

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО

- для тех, кто ценит -



PR-SHOPPER



РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ





САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В ПАНИРОВКЕ

4 порции



время приготовления
15 мин.

Берем:

Салатный микс
или руккола – 300 г
Королевские креветки
очищенные – 200 г
Яичный белок – 1 шт.
Фундук – 70 г
Петрушка –
небольшой пучок
Оливковое
масло – 6 ст. л.
Соль, перец
Томаты черри – 10 шт.
Лук репчатый –
½ луковицы

Готовим:

- Измельчаем орехи до мелкой крошки. Взбиваем белок вилкой в глубокой тарелке.
- Очищенные креветки сначала обмакиваем в яичный белок, а затем в ореховую панировку. Выкладываем креветки на застеленный пергаментом противень и запекаем в духовке 5-6 минут при 180°С.
- Делаем заправку для салата. Смешиваем оливковое масло с яблочным уксусом, добавляем нарезанный зеленый лук,.petрушку, соль и перец.
- Салатный микс или пучок рукколы кладем в глубокую тарелку, добавляем креветки, помидоры черри и поливаем приготовленной заправкой. Перед подачей украшаем тонко нарезанными кольцами лука.

Приятного аппетита!



Креветки Королевские,
Agama, 300 г



Томаты черри Премиум,
красные, 250 г, 1 уп.



Руккола, 75 г, 1 уп.

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Толстолобик; Сом, филе кусочки, слабосоленый, Форгрейт, 170 г



-25%
119⁹⁹
89⁹⁹



-31%
189⁹⁹
129⁹⁹



Палтус, филе с кожей,
Agama, 400 г



-30%
499⁹⁹
349⁹⁹



Карпаччо из мяса птицы,
Рублевский МК



Говядина Отборная,
Иней, 100 г



Сосиски Рублевские,
вареные, Рублевский МК, 480 г



Колбаса Свиная, полукопченая,
Малаховский МК, 350 г



Колбаса Сальчинон-
Тоскана, сыропеченая,
Мясные Истории, 100 г



Пельмени Люкс, с бараниной
халяль, 800 г

* Цена указана за 100 г.



ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ОКРОШКА НА КЕФИРЕ

4 порции



время приготовления
30 мин.

Берем:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Кефир жирностью 3,2% – 1 л | Редис – 5-7 шт. |
| Яйца – 5 шт. | Зеленый лук –
1 средний пучок |
| Картофель – 3 шт. | Соль, перец – по вкусу |
| Огурцы – 4-5 шт. | |

Готовим:

1. Картофель нарезаем кубиками, кладем в кастрюлю, заливаем 1 стаканом горячей воды, доводим до кипения, солим, варим 5 мин. Снимаем с огня и полностью остужаем картофель в отваре.
2. Варим яйца в кипящей воде вскруты, 9 мин. Остужаем, очищаем. Откладываем 2 желтка, остальные вместе с белками нарезаем мелкими кубиками.
3. Тонко нарезаем зеленый лук, кладем в кастрюлю, в которой будем делать окрошку. Посыпаем 1/2 ч. л. соли и начинаем толочь пестиком, постепенно добавляя отложенные желтки.
4. Вливаем в зелень с желтками часть картофельного отвара и тщательно перемешиваем. Затем добавляем весь отвар вместе с картофелем, кефир и рубленые яйца.
5. Редис и огурцы (их нужно очистить, если кожица жесткая) нарезаем кубиками со стороной 1 см. Солим, перчим, перемешиваем и даем постоять 5 мин. Затем добавляем в окрошку вместе с выделившимся соком. Ставим окрошку в холодильник настаиваться минимум на 2 ч. Подаем холодной с хлебцами.

Приятного аппетита!



Хлебец Fazer, с зернами и семенами, подовый, 300 г



Кефир Фермерский, 3,2%, 500 г



Яйцо Деревенское, Село зеленое, С1, 10 шт.



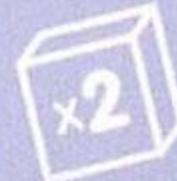
Огурцы корнишоны, премиум, 300 г, 1 уп.

Мамой и папой быть выгодно!



Приглашаем вас в Детский клуб!

ПРЕИМУЩЕСТВА УЧАСТИЯ В КЛУБЕ



В 2 раза больше баллов за покупки продуктов и товаров для детей!



В 2 раза больше баллов за покупки товаров для красоты и ухода для мам (30 дней после вступления в клуб)!



Повышенные баллы в день рождения ребенка!



