



ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



2 ПО ЦЕНЕ 1

Молоко
ПРОСТОКВАШИНО

- стерилизованное
 - жирность 1,5%
 - жирность 2,5%
 - жирность 3,2%
 - жирность 6%
 - ультрапастеризованное
- жирность 1,5%
950 мл



~~209⁰⁰~~
руб
104⁵⁰
руб

Кофе
ЧЕРНАЯ КАРТА
Растворимый
95г

**СКИДКА
-49%**



**СКИДКА
-46%**

~~63⁰⁰~~
руб
33⁹⁰
руб

Холодный чай
ЛИПТОН

- лимон
 - зеленый
- 1,25л

**СКИДКА
-30%**

~~273⁰⁰~~
руб
189⁹⁰
руб

Семга
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая
200г



ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-46%

~~63⁰⁰~~
33⁹⁰
руб

Холодный чай
ЛИПТОН

- Зеленый
 - Мохито
 - Лимон
- 1,25 л



СКИДКА
-33%

Минеральная вода
НАРЗАН
газированная
1,8 л

~~70⁰⁰~~
47⁰⁰
руб



Сироп
ПИКАНТА
Клубничный
200 мл

3 по
ЦЕНЕ 2



СКИДКА
-44%

~~69⁰⁰~~
37⁹⁰
руб

Напиток
молочно-соковый
МАЖИТЭЛЬ НЭО

- Мультифрукт
- Персик-Маракуйя

Коктейль
МАЖИТЭЛЬ НЭО
Клубника
950 г



СКИДКА
-30%

Кукурузные палочки
ДАНСОНИЯ
250 г

~~34⁰⁰~~
23⁵⁰
руб



СКИДКА
-25%

Суп чечевичный
ИЕЛЛИ
в ассортименте
250 г

~~113⁰⁰~~
83⁹⁰
руб

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



Тесто слоеное
БЕЗ ХЛОПОТ
бездрожжевое
500г
(Талосто)

СКИДКА
-49%
~~66⁰⁰~~
33⁰⁰
руб



Сыр
МАСКАРПОНЕ
жирность 80%
250г (Унагранде)

СКИДКА
-47%
~~230⁰⁰~~
119⁹⁰
руб



Сыр рассольный
СУЛУГУНИ
жирность 45%
1 кг (Сырный дом)

СКИДКА
-30%
~~389⁰⁰~~
271⁹⁰
руб



Лаваш яичная
РОЛЛТОН
По-домашнему
400г

СКИДКА
-22%
~~62⁰⁰~~
47⁹⁰
руб



2 ПО ЦЕНЕ 1

Молоко
ПРОСТОКВАШИНО

стерилизованное

- жирность 1,5%;
 - жирность 2,5%;
 - жирность 3,2%;
 - жирность 6%;
 - ультрапастеризованное, жирность 1,5%
- 950мл

СКИДКА
-30%

~~273⁰⁰~~
189⁹⁰
руб

Семга
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая
200г

Форель
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая
200г



ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-45%

Чай
РИЧАРД
Лорд Грей
с бергамотом
50г

~~71⁰⁰~~
руб
38⁹⁰
руб



СКИДКА
-48%

Чай
РИЧАРД
Кингс Ти №1
лайм/мята
50г

~~78⁰⁰~~
руб
39⁹⁰
руб



СКИДКА
-39%

Чай
ГРИНФИЛД
зеленый с мелиссой
25 пакетиков

~~83⁰⁰~~
руб
49⁹⁰
руб



СКИДКА
-48%

Чай
РИЧАРД
Файф О Клок
черный с мятой
50г

~~78⁰⁰~~
руб
39⁹⁰
руб



СКИДКА
-49%

Чай
РИЧАРД
Куинс Брэкфаст
черный цветочный
50г

~~79⁰⁰~~
руб
39⁹⁰
руб



СКИДКА
-49%

Кофе
ЧЕРНАЯ КАРТА
растворимый
Эксклюзив Бразилия
95г

~~209⁰⁰~~
руб
104⁵⁰
руб



СКИДКА
-24%

Масло оливковое
БОРДЖЕС
Классическое
250мл

~~249⁰⁰~~
руб
189⁰⁰
руб



СКИДКА
-24%

Масло оливковое
БОРДЖЕС
Экстра Вирджин
250мл

~~249⁰⁰~~
руб
189⁰⁰
руб



СКИДКА
-45%

Паштет
ХАНГРОУ
индейка
100г

~~37⁰⁰~~
руб
19⁹⁰
руб



СКИДКА
-20%

Масло оливковое
БОРДЖЕС
100%
750мл

~~647⁰⁰~~
руб
517⁰⁰
руб



СКИДКА
-20%

Масло оливковое
БОРДЖЕС
Экстра Вирджин
750мл

~~700⁰⁰~~
руб
560⁰⁰
руб



СКИДКА
-45%

Паштет
ХАНГРОУ
гусиная печень
100г

~~37⁰⁰~~
руб
19⁹⁰
руб



-15%

Напиток
ФРУТМОТИВ

- Мохито газированный
- Ягодный микс негазированный

~~43⁰⁰~~
36⁵⁰
руб



-15%

Минеральная вода
АРХЫЗ

- негазированная
- газированная

1,5л

~~42⁰⁰~~
35⁵⁰
руб



-25%

Квас
НИКОЛА
0,5л

~~28⁰⁰~~
20⁹⁰
руб



-15%

Чай черный
АХМАД ТИ

- Байховый цейлонский
- Оранж Пекое черный

200г

~~217⁰⁰~~
182⁰⁰
руб



-30%

Кофе
МАККОФЕ
Голд
170г

~~217⁰⁰~~
151⁵⁰
руб



-20%

Кофе
МОСКОФЕ
Московский
100г

~~147⁰⁰~~
117⁵⁰
руб



-15%

Чипсы
МЕГАЧИПС
Сметана/лук/сыр/
холодец/хрен
100г

~~40⁰⁰~~
33⁹⁰
руб



-15%

Сухарики
КИРИЕШКИ
Холодец/бекон/ветчина
40г

~~12⁰⁰~~
9⁹⁰
руб



-15%

Чипсы
ХРУСТЯЩИЙ
КАРТОФЕЛЬ
Ассорти
70г

~~27⁰⁰~~
22⁹⁰
руб



-20%

Мармелад
БОН ПАРИ
Ягодные Мишки
51г

~~45⁰⁰~~
35⁹⁰
руб



-15%

Палочки соленые
СОЛТЛЕТТС
классические
75г

~~19⁰⁰~~
15⁹⁰
руб



-15%

Вафли
ЯШКИНО
с орехами
глазированные
200г

~~45⁰⁰~~
37⁹⁰
руб



Печенье
К КОФЕ
Топленое молоко
1 кг (КИО)

-25%

~~113⁹⁰~~
84⁵⁰
руб



Пирожное
МЕДВЕЖОНОК БАРНИ
• шоколадная начинка
• молочная начинка
300 г

157⁹⁰
руб

ТОЛЬКО!
У НАС!

