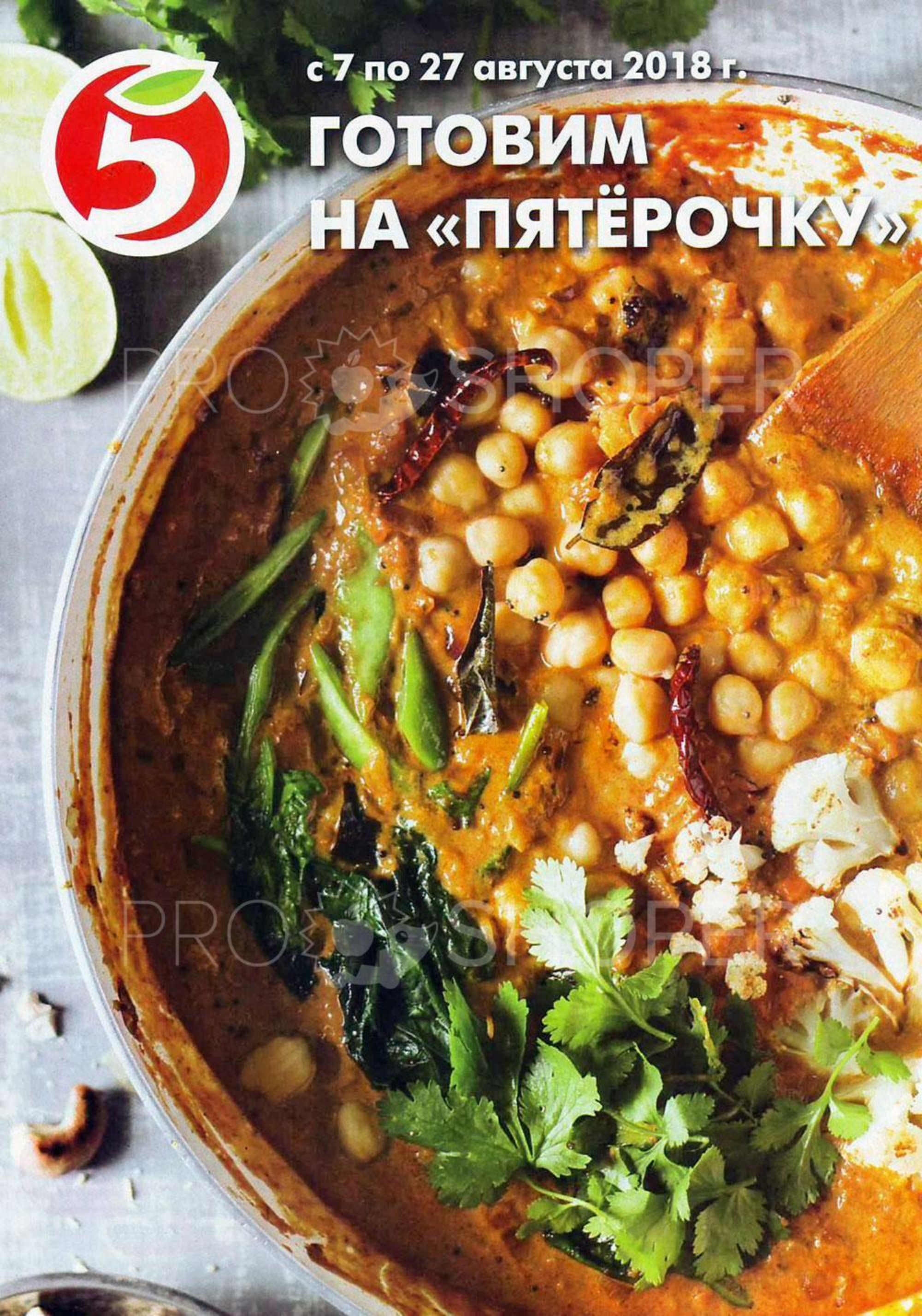


с 7 по 27 августа 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»



PRO FRESHOPPER

PRO FRESHOPPER



Завтрак

Кукурузная каша

Ингредиенты:

