



АВОСЬКА
УНИВЕРСАМ

(18 по 31 октября)

**стран
мира**

рецепты

**стран
мира**

Масштаб

89.90
старая цена
109.90

-18%

69.90

59.90
старая цена
89.90

-33%

**Фольга алюминиевая «QUALITA»
10 м в рулоне**

59.90
старая цена
79.90

-25%

**Масло «Россиянка»
подсолнечное
рафинированное
1л**

**Яблоки Голден
цена за 1 кг**

**Пергамент для выпечки «QUALITA»
6м*30см**



Россия



Печенье творожное «Посиделкино»
с апельсиновыми цукатами/
с изюмом, 250 г



49.90
старая цена
76.90

-35%



27.90
старая цена
31.90

-11%



64.90
старая цена
79.90

-19%



Сыр плавленый «Карат»
дружба/волна/для супа с луком
55%, 90 г

Блинчики с мясом
Останкино
420 г



139.90
старая цена
184.90

-24%



Скатерть 137x182 см
12 дизайнов
МультиДом



Скатерть 137x182 см
12 дизайнов
МультиДом

29.90
старая цена
34.90

-14%



Хлопья овсяные «Геркулес»
400 г

139.90
старая цена
179.90

-22%



Торт «Сказка» от Господаря
500 г

139.90
старая цена
179.90

-22%



Торт «Сказка» от Господаря
500 г

69.90
старая цена
124.90

-44%



Столичный
А вкусно
250 г

69.90
старая цена
124.90

-44%



Столичный
А вкусно
250 г

269.00
старая цена
369.00

-27%



Конфеты «Цитрон»/«Морские»
Красный Октябрь
цена за 1 кг



Конфеты «Цитрон»/«Морские»
Красный Октябрь
цена за 1 кг

(18 по 31 октября)

Салат «Столичный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г отварного куриного филе
200 г зеленого горошка консервированного
100 г майонеза
3 вареных яйца
3 клубня картофеля
1 соленый огурец
1 отварная морковь среднего размера
перец, соль, петрушка для украшения салата

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Варить куриное филе рекомендуется в подсоленной воде, а остужать – в бульоне, тогда оно будет более нежным и сочным.
2. Остудив, нарезать филе некрупными кубиками. Картофель, отваренный в мундире также остудить, очистить и нарезать мелким кубиком. То же проделать с яйцом, морковью и огурцом.
3. Соединить все подготовленные продукты, добавить горошек, заправить майонезом, поперчить, посолить и перемешать. Оформить салат зеленью петрушки и поставить в холодильник на 1 час.



Майонез «Mr. Рикко»
органик на перепелином яйце
67%, 400 г



Грудка цыпленка охлажденная
Петелино
цена за 1 кг



Горошек зеленый ЕКО
400 г



Грудка целая охлажденная
Первая Свежесть
цена за 1 кг



Россия



Холодец по-домашнему
А вкусно
500 г

189.90
старая цена
299.90

-37%



Пельмени «Русские»
Сибирская коллекция
800 г

389.90
старая цена
499.90

-22%



Сметана 15%,
Ростагроэкспорт
250 г

39.90
старая цена
49.90

-20%



499.90
старая цена
719.90

-31%



Опята отборные в маринаде
Лютик
580 мл

126.90
старая цена
172.90

-27%



Тунец, кусочками в собственном
соку FORTUNA
185 г

129.90
старая цена
169.90

-24%



59.90
старая цена
81.90

-27%

Бумажные полотенца
«ZEWA»
2шт

(18 по 31 октября)

Холодец

Ингредиенты:

- 1 говяжья нога
- 1 свиная рулька
- 1 говяжий язык
- 3 столовые ложки соли
- 2 репчатых лука
- 2 лавровых листа
- 7 зубчиков чеснока
- 10 горошин черного перца
- 30 г желатина

Способ приготовления:

