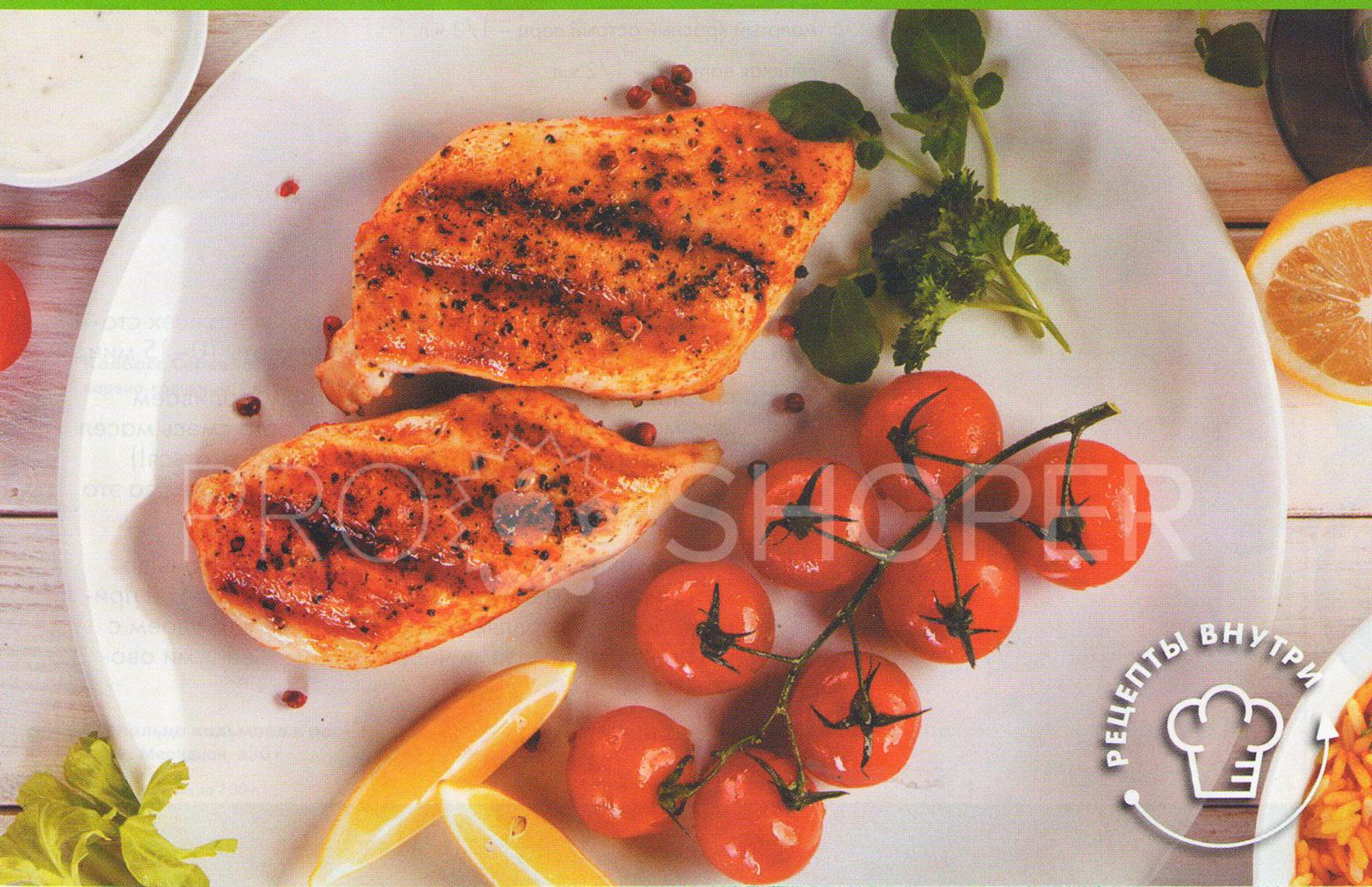


С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



— ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ —



РЕЦЕПТЫ ВНУТРИ



ПРЯНАЯ ИНДЕЙКА

4 порции



время приготовления
30 мин.

