

с 28 августа по 24 сентября 2018 г.

# ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»



ПРО ШОПЕР





# Завтрак

## ОВСЯНКА В БАНКЕ

Овсяная каша изготовлена из отборных зерен овса, которые расплющены в тонкие хлопья, без добавок, без консервантов. Овсяная каша вкусна и питательна, содержит природные витамины и минеральные вещества. При желании хлопья можно использовать в качестве добавки в кефир, йогурт или кисель.

### Ингредиенты:

Овсяная каша Myllyn Paras

Вода или молоко

Варенье

Ягоды

Кусочки фруктов

### Рецепт:

Сварите Овсяную кашу Myllyn Paras на воде или молоке следуя рекомендациям на упаковке. Возьмите стеклянные баночки или кружки, уложите кашу слоями чередуя её с вареньем, ягодами или кусочками фруктов. Можно использовать также взбитые сливки или творог. Украсьте свежими зелеными листочками. Легкий и аппетитный завтрак готов!



ОВСЯНАЯ КАША ИЗ  
ОТБОРНЫХ ОВСЯНЫХ  
ХЛОПЬЕВ, Myllyn Paras,  
500 г

## НЕСЛАДКИЕ СЫРНИКИ С СЫРОМ И ЛУКОМ

### Ингредиенты:

Творог Село Зеленое 5% - 500 г.

Яйца куриные - 2 шт.

Сыр твердый - 50 г

Мука высшего сорта - 100 г.

Лук зеленый - 5 веточек

Чеснок свежий - 1 зубчик

Масло растительное - 30 мл.

Сахар - 1 щепотка

Соль, травы, специи - по вкусу

### Рецепт:

Творог поместить в миску и размять вилкой до однородной массы. Добавить яйца, соль, сахар и специи. Тщательно вымесить сырную массу. Лук промыть под проточной водой и мелко нарубить ножом. Твердый сыр натереть на мелкой или крупной терке. Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке. К сыру добавить 60 г муки, твердый сыр, лук и чеснок. Перемешать. Должна получиться довольно густая масса. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде. Посыпать руки мукой и сформировать из сыра плоские лепешки. Обжарить сырники на сильном огне до светло-коричневого цвета. Это займет около трёх минут с каждой стороны. Подавать сырники горячими со сметаной.



ТВОРОГ СЕЛО ЗЕЛЕНОЕ\*,  
5%, 200 г

\* Кроме г. Пензы, Оренбурга и Орско





# МАФФИНЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

## Ингредиенты:

Колбаса Краковская, полукопченая - 50 г.  
Колбаса Плетенка, вареная - 50 г.  
Сыр твердый - 100 г.  
Мука - 300 г.  
Яйца куриные - 3 шт.  
Сливочное масло - 100 г.  
Разрыхлитель теста - 2 ч.л.  
Молоко - 150 мл.  
Соль - по вкусу  
Зелень петрушки и укропа - 10 г.

## Рецепт:

Приготовим тесто для маффинов. Для этого в миске взбиваем венчиком яйца, добавив щепотку соли. Растопим сливочное масло в микроволновой печи и добавим масло к яйцам, вольем молоко и хорошо перемешаем все жидкие ингредиенты. В миске большего размера смешиваем муку и разрыхлитель теста. Добавляем к муке жидкие ингредиенты и хорошо вымешиваем тесто. По консистенции тесто получается, как густая сметана. Нарезаем колбасу небольшими кусочками. Две трети сыра нарезаем кубиками, одну часть сыра натираем на средней терке. Выкладываем в тесто для маффинов нарезанные колбасу и сыр. Зелень петрушки и укропа также нарезаем очень мелко и добавляем к остальным ингредиентам. При помощи ложки выкладываем тесто порционно в формы. Следует заполнить две трети формы по высоте, поскольку в процессе выпекания маффины увеличатся в размере. Отправляем форму с маффинами в духовку, разогретую до 170 градусов, на 25-30 минут. Прекрасное дополнение к чашечке утреннего кофе.

