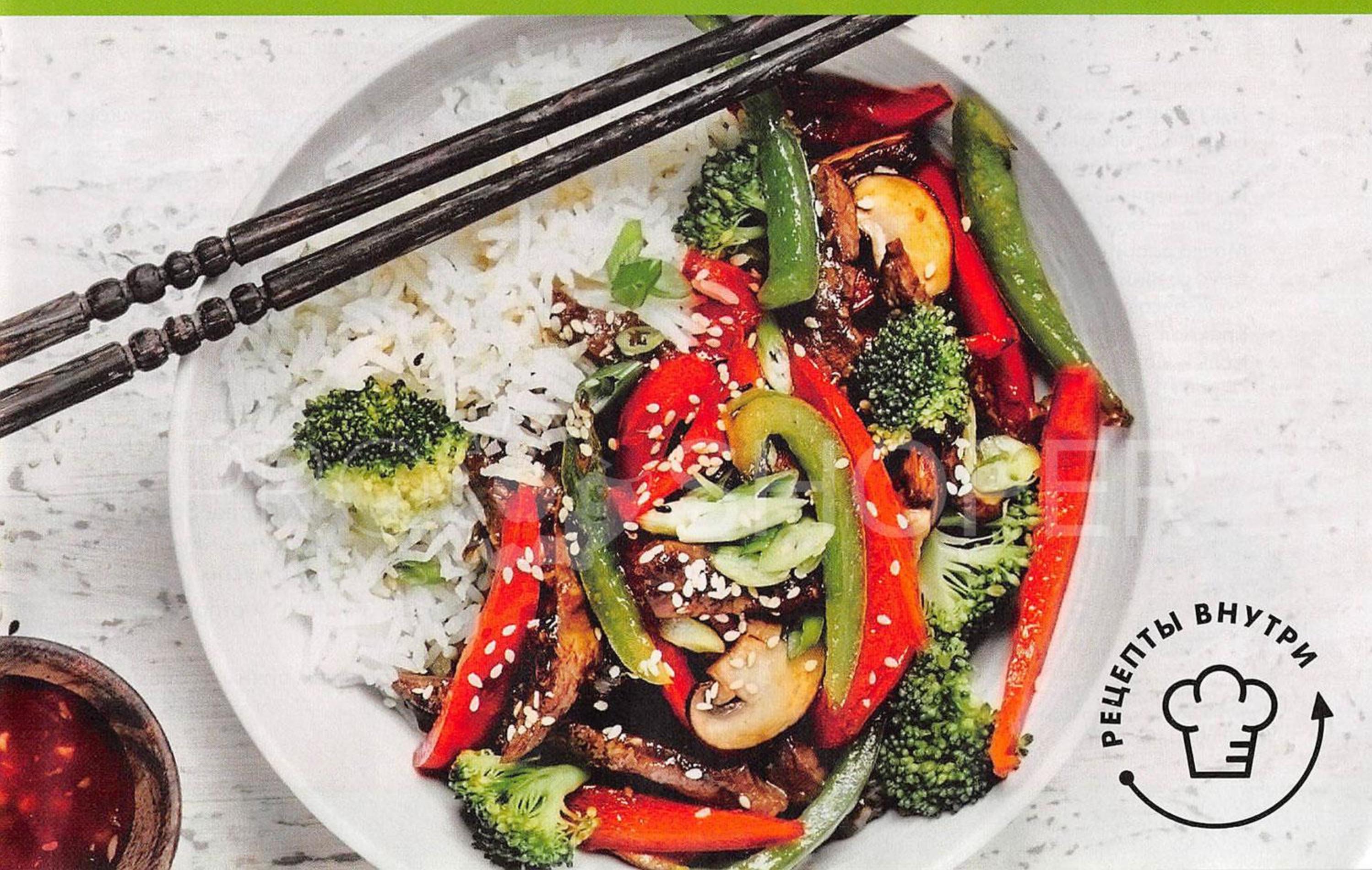
