

УНИВЕРСАМ МАГНИТ

Рекламно-информационный журнал универсамов «Магнит» №2 (102)
Период действия цен: 11/01-24/01/2017 г.

1



~~386⁹⁰~~
239⁹⁰ **₽**

Стиральный порошок
АРИЭЛЬ
Автомат
• Ленор фреш
• Колор
2,5 кг

СКИДКА
-37%



~~398⁹⁰~~
249⁹⁰ **₽**

Средство для стирки
АРИЭЛЬ
Жидкое, Горный родник
1,04 л

СКИДКА
-37%



~~88⁹⁰~~
57⁹⁰ **₽**

Средство для мытья посуды
ФЭЙРИ
• Сочный лимон
• Апельсин, лимон
• Чайное дерево и мята
• Ромашка и витамин E
450 мл

СКИДКА
-34%



~~168⁹⁰~~
109⁹⁰ **₽**

Кондиционер для белья
ЛЕНОР
• Детский
• Скандинавская весна
1 л

СКИДКА
-34%



~~392⁹⁰~~
249⁹⁰ **₽**

Капсулы для стирки
АРИЭЛЬ
3в1, Горный родник
12 штук

СКИДКА
-36%



Все цены указаны в рублях за единицу товара, включают в себя НДС и действительны с 11.01.2017 г. по 24.01.2017 г. кроме товаров, для которых указан другой период. АО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем. Количество товара по акции ограничено. В период проведения акции не гарантируется наличие полного ассортимента акционного товара. Изображение товаров может отличаться от изображения в рекламных материалах. Рекламируемые товары имеют необходимые сертификаты. С подробными условиями акции вы можете ознакомиться на официальном сайте www.magnit.ru и по телефону 8-800-200-90-02 (звонок по России бесплатный). Доакционная цена в каталоге указана средняя по сети универсамов «Магнит». Акционная цена рассчитана с учетом указанной скидки и округлена в пользу покупателя. Скидка в каталоге указана средняя по сети универсамов «Магнит». Товар на полке выделен акционным ценником.



Еще больше интересных предложений в мобильном приложении Магнит и на сайте www.magnit.ru



Празднуем Старый Новый год!



СКИДКА
-44%

~~280⁵⁰~~

154⁹⁰ Р

Кофе
**ЧЕРНАЯ
КАРТА ГОЛД**
растворимый
95 г



~~190⁵⁰~~

156⁹⁰ Р

Конфеты
РОДНЫЕ ПРОСТОРЫ
• С вафельной крошкой
• С фундуком
200 г

~~163⁹⁰~~

128⁹⁰ Р

Чай черный
**ПРИНЦЕССА
НУРИ**
высокогорный
100 пакетиков



СКИДКА
-17%



СКИДКА
-21%



*Ассортимент товаров, участвующих в акции, выведен на основе актуальных ценников, размещенных в магазинах. Возврат товара по акции осуществляется согласно условиям акции. Количество товара ограничено. АО "Тандер" оставляет за собой право сменить цену в случае изменения цены поставщиком/производителем. Товары, имеющие обязательный сертификат, сертификаты, равные. Показание датировано календаре сертификатов, не действительны для возврата. Дополнительная информация доступна на сайте. Акционная цена рассчитана с учетом указанного сертификата и округлена в пользу покупателя. Сфера действия акции ограничена территорией России.



**Празднуем Старый
Новый год!**



СКИДКА
-39%

~~102⁵⁰~~
61⁹⁰
₽

Котлеты
ЛОЖКАРЕВЪ
по-домашнему
500 г

СКИДКА
-35%

~~154⁹⁰~~
99⁹⁰
₽

Сыр
БРЕСТ-ЛИТОВСК
45%, Классический
210 г



СКИДКА
-15%

~~109⁵⁰~~
92⁵⁰
₽

Газированный
напиток
КОКА-КОЛА
2 л



*Ассортимент товаров, услуг, услуг, выделен на более акционные цены, чем в других магазинах. Товары, стоимость которых превышает цену, указанную в рекламе, могут быть заменены на товары с аналогичными характеристиками. Товары, стоимость которых превышает цену, указанную в рекламе, могут быть заменены на товары с аналогичными характеристиками. Товары, стоимость которых превышает цену, указанную в рекламе, могут быть заменены на товары с аналогичными характеристиками. Товары, стоимость которых превышает цену, указанную в рекламе, могут быть заменены на товары с аналогичными характеристиками.