Регистрируйтесь в Детском клубе на сайте www.5ka.ru/kids, через мобильное приложение или кол центр!



Батончик Gerber*, Doremi,
в ассортименте, 25 г

*Сведения о возрастных ограничениях смотрите на индивидуальной упаковке. Перед началом прикорма необходима консультация специалиста.



ОВОЩНАЯ ЛАЗАНЬЯ С КАЛЬМАРАМИ

3 порции



время приготовления
60 мин.

Берем:

Листы пасты
для лазаньи – 10 шт.

Кальмар – 4 шт.

Лук репчатый – 2 шт.

Баклажан – 1 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Помидор – 2 шт.

Помидоры черри – 3 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Мука пшеничная – 3 ст. л.

Вода – 200 мл

Специи «Итальянские травы» –
по вкусу

Томатная паста – 1 ст.л.

Масло растительное – 4 ст.л.
в соус и 3 ст.л. для обжарки овощей

Готовим:

1. Одну большую луковицу режем полукольцами, слегка обжариваем на растительном масле. Через пару мин. добавляем нарезанный брусками баклажан, потом сладкий перец. На среднем огне обжариваем 5-7 мин.
 2. Очищаем кальмара от пленки и хребта, режем полосками добавляем в сковороду к овощам вместе с помидорами, нарезанными крупными кусочками. Солим, перчим по вкусу и накрываем крышкой, тушим 4-5 мин., пока помидоры пустили сок. Начинка должна получиться сочной, с большим количеством сока, его выпаривать не нужно.
 3. Готовим соус. Мелко нарезанную вторую луковицу обжариваем на растительном масле до золотистости, добавляем итальянские травы. Всыпаем 3 ст. л. муки, обязательно мешаем деревянной лопаткой, чтобы мука равномерно разошлась. Постепенно добавляем воду, интенсивно помешиваем по мере загустения соуса.
 4. Берем прямоугольную форму. На дно немного соуса, далее листы лазаньи, их смазываем соусом, сверху распределяем чайную ложку томатной пасты, далее начинку вместе с соком. Затем снова листы лазаньи, повторяем слой за слоем.
 5. Верхние листы смазываем соусом и выкладываем на них порезанные кружочками помидоры черри, обильно присыпаем их итальянскими травками и свежим базиликом.
 6. Накрываем крышкой и отправляем в разогревенную до 200°C духовку на 30 мин. Через 30 мин. снимаем крышку и в течение 5-10 мин. подрумяниваем. Даем настояться 15-20 мин., подаем на стол!
- Приятного аппетита!



Макароны Barilla,
Lasagne Bolognese,
500 г



Кальмар, филе,
Магуро, 500 г



С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Горчица Французская,
Heinz, 180 г



Кускус, Bravolli, 350 г



Рис золотой+дикий,
АгроАльянс, 5×100 г



Овощи Каја, с лососем,
по-Итальянски, в томатном
соусе, 220 г



Паштет Setra,
куриный; с индейкой, 100 г



Аджика АМЦА, абхазская,
200 г



Говядина тушеная,
Гродфуд, 338 г



Ветчина Славянская,
Hame, 340 г



Масло подсолнечное
с добавлением масла
авокадо, Mr.Ricco, 1 л



Масло Кунжутное,
нерафинированное,
Ароматы Жизни, 250 мл



Соус Kikkoman,
соевый, 150 мл



Уксус Kuhne, Итальянский,
6%, 250 мл

ДЫННЫЙ ЛИМОНАД

4 порции



время приготовления
10 мин.

Берем:

Вода – 1 л

Лимон – 1 шт.

Дыня – 200 г

Сахар – 4 ст. л.

Готовим:

1. В кастрюле соединяем воду (1 литр) и сахар (4 ст. л.). Доводим до кипения, провариваем 2 минуты, снимаем с огня и полностью охлаждаем.
2. В чашу кухонного комбайна (насадка «металлический нож») помещаем очищенную и порезанную кусочками дыню и охлаждённый сахарный сироп. Пюрируем всё и добавляем сок 1 лимона.
3. Переливаем лимонад в кувшин и хорошо охлаждаем в холодильнике. Дынный лимонад можно подавать с кубиками льда и ломтиками лимона.



