



Santa Maria

# TACOTARIAN

*goes buffet*

Atklāj ideālo kombināciju  
savai tako ēdienkartei

Nekad nav bijis vienkāršāk pagatavot  
maltīti. Mēs piedāvājam pasaulē  
labāko tako ēdienkarti trīs dažādos  
līmeņos - izvēlies vienu piemērotāko  
vai apvieno tos visus.

# LIEC TAKO uz galda!

## Vrapi

Kā vrapu var pasniegt jebko: no Meksikas līdz Teksasas vai pat Tokijas virtuves ēdienam, ja vien tas ir satīts kā vrapš. Kraukšķīgās tako laiviņās, mīkstās tortiļās, baklažāna laiviņā vai kā burīto suši - iespējams ir viss, tikai pārliecinies, ka Tavš izvēlētais ēdiena pasniegšanas veids ir ērts ēdiena baudīšanai.

4-5 LPP

## Pildījums

Nav svarīgi, vai tako tiek pildīts ar gaļu, vistu, pupiņām, auzām vai dārzeņiem. Visu nosaka tavas garšas kāriņas un tas, ko vēlies nobaudīt. Takotāriešu bufetes iespēju dažādība sniedz iespēju nobaudīt proteīnus vairākos veidos.

6-7 LPP

## Dārzeņi

Grilētas kukurūzas vāļītes, apcepti ziedkāposti vai čipotles čili pipari sviestā. Dārzeņi iederas jebkurā maltītē kā lieliskas piedevas vai pat pamatēdiena.

8-9 LPP

## Takotarian mērces

Kas gan būtu tako bez mērcēm, kas satur kopā visu maltīti? Pēc savas izjūtas pārlej, piejauc vai pievieno tās pavisam nedaudz.

10-11 LPP



# TAKO: PASAULĒ LABĀKAIS BUFETES ĒDIENS

**MĒS MĪLAM TAKO.** Tas ir daudzpusīgākais ēdiens, kāds jebkad gatavots. Ja atrasta istā garšu kombinācija, tako var pildīt baklažānā vai pasniegt kā suši burīto. Pievieno malto gaļu, sasmalcinātu džekfrūta augli un liec kraukšķīgās tako laiviņās vai satin mīkstajās tortiļās.

Papildini savu tako ar Āzijas mērcēm, Latīņamerikas garšvielām vai Latvijas dārzeņiem. Izveido savu garšas paleti, jo tako veidiem un variācijām nav robežu. Tāpat kā tako laiks var būt jebkad - to var baudīt kā smalkas vakariņas otrdienā vai arī kā laimīgās stundas ēdienu no tavas ēdienkartes.

Kombinācijas ir patiesi bezgalīgas un tavi viesi var izbaudīt iespēju pašiem kombinēt, saskaņot un gatavot savus ēdienus. Atceries: tako tika radīts divu iemelsu dēļ: lai sniegtu iespēju pavāriem kļūt par zvaigznēm un taviem viesiem - par istiem takotāriešiem!

## TAKO ĒDIENKARTES TRĪS LĪMEŅI

Kļūstot par istu takotārieti, galvenais ir ļauties idejām. Tako bufetes pievilcība slēpjas tieši tā daudzveidībā. Tajā ir vieta gan visvienkāršākajām piedevām, gan tavam īpašajam šefpavāra rokkrakstam. Tako var pasniegt kā uzkodas vai piedevas, vai kā atsevišķu maltīti, kas izcels tavus ēdiena gatavošanas talantus un prasmes. Tu nosaki toni un mēs piedāvājam dažādas iespējas.

Mūsu tako ēdienkartes koncepts ir veidots trīs līmeņos. Izvēlies veidu, atkarībā no laika, garstāvokļa un iedvesmas. Lai kuru veidu Tu izvēlētos, tas noteikti būs lielisks tava tako bāra papildinājums. Neatkarīgi no tā, kuru izvēlēšies, tu vari būt drošs, ka pasniegsi istu takotāriešu maltīti.



Viegla, apetīti rosinoša maltīte ar vienu vai dažām sastāvdaļām. Pievieno kādu no pikantajām mērcēm un tavs tako garšas lidojums var sākties.



Pavisam vienkārši, taču šī variācija iekļauj vēl papildus solus, lai nobaudītu neierastus garšu salikumus un lautos gardai maltītei.



Šeit iepazīsies ar tako receptēm, kas tevi aizvedīs līdz slavas spožumam. Atceries, nepieciešami tikai daži neparasti akcenti, kas prasa pavisam nedaudz laika un pūlu, lai nomainītu garšas paleti tako ēdiena piedāvājumā.



## UZLABO SAVU TAKO BUFETI SOLI PA SOLIM

Pārliecinies, ka papildus jau ierastajiem proteīniem tavā ēdienkartē ir arī alternatīvas sastāvdaļas veģetāriešiem un vegāniem.

Izveido ēdienkarti, kas ir balstīta uz patērētāju paradumiem. Piedomā par ēdiena pasniegšanas veidu - vispirms salāti un zaļumi, bet proteīni, kas sadārdzina maltīti - pēc tam.

Atceries, ka tako tiek gatavoti kopīgai ēšanai un baudīšanai. Pārliecinies, ka tavi tako uz to iedvesmo!