СЫР  
РОССИЙСКИЙ,  
Красная Цена



КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ  
ТРАДИЦИОННАЯ, Черкизово,  
полукопченая, 400 г



КОЛБАСА ПЛЕТЕНКА, вареная,  
без шпика, Дубки, 500 г





## СУП С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

### Ингредиенты:

- Свежие помидоры — 1 кг.
- Чеснок — 4-6 зубчиков
- Масло оливковое — 4 ст.л.
- Болгарский перец (лучше красный) — 1 шт.
- Лук — 2 шт.
- Картофель — 2-3 шт.
- Томатная паста — 2 ст.л.
- Бульон (овощной или мясной) — 1 л.
- Пармезан Сырпак - по вкусу
- Свежий базилик — 1 пучок
- Свежемолотый черный перец - по вкусу
- Приправа универсальная Зеленая грядка

### Рецепт:

Разогреть духовку до 220 градусов. 1 кг свежих томатов очистить и вымыть. Нарезать половинки помидоров дольками на 4-6 частей, зубчики чеснока раздавить плоской стороной лезвия ножа. Выложить дольки помидоров и чеснока на выстеленный фольгой противень, сбрызнуть овощи 2 ст.л. оливкового масла, посыпать приправой Зеленая грядка, солью, свежемолотым черным перцем по вкусу и запекать около 25-30 минут до мягкости и слегка обгоревших краев. Половинки болгарского перца нарезать небольшими кубиками. 2 средние луковицы очистить, вымыть и мелко порубить. Картофель (2-3 шт) вымыть, очистить и также нарезать небольшими кубиками. В кастрюле объемом 2,5-3 л разогреть на среднем огне 2 ст.л. оливкового масла и обжарить сначала нарезанный лук около 2 минут, затем добавить перец с картофелем и обжаривать, помешивая, примерно 5 минут. Добавить к овощам 2 ст.л. томатной пасты, 1 л бульона, перемешать, довести до кипения и варить на минимальном огне 15 минут. Добавить в суп запеченные помидоры с чесноком, 1 пучок базилика, довести до кипения и варить 2-3 минуты, интенсивно перемешивая суп, чтобы получилось некое подобие каши. Снять томатный суп с огня и вылить в несколько приемов в чистую кастрюлю через сито или дуршлаг, для удаления шкурок и зернышек. Горячий суп разлить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном по вкусу, украсить базиликом и подавать к столу со свежим, хрустящим хлебом.



СЫР ПАРМЕЗАН, тертый,  
Сырпак, 43%, 150 г

ПРИПРАВА  
УНИВЕРСАЛЬНАЯ,  
Зеленая грядка, 75 г

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ,  
сладкий, 1 кг

ТОМАТЫ



## КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С САЙРОЙ

### Ингредиенты:

Картофель - 3 шт.  
Сайра консервированная Доброфлот - 1 банка  
Укроп - 1 пучок  
Яйцо - 1 шт.  
Майонез - 2 ст.л.  
Панировочные сухари  
Подсолнечное масло для жарки

### Рецепт:

Отварить картофель. Сделать картофельное пюре. Добавить укроп и размятую вилкой сайру. Все перемешать, добавить майонез и еще раз перемешать. Из получившейся массы сделать колбаски, обвалить их в муке и отправить в холодильник на 15 минут. Когда немного остынут, достать из холодильника, каждый шарик обмакиваем в яйцо, затем в панировочные сухари и жарить до румяной корочки. Подавать с соусом. Приятного аппетита!



САЙРА НАТУРАЛЬНАЯ,  
Доброфлот, 245 г

КАРТОФЕЛЬ

~~108<sup>99</sup>~~  
-17%  
89<sup>99</sup>





# Полдник

## Полезный перекус

### ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ

#### Ингредиенты:

Овсяные хлопья Ясно Солнышко - 200 г  
 Кефир - 3 стакана  
 Яйцо - 3 шт.  
 Сахар - 2 ст. л.  
 Растительное масло - 2 ст. л.  
 Сода - 1 ч. л.  
 Соль - 1 ч. л.