Арбузы
желтые, 1 кг



Дыня Эфиопка,
сахарная, 1 кг

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Сметана Фермерская,
15%, 300 г



Йогурт Молочная Культура, лесные
ягоды; абрикос-гранола-миндаль, 245 г



Творог Киржачский, с брусникой;
с абрикосом, 9%, 270 г



Перчик Meggle,
со сливочным сыром, 230 г



Сыр Cheese Lovers,
с греческим орехом; песто, 150 г



Сыр Грюйер, Heidi, 170 г

ПОЛЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ ИЗ ФИНИКОВ

6 порций



время приготовления
10 мин.

Берем:

Миндаль – 50 г

Финики – 5 шт.

Грецкие орехи – 25 г

Бананы свежие – $\frac{1}{2}$ шт.

Каcко-порошок – 1 ст. л.

Готовим:

1. Измельчаем миндаль, делим полученную крошку на две части.
2. К той, что осталась в чаше блендера, добавляем грецкий орех и снова перемалываем.
3. Теперь добавляем в чашу финики и банан, перемешайте все до однородной густой массы.
4. Отложенную миндальную крошку смешиваем с какао.
5. Чайной ложечкой берем конфетную массу, аккуратно обваливаем шарик в смеси какао и миндаля, придайте ему любимую форму. Также можно обвалять в кокосовой стружке
6. Убираем конфеты в холодильник на 2–3 часа.

Приятного аппетита!

A promotional image for dried dates. It features a gold-colored bowl filled with dates next to a red and yellow product packaging labeled "Финики сушеные" (Dried Dates) from Naturfoods. A red circular badge in the bottom right corner indicates a price reduction of -36% from 124.99 to 79.99.

Финики сушеные, Naturfoods, 200 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Вода Арджи,
минеральная, 0,5 л



Напиток из Черноголовки,
в ассортименте, 1 л



Варенье Аревик, из белой
черешни, 275 г

Варенье Аревик, из грецких
орехов, 540 г



Вода Vittel, без газа, 1 л



Сок гранатовый Rich, 1 л



Бананы вяленые,
Naturfoods, 100 г



Фисташки жареные,
соленые, Naturfoods, 400 г

ВКУСНО



Хлопья Nestle Gold, кукурузные с медом и арахисом, 300 г

-35%
~~139⁹⁹~~
89⁹⁹



Драже M&Ms, с арахисом; шоколадный, 360 г

-16%
~~238⁹⁹~~
199⁹⁹



-24%
~~289⁹⁹~~
219⁹⁹

Печенье Merba, клюква и белый шоколад, 200 г



Печенье Шоколадный Трюфель, Братья в колпаках, 265 г

-38%
~~112⁹⁹~~
69⁹⁹



Пирожные Makfa, Honning Snitter, Датские медовые, 325 г

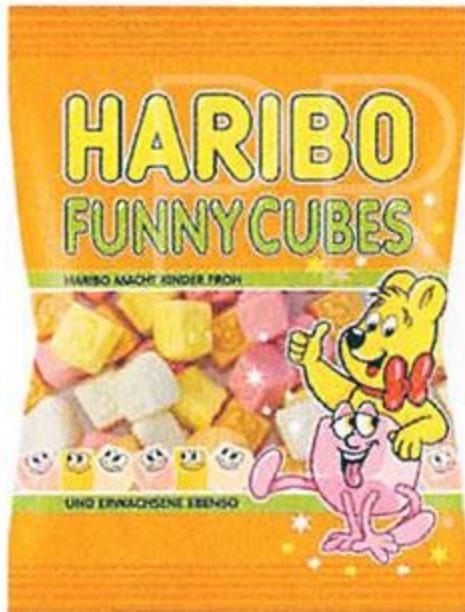
-26%
~~129⁹⁹~~
94⁹⁹



Шоколад Lindt Creation, в ассортименте, 100 г



-18%
~~159⁹⁹~~
129⁹⁹



Конфеты Haribo Funny Cubes, 85 г

-42%
~~79⁹⁹~~
45⁹⁹



Орешки Premium, с вареной сгущенкой, Ама, 220 г

-29%
~~169⁹⁹~~
119⁹⁹



Вафли Varna, в ассортименте, 280 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



Чай Ahmad Tea, Classic Black; Chinese Green, 40x1,8-2 г

-14%
69⁹⁹
59⁹⁹



Кофе Carte Noire, зерна; молотый, 230 г

-30%
399⁹⁹
279⁹⁹



Кофе Bushido, original, 100 г

-33%
599⁹⁹
399⁹⁹



Торт Малина де люкс, Mirel, 850 г

-28%
349⁹⁹
249⁹⁹



Торт У Палыча*,
Медовый, 600 г

-23%
519⁹⁹
399⁹⁹

*Товар представлен не во всех торговых точках.

