

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

# ВКУСНИ



PRO SHOPPER  
- ДЛ Я ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



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:

1. Измельчаем орехи до мелкой крошки. Взбиваем белок вилкой в глубокой тарелке.

2. 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°C.

3. Делаем заправку для салата. Смешиваем оливковое масло с яблочным уксусом, добавляем нарезанный зеленый лук, петрушку, соль и перец.

4. 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!



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

69<sup>99</sup>



**Руккола,** 75 г, 1 уп.

69<sup>99</sup>

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

**ВКУСНО**



**Толстолобик, филе-кусоч, слабосоленый, Форгрейт, 170 г**

~~119<sup>99</sup>~~  
-25%  
**89<sup>99</sup>**



**Сосиски Рублевские, вареные, Рублевский МК, 480 г**

~~289<sup>99</sup>~~  
-31%  
**199<sup>99</sup>**



**Карпаччо из мяса птицы, Рублевский МК**

~~84<sup>99</sup>~~  
-29%  
**59<sup>99\*</sup>**



**Говядина Отборная, Иней, 100 г**

~~139<sup>99</sup>~~  
-28%  
**99<sup>99</sup>**



**Колбаса Свиная, полукопченая, Малаховский МК, 350 г**

~~249<sup>99</sup>~~  
-24%  
**189<sup>99</sup>**



**Колбаса Сальчичон-Тоскана, сырокопченая, Мясные Истории, 100 г**

~~169<sup>99</sup>~~  
-35%  
**109<sup>99</sup>**



**Пельмени Люкс, с бараниной халяль, 800 г**

~~599<sup>99</sup>~~  
-33%  
**399<sup>99</sup>**

\*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.



**Огурцы корнишоны,**  
премиум, 300 г, 1 уп.



**Яйцо Деревенское,**  
Село зеленое, С1, 10 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 охлаждаем картофель в отваре.

2. Варим яйца в кипящей воде вкрутую, 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!



## Мамой и папой быть выгодно!

Регистрируйтесь в Детском клубе на сайте [www.5ka.ru/kids](http://www.5ka.ru/kids),  
через мобильное приложение или колл-центр!

**Вы ожидаете малыша или в вашей семье есть дети до 11 лет?  
Тогда мы приглашаем вас в Детский клуб!**



Батончик Gerber\*, Doremi,  
в ассортименте, 25 г

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

### ВЫГОДЫ ДЕТСКОГО КЛУБА

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

Специальные акции  
и предложения от партнеров  
клуба!

Статьи и рекомендации  
от ведущих экспертов!

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

Повышенные баллы в день  
рождения ребенка!



## 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 брусочками баклажан, потом сладкий перец. На среднем огне обжариваем 5-7 мин.

2. Очищаем кальмары 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 пустят 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 травами и свежим базиликом.

6. Накрываем крышкой и отправляем в разогретую 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  
Bolognesi, 500 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО 



~~129<sup>99</sup>~~  
-30%  
89<sup>99</sup>

Горчица Французская,  
Heinz, 180 г



~~198<sup>99</sup>~~  
-25%  
148<sup>99</sup>

Аджика АМЦА, абхазская,  
200 г



~~137<sup>99</sup>~~  
-27%  
99<sup>99</sup>

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



~~74<sup>99</sup>~~  
-33%  
49<sup>99</sup>

Паштет Setra,  
куриный; с индейкой, 100 г



~~228<sup>99</sup>~~  
-30%  
159<sup>99</sup>

Говядина тушеная,  
Гродфуд, 338 г



~~388<sup>99</sup>~~  
-22%  
299<sup>99</sup>

Ветчина Славянская,  
Name, 340 г



## ДЫННЫЙ ЛИМОНАД

4 порции



время приготовления  
10 мин.

### Берем:

Вода – 1 л

Дыня – 200 г

Лимон – 1 шт.