Крупа Кукурузная Увелка – 150 г
Вода – 400 мл
Молоко – 400 мл
Соль, сливочное масло – по вкусу

Рецепт:

В промытую крупу влить кипящую воду, посолить, помешивая, и варить на слабом огне до впитывания влаги, не накрывая кастрюлю крышкой. Затем влить в кашу кипящее молоко, размешать и продолжать варить на слабом огне еще 15-20 минут, помешивая. Готовую кашу снять с огня, закрыть кастрюлю плотно крышкой и дать постоять 5 минут, затем разложить по тарелкам. Получается каша средней густоты. К каше подать сливочное масло и сахарный песок (по вкусу). Приятного аппетита.

Тосты с финиковой пастой

Ингредиенты:

Финики МААГ – 250 г
Банан – 300 г
Какао – 3-5 ч.л. (по вкусу)
Сок лимона – 1 ст.л. (по желанию)
Соль – 1 щепотка (по желанию)
Корица – 0.5-1 ч.л. (по желанию)

Рецепт:

Вымойте, обсушите и очистите финики от косточек. Залейте финики холодной водой и настаивайте 8-12 часов, для того чтобы они стали мягкими. Чтобы ускорить процесс, можно залить финики кипятком, накрыть крышкой и настаивать 20-30 минут, или отварить на пару 10-15 минут (до мягкости), после чего охладить. Нарежьте банан крупными кусочками и поместите в чашу блендера. По желанию, добавьте 1 ст.л. лимонного сока и взбейте все несколько секунд до однородности. К получившемуся банановому пюре добавьте размягченные финики и взбейте все еще 2-3 минуты, до однородности. Когда смесь бананов и фиников станет однородной и гладкой, добавьте какао, небольшую щепотку соли и по желанию немного молотой корицы. Взбейте все компоненты 30-60 секунд, для того чтобы какао полностью растворилось в пасте. Пасту можно сразу подавать к столу или поместить в чистую, сухую, герметично закрывающуюся емкость, убрать в холодильник для хранения и использовать по необходимости. Рекомендуемый срок хранения – до 7 дней.



КРУПА КУКУРУЗНАЯ,
Увелка, 5x80 г



ФИНИКИ,
с косточкой, Мааг, 250 г



Пельмени, запеченные сыром

Ингредиенты:

Пельмени - 500 г
Сметана (сливки или йогурт) - 200 г
Сыр - 150 г
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Соль, специи - по вкусу
Зелень - 1 пучок
Растительное масло для обжарки

Рецепт:

На растительном масле жарим пельмени до румяной корочки. Посыпаем их солью, перцем, любимыми специями по вкусу.

До прозрачности обжариваем тертую морковь с нашинкованным луком.

Смешиваем пельмени с зажаркой и выкладываем в горшочки. Наливаем кипятка столько, чтобы оставалось место для сметаны (или йогурта, или сливок) и тертого сыра. Их тоже добавляем в горшочки и накрываем их крышками.

Запекаем 30 минут при 180 градусах, за 5 минут до конца крышки снимаем. Подаем, посыпав зеленью. Приятного аппетита!



ЛУК РЕПЧАТЫЙ



МОРКОВЬ МЫТАЯ



ПЕЛЬМЕНИ
БЕЛОРУССКИЕ
СМАЧНЫЕ,
Мне Добавки, 900 г



Крем-суп из красной чечевицы

Ингредиенты:

Чечевица красная Мистраль – 450 г.
 Лук репчатый – 1 шт.
 Морковь – 1 шт.
 Картофель – 1 шт.
 Вода – 2 л.
 Чеснок – 2 зубчика.
 Лимон – 1 долька.
 Масло растительное – 50 мл.
 Масло сливочное – 30 г.
 Паста томатная Моравка – 1 ст.л.
 Паприка – 1 ч.л.
 Мята сухая – 1 ч.л.
 Соль, молотый перец по вкусу.