Овощи и фрукты

ЦЕНА НА ТОВАР ДЕЙСТВУЕТ В ПЕРИОД С 11.01.2017 ПО 17.01.2017



АЙВА
свежая
1 кг

129⁹⁰
₽



ГРУША
ЛЕСНАЯ
КРАСАВИЦА
1 кг

109⁹⁰
₽



ПОМЕЛО
1 кг

79⁹⁰
₽

ЦЕНА НА ТОВАР ДЕЙСТВУЕТ В ПЕРИОД С 18.01.2017 ПО 24.01.2017



ГРЕЙПФРУТ
1 кг

69⁹⁰
₽



МОРКОВЬ
свежая
1 кг

25⁹⁰
₽



СВЕКЛА
вареная
очищенная
в в/у
500 г (1 уп.)

40⁹⁰
₽

ЦЕНА НА ТОВАР ДЕЙСТВУЕТ В ПЕРИОД С 11.01.2017 ПО 24.01.2017



МАНГО
1 шт.

63⁹⁰
₽



УКРОП
свежий
100 г (1 уп.)

19⁹⁰
₽



КАРТОФЕЛЬ
ЭКСТРА
МЫТЫЙ
2,5 кг (1 уп.)

79⁹⁰
₽

* Ассортимент товаров, участвующих в акции, выделен на полке акционным ценником, размещенном в каждом торговом объекте. Возврат товара по акции осуществляется согласно условиям акции. Количество товара ограничено. АО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой. Доакционная цена в каталоге указана средняя по сети гипермаркетов «Магнит». Акционная цена рассчитана с учетом указанной скидки и округлена в пользу покупателя. Скидка в каталоге указана средняя по сети.

ТОВАР НЕДЕЛИ



СКИДКА
35%

Сыр
БРЕСТ-ЛИТОВСК
45%,
Классический
210 г

~~154⁹⁰~~
99⁹⁰
₽

ТОВАР НЕДЕЛИ



СКИДКА
35%

Сыр
ГОЛЛАНДСКИЙ
нарезка, 45%
(Савушкин
продукт)
150 г

~~114⁹⁰~~
73⁹⁰
₽



СКИДКА
11%

Напиток
кисломолочный
НЭО ИМУНЕЛЕ
1,2%
• С соком малины-
моршки
• Гранат
• Лесные ягоды
• Земляника
• Черника
• Мультифрукт
100 г

~~25⁹⁰~~
22⁵⁰
₽



СКИДКА
13%

Творожок
КАРАТ
Клубника
100 г

~~29⁹⁰~~
25⁹⁰
₽



СКИДКА
13%

Творожок
КАРАТ
Сливочный
с ванилином
100 г

~~31⁹⁰~~
27⁹⁰
₽

Рыбный расстегай с рисом

Ингредиенты:

Начинка

- Рис – 1 пакет
- Рыба – 400 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Масло растительное (для жарки)
- Соль
- Перец черный

Тесто

- Мука пшеничная (может понадобиться меньше или больше + подпыл) – 600 г
- Яйца куриные – 4 шт.
- Дрожжи – 2 ст. л.
- Масло сливочное – 30 г
- Молоко – 150 мл
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч. л.

Дополнительно

- Яйцо куриное – 1 шт.
- Молоко – 1 ст. л.

Еще больше
интересных рецептов
на сайте [Поваренок.ru](http://www.povarenok.ru)



1. Начинка:

Рыбу отварить. После закипания варить не больше 3 минут. Рыбу очистить от кожи и костей и покрошить руками.

Лук мелко нарезать и обжарить на смеси растительного и сливочного масла. Рис отварить в подсоленной воде.

В миске смешать все ингредиенты, посолить и поперчить по вкусу.

2. Тесто:

В теплое молоко добавить сахар и дрожжи. Перемешать. Постепенно добавлять муку (из общего объема), по консистенции опара должна быть как тесто на оладьи. Накрыть миску с опарой и дать ей подойти в теплом месте минут 30-40. Отдельно взбить яйца с солью и добавить растопленное масло. Яично-масляную смесь добавить к опаре, перемешать и постепенно просеять муку. Муки может потребоваться больше или меньше. Замесить тесто. Месить не менее 5 минут. Тесто должно получиться немного липким.

Тесто положить в миску, слегка смазанную растительным маслом, накрыть и убрать в теплое место до подъема примерно на 1 час.

Стол подпылить мукой и разделить тесто на одинаковые шарики. Каждый шарик раскатать в лепешку, на середину положить начинку и сформировать пирожок, не закрепляя серединку до конца. Выложить расстегаи на противень и оставить в тепле, чтобы немного поднялись.

Для смазывания: яйцо взбить с молоком.