ВКУСНО



Джин London Gin England,
38%, 0,7 л

-20%
~~849⁹⁹~~
679⁹⁹



Текила Silver Rancho Viejo,
38%, 0,7 л

-19%
~~1099⁰⁰~~
879⁹⁹



Вино I Balzi Rosso Toscano,
красное, полусухое, 0,75 л

-20%
~~589⁹⁹~~
469⁹⁹



Вино Gavi del commune
di Gavi dei Roveri, белое,
сухое, 0,75 л

-20%
~~799⁹⁹~~
639⁹⁹



РОССИЯ

Вино Бастардо, красное,
сухое, 0,75 л

-31%
~~510⁹⁹~~
349⁹⁹



РОССИЯ

Вино Инкерман, красное,
полусладкое, 0,75 л

-28%
~~489⁹⁹~~
349⁹⁹



ИСПАНИЯ

Вино Monasterio De Las
Vinas Crianza, красное, сухое,
0,75 л

-20%
~~549⁹⁹~~
439⁹⁹



АВСТРИЯ

Вино Hagn Рислинг, белое,
полусухое, 0,75 л

-20%
~~694⁹⁹~~
549⁹⁹

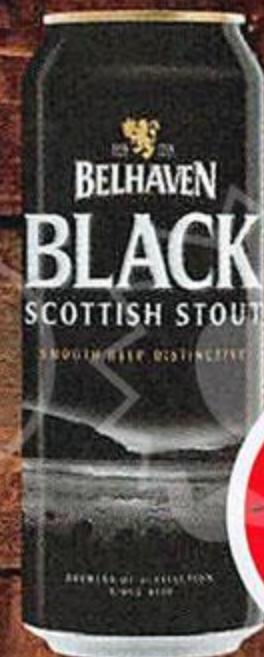
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

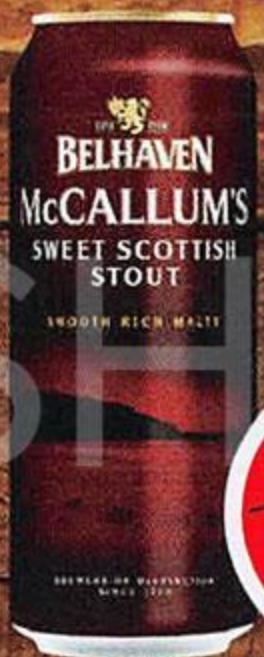
ВКУСНО



99⁹⁹



-20%
149⁹⁹
119⁹⁹



-21%
139⁹⁹
109⁹⁹



129⁹⁹

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

Пиво Belhaven Black,
темное, 4,2%, 0,44 л

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

Пиво Wexford, темное,
5%, 0,44 л



-23%
2730⁰⁰
2099



-25%
1599⁰⁰
1199

Виски Glenfiddich,
двенадцатилетний, 40%, 0,5 л

Ром Havana Club Especial,
40%, 0,7 л



-48%
88⁹⁹
45⁹⁹



-34%
99⁹⁹
65⁹⁹

Арахис Обжаренный,
со вкусом сыра, Chaka, 130 г

Арахис NikNak,
барбекю, 110 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА



Гель для мытья
посуды **Meine Liebe**,
в ассортименте, 500 мл

-35%
~~115⁹⁹~~
74⁹⁹



Туалетная бумага
Papia Deluxe, Dolce Vita, 4 слоя, 4 рулона

-35%
~~115⁹⁹~~
74⁹⁹



Зубная паста
President, Classic, White, 75 мл.

-29%
~~239⁹⁹~~
169⁹⁹



Зубная щетка
President, Smokers,
жесткая

-29%
~~239⁹⁹~~
169⁹⁹



Эко Гель для стирки
Organic People,
в ассортименте, 2 л.

-30%
~~285⁹⁹~~
199⁹⁹



Спрей
 пятновыводитель
Dr. Beckmann, 250 мл

-39%
~~279⁹⁹~~
169⁹⁹



Чистящее средство
для ванных комнат
BAGI, Акрилан, 400 мл

-27%
~~369⁹⁹~~
269⁹⁹



Жироудалитель
BAGI, Шуманит,
400 мл

-27%
~~369⁹⁹~~
269⁹⁹



Набор: мыльница,
стакан для зубных щёток, 1 шт.

299⁹⁹



Коврик для ванной комнаты, 50×70 см, 1 шт.

399⁹⁹

Срок проведения акции с 31 июля по 13 августа 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.

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».