

100 labi
padomi

speciālizlaidums



QUALITY PRODUCT
Liepāja

Ziemassvētki mūsmājās

DECEMRIS
JANVĀRIS
2014./2015

Iecienītu un modernu ēdienu receptes
gada nogales svētkiem



Ingvera
sīrups
auksti
ziemassvētkiem

Sulīgs Ziemassvētku cepētis

- cepeškrāsnī cepta karpa
- glazētas cūku ribiņas
- viltotā zaķa versijas
- pelēkie zirņi salātos

MODERĒS 1. JANVĀRĪ!

Ruma
solānka

VIENKĀRŠI, BET GREZNI!

Aromātiskas
kūkas no ķirbja,
sarkanajām
bietēm un
burkāniem

Dažādi cepumi
Ziemassvētku
dāvanām

Piedevās
glazēti dārzeņi

Paša gatavotas
egļites rotas

Cena 1,39 EUR



917716911989011 04
Izdevniecība RĪGAS VILKA



INĀRA ČERŅULE

Supriņģu, dzīvnieku, koku, augu, un cilvēku dzīvības cikla un enerģētiskā lauka izpētē, apmācību un konsultāciju speciāliste. Darbojas ar cilvēkiem, dzīvniekiem, augiem, kokiem, un dabas enerģētiskajiem laukiem. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē.

Supriņģu, dzīvnieku, koku, augu, un cilvēku dzīvības cikla un enerģētiskā lauka izpētē, apmācību un konsultāciju speciāliste. Darbojas ar cilvēkiem, dzīvniekiem, augiem, kokiem, un dabas enerģētiskajiem laukiem. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē.

Supriņģu, dzīvnieku, koku, augu, un cilvēku dzīvības cikla un enerģētiskā lauka izpētē, apmācību un konsultāciju speciāliste. Darbojas ar cilvēkiem, dzīvniekiem, augiem, kokiem, un dabas enerģētiskajiem laukiem. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē.

Supriņģu, dzīvnieku, koku, augu, un cilvēku dzīvības cikla un enerģētiskā lauka izpētē, apmācību un konsultāciju speciāliste. Darbojas ar cilvēkiem, dzīvniekiem, augiem, kokiem, un dabas enerģētiskajiem laukiem. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē.

Supriņģu, dzīvnieku, koku, augu, un cilvēku dzīvības cikla un enerģētiskā lauka izpētē, apmācību un konsultāciju speciāliste. Darbojas ar cilvēkiem, dzīvniekiem, augiem, kokiem, un dabas enerģētiskajiem laukiem. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē. Pasaules un vietējās kultūras, tradīciju, tautas mākslas, dziedāšanas, dejas, un tautas mūzikas izpētē.

2015. gada kalendāri Latva gaumei!



Dzīvo

Latvian folk dance performances, capturing the essence of traditional Latvian culture and music.



Šarlaps

Latvian folk songs and ballads, showcasing the rich oral tradition of the region.



Latvian Folk

A collection of Latvian folk art, crafts, and traditional items, reflecting the region's heritage.

Čerņule Ināra
LIV GUN
JANUĀRIS
822 NIKSARIS



2015



Melnītis, tautā dāvēts par Nāģeri

Ar šo sviesta kūku, kas ir vislabākā un populārākā šķirne, mēs iepazīstinām jūs. Šī kūka ir ļoti garšīga un veselīga. Tās recepte ir ļoti vienkārša, un to var gatavot katrā ģimenē. Šī kūka ir ļoti garšīga un veselīga. Tās recepte ir ļoti vienkārša, un to var gatavot katrā ģimenē.

Ingredients:
 200g butter
 200g sugar
 200g flour

- 2 glāzes cukura
- 2 glāzes sviesta
- 2 glāzes miltu
- 1 glāze rīvētas citrona garšvielas
- 1 glāze kakao
- 1 ola
- 1 tējkarote sāls
- 1 glāze siera

1. Sviestu un cukuru sajauc un vāra uz vidējuma siltuma, līdz cukurs izkausē. Pievieno miltus un kakao, sajauc. Pievieno olas un sāli, sajauc. Pievieno siera un citrona garšvielas, sajauc. Kūku cep 30 minūtes, līdz tā ir zeltaini brūna.