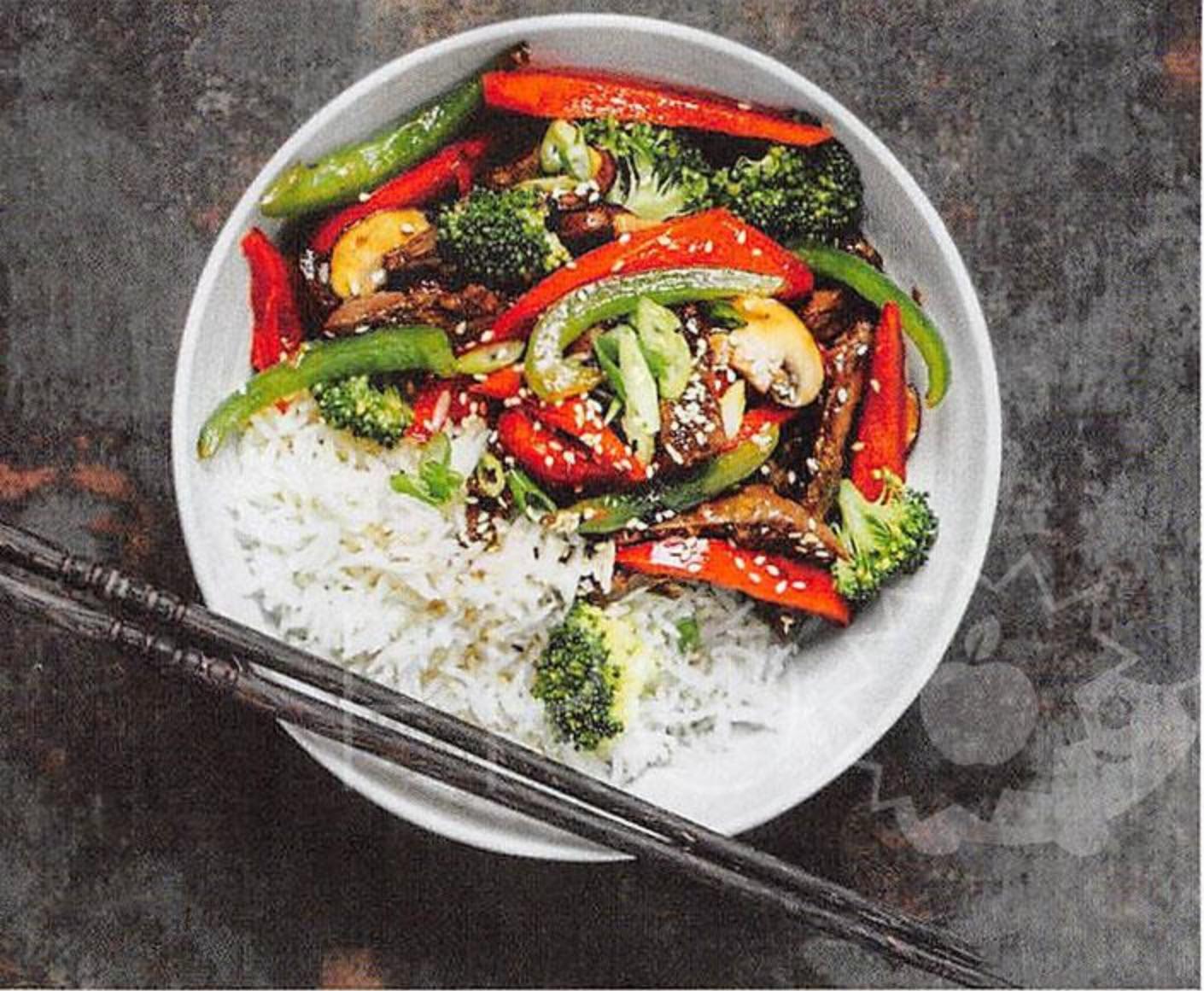


