



с 25 сентября по 22 октября 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»





ГРЕЧНЕВАЯ КАША С КАБАЧКАМИ И АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

Ингредиенты:

Гречневая каша «Mullyn Paras» - 120 гр
 Кабачок - 250 г
 Адыгейский сыр - 120 г
 Пряности и соль - по вкусу
 Растительное масло - 2 ст. ложки

Рецепт:

Данный рецепт, без сомнения, откроет простую будничную гречневую кашу с новой стороны. Обжаренные нежные кабачки и мягкий адыгейский сыр неожиданно гармонично дополняют банальную гречку. Варим гречневую кашу «Mullyn Paras», как указано на упаковке. После чего вымываем хорошо кабачок и снимаем кожуру. Затем нарезаем маленькими кубиками. По надобности удалите семена. Разогреваем сковороду с растительным маслом и пряностями. Теперь выкладываем сюда подготовленный овощ и немного обжариваем. Нарезаем маленькими кубиками адыгейский сыр и перекладываем его к кабачку. Продолжаем процесс жарки. В результате сыр станет румяным, а кабачок — мягким. По истечении нужного времени отправляем подготовленные ингредиенты к каше и перемешиваем. Подаем к столу.



КАБАЧКИ, 1 кг

КАША ГРЕЧНЕВАЯ
 MULLYN PARAS, 400 г

РУЛЕТЫ ИЗ ТОРТИЛЬИ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

Тортилья Delicados - 200 г
Сыр творожный Виолетта с зеленью - 140 г
Морковь - 1 штука
Огурец - 1 штука
Салатные листья
Авокадо - 1 штука

Рецепт:

Каждую тортилью смазываем сыром. На лепешку, нарезанную очень тонкой соломкой морковь и огурец, листья салата и порезанное дольками авокадо.
Сворачиваем рулеты, заворачиваем их в пищевую пленку и убираем в холодильник.
Рулеты перед подачей на стол должны побыть в холодильнике как минимум 1 час.
Разрезаем каждый рулет на 4 части и подаем на стол.



ЛЕПЕШКИ TORTILLAS,
Delicados, пшеничные,
томатные, 400 г



СЫР ТВОРОЖНЫЙ
VIOLETTE, с зеленью,
70%, 140 г



АВОКАДО, 1 кг



ОГУРЦЫ, 1 кг



ФЕТУЧИНИ КАРБОНАРА

Ингредиенты:

Паста Фетучини Grand di Pasta - 300 г
Сливки - 100 мл
Яйцо куриное - 2 шт.
Сыр Пармезан - 25 г
Грудинка Оригинальная Щедров - 200 г
Петрушка

Рецепт:

Ставим на огонь кастрюлю с 1,5 л воды. Как только вода закипит, солим ее и бросаем фетучини, готовим, как указано на упаковке.

Готовим соус. В миску вобьем яйца. Сыр Пармезан натрем на самой мелкой терке. Добавим натертый сыр к яйцам. Вольем сливки и хорошо перемешаем соус. Отставим его в сторону.

Грудинку нарежем полосками. Обжарим грудинку на сухой сковороде, до румяной корочки. В сковороду с обжаренным беконом выкладываем фетучини, слив предварительно с них воду. Добавляем соус и активно перемешиваем соус с фетучини и грудинкой. Готовые блюдо подаем горячими порционно, посыпав сверху натертым сыром Пармезан и украсив петрушкой.



ГРУДИНКА ОРИГИНАЛЬНАЯ,
Ваш Щедров, 1 кг

ПЕТРУШКА

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
GRAND DI PASTA,
Fettuccine, 500 г

СОЧНАЯ СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

Филе свинины - 300 г
Соус Чим Чим для приготовления свинины в кисло-сладком соусе - 150 г
Овощи (перец болгарский, морковь) - 150 г
Ананасы консервированные Lutik - 150 г
Растительное масло - 5 ст.л.
Чеснок - 1-2 зубчика
Соль - 1/3 ч.л.

Рецепт:

Нарежьте свинину и морковь брусочками, перец болгарский и ананасы кубиками. Свинину посолите. Разогрейте масло в сковороде, обжарьте свинину 3 минуты до готовности. Добавьте овощи, кусочки ананаса, рубленый чеснок и готовьте 1 минуту. Добавьте соус и готовьте 1 минуту, постоянно помешивая. Приятного аппетита!