KŪKAS:

padomju laika klasika un mūsdienu nāģis



Bumbieru Ziemassvētku pīrāgs

Īstāzina šķīvīši:
 1. Bumbieru pīrāgs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršu siera kūka
 4. Ķiršu siera kūka
 5. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs

1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs

"Šis ir ļoti garš un veselīgs pīrāgs, kas ir ideāls ziemassvētku ēdiena papildinājums. Tāpat, šis ir ļoti garš un veselīgs pīrāgs, kas ir ideāls ziemassvētku ēdiena papildinājums."



Tumšās šokolādes un dzērveņu rolbiskvīte

Īstāzina šķīvīši:
 1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs
- 6. Ķiršs
- 7. Ķiršs
- 8. Ķiršs
- 9. Ķiršs
- 10. Ķiršs
- 11. Ķiršs
- 12. Ķiršs
- 13. Ķiršs
- 14. Ķiršs
- 15. Ķiršs
- 16. Ķiršs
- 17. Ķiršs
- 18. Ķiršs
- 19. Ķiršs
- 20. Ķiršs

1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs
- 6. Ķiršs
- 7. Ķiršs
- 8. Ķiršs
- 9. Ķiršs
- 10. Ķiršs
- 11. Ķiršs
- 12. Ķiršs
- 13. Ķiršs
- 14. Ķiršs
- 15. Ķiršs
- 16. Ķiršs
- 17. Ķiršs
- 18. Ķiršs
- 19. Ķiršs
- 20. Ķiršs

- 1. Ķiršs
- 2. Ķiršs
- 3. Ķiršs
- 4. Ķiršs
- 5. Ķiršs

1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs



1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs

1. Ķiršs
 2. Ķiršs
 3. Ķiršs
 4. Ķiršs
 5. Ķiršs
 6. Ķiršs
 7. Ķiršs
 8. Ķiršs
 9. Ķiršs
 10. Ķiršs
 11. Ķiršs
 12. Ķiršs
 13. Ķiršs
 14. Ķiršs
 15. Ķiršs
 16. Ķiršs
 17. Ķiršs
 18. Ķiršs
 19. Ķiršs
 20. Ķiršs

MOKAS kūka ar lazdu riekstiem

• 100 g sviests
 • 100 g cukurs
 • 100 g milti
 • 100 g lazdu rieksti
 • 100 g šokolāde
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers

• 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers
 • 100 g krēmveida siers



atklāsimas priekšā



KAFIJAS semifredo

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti

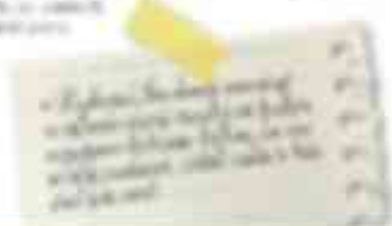
100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris

100 g sviests
 100 g cukurs
 100 g milti
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris
 100 g cepamais pulveris



Tās ir tradīcijas.



Ingvurmaize

Maize, kivi, gredze, pannačoni, šokolādes gabaliņi, šokolādes šokolāde.

1. Ingvurmaizi gatavo, kā parasti, ar maizes miltiem, bet maizes vietā izmanto maizes miltus, kas satur 10% ingveru. 2. Maizes miltus, kas satur 10% ingveru, sajauc ar šokolādes gabaliņiem un šokolādes šokolādi. 3. Maizes miltus, kas satur 10% ingveru, sajauc ar šokolādes gabaliņiem un šokolādes šokolādi.

10 maizes grammeņi
4 šokolādes gabaliņi

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes
- 1 100 g cukurs

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes
- 1 100 g cukurs
- 1 100 g maizes
- 1 100 g maizes

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes



Gardais kēkss



1. Maize, kivi, gredze, pannačoni, šokolādes gabaliņi, šokolādes šokolāde.

10 maizes grammeņi
4 šokolādes gabaliņi

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes
- 1 100 g cukurs

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes
- 1 100 g cukurs

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

1 200 g milti
1 200 g maizes

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Ingvurmaize
1 200 g milti
1 200 g maizes

- 1 200 g milti
- 1 200 g maizes

Maize, Ingvurmaize, Pannačoni



reklāmas projekts

Kafija ar tradīcijas garšu



Kafija ir pasaulē vispopulārākā dzēriena kategorija. Tās garšas un aromāts ir tikpat daudzveidīgi kā cilvēku gaumi. Tāpēc kafijas aromāts katram cilvēkam ir savs, un tas ir atkarīgs no kafijas veida, apstrādes veida, pagatavošanas veida, kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij.

Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij.

Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij.

Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij. Kafijas garšas un aromāts ir atkarīgi no kafijas veģetācijas, klimatiskajiem apstākļiem, kas ir raksturīgi katrai kafijas ražošanas valstij.



Liepāja

Liepājas kafija – Tās ir tradīcijas.

Mēs izvēlamies tikai labāko kafiju, lai jūs varētu baudīt šo garšīgo dzērienu katrā dienā.



Produktu ražošanai izmantojam tikai labāko kafiju, lai jūs varētu baudīt šo garšīgo dzērienu katrā dienā.

Kādas piparkūkas cep slaveni pavāri?



© 2011 - Anna Bratkovska - Miksaiki Miksaiki

Piparkūkas Ērās Dzīvības gurni

- 200 g sviests
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs

Ērās dzīvības gurni
 1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs

Piparkūkas Māriņi Sīni gurni

- 200 g sviests
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs

Sīni gurni
 1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs



© gurni

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs

Kas jāņem sievu pūstulā?

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs
 5. 100 g cukurs
 6. 100 g cukurs
 7. 100 g cukurs

Vaiņķīši slaveni gurni

- 100 g sviests
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs

Ērās gurni

- 100 g sviests
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs

Ērās gurni

- 100 g sviests
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs
- 100 g cukurs

1. 100 g sviests
 2. 100 g cukurs
 3. 100 g cukurs
 4. 100 g cukurs

Vatásós glicelli

2 csokisajtosajtos
 2 tojás
 1 csokisajtosajtos

- 200 g vaj
- 2 db tojásfehérje
- 200 g cukor
- 200 g csokoládé

- 1 db citrom
- 200 g tojásfehérje
- 50 g vaj
- 1 db tojásfehérje
- 1 db tojásfehérje
- 1 db tojásfehérje
- 1 db tojásfehérje

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.
 3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.
 5. tojásfehérjével keverjük össze.
 6. tojásfehérjével keverjük össze.
 7. tojásfehérjével keverjük össze.
 8. tojásfehérjével keverjük össze.

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.

3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.

5. tojásfehérjével keverjük össze.
 6. tojásfehérjével keverjük össze.

7. tojásfehérjével keverjük össze.
 8. tojásfehérjével keverjük össze.

9. tojásfehérjével keverjük össze.
 10. tojásfehérjével keverjük össze.

11. tojásfehérjével keverjük össze.
 12. tojásfehérjével keverjük össze.

13. tojásfehérjével keverjük össze.
 14. tojásfehérjével keverjük össze.

15. tojásfehérjével keverjük össze.
 16. tojásfehérjével keverjük össze.



Fűszeres kenyér

2 csokisajtosajtos

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 200 g csokoládé
- 2 db tojásfehérje

- 1 db citrom
- 200 g tojásfehérje
- 50 g vaj
- 1 db tojásfehérje

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.
 3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.
 5. tojásfehérjével keverjük össze.

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.

3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.

5. tojásfehérjével keverjük össze.
 6. tojásfehérjével keverjük össze.

7. tojásfehérjével keverjük össze.
 8. tojásfehérjével keverjük össze.

9. tojásfehérjével keverjük össze.
 10. tojásfehérjével keverjük össze.

11. tojásfehérjével keverjük össze.
 12. tojásfehérjével keverjük össze.

13. tojásfehérjével keverjük össze.
 14. tojásfehérjével keverjük össze.

Kenyér és tojásfehérje

2 csokisajtosajtos

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 200 g csokoládé
- 200 g tojásfehérje
- 50 g vaj
- 1 db tojásfehérje

- 1 db citrom
- 200 g tojásfehérje
- 50 g vaj
- 1 db tojásfehérje

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.
 3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.

1. Vaj és cukor keverékeket
 2. tojásfehérjével keverjük össze.

3. tojásfehérjével keverjük össze.
 4. tojásfehérjével keverjük össze.