С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО

— для тех, кто ценит —





Берем:

- Говяжья вырезка — 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



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 мясо и заливаем маринадом на 40 минут.
3. Перец очищаем от семян и нарезаем соломкой. Лук нарезаем крупной соломкой.
4. В отдельную миску добавляем мелко рубленный чеснок, красный молотый перец, влияем соевый соус и перемешиваем.
5. В тарелку насыпаем крахмал и обваливаем в нем промаринованную говядину.
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 добавляем лук и все вместе готовим 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!



Стейк Классик, из говядины,
Мираторг, 340 г

Имбирь, 1 кг

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



ЛАСТИКИ
СТИРАТЕЛИ
СОБЕРИ СУПЕРКОМАНДУ

Пенал MARVEL
MARVEL

ЭТО ПЕНАЛ
ДЛЯ ТВОЕЙ
СУПЕРКОМАНДЫ



555 ₽
В ЧЕКЕ

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



Творог с вареньем, брусника, абрикос, КМЗ, 9%, 270г



Йогурт Молочная культура, лесные ягоды; абрикос, 245 г



Молоко Valio, 1,5%, 1 л



Сметана Князь Вежич, 20%, 315 г



Блинчики с малиной, Сибирская коллекция, 400 г



Сыр Пармезан, 32%, Cheese Gallery, 175 г



Сыр с гречким орехом, нарезка, Cheese Lovers, 50%, 150 г



Сыр Песто, зеленый, нарезка, Cheese Lovers, 50%, 150 г



Ветчина Славянская, Hame, 340 г

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



Мороженое
Б.Ю.Александров, эскимо,
ванильное в темном шоколаде,
12%, 80 г



Мамой и папой
быть выгодно!
вступайте в клуб 5ka.ru/kids

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



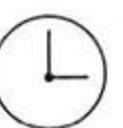
ПРИ ПОКУПКЕ
НОВИНКИ МЕСЯЦА
ОТ АГУШИ, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ
15 БАЛЛОВ ЗА КАЖДУЮ
БАНОЧКУ

ПОДРОБНОСТИ АКЦИИ НА САЙТЕ 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. Вливаем 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 забываем постоянно смачивать руки, чтобы распределять 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, зачерчивая 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%
~~399,99~~
299,99

Масло оливковое, нерафинированное, De Cecco, 500 мл



-39%
~~81,99~~
49,99

Паштет Французский, с ягодами; с уткой, Рублевский, 100 г



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

Мясо криля, натуральное, Ультрамарин, 105 г

ТОЛЬКО В МАГАЗИНАХ

Пятёрочка



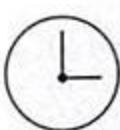
ЭКСКЛЮЗИВ
ОТ ОЛЬГИ БУЗОВОЙ!
КАКОЙ LAY'S ТВОЙ?





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 смиливаем 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



Помело розовое, 1кг

PURINA®

felix®

PRO SHOP



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



1 ПАКЕТИК
ХРУСТАЩЕГО
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 сыр (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. На 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!



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

Мука Французская штучка, пшеничная экстра, 2 кг

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО



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



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



Десерт Премиум, клубника;
персик, ЭкоСорт, 330 г



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



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



Напиток Fito Guru,
в ассортименте, 250 мл

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

ВКУСНО



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



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



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



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



Пряники Баварские, с апельсином,
Частная галерея, 175 г



Вафли Швейцарские, в шоколаде,
Частная галерея, 120 г



Печенье Шоколадный маффин,
Merba, 175 г



Набор конфет Lindt,
молочный шоколад, 125 г



Торт Любимый ключик,
Фили-Бейкер, 500 г

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО



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



Шоколад Jacquot, в ассортименте, 100 г



Подушечки Fitness, с фруктово-ягодным муссом, 285 г



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

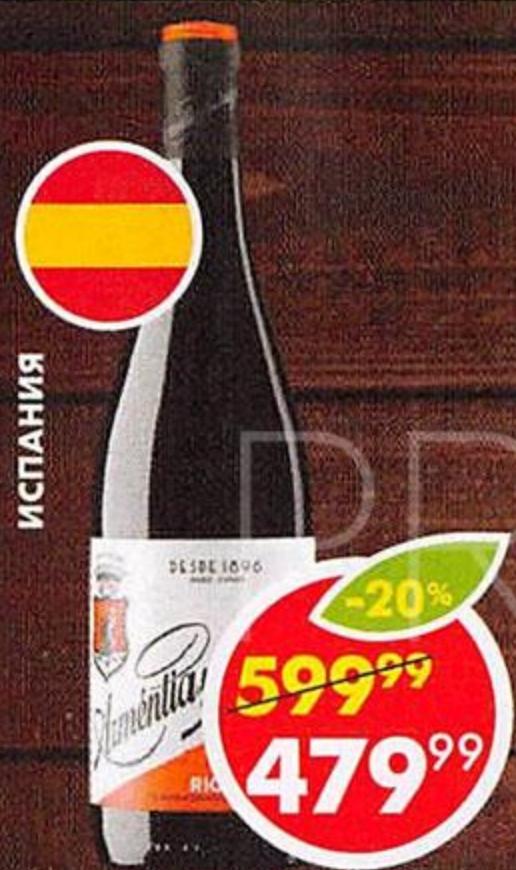


Кофе Живой, Санто-Доминго, эспрессо, молотый; в зернах, 200 г



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

ВКУСНО



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



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



**Вино Primitivo
di Maduria,** красное,
сухое, 0,75 л



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



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



Вино Inkerman,
Мускатное Крымское
белое полусладкое



Вино Inkerman,
Древний Херсонес
красное полусладкое



Вино Alma Valley, Pinot Noir, красное; Pinot Blanc,
белое, сухое, Merlot, красное, сухое, 0,75 л