1. Тщательно зачистить и промыть мясные продукты. Сложить их в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.
2. Когда содержимое кастрюли закипит, снять пену, уменьшить огонь до минимума, и продолжить варить под крышкой 8 часов. За час до готовности посолить, положить лаврушку, перец и лук. Выключить огонь и оставить остывать.
3. Желатин залить остывшим бульоном (где-то 2 стакана) и оставить для набухания.
4. Остывшее мясо выбрать от костей. Разделить мясо на небольшие кусочки (лучше делать это руками) и разложить его по формочкам.
5. Желатин, помешивая, растворить на медленном огне, после чего влить в нагретый бульон. Мясо разложить по формочкам, залить бульоном и поставить в холодильник застывать.



68.90
старая цена
99.90
-31%



14.90
старая цена
19.90
-25%



29.90
старая цена
42.90
-30%

Газированный напиток
"Пепси"
1,75 л

Морковь столовая
цена за 1 кг

Горчица «Русская»
Дядя Ваня
140 г



Татарстан

169.90
старая цена
219.90

-23%



Лапша домашняя
«Золотое Яичко» З Глокен
500 г

59.90
старая цена
69.90

-14%



Кетчуп «Хайнц»
томатный
350 г

69.90
старая цена
109.90

-36%



Комплект емкостей «Браво»
Квадратные, 0.45 л
3 штуки

399.90
старая цена
499.90

-20%



Азу из говядины охлажденное
цена за 1 кг

76.90
старая цена
99.90

-14%



Халва «Дружба»
РотФронт
250 г

46.90
старая цена
74.90

-37%



Овощное рагу 4 Сезона
400 г

74.90
старая цена
99.90

-25%



Чак-Чак
300 г

99.90
старая цена
от 143.90

-31%



Супы «Готовые Рецепты»
Турецкий/Масурдал/Семь Бобов
250 г

(18 по 31 октября)

Пирог с рыбой и рисом по-татарски

Ингредиенты:

- 1 упаковка дрожжевого теста
- 500 г рыбы
- 50 г риса
- 1 яйцо
- 1 головка репчатого лука
- перец
- соль

способ приготовления:

1. Разделать рыбу, посолить, поперчить, слегка обжарить. Сварить яйцо вскрутое, мелко порезать. Лук нашинковать полукольцами.
2. Раскатать из готового дрожжевого теста два пласти толщиной 1 см. Выложить на середину одного пласти слой риса, лук, рыбу, а сверху яйцо. Закрыть вторым пластом, зашить края, накрыть тканью, дать расстояться.
3. Сделать на поверхности 2-3 насечки ножом и отправить пирог в разогретую духовку.
4. Пирог с рыбой и рисом по-татарски выпекать 30-40 минут на среднем огне.



Нектар «Любимый»
апельсин
0,95 л



Филе пикши на шкурке
Эко фиш
400 г



Яйцо Окское С2,
10 шт
белое



ВОСТОК



Средство для мытья посуды
«Прил» бальзам алоэ вера/
дуо актив лемон, 450 мл



Плов с бараниной
4 Сезона
600 г



Чай «Ахмад» черный летний
чабрец
100 г



Плов по-Узбекски
А вкусно
250 г



Пахлава «Бакинская»
Сладости Востока
350 г



Курага отборная «Чака»
130 г



Коктейль орехи и фрукты «Чака»
250 г



Коктейль ореховый соленый
«Чака»
70 г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

(18 по 31 октября)

Плов

Ингредиенты:

100 г репчатого лука
600 г моркови
600 г риса
600 г филе баранины
200 мл растительного масла
2 головки чеснока
2 чайные ложки соли
приправа для плова по вкусу

Способ приготовления:

1. Рис промыть и замочить в холодной воде на 30–40 минут.
2. На хорошо разогретую сковороду налить масла и дать ему нагреться. Жарить лук на большом огне до золотисто-коричневого цвета. Из него должен уйти сок.
3. Мясо, очищенное от жил и нарезанное кубиками выложить на сковородку. Обжарить мясо, один раз перевернув, пока оно не поддумянится.
4. Добавить морковь, перемешать и готовить до мягкости 5–7 минут.
5. Налить около 500 мл воды, в середину вставить целый чеснок, очищенный только от верхней шелухи.
6. Довести до кипения, вытащить чеснок и отложить в сторону. Добавить соль. Ее нужно столько, чтобы вода была немного солонее, чем готовый плов, поскольку рис заберет часть соли.
7. Высыпать рис и слегка разравнять его. Вода должна слегка покрывать рис.
8. Готовить плов 10–15 минут, пока вода почти не исчезнет. Если воды слишком много, нужно сделать отверстия в рисе, чтобы вода быстрее испарялась.
9. Когда основная часть воды впитается, вернуть чеснок в середину, посыпать рис приправой для плова и плотно закрыть крышкой. Если плотной крышки нет, можно накрыть плов перевернутым блюдом, а уже сверху — крышкой. Огонь нужно уменьшить до слабого и оставить на 20–25 минут.



Рис «Кубань» для плова
Мистраль
900 г



Приправа к плову "Камис"
25 г



Сок «Удачный день»
Груша-Дичка, Узвар
1 л



Таблетки для посудомоечных
машин Somat All in 1
28 шт



Кавказ



Кофе «Паулиг»
классик молотый/зерно
250 г



Минеральная вода «Ессентуки»
N°4/N°17
0,54 л



Кисломолочный напиток «Тан»
газированный/негазированный
1,5%, 1 л



Чахохбили из курицы, охлажденное
цена за 1 кг



Мацони «Чистая линия»
3,2%
0,5 л



Чебуреки с говядиной
и свининой ТМ «Чебуречье»
280 г



Лаваш «Армянский»
Мастер Хлеба
345 г



Чистящее средство
«Силит Бэнг» антижир
750 мл

179.90
старая цена
269.90

-33%

34.90
старая цена
51.90

-33%

64.90
старая цена
84.90

-24%

149.90
старая цена
196.50

-24%

79.90
старая цена
109.90

-27%

58.90
старая цена
89.90

-34%

ЧЕБУРЕЧЬЕ
ЧЕБУРЕКИ
4 лавашей

столовой и сыпучей

тканью

тканью

24.90
старая цена
32.50

-23%

239.90
старая цена
342.50

-30%

18 ПО 31 ОКТЯБРЯ

Чахохбили

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан красной фасоли
- 4 куриных ножки с бедрышками
- 2-3 болгарских перца
- 4 средних помидора
- 2-3 зубчика чеснока
- 100 г сухого вина или кислого сока
- 2-3 головки репчатого лука
- 1 ст. ложка сливочного масла
- по вкусу зелень, хмели-сунели, соль, перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Курицу порубить крупными кусками. Сковороду разогреть и обжарить куски курицы до румяности. В другой сковородке растопить масло и обжарить лук нарезанный полукольцами до золотистого цвета. Лук выложить на курицу.
- На масле, оставшимся от жарки лука, обжарить перец, нарезанный полукольцами. Выложить на курицу.
- На помидорах сделать крестообразный разрез, на несколько секунд опустить их в кипяток и снять кожице. Помидоры нарезать кубиками и выложить поверх курицы с овощами.
- Посолить, добавить вино и тушить без крышки примерно пять минут - чтобы выпарился алкоголь и лишняя жидкость.
- Добавить фасоль, мелко нарезанный чеснок, накрыть крышкой и поставить томится на слабом огне пол часа.
- Через пол часа добавить приправы, порубленную зелень, тушить минут пять. Выключить огонь, но крышку не снимать, а дать блюду настояться еще минут 10.



Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.