-15%

Крендельки
ЧУДЕСНЫЙ КРАЙ
Бретцель с солью
250 г

~~19⁹⁰~~
15⁹⁰
руб



Круассаны
7 ДЕИЗ
• какао 3+1
• ваниль 3+1
260 г

63⁵⁰
руб



Напиток йогуртовый
НЕЖНЫЙ
жирность 0,1 %
• с соком клубники
• с соком персика
385 г

-33%

~~34⁹⁰~~
22⁵⁰
руб

ТОЛЬКО!
У НАС!

-11%

Трюфель
РИО Д'ОРО
классический
200 г

~~113⁹⁰~~
100⁵⁰
руб

Вафельный торт с мороженым

Ингредиенты на 4 порции:

- 200 г ванильного мороженого
- 200 г шоколадного мороженого
- 50 мл вишневого сиропа
- 50 г молочного шоколада
- 3 готовых тонких вафельных коржа
- с мелким рельефом
- красивые веточки мяты — для украшения
- вишневые цукаты — для украшения
- 2 ст. л. фисташковой крошки

1. Нижний корж равномерно смазать половиной вишневого сиропа и выложить на него ванильное мороженое.
2. Накрывать вторым коржом, смазать оставшимся сиропом и выложить шоколадное мороженое, накрыть третьим коржом.
3. Растопить шоколад на водяной бане и заправить в кулинарный пакет или шприц.
4. На поверхность верхнего коржа нанести шоколадный рисунок из самой тонкой насадки или сделав в кулинарном пакете очень маленькое отверстие.
5. Покрывать шоколадом торт убрать в морозилку на 1 час.
6. Готовый торт разрезать ножом, предварительно обдав его кипятком и вытерев насухо. Каждую порцию украсить вишневым цукатом, веточкой мяты и присыпать фисташковой крошкой.

Мороженое
для этого рецепта
должно быть мягким,
чтобы было удобно
с ним работать.



Серия:
«Кулинарные
эксперименты»,
«Домашние вафли».
Вкусно, как в
Бельгии!»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)



242⁰⁰ руб
193⁵⁰ руб

Набор конфет
АССОРТИ
(Бабаевский)
300 г

-20%

73⁰⁰ руб
61⁹⁰ руб

-15%

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
100 г

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
порционный
100 г

Бисквит
АЛЕНКА
240 г

Конфеты
ТРЮФЕЛИ
250 г

Конфеты
ПЕТУШОК
ЗОЛОТОЙ
ГРЕБЕШОК
250 г

Ирис
КИС-КИС
250 г

Карамель
МОСКВИЧКА
250 г



-17%

~~65⁰⁰~~
руб
53⁹⁰
руб

Напиток на сыворотке
АКТУАЛЬ

- апельсин-манго
 - арбуз
 - персик-маракуйя
 - розовый грейпфрут
 - яблоко
- 930 г

~~51⁰⁰~~
руб
45⁵⁰
руб

Йогурт густой классический
ПРОСТОКВАШИНО
2,7% жирности
480 г

-10%



-10%

~~53⁰⁰~~
руб
47⁵⁰
руб

Био-йогурт густой
обогащенный
АКТИВИА
• натуральный
• чернослив
320 г

-15%

~~35⁰⁰~~
руб
29⁵⁰
руб

Сметана
ПРОСТОКВАШИНО
15% жирности
180 г

4 ПО ЦЕНЕ 3

При покупке трех одинаковых пюре четвертое В ПОДАРОК

Детское пюре
ТЕМА

- Говядина/рис (*с 8 месяцев)
- Говядина/кабачки (*с 6 месяцев)
- Говядина/гречка (*с 8 месяцев)
- Цыпленок с кабачки/морковь/рис (*с 6 месяцев)
- Говядина с брокколи/морковь/рис (*с 6 месяцев)
- Мясо кролика (*с 6 месяцев)
- Мясо индейки (*с 6 месяцев)
- Цыпленок/говядина (*с 6 месяцев)
- Говядина-сердце (*с 8 месяцев)
- Говядина/печень (*с 8 месяцев)
- Говядина/язык (*с 8 месяцев)
- Мясо гомогениз. Говядина (*с 6 месяцев)
- Телятина (*с 6 месяцев)

100 г



~~28⁰⁰~~
18⁵⁰
руб



~~69⁹⁰~~
руб

54⁹⁰
руб



~~10 000 руб~~
7 900 руб



~~15⁰⁰ руб~~
11⁹⁰ руб



~~52⁹⁰руб~~
43⁹⁰руб



~~475 00~~
руб

354 50
руб



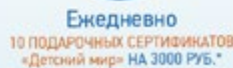
АКЦИЯ
с 1 июля по 15 сентября 2015 года

1

2

3

ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ



* Перед применением проконсультируйтесь у специалиста ** Для питания детей раннего возраста предпочтительно грудное вскармливание Доакционная цена в каталоге указана средняя по сети

Кетчуп

Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка подкопченных помидоров. Единственное условие — помидоры должны быть самыми спелыми и сладкими.

Ингредиенты:

- 5 спелых помидоров
- 1 яблоко
- 1 стручок красного болгарского перца
- 1 фиолетовая луковица
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 веточка розмарина
- соль

При необходимости:

- молотый кайенский перец
- сахар
- соус табаско

Перед протираaniem через сито можно «пробить» содержимое котелка погружным блендером.