Рецепт:

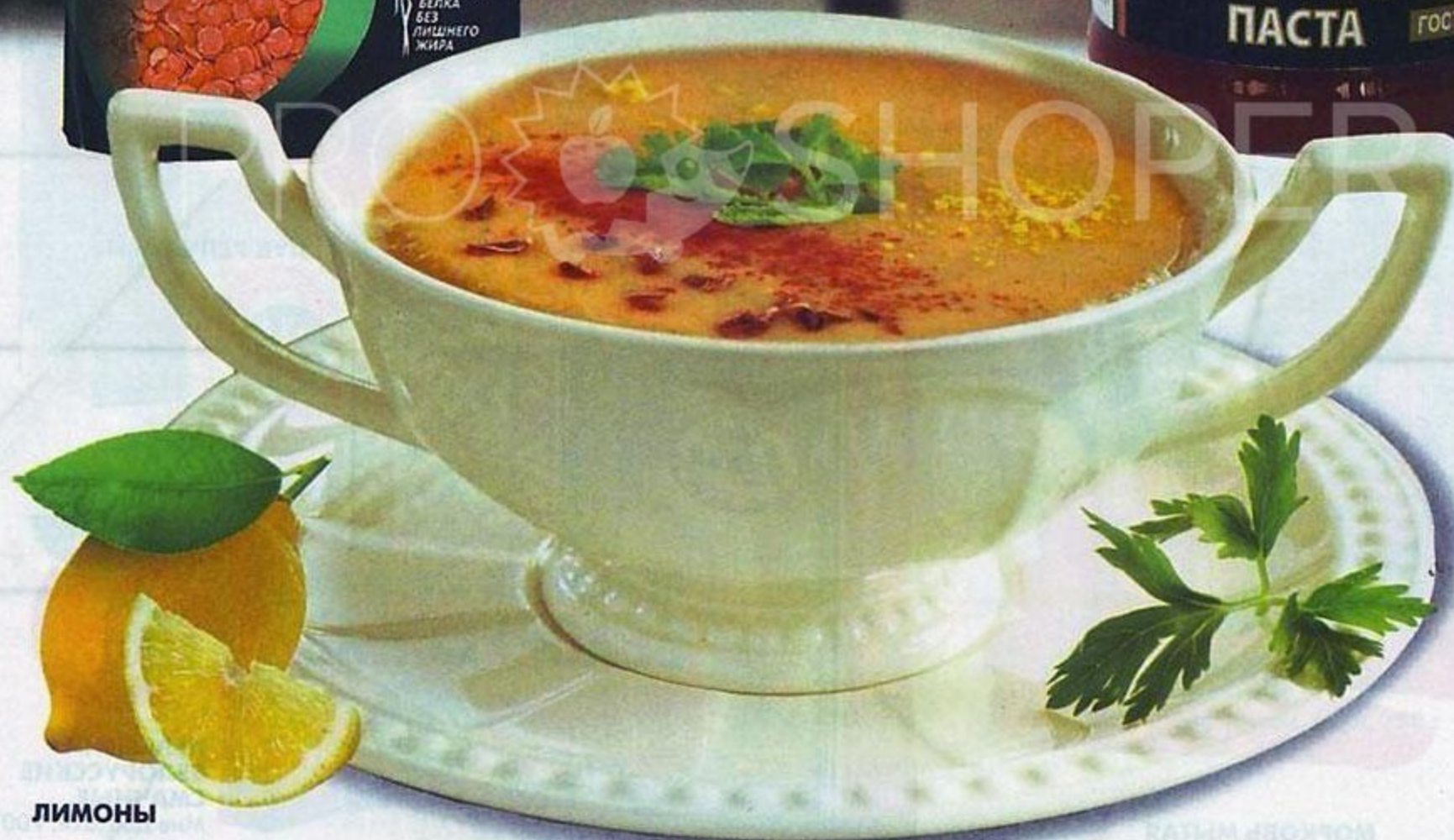
Все овощи очистить от кожицы, помыть под проточной водой и измельчить.
 В кастрюле с толстым дном нагреть растительное масло. Обжарить на нем сначала измельченный лук с чесноком, а потом добавить все остальные овощи и томатную пасту. Готовить около 5 минут.
 Когда содержимое кастрюли дойдет до состояния полуготовности, всыпать чечевицу и залить все водой. Варить приблизительно 25 минут, до полной готовности. Далее суп перебить блендером до однородности и посолить по вкусу.
 Для пикантной заправки растопить в сотейнике сливочное масло и добавить в него паприку и мяту. Разлить суп по тарелкам и добавить в каждую несколько капель заправки и сока лимона.