Италия



Пицца «Ristorante»
моцарелла/ветчина
«Dr. Oetker», 325-330 г



Лапша «ПастаЗара»
500 г



Салфетки
«Zewa» everyday
100 шт



Мороженое «Золотой Стандарт»
пломбир
475 г



Колбаса «Зернистая»
сырокопченая, Клинский
цена за 1 кг



Печенье сахарное
Савоярди
400 г



Соус «Песто» без чеснока
Федеричи
190 г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

(18 по 31 октября)

Пицца «Моцарелла»

Ингредиенты:

- основа для пиццы
- 200 г нарезанных кружочками помидоров
- 200 г сыра сорта моцарелла
- 50 г натертого пармезана
- свежие листья базилика
- 3 ст. ложки оливкового масла
- соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

- Поверхность лепешки смазать 2 ложками масла, а затем равномерно распределить начинку: сначала слой помидоров, затем измельченную моцареллу, далее специи и соль, базилик и пармезан.
- Перед выпеканием пиццу необходимо сбрызнуть оставшимся оливковым маслом и оставить в теплом месте примерно на полчаса.
- Поместить пиццу в хорошо разогретую духовку, при этом важно помнить, что максимальна допустимая температура выпекания для этого блюда — 220 градусов. Как правило, пицца готовится не более 20 минут.



Основа для пиццы
в пленке, «Что надо»
350 г



Масло «Иберика»
из оливковых выжимок
0,5 л



Сыр «Моцарелла пицца»
45% Bonfesto
400 г



Испания

Испания

Баклажаны с сыром
А вкусно
105 г

69.90
старая цена
98.90

-29%

Сервелат варено-копченый ГОСТ, Клинский
цена за 1 кг

609.90
старая цена
719.90

-20%

Грудинка «Крылатская» варено-копченая, Дымов
370 г

229.90
старая цена
289.90

-21%

Щупальца кальмара в рассоле Меридиан
180 г

69.90
старая цена
99.90

-30%



Шоколад «Дав» молочный
90 г

59.90
старая цена
89.90

-33%



Лопатка «Улыбка»
нейлон
2 цвета в ассортименте

89.90
старая цена
119.90

-25%



Оливки Маэстро де Олива
с косточкой/без косточки
175-190 г

46.90
старая цена
59.90

-22%

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

(18 по 31 октября)

Баклажаны по-испански

Ингредиенты:

2 штуки баклажан
150 г твердого сыра
2 помидора
соль и перец по вкусу
30 г зелени
20 г растительного масла
острый соус

способ приготовления:

1. Нарезать баклажан вдоль. Присыпать его солью и дать немного постоять, после чего обмыть холодной водой.
2. Натереть сыр на крупной терке и оставить в стороне.
3. Измельчить зелень. Лучше использовать петрушку, но по вкусу можно взять укроп, зеленый лук и т.д.
4. Нарезать помидоры кольцами средней толщины.
5. Выложить на баклажан помидоры и сыр, предварительно смазав баклажаны острым соусом, сверху посыпать сыром и отправить в духовку на 30-40 минут.



Сыр «Пармезан» 6 месяцев
40%, Лайме
175 г



Майонез «Сkit» Провансаль
67%
400 мл



Сметана Милава
20%
200 г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками 15% по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.



Франция

189.90
старая цена
269.90

-30%



Сыр «Бри» с белой плесенью
Алти, 60%
125 г

139.90
старая цена
179.90

-22%



Сыр с голубой плесенью
«Кубанский Блюз»
50%, 100 г

64.90
старая цена
104.90

-38%



Корнишоны «Дядя Ваня»
по-французски
460 г

23.90
старая цена
32.50

-26%



Круассан Чипикао МИДИ 60 г/
МИНИ 50 г

59.90
старая цена
96.90

-38%



Салат «Оливье» с колбасой
А вкусно
250 г

69.90
старая цена
98.90

-29%



Круассан «7 дней» 3+1
Кафе
260 г

49.90
старая цена
69.90

-29%



Полотенце «Путешествие»
в ассортименте
45 x 60 см

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

(18 по 31 октября)

