



Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
28 апреля	29 апреля	30 апреля	1 мая	2 мая	3 мая	4 мая	5 мая	6 мая	7 мая	8 мая	9 мая	10 мая	11 мая	12 мая	13 мая
+14°	+12°	+13°	+11°	+11°	+14°	+13°	+13°	+15°	+6°	+7°	+9°	+10°	+10°	+13°	+15°

Точность прогноза: 70-80%

ПИКНИК: ВКУСНО ОТДОХНЁМ НА ПРИРОДЕ ОТ ГОРОДСКОЙ СУЕТЫ

ШАШЛЫК –

ЭТО НЕ ПРОСТО, А ОЧЕНЬ ПРОСТО!

ЕСЛИ БЫ ВСЕ ГОТОВИЛИ ШАШЛЫК «КЛАССИЧЕСКИМ СПОСОБОМ» – БЫЛО БЫ НЕ ТАК УЖ ПРОСТО!



Всего несколько минут назад наши предки должны были очень постараться, чтобы добыть мясо к своему столу: ни одно животное не жалело быть съеденным, и поэтому всячески «пластелись» охотнику. В итоге, проведя день по лесу, можно было вернуться с пустыми руками.



Очищать и осматривать томя, знатки мяс, заботливы и своей прелестью, требующие скорости и завидной выносливости. Пожалуй, сейчас найдется немного любителей подобной забавы.



Сложно, драгоценно, с фрикайными вкусовыми шашлык, который так и хочется попробовать. Даже звучит вкусно! Однако приготовить такой получится не у каждого ведь весь секрет в правильной маринаде.



В завершение долгой подготовки остается совсем немного: рубить и колоть дрова. Но как выбрать, какие лучше: березовые, сосновые, ольшаные, дубовые? От каких дров будет больше жар?

НО В ЭТОМ БОЛЬШЕ НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ!

МЫ В «БАХЕТЛЕ» ПОЗАБОТИЛИСЬ О ВАС И ВСЕ УЖЕ ПОДГОТОВИЛИ – ПРИХОДИТЕ, ЗАБИРАЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!



Откройте ваш путь в мир вкуса. Здесь вы найдете все, что может пригодиться для пикника на природе.



Соберите эксклюзивную продуктовую корзину! Даже на пикнике позволяйте себе быть гурманом!



Для вас только качественное оборудование: мангалы, решетчатка, уголь и многое другое.



От вашего внимания не ускользнут даже мелочи: посуда, салфетки, репелленты и другие сопутствующие пикнику товары.



Вам осталось только сделать выбор, ведь аромат шашлыка уже витает в воздухе!

УДАЧНОГО ПИКНИКА – И ХОРОШЕЙ КОМПАНИИ!



Как насыщать мясо

Насыщать мясо для шашлыка на шашурке следует вдоль волокон, без промежуточной между кусками. Крупные куски располагаются ближе к центру шашурки, а мелкие – по краям. Так мясо будет лучше прожариваться. Шашурка с мясом нужно раскладывать на мангале как можно ближе друг к другу, чтобы максимально использовать жар от углей.



Жарко, но не горько

Сигналом того, что угли раскалились до нужной температуры и готовы oxidовать тепло, служит красноватый цвет и покрывающий их тонкий слой белого пепла. Теперь можно выкладывать мясо на решетку, которую предварительно необходимо нагреть и смазать растительным маслом или оливковым соком. Для того, чтобы в процессе жарки продукты не прилипали к металлу.



Соль углим голова

Шашлык должен располагаться на уровне 10-15 сантиметров над углями. Посыпать угли для того, чтобы они не воспламенились от каляющего жарка. Благодаря этому температура в углях распространится более ровной и мягкой слои и не даст продукты воспламениться.



Пахнущий аромат

В мясо, приготовленное на угли, ценят не только вкус, но и аромат. И чтобы его усилить, можно до последнего момента до окончательного приготовления посыпать на угли цедру цитрусовых фруктов или жидкую древесную стружку, а чтобы придать шашлыку особую пикантность, перед самой жаркой положить на угли высушенные ароматные травы (вету, эстрагон, шафалей, лимончик и т.д.).



