un smalko garšu.

SIA "Elpis" rudens garša - Valriekstu eļļa. Izmēģini zeltaino valriekstu eļļu, pievienojot to dažādiem ēdieniem. Izteiktā rieksu garša labi saderēs gan ar salātiem, gan ar desertiem, kā arī palutinās Jūsu garšas kārpas, piešķirot oriģinālu garšu un aromātu gaļas un dārzeņu ēdieniem.



Avokado eļļa, 250 ml, (26,40/l) 6,60,  
ķirbju sēkļu eļļa, 250 ml, (47,20/l) 11,80,  
mandeļu eļļa, 250 ml, (16,40/l) 6,60,  
valriekstu eļļa, 250 ml, (28,80/l) 7,20,  
**Elpis.**



# STOCKMANN BEKEREJAS VEIKSMES STĀSTS

Mūsu klienti jau zina, ka Stockmann pārtikas nodaļā vienmēr var atrast ko īpašu un oriģinālu, bet pēdējos trīs gadus, kopš veikalā ir pašiem sava konditoreja, šī ir īsta gardēžu meka. Pasaules slaveni deserti, pīrādziņi, kūciņas, pašu cepta maize – tas viss šeit ir piejams plašā klāstā, turklāt katru dienu.



Lai uzzinātu ko vairāk par pircēju iecienītākajiem desertiem un sortimenta izveidi, aprunājāties ar Stockmann vecāko konditori ANDRU LINDBERGU.

## Kas ir Stockmann pastāvīgo klientu iecienītākais deserts?

Ja runa ir par desertiem, tad viennozīmīgi Crème Brûlée un tiramisu. Turklāt mūsu konditoreja izceļas ar to, ka piedāvājam burciņdesertus. Tie ir viegli transportējami, vienmēr labi izskatās, turklāt burciņa pēc tam var noderēt mājsaimniecībā.

Manā 30 gadu konditorejas pieredzē, joprojām nemainīgs ir novērojums, ka cilvēkiem vislabāk garšo pasaules klasika.

## Kas ir Stockmann beķerejas īpašā firmas zīme? Un ko jūs noteikti ieteiktu izmēģināt no sortimenta?

Nemainīga klasika konditorejā ir Stockmann šokolādes upeņu kūka-Lady Johanna. Tā ir speciāli izstrādāta recepte no Somijas pirms trīs gadiem, kad sāka strādāt Stockmann konditoreja. Nemainīga recepte un garša un vienmēr liels pieprasījums – tāpēc noteikti iesaku šo kūku nobaudīt, ja nav vēl sanācis.

Vēl viena Stockmann konditorejas firmas zīme ir puņģīgās Vecrīgas kūciņas ar kraukšķīgo virsmu – ļoti iecienītas jau vairākus gadus.

## Kas jūs iedvesmo ikdienas darbā, izdomāt jaunas garšas un jaunas receptes?

Pirmkārt, ir jāpatīk savam darbam, un man tas ļoti patīk. Ja ir patīka pret savu darbu, tad arī gribas izdomāt kaut ko jaunu un interesantu.

Sekojoši līdzīgi modes tendencēm, arī rodas jaunas idejas. Ikdienā ļoti daudz iedvesmojos no pavāriem, kombinējot neparastas garšas, taču lielākā iedvesma rodas ceļojumos. Tajos vienmēr ar acīm skenēju konditorejas vitrīnas un novēroju nianšes, ko varētu paņemt savā darbā – vai nu dekorus vai garšu salikumus.

## Kādi ir jūsu novērojumi šajā nozarē – ir kaut kas strauji mainījies cilvēku paradumos?

Modes tendences pārtikas industrijā mainās visu laiku. Taču ir tādas modes lietas, kas paliek uz ilgāku laiku, un ir arī īslaicīgas aktualitātes. Piemēram, čia pudiņš ir joprojām modē, tas asociējas ar veselīgumu, tāpēc arī mūsu sortimentā var atrast pieprasīto čia pudiņu ar mango mērci. Novērojot Stockmann klientus, var teikt, ka tiem patīk tīras garšas – šokolāde, rieksti, ogas, augļi. Un nemainīga kvalitāte.



Melleņu-grieķu jogurta deserts, 110 g, (31,82/kg) 3,50, **Stockmann Delikatess.**



Miljonāra kūka, 50 g, (50,00/kg) 2,50, **Stockmann Delikatess.**



Burkānu siera kūka, 100 g (35,00/kg) 3,50, **Stockmann Delikatess.**



Vienīgās un visgaršīgākās kūkas pasaulē. Paņem pauzīti un izbaudi tās – Cake Break

Bezglutēna un bezlaktozes konditoreja LATVIJA





Stockmann vienmēr izceļas ar radošu un mūsdienīgu konditorejas klāstu. Kas to veicinājis un pēc kādiem principiem tiek veidots sortiments?

Mūsu pienākums ir sekot līdzi tendencēm un klientu vēlmēm, un tad attiecīgi tiek pielāgots arī sortiments. Viens mums svarīgs aspekts sortimenta veidošanā ir sezonālitate. Piemēram, pavasarī konditorejas vitrinā īpaši ir rabarberu muss ar greipfrūtu želeju – ļoti interesants garšu salikums. Savukārt vasarā TOP deserti ir aveņu muss un zemeņu tiramisu. It kā pasaules klasika, tomēr ar sezonālitates garšu, un mūsu pircējiem tas patīk.

Tāpat ir par maizi – cepam dažādu sēkļu maizes, ar pilngraudu miltiem un kviešu miltiem, ar dažādām piedevām, lai katra gaumei būtu pieejams kas īpaši garšs. Arī bezglutēna produktu aktualitate ir novērojama mūsu sortimentā, tāpēc varētu teikt, ka pircēji paši nosaka to, kas pieejams vitrinās.

Nemainīga kvalitāte un svaigi produkti ir mūsu galvenie trumpji, ko varam nodrošināt, pateicoties mūsu čaklajiem konditoriem un maizniekiem, kas ikdienā pie mums strādā.



Junge Ciabatta, 440 g, (3,64/kg) 1,60.



Bagete ar kalamata olīvām bezglutēna, 200 g, (14,50/kg) 2,90, **Better Bread**.



Dabīga ierauga maize Itālijas garša ar cieto sieru Džiugas, 500 g, (17,00/kg) 8,50 **Grant's Bakery**.



Auzu sezama maize bezglutēna, 450 g, (12,22/kg) 5,50, **Better Bread**.



Rudenīga mājīguma garša ikdienas priekam.

Vandemoortele  
Shopping is tasty future



## UMMLY

Topinambūra sīrups: dabas saldums tavā virtuvē. Ummly topinambūra sīrups ir viena no vislabākajām alternatīvām rafinētam cukuram – tas ir 100% dabisks produkts, ar vieglu karameles garšu, piesātinātu krāsu un vērtīgām uzturvielām, piemēram, B grupas vitamīniem, minerālvielām un prebiotīki.



**LIEPKALNI**  
MAIZNĪCA

## RUDENS DELIKATESES: IZSMALCINĀTAS SĀĻŠ VĒJKŪKAS

Vērts izmēģināt jaunas garšas – mazās uzskodas gardēžiem ar dažādām pildījumu variācijām.

- Pikantās: ar žāvētu vistas gaļu un čilli
- Klasiskās: ar izmeklētu siera un pusžāvētas desas pildījumu
- Veģetārās: ar sieru un zaļumu pesto iepriecinās veģetārā dzīvesveida piekritējus.

Mazās smalkās vējkūkas gatavotas no plaucētās mīklas, īpaši pielāgojot cepšanas temperatūru, lai nodrošinātu gaisīgo formu un īpaši maigo garšu. Gatavojot pildījumu, izmantoti augstvērtīgi produkti un izstrādātas neaizmirstamas garšas kombinācijas. Gaisīgas sāļšs uzskodas ar daudzveidīgu garšu variāciju svētkiem un sevis palutināšanas brīžiem arī ikdienā.



## VANIĻAS DEBESIS

Esam konditorejas uzņēmums, kas specializējas augstas kvalitātes konditorejas izstrādājumu ražošanā. Mūsu misija ir radīt īsta, neaizmirstama garšas baudījuma un svētku sajūtas mirkli katram mūsu klientam. Mūsu konditorejas meistari strādā ar mīlestību un rūpēm, lai radītu ne tikai garšīgus, bet arī vizuāli pievilcīgus, no dabīgām izejvielām gatavotus izstrādājumus.

Mēs piedāvājam dažādas kūkas un konditorejas izstrādājumus – no klasiskajām šokolādes, vaniļas un mājas kūkām līdz ekskluzīvām dizaina kūkām pasākumiem un svinībām –, kā arī dažādus gardus tradicionālās konditorejas izstrādājumus.



## CĒSU VECPILSĒTAS CEPTUVĒ RADĪTA MAIZĪTE

Daudzu gadu garumā ir izveidoti vairāki maizes veidi ar unikālu miltu kombināciju.

Visi mūsu maizes veidi ir cepti ar dabīgu ieraugu. Izmantojam vērtīgus un veselīgus graudaugus – plēkšņu kviešu (spelta) miltus, rudzus, kailgraudu miežu rupjos miltus, netvaicētu griķu miltus, pilngraudu auzu pārslas.

100% roku darbs. Tādu maizi citur neatradīsī!



## BETTER BREAD

### BETTER BREAD BEZGLUTĒNA KANĒĻMAIZĪTE – KATRA GURMĀNA SAPNIS!

Lieliska izvēle ikvienam, kas novērtē kvalitāti un veselīgu dzīvesveidu.

Better Bread bezglutēna kanēļmaizīte, kas ir īsts bestsellers, ir radīta ar mīlestību un rūpēm par katru, kas vēlas izbaudīt gardu konditorejas izstrādājumu bez kompromisiem. Sulīga, aromātiska un pilnīgi bez glutēna. Izcils bulciņas krēms, kas sastāv no krēmsiera, citronu sulas, vaniļas ekstrakta un pūdercukura, padarīs šo garšas piedzīvojumu neaizmirstamu! Kafijas rituālu vairs nevarēs iedomāties bez kanēļmaizītes.

Sākot ar septembri, Better Bread iecienītā kanēļmaizīte pieejama arī veikalā Stockmann – katru dienu tikko no ceptuves.

Tāpat ir pieejamas arī kardamona, kā arī magoņu un šokolādes maizītes. Katrā kumosā jutīsī Better Bread konditoru mīlestību un siltumu. Pagaršo un pārlicinies pats!



## Dārza Sidrs

“Dārza sidrs” kā zīmols ir ļoti iecienīts un populārs Latvijā. Ik gadu, “Dārza sidrs” cienītājiem par prieku, pievienojam jaunas, bet ļoti populāras garšas!

