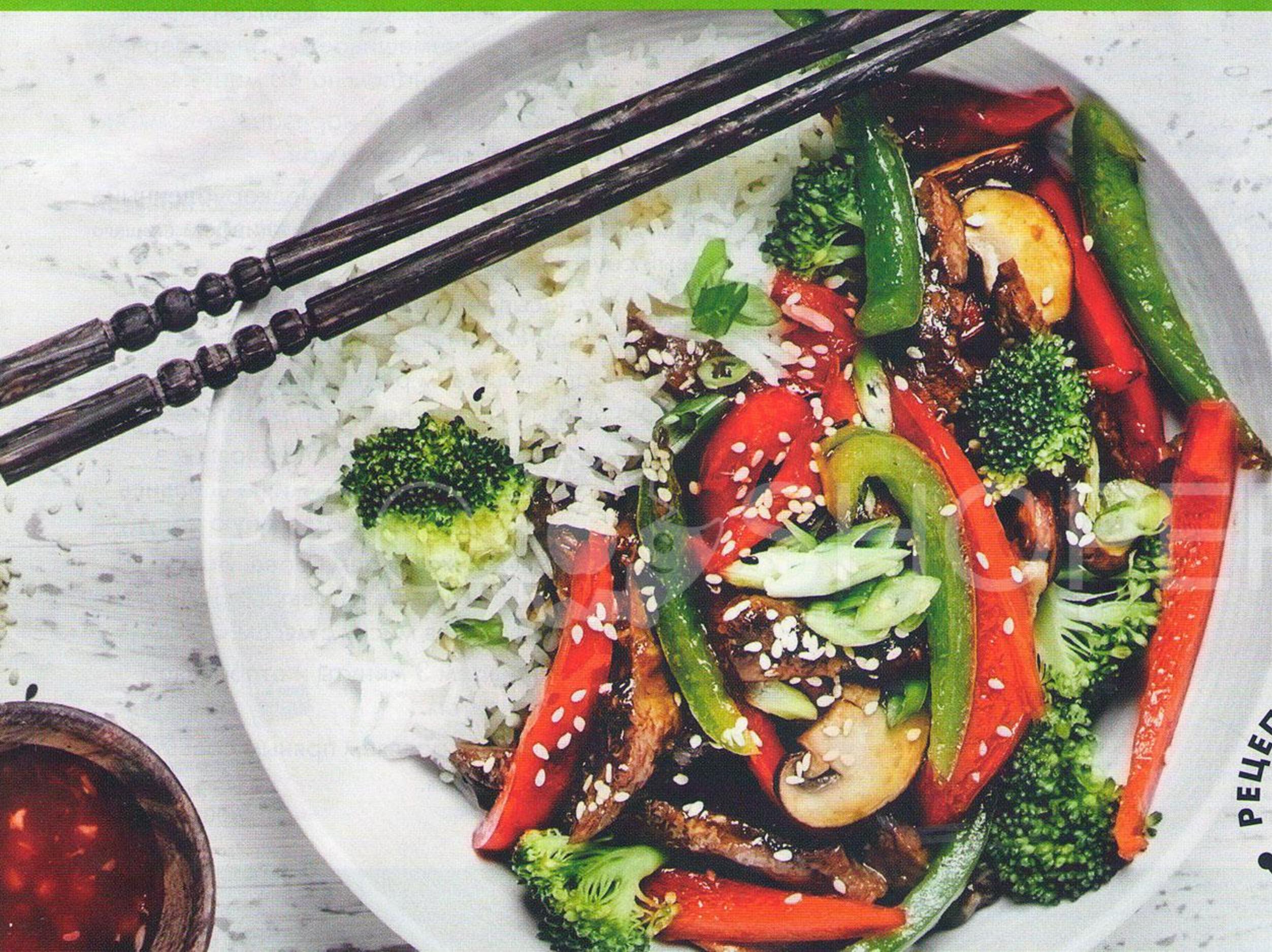


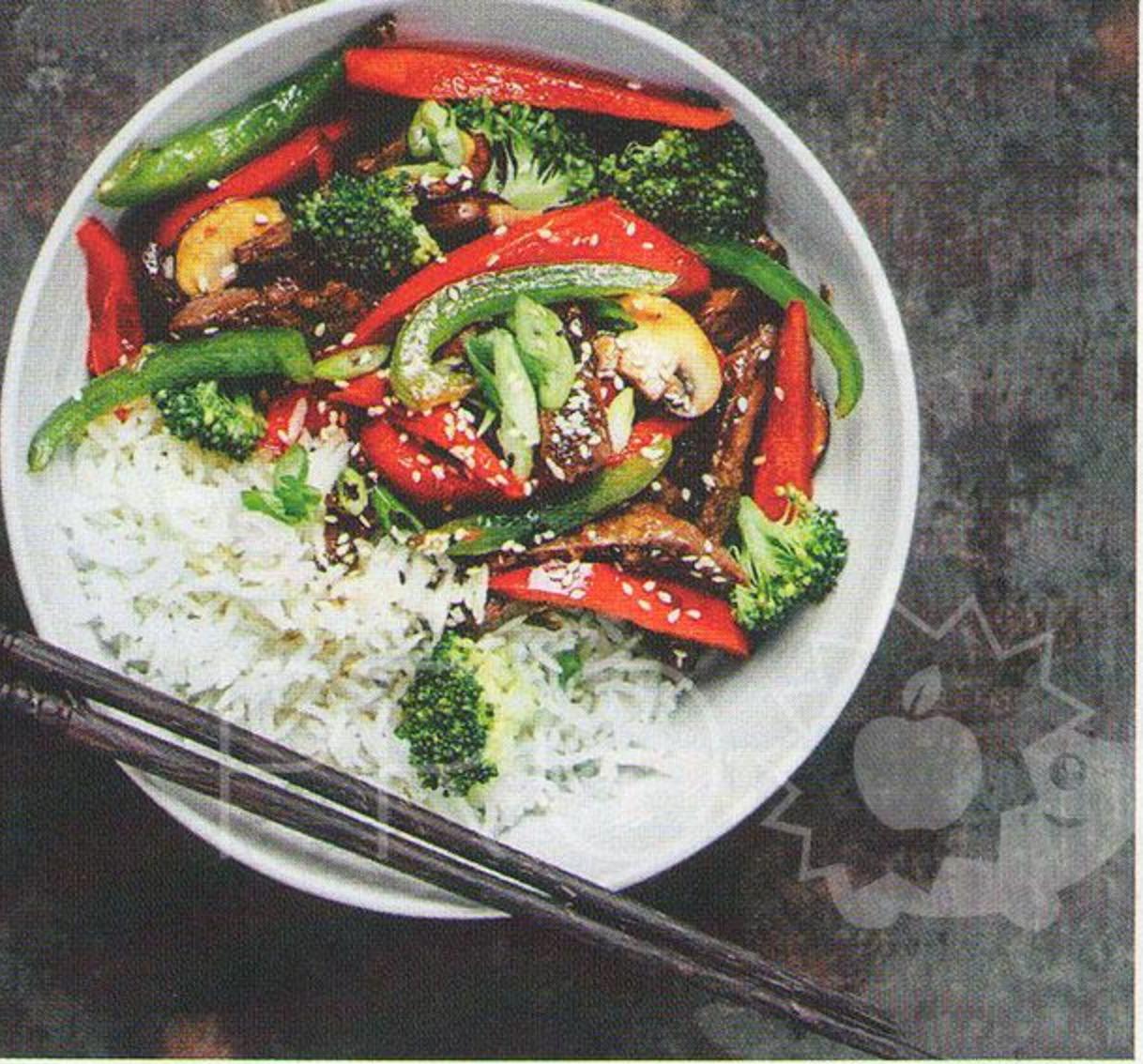
С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

# ВКУСНО

PRO-SHOPPER

-для тех, кто ценит-





## МЯСО ПО-АЗИАТСКИ

4 порции



время приготовления  
60 мин.