5. tojásfehérjével keverjük össze.
 6. tojásfehérjével keverjük össze.

7. tojásfehérjével keverjük össze.
 8. tojásfehérjével keverjük össze.

9. tojásfehérjével keverjük össze.
 10. tojásfehérjével keverjük össze.

11. tojásfehérjével keverjük össze.
 12. tojásfehérjével keverjük össze.

13. tojásfehérjével keverjük össze.
 14. tojásfehérjével keverjük össze.



Pikantā desu kūka

6 Kaudzmašīna vai
plakšņu mašīna
100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi



100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi



Sulīgs cepetis sāļīgai malfītei



100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti

100 g sviests
100 g cukurs
100 g milti
100 g šokolādes gabaliņi
100 g rīsiņi
100 g siera
100 g šokolādes gabaliņi

STUDIŅŠ *Latvian water ice, Latvian pudding*

jeb aukstā gaļa



Studīņš ir viena no visām šīs sezonas aukstākajām un veselīgākajām dzērieniem. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama.

Šis dzēriens ir ļoti populārs Latvijā, īpaši vasaras sākumā, kad cilvēki vēlas atsvaidzināties. Studīņš ir vienkārši pagatavojams, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās.

- 100 g ūdens
- 100 g cukura
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas

- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas

Šis dzēriens ir ļoti populārs Latvijā, īpaši vasaras sākumā, kad cilvēki vēlas atsvaidzināties. Studīņš ir vienkārši pagatavojams, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās.

JOBIKI jeb asulikas

Asulikas ir viena no visām šīs sezonas aukstākajām un veselīgākajām dzērieniem. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama.

Šis dzēriens ir ļoti populārs Latvijā, īpaši vasaras sākumā, kad cilvēki vēlas atsvaidzināties. Asulikas ir vienkārši pagatavojamas, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās.

- 100 g ūdens
- 100 g cukura
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas
- 100 g citronu sulas

Šis dzēriens ir ļoti populārs Latvijā, īpaši vasaras sākumā, kad cilvēki vēlas atsvaidzināties. Asulikas ir vienkārši pagatavojamas, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās. Tā ir vienkārša un ātri pagatavojama, un tas ir ideāls dzēriens karstās vasaras dienās.



Sarkanajās bietēs marinēts lasis



Ar šo recepti varat pagatavot lasi sarkanajās bietēs marinētā veidā. Šis recepts ir paredzēts apmēram 10 porcijām. Ja vēlaties pagatavot mazāku daudzumu, varat samazināt proporcijas.

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 2 sarkanās bietes ar šķiņķi (apm. 1,2 kg)
 - 200 g siera
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 2 sarkanās bietes
 - 200 g siera
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

Šis recepts ir paredzēts apmēram 10 porcijām. Ja vēlaties pagatavot mazāku daudzumu, varat samazināt proporcijas.



Kāpin
Ziemassvētku
siera šķiņķis
kartupīšos

Šis recepts ir paredzēts apmēram 10 porcijām. Ja vēlaties pagatavot mazāku daudzumu, varat samazināt proporcijas.

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 2 sarkanās bietes
 - 200 g siera
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 2 sarkanās bietes
 - 200 g siera
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

Šis recepts ir paredzēts apmēram 10 porcijām. Ja vēlaties pagatavot mazāku daudzumu, varat samazināt proporcijas.



Ziemassvētku karpa slū

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 200 g siera
 - 50 g siera pildījuma
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

- Ēdiena sastāvdaļas:**
- 200 g siera
 - 50 g siera pildījuma
 - 100 g rīvētas siers
 - 50 g siera pildījuma
 - 2 sarkanās bietes
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis
 - 1 sarkanā lasis

Šis recepts ir paredzēts apmēram 10 porcijām. Ja vēlaties pagatavot mazāku daudzumu, varat samazināt proporcijas.