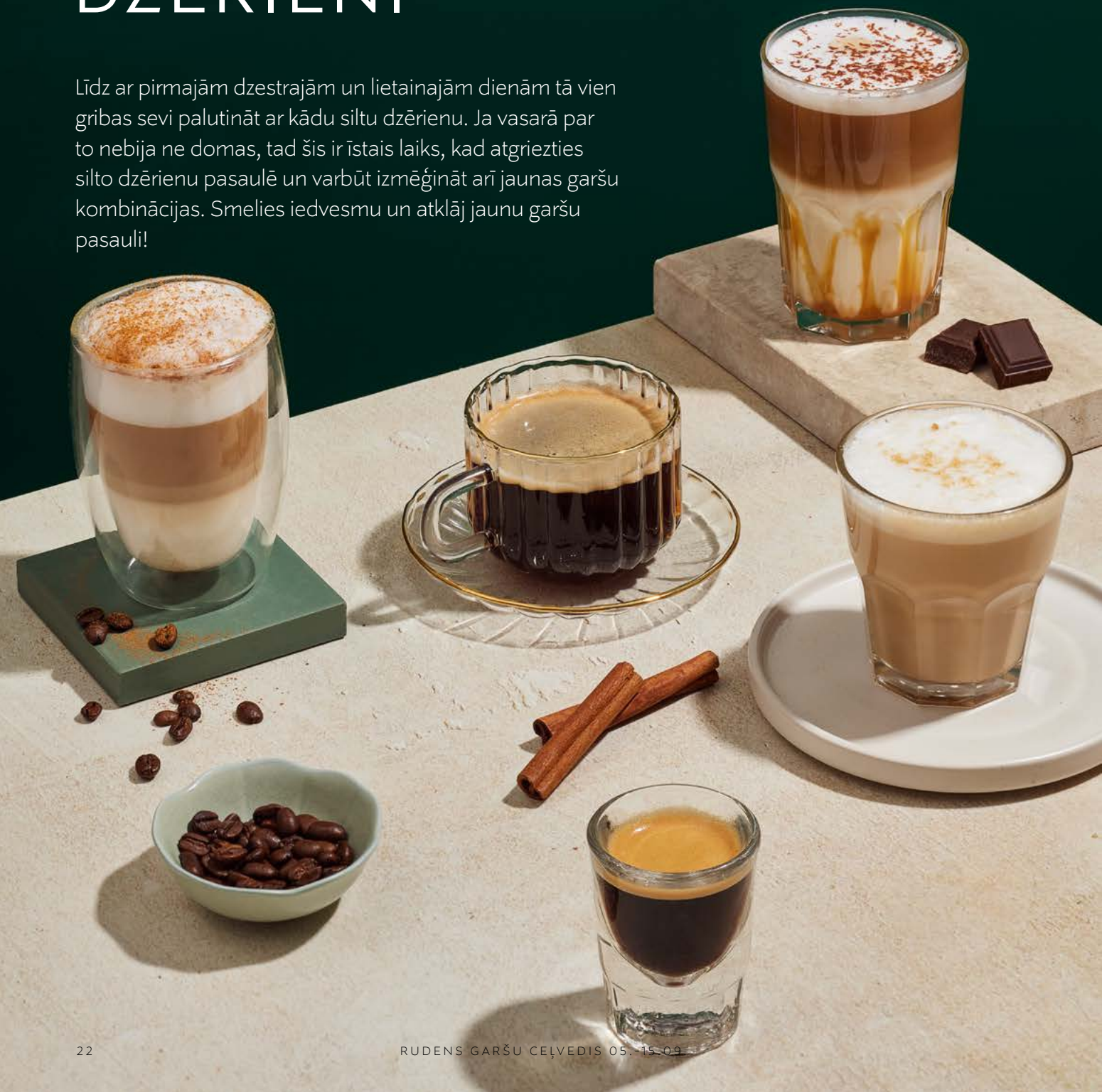
Dārza sulīgie āboli, zemenes no pašmāju dobes, mežā salasītās mellenes un citas meža ogas veido burvīgu salikumu ar gardajiem desertiem “Dārza sidrs” dzērienos – dabīgi ābolu sidri ar veldzējoši saldenu garšu kā alkoholisko, tā arī bezalkoholisko dzērienu cienītājiem, kur apvienotas augļu un ogu tradicionālās garšas ar visiem tik labi zināmajiem desertiem.

Dārza veldzējoši saldēnā garša – tas ir “Dārza sidrs” ikvienā ballītē un atpūtas brīžos!

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

# SILTIE RUDENS DZĒRIENI

Līdz ar pirmajām dzestrajām un lietainajām dienām tā vien gribas sevi palutināt ar kādu siltu dzērienu. Ja vasarā par to nebija ne domas, tad šis ir īstais laiks, kad atgriezties silto dzērienu pasaulē un varbūt izmēģināt arī jaunas garšu kombinācijas. Smelies iedvesmu un atklāj jaunu garšu pasauli!



# Kafijas dzērienu maģija

Kafija ir neatņemama ikdienas sastāvdaļa daudziem no mums. Taču vienveidība nogurdina. Cik krāsainas šobrīd ir koku lapas, tik daudzveidīgi var būt arī kafijas dzērieni. Viens no veidiem, kā eksperimentēt ar kafijas dzērienu garšu, protams, ir pati kafija – izmēģini dažādus ražotājus, grauzdējumu pakāpes un izcelsmes vietas pupiņām. Tas ļoti mainīs garšu. Ja tev garšo kafija ar pienu, atceries, ka piena putošanai vislabāk derēs trekns un auksts piens, – putas sanāks maigas, gaisīgas un saldās. Vari izmantot arī dažādus augu pienus, taču tad labāk izvēlēties tos, kas paredzēti tieši kafijas dzērienu pagatavošanai ar atzīmi – barista. Ļoti daudz mainīs arī garšvielas, un tās var pievienot gan melnai, gan baltai kafijai. Malts kanēlis, kardamons, vaniļa, nedaudz muskatnieka – šīs aromātiskās garšvielas pacels dzērienu jaunu līmeni.

Bet, ja vēlies baudīt kafiju kā desertu, papildini to ar kādu sirupu vai mērci, piemēram, karameli, šokolādes mērci, pārkaisot vēl šokolādes skaidiņas vai kakao. Arī medus ļoti labi garšo kopā ar kafiju, bet īstiem saldummiņiem noteikti patiks putukrējums. Izdosies ļoti gards kafijas deserts, pasniedzot vaniļas saldējumu ar espresso, pārlejot to pāri saldējuma bumbiņai. Šis itaļu deserts Affogato ir ļoti gards salikums, ko vērts pamēģināt.



Kafijas pupiņas tumši grauzdētas Dark Mountain, 1 kg, 26,-, **Arvid Nordquist**.



Espresso kafijas pupiņas Toffee, 250 g, (60,00/kg) 15,-, **Kalve**.

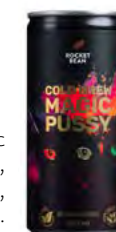


Maltā kafija Sweet Caramel, 250 g, (34,80/kg) 8,70, **I love Coffee**.



Auzu dzēriens Barista Bio, 1l, 2,90, **The Bridge**.

Aukstā kafija Magic Pussy, 200 ml, (14,75/l) 2,95, **Rocket Bean**.



**Rocket Bean Roastery** ir *specialty* kafijas grauzdētava, kas pazīstama ar savu unikālo izvēli un augstiem kvalitātes standartiem.

Tā nodrošina visaptverošus kafijas pakalpojumus Baltijas valstīs, tostarp apmācības un konsultācijas.

Pateicoties meistarīgajām kafijas iegūšanas un grauzdēšanas metodēm, **Rocket Bean** garantē priekpilnu kafijas baudīšanu.

Izcilība un tieksme uz inovācijām raksturo šo zīmolu un ļauj to uzskatīt par nozares līderi.



## YOGI TEA® – RADĪTA, LAI PAVEIKTU VAIRĀK

Iepazīsties ar YOGI TEA® tējām, kuru plašajā klāstā atradīsi garšu jebkuriem apstākļiem un gaumei! Jaunums tēju sortimentā – YOGI TEA® For the Senses tējas, kas radītas, iedvesmojoties no ēterisko eļļu spēka. YOGI TEA® For the Senses ar vērtīgām un dabīgām augu esencēm šajā rudenī palīdzēs atbrīvot ķermeni, prātu un dvēseli!

YOGI TEA® tējas gatavotas pēc ajūrvēdiskām receptēm, un tēju maisījumos rūpīgi izvēlēti unikāli garšaugu un garšvielu salikumi, kas pozitīvi ietekmē cilvēka prātu un garu. Savu īsto YOGI TEA® tēju atradīsi, izvēloties starp garšaugu, zāļu, sieviešu, zaļajām un chai tējām. Vērts pieminēt, ka YOGI TEA® unikālās garšas noslēpums slēpjas tējas pamatnotīs: kanēlis, ingvers, kardamons, melnie pipari un krustnagliņas – šīs sastāvdaļas ir pievienotas gandrīz katrā tējas maisījuma veidā! Visas YOGI TEA® tējas ir 100% sertificēti organiskas, bez ĢMO vai mākslīgi pievienotiem garšas pastiprinātājiem un piedevām. Zīmols nesēn ir saņēmis prestižo B Corp ilgtspējības sertifikātu, apliecinot augsto produkta kvalitāti, atbildību un godīgumu pret tējas audzētājiem un YOGI TEA® cienītājiem visā pasaulē. Uz katra tējas maisiņa atradīsi iedvesmas vārdus labākai, apzinātākai un priecīgākai dienai!

Nogaršo!



# tiny giant

SPECIALTY KAFIJA

IZGATAVOTS AR AIZRAUTĪBU, GRAUzdĒTS AR PRECIZITĀTI

TINY GIANT -20%

ESPRESSO BRAZIL

ESPRESSO BRAZIL AND COLOMBIA

DECAF COLOMBIA, GALERAS

FILTER COLOMBIA, NARINO, APONTE

FILTER ETHIOPIA, GUJI, MEGADU

FILTER BRAZIL, ALMEIDA BARRETO

## Tējas dzērienu daudzveidība

Tējas dzērieni jau sen vairs neaprobežojas ar šādām izvēlēm – melnā, zaļā, sarkanā un zāļu tēja. Tēju pasaules durvis ir ļoti plašas, un aiz tām paveras ļoti daudzveidīgs klāsts. Viena nomainīga klasika ir matcha zaļā tēja, kas jau vairākus gadus stabili iekarojusi tējas cienītāju sirdis. Ar to var pagatavot ļoti gardus tējas dzērienus, populārākais ir matcha latte, atdarinot kafiju, taču no kafijas tur nav ne piles. Līdzīgi var pagatavot dzērienus no kurkumas, karkade tējas, rožu pulvera, spirulīnas un citiem *superfood* produktiem. Taču arī klasisku tēju vari pārvērst līdz nepazīšanai, pievienojot tai kādu sīrupu, dažādus augļus, ogas un garšaugus.