1. Разгораживаем гриль пополам поленом фруктового дерева — яблоневого, сливового, грушевого, вишневого. Разжигаем угли в одной половине гриля.

2. Помидоры надрезаем крест-накрест и укладываем вместе с яблоком и перцем на решетку гриля, где нет горячих углей. Закрываем крышкой гриль, оставляя незначительные щели в нижнем поддуве и в вытяжке. Вишневое полено начнет дымить, наполняя пространство под крышкой гриля.

3. Понадобится примерно час, чтобы помидоры, яблоко и перец запеклись и наполнились тонким ароматом легкого фруктового дыма.

4. Перекладываем фрукты и овощи в котелок. Добавляем нарезанную луковицу. Ставим над углями. При необходимости можно подбросить несколько щепок, чтобы запылал огонь. Варим до тех пор, пока все содержимое не превратится в однородную массу. Придется несколько раз подливать горячую воду. Этот процесс займет еще примерно час. За десять минут до конца готовки добавляем веточку розмарина.



5. Снимаем котелок с огня. Процеживаем содержимое через металлическое сито. Грубые отходы (шкурки, косточки, веточки...) выбрасываем, а процеженную жидкость вновь ставим на огонь. Увариваем до консистенции привычного кетчупа и вот теперь только солим и добавляем уксус — по вкусу. Если соус оказался недостаточно сладким, не грех положить ложечку сахара.

А для остроты лучше добавить не черный, а красный кайенский перец или несколько капель табаско.

Владислав
Пискунов «Гриль.
Мужские рецепты»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)





-30%

Кетчуп
КАЛЬВЕ
Томатный
350г

~~57⁹⁰ руб~~
39⁵⁰ руб



-15%

Чипсы
ЛЭЙЗ
• сыр
• молодой зеленый лук
• краб
• бекон
• малосольный огурчик
• Макс сметана-лук
80г

~~41⁹⁰ руб~~
34⁵⁰ руб



-20%

Рис
БАСМАТИ
ТМ «Националь Премиум»
500г (Ангстрем)

~~82⁹⁰ руб~~
65⁵⁰ руб



Приправа
МАГГИ НА ВТОРОЕ
• Нежная курица
по-итальянски, 30,6г
• Сочный цыпленок
табака, 47г

3 по ЦЕНЕ 2



Приправа
МАГГИ НА ВТОРОЕ
Нежная куриная грудка
с томатами и базиликом
29,8г

-20%

~~48⁹⁰ руб~~
37⁹⁰ руб



-15%

Приправа
КАМИС
• к блюдам из картофеля, 25г
• к курице, 30г

~~38⁹⁰ руб~~
31⁹⁰ руб

Сырный суп с овощами (ЛАКТО)

Ингредиенты на 4 порции:

- 2 картофелины
- 200 г брокколи
- 1 небольшая морковь
- 250 г плавящегося сыра
- 1,5 л воды
- соль по вкусу
- перец черный по вкусу

1. Картофель и морковь очистить.

2. Картофель порезать кубиками. Брокколи разделить на соцветия. Морковь нарезать кружочками. Сложить в кастрюлю овощи, залить водой и довести до кипения.

3. Когда закипит, огонь убавить и добавить плавящийся сыр, нарезанный кубиками. Помешивать пока сыр не растворится.

4. Посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности овощей. Подавать с быстрым морковным хлебом.



Катерина Сушко
«Ни рыбы, ни мяса.
О вегетарианской
пище и пище для
души»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)





~~32⁰⁰~~ руб
26⁹⁰ руб

Лапша
ДОШИРАК
СЫТНЫЙ ОБЕД

- куриная
- с говядиной

110г



Тунец
КАПИТАН ВКУСОВ
натуральный
330г

~~277⁰⁰~~
руб

234⁹⁰
руб



Королевские креветки
ВИЧИ
варено-мороженые
в панцире
1 кг

~~806~~⁰⁰
руб

604⁵⁰
руб



Легко жить здорово!

~~55⁰⁰ руб~~
36⁵⁰ руб

~~54⁰⁰руб~~
35⁹⁰руб

~~89⁰⁰~~
py6
57⁵⁰
py6

-33%

-33%

-35%

Сельдь, филе – кусочки
в масле ВИЧИ
«Традиционная», 150 г

Сельдь, филе – кусочки
в масле ВИЧИ
«К картошке», 150 г

Крабовые палочки "Снежный краб",
охл., ВИЧИ, 150 г



Оливковое масло
РИО Д'ОРО
Экстра Вирджин
500мл

262⁰⁰_{руб}

**ТОЛЬКО
У НАС!**

Хлебцы
КАПИТАН ХЛЕБЦОВ
Гречнево-ржаные
100г

14⁰⁰
руб



Владислав
Пискунов «Гриль.
Мужские рецепты»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)



Шашлычок из лосося

Присутствие взбитого яйца в маринаде для рыбы может показаться необычным. Хотя в японской кухне этот прием встречается нередко. Яйцо необходимо для того, чтобы придать блеск обжариваемому продукту. С той же целью наши бабушки смазывали пироги яйцом при помощи гусиного пера, помните? А еще яйцо служит своего рода клеем для кунжутного семени, которым мы посыпем наши шашлыки. Не стоит бояться, что кунжут сгорит над раскаленными углями мангала: лосось готовится очень быстро, и за это время кунжутное семя успеет лишь слегка подрумяниться и начнет источать чудесный аромат. Подавать шашлык в японском стиле я рекомендую с каким-нибудь очень легким гарниром: с зеленым салатом, либо с салатом из водорослей, в крайнем случае с паровым рисом.

Ингредиенты на 4 порции:

- 600 г свежего лосося
- 1 яйцо
- 3 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. меда (или сахара)
- 1/2 чайной ложки кунжутного масла
- 1/2 стакана кунжутного семени
- щепотка молотого жгучего красного перца
- соль

Когда в рецепте присутствуют вместе соль и соевый соус очень легко сделать блюдо пересоленным.

1. С куска лосося срезаем кожу и при помощи пинцета удаляем все косточки.

2. Нарезаем филе лосося поперек на куски шириной около 3 см. Такой способ нарезки называется сюпрем, но у нас его чаще называют почему-то «полустейком».