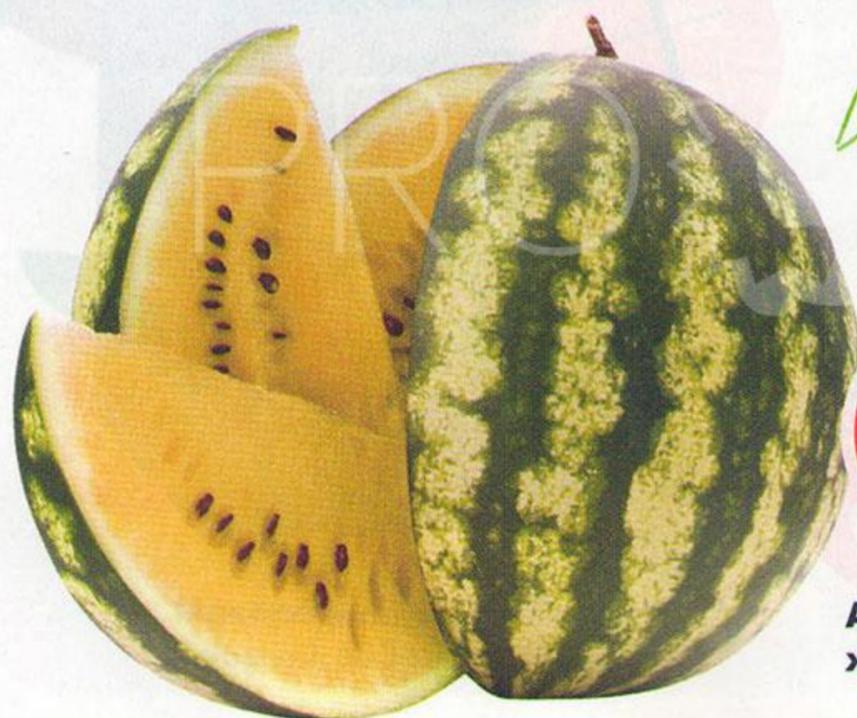
Сахар – 4 ст. л.

### 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 охлажденный 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.



45<sup>99</sup>

Арбузы  
желтые, 1 кг



59<sup>99</sup>

Дыня Эфиопка,  
сахарная, 1 кг

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



~~119<sup>99</sup>~~  
-33%  
79<sup>99</sup>

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



~~259<sup>99</sup>~~  
-30%  
179<sup>99</sup>

Масло Кунжутное, нерафинированное, Ароматы Жизни, 250 мл



~~165<sup>99</sup>~~  
-24%  
125<sup>99</sup>

Соус Kikkoman, соевый, 150 мл



~~135<sup>99</sup>~~  
-44%  
74<sup>99</sup>

Смесь золотого и дикого риса, Агро-Альянс, 5x100 г



~~249<sup>99</sup>~~  
-20%  
199<sup>99</sup>

Уксус бальзамический, Kühne, 250 мл

# ПОЛЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ ИЗ ФИНИКОВ

6 порций



время приготовления  
10 мин.

## Берем:

Миндаль – 50 г

Финики – 5 шт.

Грецкие орехи – 25 г

Бананы свежие – ½ шт.

Какао-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. Отложенные миндальные «крошки» смешиваем с какао.
5. Чайной ложечкой берем конфетную массу, аккуратно обваливаем шарик в смеси какао и миндаля, придайте ему любимую форму. Также можно обваливать в кокосовой стружке
6. Убираем конфеты в холодильник на 2–3 часа.

Приятного аппетита!



Финики сушеные, Naturfoods, 200 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

**ВКУСНО** 



~~72<sup>99</sup>~~  
**54<sup>99</sup>** -24%

**Напиток из Черноголовки,**  
в ассортименте, 1 л



~~239<sup>99</sup>~~  
**165<sup>99</sup>** -30%

**Варенье Арвик, из белой**  
черешни, 275 г



~~289<sup>99</sup>~~  
**189<sup>99</sup>** -34%

**Варенье Арвик, из грецких**  
орехов, 540 г



~~119<sup>99</sup>~~  
**89<sup>99</sup>** -25%

**Вода Vittel, без газа, 1 л**



~~179<sup>99</sup>~~  
**139<sup>99</sup>** -22%

**Сок гранатовый Rich, 1 л**



~~59<sup>99</sup>~~  
**49<sup>99</sup>** -16%

**Бананы вяленые, Naturfoods,**  
100 г



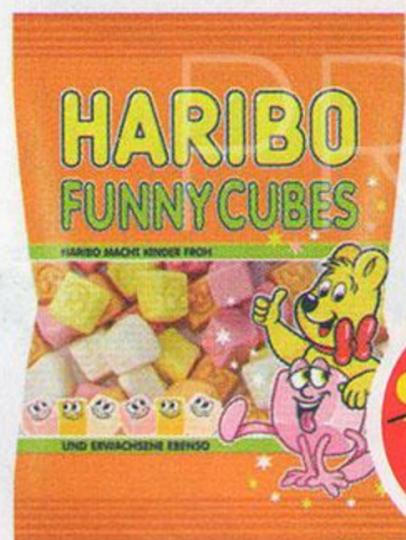
~~559<sup>99</sup>~~  
**375<sup>99</sup>** -32%