Mača tējas pulveris, 60 g, (250,00/kg) 15,-, **Gourmet Studio.**



Tatārijas griķu tēja, 100 g, (105,00/kg) 10,50, **24 Tea.**



Tēja Blossom Bio, 40 g, (212,50/kg) 8,50, **Plūkt.**



Zaļā tēja beramā Miss Dammann, 100 g, (145,00/kg) 14,50, **Dammann.**

# Karstie mokteiļi

Klasisks karstais dzēriens ir upeņu vai ābolu sula, taču meklējot daudzveidību un jaunas garšas, vari eksperimentēt ar dažādām sulām – vīnogu, dzērveņu, smiltsērķšķu, apelsīnu, greipfrūtu u. c. Tā kā mokteiļi (bezalkoholiskie kokteiļi) arvien biežāk parādās arī restorānu un kafejnīcu dzērienkartēs, oriģinālas idejas to pasniegšanai vari aizlienēt arī savai mājas ballītei vai brīdīnām. Papildini karsto dzērienu ar augļiem – dažādem citrusiem, vīģēm, sezonas ogām un augļiem, piemēram, bumbieriem un āboliem. Tie ne tikai labi izskatīsies, bet arī piešķirs papildu garšas nianšes dzērienam. Nebaidies izmantot garšaugus – ne tikai piparmētra, bet arī rozmarīns, tīmiāns, salvija un lavanda lieliski iederēsies karsto dzērienu pasniegšanā. Uz garšauga kātiņa var uzdurt kādu ogu, un iegūsi pavisam glītu noformējumu pat vienkāršākajā krūzītē.



Dzērveņu vai smiltsērķšķu sula, 330 ml, (11,97/l) 3,95, **Very Berry**.



Dzērveņu un kanēļa vai smiltsērķšķu un ingvera sulas šots, 60 ml, (27,50/l) 1,65, **Oga**.



Sula ābolu, burkānu un ingvera, 250 ml, (10,60/l) 12,65, **Mangu Mangas**.



Apelsīnu-ābolu-burkānu-ingvera Imunizer, 800 ml, (5,38/l) 4,30, **Rauch**.

Saldētas ogas smiltsērķšķi, 250 g, (11,20/kg) 2,80, **Cietais Rieksts**.



## MANGAĻI

Mūsos ir apmēram 60% ūdens – tas mūsu ķermenim ir vitāli nepieciešams. Minerālsāļiem bagāts ūdens ne tikai veidzēs slāpes, bet arī pabaros ķermeni ar tam nepieciešamajām vielām, kuras ir svarīgas veiksmīgai organisma darbībai, īpaši atjaunošanās procesiem, nervu sistēmas darbībai un enerģijas ieguvei.

Mangaļi Plus ir Latvijā iegūts izteikti gāzēts ūdens, kas bagātināts ar papildu minerālsāļiem – jodu, cinku un magniju. Ūdens sastāvā esošais magnijs palīdz uzturēt optimālu muskuļu un nervu sistēmas darbību, jods nodrošina normālu enerģijas ieguves vielmaiņu, savukārt, cinks palīdz uzturēt veiksmīgu vielmaiņas darbību. Īpaši svarīga nozīme ir cinkam, ar tā pozitīvo ietekmi uz organisma vielmaiņu, ļaujot justies vieglāk pēc jebkuras ēdienreizes, svinībām un našķēšanās!

Lai arī dzirdēti daudzi un dažādi mīti par ūdens dzeršanu, ūdeni var dzert gan pirms maltītes, gan maltītes laikā, gan uzreiz pēc tās, it īpaši, ja jūt slāpes. Turklāt šis ūdens ir patiesi garšīgs un lieliski piestāvēs dažādām maltītēm – gan saldām, gan sāļām! Mangaļi Plus ir pieejams trīs dažādos tilpumos – 0,5L, 1L un 1,5L formātos, lai jebkurš spētu atrast sev piemērotāko produktu ikdienas lietošanai!



## SMILTSĒRKŠĶU SULA SEMU

Mēs esam Igaunijas ģimenes uzņēmums ar trīs paaudžu pieredzi ogu produktu ražošanā un mārketingā. Mūsu pamatvērtība ir uzticība kvalitātei un dabas dārgumu izmantošana, lai radītu augstvērtīgus produktus. Galvenokārt mēs audzējam un ražojam smiltsērķšķu produktus, bet mūsu sortimentā ir arī mellenes, meža dzērvenes, aronijas, upenes un cidonijas, kas bagātas ar vitamīniem un minerālvielām.

Mūsu sulas: Visas mūsu sulas ir izgatavotas no auksti spiesta ogu biezeņa, nesatur pievienotu cukuru, garšas vai konservantus, tādējādi saglabājot visas dabīgās ogu īpašības un uzturvērtību. Aukstā presēšana nodrošina, ka ogu labvēlīgās vielas tiek saglabātas maksimālā apjomā, piedāvājot klientiem visaugstāko kvalitāti.

## ANCIENT+BRAVE



## IZVĒLIETIES KĀDU NO ANCIENT + BRAVE SILTAJĪEM DZĒRIENIEM, KAS APVIENOTI KOPĀ AR KOLAGĒNU!

Kolagēns ir būtisks proteīns, kas veido dažādus audus mūsu ķermenī, apmēram 30% no kopējā olbaltumvielu daudzuma. Tas nodrošina ādas elastību, muskuļu un kaulu veselību. Ar vecumu kolagēna ražošana samazinās, un tas ietekmē ādas novecošanos un locītavu veselību. Kolagēna zudumu ietekmē arī citi faktori, piemēram: neveselīgs uzturs, smēķēšana, alkohola lietošana un saules iedarbība.

# VIENKĀRŠAS MALTĪTES AIZŅEMTAI IKDIENAI



Reti kuram ikdiena ir tik mierīga un rāma, ka nav jādodomā par maltītēm. Lielākoties visiem tas ir ikdienas apgrūtinājums – atkal un atkal domāt, ko šodien ēdīsim. Un gribas, lai maltīte ir arī pilnvērtīga un garšīga! Šiem cilvēkiem Stockmann veikals ir kā radīts, jo šeit var atrast gan gatavas maltītes, gan sagatavotas maltītes tūlītējai gatavošanai, nedomājot par marinēšanu u. c. produktu sagatavošanas lietām.



## Pasta ar saldēto sēņu maisījumu

Daudziem par saldētiem ēdieniem ir negatīvs priekšstats, taču patiešībā ļoti bieži saldēts produkts ir pat labāks – tas ir sasaldēts vislabākajā brīdī, saglabājot uzturvērtību un produkta gatavību, ja runā par dārzeņiem, augļiem, ogām u. tml. Arī saldēts ēdiens ir lieliska alternatīva ikdienā aizņemtajiem, un tā vietā, lai roka sniegtos pēc *fast food*, sabalansēta maltīte no saldētavas viennozīmīgi būs labāka alternatīva.

### 4 PORCIJĀM

- pasta pēc izvēles
- 400 g saldēto sēņu maisījums
- 1 šalotes sīpols
- 200 ml saldā krējuma
- 50 g cietā siera
- sāls un pipari pēc garšas

1. Pannā izkausē sviestu un viegli apcep smalki sagrieztu sīpolu. Pievieno sēnes un uz vidēja karstuma ļauj tām lēnām atkust un apcepties.
2. Katlā uzvāra ūdeni un pagatavo pastu pēc ražotāja norādēm.
3. Kad sēnes gatavas, pielej saldo krējumu, pievieno garšvielas, apmaisa un sautē apmēram 6 minūtes. Beigās iemaisa rīvētu sieru, pietaupt nedaudz pasniegšanai.
4. Pasniedz pastu ar sēņu mērci un rīvētu cieto sieru.



Baraviku mērce,  
1 kg, 17,80,  
**Stockmann  
Delikatess.**



Augu tauku auzu krējums Bio,  
200 ml,  
(7,50/l) 1,50,  
**The Bridge.**



Olīveļļa ar trifelēm  
Extra Virgin, 250 ml,  
(55,20/l) 13,80,  
**Galantino.**



Mājas makaroni ar  
baravikām, 400 g,  
(9,13/kg) 3,65,  
**Siera ražotne.**



Austersēnes,  
audzētas Latvijā,  
300 g, (18,33/kg)  
5,50.



Siers Parmigiano  
Reggiano rīvets,  
100 g, (34,50/kg)  
3,45, **Zarpellon.**



Sēņu mix ar baravikām,  
300 g, (14,00/kg) 4,20,  
**Cucina Sartor.**



Svaigā pasta ar šķiņķi un  
Tiroles sieru Sfogliavelo,  
250 g, (22,00/kg) 5,50,  
**Rana.**

**STOCKMANN DELIKATESS  
IEGĀDĀJIES ARĪ**





# Stockmann kulinārija kā ikdienas glābiņš

Ja ikdienā laika gatavošanai ir pavisam maz, vienmēr garšīgas un interesantas maltītes atradīsi Stockmann Delikatess nodaļā. Šī Stockmann nodaļa ir kā laika taupītājs gan aizņemtām ģimenēm, gan uzņēmīgiem biznesmeņiem, un aktīviem cilvēkiem, kas labprāt laiku velta kam citam, nevis ēdiena gatavošanai. Un tomēr, ēst taču gribas un vajag visiem, turklāt labs ēdiens ietekmē mūsu dzīves kvalitāti. Pilnvērtīgas un gardas maltītes var baudīt arī bez ilgstošas gatavošanas virtuvē, to pierāda mūsu meistarū gatavotās maltītes.

Noteikti būsī pamanījīs Stockmann bagātīgās vitrīnas ar ēdienu. Katru dienu pavāru komanda gatavo svaigu un kvalitatīvu ēdienu tieši jums, lai jebkurā laikā varētu nodrošināt labu ēdienu ar autentisku garšu. Turklāt sezonālitate un jaunas garšas ir nemainīga vērtība mūsu virtuvei, lai ar ēdienkarti varētu atklāt jaunas garšas, novērtēt sezonālos produktus un nodrošināt dažādību uzturā. Piemēram, šis rudens sezonas garšas, ko mūsu meistari jums sarūpējuši, ir baraviku mērce, Burgundijas sautējums, pašu gatavota kartupeļu biežputra un gratēni ar baravikām vai brokoļiem.



Siera uz kodu plate, 520 g, (28,85/kg) 15,-, **Stockmann Delikatess.**



Gaļas uz kodu plate, 480 g, (31,25/kg) 15,-, **Stockmann Delikatess.**



Liellopa kakla karbonāde Mednieku marinādē, 1 kg, 15,50, **Stockmann Delikatess.**



Grilēts lasis terijaki marinādē, 1 kg, 34,-, **Stockmann Delikatess.**

## No klasikas līdz jaunām garšām

Ikdienas maltītes var plānot, arī iepērkoties Stockmann Delikatess nodaļā. Šeit atradīsi gan steidzīgai ikdienai piemērotus vienkāršus un sabalansētus ēdienus, gan maltītes īpašākiem mirkļiem. Plašais sortiments ietver gan tādus tradicionālus ēdienus kā cūkgaļas cepetis, glazēti vistu spārniņu, gan diētām un velmēm piemērotus ēdienus, piemēram, laša sacepums, mencas fileja panējumā, līdakas kotlete. Neviens nav apdalīts, jo plaša izvēle pieejama arī veģetāriešiem un vegāniem – cepti dārzeni ar zaļumiem, tofu salāti miso marinādē, nūdeļu salāti Āzijas gaumē, Valdorfa salāti.