Перед посадкой в печь смазать расстегаи. Выпекать расстегаи в разогретой до 180° С духовке до зарумянивания. Готовые пирожки вынуть из духовки и в дырочку каждого расстегая налить пару ложек рыбного бульона (который остался от варки рыбы). При желании можно еще положить небольшой кусочек сливочного масла.

Расстегаи накрыть чистым полотенцем и дать им отдохнуть и немного остыть!

Автор рецепта и фото: Надежда

*Авторские права на рецепты, вкладки, выкладки на сайте принадлежат автору. Воспроизведение и распространение информации без разрешения автора строго запрещено. Все права защищены. Информация на сайте является ознакомительной и не должна использоваться для принятия решений. Администрация сайта не несет ответственности за содержание информации. Товары, подпадающие под действие закона о защите прав потребителей, подлежат возврату и обмену в соответствии с законодательством РФ. Товары, подпадающие под действие закона о защите прав потребителей, подлежат возврату и обмену в соответствии с законодательством РФ. Товары, подпадающие под действие закона о защите прав потребителей, подлежат возврату и обмену в соответствии с законодательством РФ.

Празднуем **Старый
Новый год!**



**ТВОРОЖНЫЙ
ПРОДУКТ**
Сладкий,
• Ванилин
• С изюмом
16,5%
(Планета сырков)
100 г

СКИДКА
16%

~~18⁹⁰~~
15⁹⁰
₽

Йогурт
ЧУДО
питьевой, 2,4%,
• Клубника-земляника
• Персик-абрикос
• Вишня-черешня
• Северные ягоды
• Дыня-манго-персик
• Черника-малина
• Ананас-банан
• Киви-апельсин-
маракуйя
290 г

СКИДКА
12%

~~48⁹⁰~~
42⁵⁰
₽



СКИДКА
10%

Вода
минеральная
БОРЖОМИ
750 мл

~~97⁹⁰~~
87⁹⁰
₽



СКИДКА
13%

Минеральная
вода
• **КРАСНОУСОЛЬСКАЯ**
• **КРАСНОУСОЛЬСКАЯ 2**
газированная
1,5 л

~~28⁹⁰~~
22⁹⁰
₽



Вода питьевая
**АQUA
МИНЕРЕЛЕ**
газированная
2 л

ВЫГОДНО



Напиток
газированный
ДРАЙВ МИ
Энергетический
• Классический
• Витаминный
500 мл

ВЫГОДНО



Напиток
негазированный
ФРУИТМОТИВ
Тропический
микс
1,5 л

ВЫГОДНО



СКИДКА
20%

Чай черный
ТЕСС
Плежа
25 пакетиков

~~78⁹⁰~~
61⁵⁰
₽

Салат «Птичье гнездышко»

Ингредиенты:

- Ветчина – 100 г
- Капуста пекинская – 100 г
- Грибы (шампиньоны, вешенки или боровики) – 100 г
- Сыр твердый – 100 г
- Яблоко (среднее) – 1 шт.
- Майонез – 3 ст. л.
- Миндаль (обжаренный) – 3 шт.
- Яйцо перепелиное – 5 шт.
- Лук репчатый (небольшой) – 1 шт

1. Поставьте варить яйца. Грибы и лук нарезать соломкой и обжарить на сковороде до готовности. Немного посолить. Остудить.
2. Ветчину нарезать тонкой соломкой. Немного соломки отложите для украшения.
3. Аналогично нарезать сыр, пекинскую капусту и яблоко. Немного соломки отложите для украшения.
4. Пекинскую капусту и яблоко. Немного соломки отложите для украшения.
5. Смешайте в салатнике все ингредиенты, добавьте майонез.
6. На плоское блюдо выложите салат в форме гнезда, отложенную соломку хаотично положите по краю салата, центр посыпьте тертым миндалем и установите яйца.

Автор рецепта и фото: Seagull_L

Еще больше
интересных рецептов
на сайте Поваренок.ру
www.povarenok.ru



Празднуем **Старый
Новый год!**



СКИДКА
27%

Карамель
МЯТНАЯ
(Рот Фронт)
250 г

~~53⁹⁰~~
38⁹⁰
₽



СКИДКА
12%

Конфеты
НЕСКВИК
мини
шоколадные
с нугой
186 г

~~129⁹⁰~~
113⁹⁰
₽



СКИДКА
28%

Конфеты
**ПТИЧЬЕ
МОЛОКО**
сливочно-
ванильные
(РотФронт)
200 г

~~124⁹⁰~~
88⁹⁰
₽



СКИДКА
17%

Конфеты
**РОДНЫЕ
ПРОСТОРЫ**
• Фундук
• С вафельной
крошкой
200 г

~~190⁹⁰~~
156⁹⁰
₽



СКИДКА
11%

Шоколад
МОЛОЧНЫЙ
НЕСКВИК
• Злаки-ягоды
• С молочной
начинкой
• С клубничной
начинкой
100 г