### Готовим:

1. Рис, предварительно хорошо промыв, кидаем в кипящую воду в соотношении 2 стакана воды на 1 стакан риса. Варим 7 минут на сильном огне, потом накрываем крышкой и томим 15 минут на самом маленьком огне. Выключаем огонь и оставляем настаиваться рис на 20 минут.
2. Пока рис настаивается, мясо нарезаем длинными брусками. Для маринада смешиваем соевый соус и рисовый уксус. Добавляем измельченный чеснок и перемешиваем. Солим, перчим мясом заливаем маринадом на 40 минут.
3. Перец очищаем от семян и нарезаем соломкой. Лук нарезаем крупной соломкой.
4. В отдельную миску добавляем мелкорубленный чеснок, красный молотый перец, влияем соевый соус и перемешиваем.
5. В тарелку насыпаем крахмал и обваливаем в нем промаринованную свинину.
6. В сковороду наливаем растительное масло, чтобы оно покрывало дно на 1 см и разогреваем.
7. Обжариваем мясо до румяного состояния в несколько заходов, чтобы кусочки не слиплись между собой. Складываем в отдельную посуду.
8. В этом же масле обжариваем перец. Затем выложите лук и все вместе готовьте 2-3 минуты. Выкладываем овощи в миску с мясом.
9. Фасоль обжариваем 3 минуты и отправляем ко всем ингредиентам.
10. Перемешиваем, заправляем пряным соевым соусом, подаем горячим.

Приятного аппетита!

### Берем:

- Окорок свиной – 600 г
- Лук репчатый – 300 г
- Перец болгарский – 200 г
- Зеленая стручковая фасоль – 300 г
- Перец черный молотый – по вкусу
- Чеснок – 6 зубчиков (3 в маринад, 3 для заправки)
- Масло растительное – 100 г
- Соус соевый – 100 г
- Уксус рисовый – 2 ст.л.
- Крахмал – 100 г
- Соль – по вкусу
- Перец красный молотый – по вкусу



Окорок свиной,  
охлажденный,  
Ближние Горки, 800 г

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



ЛАСТИК ВКУСНО

СОБЕРИ СУПЕРКОМАНДУ



Пенал  
MARVEL

MARVEL

ЭТО ПЕНАЛ  
ДЛЯ ТВОЕЙ  
СУПЕРКОМАНДЫ



Срок проведения акции с 11 сентября по 8 октября 2018 г. Организатор акции ООО «Агроторг». Ластик выдается в подарок за каждые 555 рублей в чеке и за покупку товаров партнеров. 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 и товаров партнеров ограничено. 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.

**ВКУСНО**



**Нереально  
вкусное мороженое!**



-27%  
~~248<sup>99</sup>~~  
**189<sup>99</sup>**

**Блинчики с малиной,  
Сибирская коллекция, 400 г**

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



Батончик Take a bitey,  
в ассортименте, 25 г



Фруктовое пюре  
Фрутоняня,  
в ассортименте, 90 г



ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕСЬ  
В ДЕТСКОМ КЛУБЕ  
И ПОЛУЧИТЕ В ПОДАРОК  
ТВОРОЖОК «АГУША»!

Мамой и папой  
быть выгодно!  
вступайте в клуб [5ka.ru/kids](http://5ka.ru/kids)



ПРИ ПОКУПКЕ  
НОВИНКИ МЕСЯЦА  
ОТ АГУШИ, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ  
15 БАЛЛОВ ЗА КАЖДУЮ  
БАНОЧКУ

ПОДРОБНОСТИ АКЦИИ НА САЙТЕ [5KA.RU/KIDS](http://5KA.RU/KIDS)

# СУШИ И РОЛЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

4 порции



время приготовления  
30 мин.

## Готовим:

1. Важно! Выбираем зернышки короткого и круглого риса, т.к. длинный удерживает воду, и завернуть его в нори не получится. Чтобы при варке рис не покрылся липким крахмалом, промываем его несколько раз массирующими движениями, в течение 10 секунд отжимаем, меняя воду, пока она не станет прозрачной.
2. Рис складываем в глубокую кастрюлю и наливаем воду в пропорции 1:1,5. Варим на среднем огне, пока вода не впитается в рис, и на его поверхности не возникнут маленькие отверстия. Убираем кастрюлю с огня и, не снимая крышки, настаиваем 15 минут.
3. Сахар и соль растворяем в слегка подогретом уксусе. Рыбу и другие ингредиенты для начинки режем на узкие длинные полосы. После этого в широкий контейнер ровным слоем укладываем горячий рис. Вливаляем заправку тонкой струйкой по деревянной лопатке, распределяя рис по поверхности контейнера, и накрываем бумажным полотенцем, оставив остыть.
4. Чтобы сделать роллы в домашних условиях, понадобится бамбуковый коврик. Но если коврика нет, то можно слепить роллы как на картинке — основание кусочка нори, начинка и верхняя часть.
5. Если коврик есть, то лист нори складываем пополам и разрезаем ножницами. На коврик кладем одну половинку нори блестящей стороной вниз. Шершавая сторона должна остаться вверху.
6. Руки смачиваем водой, в которую добавлен уксус. Теперь берем 4 столовые ложки риса с горкой и распределяем рис по всей поверхности нори. Оставляем свободную полоску с верхнего края (около 1 см), а внизу отступаем от края на 0,5 см.
7. Не забывайте постоянно смачивать руки, чтобы распределить рис равномерно. Высота слоя риса должна быть около 5 миллиметров.
8. Сверху укладываем начинку, нижний край нори совмещаем с краем коврика. Удерживая начинку, коврик приподнимаем и начинаем сворачивать его движениями вперед и вверх, закручивая ролл до тех пор, пока его край не упрется в противоположную сторону нори. Далее край коврика немного согбаем и, не нажимая на ролл, покатываем его назад-вперед.
9. Нарезаем роллы, смочив кончик ножа в уксусной воде.