#### Рецепт:

Яйца взбейте с солью и сахаром. Затем влейте в полученную смесь стакан кефира и снова взбейте. Всыпьте 200 г размолотых Овсяных хлопьев, продолжая взбивать, постепенно влейте в тесто оставшийся кефир. У вас должно получиться достаточно жидкое тесто. Добавьте соду и масло, перемешайте. Теперь можно печь блинчики. Хорошо разогрейте сковороду, влейте немного масла, равномерно распределите на сковороде и подогрейте. Испеките блинчики. При жарке диетических блинчиков на кефире растительное масло следует наливать на сковороду лишь единожды, во время жарки первого блина. После масло можно не добавлять, блины не прилипнут т. к. масло уже присутствует в тесте. Подавайте в теплом виде, украсив ягодами или полив медом. Холодные овсяные блинчики тоже чрезвычайно хороши! Приятного аппетита!



ХЛОПЬЯ ГЕРКУЛЕС, овсяные,  
 Ясно солнышко, 450 г





## БАНАНОВЫЙ СМУЗИ С АВОКАДО

Достоинства бананового смузи не исчерпываются только густой, кремовой консистенцией, которую главный ингредиент придает этому напитку. Благодаря бананам смузи не теряют свою привычную густоту даже если приготовить их на молоке или воде, не добавляя другие ингредиенты с плотной мякотью или загустителей. Тем самым можно понизить калорийность любого коктейля. Но и это еще не все плюсы, ведь смузи с бананом:

- выступают в качестве универсального (и очень вкусного) источника быстро усваиваемых углеводов;
- приносят ощущение быстрого утоления голода, не теряя при этом эффекта легкости напитка;
- помогают контролировать аппетит и снижать вес, выступают основой диетического питания;
- удивляют приятным ароматом и сладким вкусом и без меда или сахара;
- успокаивающее воздействуют на нервную систему, снимают раздражение и другие проявления стресса;

### Ингредиенты:

Авокадо - 1 шт.

Жидкий мед - 35 г.

Спелый банан - 1 шт.

Негазированная вода Aquanika - 1 стакан

### Рецепт:

С банана аккуратно снять шкурку. Авокадо острым ножом очистить от кожуры, а затем разрезать плод пополам и удалить косточку. Мякоть авокадо и банана произвольно покрошить. Кусочки сложить в чистую емкость. Добавить к ним воду и мед. Измельчить все это в блендере. Масса в результате получится мягкой и однородной.



**ВОДА AQUANIKA**  
газированная;  
негазированная, 0,618 л

**АВОКАДО**

**БАНАНЫ**

-23%  
~~16<sup>99</sup>~~  
12<sup>99</sup>





## НЕЖНЫЙ САЛАТ С ПАШТЕТОМ

### Ингредиенты:

Паштет из птицы Setra – 200 г.

Маслины без косточки – по несколько штук на порцию

Огурец

Яйцо – 4 шт.

Зелень

### Рецепт:

Отварить яйца, отделить белок от желтка.

В широкие стеклянные бокалы выложить слой маслин, затем слой паштета. На паштет натереть на мелкой терке белок, а затем желток. Сверху украсить зеленью.

Можно добавить нарезанный соломкой огурец, это придаст салату дополнительной свежести. Приятного аппетита!



МАСЛИНЫ



ЗЕЛЕНЬ



ПАШТЕТ КУРИНЫЙ;  
ИЗ ИНДЕЙКИ, Setra, 100 г





# МЯСО В ДУХОВКЕ С СЫРОМ И СМЕТАНОЙ

## Ингредиенты:

Свинина - 1/2 кг.

Сметана 25% - 350 гр.

Лук - 1 луковица

Морковь - 1 шт.

Сыр твердых сортов - 250 гр.

Чеснок - 3-4 зубчика

Соль - 1 ст. л.

Укроп - 1 пучок

Масло подсолнечное рафинированное - 2 ст. л.

## Рецепт:

Сначала необходимо очистить и помыть морковь, затем она натирается на терке.

Репчатый лук очищается от шелухи, мелко нарезается.

Масло выливается на сковороду, овощи обжариваются до золотистой корочки лука.

Теперь нужно подготовить мясо. Свинина тщательно промывается, нарезается средними кусками, примерно 3х3 см.

Для соуса потребуются сметана и укроп. Зелень тщательно промывается, нарезается и смешивается со сметаной.