Nemainīga klasika salātu nodaļā ir garneļu-ikru salāti, Cēzara salāti ar vistu vai gamelēm, tītara salāti, pupiņu asortu salāti, vistas salāti karija mērcē un ķirbja-kazas siera salāti. Šīs ir Stockmann Delikatess vērtības, ar ko lepojamies, jo jūsu garšu kārpīnās tās novērtē jau gadiem! Lai ietaupītais laiks jums nes gandarījumu un prieku par padarīto, bet mēs turpināsim jūs lutināt ar pilnvērtīgām, gardām un vienmēr aktuālām maltītēm jūsu ikdienai un svētkiem.



Laša salāti Āzijas gaumē, 1 kg, 28,-, **Stockmann Delikatess.**



Četru sieru salāti, 1 kg, 24,50, **Stockmann Delikatess.**



Biešu lapu - kazas siera salāti, 1 kg, 25,-, **Stockmann Delikatess.**



Ziemeļu salāti, 1 kg, 18,50, **Stockmann Delikatess.**



Tītara salāti ar ananāsiem un persikiem, 1 kg, 15,80, **Stockmann Delikatess.**



## STOCKMANN PREP

Aizņemtajiem gurmāniem lieliska alternatīva ikdienas maltīšu gatavošanai ir Stockmann PREP sagataves. Kulinārijas maistari ir sagatavojuši lieliskas sagataves izcilai maltītei, sākot no marinētiem vistas šķiņķīšiem, laša steikiem, beidzot ar glazētu liellopa karbonādi, izcili iemarinētu steiku u. c. gardumiem. Tev nebūs jādomā par piemērotākajām garšvielām, sabalansētu marinādi vai nepieciešamo sastāvdaļu daudzumu. Par to esam parūpējušies mēs, tev atliek tikai izcept tieši tā, kā tev garšo vislabāk, un baudīt katru kumosu!





## EXPRESS GOURMET

Vietējā ģimenes uzņēmuma SIA "Sudrablinis" izveidotais zīmols Express Gourmet piedāvā ikvienam nogaršot un novērtēt jaunu restorānu klases ēdienu kategoriju, baudot viegli pagatavojamus, svaigus un gardus ēdienus, kas radīti pēc īpašām šefpavāra receptēm. Sortimentā ir zivs, jūras velšu, gaļas, veģetārie un vegānie ēdieni. Ēdieni ir lieliski piemēroti visai ģimenei steidzīgajā ikdienā, kad pietrūkst laika gatavot. Viss, kas jums nepieciešams maltītes pagatavošanai, ir tikai mikroviļņu krāsnis.



## AVIKO

Jums šķiet, ka zināt visu par garlaicīgiem kartupeļiem? Izmēģiniet mūsu AVIKO produktus, un mēs pierādīsim, ka kļūdaties! Kartupeļi joprojām var radīt jaunus un aizraujošus piedzīvojumus virtuvē. Mēs AVIKO neapšaubāmi esam pasaules līmeņa kartupeļu eksperti, un mūsu daudzveidīgais produktu piedāvājums ietver fri kartupeļus dažādos griezumos un garumos, kā arī daudz unikālu kartupeļu veidu, kas pacels jūsu kulināro pieredzi nākamajā garšas līmenī.



## RANA SVAIGĀ PASTA

No pazemīgiem pirmsākumiem Veronā līdz pasaules galdiem – Džovanni Rana uzsāka globālu pārtikas revolūciju. Tas ir bijis stāsts par aizraušanos, inovācijām un ģimeni. Mūsdienās Džovanni Rana turpina augt, izvērtoties starptautiskā mērogā, vienmēr piedāvājot labāko svaigo pastu. Rana ģimene turpina īstenot savu sapni un turpina augt. Īsta Itālijas garša, kas pagatavojama ātri un vienkārši.



## KIKKOMAN RAMEN ZUPAS BĀZE

Kikkoman Shoyu Ramen zupas bāze ir ērts veids, kā atklāt jaunas garšas sajūtas. Ramen ir klasisks japāņu ēdiens – buljona zupa ar nūdelēm. Ir dažādi Ramen veidi, bet viens no populārākajiem ir tieši Shoyu Ramens, kura buljons ir gatavots no sojas mērces.

Kā pagatavot ar umami bagātu ramen zupu?

1. Sajauc 270 ml karsta ūdens ar 2 ēdamk. KIKKOMAN Ramen zupas bāzes.
2. Pievieno pagatavotas nūdeles pēc izvēles – Ramen, Udon, Soba.
3. Papildina ar cūkgaļu, vistas gaļu, jūras veltēm vai tofu.
4. Pievieno mīksti vārītu olu un piedevas pēc izvēles – Pak Choi, burkānus, sēnes, pupiņas u. c.
5. Dekorē ar nori lapām un zaļumiem.

Lai pagatavotu pikantu Ramen zupu, var pievienot Kikkoman Kimchi mērci!

Kikkoman Shoyu Ramen zupas bāze ir piemērota vegāniem, kas piedāvā vēl plašākas zupas variācijas!

**jaunums!**

**PAR TO, KAS ĪSTS!**

Starp LIDO piedāvātajiem gardumiem īpaša vieta ir pelmeņiem un pankūkām, kas ir izpelņījušās gan vietējo, gan ārzemju viesu atzinību.

LIDO pankūku un pelmeņu klāsts piedāvā dažādas garšas un pildījumus. Izbaudi kvalitātes un tradīcijas garšu!

**Lieliska izvēle!**

Pelmeņi ar jēra gaļu  
 Pelmeņi ar cūkgaļu un liellopu gaļu  
 Varenīki ar kartupeļiem un sēnēm  
 Pankūkas ar biežpiena pildījumu  
 Pankūkas ar gaļas pildījumu

**LIDO**  
 ANNO 1987



## BANTRI LĪCIS: IDEĀLA VIETA MĪDIJU AUDZĒŠANAI

Bantri līcis ir viens no dziļākajiem dabiskajiem līciem pasaulē, stiepjoties 30 jūdžu garumā un 10 jūdžu platumā Atlantijas okeāna kristāltīrajos ūdeņos. Līcis ir apskalots ar siltajiem līča straumes ūdeņiem, padarot to par ideālu vidi mīdiju audzēšanai.

Izbaudi garšīgas un uzturvielām bagātas mīdijas no Bantri līča!

# DIZAINA VĒRTĪBAS

06.-15.09.

Patiesas dizaina vērtības ir paliekošas. Lietas, kuras izvēlamies un novērtējam atkal un atkal. Mūsu mājas preču sortiments ir atlasīts, balstoties uz šīm vērtībām, un izceļas ar īpašu kvalitāti, ilgtspējību un pārdomātu dizainu. Atklāj dizaina vērtības 06.-15.09., iegādājies iecienīto zīmolu mājas preces ar atlaidēm līdz -25%! Izmanto kuponu MyStockmann aplikācijā un saņem -15% mājas preču pirkumam!

MĀJAS  
PRECĒM  
līdz  
**25%**



## Atver savu galdu pasaulei!

Rudens asociējas ar krāsainību un bagātību. Mēs caur to aicinām paplašināt savas robežas toņos, tekstūrās un sajūtās! Caur garšas kārpiņām un galda estētiku vari aizceļot uz jebkuru pasaules malu.

Bāzes galda priekšmetu komplektam izvēlies vienu materiālu, printu vai toni. Papildinošos aksesuāros nebaidies miksēt tos. Keramikā, reljefains stikls un pinumi – šīs sezonas *must have* kombinācija. Slavas stundu turpina baudīt burgundijas tonis ar brūno, zaļo un oranžo toņu variācijām. Šajā gammā atradīsi savu zelta rudeni.

Kurš teicis, ka uz galda nevar servēt ar cepamtrauku, pannu vai katlu? Var un vēl pie tam skaisti, ja piedāvājumā gozējas sezonas toņi.

Uz galda atvēli vietu arī kam radošam – koku lapām, filca dekoriem, dabas vēltēm – un, protams, ziediem. Ceļo, rotājies, mīlojies un baudi!



Glāze Boston, 19,90,  
**Villeroy & Boch.**



Toru tējkanna,  
1,7 l, 175,-,  
**Alessi.**



Taisnstūrveida  
cepamtrauks,  
26 cm, 52,-,  
**Le Creuset.**

Boreal piparu  
dzirnaviņas,  
47,90,  
**Peugeot.**



## PERSONISKĀ IEPIRKŠANĀS AR INTERJERA STILISTU

“Mēs esam interjera stilistes un pārstāvam mūsu vadīto studiju “L-L Decor Studio”. Interjerā ir svarīga katra detaļa – forma, tekstūra, krāsa, gaisma, aromāts – un vēl. Tieši caur klienta sajūtām mēs radām conceptu, veidojam vizualizācijas, veicam interjera priekšmetu atlasīšanu un galu galā – iekārtojam telpu. Būsim tavš gids ceļā uz skaistu interjeru!”

*L-L Decor Studio*

### PIESAKIES KONSULTĀCIJAI

Piešķir interjeram jaunas vēsmas, izmantojot interjera stilista pakalpojumu. Stilistes palīdzēs radīt mājvietā atmosfēru, kas atbilst tieši tavai personībai un vēlmēm, izveidojot individuālu ceļvedi tavam interjera risinājumam, kā arī palīdzēs piemeklēt mēbeles, apgaismojumu un citus dekoratīvus un praktiskus aksesuārus.

Piesakies konsultācijai Stockmann.lv, sadaļā “Pakalpojumi”. MyStockmann klientiem divas stundas ilga konsultācija ir bez maksas.

Rudens ar savu dzestrumu aicina novērtēt laiku un komfortu savās mājās. Attaisi logu, ielaid svaigumu un ļaujies taktīlām sajūtām savas vides siltumā. Rudenī visspilgtāk novērtējam mājas atmosfēru un akcentējam savas miera ostas – guļamistabas – nozīmi. Ieguldies materiālos un sajūtās, ko sniedz savam ķermenim un prātam. Aicinām novērtēt ne tikai virskārtas vizuālo baudījumu, bet arī saturu, ar kuru gūstam relaksāciju ik dienu un nakti. Laiks nomainīt sezonas gultas piederumus uz dūnām un spalvām piepildītāku komfortu un piedomāt par nomierinošām toņkārtām – ieslēgt noskaņas lampu un iedegt sveces liesmu. Rudens steidzīgā ritma kalendārā ieliec nemainīgu atgādinājumu – vakara stundas pieder tikai un vienīgi tavai labsajūtai.

Inkivāāri spilvena pārvalks, 45x45 cm, 35,90, **Pentik**.



Irish Leather & Oud Luxury difuzors 150 ml, 36,90, **Max Benjamin**.

Value krūze, 6,90, **Casa Stockmann**.



Punos vilnas pleds, 130 x 180 cm, 139,-, **Lapuan Kankurit**.