Приятного аппетита!



## Берем:

- Рис — 1-1,5 стакана
- Водоросли нори — 6-8 листов
- Филе лосося — 400 г
- Рисовый уксус — 4-5 ст. л.
- Маринованный имбирь, соевый соус, соль, сахар — по вкусу

Основа традиционных роллов — рис и рыба. Сейчас существует множество вариаций начинки: филе тунца, лосося, выбрать любимые овощи или сделать омлет, использовать огурцы, крабовые палочки, сыр, авокадо



Рис Японский,  
Националь, 800 г



Водоросли Нори,  
морские, Сэн Соу, 28 г

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



-25%  
~~39,99~~  
**29,99**

Хрен васаби, острый, Global Village, 200 г



-21%  
~~69,99~~  
**54,99**

Имбирь маринованный,  
Скатерть-самобранка, 200 г



-21%  
~~229,99~~  
**179,99**

Соевый соус Kikkoman,  
150 мл



-25%  
~~99,99~~  
**74,99**

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



-32%  
~~184,99~~  
**124,99**

Мясо криля, натуральное,  
Ультрамарин, 105 г



-25%  
~~399,99~~  
**299,99**

Ветчина Славянская,  
Hame, 340 г

ТОЛЬКО  
В ТОРГОВОЙ СЕТИ

Пятёрочка



ЭКСКЛЮЗИВ  
ОТ ОЛЬГИ БУЗОВОЙ!  
КАКОЙ LAY'S ТВОЙ?





## ОСЕННИЙ СМУЗИ-БОУЛ С ТЫКВОЙ ХУРМОЙ И СЕМЕЧКАМИ

1 порция



время приготовления  
15 мин.



### Берем:

- Банан – 1 шт.
- Сырая тыква – 200 г.
- Хурма – 1шт.
- Грецкие орехи 1 – ст.л.
- Семена льна – 1 ч.л.
- Семена подсолнечника – 1 ч.л.
- Лимонный сок – несколько капель
- Любимые фрукты и ягоды для украшения

Смузи-боул заряжает энергией на целый день и помогает поддерживать фигуру в форме. Попробуйте отличный осенний вариант питательного завтрака!

### Готовим:

1. Все ингредиенты очищаем от кожуры и нарезаем небольшими кубиками, чтобы было легче перемалывать в блендере.
2. Сначала смалываем хурму и банан, добавив немного лимонного сока, чтобы банан не потемнел.
3. Добавляем в блендер часть грецких орехов и семян (часть оставляем для украшения).
4. Добавляем кусочки сырой тыквы. Тыкву выбирайте спелую и сладких сортов.
5. Все перемалываем до однородной массы, украшаем перед подачей любимыми ягодами, кусочками помело, орехами и семенами.

Приятного аппетита!