Не дайте ему согреть

Чтобы мясо во время жарки не пригорало, его необходимо периодически сбрызгивать водой, лимонным соком, маслом или оставшимся маринадом и не позволять воспламениться огню.



Смешанное из свинины и курицы ассорти в ассортименте. Сок (1 кг, 100) **43⁹⁰**



Смешанное из говядины и курицы ассорти в ассортименте. Сок (1 кг, 100) **59⁹⁰**



Смешанное из свинины, говядины и курицы ассорти в ассортименте. Сок (1 кг, 100) **99⁹⁰**



Смешанное из курицы ассорти в ассортименте. Сок (1 кг, 100) **49⁹⁰**



Смешанное из курицы ассорти в ассортименте. Сок (1 кг, 100) **33⁹⁰**



Смешанное ассорти **29⁹⁰**



Стейк лососевый. 1 кг, 100 **49⁹⁰**



Стейк из свиной вырезки без костей. Поджаренный в духовке. 1 кг, 100 **46⁹⁰**



Стейк из свиной вырезки без костей. Поджаренный в духовке. 1 кг, 100 **46⁹⁰**



Колбаски для жарки в ассортименте. 1 кг, 100 **50⁹⁰**



Хлеб пшеничный с отрубями. 200 г **25⁹⁰**



Колбаски свиные. 1 кг, 100 **46⁹⁰**

▲ СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Hot Pot
РЕШЕТКА-ФРУКТ
100 г

159⁹⁰

Гриль-угли, 100 г
Универсальный

Beep
100 г

29⁹⁰

Ветч-аппетит
для приготовления мяса

УГОЛЬ
100 г

119⁹⁰

Угли для гриля
для приготовления мяса, барбекю. 1 кг

Hot Pot
МАРИНАД
100 г

99⁹⁰

Мариант рабочий
для мяса
без консервантов

139⁹⁰

Дрова для гриля, сосны, ели
0,81 м³

55⁹⁰

Жидкость для гриля
для мяса
0,2 л А.В.В.А. 1 л

Сред. рейтинг оценки: с 25.04.2018 по 13.05.2018. Скидка на акционные товары не суммируется со скидкой по дисконтной карте. Количество товаров ограничено. Внешний вид товара может отличаться от представленного в магазине. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях.



Смесь овощей и зелени в ассортименте



Зелень в ассортименте



С днем рождения!

Вряд ли кто сможет назвать точную дату рождения человека, ведь это событие произошло еще в древние времена. Идея приготовления мяса на вертеле утка возникла из-за нехватки древесины. А для быстрого прожаривания большие отрубы раздвигали на небольшие кусочки.



Помидоры отварные

100 г

18⁹⁰



Капуста «белая»

100 г

23⁹⁰



Курица по-американски

100 г

20⁹⁰



Помидоры маринованные

100 г

28⁹⁰



Вареники

100 г

43⁹⁰



Салат с ассорти мясом

100 г

29⁹⁰



Мясо на вертеле

Слово «кашлык» произошло от тюркского кадык, то есть вертел. И обозначает что-то, что поворачивается на вертеле. А вот на Руси о кашлыке не знали, хотя и половили его там же по соседству. Здесь его называли черное мясо. Означало оно за способа приготовления на вертеле.



Салатик из

100 г

49⁹⁰



Блюдо мясное ассорти

100 г

69⁹⁰



Сочинение из овощей

100 г

229⁹⁰



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Сосиски «Сибирские»

100 г

65⁹⁰



Сосиски «Белые»

100 г

46⁹⁰



Контейнеры «Кубики»

400 мл, 650 мл, 1300 мл

169⁹⁰



Контейнеры «Кубики»

1200 мл, 800 мл, 1200 мл

199⁹⁰



Сладкие батончики «Сибирские»

200 г

169⁹⁰



Сладкие батончики «Сибирские»