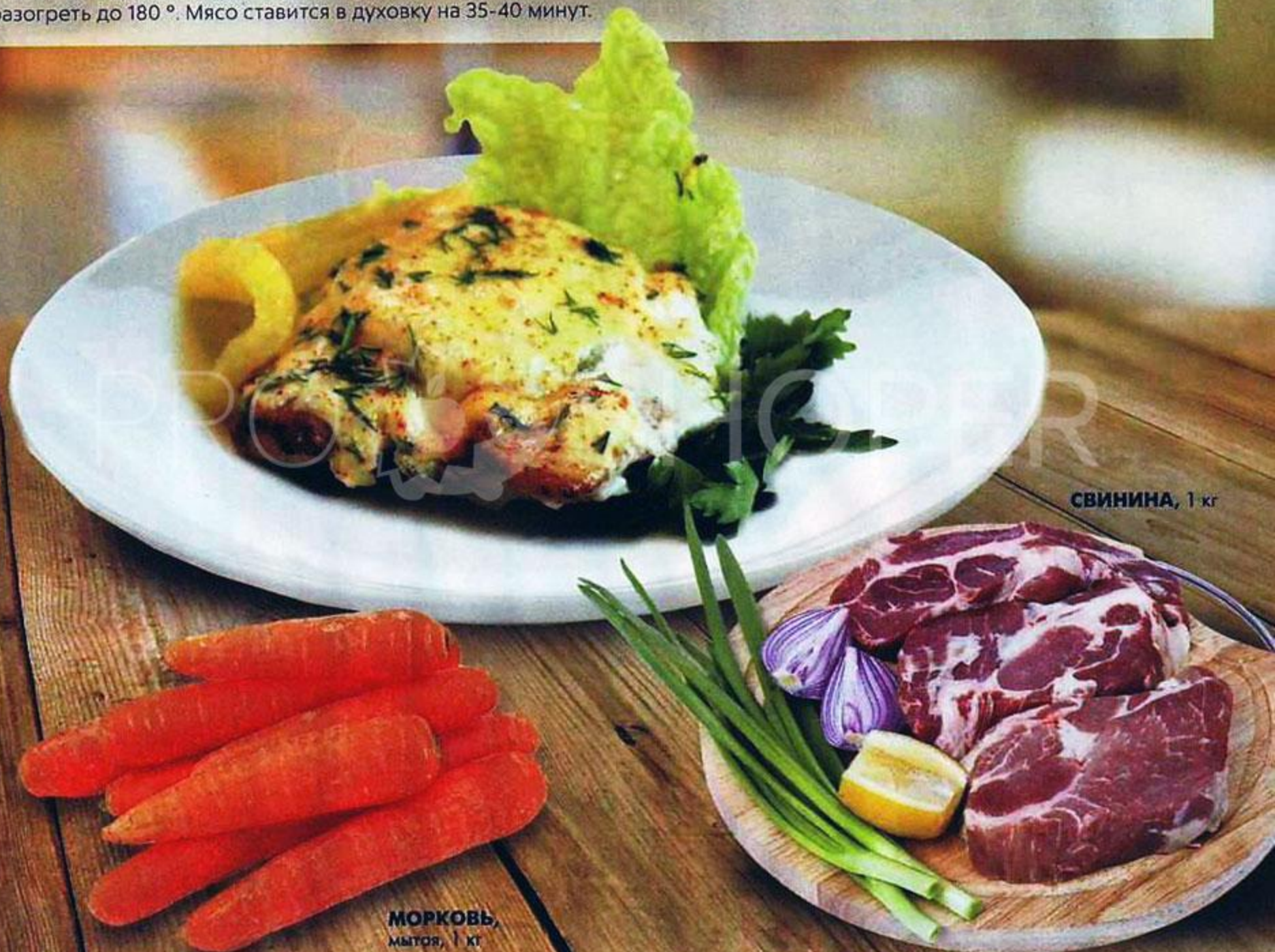
Для запекания в духовке можно использовать противень с высокими бортиками, также их можно сделать из фольги. Если

есть специальное термостойкое блюдо, лучше готовить в нем. На дно выкладывается нарезанное мясо, его необходимо

сразу посолить и поперчить. Сверху кладутся обжаренные овощи. Следующий слой - сметана, смешанная с укропом.