Семена подсолнечника,  
жареные, Селяночка, 140 г



Семена Льна,  
Ваше здоровье, 300 г



Хурма, 1кг



Имбирь, 1кг

PURINA®

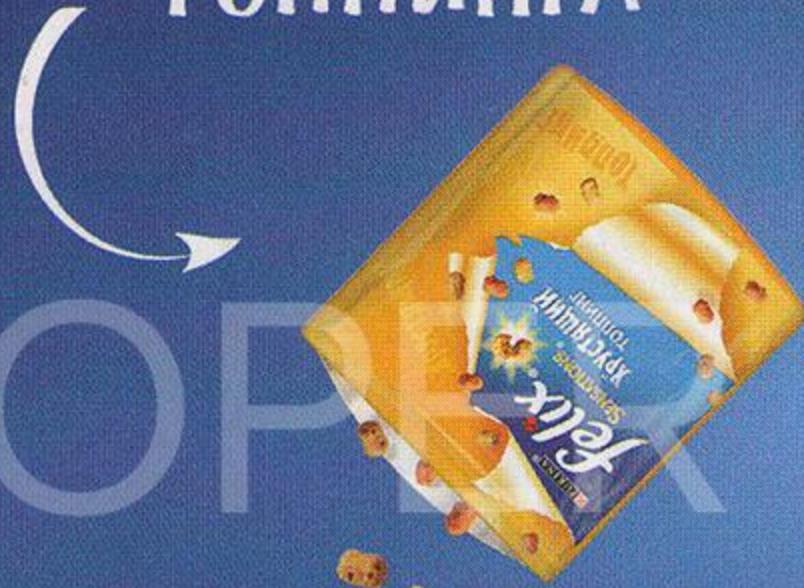
*felix*®



Корм для кошек Felix, вкусное ассорти  
хрустящий топпинг, 3 × 85 г + 12 г



1 ПАКЕТИК  
ХРУСТЯЩЕГО  
ТОППИНГА



хрум +  
хрум

3 ПАКЕТИКА  
ВЛАЖНОГО КОРМА

Подарите Вашему питомцу новые вкусовые ощущения с кормом  
Felix® Sensations® с Хрустящим Топпингом!

В этом удивительном наборе Felix® Sensations® Вы найдете пакетик с легким и хрустящим топпингом, которым нужно посыпать влажный корм Felix®, чтобы создать потрясающие вкусовые ощущения с хрустящим оттенком. Ваш питомец оценит необыкновенное сочетание вкусов и текстур!

Набор состоит из 3 пакетиков влажного корма разных вкусов, а также пакетика с Хрустящим топпингом.



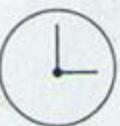
PURINA®

Ваш питомец - наше вдохновение.



## СЛАДКИЕ РОЛЛЫ

4 порции



время приготовления  
15 мин.

### Берем:

- Пшеничная мука – 200 г
- Какао – 3 ст.л.по желанию
- Молоко – 500 мл
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 75 г
- Соль –  $\frac{1}{4}$  ч. л.
- Ваниль –  $\frac{1}{4}$  ч. л.

### Для начинки:

- Мягкий творог или сыра (например, Маскарпоне) 300 г
- Сахар 150 г
- 1 пакетик ванильного сахара
- Фрукты: апельсин, киви, банан, клубника, малина и т.д.

### Готовим:

1. Яйца взбиваем с сахаром, солью и ванилью. Добавляем молоко. Небольшими порциями всыпаем муку с какао. Хорошо взбиваем, чтобы не было комочеков. Добавляем 1 ст.л растительного масла.
2. Жарим блинчики по 3 минуты с каждой стороны.
3. Сыр взбиваем с сахаром и ванильным сахаром, чтобы не было комочеков.
4. Чистим и нарезаем фрукты.
5. По блинчики распределяем небольшим слоем творожную или сырную массу и распределяем фрукты. Аккуратно заворачиваем роллы.
6. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на пару часов.
7. После разрезаем роллы на порционные кусочки. Подаем полив сгущенным молоком или вареньем и несколькими листочками мяты.

Приятного аппетита!