**Фисташки жареные,**  
соленые, Naturfoods, 400 г



~~139<sup>99</sup>~~  
-35%  
**89<sup>99</sup>**

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



~~99<sup>99</sup>~~  
-54%  
**45<sup>99</sup>**

**Конфеты Haribo Funny Cubes,** 85 г



~~159<sup>99</sup>~~  
-18%  
**129<sup>99</sup>**

**Шоколад Lindt Creation,** темный с мятой  
и какао бобами; молочный с кусочками  
карамели и начинкой крем-брюле, 100г



~~269<sup>99</sup>~~  
-20%  
**215<sup>99</sup>**

**Печенье Merba,** клюква и белый  
шоколад, 200 г



~~133<sup>99</sup>~~  
-29%  
**94<sup>99</sup>**

**Пирожные Makfa, Honning Snitter,**  
Датские медовые, 325 г



~~178<sup>99</sup>~~  
-32%  
**119<sup>99</sup>**

**Вафли Varna,**  
в ассортименте, 280 г



~~114<sup>99</sup>~~  
-39%  
**69<sup>99</sup>**

**Печенье Шоколадный Трюфель,**  
Братья в колпаках, 265 г

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУШНО



-33%  
~~89<sup>99</sup>~~  
59<sup>99</sup>



-30%  
~~399<sup>99</sup>~~  
279<sup>99</sup>



-33%  
~~599<sup>99</sup>~~  
399<sup>99</sup>

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

Кофе Carte Noir, зерновой; молотый, 230г

Кофе Bushido, original, 100 г



-28%  
~~349<sup>99</sup>~~  
249<sup>99</sup>

Торт Малина де Люкс, Mirel, 850 г



~~849<sup>99</sup>~~  
-20%  
**679<sup>99</sup>**

**Джин London Gin England,**  
38%, 0,7 л



~~1099<sup>00</sup>~~  
-19%  
**879<sup>99</sup>**

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



ИСПАНИЯ



~~549<sup>99</sup>~~  
-20%  
**439<sup>99</sup>**

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

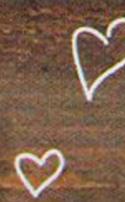


АВСТРИЯ



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

**Вино Hahn Рислинг,** белое,  
полусухое, 0,75 л



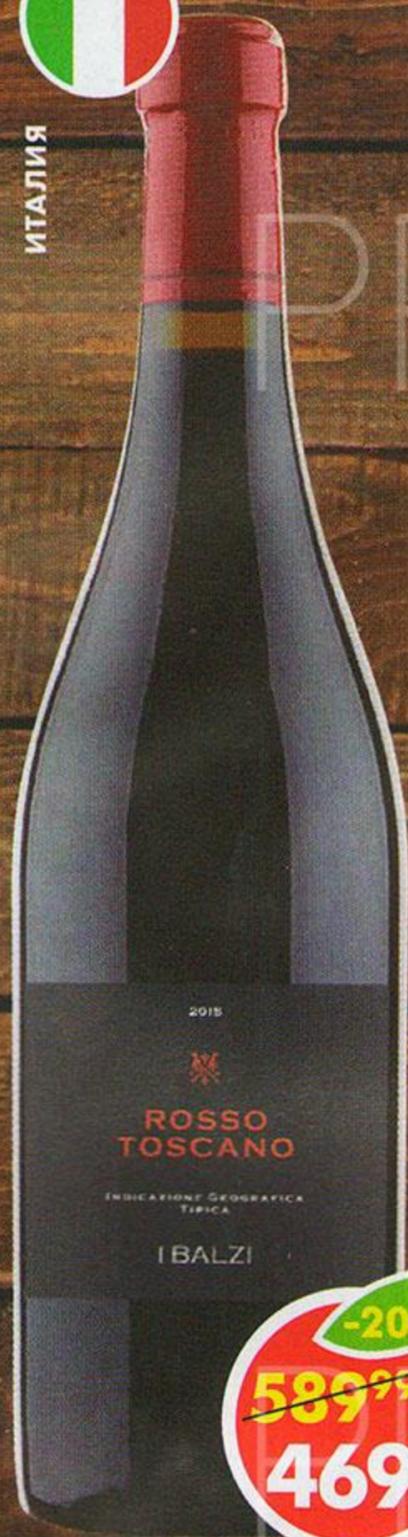
УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА

ВКУСНО



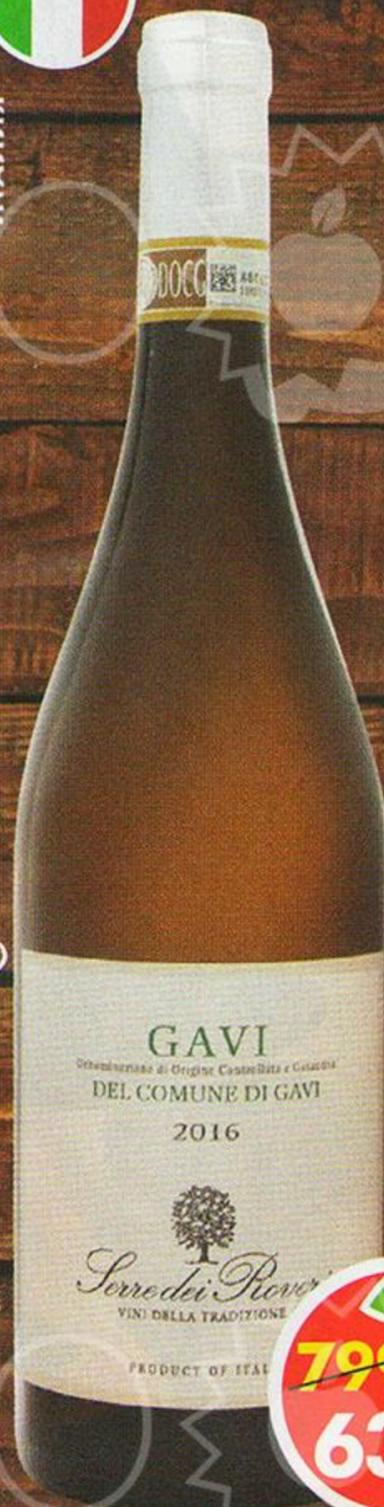
ИТАЛИЯ



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



ИТАЛИЯ



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



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



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



Пиво Belhaven McCallum's, темное, 4,1%, 0,44 л



Пиво Wexford, темное, 5%, 0,44 л



Арахис Обжаренный, со вкусом сыра, Chaka, 130 г



Арахис NikNak, барбекю, 110 г

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 31 ИЮЛЯ ПО 13 АВГУСТА



~~115<sup>99</sup>~~  
-35%  
74<sup>99</sup>

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



~~115<sup>99</sup>~~  
-35%  
74<sup>99</sup>

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



~~239<sup>99</sup>~~  
-29%  
169<sup>99</sup>

**Зубная паста President, Classic, White, 75 мл.**



~~239<sup>99</sup>~~  
-29%  
169<sup>99</sup>

**Зубная щетка President, Smokers, жесткая**



~~285<sup>99</sup>~~  
-30%  
199<sup>99</sup>

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



~~279<sup>99</sup>~~  
-39%  
169<sup>99</sup>

**Спрей пятновыводитель Dr. Backmann, 250 мл**



~~369<sup>99</sup>~~  
-27%  
269<sup>99</sup>

**Чистящее средство для ванн BAGI, Акрилан, 400 мл**



~~369<sup>99</sup>~~  
-27%  
269<sup>99</sup>

**Жирудалитель BAGI, Шуманит, 400 мл**



~~299<sup>99</sup>~~  
299<sup>99</sup>

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



~~399<sup>99</sup>~~  
399<sup>99</sup>

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

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. Предложение действительно для г. Ярославля и Ярославской области, г. Тверь и Тверской области, г. Владимира и Владимирской области, г. Кострома и Костромской области. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».