PĪLE ar virziņkāpostiem un brūkleņu mērci

6 x 70 g, 600 g, 600 g

2 personām
10 minūtes pagatavošana

- 2 kg virziņkāpostus
- 2 glāzes sieraizturīgas krējuma
- 200 g siers
- 200 g brūkleņu mērci

Sastāvdaļas:

- 100 ml siera krējuma
- 1 ķiršpipari siera
- 1 ķiršpipari siera
- 2 šķiņķa šķiņķis
- 2 šķiņķa šķiņķis
- 2 šķiņķa šķiņķis

Sastāvdaļas:

- 1 šķiņķa šķiņķis
- 1 šķiņķa šķiņķis
- 1 šķiņķa šķiņķis

1 šķiņķa šķiņķis
1 šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis

Vārīta liellopa maļķu zeleļa

6 x 70 g, 600 g, 600 g
2 personām
10 minūtes pagatavošana

- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis

Sastāvdaļas:

- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis

Sastāvdaļas:

- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis
- 1 šķiņķis šķiņķis

Ar āboliem un plūmēm pildīta ZOSS

6 x 70 g, 600 g, 600 g
2 personām
10 minūtes pagatavošana

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis

1 šķiņķis šķiņķis
1 šķiņķis šķiņķis



6 idejas Jaungada ballītes cienastam ar sieru

Jaungada ballītes cienastam ir idejas, kas ir vienkāršas, bet ļoti garšas. Šīs idejas ir paredzētas tiem, kas vēlas gatavot ēdama, bet arī interesanti izskatīties. Šīs idejas ir paredzētas tiem, kas vēlas gatavot ēdama, bet arī interesanti izskatīties.



1. Krēmīgā krēm siera ar ķieģu šķiņķa šķiņķi

2 porcijas
200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 g krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis
- 1 ķieģu šķiņķis

1. Krēmīgā siera šķiņķis
2. Krēmīgā siera šķiņķis
3. Krēmīgā siera šķiņķis
4. Krēmīgā siera šķiņķis
5. Krēmīgā siera šķiņķis
6. Krēmīgā siera šķiņķis
7. Krēmīgā siera šķiņķis
8. Krēmīgā siera šķiņķis
9. Krēmīgā siera šķiņķis
10. Krēmīgā siera šķiņķis

2. Siera un šķiņķa šķiņķis

2 porcijas
200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

200 ml krēmīgā siera
100 g ķieģu šķiņķa

- 200 ml krēmīgā siera
- 100 g ķieģu šķiņķa

Abonē populārus žurnālus
2015. gadam,

ietaupi un saņem dāvanas!



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €

Beidzot iznāk populārākais žurnāls! Katru nedēļu iznāk ar interesantām ziņām un fotogrāfijām.



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Paraksts: 24,90 €
Kopējais: 24,90 €



Beidzot iznāk populārākais žurnāls! Katru nedēļu iznāk ar interesantām ziņām un fotogrāfijām.



**Kas ziemā vairs
gandrīz katru
dārziniek?**

1. Ziemā, kad ir
pārāk auksts, lai
varētu audzēt
saldus augļus,
saldus dzērienus
ir īpaši labi. Tie
palīdz uzturēt
sirdi un asinis
siltas, un tie ir
labi piemēroti
pārziemai. Tie
ir īpaši labi
piemēroti
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.

Karstie dzērieni ar latviešu sidru

1. Karstie dzērieni ar
latviešu sidru ir
īpaši labi
piemēroti
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.

2. Karstie dzērieni ar
latviešu sidru ir
īpaši labi
piemēroti
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.

Ārsts pats ar citrām un garšvielām

- 1. 2 šķēdes
- 2. 200 ml karstas ūdens
- 3. 100 ml siera
- 4. 100 ml garšvielu
- 5. 2 šķēdes cukura
- 6. 2 šķēdes citrona
- 7. 2 šķēdes medus

Karstie dzērieni ar latviešu sidru

- 1. 200 ml siera
- 2. 200 ml siera
- 3. 200 ml siera
- 4. 2 šķēdes cukura
- 5. 2 šķēdes medus

- 1. 2 šķēdes cukura
- 2. 2 šķēdes medus
- 3. 2 šķēdes citrona
- 4. 2 šķēdes medus

Ārsts ar garšvielām pats

- 1. 200 ml siera
- 2. 2 šķēdes
- 3. 2 šķēdes medus
- 4. 2 šķēdes citrona
- 5. 2 šķēdes medus
- 6. 2 šķēdes citrona
- 7. 2 šķēdes medus

- 1. 2 šķēdes medus
- 2. 2 šķēdes medus
- 3. 2 šķēdes medus
- 4. 2 šķēdes medus
- 5. 2 šķēdes medus
- 6. 2 šķēdes medus
- 7. 2 šķēdes medus

Īsts Ziemassvētku našķis

1. Īsts Ziemassvētku
našķis ir īpaši
labi piemērots
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.