# Liec tako uz galda!

12" KVIEŠU TORTIĻA

10" KVIEŠU TORTIĻA

8" KVIEŠU TORTIĻA

6" KVIEŠU TORTIĻA

### Izveido no tortiļas bļodiņu!



Ielej eļļu karstuma izturīgā bļodā un vienmērīgi iesmērē virsmu. Liec tortiļu bļodā un piespied to bļodas malām. Cep 10 minūtes 180°C, kamēr tortiļa kļūst zeltaini brūna.

### KVIEŠU TORTIĻAS

Pasniedz savas iecienītās sastāvdaļu kombinācijas mūsu tortiļās. Atšķirīgi izmēri dažādām vajadzībām.

### Izmanto grilu tortiļu pasniegšanai

Sniedz iespēju saviem viesiem ietīt pildījumu tortiļās ar īpašu grila garšas nots pieskārienu. Pagatavošana prasa papildus minūtes, taču tas ir tā vērts. Pārsteiguma efekts garantēts.

### MINI TAKO GROZIŅI

Lieliski piemērots neliela izmēra porcijām (piemēram, bērniem) un uzkožu pasniegšanai.

### TAKO GROZIŅI

Tako groziņi ir ēdams un viegli piepildāms trauciņš visām jūsu sagatavotajām sastāvdaļām.

### GROZIŅU LAIKS!

Tako groziņiem ir plakana pamatne un paaugstinātas maliņas, tādēļ tos ir ērti izkārtot uz galda vai likt vienu virs otra neizgāzot pildījumu.

### TAKO LAIVIŅAS

Tako klasika – gatavo tako kā Amerikā!

# PRODUKTI TAKO PASNIEGŠANAI

Tako noslēpums slēpjas pildījumā. Taču pagatavotajam tako jābūt ērtam un parocīgam, lai visas sastāvdaļas turētos kopā. Iepazīsties ar mūsu padomiem, kas palīdzēs atrast labāko tako pasniegšanas veidu.

4

5

### Izmēram ir nozīme!

Tortiļas var pasniegt kā tako dažādos veidos. Ļauj, lai proteīnu daudzums tavā tako nosaka tortiļas izmēru. Piemēram, 6" tortiļas lieliski noderēs, pasniedzot zivju tako un 12" tortiļas lieliski atbilst burito izmēram.

6" KUKURŪZAS TORTIĻA

### KUKURŪZAS TORTIĻAS

Kukurūzas tortiļas ir izcili piemērotas tako un enčiladas pagatavošanai.

### KUKURŪZAS ČIPSI AR SIERU

Bez siera tako bufetes galds nav iedomājams.

### KUKURŪZAS ČIPSI AR ČILI

Tako ēdienkarte bez tortiļu čipsiem ar čili nav īsta tako ēdienkarte.

### KUKURŪZAS ČIPSI AR SĀLI

Šie tortiļas čipsi ir kraukšķīgi, nedaudz sāļi kukurūzas čipsi trijstūra formā.

### Sasmalcini tos!

Dažiem viesiem patik baudīt sasmalcinātus kukurūzas čipšus. Sagādā viņiem to prieku un pasniedz sasmalcinātus tortiļu čipšus.

### KUKURŪZAS ČIPSI AR BBQ GARŠU

Lielisks risinājums tiem, kas vēlas izbaudīt ēdiena piedevas un mērces.

### PALUTINI SAVUS VIESUS, KAS NELIETO GLUTĒNU!

Pieklājība, kas tiks patiesi novērtēta: iekļauj ēdienkartē sastāvdaļas tako ietīšanai, kas nesatur lipekli.

### NAČOS ČIPŠI PILNĪGAI UZVARAI

Neaizmirsti par šo svarīgo tako ēdienkartes produktu arī uz sava tako bufetes galda.

8" BEZGLUTĒNA KVIEŠU TORTIĻA  
\* PIEEJAMA PĒC PIEPRASĪJUMA



# PILDĪJUMS

Gaļa, vista, zivs, pupiņas vai grilēti kabači - tako pildījumiem nav robežu. Tavu viesu gaume nosaka produktu izvēli. Tavs uzdevums ir nodrošināt produktu variāciju un dažādību.

Šeit mēs dalāmies gan ar jau ierastajiem klasiskajiem ēdienu veidiem, gan arī ar jauniem - veģetāriem risinājumiem.

MĒS, TAKOTĀRIEŠI  
ESAM PAR DAŽĀDĪBU  
IT VISĀ!

Esi radošs! Piedāvā viesiem izmēģināt jaunus veidus kā nobaudīt ierastos proteīnus. Perfekta takotāriešu ēdienkarte piedāvā garšīgu un gaumīgu maltīti ik vienam.

## TAKOTĀRIEŠU IEDVESMAI



### 1. CEPTS LĀSIS AR ČIMIČURI

Ar kale kāpostu salātiem un čipotles salsu



### 4. VISTAS TINGA

Ar kale kāpostu salātiem un čipotles salsu



### 6. CARNITAS AR PLUCINĀTU CŪKGAĻU

Ar grilētu kabači un marinētiem sīpoliem

### 7. ZIVS BAJA AR ČIPOTLI UN CITRUSU

Zivs, grilēts ananass, mango, ķiršu tomāti, sīpoli, koriandrs, BBQ adobo mērce karībušu gaumē un laims

Receptes meklē mūsu mājaslapā  
[www.santamariaworld.com/lv/foodservice](http://www.santamariaworld.com/lv/foodservice)

## VISS NO DĀRZENĒM!

Taviem viesiem - veģetāriem: nomaini gaļu uz veģetāru tako pildījumu! Pasniedz ar karstiem tortiļas čipsiem.