3. В миску вливаем соевый соус, кунжутное масло (не обязательно), добавляем мед, перец и соль. Взбиваем вилкой до однородной консистенции.

4. Кладем в полученный маринад нарезанный лосось. Убираем в холодильник на пару часов. В течение этого времени кусочки лосося надо пару раз перевернуть.

5. Достаем лососевые сюпремы из маринада и нанизываем на шампура. Обсыпаем рыбу кунжутным семенем.

6. Жарим над углями умеренного жара до тех пор, пока кунжут не подрумянится. Произойдет это довольно скоро — минуты через 3–4.

Рыба на шампурах со средиземноморским соусом

Ингредиенты на 2 порции:

- 2 небольших сибаса
- лимон
- соль

Для соуса:

- 1 лимон
- 3 зубчика чеснока

- несколько листьев шалфея
- горсть листьев мяты
- 100 мл оливкового масла
- щепотка белого перца
- щепотка молотого жгучего красного перца
- соль

1. Сначала готовим соус. При помощи мелкой терки снимаем с лимона цедру, кладем ее в миску. Лимон разрезаем пополам и выжимаем туда же сок. Солим и перемешиваем.

2. Мелко нарезаем (не давим, а именно нарезаем!) чеснок. Кладем в миску.

3. Листья мяты и шалфея рубим очень тонкой соломкой и добавляем в соус.

4. Немного белого перца заливаем оливковым маслом. Перемешиваем вилкой, накрываем миску пленкой и убираем в холодильник. Пусть там стоит, пока мы готовим рыбу. Такой соус долго не хранится, поэтому заготавливать его впрок смысла нет.

5. Рыбу чистим и потрошим, не вспарывая брюха, через жабры. Иначе она может слететь с шампура во время жарки.

6. В опустошенную брюшную по-

лость можно положить немного ароматной зелени или дольку лимона, а можно и ничего не класть, просто слегка присолить чрез жаберное отверстие.

7. Нанизываем рыбу через рот, пропуская шампур вдоль хребта. Сбрызгиваем лимоном и посыпаем мелкой солью.

8. Разжигаем угли в мангале. Когда они будут готовы, разгребаем их на две кучи, оставляя значительное пустое место посередине мангала. Вот в это пространство мы и поместим шампуры с рыбой. Кожица у сибаса очень нежная и моментально сгорит, если положить рыбу близко к горячим углям. Обжариваем постоянно переворачивая шампура.

9. Подаем рыбу прямо на шампурах, украсив веточками свежей мяты или шалфея. Соус еще раз как следует перемешиваем и подаем отдельно.

Соус барбекю с копченой паприкой

Иногда в рецептах встречается такой ингредиент, как копченая паприка. Где ее взять? Действительно, при всем товарном изобилии есть довольно простые продукты, которые нечасто встретишь на полках наших магазинов. Копченая паприка — один из них. Особенно обидно, что именно копченая паприка наиболее часто используется при приготовлении различных соусов и глазурей для барбекю. Попробуем устранить это недоразумение: будем коптить паприку самостоятельно. Делать это будем совсем не так, как это делают на «паприкокопительных» фабриках. Там созревший красный перец сушат в дыму, а за тем размалывают. Мы же будем коптить уже высушенный и размолотый перец. Из полученной копченой паприки приготовим ароматнейший соус барбекю.

Ингредиенты на 2 порции:

- 250 мл кетчупа (см. рецепт на стр. 12)
- 100 мл темного (но не горького!) пива
- 100 мл яблочного сока
- 50 г свежего имбиря
- 4–5 плодов чернослива
- 3 ст. л. вустерского соуса
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 3 ст. л. копченой паприки
- 2 ч. л. свежемолотого черного перца
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 100 мл патоки или меда
- соль и соус табаско по вкусу

1. Самая большая проблема при приготовлении копченой паприки – это то, что при нагревании перец начинает горчить. Поэтому надо очень четко следить за температурой внутри коптильни. Идеально было бы, если бы она не поднялась выше 70°C, но при этом дым должен быть достаточно густым и обильным. Кроме того, паприку надо время от времени ворошить, чтобы она равномерно прокоптилась по всему объему. Именно поэтому я советую взять для копчения паприку крупного помола. Сквозь нее легче проходит дым, и она не слеживается, как мелкомолотый перец.

2. Коптим не меньше часа. После чего охлаждаем и размалываем при помощи кофемолки. Копченая паприка готова, можно заняться самим соусом.

3. В ковшик или небольшую кастрюлю вливаем пиво и яблочный сок. Кладем чернослив. Ставим на средний огонь и выпариваем до половины объема.



Владислав
Пискунов «Гриль».
Мужские рецепты»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)



4. Добавляем в кастрюлю нарезанный на кусочки размером с мелкую монету имбирь и продолжаем выпаривать до уменьшения объема еще в два раза. Удаляем из жидкости имбирь и чернослив.

5. Добавляем все остальные ингредиенты, кроме кетчупа и соли. Тщательно перемешиваем и доводим до кипения на очень слабом огне.

6. Добавляем, постоянно размешивая, кетчуп. Кипятим на самом слабом огне пару минут.

7. Добавляем по необходимости соль и соус табаско. Готовый соус можно перелить в чистую прогретую банку и закрыть крышкой. В холодильнике такой соус простоит несколько месяцев.

Соус барбекю можно
подать с запеченной в гриле
свининой или зажаренными
сосисками, а можно исполь-
зовать и в качестве глазури
для окорока или утки,
например.