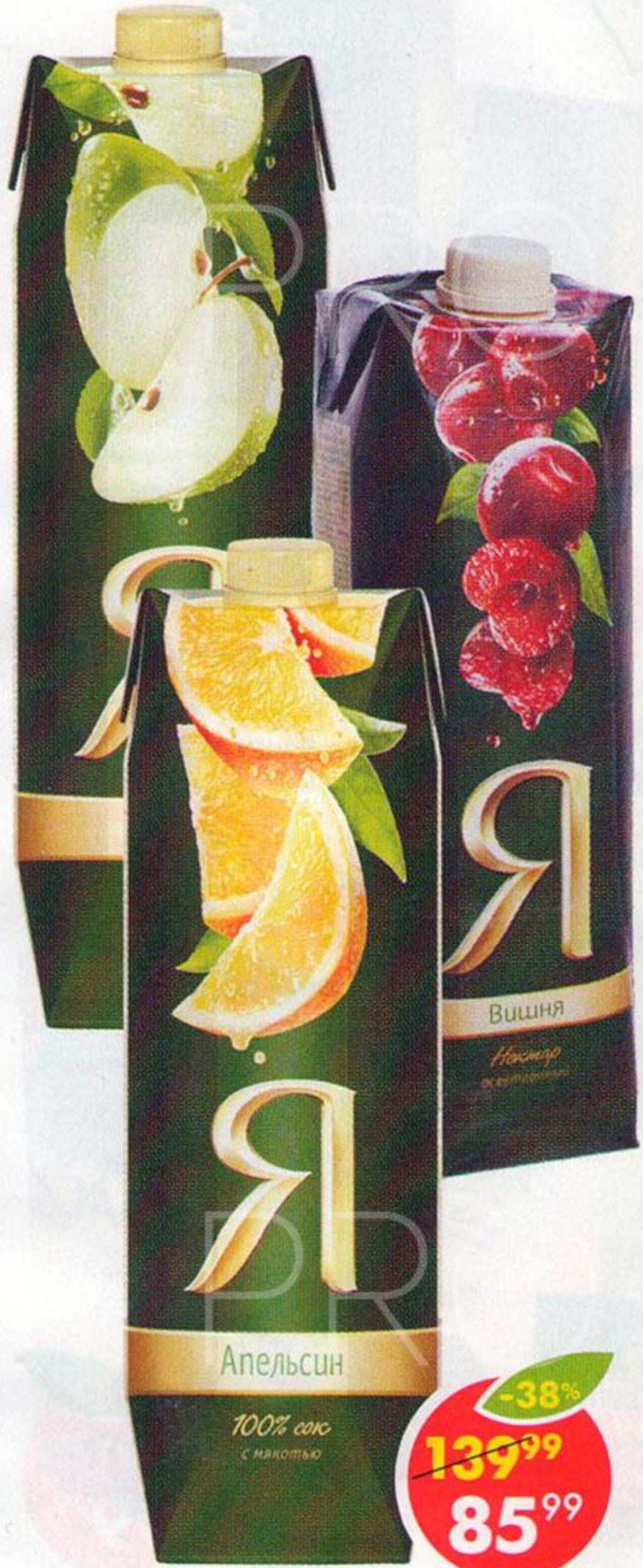
A promotional image featuring two food products. On the left is a box of 'Деревенские' (Village) eggs, 1 category, 10 pieces, with a price reduction from 84.99 to 59.99 rubles. On the right is a bag of 'Французская штучка' (French Style) wheat flour, extra, 2 kg, with a price reduction from 114.99 to 69.99 rubles. Both items have a green leaf icon above them.

Яйца деревенские, Село зеленое, 1 категория, 10 шт., 1 уп.