ЧЕЧЕВИЦА ПЕРСИДСКАЯ, красная, Мистраль, 450 г



ПАСТА ТОМАТНАЯ, Моравка, 480 г



Кус-кус с мидиями

Ингредиенты:

Кускус BRAVOLLI - 100 г.
Мидии BONDELAMAR - 50 г.
Лимонная цедра
Сок половины лимона
Растительное масло - 1 ст. л.
Сливочное масло - 10 г.
Соль, перец - по вкусу

Рецепт:

Кускус заливаем кипятком, накрываем крышкой и оставляем запариваться на 5 минут.
Размораживаем мидии. Разогреваем сливочное масло на сковороде, добавляем мидии. Жарим их 5 минут, солим, перчим по вкусу. В самом конце жарки добавляем кускус, лимонный сок, цедру, оливковое масло и любимые специи. Выключаем огонь, накрываем крышкой и даем постоять пару минут.
При подаче украшаем горсточкой рукколы или другой зеленью.

Салат с булгуром

Ингредиенты:

Булгур BRAVOLLI - 200 г.
Помидоры - 3-4 шт.
Перец болгарский - 1 шт.
Лук зеленый - 3 шт.
Петрушка - 0,5 пучка
Укроп - 0,5 пучка
Сельдерей - 1 стебель
Масло оливковое - 3 ст.л.
Уксус белый бальзамический - 1 ст.л.
Соевый соус - 1 ст.л.
Соль морская Kotanyi - по вкусу
Перец черный Kotanyi - по вкусу

Рецепт:

Промойте булгур под проточной водой. Залейте его чистой водой и варите, чуть посолив, 15-17 минут, до готовности. Когда вода полностью выкипит, перемешайте, остудите крупу.
Нарежьте помидоры, сельдерей и болгарский перец, очищенный от семечек и мягких перепонек. Добавьте мелко нарезанный зеленый лук и зелень. Теперь нужно добавить остывший готовый булгур к овощам.
Заправляем салат оливковым маслом, соевым соусом, бальзамическим уксусом, солим и перчим по вкусу. Перемешиваем салат тщательно и оставляем на несколько минут, чтобы все соки смешались.



КУСКУС BRAVOLLI, 350 г

МЯСО МИДИЙ, Bondelamar, мороженное, 1 кг



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, мельница, Kotanyi, 36 г

СОЛЬ МОРСКАЯ, мельница, Kotanyi, 92 г



БУЛГУР BRAVOLLI, 350 г





Полдник

Полезный перекус

Тортилья с курицей

Ингредиенты:

Тортилья Delicados -
1 упаковка
Куриное филе - 250 г
Лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Перец болгарский - 0,5 шт.
Чеснок - 2-3 зубчика
Приправа для перченого
стейка Kotanyi - по вкусу
Соль, перец - по вкусу
Масло растительное -
2 ст.л.
Сыр твердый - 50-100 г

Рецепт:

В разогретую сковороду влейте масло, обжарьте нарезанный лук. Добавьте нарезанный тонким ломтиком болгарский перец, готовьте все вместе 2-3 минуты. Нарежьте тонким ломтиком куриное филе, добавьте к овощам, готовьте его вместе с овощами минут 5-6. Посолите и поперчите по вкусу. Далее добавьте нарезанный без семечек помидор, чеснок и жгучий перец. Выкладываем начинку на половину тортильи, щедро посыпаем ее натертым сыром. Накрываем начинку второй половиной лепешки. Обжариваем лепешки с начинкой на сухой сковороде до румяной корочки, или пока сыр не расплавится. Готовые лепешки нужно разрезать на две части и подавать, пока сыр с начинкой не остыл.