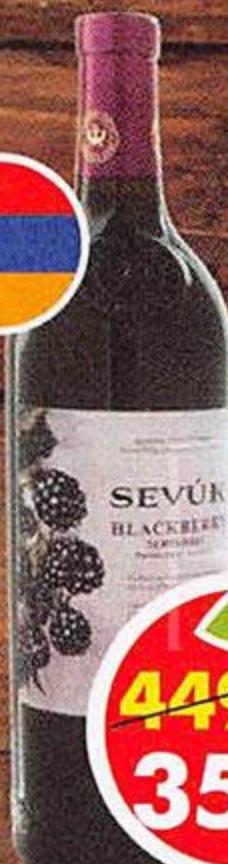


**Сыр с голубой
плесенью Mont Blu,**
50%, 100 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ

ВКУСНО



-20%
449⁹⁹
359⁹⁹

АРМЕНИЯ



-16%
599⁹⁹
499⁹⁹

ИТАЛИЯ



-20%
749⁹⁹
599⁹⁹

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



-30%
795⁹⁹
549⁹⁹

Виски Bells, Original, 40%, 0,5 л



-25%
2829
2099

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

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

Напиток Вермут
Martiamo Bianco,
Италия, 1 л

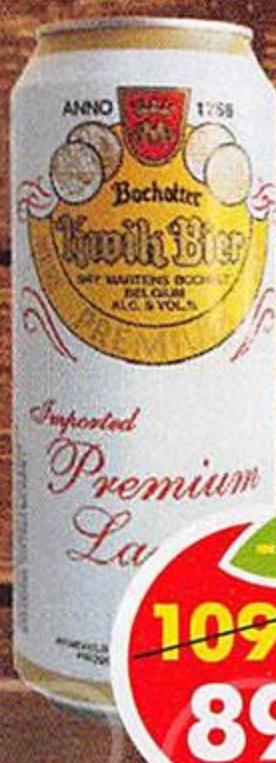
Ликер Limoncello del Conte, десертный, 25%, 0,5 л

Виски Bells, Original, 40%, 0,5 л

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



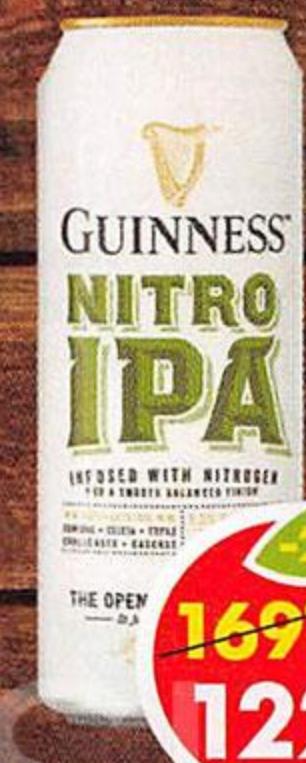
-22%
109⁹⁹
84⁹⁹



-18%
109⁹⁹
89⁹⁹



-12%
119⁹⁹
104⁹⁹



-27%
169⁹⁹
122⁹⁹

Пиво Guinness
Nitro IPA, светлое,
нефильтрованное,
5,3% 0,44л

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



-25%
1169
869⁹⁹

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 25 СЕНТЯБРЯ ПО 8 ОКТЯБРЯ



Средство для мытья посуды, овощей и фруктов BioMio, без запаха, 450 мл



Мыло жидкое Malizia, гипоаллергенное, 500 мл



Зубная паста Perioe, в ассортименте, 120 г



Туалетная бумага Papia Deluxe, 8 рулонов, 4 слоя, 1 уп.



Лак для волос Got2b, Стальная хватка, 300 мл



Пятновыводитель Vanish Gold, Oxi Action, гель, 1 л



Плед, 130x170 см, 1 шт



Покрывало, микрофибра, 200x210 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 (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 Москвы и Московской обл. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».