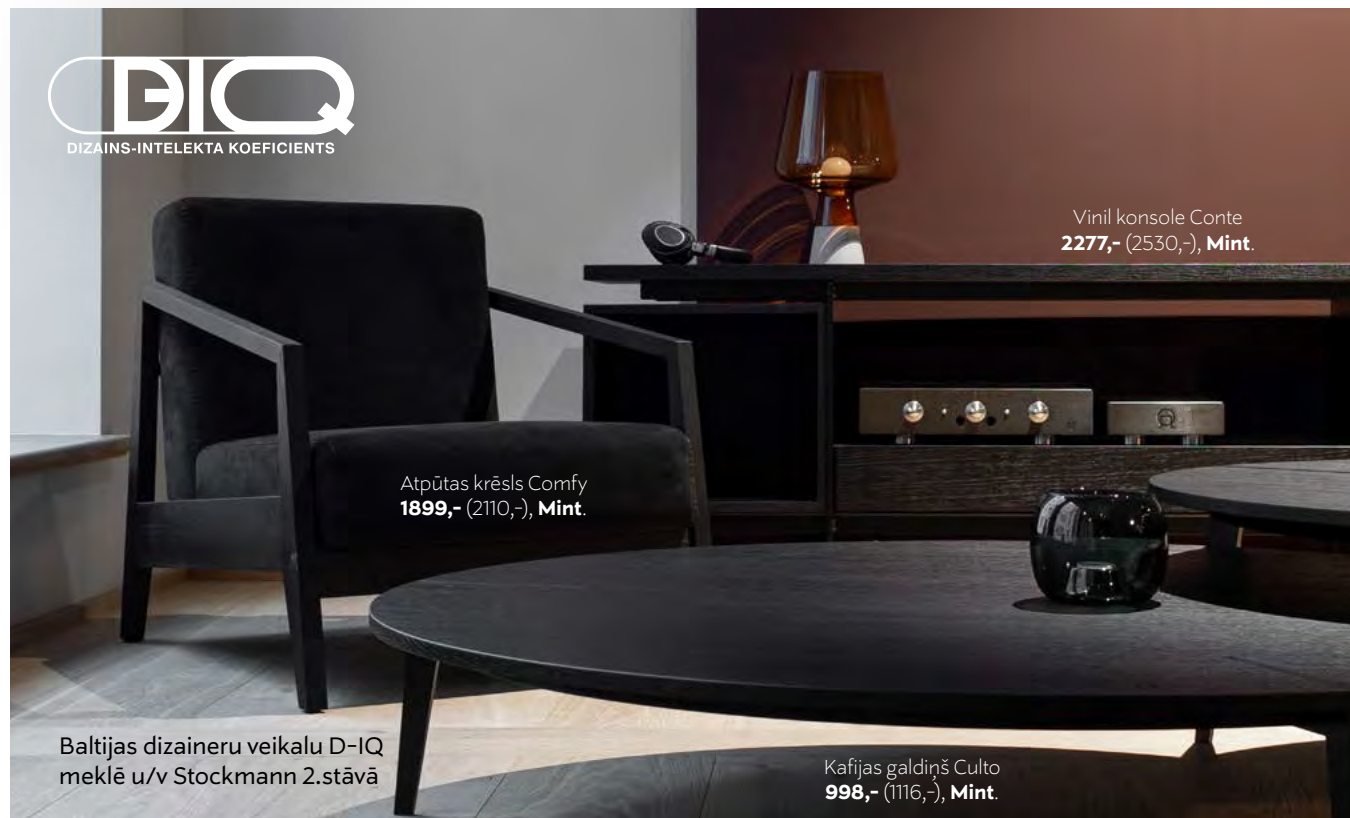


Diva stikla vāze, 26 cm, 55,90, **Villa Stockmann**.



Putki galda lampa, 340 x 205 mm, 499,90, **littala**.

**D-I-Q**  
DIZAINS-INTELEKTA KOEFICIENS



Vinil konsole Conte 2277,- (2530,-), **Mint**.

Atpūtas krēsls Comfy 1899,- (2110,-), **Mint**.

Baltijas dizaineru veikalu D-I-Q meklē u/v Stockmann 2.stāvā

Kafijas galdiņš Culto 998,- (1116,-), **Mint**.

**SO FAIR.  
SO GOOD.**



**Ananasi, kas garšos visiem.**



**Septembrī  
visam  
Seeberger  
sortimentam  
-25%**

# RUDENS SVĒTKI AR UZKODĀM

Rudens ir svētku laiks – jauns mācību gads, ražas svētki, Mārtiņdiena, Miķeļdiena, ģimenes svētki, zelta rudens lapkritis... Nav jāmeklē iemesls svētkiem šajā sezonā, tie paši atnāk, tāpēc mums atliek vien izdomāt, kā tos svinēt. Vai tie būtu lieli vai mazi svētki, ēdiens un dzērieni ir to neatņemama sastāvdaļa, tāpēc vēlamies jūs iedvesmot rudenīgiem svētkiem kopā ar Stockmann.



**Uzkodas kā svētku sākums.** Uzkodas mēdz dēvēt arī par starteriem, apetaizeriem, komplimentiem u. c. Bet visam ir viens mērķis – palutināt garšu kārpiņas ar kaut ko mazu. Uzkodu mērķis nekad nav kārtīgi paēst, bet gan iepazīstināt ar garšām, varbūt kādu interesantu salikumu un sagatavot maltītei. Tā var būt siera plate, kas papildināta ar augļiem un ogām. Rudens sezonā tās noteikti ir vīnogas, vīģes, melone, aprikozes, bumbieri un āboli. Tie var būt arī dažādi rieksti, marinējumi un gaļas izstrādājumi. Svarīgi, lai viss ir sagriezts kumosa gabaliņos, lai nekā nav par daudz. Tekstūru dažādībai siera plati vari papildināt ar kādu džemu, humosu ar krekeriem vai standziņām. Ja priekšroku dod sezonāliem un vietējiem produktiem, noteikti iepazīsties ar sortimentu šajā segmentā. Mūsu vietēji ražotāji piedāvā lieliskus produktus uz kodu galdam – Indijas riekstu krēms “Melnā trifele” no Lifefree, briežu gaļas pastēte ar žāvētām plūmēm vai piļu aknu patēte ar trifelēm no Delikanto, kā arī dažādu veidu pesto no Rundāle būs lieliski komponenti tavai uz kodu platei.

**Uzkodas ar pārsteigumu.** Svētki ir tās reizes, kad jāiepriecina sevi un mīļos ar kaut ko īpašu. Un kāpēc lai tās nebūtu interesantas uz kodas? Lai pamatēdieni paliek nopietnām ēdienreizēm, bet izsmalcinātas uz kodas – svētkiem –, lai var pagaršot no visa pa druskai. Nebaidies eksperimentēt ar garšām, apvienojot saldo ar sāļo, piemēram, meloni pasniegt ar prošuto un mocarellas siera bumbiņām. Arbūzs lieliski sader kopā ar fetas sieru, dateles – pildītas ar zilo sieru un grauzdētu valriekstu. Neviens viesis nespēs palikt vienaldzīgs neierastiem garšu salikumiem. Tāpat krūmmellenes izcili sader kopā ar sieriem, uzdur uz iesmiņiem kādu siera gabaliņu pēc izvēles un papildini ar melleni. Maza, gracioza uz koda. Bumbieru sezonā tie noteikti jāizmanto, tāpēc šķēli papildini ar rukolu un aptin ar prošuto – šāds pasniegšanas veids noteikti nebūs bieži redzēts. Savukārt, ja tu esi jūras velšu cienītājs, pagatavo elegantu uz kodu, uz gurķa šķēles liekot gvakamoli un virs tās sviestā apceptu gameli. Izskatīsies lieliski un arī garšos fantastiski! Ja vēlies pārsteigt istus gurmānus, dodies uz Stockmann Delikatess, kur tu atradīsi delikateses no visas pasaules. Sākot no astoņkāju karpāčo, Prosciutto Crudo ar trifelēm, beidzot ar Francijas slaveno pīles aknu musu ar dzērvenēm un kalmāru pastēti.



Serrano šķiņķis  
Reserva, atkaulots,  
1 kg, 37,-, **Martinez  
Somalo.**



Vistas rulete Pancetta  
un zaļumiem, 1 kg,  
21,50, **Casa Modena.**



Vitinātas gaļas  
delikatešu  
izlase, 125 g,  
(44,00/kg) 5,50,  
**Casa Modena.**



Desa Salami Extra  
vītināta, 1 kg, 18,90,  
**Casademont.**

Arnaud Siers Morbier  
ar pelnu kārtu,  
Francija, 1 kg, 30,-,  
**Euroser.**



Ermitage Siers  
Raclette, Francija, 1 kg,  
18,90, **Fromi.**



Siers Brie, Francija,  
1kg, 16,-, **Ermitage.**



Siers Comte, Francija,  
1 kg, 35,-, **Ermitage.**

Dutch Farmhouse  
siers ar zaļo pesto,  
Nīderlande, 1 kg, 30,-,  
**Golden Bite.**



Zilā pelējuma siers,  
Francija, 1 kg, 24,-,  
**Fourme d'Ambert.**

Siers ar sēnēm  
un kastaņiem,  
Nīderlande, 1kg,  
32,50, **Boer'n Trots.**



**Ļaujies dažādībai.** Uzkodu lielākā priekšroba ir tā, ka katrs var pagaršot vairākus ēdienus un nepārēsties. Tāpēc 3-5 uz kodu veidi būs laba pamatbāze mājas ballītes svētku galdam. Vari tās papildināt ar salātiem no Stockmann Delikatess nodaļas, un visi būs laimīgi paēduši. Apgrauzdē bagetes šķēles, servē tās kopā ar dažāda veida humosiem vai putotu sieru, papildini plati ar standziņām, krekeriem, un viesi būs priecīgi par iespēju izvēlēties to, kas visvairāk iet pie sirds tajā brīdī. Lai uz kodu galda servēšana izdotos uz visiem 100%, padomā par visiem. Izvēlies kaut ko no gaļas, noteikti arī ar zivi vai jūras veltēm, vienu opciju atvēli veģetāriešiem vai vegāniem un neaizmirsti arī par bērniem, kas vienmēr dod priekšroku vienkāršām lietām.

# Cukīni rullīši ar citronu rikotas sieru

Garda un sātīga uzskoda ir cukīni rullīši ar rikotas sieru – pagatavo šos un iepiecini viesus ar neparastiem garšu salikumiem!