ПРИПРАВА ДЛЯ ПЕРЧЕНОГО СТЕЙКА, Kotanyi, 45 г

89⁹⁹

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ, сладкий

ЛЕПЕШКИ TORTILLAS, Delicados, пшеничные, томатные, 400 г

-25%
126⁹⁹
94⁹⁹

Пирог с курагой

Ингредиенты:

Сливочное масло или маргарин – 350 г.
 Сметана Домик в Деревне - 350 г.
 Пшеничная мука - 6-7 стаканов
 Разрыхлитель теста Dr.Oetker - 2 ч. ложки
 Соль - 1/3 ч. ложки
 Абрикос сушеный Магг – 400 г.
 Сахар – 1 стакан

Рецепт:

Курагу промыть и залить кипятком.

Размягченное сливочное масло растереть с половиной муки в крошку. В крошку добавить сметану и перемешать, посолить, постепенно добавлять муку просеянную с разрыхлителем и замесить мягкое, эластичное тесто (тесто не должно липнуть к рукам). Тесто накрыть полотенцем и оставить на 20 минут отдохнуть. Курагу вынуть из воды и измельчить с сахаром в пюре с помощью комбайна или мясорубки, добавить в пюре немного воды в котором была замочена курага чтобы получилась масса консистенции густой сметаны.

Тесто разделить на две части (одна должна быть немного больше другой), большую раскатать в пласт диаметром 34-36 см. и выложить в форму или на противень, на тесто выложить ровным слоем начинку и накрыть оставшимся раскатанным в пласт тестом. У пирога скрепить края, наколоть пирог вилкой (можно пирог смазать молоком и посыпать сахаром), поставить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 40-50 минут.

Готовому пирогу дать немного остыть, присыпать сахарной пудрой и подать к чаю.



АБРИКОС СУШЕНЫЙ,
отборный, Магг, 250 г



СМЕТАНА ДОМИК
В ДЕРЕВНЕ, 20%, 180 г



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ
ТЕСТА, Dr.Oetker, 10 г



Бурый рис с креветками

Ингредиенты:

Бурый рис Увелка - 200 г
Креветки Polar - 200 г
Болгарский перец - 1 стручок
Чеснок - 1 зубчик
Морковь - 1 шт.
Масло сливочное и растительное
Соль, перец - по вкусу

Рецепт:

Креветки отвариваем, очищаем. В кастрюлю кладем немного сливочного масла, нагреваем и высыпает тщательно промытый рис. Поджариваем крупу до золотистого цвета и наливаем горячую воду, чтобы жидкость оказалась на пару сантиметров выше уровня риса. Варим его до готовности, но не перевариваем. Морковь трем на терке, перец режем соломкой, а чеснок – крупными кусочками. В сковороду наливаем масло, обжариваем в нем чеснок, затем вынимаем его и сразу закладываем морковь, а потом перец. После кладем креветки, а через пару минут и рис. Солим, перчим, перемешиваем, накрываем крышкой и тушим на слабом огне 7 – 8 минут.



РИС БУРЫЙ,
Увелка, 5x80 г

-20%
~~59⁹⁹~~
47⁹⁹



ПРИПРАВА СМЕСЬ ПЕРЦЕВ, Kotanyi, 35 г

89⁹⁹



КРЕВЕТКИ СЕВЕРНЫЕ,
Polar, 500 г

-32%
~~499⁹⁹~~
339⁹⁹

Салат с нутом

Ингредиенты:

Нут BRAVOLLI - 1 стакан

Помидор - 2-3 шт.

Красный лук - 1 шт

Чеснок - 1-2 зубчика

Кинза - 1 пучок

Натертый корень имбиря - 1\2 ч.л.

Перец, кумин, соль, масло - по вкусу

Лимонный сок - по вкусу

Нут с овощами и пряностями - отличный вариант для легкого ужина. Очень вкусный, яркий, пряный, сытный и сочный летний салат с волшебным ароматом.