ТОВАР
НЕДЕЛИ

Сыр МОНЕ
КАРЛОВ ДВОР
45%
1 кг

СКИДКА

-30%

~~530⁰⁰~~
руб
369⁰⁰
руб

ТОВАР
НЕДЕЛИ

СКИДКА

-34%

~~563⁰⁰~~
руб
369⁰⁰
руб

Сыр
КАРЛОВ ДВОР
со вкусом топленого молока
50% жирности, 1 кг

ТОВАР
НЕДЕЛИ

Колбаса Докторская
ЭТАЛОН
вареная вязанка
450 г (Фрагмент)

СКИДКА

-37%

~~143⁰⁰~~
руб
89⁰⁰
руб

ТОВАР
НЕДЕЛИ

Колбаса
РУБЛЕНАЯ
Вязанка
варено-копченая
350 г
(Стародворские
Колбасы)

СКИДКА

-42%

~~171⁰⁰~~
руб
99⁰⁰
руб



Сосиски
МОЛОЧНЫЕ
мини
600 г (Велком)

-15%

~~344⁰⁰~~
руб
291⁹⁰
руб



Колбаса вареная
МОЛОЧНАЯ
мини
500 г (Велком)

-15%

~~262⁰⁰~~
руб
222⁵⁰
руб



Кефир
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
ИЗ ДУБРОВКИ
3,2% жирности
1 л

-15%

~~42⁰⁰~~
руб
35⁰⁰
руб

ТОВАР
НЕДЕЛИ



Печенье
ЗАДУМКА
крем вареная сгущенка
200 г

СКИДКА

-33%

~~45⁰⁰~~
руб
29⁹⁰
руб

ТОВАР
НЕДЕЛИ



Мороженое-трубочка
ЛЯ ФАМ
варенка
70 г

СКИДКА

-29%

~~24⁰⁰~~
руб
16⁹⁰
руб



ТОВАР НЕДЕЛИ

СКИДКА

-44%

~~68 000 руб~~

37⁹⁰
руб

Молочный
коктейль
МАЖИТЭЛЬ НЭО
груша-манго
950мл



**ТОЛЬКО
У НАС!**

Мороженое
РИО Д'ОРО
в сахарной трубочке
в шоколадной глазури
Крем-брюле
70г

12⁹⁰
руб



-25%

~~222~~00166 90
руб

Чай черный
РИСТОН
Файнест Цейлон
100 пакетиков



-20%

~~434⁰⁰~~_{py6}

346⁹⁰
руб

Сервелат
ФИНСКИЙ
варено-копченый
1 кг



-20%

204⁰⁰
руб

162⁹⁰руб

Сосиски
ДОМАШНИЕ
500г

Пенне с курицей и овощами в сливочном соусе

Пенне (итал. реппа — «перо») — вид короткой пасты, представляющей собой трубочки-перья различного диаметра и длины. Пенне широко распространены и любимы во всей Италии. Однако итальянцы разделены на два противоположных лагеря: одни выступают за ребристые перья (пенне ригате), аргументируя это тем, что они хорошо удерживают соус как внутри, так и на поверхности, другие — за гладкие (пенне лише), ратуя за их нежный и более деликатный вкус.

Пасту с курицей и овощами готовят во всех регионах Италии. На юге, особенно в теплое время года, используют облегченные варианты рецептов, в состав которых сливки не входят.

Ингредиенты на 4 порции:

- 300 г сухой пасты пенне
- 2 куриных бедра (около 400 г)
- 1/2 средней моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1/2 головки репчатого лука
- 100 мл белого сухого вина
- 150 мл сливок 33%-ной жирности
- оливковое масло
- морская соль — по вкусу



«Паста, лазанья, ризотто», серия «Готовят все!»

shop.eksmo.ru/magnit



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

1. Нарезать морковь и лук мелкими кубиками.
2. Аналогично нашинковать стебель сельдерея.
3. Обжарить овощи на оливковом масле до прозрачности.
4. Отделить мясо от кости, нарезать средними кубиками. Можно использовать и другие части

- курицы. Но бедро — наиболее сочная и мясная часть тушки.
5. Добавить курицу к овощам, обжарить в течение 2–3 мин.
6. Влить белое сухое вино, тушить овощи и мясо до полного его выпаривания.

7. Добавить сливки к мясу и овощам, прогреть, упарить на треть.
8. Отварить пасту в подсоленной воде до состояния аль денте, добавить в сковороду, хорошо прогреть до смешения вкусов и ароматов.



-25%

~~47⁹⁰~~
руб
34⁹⁰
руб

Сметана
КОШКИНСКОЕ
20% жирности
350г
(АЛЕВ)

**ТОВАР
НЕДЕЛИ**



**СКИДКА
-40%**

Майонез
МЕЧТА ХОЗЯЙКИ
Провансаль, 67%
386г

~~48⁸⁰~~
28⁵⁰
руб



-25%

Вареники
ОТ ИЛЫНОЙ
с картофелем и грибами
450г

~~72⁹⁰~~
53⁹⁰
руб



-15%

Детское фруктовое пюре*
САМИ С УСАМИ
• фруктовый салатик
• ягодный салатик
(* с 5 месяцев)
100г

~~35⁸⁰~~
29⁵⁰
руб

Тустав

Традиция делать вкуснее!

**ТОЛЬКО
У НАС!**



Праздник Сластёны!



А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

- Заниматься утренней зарядкой натощак нельзя: это может привести к падению уровня сахара в крови и, как следствие, заторможенности.
- Сухие завтраки богаты витаминами, минералами и клетчаткой, которая, попадая в желудочно-кишечный тракт, образует благоприятную среду для размножения полезных бактерий, также она вымывает из организма вредные кислоты и холестерин.

ПОЛЬЗА ЗАВТРАКА

Из трех традиционных приемов пищи завтрак неспроста считается самым важным. Он помогает организму проснуться, заряжает энергией на весь день, положительно влияет на обмен веществ. Лучшими продуктами для завтрака и для детей, и для взрослых будут те, в составе которых много клетчатки — например, кукурузные хлопья или шоколадные шарики. Кстати, ученые выяснили, что небольшое количество сладкого на завтрак значительно улучшает успеваемость школьников. Залить готовый завтрак можно и молоком, и любым соком, и йогуртом — кому что по вкусу, это также поможет восполнить потребность проснувшегося организма в жидкости.



ТОЛЬКО
У НАС!

ОРЕХОВАЯ РОЩА



Желе из яблочного сока с ягодами

Ингредиенты:

- 500 г яблочного сока
- 50 г сахара
- 15 г желатина
- 20 г ликера "Куантро"
- 120 г вишни
- 120 г смородины
- 20 г малины

Для соуса:

- 100 г малины
- 100 г сахара

Для украшения:

- 1 киви
- 1 желтая слива или персик
- веточка мяты

Приготовление желе

1. Нагрейте сок с сахаром до кипения. Замочите желатин в холодной воде. Когда он набухнет, поместите его в горячий сироп, размешайте, желатин полностью растворится в нем. Добавьте ликер.
2. Ягоды переберите, вишню освободите от косточек. Поместите ягоды в чашечки. За-

Елена Сучкова
«Торты и
пирожные.
Сладкая роскошь.»

shop.eksmo.ru/
magnit



лейте сиропом с желатином. Поставьте в холодильник остывать.

3. Погрейте чашечку с охлажденным желе в горячей воде несколько секунд, переверните ее, подставляя тарелку, на которой будет ваш десерт. Если чашечка хорошо прогрелась, желе легко выйдет из нее.

Приготовление соуса. Из малины и сахара

сварите соус: варенье-«пятиминутку». Процедите соус через сито.

Подача. Малиновый сироп налейте на тарелку. Киви очистите, нарежьте тонко ножом, сверните розочкой, уложите рядом с желе на тарелку. Желтую сливу или персик нарежьте тонко и выложите веером. Украсьте десерт веточкой мяты.

Планируй покупки с умом



Уважаемые покупатели!

В наших гипермаркетах регулярно действуют акции и специальные предложения, которые сделают ваши покупки удобными и экономичными.

ЖУРНАЛЫ И ЛИСТОВКИ
МАГАЗИНОВ «МАГНИТ»

Каждые две недели на специальных стойках в гипермаркетах ищите свежие каталоги с продуктами, товарами для дома, сада, огорода, на которые действуют специальные скидки. Здесь же вы найдете информационные листовки с лучшими предложениями к определенным событиям, например, к праздникам.

В специальном журнале для мам и детей «Мы растём» вы откроете много интересного для себя и ребенка, а в каталоге с одеждой сможете подобрать недорогие и качественные вещи для всей семьи.

РАЗДЕЛ «АКЦИИ И СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ»
НА САЙТЕ MAGNIT.RU

На официальном сайте розничной сети «Магнит» вы найдете актуальные акции и специальные предложения, действующие в вашем городе. Здесь же, в разделе «Журналы», вы сможете ознакомиться с действующими каталогами и самыми выгодными ценами на товары.

СМС-ИНФОРМИРОВАНИЕ И РАССЫЛКА ПО
E-MAIL

Будьте всегда в курсе самых последних акций сети магазинов «Магнит» и действующих скидок на товары! Подпишитесь на рассылку акций и спецпредложений по смс или e-mail на сайте www.magnit.ru.

товары и цены, изображенные на фотографии, не являются объектом рекламирования и указаны в качестве примера работы мобильного приложения, сайта и каталогов сети

**ТОЛЬКО
У НАС!**



ШЕЛКОВАЯ
Лента

*Нежность
“Шелковой ленты” –
забота о Вас*

**43⁰⁰
руб**

Шампунь
ШЕЛКОВАЯ ЛЕНТА
Ромашка
для всех типов волос
400 мл

**ОТЛИЧНАЯ
ЦЕНА**

**ТОВАР
НЕДЕЛИ**



**СКИДКА
-46%**

Дезодорант-спрей
АДИДАС
ЭкстримПауэр
50 мл

~~186⁰⁰ руб~~
99⁰⁰ руб

**ТОВАР
НЕДЕЛИ**



**СКИДКА
-48%**

Прокладки
КОТЕКС
• Ультра янг нормал сетч,
10 шт.
• Ультра Драй Софт супер
8 шт.

~~104⁹⁰ руб~~
52⁹⁰ руб

**ТОЛЬКО
У НАС!**



Запасной блок
для блистера
САЛИКС
• Лимон
• Море
40 г

9⁰⁰ руб

**С заботой
о самых
маленьких!**

**ТОЛЬКО
У НАС!**



Каспер



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ МАГНИТ



Доступно в
App Store



Google play

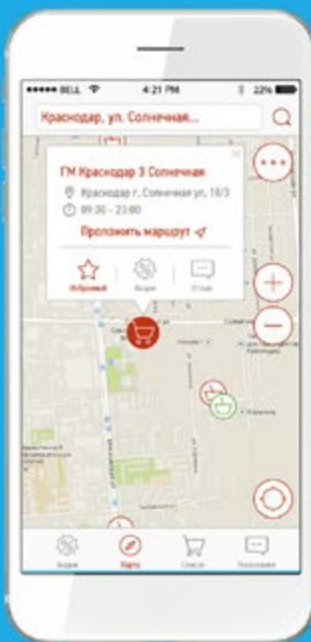
Полные характеристики товаров, лучшие цены, акции, спецпредложения и адреса магазинов, где можно сделать покупку, — все это можно найти в приложении.

Всё очень просто:

СКАЧИВАЕМ
приложение



НАХОДИМ
ближайший магазин



УЗНАЕМ
о самых интересных
акциях



СОСТАВЛЯЕМ
список покупок



ДЕЛИМСЯ
им по SMS и e-mail



ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-49%

Прокладки
КОТЕКС
Ультра Нормал Плюс
10 шт.

~~104⁰⁰ руб~~
52⁹⁰ руб



СКИДКА
-44%

Антиперспирант-спрей
АДИДАС ФРЕШ
мужской
150 мл

~~179⁰⁰ руб~~
99⁰⁰ руб



СКИДКА
-37%

Бальзам для волос
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
Укрепляющий, Крапива
250 мл

~~72⁰⁰ руб~~
44⁹⁰ руб



СКИДКА
-39%

Шампунь
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
• Укрепляющий, Крапива
для всех типов волос
• Объем и Сила, Пшеница и лен
для тонких ослабленных волос
400 мл

~~83⁰⁰ руб~~
49⁹⁰ руб



СКИДКА
-46%

Кондиционер для белья
ЛЕНОР
• Детский
• Ароматерапия
Свежесть Лаванды
2 л

~~279⁰⁰ руб~~
148⁹⁰ руб



СКИДКА
-46%

Кондиционер для белья
ЛЕНОР
Концентрат
• Альпийские луга
• Скандинавская весна
2 л

~~279⁰⁰ руб~~
148⁹⁰ руб



СКИДКА
-32%

Пластины от комаров
РАПТОР БИО
с экстрактом ромашки
10 ночей

~~60⁰⁰ руб~~
39⁹⁰ руб



СКИДКА
-42%

Таблетки для
посудомоечных машин
СОМАТ
Все в одном
28 шт.

~~517⁰⁰ руб~~
299⁰⁰ руб



СКИДКА
-37%

Стиральный порошок
ПЕРСИЛ
Эксперт
Колор автомат
450 г

~~88⁰⁰ руб~~
54⁹⁰ руб



СКИДКА
-32%

Отбеливатель жидкий
АС
без хлора
1 л

~~74⁰⁰ руб~~
49⁹⁰ руб



СКИДКА
-43%

Пятновыводитель
и отбеливатель
ВАНИШ
для белого
450 мл

~~132⁰⁰ руб~~
74⁹⁰ руб



СКИДКА
-49%

Стиральный порошок
ТАИД АВТОМАТ
• Колор
• Лимон и белая лилия
4 кг

~~457⁰⁰ руб~~
229⁹⁰ руб



Дышащие подгузники для нежной кожи малыша

kao
Kao Corporation, Kawanabe, Japan

- 1 Свободная циркуляция воздуха между кожей малыша и подгузником предотвращает возникновение опрелостей
- 2 Изумительная мягкость
- 3 Превосходное поглощение влаги благодаря особой абсорбционной прослойке



Подгузники номер один в Японии*

*Самая большая доля рынка в категории «Подгузники на липучках» в Японии по количественным и финансовым показателям на протяжении 8 лет (данные синдикативных исследований Intage с октября 2006 г. по сентябрь 2014 г. **Улыбнись ***Merries)

Более подробная информация о Merries

<http://www.kao.com/ru/merries/>

Сделано в Японии

**ТОЛЬКО
У НАС!**

ШЕЛКОВАЯ
Лента

Крем для рук
питательный

с экстрактом
шиповника
и витамином А

смягчает
и питает кожу

ШЕЛКОВАЯ
Лента

Крем для ног

с экстрактом
чистотела
и витамином Е

питает
и успокаивает кожу

ШЕЛКОВАЯ
Лента

Крем для ног
ШЕЛКОВАЯ ЛЕНТА
Успокаивающий
с экстрактом чистотела
75 мл

Крем для рук
ШЕЛКОВАЯ ЛЕНТА
Питательный с шиповником
75 мл



Подгузники

ЛИБЕРО

Эвридэй

- Миди (4-9кг), 22 шт.
- Макси (7-18кг), 20 шт.
- Экстра Лардж (11-25кг), 16 шт.

-10%

~~327⁰⁰~~
293⁹⁰
руб



Салфетки для
новорожденных
ПАМПЕРС

54 шт.

-10%

~~111⁰⁰~~
99⁹⁰
руб



-20%

~~859⁰⁰~~
686⁹⁰
руб

Подгузники

ПАМПЕРС

Слип энд Плэй

- Миди с ромашкой 78 шт.
- Макси (7-18 кг) 68 шт.
- Джунior с ромашкой (11-25 кг) 58 шт.

-20%

~~110⁰⁰~~
76⁹⁰
руб

Зубная паста

БЛЕНД-А-МЕД

ПРО ЭКСПЕРТ

Все в 1

- Отбеливание
- Свежая мята
- Нежная мята

75 мл

-30%

НОВИНКА

-25%

Гель для бритья

ЖИЛЛЕТ

- Мак 3 Гладкость, 200 мл
- Мак 3 Свежесть, 200 мл
- Мак 3 Успокаивающий, 200 мл
- Серис Гипоаллергенный, 200 мл
- Серис для чувствительной кожи, 200 мл
- Серис Увлажнение, 200 мл
- Серис Защита, 200 мл
- Экстра комфорт, 200 мл

Шампунь

ПАНТИН

Слияние с природой
Очищение и питание
с экстрактом грейпфрута
400мл

Бальзам-

ополаскиватель

ПАНТИН

Слияние с природой
Очищение и питание
с экстрактом грейпфрута
400мл

ТОЛЬКО
У НАС!



-20%

~~211⁰⁰~~
168⁵⁰
руб

Лифтинг-гель

ГРИН МАМА

Черника для глаз

50мл



-25%

~~344⁰⁰~~
257⁹⁰
руб

Интенсивная маска

для волос

ЭССЕНС УЛЬТИМ

БРИЛЛИАНТОВЫЙ ЦВЕТ

для окрашенных и

мелированных волос

200мл

18⁰⁰
руб

Салфетки влажные

ЛАФ СПА

- Зеленый чай
- Морская свежесть

15 шт.



**ПОКУПАЙ
КАССЕТЫ**
4 шт. 8 шт. 12 шт.

АКЦИЯ
ЗАГРУЗИ ФОТО ЧЕКА
НА САЙТ
GILLETTE.RU
С 29 ИЮЛЯ ПО 25 АВГУСТА

**ПОЛУЧАЙ
ДО 300 Р
НА ТЕЛЕФОН***



*Количество призов ограничено.
Акция проходит во всех магазинах «Интермаркет Магнит» с 29 июля по 25 августа
и действует при наличии акционного товара в торговом зале.
Полную информацию об организаторе акции, правилах и призах см. на www.gillette.ru

Gillette

**ТОЛЬКО
У НАС!**



DELIGHT

Лак для волос ДЕЛАЙТ сверхсильной фиксации 265 мл
Пена для волос ДЕЛАЙТ сверхсильной фиксации 200 мл



Прокладки
ОЛА
Дэйли Део
Бархатная роза
ежедневные
20 шт.

-15%

~~35⁰⁰~~
29⁵⁰
руб



Ватные диски
Я САМАЯ
120 шт.

-15%

~~54⁰⁰~~
45⁹⁰
руб



Зубная паста
ОРГАНИК ПИПЛ
Безупречное дыхание
100г

-15%

~~116⁰⁰~~
98⁵⁰
руб



Лак для волос
ПРЕЛЕСТЬ ПРОФЕШНЛ
• Объем, сильная фиксация
• Защита, мегафиксация
300мл

-20%

~~146⁰⁰~~
116⁵⁰
руб



Гигиенические прокладки
ОЛВЭЙЗ УЛЬТРА ДУО

- Лайт, 20 шт.
- Нормал плюс, 20 шт.
- Супер плюс, 16 шт.
- Ночные, 14 шт.
- Экстра Ночные, 12 шт.

