

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

# ВКУСНЫЙ

-ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ-





Томаты розовые,  
отборные, 1 кг

## ВРЕМЯ ЛЕГКИХ РЕЦЕПТОВ! СУП ГАСПАЧО

6 порций



время приготовления  
120 мин.

### Берем:

Крупные, спелые помидоры – 15 шт.  
Огурец – 4 шт.  
Красные сладкие перцы – 3 шт.  
Свежий чеснок – 4-5 крупных зубчиков  
Черствый белый хлеб, желательно  
с отрубями – 3-4 ломтика

Лук красный – 1 большая луковица  
Оливковое масло – 125 мл  
Винный уксус – 4 ст. л.  
Крупная соль, предпочтительно морская – 1 ст. л.  
Листья петрушки – небольшой пучок  
Холодная вода, томатный сок.

### Готовим:

1. Соль и чеснок кладем в ступку, разминаем. Разламываем хлеб, добавляем в ступку.
2. Не прекращая работать пестиком, тонкой струйкой вливаляем оливковое масло, размешиваем до однородности. Накрываем и оставляем настояться 1,5 ч.
3. Лук мелко нарезаем и укладываем в миску, заливаем уксусом.
4. На каждом помидоре делаем неглубокий крестообразный надрез, опускаем на 1 мин. в кипящую воду, чтобы снять кожуру. Затем разрезаем помидоры на четвертинки и удаляем семена. Огурцы очищаем от кожиц.
5. Сладкий перец смазываем растительным маслом, помещаем в жаропрочную форму. Запекаем в духовке при 200°С 10 мин., пока не появятся черные подпалины. Далее сразу перекладываем в миску и накрываем крышкой или тарелкой. Через 6 мин. удаляем кожице и сердцевину.
6. Листья петрушки крупно нарезаем. Затем небольшими порциями кладем овощи в блендер, каждый раз смешивая новую порцию с предыдущей. Добавляем лук вместе с уксусом. В последнюю очередь кладем содержимое ступки.
7. Когда масса станет однородной, ставим ее в холодильник на 8 ч. Подаем в тарелках или стаканах, немного разбавленным холодной водой или холодным томатным соком.
8. Украшаем ложкой мягкого сыра и листьями.

Приятного аппетита!

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



Сервелат Имбирный, сыропочечный,  
Егорьевский МК, 270 г



Соус Callowfit,  
в ассортименте, 335 г



Икра форели, Асто, 150 г



Мясо криля,  
Ультрамарин, 105 г



Сардельки телячые,  
Малаховский МК, 540 г



Колбаса деревенская,  
полукопченая, Ремит, 320 г



Стейк классик, из говядины,  
Мираторг, 340 г



Рулька для запекания, в специях,  
Черкизовский МК, 1 кг



Колбаски Австрийские, для жарки,  
Первая свежесть, 500 г



Цыпленок-табака, Первая свежесть,  
1 кг



Хинкали с говядиной,  
750 г



Пельмени Особые, с телятиной,  
Сибирская коллекция, 700 г

\* Цена указана за 1 уп. при покупке 2 уп. одновременно. \*\* Цена указана за 100 г.



## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

6 порций



время приготовления  
30 мин. (не считая замачивания чечевицы)

Чечевица содержит большое количество растительного белка, который легко усваивается организмом. Чечевица содержит меньше жира, чем горох и является превосходным источником железа. К преимуществам можно отнести также быстроту приготовления чечевицы.

### Берем:

Чечевица (зеленая или красная) – 1 ст.

Картофель – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2-3 зубчика

Зелень (сушеная) – 1 ч.л.

Лимон – 1/2 шт.

Перец черный (молотый) – по вкусу

Соль – по вкусу.

### Готовим:

1. Чечевицу промываем и замачиваем в холодной воде на 12 часов. После воду сливаем и разбиваем чечевицу блендером.

2. Картофель, морковь и чеснок натираем на мелкой терке. Сбрызгиваем соком половинки лимона.

3. Добавляем овощи к чечевице, перемешиваем. Приправляем по вкусу солью и специями.

4. Формируем из массы котлеты. Разогреваем растительное масло на сковороде.

5. Обжариваем котлеты с двух сторон до появления аппетитной корочки. Накрываем сковороду крышкой и на слабом огне доводим до готовности (около 20 мин). Можно переложить котлеты в пароварку и готовить на пару 15-20 минут. При желании, котлеты можно залить томатным соусом и потушить.