Рецепт:

Замочить на ночь нут, затем хорошо его промыть. Залить водой и отварить в течении примерно 20-30 минут (пробуйте на зубок). Нут не должен разваливаться.

Отваренный нут остудить и выложить в салатник. Туда же положить нарезанные крупно помидоры, кинзу, лук тонкими полукольцами.

В отдельной миске смешать давленный чеснок, соль, перец, имбирь, по желанию кумин, оливковое масло и лимонный сок, хорошо перемешать и полить этой смесью нут с помидорами и луком. Салат перемешать и подавать.



Зелень



ТОМАТЫ СЛИВОВИДНЫЕ,
красные



ИМБИРЬ



НУТ BRAVOLLI, 350 г



Крылышки В соусе Сладкий Чили

Ингредиенты:

Крылья куриные - 1 кг
Соус Сладкий Чили, Sen Soy - 250 г

Рецепт:

Заливаем куриные крылья соусом Сладкий чили и оставляем в прохладное место на 2-3 часа.
Обжариваем замаринованные крылья на решетке гриль до готовности.
Оставшийся после маринада соус, подаем вместе с крылышками.



СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ,
Sen Soy, 320 г



СМАЛЕЦ
ПАНСКИЙ,
Калужский
Мясокомбинат, 200 г



ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ,
сладкий

Голени в соусе Сладкий Терияки

Ингредиенты:

Голени куриные - 1 кг
Соус Сладкий Терияки, Sen Soy - 250 г

Рецепт:

Заливаем куриные голени соусом Сладкий Терияки и оставляем в прохладное место на 2-3 часа.
Обжариваем замаринованные голени на решетке гриль до готовности.
Оставшийся после маринада соус, подаем вместе с куриными голеньями.
В качестве закуски хорошо подойдет фасоль с овощами.



СОУС СЛАДКИЙ
ТЕРИЯКИ, Sen Soy, 320 г



ФАСОЛЬ ПО-МОНАСТЫРСКИ,
с овощами, Пиканта, 530 г



Итальянская кухня

Пицца на тонком тесте

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука - 175 г
- Вода - 125 мл
- Дрожжи Dr.Oetker - 1 ч. л.
- Соль - 1/4 ч. л.
- Растительное масло - 1 ст. л.

Для соуса:

- Томатная паста - 2 столовые ложки;
- Вода - 30 мл;
- Соль (лучше морская) - 0,5 чайная ложка;
- Сахар - 0,5 столовая ложка;
- Орегано - 0,5 чайная ложка;
- Черный молотый перец - небольшая щепотка
- Оливковое масло - 20мл

Для начинки:

- Сыр Моцарелла Granabella - 300 г
- Мясные изделия - 200 г
- Томаты - 1 штука
- Лук красный - 1 луковица
- Маринованные корнишоны - 100 г

Рецепт:

В теплой воде растворяем дрожжи, добавляем соль, масло. Постепенно всыпая муку, замешиваем мягкое, не липкое, эластичное тесто. После того, как тесто будет готово, не поленитесь дополнительно вымесить его на столе, добавив одну-две ложки муки. Накройте миску с тестом полотенцем и поставьте ее в теплое место до увеличения вдвое. После этого тесто можно обмять и приступать к формовке пиццы. В эмалированную кастрюлю вливается вода и томатная паста. Сюда же следом добавляется орегано, растительное масло, сахар и соль. Тщательно перемешать до образования однородной массы. Будущий соус довести до кипения и варить еще три минуты на небольшом огне. Стоит попробовать заправку пока она еще теплая. Если на вкус она кислая, то стоит добавить сахара, а если пресная - соли. На готовый пласт теста выкладываем соус. Далее натертый сыр, порезанный полукольцами лук, кружочки томатов и корнишонов, соломку мясных изделий. Духовку заранее прогреваем до максимальной температуры. Ставим пиццу в духовку на 8-10 минут.