Крем-суп из шампиньонов

Ингредиенты:

500 г шампиньонов
2 головки репчатого лука
500 мл бульона
200 мл сливок
30 г сливочного масла
2-3 ст. ложки растительного масла
1,5 ст. л. муки пшеничной
0,5 ч.л. соли
0,5 ч.л. черного молотого перца
сухарики - для подачи

Способ приготовления:

- Шампиньоны и репчатый лук очистить, нарезать средними кусочками.
- Обжарить лук и грибы на небольшом количестве растительного масла до мягкости и золотистого цвета (примерно 10 минут). Посолить и поперчить.
- Измельчить грибы и лук при помощи погружного блендера.
- Добавить 1 стакан бульона, еще измельчить до однородной структуры.
- В кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку, обжаривать 1 минуту, постоянно помешивая.
- Переложить в кастрюлю грибы, влить бульон, довести до кипения, варить 7-8 минут.
- Затем влить в суп 200 мл сливок, довести до кипения, снять с огня. Подавать крем-суп из шампиньонов с сухариками.



Шампиньоны резаные
«Лютик»
400 г



Сливки «Белый Город»
Стерилизованные
33%, 0.5 л



Вода минеральная питьевая
газированная «Перье»
1 л

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

Греция

Греция



Масло Оливковое
«Санса Ривано»
500 мл

199.90
старая цена
299.90

-33%

249.90
старая цена
359.90

-31%

107.90
старая цена
145.90

-26%



Морской коктейль «BonDeLaMar»
1 кг



Горбуша «Беринг» Натуральная
245 г



64.90
старая цена
84.90

-24%



199.90
старая цена
289.90

-31%



Йогурт «Аля Греческий»
Натуральный/Клубничный
4.8-6%, 140 г

36.90
старая цена
46.50

-21%



87.90
старая цена
129.90

-32%



109.90
старая цена
143.90

-24%

Ананасы «Лютик» ломтики
580 мл

Мюсли Био Евридей с фруктами
250 г

Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и поедложениям сети в указанный период.

(18 по 31 октября)

Мусака с картофелем

Ингредиенты:

6 небольших картофелин
2 крупных баклажана
300 г говяжьего фарша
2 помидора
1 луковица
1 сладкий перец
2 ст. л. томатной пасты
200 г твердого сыра
орегано, мятта, зелень

Соус Бешамель:
2 ст. л. муки
50 г сливочного масла
2 ст. молока
2 яйца



Способ приготовления:

- Картофель очистить и нарезать тонкими пластинами, обжарить на оливковом масле. Посолить. Удалить лишний жир и выложить картофель в глубокую форму.
- На оливковом масле обжарить лук. Добавить измельченный перец. Затем добавить помидоры и фарш, обжаривать 5 минут.
- Добавить мяту и орегано, посолить. Добавить томатную пасту и тушить все вместе 20 минут.
- За пару минут до конца тушения - добавить зелень. Выложить фарш поверх картофеля.
- Баклажаны нарезать кольцами, тщательно посолить и дать горечи стечь в течение 15 минут. Затем баклажаны слегка промыть. Обжарить баклажаны с двух сторон на оливковом масле. Удалить лишний жир и выложить баклажаны поверх фарша.
- Для соуса Бешамель обжарить 2 ст. л. муки в 50 г сливочного масла. Затем добавить 2 ст. молока, постоянно помешивая варить на слабом огне до загустения. Выключить огонь и вбить в соус 2 яйца, перемешать, посолить.
- Залить соусом слой с баклажанами. Сверху посыпать натертым сыром. Запекать в духовке 1 час, при 180 градусах.