Сыр необходимо натереть на терке и посыпать сверху на слой из сметаны. Духовку необходимо предварительно

разогреть до 180°. Мясо ставится в духовку на 35-40 минут.



СВИНИНА, 1 кг

МОРКОВЬ,  
мытая, 1 кг





# Дары осени Тыква

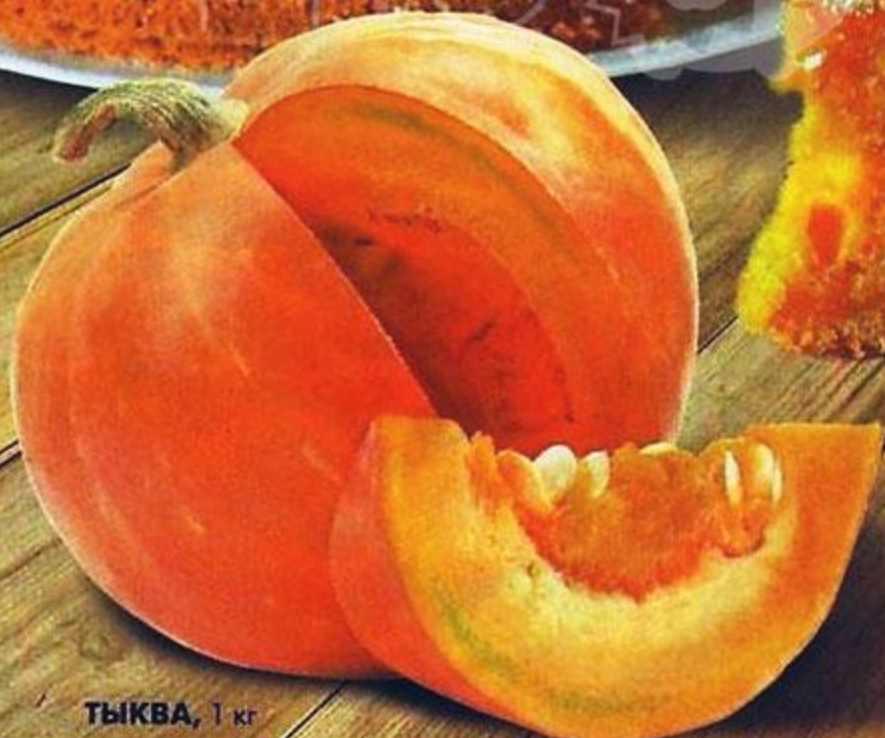
## ПШЕННАЯ ЗАПЕКАНКА С ТЫКВОЙ

### Ингредиенты:

Пшеничная каша Myllyn Paras - 100 г.  
Панировочные сухари - 50 г.  
Тыква - 300 г.  
Молоко - 600 г.  
Сливочное масло - 50 г.  
Сахар - 2-3 ст.л.  
Сметана 15% Домик в деревне - 100 г.  
Яйцо - 1 шт.  
Соль - по вкусу

### Рецепт:

Запеканка с тыквой – это очень вкусно!  
Сварите пшеничную кашу на молоке, как указано на упаковке.  
Затем добавьте сахар, сливочное масло – перемешайте. Дайте остыть и добавьте яйцо.  
Тыкву порежьте небольшими кусочками.  
Смажьте форму сливочным маслом и обсыпьте панировочными сухарями.  
Выложите чуть больше половины пшеничной каши в форму, затем тыкву, затем оставшуюся часть пшеничной каши. Сверху добавьте слой из сметаны.  
Выпекайте в течение 30-35 минут при 200 градусах.  
Приятного аппетита!



ТЫКВА, 1 кг



КАША ПШЕННАЯ,  
Myllyn Paras, 400г



СМЕТАНА ДОМИК  
В ДЕРЕВНЕ, 15%, 180



# ТЫКВЕННЫЙ ДЕСЕРТ С ЦИТРУСОВЫМ ВКУСОМ

## Ингредиенты:

- Мякоть тыквы - 300 г
- Яблоко - 1 шт.
- Сахар - 1 ст.л.
- Апельсин - 2 шт.
- Корица - 1/3 ч.л.
- Орехи - 50 г.