- 1 vidēja izmēra cukīni
- 200 g rikotas siera
- 3 ķiploka daiviņas
- 30 g cietā siera
- 1 citrona miziņa
- saulē kaltēti tomāti eļļā
- sāls un pipari pēc garšas
- bazilika lapiņas

1. Cukīni sagriež gareniski apmēram 2-3 mm biezās šķēlēs. Uz grilpannas bez taukvielām apcep no abām pusēm.
2. Bļodā samaisa rikotu ar izspiestiem ķiplokiem, sarīvētu sieru, sarīvētu citrona miziņu, sāli un pipariem. Samaisa un pagaršo – ja prasās, var pievienot vēl citrona miziņu vai ķiplokus. Iemaisa smalki sakapātu baziliku.
3. Uz katras apceptās cukīni šķēles uzsmērē rikotas sieru. Vienā galā uzliek bazilika lapu, virsū vienu šķēli saulē kaltētu tomātu un rullē no tās vietas līdz otram galam. Rullīti liek uz šķīvja.
4. Ja vēlas mazākus rullīšus, var katru šķēli pārgriezt uz pusēm.



SIERIEM  
BRIETTE  
**-20%**

## Briette

Briette ir Brī tipa krēmīgi sieri jaunā iepakojumā. Šie sieri ir izgatavoti no augstas kvalitātes pasterizēta piena Allgāu reģionā Bavārijā, Vācijā. Katrs Briette siera ritulis ir izgatavots pēc tās pašas tradicionālās metodes, kā visi mūsu delikateses sieri un aizzīmogots novatoriskā aizsargiepakojumā. Tas nodrošina, ka iegādes brīdī siers ir pēc iespējas kvalitatīvāks un perfekti nogatavojies. Tagad ir pieejamas piecas dažādas garšas.



Bio Ceilonas kanēlis, 33 g, (136,36/kg) 4,50,  
**Santa Maria.**



Melnā ķiploka daiviņas, 100 g, (59,00/kg) 5,90  
**Moonlets.**



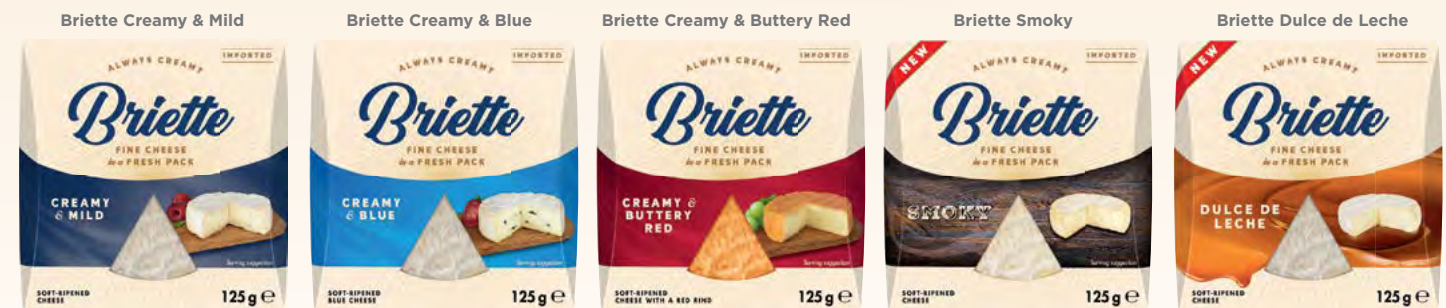
Baziliks, fasēts, 20 g, (80,00/kg) 1,60.



Siers Grana Padano, Itālija, 1 kg, 28,-,  
**Zarpellon.**



Siers Ricotta, 250 g, (9,20/kg) 2,30,  
**Formagia.**



Visi šie maigie, mīkstie sieri ir lieliski piemēroti siera platēm, blakus jūsu iecienītajam vīnam, kopīgi ar draugiem vai vienkārši pašu baudīšanai.





## LA SELVA – LABAIS ŠKIŅĶIS

Lai atrastu labāko vārīto šķiņķi, jums jāprot lasīt starp rindām.

Vārītam šķiņķim, tāpat kā vītīnātam, ir sava valoda. Un tas, ko tas mums stāsta starp balto dzīslu līnijām, ir būtiski, lai zinātu šķiņķa kvalitāti. Ir četri noteikumi, kas ar minimālu praksi ļauj atpazīt tradicionālā veidā gatavotu šķiņķi. Izmēģiniet to ar jebkuru LA SELVA vārītu šķiņķi: atklājat atšķirības, kas padara LA SELVA vārītu šķiņķi par izcilu produktu.



## LAPSU MĀJAS SIERS

Ar ko jums asociējas oranžā krāsa – ar burkāniem, pilādžiem, ķirbjiem? Ogrē šobrīd oranžā ir lapsu krāsa – “Lapsu Mājas siera” krāsa. Ja iegriezīsies kādā tirdziņā Ogres novadā un arī citur Latvijā, tad jau iztālēm redzēsī oranžo stendu ar gardajiem mājās darinātajiem sieriem.

Iedvesmojoties no vecvecmāmiņas receptu grāmatā atrastās siera receptes, pilnveidojot to un pirmos ritulīšus dodot degustēt tuviniekiem, pirms vairāk nekā 10 gadiem sākās “Lapsu Mājas siera” stāsts. Latvijas mājražotāja produkts, kas nu jau ir ieguvis pircēju piekrišanu gadatirgos visā Latvijas teritorijā – no Ventspils līdz Alūksnei, no Valmieras līdz Elejai. Ļoti iecienīts pat mūsu kaimiņiem igauņiem.



SIERIEM  
HENRI WILLIG  
-20%

## SIERI HENRI WILLIG

Henri Willig Group darbojas siera ražošanas nozarē vairāk nekā 45 gadus, sākot savu darbību ar Anri Viliga aizraušanos ar sieru. Viņu uzņēmuma filozofija balstās uz cieņu pret dabu, dzīvniekiem un cilvēkiem, kas izpaužas ilgtspējīgā un profesionālā pieejā visā ražošanas procesā.

Anri Viliga bērnība aizritēja viņa vecāku saimniecībā, kur viņš apguva, ka tikai veseli un laimīgi dzīvnieki var nodrošināt augstākās kvalitātes pienu, no kura tiek radīts izcils siers. Šis zināšanas un vērtības ir pārmantotas un saglabātas līdz pat šodienai, kad dzīvnieku labturība un ilgtspējība ir Henri Willig Group meistarības pamatā. Uzņēmums uzrauga visu ražošanas ķēdi no saimniecības līdz patērētājam, kas garantē augstāko kvalitāti un cieņu pret visiem iesaistītajiem procesiem.

Henri Willig Group lepojas ar savu zemnieku smago darbu un rūpēm par dzīvniekiem, radot sieru ar visaugstāko kvalitāti divās ražotnēs Nīderlandē, kur inovācija un ilgtspējība apvienojas ar amatniecību. Viņu piedāvātie sieri ir autentiski un dabiski, radīti ar aizrautību un atbildību pret dabu.



## TYRELLES ČIPSI

Tyrrells dārzeņu čipsi piedāvā izcilu garšu un tekstūru kombināciju, kas apmierinās ikvienu gardēža vēlmes. Šie čipsi, pagatavoti no bietēm, pastinakiem un burkāniem, ir izcils piemērs tam, kā dabīgie produkti var būt gan veselīgi, gan garšīgi. Ar dažādiem variantiem, piemēram, ar jūras sāli un balzametiķi, Tyrrells dārzeņu čipsi piedāvā daudzveidīgu garšas piedzīvojumu katrā kumosā. Tie ir ideāli piemēroti tiem, kas vēlas baudīt vieglu uzskodu, vienlaikus neaizmirstot par kvalitāti un garšu. Lai uzlabotu uzskodu pieredzi, šie čipsi lieliski sader ar dažādām mērcēm, piemēram, krēmīgu gvakamoli, pikantu humosu, svaigu tzatziki vai bagātīgu artišoķu mērci, radot ne tikai kraukšķīgu, bet arī pilnvērtīgu uzskodu pieredzi.

## BIOTTA SULAS – LABĀKAIS NO DABAS VIENĀ PUDELĒ!

Augstākās kvalitātes dabīgās sulas tieši no Šveices!

No lauka svaigā veidā – pudelē:

- **100% dabīgas:** ražotas no bioloģiski audzētiem augļiem un dārzeņiem.
  - **Bez pievienota cukura:** tīra dabas garša.
  - **Bez piedevām:** bez krāsvielām, konservantiem, vitamīniem un aromātizētājiem.
  - **Tradīcijas kopš 1957. gada:** kvalitāte, ko uzturam jau vairāk nekā 60 gadus.
  - **Ražotas sezonā:** izmantoti svaigi un uzturvielām bagāti augļi un dārzeņi.
  - **Dabīgi fermentētas:** labāka uzturvielu uzsūkšanās, nekaitējot kuņģim.
  - **Klimata neitrāls process:** ražošana ar cieņu pret planētu.
- Katrs Biotta sulas malks ir piepildīts ar rūpēm par dabu un mīlestību pret cilvēkiem!



BIOTTA  
SULĀM  
-20%

**Karamelizētu sīpolu garšas siera bumbiņas piedāvā izsmalcinātu saldo un pikantu garšu, kas bagātina uzskodu pieredzi ar unikālu un patīkamu garšu.**

**Krējuma un sīpolu garšas siera bumbiņām ir unikāla garša un tajās lieliski saplūst saldā un pikantā sīpolu aromāts ar maigu, krēmīgu skābo krējumu.**

**Baudiet „Džiugas” siera nepārspējamo garšu ar patīkamu kraukšķīgumu, kurai neviens nespēs pretoties.**

**Īstas siera bumbiņas, kas piesātinātas ar saldo tomātu garšu.**

**Kraukšķīgas siera bumbiņas Karamelizētu sīpolu garša 45% FDM, 50 g**

**Kraukšķīgas siera bumbiņas Krējuma un sīpolu garša 45% FDM, 50 g**

**Kraukšķīgas siera bumbiņas „Džiugas” 40% FDM, 50 g**

**Kraukšķīgas siera bumbiņas Tomātu garša 45% FDM, 50 g**

**DŽIUGAS KRAUKŠKĪGĀM SIERA BUMBIŅĀM -20%**

Produktu var uzglabāt temperatūrā no 0 līdz 25 grādiem.



## MELNAIS ĶIPLOKS

Moonlett's ir ģimenes uzņēmums no Latvijas laukiem, kas ražo melno ķiploku no Latvijā audzētiem ķiplokiem. Melnais ķiploks rodas, parasto ķiploku nogatavinot augstā temperatūrā un mitrumā. Nogatavināšanas rezultātā melnais ķiploks iegūst unikālu garšu, smaržu un krāsu, saglabājot visas parastajam ķiplokam raksturīgās veselīgās īpašības. Izbaudiet ķiploka sniegtās labās īpašības, izvairoties no ķiplokam raksturīgās garšas un aromāta. Melnais ķiploks ir universāls produkts. To var izmantot uzkodās, pievienot zupām, salātiem, mērcēm un pat desertiem. Izmēģiniet to visdažādākajās kombinācijās!



## KAS IR MELNĀ GOVS?

Latvijas gaļas fabrika, kas lauž standartus gaļas nozarē. Rūpējoties par veselību un apkārtējo vidi, piedāvājam tikai augstākās kvalitātes gaļu, kas nāk no dzīvniekiem, kuri audzēti brīvā dabā un baroti ar bioloģiski sertificētu barību. Izvēlieties veselīgāku un videi draudzīgāku alternatīvu - "Melnā Govs" svaigo gaļu un gaļas izstrādājumus, kas mērķtiecīgi radīti domājot par labāku rītdienu. Uzticieties mūsu kvalitātei un izbaudiet patiesu baudu katrā kumosā.