Мука Французская штучка,  
пшеничная экстра, 2 кг

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО



Соки и нектары Я,  
апельсиновый с мякотью; вишня;  
яблоко, 0,97 л



Лапша BigBon,  
с морепродуктами;  
с томатами и перцем чили, 85 г



Напиток Mogu Mogu, личи; клубника;  
манго, 0,32 л



Снеки FitDISC, фруктово-ореховые,  
абрикос-миндаль, 25 г



Десерт Премиум, клубника;  
персик, Экопродукт, 330 г

\* Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно



**Смесь для выпечки, 5 супер идей;**  
5 супер кексов, Dr.Oetker, 350 – 380 г



**Шоколад Bohme, темный, с лимонной начинкой; с малиновой начинкой, 62%, 100 г**



**Шоколад, горький с апельсиновыми кусочками и витаминами, Eco-botanica, 90 г**



**Пряники Баварские, с апельсином,**  
Частная галерея, 175 г



**Шоколад Nesquik, молочный,**  
с клубничной начинкой; с молочной начинкой; со злаками и ягодами, Nestle, 100 г



**Печенье Kelloegg's, шоколад-карамель;**  
шоколад-фундук, 150 г



**Вафли Швейцарские, в шоколаде,**  
Частная галерея, 120 г

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО



Шоколад Jacquot,  
в ассортименте, 100 г



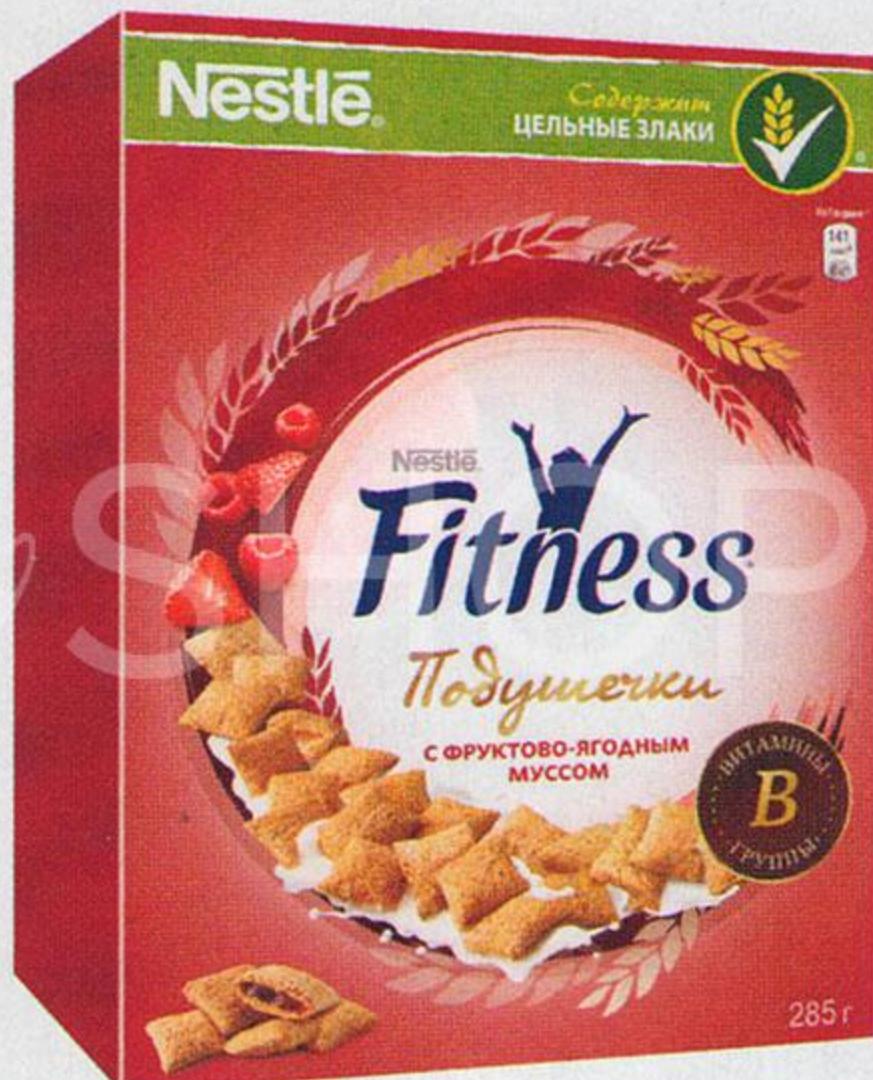
Кофе Живой, Санто-Доминго,  
эспрессо, молотый; в зернах,  
200 г



Кофе Bushido Kodo, Buenaventura,  
арабика, молотый в растворимом, 95 г



Кофейный напиток Jacobs, капучино,  
8x17,5 г; латте, 8x17 г



Подушечки Fitness,  
с фруктово-ягодным  
муссом, 285 г



# ВКУСНО



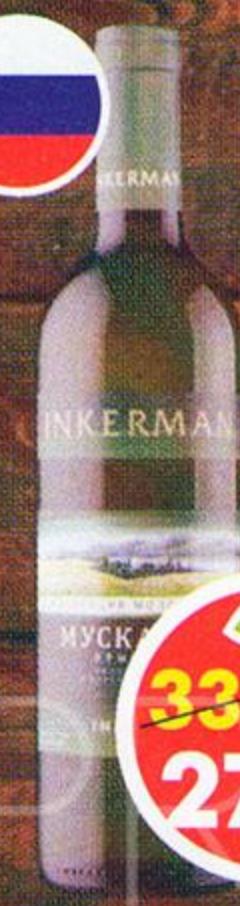
ИСПАНИЯ



Вино Armentia y  
Madrazo Crianza,  
красное, сухое, 0,75 л



РОССИЯ



Вино Inkerman,  
Мускатное Крымское  
белое полусладкое, 0,7 л



ИСПАНИЯ



Вино Monte Toro №8,  
Crianza, красное, сухое,  
0,75 л



РОССИЯ



Вино Inkerman, Древний  
Херсонес красное  
полусладкое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