## Рецепт:

С апельсинов снять цедру и выжать из них сок. Мякоть тыквы нарезать ломтиками. Яблоко очистить, разрезать пополам, вырезать сердцевину и мякоть нарезать ломтиками. Подготовленные плоды сложить в сотейник, добавить сахар, одну-две столовых ложки, на свой вкус, цедру, сок апельсина, корицу и тушить 7 минут. Массе дать остыть и затем сложить в чашу блендера. Тыкву с яблоками измельчить в блендере. Готовый десерт разложить по креманкам. Охлажденный десерт посыпать орехами, фисташками или тыквенными семечками, на свой выбор. Тыквенный десерт с цитрусовым вкусом готов!



# ТЫКВЕННЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

## Ингредиенты:

- Куриное филе - 1 кг
- Вода - 3 л.
- Перец болгарский - 1 шт.
- Картофель - 4 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Лавровый лист - 2 шт.
- Тыква - 300 г.

## Рецепт:

Варим бульон из куриного филе в течение 20-25 минут. Чистим и режем картофель кубиками. Когда курица будет готова, добавляем картошку. Варим еще 8-10 минут. Режем кубиками перец и морковь, обжариваем на растительном масле несколько минут. Добавляем в кастрюлю смесь обжаренных овощей, а также томаты, порезанные кусочками, добавляем чуть-чуть молотого перца и лавровый лист. Очищаем тыкву от кожуры и семян, режем как можно мельче и добавляем в суп в последнюю очередь. Как только бульон вновь закипит, снимаем кастрюлю с огня и плотно накрываем крышкой. Через полчаса ароматный полезный супчик готов. Приятного аппетита!



ФИЛЕ КУРИНОЕ,  
охлажденное, 1 кг

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ,  
сладкий, 1 кг





## Вино Outback Jack Shiraz Merlot

### Дегустационные заметки

#### ЦВЕТ

Вино привлекает темно-рубиновым цветом с фиолетовыми отблесками.

#### ВКУС

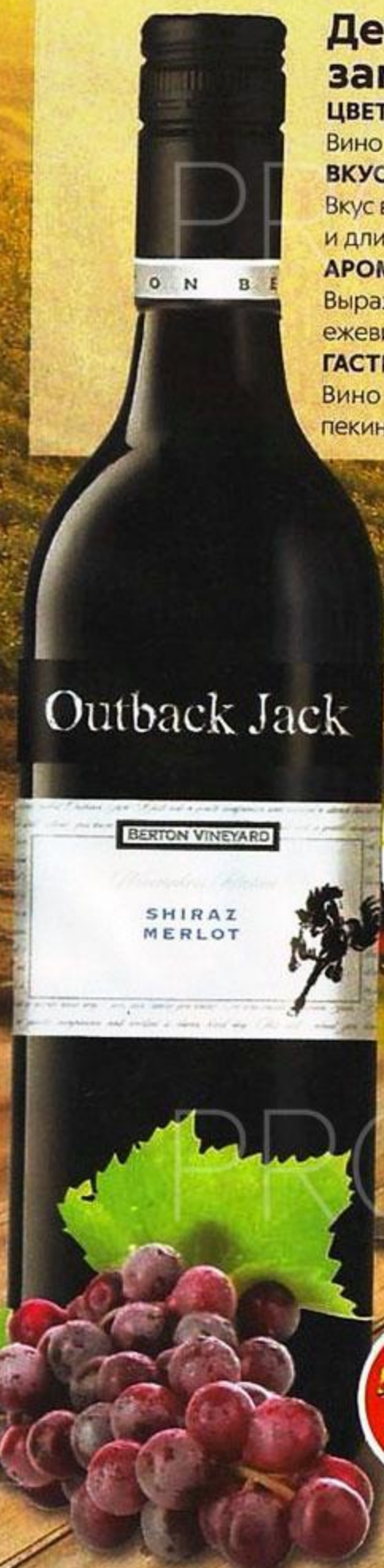
Вкус вина мягкий, шелковистый, с фруктовыми тонами, приятными танинами и длительным послевкусием.

#### АРОМАТ

Выразительный аромат вина раскрывается оттенками смородины, вишни, ежевики, подлеска, ванили и специй.

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино подается к жареному мясу, баранине, копченому мясу, утке по-пекински, макаронным изделиям, пряным и острым блюдам из мяса и птицы.



ВИНО OUTBACK JACK SHIRAZ MERLOT, красное, сухое, 0,75 л

## Outback Jack Semillon Sauvignon Blanc

### Дегустационные заметки

#### ЦВЕТ

У вина соломенно-желтый цвет.

#### ВКУС

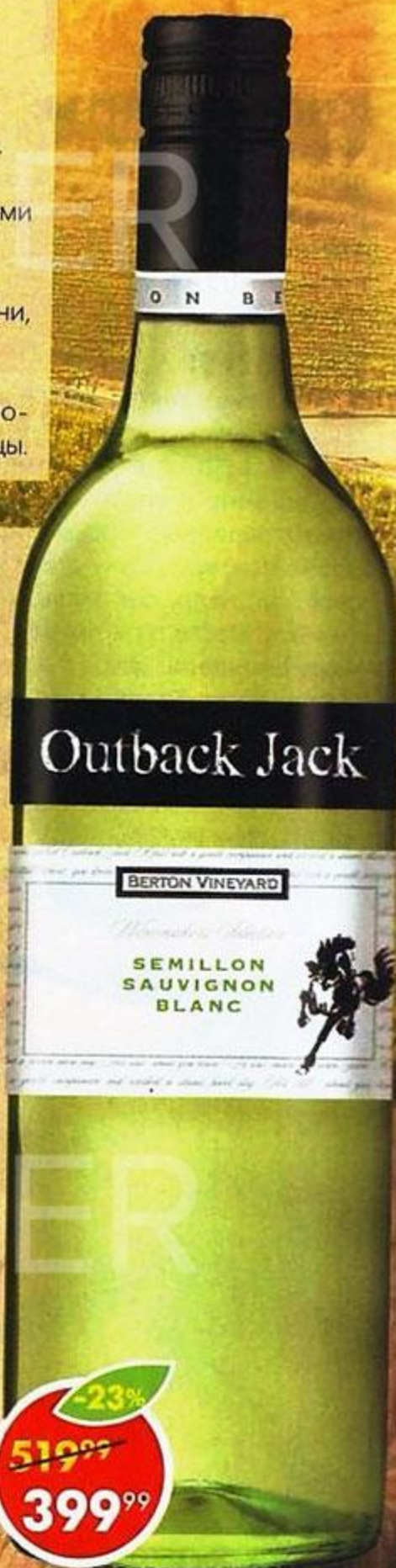
Вино обладает мягким, чистым вкусом с цитрусово-фруктовыми оттенками и приятной кислинкой в сухом послевкусии.

#### АРОМАТ

Вино демонстрирует сложный, освежающий аромат, сотканный из нот лимонной цедры, апельсина, фенхеля и трав.

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино подается с жареной или запеченной в духовке курицей с пряными специями, жареными овощами и в качестве дополнения при перемене блюд.



ВИНО OUTBACK JACK SEMILLON SAUVIGNON BLANC, белое, сухое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# КУРИЦА С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

## Ингредиенты:

Курица целая - 1 кг.  
 Рис - 0,5 стакана  
 Чернослив - 10 шт.  
 Соевый соус - 3 ст. л.  
 Мед - 2 ст. л.  
 Чеснок - 3 зубчика  
 Соль - по вкусу  
 Подсолнечное рафинированное масло - 30 мл.  
 Томатная паста - 2 ст. л.

## Рецепт:

Готовим маринад для курицы. В миску кладем измельченный чеснок, жидкий мед, соевый соус, томатную пасту (кетчуп). Перемешиваем все компоненты маринада. Курицу хорошо солим внутри и снаружи. Смазываем маринадом грудку, спинку и ножки. Ставим в холод на несколько часов. Готовим фарш, которым будем начинять курочку. Рис тщательно моем. Затем жарим 10 минут. Солим по вкусу и перчим. Наливаем воду или бульон. Варим до готовности риса. Чернослив моем и кладем в рис. Перемешиваем. Маринованную курицу фаршируем смесью риса и чернослива. Связываем ей ножки. Поливаем опять маринадом. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов С и запекаем 60-80 минут до готовности. Во время запекания поливаем курицу образовавшимся соком. Если она начнет сильно подрумяниваться, прикройте её фольгой. Готовность проверьте деревянной шпажкой или ножом, сделав глубокий прокол. Если сок светлый, то курица готова. Приятного аппетита!