АНАНАСЫ LUTIK,
кусочки, 500 мл

МОРКОВЬ,
мытая, 1 кг

ПЕРЕЦ
БОЛГАРСКИЙ, 1 кг

СОУС ЧИМ ЧИМ,
для приготовления
свинины в кисло-сладком
соусе, 150 г



КУРИНЫЕ ГРУДКИ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

Куриное филе - 500 г
 Картофель - 800 г
 Морковь - 1 шт.
 Лук - 1 шт.
 Перец сладкий - 1 шт.
 Помидоры черри - 4 шт.
 Специи для курицы - 1/2 ч.л.
 Масло Оливковое «Grand Di Oliva» - 2-3 ст.л.
 Соль - по вкусу

Рецепт:

Куриные грудки с картофелем, перцем и помидорами, запечённые в духовке - настоящий райский ужин, который Вам сэкономит кучу времени и сил.

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, посолите и добавьте специи для курицы. Картофель нарежьте брусочками, выложите на противень для запекания, оставив центр свободным. Посолите и сбрызните оливковым маслом. Лук нарежьте полукольцами и выложите в центр противня. Сверху на лук выложите куриное филе. Произвольно нарежьте морковь, перец и помидоры добавьте в форму. Закройте фольгой, поставьте курицу с овощами в духовку, разогретую до 200 градусов, на 35-40 минут. Куриные грудки с овощами готовы. Всем приятного аппетита!



21%
~~229⁹⁹~~
 179⁹⁹

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ GRAND DI OLIVA, Extra Virgin, 0,25 л



ТОМАТЫ
 ЧЕРРИ, 1 кг



ФИЛЕ КУРИНОЕ,
 охлажденное, 1 кг

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ С БРЫНЗОЙ

Ингредиенты:

Тыква - 500 г
Сыр брынза - 100 г
Рубленая кинза - ½ пучка
Имбирь - 1 чайная ложка
Соус-крем бальзамический «СП Мирный» - по вкусу
Соль - по вкусу
Кедровые орехи - по вкусу
Прованские травы - по вкусу

Рецепт:

Тыкву нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать смесью прованских трав (или орегано) и запечь в течение 30 мин при 180 градусах.

Брынзу нарезать кубиками, 1 см. имбиря очистить и натереть на терке. Кинзу порубить.

Кедровые орешки подсушить на сковороде. Вместо орешков при желании можно использовать 80г. черных оливок, разрезанных пополам. Тыкву смешать с брынзой, имбирем и кинзой, посолить по вкусу, посыпать орешками и полить бальзамическим соусом.



-19%
~~86⁹⁹~~
69⁹⁹

СОУС-КРЕМ
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ;
БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
СЛИВОЧНЫЙ,
СП Мирный, 220 мл



ИМБИРЬ



ТЫКВА, 1 кг



ТОРТ ЭКЗОТИКА

Ингредиенты:

Яйцо куриное - 6 штук
 Пшеничная мука - 200 г
 Ванилин - 1,5 г
 Сахар - 150 г
 Сыр творожный Violette - 400 г
 Сахарная пудра - 120 г
 Сливочное масло - 140 г
 Коктейль тропический «Lutik» - 1 банка
 Ананасы «Lutik» - 1 банка

Рецепт:

Желтки отделить от белков. Белки взбить миксером (венчиком) до увеличения в объеме в 5-6 раз. В 2 приема ввести примерно 120 г сахара и ванилин. Взбивать пока сахар не растворится. Желтки взбить венчиком, ввести оставшийся сахар и хорошо перемешать. Соединить желтки с белками. В 2-3 приема ввести просеянную муку. Перемешать лопаткой (ложкой). В предварительно застеленную пергаментной бумагой и смазанной маслом форму вылить тесто, разровняв верх. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до образования золотистой корочки. Дверцу духовки в процессе выпечки не открывать. Готовый бисквит разрезать на 3 части и дать остыть. Мягкое сливочное масло взбить миксером вместе с сахарной пудрой, затем ввести сыр и все хорошо взбить. Ананасы порезать на маленькие кубики. Каждый корж пропитываем сиропом от ананасов или тропического коктейля. Смазываем кремом и выкладываем фрукты. Так проделываем и со вторым коржом. Верхний корж смазываем кремом, фрукты не кладем. Оставшимся кремом смазываем бока торта. Украшаем по желанию. Перед подачей на стол оставить в холодильнике на ночь (лучше на сутки).