Вино Primitivo  
di Manduria, красное,  
сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



Вино Gavi, Serre dei  
Roveri, белое, сухое, Del  
Comune di Gavi, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



Вино Rose d'Anjou,  
Les Roseraies, розовое,  
полусладкое, 0,75 л



♥

♥



Винный напиток  
Севук, ежевика,  
полусладкий, 0,75 л



ИТАЛИЯ



Напиток Вермут  
Martiamo Bianco,  
Италия, 1 л

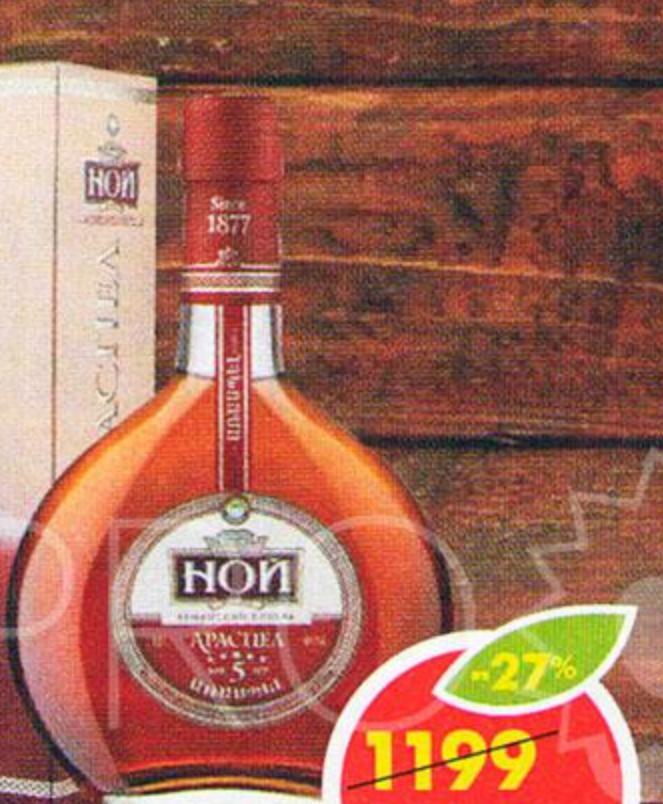
♥

♥

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО 



-27%  
~~1199~~  
869<sup>99</sup>



-20%  
~~749~~  
599<sup>99</sup>



539<sup>99</sup>

Коньяк Ной, Араспел, 5 звезд, 40%,  
Армения, в подарочной упаковке, 0,5 л

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

Виски Bells, Original,  
40%, 0,5 л



-22%  
~~109~~  
84<sup>99</sup>



-18%  
~~109~~  
89<sup>99</sup>



-16%  
~~119~~  
99<sup>99</sup>

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

Пиво Bocholter Kwik  
Bier, светлое, 5%, 0,5л

Пиво Wexford,  
темное, 5%, 0,44л



1899

Виски Glenfiddich,  
12 лет, 40%, тубус, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



**Экологичное средство Biomio, для мытья посуды, с экстрактом хлопка, 450 мл**

**Мыло жидкое Malizia, гипоаллергенное, 500 мл**

**Зубная паста Perioe, цитрусовая мята; освежающая мята, 120 г**



**Туалетная бумага Papia Deluxe, 4 слоя, 8 рулоном, 1 уп.**

**Лак для волос Got2B, Стальная хватка, 300 мл**

**Пятновыводитель Vanish Gold, Oxi Action, гель, 1 л**



**Плед, 130x170 см, 1 шт**



Срок проведения акции с 25 сентября по 8 октября 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 (разно-видностях 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. Ярославля и Ярославской области, г. Тверь и Тверской области, г. Владимира и Владимирской области, г. Костромы и Костромской области. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».