Tas ir iepriekš pagatavots, ātri un ērti lietojams. Tas satur daudz olbaltumvielu, ir bagāts ar šķiedrvielām un gatavojot nezaudēs svaru.

Grilēti augļi lieliski sader kopā ar pikantiem ēdieniem.

Pievieno Santa Maria zivju mērci, lai akcentētu Āzijas garšas.

**PADOMS!**  
Izvēlies un kombinē proteīnus un dārzeņus, lai izveidotu ēdienkarti, kas piemērota ikkatra viesu vēlmēm.

Pagatavo savu marinēto dārzeņu izlasi ar Santa Maria garšvielu maisījumu dārzeņu marinēšanai.

Dažādo šo ēdienu, pasniedzot to ar laima sulā marinētu zivi - seviče stilā!



**Jāgatavo lieram cilvēku skaitam?**  
Uzgrilē kāpostus cepeškrāsnī maksimālā temperatūrā!

Izmēģini nomainīt cukini ar sparģeļiem

**Kraukšķīgs ziedkāposti**  
Izmēģini šo ar cukini

Garšo labi arī ar ķirbi

# DĀRZENĪ

Gatavojot tako, ir gandrīz neiespējami nodalīt, kas ir uzskoda un kas - pamatēdiens. Mēs padarīsim tavu izvēli vēl grūtāku! Veģetārie ēdieni ir pelnījuši, lai tos izceltu un par tiem runātu.

## TAKO IEDVESMA

.....  
PĀVIKĀM  
VIENKĀRŠI  
.....

.....  
VIENKĀRŠI  
.....

.....  
NEDAUDZ  
SARĒŽĪTĀK  
.....

1. Cepti Padrones pipari ar čili
2. Ātrie kimči salāti
3. Sarkanais kāposts ar citronpipariem
4. Sēnes ar spinātiem un American Cajun garšvielu maisījumu
5. Grilēts koniskais kāposts ar garšaugiem
6. Grauzdēti turku zirņi ar fahitas garšvielu maisījumu
7. Grilēts ananass BBQ adobo mērcē karibiešu gaumē
8. Kraukšķīgs ziedkāposts
9. Kale kāpostu salāti
10. Escabeche grilēti dārzeņi
11. Batātes ar melnajām pupiņām un apelsīnu pipariem
12. Cepta kukurūza ar cukini, lokiem un čili

Receptes meklē 17. lapa pusē

Takotāriešu receptes paver jaunus veidus, kā pagatavot dārzeņus. Maini savus uzskatus par proteīniem, padari savu ikdienu zaļāku!

**AUKSTS VAI SILTS**  
Daudzi no šiem veģetāriem ēdieniem garšo tikpat burvīgi karsti, tikko no grila, kā aukstā veidā pasniegti uz šķīvja. Izlem tu!

*Kļūsti par daļu no tako pasaules!*

**Pagatavo vrapu kā takotārietis!**

Pagatavo maltīti tikai no dārzeņiem un ietin savu tako salātlapā!



# TAKOTĀRIEŠU MĒRCES

Nenovērtē mērces par zemu! Mūsdienās klasiskās salsas vai gvakamoles konkurē ar jaunām, eksotiskām un kārdinošām alternatīvām. Izmēģini tako mērces, kas radītas, iedvesmojoties no pasaules garšām!

**PADOMS**  
Piedāvā lielu mērču un sastāvdaļu daudzveidību. Ļauj saviem viesiem spēlēties ar garšām un atklāt jaunus garšas salikumus.

**PADOMS**  
Izmanto mūsu BBQ mērces & marinādes garšvielu maisījumu čimičuri kā bāzi un pievieno svaigi sasmalcinātus garšaugus, lai radītu sajūtu, ka maltīte gatavota mājās!

Izcili sader ar visu veidu zaļumiem!

## TAKOTĀRIEŠU MĒRCES

1. Srirača piparu mērce
2. Dzeltenais čili
3. BBQ sojas glazūra  
Āzijas gaumē
4. BBQ adobo mērce  
karībušu gaumē
5. Čipotles piparu mērce
6. Sarkanais halapeno
7. Saulē kaltēti tomāti
8. Zaļais halapeno
9. Gvakamoles mērce
10. BBQ mērce korejiešu gaumē

*Šīs ir mūsu gatavās mērces. Vairāk informācijas meklē 14. - 15. lpp.*

PAVISAM VIENKĀRSI

11. Čedaras siera mērce ar dūmaino čipotli
12. Marinēti sīpoli
13. Gurķis Āzijas glazūrā
14. Čimičuri mērce
15. Čipotles salsa

VIENKĀRSI

16. Sarkano tomātu un pupiņu salsa
17. Krējuma mērce ar garšaugiem
18. Asā habanero piparu salsa

*Receptes meklē 16. - 17. lpp.*

# Tacotarian dodas CELĀ

Tako ēdieni ir ļoti piemēroti arī izbraukuma tirdzniecībai.  
Piedāvājam trīs no mūsu iecienītākajiem komplektiem.

## TACOTARIAN ĒDIENKARTE TRĪS LĪMEŅOS

Mēs esam sadalījuši mūsu ēdienkarti trīs dažādos līmeņos.  
Tako otrdienā ir mūsu vienkāršākā un ikdienišķākā ēdienkarte.  
Tako nedēļas nogale ir mūsu vidusceļš, īsta tako ballīte.  
Un visbeidzot, mums ir savs Tacotarian Bonanza bufetes  
piedāvājums, kas viedots, iedvesmojoties no zvieru galda.

.....  
ĻOTI  
VIENKĀRŠI  
.....

12

## TAKO OTRDIENAS

Svētku ēdienkarte ikdienai

### PILDĪJUMS

Vistas tinga  
Cepts lasis ar čimičuri  
Ceptas pinto pupiņas

### DĀRZEŅI

Cepta kukurūza ar cukīni  
Sarkanais kāpostu ar citronpipariem  
Sēnes ar spinātiem  
Padrones pipari ar čili  
Romiešu salāti  
Ķiršu tomāti

### MĒRCES

Gvakamoles mērce  
Sarkano tomātu salsa  
Halapenjo  
Čipotles piparu mērce



.....  
VIENKĀRŠI  
.....

## TAKO NEDĒĻAS NOGAĻES

Kad brīvdienu ballītes pārvēršas par Street food ballītēm

### PILDĪJUMS

Veģetārais Tex Mex tako  
Carnitas ar plucinātu cūkgaļu  
Cepts lasis ar čimičuri

### DĀRZEŅI

Kale kāpostu salāti  
Kraukšķīgs ziedkāpostu  
Grilēts koniskais kāpostu  
Graudēti ķirbis  
Graudēti turku zirņi  
Pico de gallo  
Romiešu salāti

### MĒRCES

Sarkano tomātu un pupiņu salsa  
Čedaras siera mērce  
Marinēti sīpoli  
Gvakamoles mērce

.....  
NEDAUDZ  
SAREŽĢĪTĀK  
.....

## TACOTARIAN BONANZA

Mūsu visplašākā tako ēdienkarte ar garšām no visas pasaules

### PILDĪJUMS

Vista Āzijas gaume  
Zivs bāja  
Veģetārais Tex Mex tako  
Carnitas ar plucinātu cūkgaļu

### DĀRZEŅI

Ātrie kimči salāti  
Grilēts ananass adobo mērcē  
Batātes ar melnajām pupiņām  
Pico de gallo  
Graudēti turku zirņi  
Cepta kukurūza ar cukīni  
Kraukšķīgs ziedkāpostu  
Escabeche dārzeņi

### MĒRCES

Svaigs koriandrs  
Marinēti sīpoli  
Čedaras siera mērce ar čipotli  
Asā habanero piparu salsa  
BBQ mērce korejiešu gaume  
Sarkanais halapenjo  
Skābs krējums ar svaigiem zaļumiem

13

## KAS NEPIECIEŠAMS ĪSTAM TAKOTĀRIETIM

Būt takotārietim nozīmē izpētīt jaunas garšas, atklāt klasisko no jauna un paplašināt robežas izpratnei par to, ko var izdarīt ar tako. Taču ir daži tradicionāli pamatprodukti, bez kuriem nevar iztikt, veidojot tako ēdienkarti.

Mēs esam atjaunojuši šo produktu klāstu un tie ir gatavi lietošanai!

### TORTIĻAS

Tortīļa visbiežāk tiek izmantota kā elements, kas sasaista visas pārējās ēdiena sastāvdaļas. Tortīļas ir ātri un viegli lietojamas un garšo lieliski gan ar siltu, gan aukstu pildījumu. Piepildī tās ar savām iecienītākajām sastāvdaļām un pasniedz jebkurā laikā un jebkurā vietā!

4780	KVIEŠU TORTIĻAS 6", 15 CM (12X12)	3960 G
4991	KVIEŠU TORTIĻAS 8", 20 CM (12X8)	3840 G
4992	KVIEŠU TORTIĻAS 10", 25 CM (12X6)	4500 G
4786	KVIEŠU TORTIĻAS 12", 30 CM (12X6)	6480 G

### LAIVIŅAS/GROZIŅI/ČIPSI

Mūsu fritētie kukurūzas produkti - tako laiviņas, tako groziņi, tortīļas čipsi un načo čipsi pieejami dažādos izmēros un garšās. To pamatā ir trīs sastāvdaļas - kukurūzas milti, saulespuķu eļļa un sāls. Un pats svarīgākais - tie ir kraukšķīgi!

4403	TAKO LAIVIŅAS (10X20)	2200 G
4560	MINI TAKO GROZIŅI (18X14)	2160 G
3212	NAČOS KUKURŪZAS ČIPSI (12X12)	5700 G
3211	KUKURŪZAS ČIPSI AR ČILI (12X12)	5700 G
3209	KUKURŪZAS ČIPSI AR SIERU (12X12)	5700 G
4564	MINI NAČO ČIPSI (14X12)	6650 G



### SIERA MĒRCE/ PASTA

4452	ČEDARAS SIERA MĒRCE	3000 G
4618	ČIPOTLES ČILI PASTA	750 G

### MĒRCES UN SALSAS

Piešauj asumu jebkurai maltītei vai arī saglabā to maigu. Izvēle ir tavās rokās. Mūsu asās un maigās mērcēs, kā arī salsas papildinās ikvienu tako maltīti.

4552	TAKO ASĀ MĒRCE	3700 G
4553	TAKO MAIGĀ MĒRCE	3700 G
4433	SALSA RIO GRANDE	3850 G
4551	SĀRKANO TOMĀTU SALSĀ	3700 G

*Takotārieša  
izvēle!*

### BBQ

101998	BBQ MĒRCES & MARINĀDES GARŠVIELU MAISIŅUMS ČIMIČURI	350 G
101325	BBQ MĒRCES & MARINĀDES GARŠVIELU MAISIŅUMS AR ČIPOTLI UN CITRUSAUGĻIEM	650 G
101276	GARŠVIELU MAISIŅUMS GAĻAS MARINĒŠANAI AR GARŠAUGIEM	580 G
101277	STEAKHOUSE BBQ GARŠVIELU MAISIŅUMS	565 G
200520	BBQ ADOBO MĒRCE KARĪBIEŠU GAUMĒ	1000 G
200519	BBQ SOJAS GLAZŪRA ĀZIJAS GAUMĒ	1000 G

### HALAPENJO UN ČILI

4767	DZELTENĀIS BANĀNU ČILI	3060 G
4445	ZĀLAIS HALAPENJO	3065 G
4763	SĀRKANAIS HALAPENJO	3065 G

### GARŠVIELAS

101369	TAKO GARŠVIELU MAISIŅUMS	532 G
101370	FAHITAS GARŠVIELU MAISIŅUMS	532 G
101262	ČILI KON KARNE GARŠVIELU MAISIŅUMS	448 G

### GARŠVIELAS

4125	AMERICAN CAJUN	190 G
17924	APELSĪNU PIPARI	300 G
101311	MĒRCES GARŠAUGU MAISIŅUMS AR ĶIPLOKIEM UN SĪPOLIEM	650 G

### ĀZIJA

101258	PANENG SĀRKANĀ KARIJA GARŠVIELU MAISIŅUMS	640 G
--------	---	-------

### STREETFOOD

101367	PORK CARNITAS GARŠVIELU MAISIŅUMS	520 G
100270	KIMČI GARŠVIELU MAISIŅUMS	315 G
100269	GARŠVIELU MAISIŅUMS DĀRZĒŅU MARINĒŠANAI	400 G



# RECEPTES

## SASTĀVDAĻAS 10 PORCIJĀM

### Pildījumi

**1** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN

#### CEPTS LASIS AR ČIMIČURI

**1 kg** Laša filejas  
**1 ēd. k.** Augu eļļas  
**60 g** Santa Maria BBQ mērces & marinādes  
garšvielu maisījuma čimičuri

1. Ielieciet laša fileju cepšanas traukā.
2. Ieziediet lasi ar eļļu un apkaisiet ar čimičuri garšvielu maisījumu.
3. Cepiet cepeškrāsnī 170°C temperatūrā, līdz temperatūra sasniež 48 - 52°C, aptuveni 10 - 15 minūtes.
4. Ar dakšīnu sadaliet laša fileju mazos gabaliņos.

**2** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

#### VISTAS MALTĀ GAĻA AR SARKANO KARIJU

**1 kg** Vistas maltās gaļas  
**60 g** Santa Maria Paneng sarkanā karija  
garšvielu maisījuma  
**3 ēd. k.** Augu eļļas

Apcepiet malto gaļu eļļā, līdz tā kļūst zeltaini brūna. Pievienojiet garšvielu maisījumu un turpiniet cept vēl pāris minūtes.

**3** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN

#### CEPTAS PINTO PUPIŅAS AR ČILI

**1 kg** Pinto pupiņu  
**2** Paprikas  
**1** Sīpols  
**60 g** Santa Maria garšvielu maisījuma marinēšanai  
ar čili

- 3 ēd. k.** Augu eļļas
1. Nomizojiet un sasmalciniet sīpolu. Pievienojiet sagrieztu papriku.
2. Noskalojiet pupiņas.
3. Uz vidējās uguns apcepiet pupiņas eļļā kopā ar sīpoliem un papriku apmēram 5 - 10 minūtes.
4. Pievienojiet garšvielu maisījumu un turpiniet cept vēl aptuveni 2 minūtes.

**4** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 20 MIN

#### VISTAS TINGA AR STEAKHOUSE GARŠVIĒLU MAISIJUMU

**1 kg** Vistas krūtiņas  
**40 g** Santa Maria Steakhouse BBQ garšvielu maisījuma  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**500 ml** Santa Maria sarkano tomātu salsas

1. Sagrieziet vistas krūtiņu 2 x 2 cm lielos gabaliņos.
2. Apcepiet vistu, līdz tā kļūst zeltaini brūna.
3. Samaziniet temperatūru un pievienojiet garšvielu maisījumu un sarkano tomātu salsu.
4. Laujiet visam pasautēties vēl 5 - 10 minūtes.

Sagādā mūsu ieteiktos proteīnus, dārzeņus, mērces, salsas un tev būs viss nepieciešamais, lai pagatavotu pārsteidzošas un izcilas takotāriešu maltītes.

**5** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 30 MIN

#### VEGETĀRAIS TEĶ MEX TAKO

**1 kg** Tava iecienītā veģetārā proteīna  
**500 ml** Santa Maria sarkano tomātu salsas  
**50 g** Santa Maria tako garšvielu maisījuma

1. Cepšanas traukā sajauciet auzu proteīnu ar sarkano tomātu salsu un tako garšvielu maisījumu.
2. Cepiet 160°C temperatūrā 20 - 30 min.

**6** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 ST.

#### CARNITAS AR PLUCINĀTU CŪKGAĻU

**1 kg** Cūkgaļas kakla karbonādes  
**50 g** Santa Maria Pork Carnitas garšvielu maisījuma

1. Ierīvējiet gaļu ar garšvielu maisījumu.
2. Ievietojiet gaļu cepšanai pārēdzētā traukā un rūpīgi pārklājat ar foliju.
3. Cepiet 120 - 140°C temperatūrā aptuveni 5 stundas.
4. Izmantojiet 2 dakšīnas, lai sadalītu gaļu mazākos gabaliņos.
5. Ja vēlaties atkārtoti uzildīt gaļu, uzlieciet to uz sausas pannas un apcepiet aptuveni 5 minūtes.

**2** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 20 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

#### ZIVS BAJA AR ČIPOSTLI UN CITRUSU

**1 kg** Pikšas filejas vai citas līdzīgas zivs  
**3** Oļas  
**40 g** Santa Maria BBQ mērces & marinādes  
garšvielu maisījuma ar čipotli un citrusaugļiem  
**400 ml** Panko rīvmaizes  
Eļļa fritēšanai

1. Sagrieziet zivi 3 x 3 cm lielos gabaliņos.
2. Blodā sakuliet oļas.
3. Pievienojiet zivju garšvielu maisījumu un pārliecinieties, lai visi zivs gabaliņi ir vienmērīgi pārklāti.
4. Pievienojiet zivju oļas un pārliecinieties, lai visi gabaliņi ir vienmērīgi pārklāti.
5. Ieberiet panko rīvmaizi lielā bļodā un ielieciet tajā zivju gabaliņus. Uzmanīgi apvīļājat zivi un pārliecinieties, lai visi gabaliņi ir pārklāti ar rīvmaizi.
6. Fritējiet 180°C temperatūrā, līdz zivs ir kļuvusi zeltaini brūna.

### Veģetārie ēdieni

**1** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

#### CEPTI PARDONES PIPARI AR ČILI

**500 g** Pimienta de Padrones piparu  
**1 ēd. k.** Augu eļļas  
**25 g** Santa Maria garšvielu maisījuma marinēšanai ar čili

1. Cepiet Pardonēs piparus eļļā augstā temperatūrā, līdz tie iegūst skaistu krāsu.
2. Neilgi pirms cepšanas beigām pievienojiet garšvielu maisījumu.

**2** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN

#### ĀTRIE KIMČI SALĀTI

**500 g** Koniskā jeb salātu kāposta  
**2,5 ēd. k.** Santa Maria kimči garšvielu maisījuma  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**2 ēd. k.** Etiķa

1. Sasmalciniet kāpostu.
2. Samaisiet sagrieztu kāpostu ar garšvielu maisījumu, eļļu un etiķi.

**3** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN

#### SARKANAIS KĀPOSTS AR CITRONPIPARIEM

**500 g** Sarkanā kāposta  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**1 ēd. k. (15 g)** Santa Maria citronpiparu

1. Smalki sagrieziet sarkano kāpostu.
2. Pievienojiet eļļu un garšvielas. Labi samaisiet.

**4** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN

#### SĒNES AR SPINĀTIEM UN AMERICAN CAJUN GARŠVIĒLU MAISIJUMU

**500 g** Sēņu  
**100 g** Spinātu  
**2 ēd. k.** Santa Maria American Cajun garšvielu  
maisījuma  
**2 ēd. k.** Augu eļļas

1. Sagrieziet sēnes nelielos gabaliņos.
2. Apcepiet sēnes eļļā uz lielas uguns aptuveni 5 - 10 minūtes, līdz tās iegūst skaistu krāsu.
3. Pievienojiet spinātus un garšvielu maisījumu, turpiniet cept aptuveni 2 minūtes.

**5** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 20 MIN

#### GRILĒTS KONISKAIS KĀPOSTS AR GARŠAUGIEM

**500 g** Koniskā jeb salātu kāposta  
**50 g** Svaiga koriandra  
**25 g** Santa Maria garšvielu maisījuma marinēšanai  
ar garšaugiem  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**120 ml** Laima sulas

1. Pārgrieziet kāpostu uz pusēm un lieciet uz grila. Grilējiet augstā temperatūrā 5 - 10 minūtes no katras puses.
2. Laujiet atdziest. Sagrieziet kāpostu 2 x 2 cm lielos gabaliņos un pievienojiet sasmalcinātu koriandru.
3. Pievienojiet kāpostam eļļu, laima sulu un garšvielu maisījumu.

**6** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

#### GRAUZDĒTI TURKU ZIRŅI AR FAHITAS GARŠVIĒLU MAISIJUMU

**1 iepakojums** turku zirņu jeb garbanzo pupiņu  
**90 g** Santa Maria fahitas garšvielu maisījuma  
**50 ml** Augu eļļas

1. Nosusiniet turku zirņus.
2. Apcepiet zirņus augstā temperatūrā.
3. Pievienojiet garšvielu maisījumu un turpiniet cept aptuveni 5 minūtes.

**2** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN

#### GRILĒTS ANANASS ADOBO MĒRCĒ KARĪBIEŠU GAUMĒ

**1** Ananass  
**250 g** Kiršu tomātu  
**1 buntīte** loku  
**50 g** koriandra  
**100 ml** Santa Maria adobo mērces karībiešu gaumē

1. Normizojiet ananasu un sagrieziet to četrās daļās.
2. Grilējiet ananasu uz vidējās uguns aptuveni 5 minūtes. Laujiet atdziest.
3. Sagrieziet grilēto ananasu 2 x 2 cm lielos gabaliņos.
4. Sasmalciniet lokus un koriandru.
5. Sagrieziet tomātus četrās daļās.
6. Ielieciet ananasu, lokus, tomātus un koriandru bļodā.
7. Pievienojiet mērci un vienmērīgi izmaisiet.

**8** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 20 MIN

#### KRAUKŠĶIGAIS ZIEDKĀPOSTS

**500g** Ziedkāposti  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**50 g** Santa Maria garšvielu maisījuma vistas gaļas  
panēšanai

1. Sadaliet ziedkāpostu rozetēs.
2. Bļodā samaisiet ziedkāpostu kopā ar garšvielas un eļļu.
3. Ielieciet ziedkāpostu cepšanas traukā.
4. Cepiet ziedkāpostu krāsni 160°C temperatūrā aptuveni 20 minūtes.

**9** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN

#### KALE KĀPOSTU SALĀTI

**200 g** Kale kāpostu  
**1** Zaļais ābols  
**1** Fenhelis  
**200 ml** Skābā krējuma  
**500 ml (25 g)** Santa Maria mērces garšvielu maisījuma ar  
kīplokliem un sīpoliem

1. Sagrieziet kāpostu nelielos gabalos.
2. Smalki sagrieziet ābolu un fenheli.
3. Sajauciet skābo krējumu ar garšvielu maisījumu.
4. Pievienojiet sagrieztu kāpostu, ābolu un fenheli. Rūpīgi samaisiet.

**10** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 15 MIN

#### ESCABECHE GRILĒTI DĀRZEŅI

**1** Cukīni  
**3** Paprikas  
**1** Sīpols  
**100 ml** Santa Maria zaļo halapenjo piparu  
**40 g** Santa Maria garšvielu maisījuma dārzeņu  
marinēšanai  
**2 ēd. k.** Oliveļļas

1. Sagrieziet cukīni.
2. Pārgrieziet paprikas uz pusēm un izņemiet sēklas.
3. Nomizojiet sīpolu un sagrieziet to četrās daļās.
4. Grilējiet vai cepiet dārzeņus augstā temperatūrā aptuveni 5 - 10 minūtes, līdz tie kļūst mīksti. Atdzesējiet.
5. Sagrieziet grilētos dārzeņus 2 x 2 cm gabaliņos.
6. Pievienojiet halapenjo piparus, oliveļļu un garšvielu maisījumu.

**12** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 20 MIN

#### BATĀTES AR MELNAJĀM PUPIŅĀM UN APELSĪNU PIPARIEM

**400 g** Batāšu  
**200 g** Melno pupiņu, vāritu, skalotu  
**100 g** Baltā siera vai fetas siera  
**30 g** Svaigas raudenes  
**30 g** Santa Maria apelsīnu piparu  
**1 ēd. k.** Augu eļļas

1. Nomizojiet batātes un sagrieziet 1 x 1 cm lielos gabaliņos.
2. Samaisiet batātes ar eļļu un apelsīnu pipariem. Lieciet cepamajā traukā.
3. Cepiet krāsni 160°C temperatūrā apmēram 15 minūtes vai līdz batātes ir gatavas. Atdzesējiet.
4. Rūpīgi sasmalciniet raudeni. Sadrupiniet sieru.
5. Bļodā samaisiet batātes ar raudeni, sieru un pupiņām.

**11** SAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN  
PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

#### CEPTA KUKURŪZA AR CUKĪNI, LOKIEM UN ČILI

**500 g** Konservētas saldās kukurūzas  
**3 buntītes** loku  
**1** Cukīni  
**2 ēd. k.** Augu eļļas  
**40 g** Santa Maria garšvielu maisījuma  
marinēšanai ar čili

1. Sasmalciniet lokus.
2. Sagrieziet cukīni nelielos gabaliņos.
3. Cepiet kukurūzu eļļā augstā temperatūrā aptuveni 5 minūtes, līdz tā kļūst zeltaini brūna.
4. Pievienojiet cukīni, lokus un garšvielu maisījumu. Cepiet aptuveni 5 minūtes.