6. Подаем с салатом из свежих овощей. Выбирайте яркие и сочные, например, томаты, краснокочанную капусту. С такими котлетами также можно сделать полезный вегетарианский бургер.

Приятного аппетита!



Чечевица Персидская,  
красная, колотая, Мистраль, 450 г



**Мамой и папой  
быть выгодно!**  
вступайте в клуб [5ka.ru/kids](http://5ka.ru/kids)



Пюре Gerber, яблоко; чернослив; груша, 130 г



Детская сумочка,  
1 шт.

**299<sup>99</sup>**

Мягкая игрушка Кролик,  
с магнитом, 9,5 см, 1 шт.

**399<sup>99</sup>**

**x2**

**БОЛЬШЕ  
БАЛЛОВ**

**ЧЛЕНАМ  
ДЕТСКОГО  
КЛУБА**



[большойфутбол.рф](http:// большойфутбол.рф)

с 4 июня по 23 июля



**СОБЕРИ СВОЮ  
КОМАНДУ!**

**ПОЛУЧАЙТЕ  
ПОДАРОК  
ЗА КАЖДЫЕ** **555<sup>Р</sup>** **В ЧЕКЕ**

Срок проведения акции с 5 июня по 23 июля 2018 года включительно. За каждые 555 рублей в чеке мячик в подарок. Акция проходит во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка», расположенных на территории РФ. Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информацию об ассортименте товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Подробности условий акции можно узнать на сайте: [большойфутбол.рф](http:// большойфутбол.рф). Дополнительно можно приобрести в течение срока проведения акции следующие товары: мешочек для хранения мячей, настольная игра «Большой футбол». Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Рекламная акция проводится исключительно с целью формирования и поддержания интереса неопределенного круга лиц к торговой сети «Пятёрочка» и не связана каким-либо образом с FIFA или чемпионатом мира по футболу FIFA 2018 года.

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

## БРУСКЕТТЫ

Летом нет особого желания подолгу стоять у плиты, а порадовать близких хочется. Итальянцы в этом случае делают брускетту – бесхитростную закуску из ломтика поджаренного хлеба с начинкой сверху. Предлагаем вам проверенные сочетания.

Ингредиенты могут быть любые, на ваш вкус, и то, что есть в холодильнике. Вдохновляйтесь идеями из нашего рецепта.

Брускетты могут быть холодными и горячими. Если в составе есть сыр, перед подачей на стол брускетты отправляем в духовку на 5-7 минут на 180°С.

### Вам точно понадобятся:

Хлеб	Бальзамический уксус
Оливковое масло	Различные овощи и зелень



### Готовим:

1. Базой для брускетт всегда будет поджаренный хлеб. Попробуем приготовить на хлебе с тыквой и яблоком. Сладкие ноты хлеба будут оттенять соленые и дополнять сладкие наполнители. Каждый кусок хлеба смазываем оливковым маслом и подсушиваем с двух сторон на раскаленной сковороде.
2. Намазываем фетаксу поверх подсушенного хлеба, сбрызгиваем бальзамическим уксусом. Добавляем пару маринованных корнишонов и листочек базилика, а сверху тонкую стружку твердого сыра, например пармезана. Отправляем в духовку перед подачей.
3. Выкладываем ложку баклажанной закуски Имам-Баялды сверху пару тонких колец фиолетового лука. Отправляем в духовку на 5 минут, перед подачей сверху добавляем оливку со сливочным сыром и посыпаем свежемолотым перцем.
4. К сырку с плесенью хорошо подходят груши. Выкладываем несколько кусочков сыра на хлеб, добавляем сладкую и мягкую грушу - один тонкий кусочек и добавляем густой бальзамический уксус.
5. Натираем хлеб долькой помидора и чесноком. Поливаем оливковым маслом, солим, перчим и сверху добавляем ломтик хамона. Украшаем зеленью и половинкой помидора черри.

Приятного аппетита!