Берем:

индейка – 500 г

масло сливочное – 1 ст.л.

оливковое масло – 1 ст.л.

молотый красный острый перец – 1/3 ч.л.

сладкая паприка – 1/2 ч.л.

Карри – 1/2 ч. л.

соль, черный перец по вкусу

Готовим:

1. Смешиваем все специи, натираем индейку со всех сторон, накрываем пленкой и дайте мясу полежать 10–15 мин.
2. На среднем огне разогреваем сковороду, наливаем оливковое масло, добавляем сливочное. Когда смесь масел сильно нагреется, осторожно (масло будет брызгаться!) кладем мясо. Готовим до румяной корочки, 5–7 мин., за это время, перевернув стейки 3 раза.
3. Закрываем сковороду крышкой, уменьшаем огонь до небольшого и готовим еще 2–3 мин. Снимаем с огня и прикрываем фольгой. Оставляем еще на 2–3 мин. Подаем с любимым салатом, томатами черри и припущенными овощами.

Приятного аппетита!



С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



Колбаса Бургундская, сырокопченая, Ремит, 100 г

~~139⁹⁹~~
-28%
99⁹⁹



Перец красный, сладкий, 1 кг

~~179⁹⁹~~
179⁹⁹



Колбаса Сервелат Финский, варено-копченый, Снежана, 300 г

~~199⁹⁹~~
-30%
139⁹⁹



Медальоны из свинины, Черкизовский МК, 500 г

~~209⁹⁹~~
-14%
179⁹⁹



Щупальца кальмара в рассоле, Меридиан, 430 г

~~239⁹⁹~~
-25%
179⁹⁹



Блинчики с мясом, Сибирская Коллекция, 400 г

~~299⁹⁹~~
-33%
199⁹⁹

*Цена указана за 100 г.



ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК

2 порции



время приготовления
20 мин.

Берем:

Семена чиа – 6 ст. л.

Овсяное молоко – 2 стакана

Семена льна – 2 ч. л.

Банан – 1 шт.

Орехи, сухофрукты, сезонные ягоды
по желанию

Готовим:

Один из способов употребления семян чиа — сделать из них пудинг в качестве завтрака. Приготовить его не составит труда.

В основе пудинга — комбинация семян чиа и любого вида молока. Рекомендуем попробовать приготовить этот завтрак на овсяном молоке.

Главное — запоминаем пропорции: 3 столовые ложки семян чиа и 1 стакан жидкости на 1 порцию. Соедините ингредиенты вместе и тщательно перемешайте. Оставьте на ночь или на 20 минут если готовите утром.

Над десертом можно фантазировать сколько угодно и добавлять любые полезные ингредиенты. Например, семена льна, сушеный кокос, изюм, какао-порошок, зерна граната, кусочки манго, грецкие орехи, миндаль или фисташки. Пробуйте любые комбинации!



78⁰⁵

Семена Льна,
Ваше здоровье, 300 г



129⁹⁹

Семена Чиа,
Foodart, 100 г



Мамой и папой быть выгодно!

Регистрируйтесь в Детском клубе на сайте 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!**

Перец — одна из наиболее распространенных пряностей. В домашней кулинарии применяют перец черный и белый, душистый, красный

Черный перец — универсальная пряность. В продаже в виде горошин или молотый. Целые горошины добавляют в супы, маринады, соленья, соусы, при варке и тушении мяса и рыбы. В молотом виде черный перец используют для заправки различных фаршей и начинок.

Перец белый — светло-серого цвета, обладает более тонким вкусом, менее сильным ароматом, чем черный перец. Добавляют в блюда с тонким вкусом, а также в белые соусы. В остальном имеет то же применение, что и черный перец.



Приправы KOTANYI, в ассортименте

Перец красный — горький и сладкий. Из горьких сортов наиболее известны Чилийский и Кайенский. Применяют для заправки мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Широко используется в национальных кухнях. Сладкий перец (паприка) используется в кулинарии еще шире, чем горький. Добавляют в заправку для салатов, в кефир, простоквашу, мацони, молотым перцем посыпают яичные и рисовые блюда, добавляют в тушеное мясо, маринады.

Перец душистый, или ямайский — темно-коричневые горошины, более крупные, чем у черного перца. Имеет жгучий вкус. Целые горошины добавляют за 15–20 минут до готовности в мясные супы, маринады, соусы к мясу (реже — в рыбные блюда) и извлекают из блюда перед употреблением. В молотом виде используют только в кондитерских изделиях. Душистый перец — очень сильная пряность, им нужно пользоваться осторожно, поскольку он не только придает блюдам аромат, но и меняет их вкус.

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО



Яйцо куриное, Счастливая Курица,
С0. 10 шт., 1 уп.

~~94⁹⁹~~
-26%
69⁹⁹



Салатная заправка Я люблю готовить,
французские пряности и чеснок, 250 мл

~~87⁹⁹~~
-14%
74⁹⁹



Соус Я люблю готовить,
пряный базилик-пармезан; итальянский
букет-вяленые томаты, 250 мл

~~117⁹⁹~~
-36%
74⁹⁹



Горчица Французская,
Global Village, 270 г

~~69⁹⁹~~
-20%
55⁹⁹



Соус Pesti Genovese с базиликом;
Pesti с базиликом и рукколой, 190 г

~~264⁹⁹~~
-28%
189⁹⁹



Грузди соленые, Green Ray, 580 мл

~~155⁹⁹~~
-25%
115⁹⁹

Перец — одна из наиболее распространенных пряностей. В домашней кулинарии применяют перец черный и белый, душистый, красный

Черный перец — универсальная пряность. В продаже в виде горошин или молотый. Целые горошины добавляют в супы, маринады, соленья, соусы, при варке и тушении мяса и рыбы. В молотом виде черный перец используют для заправки различных фаршей и начинок.

Перец белый — светло-серого цвета, обладает более тонким вкусом, менее сильным ароматом, чем черный перец. Добавляют в блюда с тонким вкусом, а также в белые соусы. В остальном имеет то же применение, что и черный перец.



Приправы KOTANYI, в ассортименте

Перец красный — горький и сладкий. Из горьких сортов наиболее известны Чилийский и Кайенский. Применяют для заправки мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Широко используется в национальных кухнях. Сладкий перец (паприка) используется в кулинарии еще шире, чем горький. Добавляют в заправку для салатов, в кефир, простоквашу, мацони, молотым перцем посыпают яичные и рисовые блюда, добавляют в тушеное мясо, маринады.

Перец душистый, или ямайский — темно-коричневые горошины, более крупные, чем у черного перца. Имеет жгучий вкус. Целые горошины добавляют за 15–20 минут до готовности в мясные супы, маринады, соусы к мясу (реже — в рыбные блюда) и извлекают из блюда перед употреблением. В молотом виде используют только в кондитерских изделиях. Душистый перец — очень сильная пряность, им нужно пользоваться осторожно, поскольку он не только придает блюдам аромат, но и меняет их вкус.

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО 



~~94⁹⁹~~
-26%
69⁹⁹

Яйцо куриное, Счастливая Курица,
С0. 10 шт., 1 уп.



~~87⁹⁹~~
-14%
74⁹⁹

Салатная заправка Я люблю готовить,
французские пряности и чеснок, 250 мл



~~117⁹⁹~~
-36%
74⁹⁹

Соус Я люблю готовить,
пряный базилик-пармезан; итальянский
букет-вяленые томаты, 250 мл



~~69⁹⁹~~
-20%
55⁹⁹

Горчица Французская,
Global Village, 270 г



~~264⁹⁹~~
-28%
189⁹⁹

Соус Pesti Genovese с базиликом;
Pesti с базиликом и рукколой, 190 г



~~155⁹⁹~~
-25%
115⁹⁹

Грузди соленые, Green Ray, 580 мл



© MARVEL

MARVEL

стиратели.рф



Выручает!
Пятёрочка

ЛАСТИКИ
СТИРАТЕЛИ

СОБЕРИ СУПЕРКОМАНДУ

ПОЛУЧАЙ ЗА КАЖДЫЕ
ПОДАРОК **555**₽
В ЧЕКЕ



Организатор акции ООО «Агроторг». Срок проведения акции с 21.08.18 г. по 08.10.18 г. Ластик выдается в подарок за каждые 555 рублей в чеке. В акции не участвуют алкогольная продукция, табак и табачная продукция, а также лотерейные билеты. Акция проходит во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка», расположенных на территории РФ. Количество ластиков ограничено. Изображение ластиков может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информацию о правилах проведения акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на сайте стиратели.рф и по телефону горячей линии 8 800 555 55 05. РЕКЛАМА



МАНГОВЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ

4 порции



время приготовления
30 мин.

Берем:

Печенье «Юбилейное» – 280 г

Сливки 33% – 300 мл

Сливки 10% – 100 мл

Йогурт – 200 г

Сыр творожный – 280 г

Манго консервированное – 2 банки

Сахарная пудра – 70 г

Желатин – 20 г

ГОТОВИМ:

1. Печенье смалываем в блендере в мелкую крошку. Добавляем 10 % сливки 70 мл. Масса должна получиться плотная, но мягкая
2. Кольцо от разъёмной формы устанавливаем на плоское блюдо или противень, застелив пергаментом.
3. Выкладываем массу из печенья и разравниваем. По желанию делаем бортики. Убираем в холодильник.
4. 15 г желатина замачиваем в 90 мл холодной воды. Оставляем на 10 минут набухать.
5. 300 мл 33% сливок взбиваем до кремообразного состояния. Сливки должны быть холодными, иначе они быстро взобьются в масло.
6. В отдельной чашке взбиваем творожный сыр, йогурт и сахарную пудру.
7. Набухший желатин подогреваем на водяной бане. Но главное, не дать ему закипеть! Влить желатин в 30 мл 10% сливок и перемешать.
8. В творожно-йогуртовую массу вливаем тонкой струйкой сливки с желатином, постоянно помешивая. Добавляем взбитые сливки и аккуратно перемешиваем.
9. Выкладываем массу на основу из печенья и аккуратно разравниваем лопаткой.
10. Убираем в холодильник и готовим манговое пюре. Для этого выкладываем ломтики манго из 1 банки и пюрируем блендером и выливаем пюре на чизкейк и разравниваем. Убираем в холодильник на 2-3 часа.
11. Попробуйте также оформить чизкейк в отдельные стаканы-порции и украсить кубиками манго.

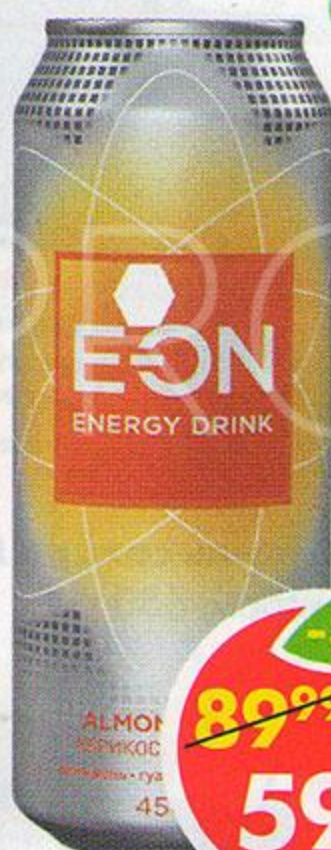
Приятного аппетита!



Манго Vitaland, дольки в сиропе, 425 г

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО 



~~89⁹⁹~~
-33%
59⁹⁹

Энергетический напиток E-on,
в ассортименте, 0,45 л



~~89⁹⁹~~
-33%
59⁹⁹

Нектар Soko Grande,
морковь; тыква, 0,75 л



~~119⁹⁹~~
-27%
86⁹⁹

Нектар Soko Grande,
абрикос; манго; облепиха, 0,75 л



~~129⁹⁹~~
-30%
89⁹⁹

Кольца ананаса; кусочки ананаса,
Del Monte, 435 г



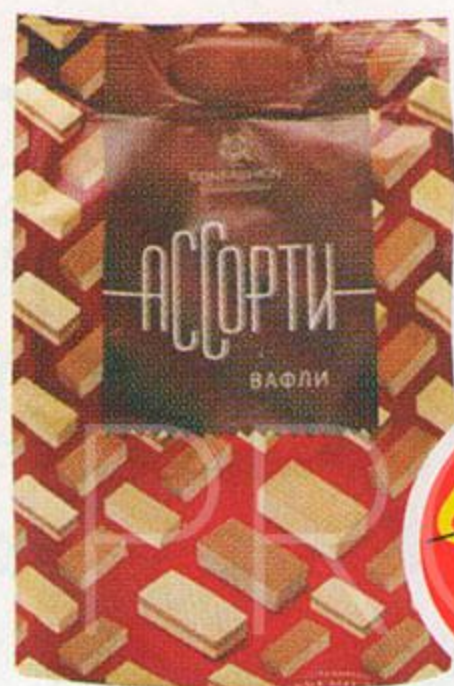
~~164⁹⁹~~
-39%
99⁹⁹

Варенье Ратибор, малина; клубника;
черная смородина, 400 г



~~199⁹⁹~~
-27%
145⁹⁹

Клюква сушеная,
200 г



~~69⁹⁹~~
-28%
49⁹⁹

Вафли Confashion,
ассорти, 250 г



~~99⁹⁹~~
-30%
69⁹⁹

Печенье Частная галерея, с лимонным кремом; со сливочно-шоколадным кремом, 144 г



~~118⁹⁹~~
-32%
79⁹⁹

Заменитель сахара Milford, с дозатором, 650 г



~~129⁹⁹~~
-30%
89⁹⁹

Печенье Wagon Wheels,
в ассортименте, 216-228 г



~~129⁹⁹~~
-23%
99⁹⁹

Десерт Sweet Plus,
шоколадно-вафельный, 110 г



~~158⁹⁹~~
-37%
99⁹⁹

Конфеты Родные просторы,
с вафельной крошкой, Россия, 125 г



~~269⁹⁹~~
-40%
159⁹⁹

Шоколадные конфеты, Комильфо,
миндаль и крем-карамель, 116 г



~~248⁹⁹~~
-23%
189⁹⁹

Ассорти десертов в темном шоколаде Laima, 100 г

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

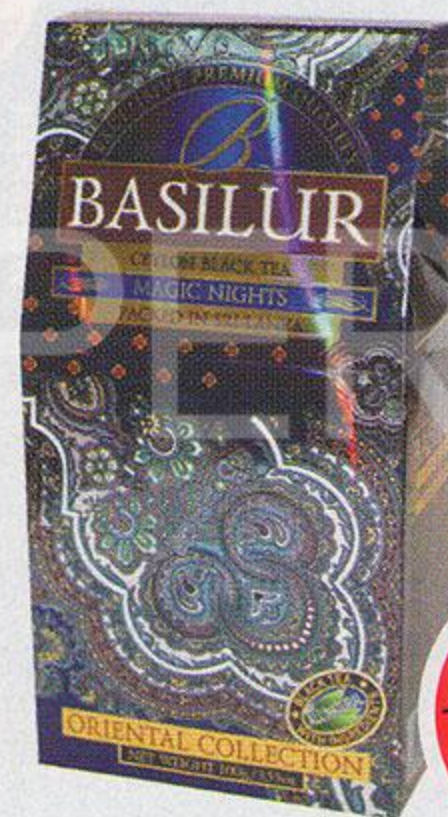
ВКУШНО



Чай черный; зеленый, Teatone, 15 стиков



Цикорий растворимый Chikoroff, натуральный, французский, 110 г



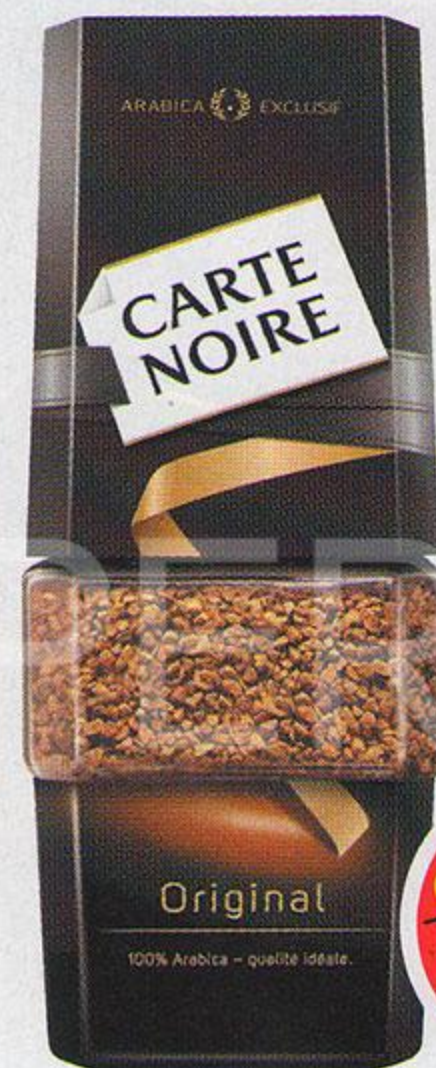
Чай черный Basilur Восточная коллекция, Волшебные ночи, листовой, 100 г



Кофе растворимый, Darte, 100 г



Кофе Bushido Delicato, зерновой; молотый, 250 г



Кофе растворимый Carte Noire, 190 г



ИСПАНИЯ



~~799⁹⁹~~
-20%
639⁹⁹

Вино Carlos Serres Rioja,
красное, сухое, 0,75 л



ИСПАНИЯ



~~899⁹⁹~~
-14%
769⁹⁹

Вино Monasterio de las Vinas Gran Reserva,
красное, сухое, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