## STORES IKRI

"Mēs piedāvājam augstas kvalitātes melno kaviāru no Eiropas lielākā un slavenākā Itālijas ražotāja Ars Italica & Calvisius, kas ražo vairāk nekā 20% no pasaules melnā kaviāra ražošanas apjoma. Visi mūsu ikri tiek izgatavoti tradicionālā veidā, un tiem tiek veikta stingra kvalitātes kontrole.

Stockmann sortimentā ir gan pasterizēti, gan svaigi melnie ikri, kas apmierinās visas gastronomiskās vēlmes. Īpaši svarīgi ir atzīmēt, ka mēs piedāvājam tikai autentiskus stores šķirņu ikrus, kas dzīvo tekošā ūdenī, bez recirkulācijas sistēmām, tādējādi nodrošinot produkta dabisko garšu un visaugstāko kvalitāti."



## THE BEGINNINGS

Rieksti. Kakao. Auzas.

Šie batoniņi ir radīti no tām pašām sastāvdaļām, ko atradīsi jebkurās veselīgās brokastīs. Mēs izvēlējamies dabīgo – tāpat kā jūs.



## SIERS TÊTE DE MOINE

Tête de Moine, daļēji cietais Šveices siers, cēlies no Bellelay abatijas Šveices Juras reģionā ap 12. gadsimtu. Nosaukums "Tête de Moine" tulkojumā nozīmē 'Mūka galva', kas atspoguļo tā monastisko izcelsmi. Siera tradicionāli gatavoja mūki un izmantoja kā valūtas vai nodevas veidu.

Raksturīgs ar savu cilindrisko formu, Tête de Moine ir pazīstams ar savu unikālo pasniegšanas metodi: tā vietā, lai to sagrieztu šķēlēs, siers tiek skrāpēts delikātās rozītēs, izmantojot instrumentu, ko sauc par girolle. Šī metode pastiprina siera aromātu un garšu. Siera skrāpēšana rozītēs aizsākās 1980. gados, kad tika izgudrota girolle.



## MEELANIA KAZAS SIERI

Izvēlieties Meelania kazas sierus, kas ir radīti ar tradicionālām metodēm, izmantojot tikai augstākās kvalitātes pienu. Šie sieri ir ne tikai gardi, bet arī nodrošina vērtīgas uzturvielas, piemēram, kalciju, fosforu un kāliju. Kazas sieri ir lieliska alternatīva tradicionālajiem sieriem no govs piena, jo tie ir labāk sagremojami un satur mazāk laktozes, padarot tos par piemērotu izvēli arī tiem, kam ir jutīga gremošanas sistēma.

Rūpējoties par veselīgu uzturu ar Meelania sieriem ir viegli un patīkami. To bagātīgās uzturvērtības palīdz uzturēt veselīgu dzīvesveidu, un tradicionālās ražošanas metodes nodrošina izcilu kvalitāti un garšu. Izmēģiniet Meelania kazas sierus un atklājat, cik delikāti un maigi tie var būt!

## KALE ČIPSI

Kas ir kale? Pirmkārt, tas ir kulta augs! Otrkārt, kalē ir Latvijā bāzēts bioloģisku produktu zīmols ar vairāk nekā 20 produktiem. Izmantojot dažādas ražošanas metodes un tikai dabīgas, organiskas izejvielas, tiek izauklēta katra kale kāpostu lapa. Treškārt, šis zīmola galvenais produkts ir piecu veidu bioloģiski kale kāpostu čipsi – vienīgie šāda veida biosertificētie čipsi Eiropā tādā kvalitātē. Dehidrēti lapu kāpostu čipsi satur aptuveni 92% no to sākotnējās uzturvērtības. Tie nav cepti, bet gan saudzīgi žāvēti 42 grādos, tāpēc bio kale čipsi pieder svaigēšanas (raw) kategorijai. Bez eļļas, protams, vegāniski, bez lipekļa un, pats galvenais, ar lielisku garšu. Mēs izmantojam tikai bioloģiskas un kvalitatīvas piedevas. Tāpat kā mīlestība – arī mūsu čipsi nepazīst robežas. Tāpēc tos mīl gan bērni ar pirmajiem zobīņiem, gan seniori, kuri joprojām vēlas izskatīties kā Hulks Hogans!



# JAUNĀ VĪNU RAŽA

Rudens ir ieradies, un kopā ar to – jaunā vīnu raža. Atklāj mūsu plašo un daudzveidīgo vīnu sortimentu, kas lieliski papildinās tavus rudens vakarus. Iedvesmojies un ļaujies jauniem garšas piedzīvojumiem ar Noble Wine vīnu eksperta Ronalda Petersona ieteikumiem.

ALKOHOLISKAJIEM  
DZĒRIENIEM  
**-30%**  
13.-15.09.

Septembris ir laiks, kad daba dāvā vasaras saulē nobriedušos augļus un dārzenus, bet cilvēks, lēnākā dzīves ritmā, gatavojas ziemas sezonai. Tomēr tas neliedz ļauties garšas baudām, un šī vīnu izlase ir mana asociācija ar nedēļas nogalēm laukos, kur vācam un gatavojam rudens veltes gan no Latvijas, gan citām Eiropas valstīm.

Šī vīnu un ēdienu kombinācija piedāvā bagātīgu un daudzveidīgu garšas piedzīvojumu, kas izceļ gan rudens sezonas veltes, gan pašu vīnu un dzērienu unikālās īpašības.



**Domaine Weinbach Sausais baltvīns Sylvaner 2018, 12.5%, 0.75 l, Francija, 33,- (44,00/l)**

Sylvaner ir unikāla un reti sastopama vīnoga, kas ir Elzasas reģiona apslēptais dārgums. Šis baltvīns ir elegants un ar krēmīgu tekstūru, kas lieliski sader ar Soira mīksto sieru. Pelni sierā piešķir vieglu dūmu noti, kas harmonizē ar vīna tīro un viegli ziedaino aromātu, radot līdzsvarotu un atspirdzinošu garšu kombināciju. Ieteikums baudīt ar Soiras mīksto sieru ar pelniem.

**Montes Alpha Sausais sarkanvīns Cabernet Sauvignon 2008, 15%, 0.75 l, Čīle, 23,- (30,66/l)**

Šis bagātīgais Čīles sarkanvīns ar gatavu tumšo augļu, vaniļas un garšvielu notīm lieliski sader ar Basturma intensīvo garšu un Mimolette siera noturēto, riekstaino raksturu. Vīna struktūra un garša papildina arī medijuma gaļas sautējumus. Ieteikums baudīt ar Basturmu, Mimolletes sieru, gaļas sautējumu ar rudens dārzeņiem.



**Akashi Sake Tai Shiraume Ginjo Umeshu, 14%, 0.5 l, Japāna, 23,- (46,00/l)**

Viens no straujāk augošajiem dzērienu stiliem pasaulē ir sakē, jo pretēji vīnam sakē ir ļoti zems skābuma līmenis un ļoti delikāti, ziedaini aromāti. Šis Japānas sake ar saldu plūmju aromātu un delikātu garšu ir ideāls pavadonis konditorijas izstrādājumiem no plūmēm un āboliem. Kā arī tas harmonizē arī ar zilā siera pikantumu, radot saldenu un pikantu garšas kontrastu. Ieteikums baudīt ar plūmēm, āboliem un zilo sieru.



**Insoglio Sausais sarkanvīns Del Cinghiale Toscana, 14%, 0.75 l, Itālija, 35,-**

Unikāls Toskānas sarkanvīns, kur četru vīnogu sajaukumam ir arī pievienota Petit Verdot vīnoga, kas sniedz unikālu zaļo piparu un paprikas aromātu, papildinot ogu, garšaugu un zemes notis.

Ieteikums baudīt ar salami ar trifelēm un medijuma putnu gaļas ēdieniem, kas lieliski papildina vīna aromātiskās un garšas niansas.



**Weingut Stadt Kreams Sausais baltvīns Stein Schieferterrassen Kremstal Riesling, 13.5%, 0.75 l, Austrija, 28,- (37,33/l)**

Šis Austrijas baltvīns ir atsvaidzinošs un augļains, ar izteiktu citrusaugļu un zaļo ābolu noti. Tas lieliski balansē tropisko gameļu marinādi, izceļot mango saldumu un līdzsvarojot čili asumu, radot harmonisku garšu līdzsvaru.

Ieteikums baudīt ar Ziemeļgameļēm mango/čili marinādē.



**Champagne Vilmart & Cie Grande Reserve, Francija, 72,- (96,00/l)**

Vilmart ir iekarojis šampaniešu cienītājus visā pasaulē ar ļoti bagātīgu, krēmīgu stila šampaniešiem. Aromātos jūtams medus, Brioche un rudens ābolu aromāts, kas lieliski sader ar sēņu brušetām, kā arī ravioli ar krēmīgu un viegli aso kazas sieru. Vīna dzirkstošā tekstūra atsvaidzina un līdzsvaro ēdienu bagātīgo garšu.

Ieteikums baudīt ar sēņu brušetām un ravioli ar kazas sieru.



Noble Wine vīna someljē  
**RONALDS PETERSONS**



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





## HEDONYA DŽINS

Hedonya džins tiek radīts, izmantojot augstākās kvalitātes graudu spirtu, kas rūpīgi attīrīts septiņos modernākajos kolonnu destilatoros, nodrošinot izcilu tīrību un izsmalcinātību. Šis nevainojamais pamats kalpo kā bāze unikālam džinam, kuru veido mūsu spirta meistaru rūpīgi atlasīts 20 dažādu augļu un garšaugu klāsts. Katrs botāniskais elements ir izvēlēts, lai radītu harmonisku un bagātīgu garšas simfoniju, kas sniedz izsmalcinātu un dziļu garšas pieredzi. Šis džins atspoguļo Latvijas bagātīgo dabas ainavu un tās piedāvātās unikālās garšas. Ar katru malku tiek piedzīvots garšas ceļojums, kur tradīcijas apvienojas ar inovācijām ideālā līdzsvarā. Hedonya džins, kas ir ieguvis prestižo World Spirits Competition balvu, ir izcils piemērs tam, kā kvalitāte un nevainojams garšas profils izceļas starp labākajiem stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem pasaulē. Izbaudiet šo rūpīgi izstrādāto džinu un tā neatkārtojamo garšu, kas vienlaikus ir gan vietējā dabas mantojuma, gan meistarības rezultāts.