Хлеб овощи-микс,  
с тыквой и яблоком, Fazer, 255 г

-27%  
~~58,99~~  
**42,99**



Сыр Фетакса, мягкий,  
Hochland, 200 г

-28%  
~~124,99~~  
**89,99**



-24%  
~~65,99~~  
**49,99**



Корнишоны Kuhne, Gourmet Selection,  
хрустящие, сладкие, медово-пряные, 530 г

-21%  
~~248,99~~  
**195,99**



Оливки  
со сливочным  
сыром, Meggle, 230 г

-20%  
~~249,99~~  
**199,99**



Карбонад  
Велком, варено-  
копченый, 300 г

-33%  
~~298,99~~  
**199,99**



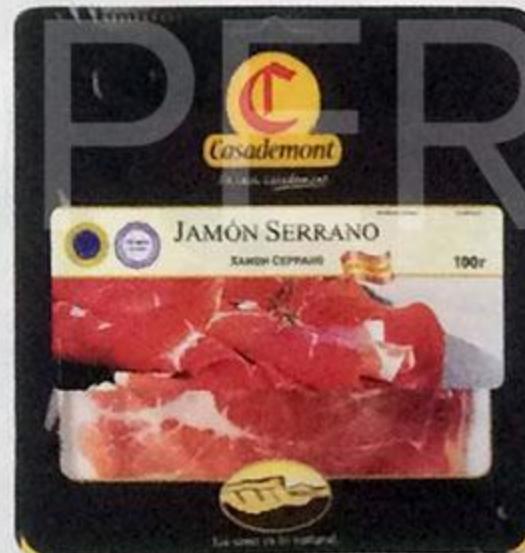
Имам Баялды,  
EcoFood, 510 г

-31%  
~~169,99~~  
**115,99**



Сыр Камамбер, мягкий, с белой  
плесенью, Vitalat, 45%, 125 г

-22%  
~~193,99~~  
**149,99**



Хамон  
Casademand,  
из свинины,  
100 г

-23%  
~~299,99~~  
**229,99**

# ВКУСНО



Фунчоза, под устричным соусом, Сэн Сой, 125 г



Соус соевый, Heinz, 150 мл



Мука пшеничная Экстра, Французская штучка, 2 кг



Тесто Фило, Морозко, 500 г



Рис Бурый; Камолино, Увелка, 500 г



Рис Жасмин, Увелка, 500 г



Рис Басмати, Увелка, 500 г



Икра Баклажанная, EcoFood, 520 г



Шампиньоны Bonduelle, маринованные, 540 г



Горох Айдахо, Мистраль, 500 г



Фасоль Кидни, темно-красная, Мистраль, 450 г

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ



-25%  
~~79,99~~  
**59,99**

Кефир Живой,  
1%, Афанасий, 850 г



-20%  
~~99,99~~  
**79,99**

Молоко Valio Uht,  
3,2%, 1 кг



-17%  
~~145,99~~  
**119,99**

Правильное молоко,  
пастеризованное, 3,2-4%, 2 л



-28%  
~~69,99~~  
**49,99**

Йогурт Valio, вишня; манго, 2,6%, 180 г



-26%  
~~71,99~~  
**52,99**

Творог мягкий, обезжиренный, Valio,  
0,1% 180 г



-36%  
~~74,99~~  
**47,99**

Майонез Mr. Ricco,  
с маслом авокадо,  
67%, 400 мл



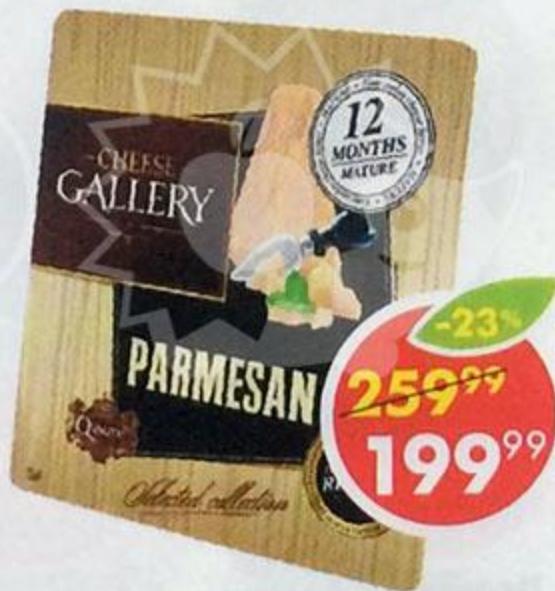
-27%  
~~89,99~~  
**64,99**

Яйца куриные Экстра, отборные,  
10 шт., 1 уп.



-21%  
~~114,99~~  
**89,99**

Сыр Perlini,  
копченый,  
Vitalat, 40%, 100 г



-23%  
~~259,99~~  
**199,99**

Сыр Пармезан, Galery, 175 г



**327,99**

Сыр Эмменталь,  
Heidi, 170 г



-30%  
~~157,99~~  
**109,99**

Масло Рогачевъ, традиционное,  
сливочное, 82,5%, 180 г



**ВРЕМЯ САЛАТА!**

## САЛАТ С РОСТКАМИ И МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

4 порции



время приготовления  
30 мин.