ЦЫПЛЕНОК-БРОЙЛЕР,  
охлажденный, 1 кг

РИС

ЧЕРНОСЛИВ





# КОНЬЯК КОКТЕЙЛИ

## КОНЬЯК АРДЕЛИ, армянский, пятилетний, 40%, 0,25 л

### Дегустационные заметки

#### ЦВЕТ

Коньяк светло-янтарного цвета с золотистым отливом.

#### ВКУС

У коньяка элегантный, превосходно сбалансированный вкус с гладкой текстурой, нотками меда, поджаренного дуба и орехов, с легкими цветочными нюансами и долгим, теплым послевкусием.

#### АРОМАТ

Коньяк демонстрирует привлекательный, фруктовый аромат, в котором гармонично сплелись нотки меда, карамели, орехов и цветов.

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Коньяк рекомендуется употреблять в чистом виде или со льдом, напиток прекрасен в качестве дигестива.

0,25  
л



-13%  
~~289<sup>99</sup>~~  
249<sup>99</sup>

КОНЬЯК АРДЕЛИ, Армянский,  
пятилетний, 40%, 0,25 л

## КОНЬЯК СОКРОВИЩА ТИФЛИСА

грузинский,  
пятилетний, 40%, 0,5 л

### Дегустационные заметки

#### ЦВЕТ

Коньяк янтарного цвета.

#### ВКУС

Коньяк имеет сухой, теплый, чуть сладковатый вкус, выраженный в оттенках карамели и сухофруктов. В послевкусии пробиваются цветочные ноты, переплетающиеся с дубовыми намеками.

#### АРОМАТ

Насыщенный и щедрый аромат коньяка раскрывается тонами изюма, кураги, ванили и дуба.

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Коньяк станет прекрасным дигестивом, а также подойдет в качестве дополнения к кофе.



-25%  
~~939<sup>99</sup>~~  
699<sup>99</sup>

КОНЬЯК СОКРОВИЩА  
ТИФЛИСА, грузинский,  
пятилетний, 40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



## КОАРНАДО

Простой коктейль, в котором прекрасно сочетаются коньяк и сливки. Обладает приятным сладким сливочным вкусом с оттенком персика.

### Ингредиенты:

Коньяк – 20 мл.

Сливки – 40 мл.

Персиковый ликер – 20 мл.

Банан – половинка

Шоколадная стружка

### Рецепт:

Охладить банан, ликер, коньяк и сливки, взбить их в блендере и перелить в бокал. Сверху посыпать шоколадной стружкой.

## АЛЬБА

Десертный фруктовый коктейль с терпким вкусом и красивым внешним видом.

### Ингредиенты:

Коньяк – 30 мл.

Апельсиновый сок – 30 мл.

Малина – 1 столовая ложка

Апельсин – 1 ломтик

### Рецепт:

Взбить в блендере малину, коньяк и апельсиновый сок, перелить напиток в высокий бокал. Сверху украсить ломтиком апельсина.



## ЗЕЛЕНЫЙ ДРАКОН

Напиток освежающий и довольно приятный.

Мята затушевывает жесткий вкус крепкого алкоголя, абсент вносит изюминку.

### Рецепт:

Компоненты залить в шейкер, энергично встряхнуть и наполнить бокал.

### Ингредиенты:

Коньяк – 40 мл.

Абсент – 10 мл.

Мятный ликер – 10 мл.

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Выручает!  
**Пятерочка**

## ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

# 10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

# 5%

\* Срок действия акции - с 20.01.18 по 31.12.18. Акция действует во всех магазинах сети «Пятерочка». Скидка предоставляется при предоставлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка из Пенсионного фонда. Скидка не распространяется на товары, участвующие в акции. Скидка на отдельные продукты может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установлении минимальной розничной цены на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидки с цены, сниженной в любой другой способ. Подробности в магазинах «Пятерочка» на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru) и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 05.

## 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 кешбека. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акция 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 объявления причин. Подробности в магазинах «Пятерочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://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 28 августа по 24 сентября 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 (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».