DŽINAM  
HEDONYA  
**-25%**



## MEUKOW WILDBERRY

Meukow Wildberry liķieris ir aromātisks un sulīgs dzēriens, kas radīts no svaigām meža ogām. Ar bagātu un intensīvu ogu garšu, tas piedāvā saldu, bet viegli skābu nokrāsu, padarot to par lielisku izvēli gan neatkarīgai baudīšanai, gan kokteiļu pagatavošanai. Dzēriena tips: liķieris. Alkohola saturs: 30%. Krāsa: intensīva purpursarkana krāsa. Aromāts un garša: liķieris piedāvā bagātu un pievilcīgu aromātu, kas papildīts ar sulīgu svaigu meža ogu notīm, kuras izstaro saldus un viegli skābas nianšes. Tā ir krāsaina un izteiksmīga garša, kas atspoguļo svaigumu un bagātību meža ogās.

# Veuve Clicquot

Veuve Clicquot vēsture sākās 1772. gadā, kad Filips Kliko (Philippe Clicquot) izveidoja vīnogu plantācijas Šampaņas reģionā. Taču uzņēmuma īstais uzvaras gājiens sākās 1805. gadā, kad pēc dzīvesbiedra nāves uzņēmumu pārņēma Barba Nikola Kliko Ponsardena (Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin), kas kļuva par vienu no pirmajām sievietēm biznesā.

Vārds “veuve” franču valodā nozīmē ‘atraitne’, un tolaik 27 gadus vecā Kliko kundze spēja pārvarēt dažādus šķēršļus, kas sievietēm tajā laikā bija uzlikti, piemēram, aizliegumu atvērt bankas kontu.

Kliko kundze ātri izpelnījās konkurentu cieņu un kļuva pazīstama kā “La Grande Dame de Champagne” (varenā Šampaniešu kundze). Viņa drosmīgi nostājās pret eksportēto preču aizliegumu Eiropā un uzsāka Veuve Clicquot šampanieša eksportu.

Veuve Clicquot ir šampanieša nams, kas ieviesis vairākas nozīmīgas inovācijas. 1810. gadā šis nams izdeva pirmo *vintage* šampanieti, kas tika radīts tikai no viena gada ražas vīnogām, piedāvājot unikālu garšu. Šādu šampanieti ražo tikai labākajos ražas gados – atšķirībā no *non-vintage* šampaniešiem, kas tiek veidoti no vairāku gadu ražas *cuvée* vīniem.

1816. gadā Kliko kundze izgudroja šampanieša darīšanas metodi *table de remuage*, kas tiek izmantota šampanieša namos vēl šodien. Šī metode ļauj pudeles nogulām vienmērīgi sakrist pagaidu korbī, radot kristāldzidru dzērienu.



**VEUVE CLICQUOT  
ŠAMPANIETIS DEMI SEC  
12% 0.75 L, (85,00/L),  
63,- (85,-)**

Tā aromāts ir bagātīgs ar nobriedušu augļu notīm un vieglu grauzdējuma pieskaņu. Garša ir pilnīga un blīva, tomēr vienlaikus svaiga, ko nodrošina vieglais skābums. Papildu svaigumam un gardumam pievienotais vīnogu cukurs sniedz šampanietim vieglu saldumu. Šis šampanietis ir piemērots tiem, kas novērtē šampanieša kvalitāti, bet dod priekšroku mazāk sausiem dzērieniem.

**VEUVE CLICQUOT  
ŠAMPANIETIS BRUT ROSE  
12.5% 0.75 L, (93,33/L)  
70,- (83,-)**

Šī šampanieša sastāvā ir aptuveni 55% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier un 33% Chardonnay, kam pievienots 12% sarkanvīna.

Aromāts ir elegants un ziedošs, tajā jūtamas avenes, meža zemenes, ķirši un savvaļas ogas. Garša ir delikāta, augļaina un ar vīnam raksturīgu pilnību, radot bagātīgu un izsmalcinātu garšas pieredzi.



**VEUVE CLICQUOT  
ŠAMPANIETIS BRUT 12%  
0.75 L, (82,67/L)  
62,- (83,-)**

Tā vīnogu sastāvs ietver Pinot Noir, Pinot Meunier un Chardonnay šķirnes, kas kopā veido elegantu un izteiksmīgu garšas profilu. Aromātā jūtami izteikti baltie augļi un rozīnes, kam seko vaniļas nianšes, grauzdējuma un garšvielu pieskaņas.

Garšā šis šampanietis ir svaigs un augļains, ar izcilu struktūru un vīnu bagāto raksturu. Pēcgarša ir spēcīga un ilgstoša. Ievērojot Veuve Clicquot namam raksturīgo stilu, bāzes vīnam tiek pievienots līdz 40% *réserve* vīna, kas var būt pat līdz deviņus gadus vecs.

**VEUVE CLICQUOT  
ŠAMPANIETIS EXTRA BRUT  
EXTRA OLD 12% 0.75 L,  
(109,33/L), 82,- (110,-)**

Šis dzēriens tiek radīts, izmantojot Reserve vīnus, no kuriem daži ir vecāki par 1988. gadu. Tas padara šo šampanieti īpaši vērtīgu un ar izteikti bagātīgu garšu.

Extra Brut Extra Old tiek noturēts vismaz trīs gadus uz nogulsnēm mucās, kas piešķir tam dziļumu un sarežģītību. Pēc tam dzēriens vēl trīs gadus tiek noturēts pagrabos stikla pudelēs, lai pilnībā nobriestu. Šampanieša sastāvā ir 50–55% Pinot Noir, 28–33% Chardonnay un 15–20% Meunier. Šī kombinācija nodrošina kompleksu un harmonisku garšas profilu ar elegantu un bagātīgu raksturu.



## THE DEACON SALDS, DŪMAKAINS UN KŪDRAINS



Šis elegantais skotu viskijs piedāvā izsmalcinātu aromātu balansu: kūdras un ugunsaura notis, kā arī maigi salda īrisa, dedzināta apelsīna un delikātu pikantumu notis.

The Deacon ir bagātīgs un retas kvalitātes viskija meistardarbs.

VISKIJAM  
DEACON  
**-25%**

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

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



## ALKOHOLISKS KOKTEILIS JINRO SOJU

Jinro Soju tiek destilēts no rīsiem un četrkārtīgi filtrēts ar oglēm, kas izgatavotas no Korejas bambusa. Tas ir maigs, augļains un atsvaidzinošs alkoholiskais dzēriens ar plūmju, greipfrūtu, zaļo vīnogu un zemeņu garšām, kā arī dabīgu aromātu, padarot tos vieglus un eleganti baudāmus. Jinro Soju ir pasaulē visvairāk patērētais alkoholisko dzērienu zīmols jau vairāk nekā 10 gadus.



## ABAVAS RABARBERU DZIRKSTVĪNS

Rabarberu dzirkstvīns ir viens no ABAVAS vīndaru lepnumiem, kas izceļas ar unikālu un piesātinātu garšu. Šis dzēriens ir radīts, iedvesmojoties no Latvijas dabas bagātībām un piedāvājot atšķirīgu pieredzi gan vietējiem, gan starptautiskajiem gardēžiem. ABAVAS rabarberu dzirkstvīns piedāvā izsmalcinātu garšas paleti, kurā dominē rabarberu svaigums un viegla skābenība. Tā aromāts ir bagātīgs un izteikts, ar svaigu augļu un ziedu notīm, kas padara šo dzērienu īpaši pievilcīgu kā vasaras, tā rudens sezonā. Īpašais piedāvājums Stockmann klientiem: izmantojot atlaides kodu ABAVAS15, uzdevīni sev degustāciju mūsu vīna darītavā ar 15% atlaidi (piedāvājums spēkā līdz 30.09.2024.)  
Lai pieteiktos uz degustāciju, rakstiet: degustācijas@abavas.lv!



## DOS MADERAS RUMS

Dos Maderas apvieno ne tikai labāko no divām alkohola izturēšanas metodēm pretējās zemeslodes pusēs, bet arī divas kultūras. No vienas puses, tas ir Barbadosas un Gajānas ruma ražošanas mantojums Karību jūras reģionā, no otras puses, bagātīgās šerija tradīcijas Spānijā un īpaši vēsturiskā un specifiskā vīna uzglabāšanas noliktava (bodega) Williams & Humbert. Saņēmusi Nacionālo arhitektūras balvu, Williams & Humbert ir lielākā bodega Eiropā, zem viena jumta apvienojot vairāk nekā 60 000 amerikāņu ozolkoka mucu šerija un brendija izturēšanai. Šī šerija bodega dibināta 1877. gadā, un tagad to pārvalda Medinu ģimene, kas vīna biznesā darbojas kopš pagājušā gadsimta 60. gadiem. Šis intriģējošais rums tumšā dzintara krāsā piedāvā viēģus un rozīņu notis, garšā parādīties bagātīgiem, gataviem augļiem. Rums papildināts ar tropiskām garšvielām un šerija notīm, kā arī jūtama dūmakaina ozola un tabakas lapu klātbūtne. Papildu izturēšanas laiks Pedro Ximénez mucās rumam piešķir saldu, bagātu garšu, ko vislabāk novērtēt tīrā veidā. Ruma baudīšanu var lieliski apvienot ar cigāriem un šokolādi, bet šī dzēriena īpašības padara to ideāli piemērotu arī klasiskajiem ruma kokteiļiem.

**Champagne  
Piper-Heidsieck  
Essentiel  
Blanc De Noirs**  
Francija  
alko.: 12%, 0,75L

~~78.00 €~~  
**62.00 €**  
82.67 €, 1L



**Champagne  
Charles Heidsieck  
Rose Reserve**  
Francija  
alko.: 12%, 0,75L

~~115.00 €~~  
**78.00 €**  
104.00 €, 1L



**Henners  
Blanc de Blancs 2018**  
Anglija, East Sussex  
alko.: 12%, 0,75L

~~85.00 €~~  
**68.00 €**  
90.67 €, 1L



**Arinzano Hacienda  
Vino De Pago  
Blanco 2021**  
Spānija, Pago de Arinzano  
alko.: 14.5%, 0,75L

~~25.00 €~~  
**18.00 €**  
24.00 €, 1L



**RIGA WINE &  
CHAMPAGNE**

**LATVIJAS  
GADA VĪNI  
2024**

**Achaval Ferrer  
Quimera 2019**  
Argentīna, Mendoza  
alko.: 14.5%, 0,75L

~~53.00 €~~  
**42.00 €**  
56.00 €, 1L



**Maison  
Louis Girard  
Bourgogne AOC  
Chablis 2023**  
Francija  
alko.: 12%, 0,75L

~~25.00 €~~  
**17.50 €**  
22.33 €, 1L



**Askaneli Author's  
Collection  
Khikhvi Dry 2021**  
Gruzija, Kakheti  
alko.: 13%, 0,75L

~~15.50 €~~  
**11.80 €**  
15.73 €, 1L



**Askaneli Author's  
Collection Mukuzani  
Premium Saperavi  
Dry 2020**  
Gruzija, Kakheti  
alko.: 13.5%, 0,75L

~~21.00 €~~  
**16.50 €**  
22.00 €, 1L



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

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



1724-2024  
300  
YEAR ANNIVERSARY

# RÉMY MARTIN

COGNAC FINE CHAMPAGNE

DREAMING FORWARD SINCE 1724



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