10⁹⁹

ДРОЖЖИ
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ,
Dr.Oetker, 7 г



КОЛБАСА С МОЛОКОМ,
Сосновоборская, 450 г

149⁹⁹



КОЛБАСА САЛЯМИ
ФИРМЕННАЯ,
Сосновоборская, 350 г

169⁹⁹



СЫР МОЦАРЕЛЛА,
Granabella, для пиццы,
40%, 300 г

179⁹⁹



ГОВЯДИНА
ДЕЛИКАТЕСНАЯ,
Копченое, 300 г

149⁹⁹

Итальянский гороховый суп

Ингредиенты:

Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Картофель - 3 шт.
Вода - 2 л.
Горох - 200 г.
Чеснок - 1 зубчик
Майоран, базилик, черный перец - по вкусу

Рецепт:

Горох нужно предварительно замочить в воде и лучше, если он постоит всю ночь. После этого выкладываем его в кастрюлю с водой и варим.
Пока идет этот процесс, картофель режем кубиками, морковь трем, измельчаем лук и выкладываем овощи к гороху. Когда все станет мягким, с помощью блендера делаем из продуктов пюре. Добавляем выбранные специи, давленный чеснок. Еще раз доводим до кипения, и можно подавать.



**ГОРОХ
АЙДАХО**
желтый, колотый

-20%
~~74⁹⁹~~
59⁹⁹

ГОРОХ АЙДАХО,
Мистраль, желтый, колотый,
500 г



**ГОРОХ
ОРЕГОН**
зеленый, колотый

-20%
~~99⁹⁹~~
79⁹⁹

ГОРОХ ОРЕГОН, зеленый,
колотый, Мистраль, 500 г

Паста с нежным сьюсом

Ингредиенты:

Паста - 200 г
Консервированные кальмары - 100 г
Масло сливочное - 30 г
Чеснок - 3 зубчика
Сливки и зелень - 100 мл
Соль - по вкусу

Рецепт:

Первым делом необходимо закипятить воду и, подсолив, отварить в ней пасту.
На сковороде в течение трех минут обжарить мелко нарезанный чеснок, лук и зелень. Тут надо следить, чтобы продукты не пересохла.
Добавить кальмары и посолить.
Залить все сливками, перемешать и довести массу до кипения.
Переложить на сковороду готовую пасту и жарить продукты вместе 6-7 минут.
Ингредиенты должны пропитаться ароматами друг друга.



**МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ GRAND DI
PASTA, Farfalle, 400 г**

-20%
~~49⁹⁹~~
39⁹⁹



**МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ GRAND
DI PASTA, Fettuccine,
500 г**

-20%
~~79⁹⁹~~
63⁹⁹



ЩУПАЛЬЦА КАЛЬМАРА,
Меридиан, в рассоле, 430 г

-24%
~~249⁹⁹~~
189⁹⁹



Банановая корова

Этот тропический коктейль подают с толстой соломинкой.

Ингредиенты:

Банан - ½
Ром - 75 мл
Молоко - 100 мл
Сахарный сироп - 15 мл

Рецепт:

Все ингредиенты взбить в блендере, затем перелить в бокал. Украсить долькой банана.



POM BACARDI
CARTA BLANCA,
40%, 0,7 л



ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Яблочный виски

Достаточно легкий и элегантный коктейль.

Ингредиенты:

Виски — 50 мл.
Сок яблока — 150 мл.
Зеленое яблоко — 30 гр.
Корица палочки — 5 гр.

Рецепт:

Бокал заполняется льдом и в него добавляется виски и сок.
Смесь перемешивается и украшается корицей и кусочками яблока.

499⁹⁹

КОНЬЯК ЛЮДОВИК,
пятилетний, 40%, 0,5 л

Вишневый КОНЬЯК

Ингредиенты:

Коньяк — 45 мл.
Молоко — 40 мл.
Сок вишни — 25 мл.

