



с 28 августа по 24 сентября 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»



SHOPPER

PRO SHOPPER





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!



МОЛОКО ЭГО,
3,2%, 1 л



ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ
Myllyn Paras, 500 г



МАФФИНЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты:

Колбаса копченая - 50 г.
Колбаса 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 С, на 25-30 минут. Прекрасное дополнение к чашечке утреннего кофе.

**СЫР
РОССИЙСКИЙ,**
 Красная Цена



-25%
~~159⁹⁹~~
119⁹⁹

**КОЛБАСА БАЛЫКОВАЯ
ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ,**
 варено-копченая, 400 г



-25%
~~159⁹⁹~~
119⁹⁹

КОЛБАСА ПРЕМИУМ*,
 Павловская курочка, 500 г
 *Только Нижегородская обл. и Респ. Мордовия



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРСКИМ КОКТЕЙЛЕМ

Ингредиенты:

Морской коктейль (замороженный) - 300 г.

Лимонный сок - 15 мл.

Чеснок - 3 зубчика

Томатный сок - 350 мл.

Томат - 1 шт.

Яйцо - 2 шт.

Лук репчатый - 1 шт.

Подсолнечное масло - 20 мл.

Сладкий перец - 1 шт.

Вода - 0,5 л.

Соль и специи - по вкусу

Рецепт:

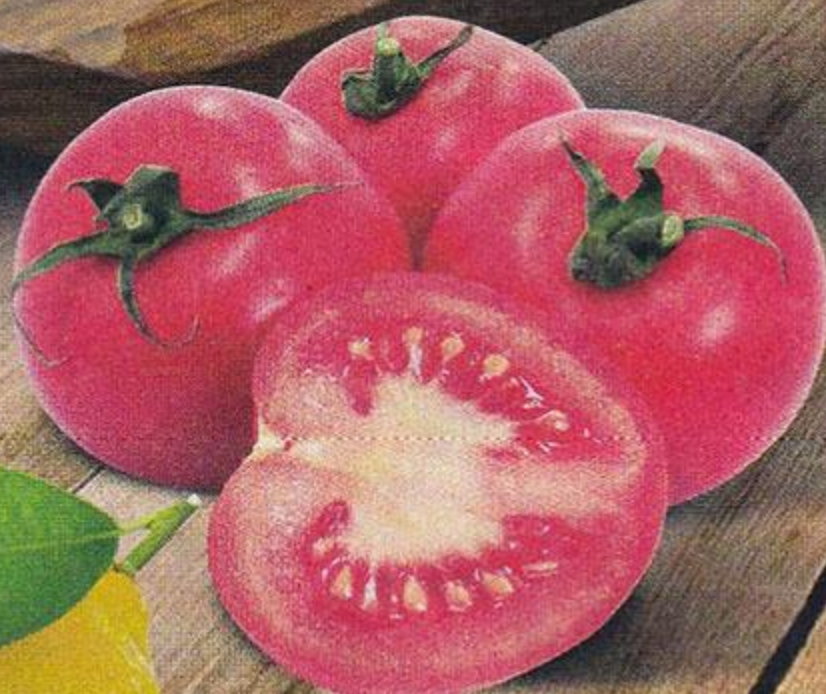
Залить на пять минут морской коктейль кипятком, затем слить воду и переложить продукты в сотейник. Залить водой, поставить на огонь. Мелко нашинковать очищенные чеснок и лук и отправить их на сковородку с подсолнечным маслом. Обжарить. Помидор помыть, вырезать плодоножку и порезать мякоть кубиками. У перца вытащить семенную коробочку и измельчить его так же, как и томат. Добавить овощи к луку и обжаривать все вместе еще минуты три. Поместить овощную смесь в кастрюлю и дать закипеть. Затем влить сюда томатный сок и добавить специи, в том числе и куркуму. Снова дождаться закипания. Добавить лимонный сок. Томить на огне шесть минут. Яйца взбить в миске вилкой, затем влить в суп и активно размешать. Варить еще минуту. Приятного аппетита!



ПРИПРАВА
УНИВЕРСАЛЬНАЯ,
Зеленая грядка, 75 г



ЛИМОНЫ



ТОМАТЫ



КОКТЕЙЛЬ МОРСКОЙ,
BonDeLaMar, 500 г

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С САЙРОЙ

Ингредиенты:

Картофель - 3 шт.
 Сайра (консервированная) - 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, каждую колбаску обмакивать в яйцо, затем в панировочные сухари и жарить до румяной корочки. Подавать с соусом. Приятного аппетита!



СОУС ЗДРАВА
 лисички со сметаной,
 30%, 230 г



САЙРА НАТУРАЛЬНАЯ,
 Доброфлот, 245 г



КАРТОФЕЛЬ



Полдник

Полезный перекус

ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ

Ингредиенты:

Овсяные хлопья (размолотые) - 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



ЯЙЦО КУРИНОЕ СЕЙМА-ОМЕГА*, 1С, 10 шт.

*Только Нижегородская обл.



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;
- успокаивающе воздействуют на нервную систему, снимают раздражение и другие проявления стресса;

Ингредиенты:

Авокадо - 1 шт.

Жидкий мед - 35 г.

Спелый банан - 1 шт.

Питьевая вода - 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



БАНАНЫ

АВОКАДО



НЕЖНЫЙ САЛАТ С ПАШТЕТОМ

Ингредиенты:

Паштет из курицы; из индейки – 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 (можно делать порционно на тарелке) 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

КЕТА С ОВОЩАМИ В ДУХОВКЕ

Ингредиенты:

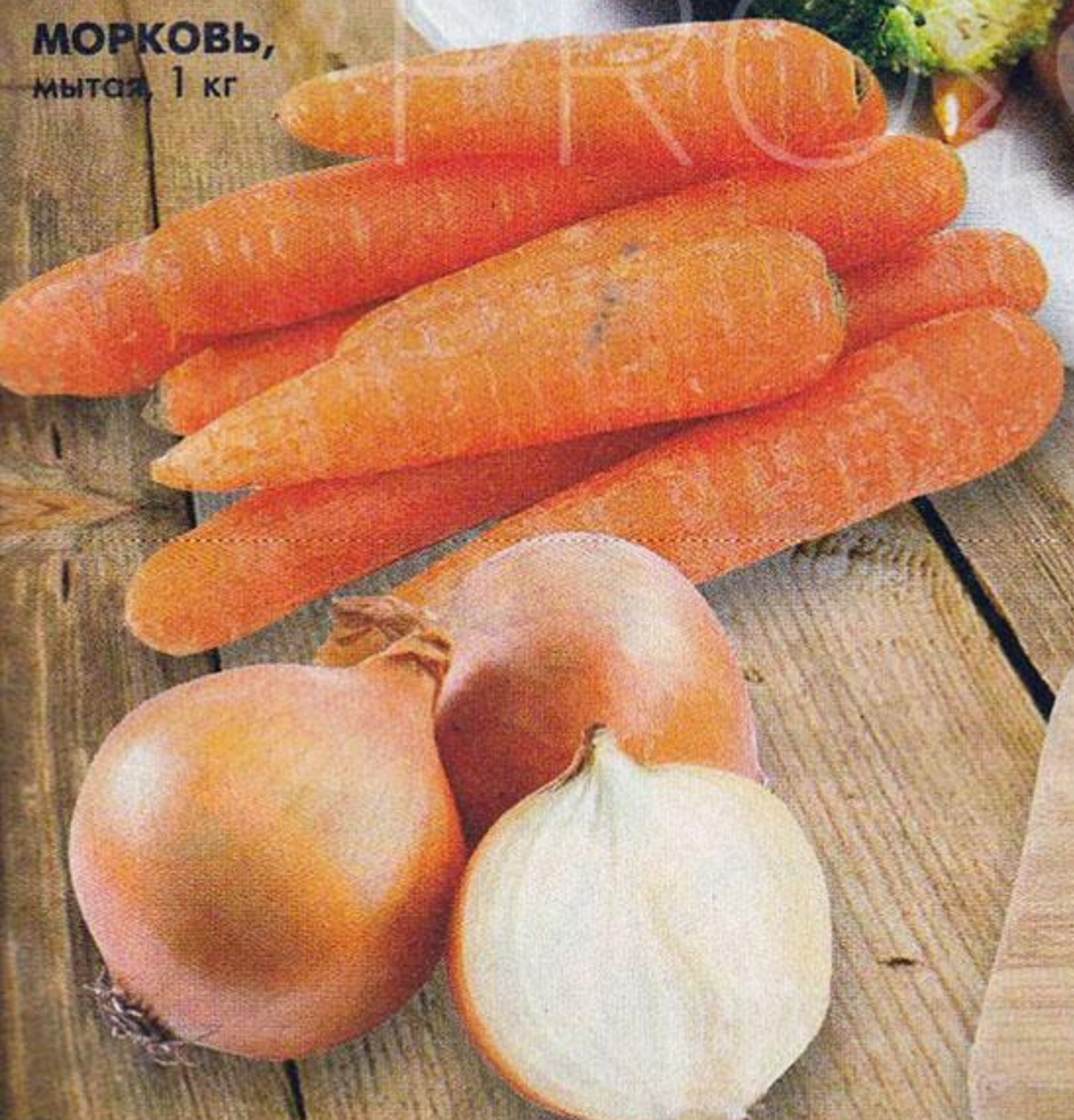
- Кета – 700 г.
- Лук репчатый – 200 г.
- Морковь – 200 г.
- Сливки (15-20% жирности) – 150 мл.
- Яйцо – 3 шт.
- Сыр – 150 г.
- Специи, укроп – по вкусу

Рецепт:

Рыбу почистить, порезать на кусочки. Замариновать со специями, укропом, оставить на 10-15 минут. Далее почистить овощи. Морковку натереть на крупной терке. Лук порезать кольцами или полукольцами. Взбить яйца со сливками, посолить по вкусу. Выложить ингредиенты на противень слоями: морковку, лук, затем рыбное филе. Можно готовить с любыми овощами. Залить все яично-сливочной смесью. Сверху посыпать тертым сыром. Готовить при 180 °С 40-45 минут. Приятного аппетита!



МОРКОВЬ,
мытая, 1 кг



ЛУК РЕПЧАТЫЙ, 1 кг



POLAR

-16%
~~299⁹⁹~~
249⁹⁹

СТЕЙКИ КЕТЫ, замороженные,
Polar, 400 г



Дары осени Тыква

ПШЕННАЯ ЗАПЕКАНКА С ТЫКВОЙ

Ингредиенты:

Пшенная каша - 100 г.
Панировочные сухари - 50 г
Тыква - 300 г.
Молоко - 600 г.
Сливочное масло - 50 г.
Сахар - 2-3 ст.л.
Сметана - 100 г.
Яйцо - 1 шт.
Соль - по вкусу

Рецепт:

Запеканка с тыквой – это очень вкусно!
Сварите пшенную кашу на молоке помешивая в течение 1 минуты.
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 пшенной каши в форму, затем тыкву, затем оставшуюся часть пшенной каши.
Можете добавить сметану сверху. Выпекайте в течение 30-35 минут при 200 градусах.
Приятного аппетита!

~~64⁹⁹~~
-15%
54⁹⁹

КАША ПШЕННАЯ,
Myllyn Paras, 400г



~~57⁹⁹~~
-13%
49⁹⁹

СМЕТАНА ЭГО, 15%, 300 г

ТЫКВА, 1 кг

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!



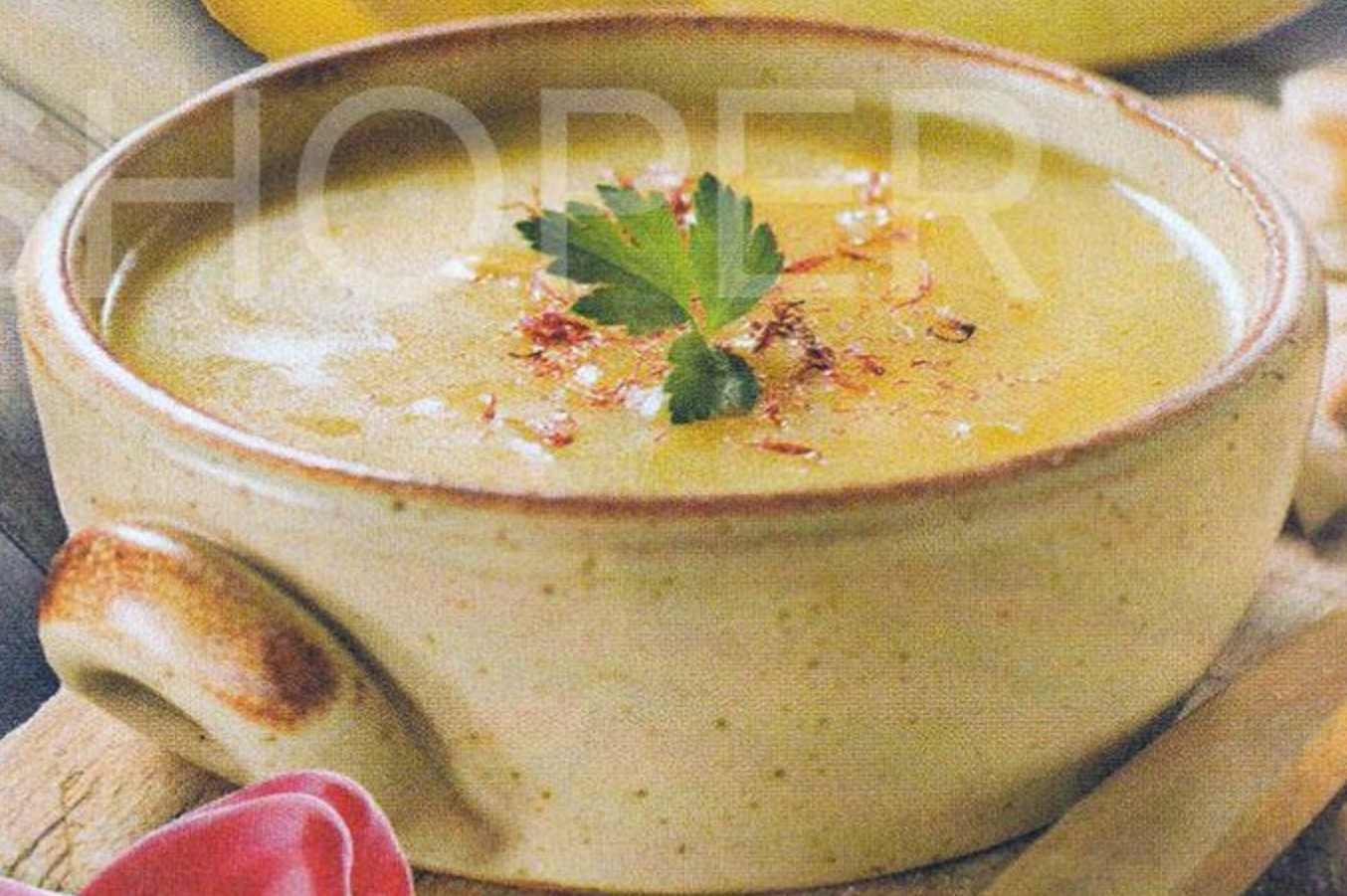
ТЫКВЕННЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

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 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 SHIRAZ MERLOT, красное, сухое, 0,75 л



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

ПРЕЗМЕРНОЕ 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 мёд, 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!



ЧЕРНОСЛИВ



ЦЫПЛЕНОК-БРОЙЛЕР,
охлажденный, 1 кг

РИС



КОНЬЯК КЪКТЕЙЛИ

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.

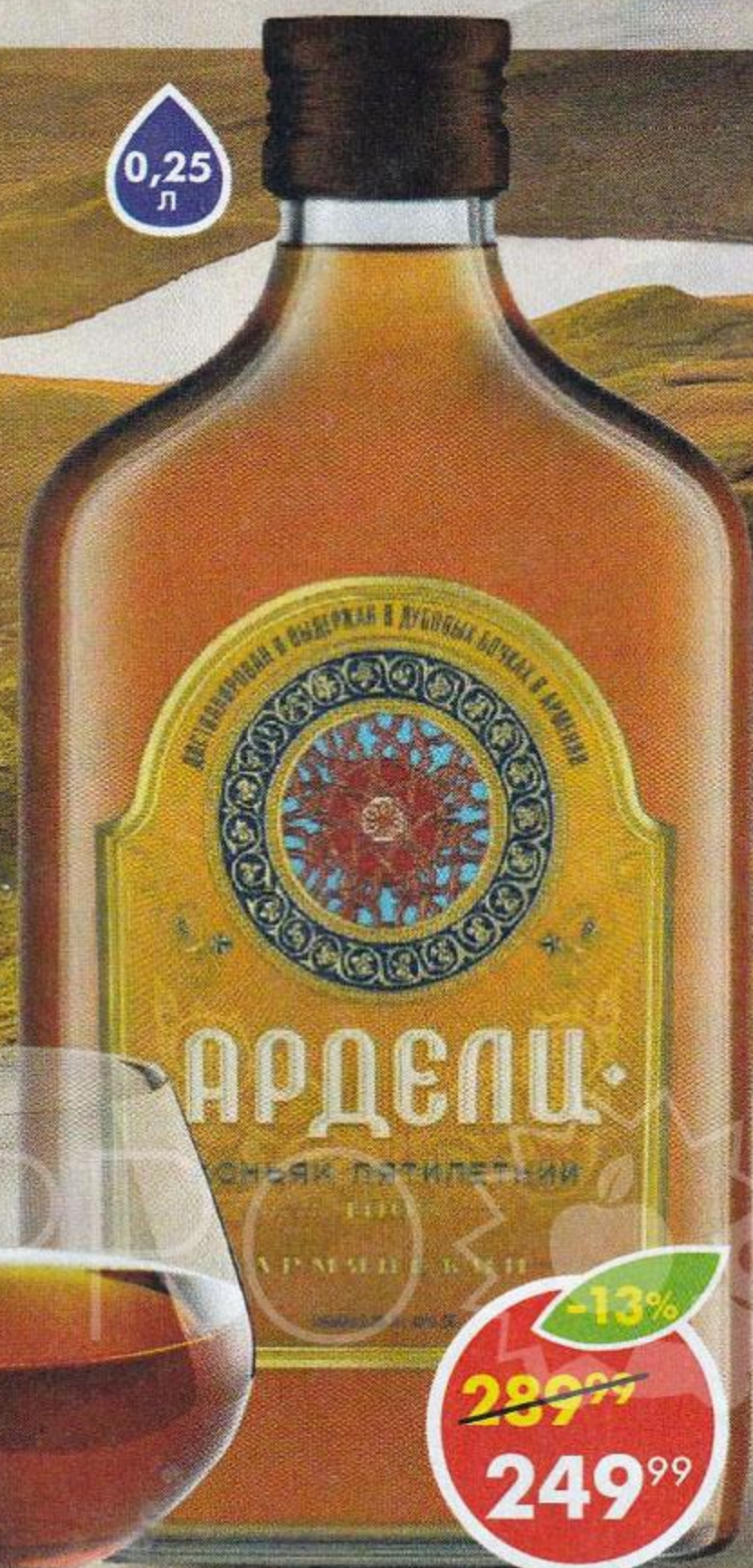
АРОМАТ

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%
~~289⁹⁹~~
249⁹⁹

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%
~~939⁹⁹~~
699⁹⁹

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

КОАРНАДО

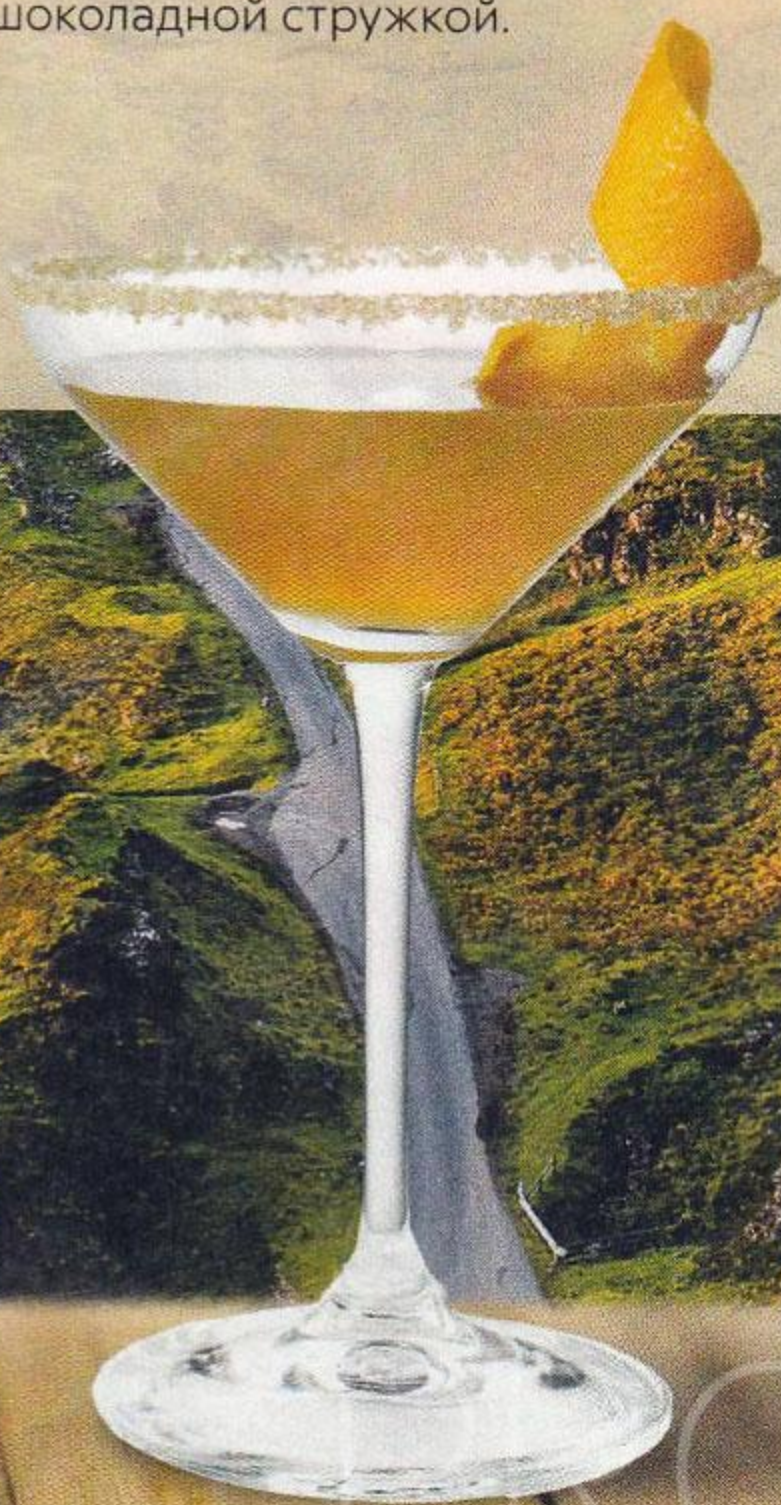
Простой коктейль, в котором прекрасно сочетаются коньяк и сливки. Обладает приятным сладким сливочным вкусом с оттенком персика.

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.

АЛКОГОЛЬ 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 предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка, полученная 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 28%. Запрещается применение скидок с цен на табачные изделия любыми способами. Подробности в магазинах «Пятерочка», на сайте www.Ska.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 та бачные 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.Ska.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 Нижнего Новгорода, Нижегородской, Кировской областей, Республик Мордовия, Коми. Все подробности в магазинах «Пятерочка».