### Берем:

Ростки – 70 г

Морская капуста (без добавок) – 100 г

Морковь – 1 шт.

Зеленый салат – 50 г

Огурец – 1 шт.

Лимон – ½ шт.

Арахис – 50 г

Ореховое масло – 30 мл

Соль и перец – по вкусу

### Готовим:

1. Морковь и огурец очищаем и нарезаем соломкой.
2. Листья салата промываем, обсушиваем и шинкуем.
3. Выжимаем сок половины лимона и смешиваем с ореховым маслом.
4. Арахис обжариваем на сухой сковороде.
5. Соединяем все ингредиенты. Добавляем ростки.
6. Заправляем орехово-лимонным соусом. Солить, перчить.

Приятного аппетита!



Салатный росток,  
Здоровье, 100 г



Салатный росток,  
Жизнь, 150 г



Проростки фасоли,  
150 г



Лепешки Mission Deli, пшеничные,  
со злаками; оригинальные, 250 г



С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



-33%  
165<sup>99</sup>  
109<sup>99</sup>

Вода Evian, без газа, 1,5 л



-25%  
89<sup>99</sup>  
66<sup>99</sup>

Вода Baikal Pearl, питьевая,  
негазированная, 1,25 л

Сорбет Манго,  
Дом Вкусов, 200 г



-37%  
319<sup>99</sup>  
199<sup>99</sup>

СЕРБИЯ



Конфитюр Qooyna,  
в ассортименте, 335 г

149<sup>99</sup>



-36%  
125<sup>99</sup>  
79<sup>99</sup>

Соки и нектары Я, в ассортименте,  
0,97 л



-27%  
159<sup>99</sup>  
115<sup>99</sup>

Компот Аревик, вишня; кизил, 1 л



-20%  
144<sup>99</sup>  
115<sup>99</sup>

Коктейль MixBar, 150 г



-25%  
43<sup>99</sup>  
32<sup>99</sup>

Напиток Байкал, сильногазированный,  
0,33 л

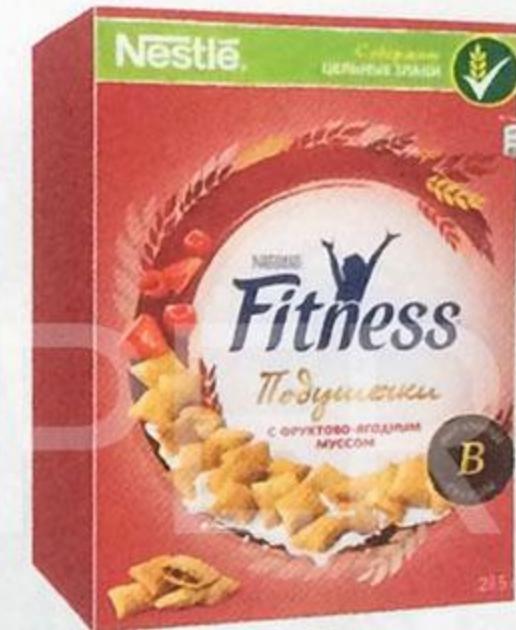
# ВКУСНО



Вафли  
Конфешин,  
ассорти, 250 г



Крекер Slakon, курага; ягодный джем, 320 г



Подушечки Fitness,  
с фруктово-ягодным муссом, 285 г



Пирожное Эклеры, Фили Бейкер, 300 г



Конфеты Confemillio, банан-клубника, 160 г



Паста Арахисовая,  
Vicenta, 340 г



Сироп Hersheys,  
шоколадный, 680 г



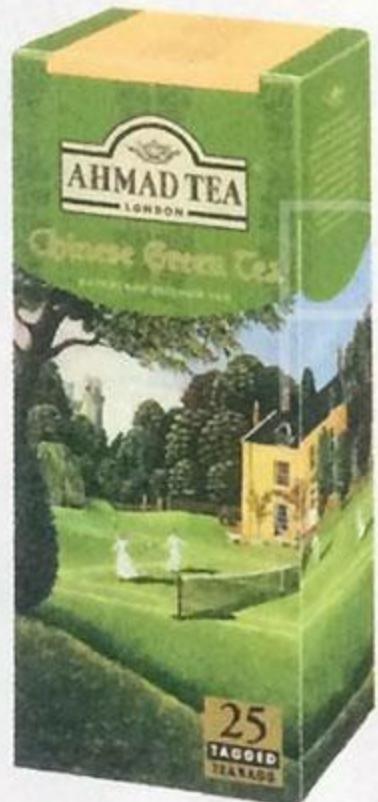
Торт Ягодный  
Мусс, Mirel, 900 г



Кофе Carte Noire,  
растворимый, 190 г

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



Чай Ahmad tea, китайский, зеленый, 25×1,8 г



Чай Ahmad tea, классический, черный, 25×2 г



Чай Floris, черный, чабрец и календула; мята, 50 г



Кофе Julius Meinl, по-Венски, зерновой, 500 г



Кофе Darte, растворимый, 100 г



Кофе Julius Meinl, Юбилейный, молотый, 250 г



Живой кофе, Premium, зерновой, 200 г



Живой кофе, Premium, молотый, 200 г

**ВКУСНО**



Коньяк Ной классик,  