# RECEPTES

10 PORCIJĀM

## Tako mērces

**11** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN

### ČEDARAS SIERA MĒRCE AR DŪMAINO ČIPOTLI

500 g Santa Maria Čedaras siera mērces  
50 g Santa Maria čipotles čili pastas

Samaisiet kopā Čedaras siera mērci ar čipotles čili pastu.



18

**12** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN.  
MARINĒŠANAS LAIKS: 1 ST.

### MARINĒTI SĪPOLI

3 Sarkanie sīpoli  
3 ēd. k. Santa Maria garšvielu maisījuma dārzeņu marinēšanai

1. Nomizojiet un sagrieziet rīpinās sīpolus.
2. Samaisiet sīpolus kopā ar garšvielu maisījumu un atstājiet marinēties istabas temperatūrā 1 stundu.
3. Pasniedziet vai uzglabājiet ledusskapī.

**13** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 5 MIN.

### GURKĪS ĀZIJAS GLAZŪRĀ

300 g Gurķu  
4 ēd. k. Santa Maria BBQ sojas glazūras Āzijas gaumē

Sagrieziet gurķus nelielos gabaliņos un sajauciet ar glazūru.

**14** PAGATAVOŠAMAS LAIKS: 15 MIN

### ČIMIČURI MĒRCE

1 daļa BBQ mērces & marinādes garšvielu maisījuma čimičuri  
1 daļa Ūdens  
1 daļa Olivellas

1. Sajauciet garšvielu maisījumu ar ūdeni un atstājiet uz 15 minūtēm.
2. Pievienojiet olivellu un rūpīgi samaisiet.

**15** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

### ČIPOTLES SALSA

500 ml Santa Maria sarkano tomātu salsas  
50 ml Santa Maria čipotles piparu pastas  
2 ēd. k. Medus

Lieciet visas sastāvdaļas blodā un blendējiet līdz viendabīgai salsai.

**16** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

### SARKANO TOMĀTU UN PUPIŅU SALSA

500 ml Santa Maria sarkano tomātu salsas  
2 buntītes loku  
200 ml melno pupiņu, vārītu, skalotu

1. Sasmalciniet lociņus.
2. Sajauciet salsu ar lociņiem un pupiņām.

**17** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

### KRĒJUMA MĒRCE AR GARŠAUGIEM

500 ml Skābā krējuma  
25 g Santa Maria mērces garšaugu maisījuma ar sīpoliem un ķiplokiem  
20 g Svaiga koriandra  
10 g Svaiga timiāna  
10 g Svaigas raudenes

Visas sastāvdaļas sablendējiet viendabīgā mērcē.

**18** PAGATAVOŠANAS LAIKS: 10 MIN

### ASĀ HABANERO PIPARU SALSA

500 ml Santa Maria tako mērces  
2 Habanero čili pipari

1. Cepiet habanero piparus uz sausas pannas, līdz tie sāk kļūt tumšāki.
2. Pārliciet piparus blodā, pievienojiet tako mērci un sablendējiet.



# KLŪSTI PAR TAKOTĀRIETI PADARI SAVU RESTORĀNU ĪPAŠU

Sagaidi savus viesus ar kārdinošas maltītes bildēm un mūsu krāsainajiem takotāriešu plakātiem.



BILDES

19



### TAKO TURĒTĀJI

Šis izcilākais izgudrojums kopš šķēlēs sagrieztas maizes ir viens no labākajiem tako pasniegšanas veidiem! Tavi viesi to novērtēs!

Dažādi informatīvi un izglītojoši materiāli par tako izklaidēs tavus viesus un palīdzēs tiem kļūt par takotāriešiem!



BANERI



GALDA PALIKTNIS



GALDA KARTE

*Es esmu  
Takotāriets!*

# PAPLAŠINI SAVU ĒDIENKARTI! KLŪSTI PAR TAKOTĀRIETI!

TAKO IR VIENS NO DAUDZVEIDĪGĀKAJIEM UN AIZRAUJOŠĀKAJIEM ĒDIENIEM PASAULĒ, KAS PIEDĀVĀ DAŽĀDAS ĒDIENU VARIĀCIJAS UN SAMAZINA IZMESTĀ ĒDIENA DAUDZUMU. MŪSDIENĀS VIESI MEKLĒ NE TIKAI LABU ĒDIENU, BET SAGAIDA ARĪ WOW EFEKTU, KAS ĻAUS ATKLĀT JAUNAS GARŠAS UN LIKS GARŠAS KĀPIŅĀM TRŪKTIES. PAMĒĢINI! ESI ZINĀTKĀRS! UZDRĪKSTIES EKSPERIMENTĒT! TAČU PĀRI VISAM - ATKLĀJ JAUNU GARŠU KONCEPTU.

## SAZINIES AR MUMS

Paulig Coffee Latvia SIA  
Mazā Krasta 83, LV 1003  
Rīga, Latvia  
tel. +371 6724 4233  
[santamariaworld.com/lv/foodservice/](http://santamariaworld.com/lv/foodservice/)  
[birojs@paulig.com](mailto:birojs@paulig.com)



[www.santamariaworld.com/lv/foodservice/](http://www.santamariaworld.com/lv/foodservice/)

[instagram.com/santamaria\\_latvija/](https://www.instagram.com/santamaria_latvija/)



SILVER

PurePrint® by KLS  
Produced 100% bio-based by design  
at KLS PurePrint A/S