АНАНАСЫ LUTIK,
ломтики, 580 мл

СЫР ТВОРОЖНЫЙ VIOLETTE,
сливочный, 70%, 140 г

КОКТЕЙЛЬ
ТРОПИЧЕСКИЙ LUTIK,
в сиропе, 580 мл

ЗАПЕКАНКА ОСЕННЯЯ

Ингредиенты:

Овсяные хлопья или овсяные отруби «Mullyn Paras» — 1 стакан
 Творог -1 стакан
 Яблоко-2 штуки
 Яйцо куриное - 3 штуки
 Сахар - 2 ст. ложки
 Сметана «Село Зеленое» - 1/2 стакана

Рецепт:

Взбиваем венчиком яйца с сахаром. Кладем овсяные хлопья или овсяные отруби «Mullyn Paras». Добавляем творог и сметану. Очищаем и крупно натираем яблоки. Все перемешиваем и выпекаем в смазанной форме до зарумянивания в духовке на 180 град., примерно 20 минут. Румяную, ароматную запеканку подаем горячей, украсив по вкусу.



ОТРУБИ ОВСЯНЫЕ
 MULLYN PARAS, 400 г



ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
 MULLYN PARAS,
 крупные, 600 г



СМЕТАНА СЕЛО
 ЗЕЛЕНОЕ*, 15%, 180 г
 *Только для Самары, Сызрани,
 Тольятти, Ульяновско



ЯБЛОКИ



ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

САЛАТ С ТУНЦОМ И ТОМАТАМИ

Ингредиенты:

Томаты черри - 300 г.

Руккола - 300 г.

Перепелиные яйца - 10 шт.

Тунец натуральный «Вкусные консервы» - 1 банка

Лимон - 1 шт.

Масло Оливковое «Grand Di Oliva» - 3 ст. л.

Бальзамический уксус - 1 ст. л.

Кухонная соль и смесь свежемолотых перцев - по вкусу

Рецепт:

Смешайте все ингредиенты. Заправьте оливковым маслом и бальзамическим уксусом. Приятного аппетита!



ТУНЕЦ НАТУРАЛЬНЫЙ,
Вкусные консервы, 185 г



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
GRAND DI OLIVA,
Extra Virgin, 0,25 л

Паста Кампанелле:

Самый закрученный формат короткой фигурной пасты в форме конуса с взъерошенным краем, который похож на маленькие музыкальные колокольчики, цветы лилии (колоколообразный цветок) или каллы с «махровыми» лепестками. Данная форма пасты стала символичной и прочно ассоциируется с кухней целого региона Флоренции и ее окрестностей.

Пористые и шероховатые с утолщенными стенками КАМПАНЕЛЛЕ благодаря своей форме, рифленным краям и полому центру превосходно удерживают соус, от чего блюдо становится невероятно сочным. Их часто используют в салатах или супах и подают с легкими или густыми, сырными, овощными или мясными соусами. Самая подходящая пара - молочный соус или мясное рагу.



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
GRAND DI PASTA,
Campanelle, 500 г



САЛАТ С ПАСТОЙ И КОЛБАСКОЙ

Ингредиенты:

Макаронные изделия «Grand di Pasta» - 300 г.
 Помидоры - 1 шт.
 Сыр Сметанковый «Сырпак» - 250 г.
 Шейка Подмосковная «Ваш Щедров» - 150 г.
 Зелень - по вкусу
 Соль - по вкусу
 Оливковое масло - по вкусу
 Перец черный молотый - по вкусу

Рецепт:

Макаронны отварите. Помидор и шейку нарежьте кубиками. Сыр натрите на крупной терке. Все перемешайте, добавьте соль, перец, зелень и оливковое масло. Еще раз перемешайте. Приятного аппетита!



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
 GRAND DI PASTA,
 Farfalle, 400 г



СЫР
 СМЕТАНКОВЫЙ,
 Сырпак, 50%, 250 г



ШЕЙКА ПОДМОСКОВНАЯ,
 Ваш Щедров, 1 кг



ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

АРОМАТНАЯ КУРОЧКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Ингредиенты:

Филе куриного бедра - 800 г.

Соус Чим Чим для приготовления курочки в соусе терияки - 150 г.

Растительное масло - 3 ст.л.

Зелень, жареный кунжут - по вкусу

Рецепт:

Нарежьте курицу на кусочки шириной 1 см.

Разогрейте масло в сковороде, обжарьте курицу в течение 8-10 минут до готовности и румяной корочки.

Добавьте соус и готовьте 1-2 минуты, постоянно помешивая. Украсьте блюдо зеленым луком и жареным кунжутом. Можно подавать к столу. Приятного аппетита!