~~74⁹⁰~~
66⁵⁰
₽

Пирожное «Черное и Белое»

Ингредиенты:

Бисквит

- Мука пшеничная – 250 г
- Сахар – 120 г
- Какао-порошок (с горькой) – 4 ст. л.
- Сода – 1 ч. л.
- Молоко – 300 мл
- Масло растительное – 5 ст. л.
- Чернослив – 20 г

Крем

- Сливки 33% жирность) – 500 мл
- Сахарная пудра – 100 г
- Ванильный сахар – 1/2 ч. л.
- Желатин – 1 пакет.
- Шоколад темный (для украшения) – 50 г

1. Просеянную муку, какао-порошок, сахар, соду смешиваем.
2. Чернослив измельчаем в блендере. Вливаем молоко. Смешиваем.
3. Добавляем растительное масло и чернослив
4. Выливаем тесто в форму (22*22 см) и ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 40-45 минут.
5. Бисквит оставляем остывать(можно на ночь убрать в холодильник)
6. Сливки взбиваем с сахарной пудрой до устойчивых пиков.
7. В оставшиеся 100 мл всыпаем желатин и нагреваем, помешивая до полного растворения. Слегка охлаждаем и тоненькой стружкой вливаем в взбитые сливки. Перемешиваем.
8. Готовую массу выкладываем в форму на бисквит, разравниваем и убираем в холодильник для застывания.
9. Разрезаем на порционные кусочки.
10. Перед подачей украшаем растопленным шоколадом.

Еще больше
интересных рецептов
на сайте Поваренок.ру
www.povarenok.ru



Автор рецепта и фото: Анастасия АГ

Празднуем **Старый
Новый год!**

**ТОВАР
НЕДЕЛИ**



СКИДКА
39%

Стиральный порошок
**БИОЛАН
АВТОМАТ**
• Белые цветы
• Колор
2,4 кг

~~249⁵⁰~~
149⁹⁰ Р



СКИДКА
16%

Прокладки
**ЛИБРЕСС
НЕЙЧЕРАЛ КЕА**
Ультра Нормал
10 штук

~~71⁰⁰~~
59⁹⁰ Р



СКИДКА
17%

Прокладки
ДИСКРИТ
Део ежедневные,
Водная лилия
60 шт.

~~150⁰⁰~~
124⁵⁰ Р



СКИДКА
13%

Прокладки
НАТУРЕЛЛА
Нормал,
с крылышками
10 штук

~~57⁰⁰~~
49⁹⁰ Р

**ТОВАР
НЕДЕЛИ**



СКИДКА
39%

Средство
для стирки
ЛАСКА
• Сияние черного
• Сияние цвета
1 л

~~265⁰⁰~~
159⁹⁰ Р

СКИДКА
-28%

~~400⁵⁰~~
286⁵⁰ Р

Стиральный порошок
БИМАКС
автомат
• 100 пятен
• Колор
3 кг

БЕЗ ГМО
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
И КРАСИТЕЛЕЙ

Конфеты
WAFF*
С шоколадной
начинкой
35 г
*Вафф

19 руб.



ВАФФЕЛЬНАЯ КОНФЕТА

КОНФЕТА — ДРУГ ЧЕЛОВЕКА!

Полный перечень магазинов, участвующих в акции, вы можете уточнить на сайте www.magnit.ru по прямой ссылке www.magnit.ru/buyers/magazines, а также по телефону горячей линии.

Контакт-центр

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»**

ВЫГОДНО

Гуашь 120мл 3-х цветов (Формат Трехцветный) 20118

Страна: 159 руб

новое 1 шт.

цена **135⁹⁰**

Количество товара ограничено

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

МАГНИТ

РЦ ТОЛЬЯТТИ

Тандер

Учредитель и издатель журнала: ЗАО «Тандер» (350002, г. Краснодар, ул. Леваневского, 185). Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций (свидетельство ПИ № ФС77-33177, от 26 сентября 2008 г.) Распространяется бесплатно.
Редакция: г. Краснодар, ул. Леваневского, 185. Главный редактор — Зацепилова Д.В.
Все письма направляйте по адресу: 350072, г. Краснодар, ул. Солнечная, 15/5. Контакт-центр «Магнит».
Отпечатано в типографии ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь», г. Москва, ул. Шоссейная, 4д. Тираж 13 051 800 экз.