семилетний, 40%, 0,5 л

-28%  
~~1749,00~~  
**1249**



Текила Rancho Viejo Gold, 38%, 0,7 л

-19%  
~~1199,00~~  
**959,99**



Текила Olmeca, белая, классика,  
38%, 0,7 л

-24%  
~~1669,00~~  
**1259**



Сыр Switzerland  
Swiss Heidi, 170 г

-19%  
~~329,99~~  
**264,99**



Вино Languedoc  
Domani D Roco,  
красное, сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ

-20%  
~~589,99~~  
**469,99**



Вино Barone Bernal,  
красное, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ

-20%  
~~499,99~~  
**389,99**



Вино Barone Bernal,  
белое, сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ

-20%  
~~489,99~~  
**389,99**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

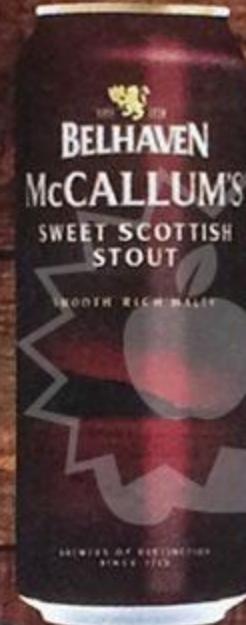
С 3 ПО 16 ИЮЛЯ

ВКУСНО



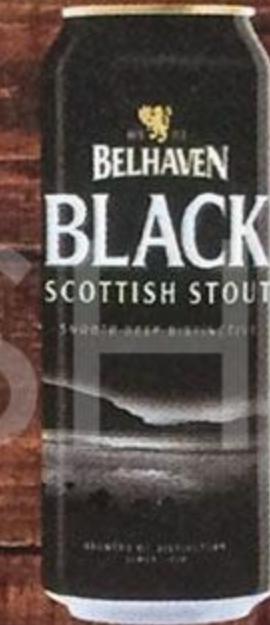
99<sup>99</sup>

Пиво Svyturys, Baltas White,  
светлое, нефильтрованное,  
5%, 0,5-0,568 л



139<sup>99</sup>

Пиво Belhaven McCallums,  
темное, 4,1%, 0,44 л



149<sup>99</sup>

Пиво Belhaven Black,  
темное, 4,1%, 0,44 л



-28%  
69<sup>99</sup>  
49<sup>99</sup>

Чипсы Nachos, кукурузные,  
оригинальные; сыр, 150 г



-20%  
749<sup>99</sup>  
599<sup>99</sup>

Ликер Limoncello del  
Conte, десертный, 25%, 0,5 л



-20%  
694<sup>99</sup>  
549<sup>99</sup>

Вино Hagn, белое, сухое,  
0,75 л



Австрия



Италия



-20%  
744<sup>99</sup>  
589<sup>99</sup>

Вино Primitivo Di  
Manduria, красное,  
сухое, Италия, 0,75 л



-36%  
125<sup>99</sup>  
79<sup>99</sup>

Арахис Crustics,  
сметана и лук, 90 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 3 ПО 16 ИЮЛЯ



Очищающее средство для ванной комнаты Chante Clair, 500 мл



Средство для мытья посуды без красителей и ароматизаторов Fairy, 450 мл



Вода мицеллярная с дозатором, Черный Жемчуг, 750 мл



Трусики-подгузники Huggies Elite Soft, размер 4-5, 38-42 шт, 1 уп.



Кондиционер для белья Wellery, в ассортименте, 1000 мл



Экологичный стиральный порошок для цветного белья BioMio, без запаха, 1500 г

Срок проведения акции с 3 по 16 июля 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информация об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Все цены указаны в рублях. В период проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для Москвы и Московской обл. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».