Фарш говяжий
Мираторг
400 г



Масло Традиционное
82,5%
500 г



Молоко «Брест-Литовск»
3,6%
1 л



Цены указаны в рублях за единицу товара. Количество продукции ограничено. Все товары имеют необходимые сертификаты или декларации. Изображения товаров в каталоге могут незначительно отличаться от представленных в универсамах «Авоська». Предложение действительно в магазинах, указанных в каталоге. Торговая сеть «Авоська» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Каталог распространяется бесплатно. Скидки на товары не суммируются со скидками по любым другим купонам, дисконтным картам, промоакциям и предложениям сети в указанный период.

с 18 по 31 октября

Манник с яблоком и миндалем

Ингредиенты:

200 г манки (стакан)
500 мл кефира
3 яйца
100 г сахара
щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара
10 г разрыхлителя
1 стакан молотого миндаля
2 яблока
сливочное масло для смазывания формы

Способ приготовления:

1. Манку залить кефиром и оставить для набухания на 1 час.
2. Взбить яйца при помощи миксера, добавить соль и сахар. Затем добавить в массу ванильный сахар, разрыхлитель и миндаль.
3. Соединить яичную массу и кефир с манкой и тщательно перемешать. В смазанную маслом форму для выпекания выложить нарезанные дольками яблоки, предварительно очистив их от шкурки.
4. Перелить готовое тесто в форму и выпекать при температуре 190°С в течение 40 минут. Чтобы проверить готовность пирога, проткните его спичкой или зубочисткой. Если спичка (зубочистка) сухая – манник готов.
5. Чтобы придать пирогу красивый внешний вид, можно посыпать его сахарной пудрой, смазать помадкой или полить глазурью.



Био-Кефир «Милава»
1%
930 г



Крупа манная
700-900 г



Миндаль без обжарки
Дары природы
150 г



Чай «Ахмад» черный
классический
25 пакетиков

С 18 по 31 октября

Глинтвейн

Ингредиенты:

- 1 л красного сухого вина
- 1 апельсин
- 1 лимон
- 750 мл яблочного сока
- 1 палочка корицы
- 7 штук гвоздики
- 2 ст. ложки меда
- 1 ч. ложка сахарного сиропа
- 1 ч. ложка сахара

способ приготовления:

1. Нарезать апельсины и лимоны на мелкие кубики для более насыщенного вкуса.
2. Пересыпать нарезанные апельсины и лимоны в емкость для приготовления глинтвейна, немного помять их мялкой, чтобы вышел сок и ароматные масла из цедры.
3. Добавить сахар, мёд и специи.
4. Залить всё вином, яблочным соком и поставить на огонь.
5. Довести глинтвейн до кипения и снять с огня.
6. Дать напитку настояться, а пока заняться украшением.
7. Налить сахарный сироп в блюдечко (равномерно распределить по поверхности). В другое блюдечко насыпать немного сахара (равномерно распределить по поверхности).
9. Бокал перевернуть вверх тормашками, край опустить сначала в блюдечко с сиропом, а потом в блюдце с сахаром. Должна получиться сахарная каёмка по краю бокала.
10. Взять круглый ломтик лимона или апельсина и сделать с одной стороны надрез (до середины), украсить им бокал. Аккуратно налить в бокал глинтвейн. Подавать горячим.



Нектар «Любимый»
Яблоко
0,95 л



Сахар коричневый
кусковой, Мишталь
500 г



Набор для Глинтвейна
Красная Жара
40 г

Меняем жизнь к лучшему

Период проведения акции
с 1 октября по 31 декабря 2016 г.