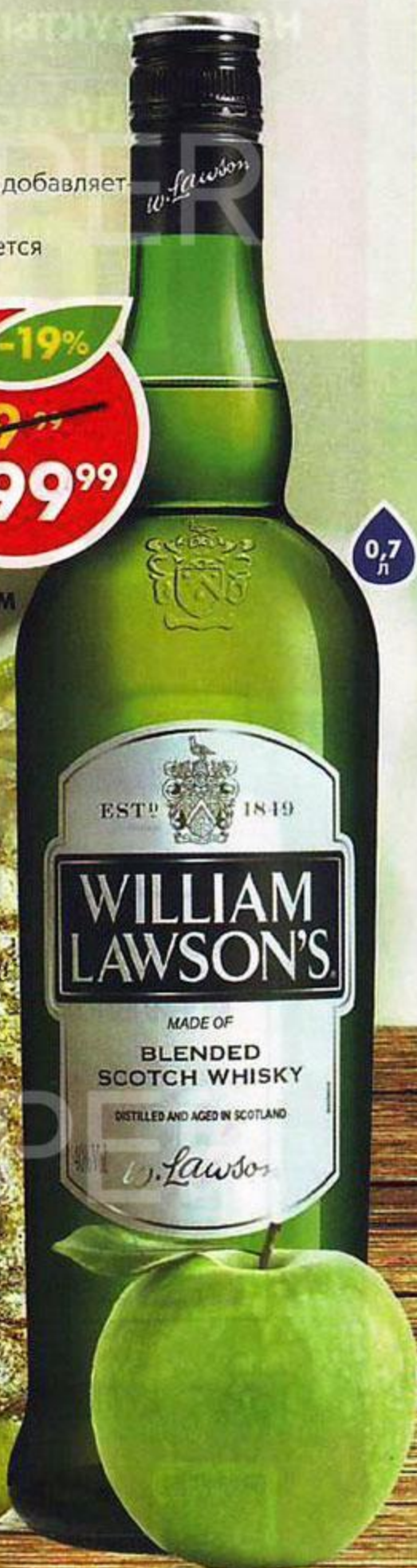
Рецепт:

В емкости смешать коньяк с вишневым соком. Добавить молоко (оно должно быть холодным). Перемешать.

-19%
989⁹⁹
799⁹⁹

ВИСКИ WILLIAM
LAWSON'S,
40%, 0,7 л

0,7
л



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пятерочка Выручает!

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

5%

* Срок действия акции - с 30.01.18 по 31.12.18. Акции действует во всех магазинах сети «Пятерочка». Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить карта «Пенсионист» в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товары, участвующие в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установлении минимальной розничной цены на алкогольную продукцию крепостью свыше 20%. Запрещается применение скидки с цен, имеющих видной помеченности. Подробности в магазинах «Пятерочка», на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 800 555 55 95.

СЕМЕЙНАЯ СРЕДА

-10%
НА ВСЁ*

ПРИХОДИТЕ С ДЕТЬМИ
и получайте скидку 10% на



каждую среду с 9:00 до 17:00

* Срок действия акции: каждую среду 2018 г. с 9:00 до 17:00 предоставляется скидка в размере 10% для покупателей с детьми до 12 лет. Скидка по акции не распространяется на акционный товар, алкогольную продукцию и на бонусы к оплате. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акции действует во всех магазинах торговой сети «Пятерочка». Администрация «Пятерочка» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятерочка» и на сайте www.5ka.ru.

ВЫРУЧАЙ-КАРТА

ПОМОГАЕТ ВАМ ПОКУПАТЬ ВЫГОДНО!



СКАЧАЙТЕ И ПОЛЬЗУЙТЕСЬ БЕСПЛАТНО

ТОЛЬКО ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ КАРТ



**БАЛЛЫ
ЗА ВСЕ ПОКУПКИ**



**СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АКЦИИ**

App Store



Скачивайте мобильное приложение «Пятерочка»
в App Store или Google Play



Google Play

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятерочка».

Срок проведения акции с 7 по 27 августа 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акции 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 «Пятерочка». 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 г. Самара и Самарской области, г. Ульяновск и Ульяновской области, г. Оренбург и Оренбургской, г. Пензы и Пензенской области. Все подробности в магазинах «Пятерочка».