СОУС ЧИМ ЧИМ, для приготовления
курицы терияки, 150 г

БЕДРО КУРИНОЕ
охлажденное, 1 кг

КАЛЬМАРЫ В ПИВНОМ КЛЯРЕ

Ингредиенты:

Кальмары свежие - 1 кг
 Пиво - 100 мл
 Мука - 3 ст. ложки
 Соль, перец, специи-по вкусу
 Масло растительное для жарки

Для соуса:
 Майонез - 3 ст. ложки
 Соус Чили - 2 ч. ложки
 Лимон - 3-4 колечка

Рецепт:

Отварить кальмары в подсоленной воде в течении 5 минут после закипания на медленном огне. Очистить их, пока не остыли, и нарезать кружочками. Смешать муку, пиво и специи. Забросить в массу все кольца кальмара. Раскалить сковороду, налить подсолнечное масло, и вилкой положить кольца. На среднем огне поджаривать до золотистой корочки и выкладывать на блюдо.

Для соуса: Мелко нарезать лимон и смешать с майонезом. Добавить соус чили и перемешать. Украсить ломтиками лимона. Приятного аппетита!



ПИВО LÖWENBRAU ORIGINAL,
 светлое, 5,4%, 1,4 л



ПИВО KRONENBOURG,
 светлое, 4,5%, 0,46 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино Абхазские традиции

Производится из винограда красных сортов.

Уникальность линейки заключается в выдержке в квеври-керамической емкости для изготовления и хранения вина в Грузии и Абхазии. Напиток обладает приятным насыщенным, мягким и терпковатым вкусом.



ВИНО ВЕЧЕР В СУХУМЕ,
красное, полусладкое, 0,7 л

**ВИНО ЖИВОПИСНАЯ
ГУДАУТА,** красное,
полусладкое, 0,7 л

ВИНО СОКРОВИЩА ГАГРЫ
красное, полусладкое, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

ВОДКА. КОНЬЯК¹⁵ КОКТЕЙЛИ

КОНЬЯК БАСТИОН

Дегустационные заметки

ЦВЕТ

Коньяк красивого темно-янтарного цвета.

ВКУС

Вкус коньяка сильный, яркий, гармоничный.

В длительном послевкусии остаются оттенки ванили и шоколада.

АРОМАТ

Коньяк чарует богатым, изысканным ароматом с приятными «мыльными» тонами, характерными для французских коньяков.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Коньяк прекрасен в качестве дижестива.

КОНЬЯЧНЫЙ ПУНШ

Ингредиенты:

Вода - 2 л.

Водка - 200 мл.

Коньяк - 200 мл.

Сахар - 1 кг.

Апельсины - 3 шт.

Лимоны - 10 шт.

Рецепт:

Цедру фруктов очистите от шкурок и семян, нарежьте красивой формой, а затем смешайте с сахаром и залейте кипятком. Через некоторое время сахар полностью растворится, вода станет холодной. В это время влейте алкоголь. Накройте посуду, в которой вы готовите коктейль. Подождите 3 часа. Перед употреблением процедите.



~~417⁹⁹~~
-25%
309⁹⁹

ВОДКА VEDA ICE FILTERED,
40%, 0,5 л



~~632⁹⁹~~
-29%
444⁹⁹

КОНЬЯК БАСТИОН,
четырёхлетний, 40%, 0,5 л



ГОДЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

5%

* Срок действия акции с 25.09.18 по 31.12.18. Акция действует на 414 магазинов сети «Пятёрочка». Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может быть только 230х30 мм, оформлено в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товары, участвующие в акции. Скидка на алкоголь/продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований законодательства об установлении минимальной розничной цены на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цены на товары, указанные в списке. Подробности в магазинах «Пятёрочка» на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 03.

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 бытовые изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятёрочка». Администрация «Пятёрочка» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

ВЫРУЧАЙ-карта

ПОМОГАЕТ ВАМ ПОКУПАТЬ ВЫГОДНО!



ВАША КАРТА ВСЕГДА ПОД РУКОЙ
В ПРИЛОЖЕНИИ «ПЯТЁРОЧКА»

ЕЩЕ НЕТ КАРТЫ?
СОЗДАЙТЕ **БЕСПЛАТНО** В ПРИЛОЖЕНИИ

Только для владельцев карт

♥ **БАЛЛЫ
ЗА ВСЕ ПОКУПКИ**

% **СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АКЦИИ**



Загружайте мобильное приложение «Пятёрочка» в App Store или Google Play

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 25 сентября по 22 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 (разнообразности 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 «Пятёрочка».