~~589⁹⁹~~
-18%
479⁹⁹

Вино Rose D'Anjou, розовое,
полусладкое, 0,75 л

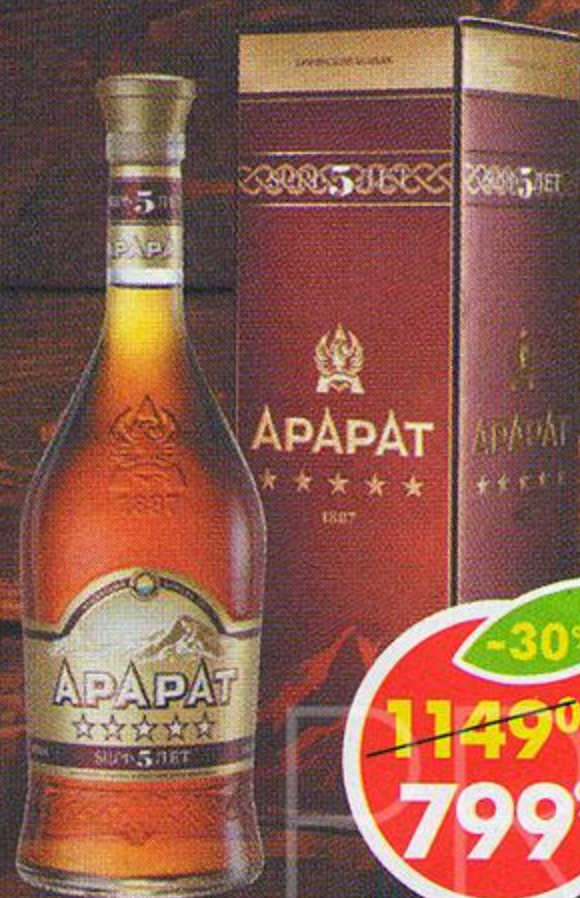


АВСТРИЯ



~~649⁹⁹~~
-15%
549⁹⁹

Вино Hagn Riesling Classic,
белое, полусухое, 0,75 л



~~1149⁰⁰~~
-30%
799⁹⁹

Коньяк Арарат Армянский,
5 звездочек, 40%, 0,5 л



~~1199⁰⁰~~
-19%
959⁹⁹

Текила Rancho Viejo Gold,
38%, 0,7 л



~~749⁹⁹~~
-20%
599⁹⁹

Ликер Limoncello del Conte,
десертный, 25%, 0,5 л



~~749⁹⁹~~
-20%
599⁹⁹

Ликер Sambuca Classic Iseo,
38%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ

ВКУСНО 



ИТАЛИЯ



Напиток Вермут
Martiamo Bianco, 1 л



ИСПАНИЯ



Вино Cava Nuviana,
игристое белое брют
0,75л



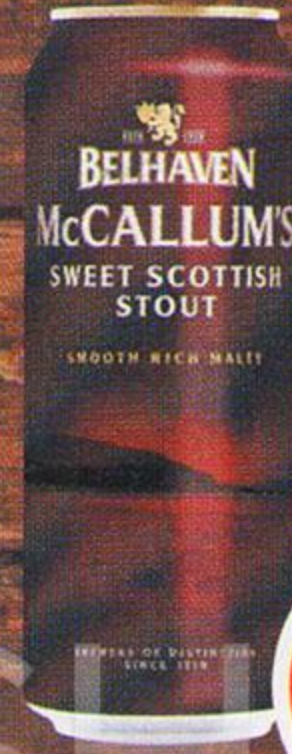
Чипсы картофельные Taffel,
со вкусом сыра; сметана и лук, 75 г



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



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



Пиво Belhaven McCallums
Stout, темное, 4,1%, 0,44 л



Пиво Wexford,
темное, 5%, 0,44 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 28 АВГУСТА ПО 10 СЕНТЯБРЯ



~~149⁹⁹~~
-50%
74⁹⁹

Средства для мытья посуды
Unicum, в ассортименте, 550 мл



~~175⁹⁹~~
-31%
119⁹⁹

Зубная паста Splat Sensitive,
в ассортименте, 100 мл



~~339⁹⁹~~
-35%
219⁹⁹

Мицеллярная вода Черный жемчуг,
750 мл



~~169⁹⁹~~
-29%
119⁹⁹

Туалетная бумага Zews Just-1,
4 слоя, 4 рулона, 1 уп.



~~249⁹⁹~~
-48%
129⁹⁹

Чистящее средство для ванной
Chanteclair Vert, 500 мл



~~309⁹⁹~~
-51%
149⁹⁹

Средство для стирки детского белья
Johnsons, 1 л



~~299⁹⁹~~
299⁹⁹

Брюки для девочек,
размер: 122-140, 1 шт.



~~299⁹⁹~~
299⁹⁹

Джемпер для девочек,
размер: 122-140, 1 шт.



~~399⁹⁹~~
399⁹⁹

Толстовка детская с капюшоном,
размер: 122-134, 1 шт.

Срок проведения акции с 28 августа по 10 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 «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.

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».