250 г

299⁹⁰



Контейнеры «Кубики»

400 мл, 650 мл, 950 мл

169⁹⁰



Батончики «Бабки»

100 г

65⁹⁰

Тест Миссисипи

Знаете ли вы, что такое «тест Миссисипи»? Это американская сырная смесь, которая в США используется для определения жары и температуры утки. Нужно держать ладонь на расстоянии пяти сантиметров от утки и прощупывать. «Тест Миссисипи» два Миссисипи, три Миссисипи! Если не выдержали одного «Миссисипи», значит, температура очень высокая (порядка 240 °С), продержаться до четвертого пате, умеренная (200 °С), отсчитать на волюе: слабая (150 °С).



Из Америки с любовью

В России шашлык пользуется огромной популярностью. Для любителей этого блюда было организовано даже специальное общество, которое получило весьма необычное название: РОБА, что означает «Русское общество барбекю». Основанной задолго и очень давнего сообщества является полиграфия для американского шашлыка, который называется барбекю.



Шашлычная № 1

Первую шашлычную в Париже открыл Александр Дима. Знаменитый актер «Прекрасного мира» познакомился с шашлыком во время своего путешествия во Казанку летом 1958 года.



Памятник шашлыку

11 июля в Барнауле прошло торжественное открытие памятного шашлычника, аналога которого в России пока нет. Автором новой архитектурной формы «Шашлычника» является Зураб Добровольский. Металлический шашлычник высотой 2,4 метра посвящается 11 июля в Ленинском районе Барнаула.



Книга рекордов

Самый длинный в мире шашлык на своем длиннейшем шашлыке приготовил в 2017 году в деревне Косово Тарасов. На шашлык длиной 210 метров ушло около 300 килограмм мяса.



Рыбный стол

Для приготовления на мангале подходит любая рыба среднего или крупного размера. Среднюю рыбу лучше готовить на решетке и уток целиком (сочубан, сиба, морской лещ (карась, дорадо), плетль, гавица, карп, сельдь), а крупную - в разрезанном виде, в виде филе или стейков (салак, тунец). Мягкую и нежную рыбу, которая быстро разламывается (треска, палтус), лучше готовить на специальных стальных решетках для барбекю. Рыба, засаженная в фольгу или выложенная листьями, также образует защитный от пересыхания во время жарки, помещается в фольгу, резанную в жаровню (сохраняется в процессе приготовления на мангале).



Помидоры черри со специями 100г 116⁹⁰



Суперконсервированные 140г 159⁹⁰



Морковь на терке 100г 51⁹⁰



Стейк из рибайной вырезки для гриля 100г 109⁹⁰



Сметана в ассортименте 100г 36⁹⁰



Вырезка филе минимума и максимум 100г 94⁹⁰



Салат греческий 100г 23⁹⁰



Картофель запеченный по-русски 100г 19⁹⁰



Суп овощной 100г 89⁹⁰



Хлеб бородинский 200г 27⁹⁰



Персик фаршированный с грибами и капустой 70г 33⁹⁰



Блины жареные с капустой 80г 29⁹⁰

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ▲



Напиток витаминный в ассортименте 0,5 л, 1 л 49⁹⁰



Средство для дезинфекции воздуха «Гардас» аэрозоль, 100 мл 279⁹⁰



Средство от плесени «Гардас» 300 мл Прибор в комплекте 189⁹⁰



Средство от плесени «Гардас» Пластина, 12 шт. 49⁹⁰



Сдобные булочки «Булочки» 20 шт. 49⁹⁰



Сладкий напиток «Витамин» 75 шт. 39⁹⁰



Минеральная вода «Витамин» 1,5 л 129⁹⁰

Минеральная вода «Витамин» 0,5 л 79⁹⁰



Вино «Ориентальное» 2 л 59⁹⁰

Срок действия акции с 25.04.2018 по 13.05.2018. Скидка на акционные товары не суммируется со скидкой по дисконтным картам. Количество товаров ограничено. Внешний вид товара может отличаться от представленного в магазине. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях.