

с 7 по 27 августа 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»





Кукурузная каша

Ингредиенты:

Крупа Кукурузная – 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.



КРУПА КУКУРУЗНАЯ,
Увелка, 5x80 г



МОЛОКО ЭГО*,
3,2%, 950 г
*Только
Нижегородская обл.
и Респ. Мордовия



Тосты с красной рыбой и перепелиным яйцом

Ингредиенты:

Батон или багет
Масло сливочное
Семга/Форель малосоленая
Свежая зелень
Перепелиное яйцо

Рецепт:

На предварительно нарезанные кусочки багета мажем мягкое масло. Кладем кусочек малосоленной семги.
Добавляем перепелиное яйцо и украшаем зеленью. Вкусный и полезный завтрак готов!



СЕМГА; ФОРЕЛЬ,
слабосоленая, Дивный
берег, 100 г



ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ, 20 шт.

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.



ФИНИКИ,
с косточкой, Маг,
250 г





Крем-суп из красной чечевицы

Ингредиенты:

Чечевица – 500 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 – 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



ЛИМОНЫ



Кускус с морепродуктами

Ингредиенты:

Кускус – 100 г.
Коктейль из морепродуктов – 50 г
Лимонная цедра
Сок половины лимона
Подсолнечное масло – 1 ст.л.
Сливочное масло – 10 г.
Соль, перец – по вкусу

Рецепт:

Кускус заливаем кипятком, накрываем крышкой и оставляем запариваться на 5 минут.
Разогреваем сливочное масло на сковороде, добавляем морепродукты. 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 – 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 – по вкусу
Перец – 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 перепонки. 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.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРПРОДУКТОВ, в масле, Меридиан, 200 г



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, мельница, Kotanyi, 36 г

СОЛЬ МОРСКАЯ, мельница, Kotanyi, 92 г



КУСКУС BRAVOLLI, 350 г



БУЛГУР BRAVOLLI, 350 г



Полдник

Полезный перекус

Смузи из сельдерея и яблок

Ингредиенты:

Сельдерей - 1 стебель
Яблоко - 2 шт.
Киви - 2 шт.
Вода - половина стакана

Рецепт:

На этот рецепт вы затратите всего 10 минут своего времени. Смешать в блендере сельдерей, яблоко, киви и полстакана воды.

Полезные свойства сельдерея

Сельдерей не только эффективно сжигает жировые отложения, но и положительно влияет на организм в целом. Входящие в его состав белки, аминокислоты, витамины и минералы восстанавливают клетки и ткани, замедляют процессы старения.

Растение обладает успокаивающим действием, благодаря чему применяется при врачевании нервных болезней и стрессов. Эфирные масла, витамины В, С, К, Е, содержащиеся в его корнях и стеблях, устраняют неполадки в работе желудочно-кишечного тракта, лечат сахарный диабет и панкреатит. А благодаря тому, что сельдерей ускоряет водно-солевые процессы, его часто включают в меню пожилых людей.

СЕЛЬДЕРЕЙ
СТЕБЕЛЬ

ЗЕЛЕНЕ
ЯБЛОКО

КИВИ



Салат с руккьоль и моцареллой

Ингредиенты:

- Сыр моцарелла
- Томаты черри
- Лимонная цедра
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Бальзамический уксус – 1 ч.л.

Рецепт:

Сыр нарезается небольшими кубиками, черри нарезаются пополам, добавляется руккола, затем масса перемешивается, после чего в нее добавляются оливковое масло и бальзамический уксус. Салат снова перемешивается, его надо оставить настояться 5-10 минут, после чего надо выложить на блюдо и подавать к столу. Получается необыкновенно вкусно! При желании, бальзамический уксус можно заменить натуральным яблочным, а сыр моцарелла — любым другим, который больше по душе лично Вам.



-20%
~~149⁹⁹~~
119⁹⁹

АБРИКОС СУШЕНЫЙ,
отборный, Маг, 250 г

Пирог с курагой

Ингредиенты:

- Сливочное масло или маргарин – 350 г.
- Сметана (нежирная) – 350 г.
- Пшеничная мука – 6-7 стаканов
- Разрыхлитель теста – 2 ч. ложки
- Соль – 1/3 ч. ложки
- Курага – 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 добавить 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.

-14%
~~6⁹⁹~~
5⁹⁹

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА, Dr.Oetker, 10 г





Говяжий стейк с бурым рисом

Ингредиенты:

- Говяжий стейк - 300 г
- Рис бурый - 1 стакан
- Соус терияки - 4 ст. л.
- Лук зеленый - 4 шт.
- Масло растительное - 3 ч. л.
- Чеснок (измельченный) - 1 зубчик
- Приправа для перченого стейка - по вкусу
- Перец болгарский красный - 2 шт.

Рецепт:

В небольшой миске соединить говяжий стейк с 1 столовой ложкой соуса терияки, хорошо перемешать.

У лука отрезать белую часть, а зеленую мелко порезать. Белую часть порезать кусочками 2,5 см. Рис отварить до готовности, согласно инструкции на упаковке.

В большой сковороде на средне-сильном огне разогреть 2 чайные ложки растительного масла. Высыпать на разогретую сковороду чеснок, добавить приправу для перченого стейка, готовить около 1 минуты. Высыпать на сковороду зеленую часть лука и болгарский перец, налить 2 столовые ложки воды и готовить, помешивая, 4-5 минут, до мягкого состояния болгарского перца. Переложить содержимое сковороды в миску.

В той же сковороде разогреть оставшуюся чайную ложку масла. Выложить на разогретую сковороду половину нарезанного говяжьего стейка, готовить, помешивая, около 1 минуты. Переложить жареное мясо в миску с перцем, накрыть, чтобы сохранить теплым. Пожарить оставшийся нарезанный говяжий стейк, также переложить в миску.

В сковороду налить 3 ложки соуса терияки, готовить около 30 секунд. Перелить соус в миску с мясом и перцем, перемешать.

Подавать говяжий стейк с рисом, посыпав зеленым луком.



ЛУК
ЗЕЛЕНЫЙ



РИС БУРЫЙ,
Увелка, 5x80 г



ПРИПРАВА ДЛЯ ПЕРЧЕНОГО
СТЕЙКА, Kotanyi, 45 г

89⁹⁹



МИРАТОРГ
СТЕЙК-КЛАССИК
ИЗ ГОВЯДИНЫ

239⁹⁹
209⁹⁹

СТЕЙК КЛАССИК*,
из говядины, охлажденный,
Мираторг, 340 г
*Кроме Ухты

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 давленый 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.



ТОМАТЫ СЛИВОВИДНЫЕ,
красные



ИМБИРЬ



НУТ BRAVOLLI, 350 г



Крылышки В соусе Сладкий Чили

Ингредиенты:

Крылья куриные - 1 кг
Соус Сладкий Чили - 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 SEN SOY, чили
сладкий, 320 г

ЗЕЛЕНЬ АССОРТИ,
лук-укроп-петрушка

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ,
сладкий



Голени В соусе Сладкий Терияки

Ингредиенты:

Голени куриные - 1 кг
Соус Сладкий Терияки - 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 голениями.
В качестве закуски хорошо подойдет фасоль с овощами.



СОУС SEN SOY, терияки
сладкий, 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 - 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 - 300 г

Буженина - 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 говядины. Духовку заранее прогреваем до максимальной температуры. Ставим пиццу в духовку на 8-10 минут.



10⁹⁹

ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ,
Dr.Oetker, 7 г



-24%
159⁰⁰
119⁹⁹

РУЛЕТ ИЗ РУЛЬКИ, копчено-вареный, Иней, 300 г



-19%
234⁹⁹
189⁹⁹

СЫР ТИЛЬЗИТЕР,
Свалля, 45%, 250 г



54^{99**}

БУЖЕНИНА НИЖЕГОРОДСКАЯ*,
Первый МК, фасованная
*Только Нижегородская обл.
**Цена за 100 г

Итальянский горьховый 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.



БЕКОН ПО-АНГЛИЙСКИ*, Черкизово, 350 г

*Только Нижегородская обл. и Респ. Мордовия



Паста с ветчиной в нежном соусе

Ингредиенты:

Паста - 300 г
 Ветчина - 250 г
 Сливки (33%) - 250 мл
 Горошек зеленый (замороженный) - 180 г
 Лук репчатый - 60 г
 Оливковое масло - 20 г
 Соль, перец - по вкусу

Рецепт:

Ветчину нарезать кубиками. В сковороде разогреть оливковое масло и обжарить мелко нарезанный лук до прозрачности. Добавить горошек, влить половник горячей воды и готовить на сильном огне 15 минут. Переставить сковороду на слабый огонь, добавить ветчину и готовить 2-3 минуты. Влить сливки и прогреть 3 минуты. Отварить пасту согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг и снова переложить в кастрюлю. Добавить сливки с ветчиной и горошком и прогреть на слабом огне несколько минут. Паста с ветчиной в сливочном соусе готова. Подавать сразу же!



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ GRAND DI PASTA, Farfalle, 400 г

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ GRAND DI PASTA, Fettuccine, 500 г



ГОРОХ ОРЕГОН, зеленый, колотый, Мистраль, 500 г

ГОРОХ АЙДАХО, желтый, колотый, Мистраль, 500 г



СЛИВКИ ЭГО, 10%, 200 г



ПРИПРАВА СМЕСЬ ПЕРЦЕВ, Kotanyi, 35 г



ВЕТЧИНА ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ, 500 г



Банановая кьрва

Этот тропический коктейль подают с толстой соломинкой.

Ингредиенты:

Банан - 1/2
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



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:

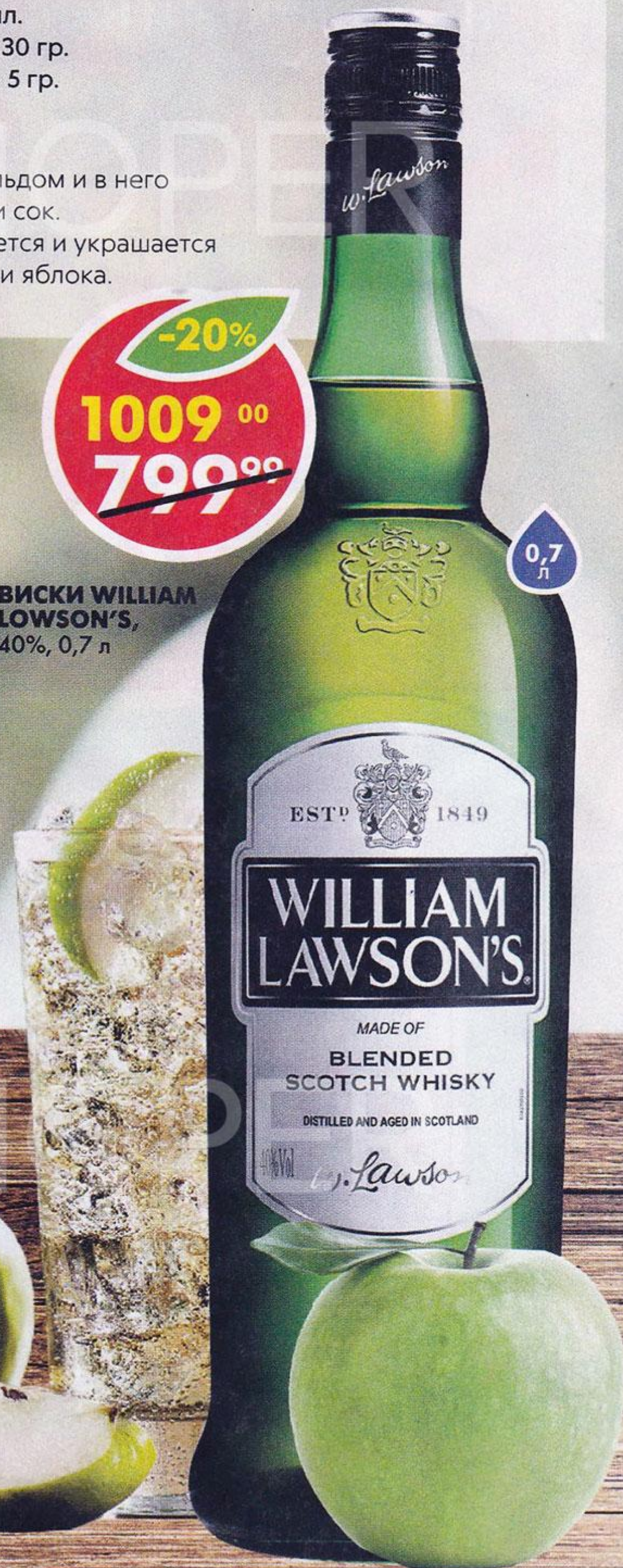
В емкости смешать коньяк с вишневым соком. Добавить молоко (оно должно быть холодным). Перемешать. Перелить в порционный бокал.

-20%

1009⁰⁰
~~799⁰⁰~~

ВИСКИ WILLIAM
LOWSON'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. Акция действует во всех магазинах сети «Пятерочка». Скидка предоставляется при предоставлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка ко. полученная в Пенсионной Фонде. Скидка не распространяется на товар, участвующий в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установленной минимальной розничной цене на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цен табачных изделий любыми способами. Подробности в магазине «Пятерочка», на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 55.

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 табачные изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятерочка». Администрация «Пятерочки» 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. 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 «Пятерочка». Информация об ассортименте (разнообразиях 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 Нижнего Новгорода, Нижегородской, Кировской областей, Республик Мордовия, Коми. Все подробности в магазинах «Пятерочка».