Машинка для удаления
капельков с одежды

1290 р.
обычная цена



649 р.
цена со скидкой

3
наклейки
скидка
50%

Фен

1790 р.
обычная цена



899 р.
цена со скидкой

3
наклейки
скидка
50%

Машинка для стрижки

2199 р.
обычная цена



1099 р.
цена со скидкой

4
наклейки
скидка
50%

Тостер

3190 р.
обычная цена



1599 р.
цена со скидкой

6
наклейки
скидка
50%

Электрическая
зубная щетка

3790 р.
обычная цена



1899 р.
цена со скидкой

7
наклейки
скидка
50%

Беспроводная
электрическая
бритва

4290 р.
обычная цена



1899 р.
цена со скидкой

7
наклейки
скидка
55%

Чайник

3790 р.
обычная цена



1899 р.
цена со скидкой

7
наклейки
скидка
50%

Ручной блендер

5090 р.
обычная цена



2799 р.
цена со скидкой

10
наклейки
скидка
45%

Фен-щетка
класса премиум

6190 р.
обычная цена



3099 р.
цена со скидкой

11
наклейки
скидка
50%

Световой будильник

7990 р.
обычная цена



3999 р.
цена со скидкой

14
наклейки
скидка
50%

Утюг класса
премиум

11190 р.
обычная цена



4499 р.
цена со скидкой

16
наклейки
скидка
60%

Кофеварка
класса High-End

12990 р.
обычная цена



6599 р.
цена со скидкой

23
наклейки
скидка
50%

Условия акции:

- При покупке любых товаров в сети магазинов «Авоська» возьмите буклет для вклейки специальных наклеек. • За каждые 300 р. в чеке получите у кассира 1 наклейку (пример: 800 р. = 2 наклейки). Количество выдаваемых наклеек зависит от итоговой суммы чека. Собирайте наклейки и вклейывайте их в буклет.
- При выполнении условий акции предоставляется возможность приобрести технику Philips со скидкой до 60%.
- Не отходите от кассы без наклеек, наклейки выдаются только во время расчета за покупку.
- На багаж необходимо количество наклеек, выберите товар, находящийся в свободном доступе на специальных стойках. Предъявите на кассе выбранный товар и буклет с необходимым количеством наклеек.
- При приобретении товара со скидкой буклет изымается кассиром без возврата покупателю. Для продолжения участия в акции возьмите новый буклет у кассира.
- Выдана наклейка производится с 1 октября по 20 декабря 2016 г.
- Товар со скидкой можно приобрести с 1 октября по 31 декабря 2016 г.
- Количество акционного товара ограничено! В случае нехватки акционного товара организатор акции оставляет за собой право частично заменить ассортимент.

ПРИГЛАШАЕМ

НА ПОСТОЯННУЮ РАБОТУ:

- Товаровед дневной от 28000 руб.
- Старший продавец-кассир от 28000 руб.
- Продавец гастронома от 26000 руб.
- Продавец-кассир от 26000 руб.
- Комплектовщик от 25000 руб.
- Операционист от 24000 руб.
- Подсобный рабочий от 23500 руб.
- Оператор видеонаблюдения от 20000 руб.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:

- «Белую» заработную плату (оклад + премия)
- Полное соблюдение ТК РФ (оплачиваемый отпуск и больничный лист)
- Бесплатные обеды для сотрудников
- Возможность работать рядом с домом!

ТЕЛЕФОН ОТДЕЛА ПЕРСОНАЛА:

**8 (495) 656-76-62
8 (965) 369-97-04**

E-mail: kadrovik@avoska.ru

АДРЕСА НАШИХ МАГАЗИНОВ:

- м. Академическая, ул. Новочеремушкинская, д. 24
- м. ВДНХ, ул. Бажова, д. 8
- м. Коньково, ул. Островитянова, д. 43а
- м. Бабушкинская, ул. Лосевская, д. 7
- м. Речной вокзал, ул. Лавочкина, д. 42
- м. Войковская, ул. Михалковская, д. 12
- м. Царицыно, ул. 6-я Радиальная, д. 7, стр. 43
- м. Царицыно, ул. Загорьевская, д. 1 корп. 1
- м. Каширская, Каширское шоссе, д. 57, корп. 2
- м. Красногвардейская, Гурьевский проезд, д. 31, корп. 1
- м. Борисово, ул. Мусы Джалиля, д. 2, корп. 3
- м. Алма-Атинская, ул. Борисовские пруды, д. 36, корп. 1
- м. Борисово, ул. Борисовские пруды, д. 14, корп. 4
- м. Марьино, ул. Люблинская, д. 171
- м. Печатники, ул. Шоссейная, д. 4, корп. 3
- м. Печатники, ул. Шоссейная, д. 52, стр. 1
- м. Волжская, ул. Волжский бульвар, д. 44
- м. Нахимовский Проспект, ул. Сивашская, д. 2а
- м. Пражская, ул. Медынская, д. 6 б
- м. Ул. Академика Янгеля, Россонанский проезд, д. 5, корп. 1
- м. Дмитровская, ул. Башиловская, д. 21
- м. Отрадное, ул. Санникова, д. 17, стр. 2
- м. Петровско-Разумовская, ул. Новая, д. 9
- м. Петровско-Разумовская, ул. Дубнинская, д. 10, корп. 3
- м. Ул. Академика Янгеля, ул. Дорожная, д. 24, корп. 1
- м. ул. Горчакова, ул. Южнобутовская, д. 55
- м. Тимирязевская, ул. Фонвизина, д. 5
- м. Тимирязевская, ул. Яблочкива, д. 15
- м. Сходненская, проезд Донелайтиса, д. 23
- м. Жулебино, ул. Авиаконструктора Миля, д. 2, корп. 1
- м. Щелковская, ул. Байкальская, д. 29
- м. Щелковская, Щелковское шоссе, д. 57, к. 1
- м. Пятницкое шоссе, ул. Митинская, д. 56
- м. Молодежная, Рублевское ш-е, д. 20, к. 2
- м. Первомайская, ул. Челябинская, д. 15
- м. Киевская, 3-й Сетуньский проезд, д. 8
- м. Преображенская площадь, ул. Просторная, д. 8
- м. Бульвар Рокоссовского, Открытое шоссе, д. 22
- м. Бульвар Рокоссовского, Открытое шоссе, д. 24, корп. 11
- м. Юго-Западная, ул. 26-ти Бакинских комиссаров, д. 4, корп. 2
- м. Юго-Западная, ул. Скульптора Мухиной, д. 6
- м. Юго-Западная, ул. Наташи Ковшовой, д. 8, корп. 1
- м. Юго-Западная, Мичуринский проспект, Олимпийская деревня, д. 4, корп. 3
- м. Шоссе Энтузиастов, пр-т Буденного, д. 28
- МО, г. Красногорск, ул. Народного Ополчения, д. 1а
- МО, м. Медведково, г. Мытищи, ул. Юбилейная, стр. 42 г
- МО, м. Медведково, г. Мытищи, Олимпийский проспект, дом 34
- МО, г. Королев, ул. Горького, д. 14г
- МО, г. Королев, ул. Грабина, д. 14
- МО, г. Химки, мкр. Подрезково, ул. Игоря Жаринова, д. 7
- МО, г. Химки, мкр. Сходня, Юбилейный пр-д, д. 8
- МО, г. Красногорск, ул. Школьная, д. 1
- МО, г. Дзержинский, ул. Томилинская, д. 7
- МО, г. Долгопрудный, ул. Спортивная, д. 9 б
- МО, Щелковский р-н, сельское поселение Анискинское, пос. Биокомбината, д. 16
- МО, г. Балашиха, ул. Орджоникидзе, д. 21
- МО, г. Ногинск, ул. Белякова, д. 35 а
- Ярославская обл., г. Переславль-Залесский, ул. Октябрьская, д. 35
- Ярославская обл., г. Переславль-Залесский, ул. Менделеева, д. 25
- г. Тверь, ул. Зинаиды Коноплянниковой, д. 15
- г. Тверь, ул. Ипподромная, д. 9а