до 100%
защиты от протеканий

~~189⁰⁰~~
150⁹⁰
руб



-20%

Гель для бритья
АРКО
Сенситив
200мл
+ Крем после бритья
АРКО
Освежающий
50мл

Купи гель для бритья
"АРКО Сенситив", 200 мл
и получи крем после бритья
"АРКО Освежающий", 50 мл
В ПОДАРОК



ПОДАРОК
ЗА ПОКУПКУ

3 по
ЦЕНЕ 2

Шампунь
ЛЕ ПЕТИТ МАРСЕЛЬЕ
• для окрашенных волос
«Голубика и масло сафлора»
• для жирных волос
«Белая глина и Жасмин»
• для нормальных волос
«Яблоко и Олива»
250мл

При покупке двух любых
продуктов - третий В ПОДАРОК



~~563⁰⁰~~
~~руб~~
366⁹⁰
~~руб~~

Гель для стирки
МИФ
• Свежесть ландышей
• Морозная свежесть
2,47 л

-41%

-30%

-35%

-42%

~~240⁰⁰~~
~~руб~~
141⁵⁰
~~руб~~

Освежитель воздуха
АМБИ ПЮР

- Карибский рай, 300 мл
- Тайская орхидея, 300 мл
- Океан и ветер, 300 мл
- Цветы и весна, 300 мл
- Дождь и лето, 300 мл
- Тайская орхидея, 550 мл
- Новозеландская весна, 550 мл
- Новозеландская весна, 2*550 мл

Стиральный порошок
АРИЭЛЬ
Автомат
• Свежесть Ленор
• Колор стайл
2,5 кг

Жидкое средство
для стирки
АРИЭЛЬ
• Колор
• Горный родник
975 мл

Капсулы
для стирки
АРИЭЛЬ 3В1
• Колор
• Горный родник
12 шт.

~~354⁰⁰~~
~~руб~~
229⁰⁰
~~руб~~

Стиральный порошок
ТАЙД
Автомат
• Свежесть Ленор
• Колор
• Альпийская свежесть
2,5 кг

Жидкое средство
для стирки
ТАЙД
• Весенние цветы
• Альпийская свежесть
1,1 л



-10%

Туалетная бумага
ЗЕВА
• белая
• сирень
• с ароматом ромашки
• с ароматом яблока
2-слойная, 4 рулона

~~57⁰⁰~~
~~руб~~
50⁹⁰
~~руб~~



-20%

Корм для кошек
Промо 4 вкуса
АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ
+ вкусное лакомство
ФЕЛИКС ПАТИ МИКС
в подарок

~~83⁰⁰~~
~~руб~~
65⁹⁰
~~руб~~



-35%

-25%

-36%

-35%

~~67⁰⁰~~
~~руб~~
43⁵⁰
~~руб~~

Средство
для мытья посуды
ПРИЛ
• Кальций
• Алоэ вера
• Грейпфрут и вишня
• Лимон
450 мл

~~193⁰⁰~~
~~руб~~
144⁵⁰
~~руб~~

Гель для унитаза
БРЕФ
• Волна свежести
• Зеленое яблоко
360 мл

~~163⁰⁰~~
~~руб~~
103⁹⁰
~~руб~~

Кондиционер
для белья
ВЕРНЕЛЬ
• Свежесть летнего утра
• Детский
• Ароматерапия
Чувственность
• Свежий бриз
• Ароматерапия
Вдохновение, 1 л

~~423⁰⁰~~
~~руб~~
274⁹⁰
~~руб~~

Стиральный порошок
ПЕРСИЛ
Автомат
• Эксперт Свежесть от Вернель
• Эксперт
• Эксперт Колор
• Эксперт Колор Свежесть от
Вернель
• Морозная Арктика
3 кг



-15%

Наполнитель для
кошачьего туалета
ПИ-ПИ-БЕНТ
комкующийся
5 кг

~~238⁰⁰~~
~~руб~~
201⁹⁰
~~руб~~



-15%

Наполнитель для кошек
КОТЯРА
силикагелевый
3 л

~~335⁰⁰~~
~~руб~~
284⁵⁰
~~руб~~



-15%

Жиросудитель
БАГИ ШУМАНИТ
Экстра
500 мл

~~349⁰⁰~~
руб
296⁵⁰
руб

36⁰⁰
руб

Чистящее средство
БИОЛАН
Антижир
400 г
+ Чистящее средство
БИОЛАН
Горная свежесть
400 г

~~187⁰⁰~~
руб
119⁹⁰
руб

Стиральный порошок
БИМАКС
Автомат
Колор
1,5 кг

СКИДКА
-35%



~~36⁰⁰~~
руб
22⁹⁰
руб

Средство для мытья посуды
БИОЛАН
Апельсин/Лимон
500 мл

СКИДКА
-36%



1+1

ТОЛЬКО
У НАС!



Освежитель для унитаза
САЛИКС
Море
40 г

14⁰⁰
руб

-30%



~~250⁰⁰~~
руб

174⁹⁰
руб

Гель для чистки труб
ТИРЕТ
• Профешнл
• Антибактериальный
500 мл



ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ СОТРУДНИКОВ:

Торгового зала:

- кассиров
- продавцов

Собственного производства:

- поваров
- пекарей
- кондитеров
- тестомесов
- упаковщиков
- кухонных рабочих

Службы обеспечения:

- электромехаников
- водителей погрузчика
- грузчиков

Мы предлагаем:

- Официальную заработную плату
- Бесплатное питание
- Корпоративное обучение
- Бесплатные и льготные путевки
- Корпоративные пенсионные программы
- Конкурсы профессионального мастерства
- Доставку домой после вечерней смены



**Заполнить анкету и узнать контакты менеджера по персоналу
Вы можете в сервисной службе гипермаркета или на сайте
www.magnit.ru**

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ:

Горячая линия: 8-800-200-900-2 звонок бесплатный с любых номеров Российской Федерации

Электронная почта: info@magnit.ru

**Почтовый адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Солнечная, 15/5,
Контакт-центр «Магнит»**



Количество товара ограничено

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНОВЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
(скидка до 50%)
отмечены желтыми ценниками.
Подробную информацию можно найти
в журнале **МАГНИТ**