2. Īsts Ziemassvētku
našķis ir īpaši
labi piemērots
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.

3. Īsts Ziemassvētku
našķis ir īpaši
labi piemērots
pārziemai, un
tie ir īpaši
labi piemēroti
pārziemai.





Saldi-dieni ar ruma garbas noti

Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.



Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.

Cupti Bula grăniți

Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.

Ingrediente
200 g făină albă

- 100 g zahăr
- 100 g unt
- 1 ou
- 200 g fructe de pădure
- 100 g făină albă
- 100 g zahăr
- 100 g unt

Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.

Faza burlui

Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.

Ingrediente
200 g făină albă

- 100 g zahăr
- 100 g unt
- 100 g fructe de pădure
- 100 g făină albă
- 100 g zahăr
- 100 g unt

Ar ruma garbas noti este un desert românesc foarte gustos și ușor de preparat. Este un desert care se prepară din făină de grâu alb, zahăr, ouă, unt și fructe de pădure. Este un desert care se prepară în mod tradițional în zilele de sărbătoare și este foarte gustos și ușor de preparat.



Kā tikt rādīt no santa laipnām?

1. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

2. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

3. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

4. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

5. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

6. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

7. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

8. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

9. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

10. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.



Adventa piramīdu kalendārs



1. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.

2. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.



3. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.



4. Pirmo dienu
santa laipnām
varat darīt ar
santa laipnām
un santa laipnām.



1. Izdrukā un izgriež.
2. Izgriež un izgriež.
3. Izgriež un izgriež.
4. Izgriež un izgriež.
5. Izgriež un izgriež.
6. Izgriež un izgriež.
7. Izgriež un izgriež.
8. Izgriež un izgriež.
9. Izgriež un izgriež.
10. Izgriež un izgriež.



Papīra eglītes



Pašas + Papīra eglītes



Arī šīs veidolus Mēsīte palīdz

Šīs ir vienas no pirmajām veidolām, kas ir izveidotas, lai palīdzētu bērniem ar īpašām vajadzībām. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Naviet bij atvērta skolai!

Atvērta skolā ir tā, kurā ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.

Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus. Šīs veidolās ir iekļautas īpašas funkcijas, kas palīdz bērniem ar īpašām vajadzībām veikt uzdevumus.



ABONĒ

Jurnālu **100 LABI PADOMI**
2015. gadam (12 numuru) un



Abonementa
12 numuru –
12,99 EUR,
ar kuponu –
10,99 EUR*

1. izdevums –
15.10.2014.

**DĀVANĀ
SAŅEM**
ģimenes
sienas kalendāru!

Kalendārā
būsim iekļāvuši:

- mēneša dienas
- mēneša dienas
- Dieva vārds
- dziesmas,
- katrā dienā
vēl būs iekļauti
vēl būs iekļauti
• katrā dienā
vēl būs iekļauti
• katrā dienā
vēl būs iekļauti
• katrā dienā
vēl būs iekļauti



*Kuponu var izmantot
tikai abonēšanas
brīdī. 100 Labi Padomi
un Ģimenes
100 Labi Padomi
numuru un
decembra numuru.

Abonēt šis
25.10.2014.

- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru
- abonēt par 12 numuru

Šeit ir:



Ar **PASTA ZĀRU**
savāties ēdams
izstrādājums.

PASTA ZĀRU –
tas ir īpaši izstrādāts un
sveiciens! Ēdams izstrādājums!

QUALITY PRODUCT



Liepāja

Liepājas kafija – Tās ir tradīcijas.

*Maisītiešu. Unīkālā smarža. Izcila garša. Tā ir Latvijas kafija
un starptautiskās izcilības pierādījums, kas 40 gadus iedzīvis!*



<http://www.liepajakafija.lv>

Liepājas kafija ir izcila un veselīga kafija, kas izcila kafija iegūta no labākā
kafijas pupiņu sēdzes kafijas pupiņu šķirņu garšas produktiem, izcila
Liepājas kafija ir izcila pierādījums izcilībai, kas ir Latvijas kafija.