

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

# ВКУСНО



PRO  
- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -  
SHOPER



# ВКУСНО



## ПИРОГ ПО-ТУРЕЦКИ

6 порции



время приготовления  
80 мин.

### Готовим:

- Нарезаем чеснок и перец чили, выкладываем их на горячую сковороду, затем туда же кладем фарш, горошек и морковь.
- Все обжариваем в течение 15 минут, добавляем соль, перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем – начинка готова.
- Кипятим воду, подсаливаем её по вкусу, добавляем муку и постоянно помешиваем пока тесто не загустеет.
- Натираем сыр.
- Раскатываем тесто, делаем из него форму лодочки, вкладываем внутрь мясную начинку, посыпаем сыром.
- Взбиваем яйцо, натираем им пирог, ставим в духовку, разогретую до 190 градусов. Выпекаем в течение получаса.
- Достаём готовый пирог из духовки, даем ему немного остить и подаем.

Приятного аппетита!



Перец Чили,  
маринованный, Дядя ваня, 340 г



Горошек зеленый с морковью  
Bonduelle, 400 г



Перец желтый, сладкий, 1 кг

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ



Колбаса Пармиджано,  
сыровяленая, Егорьевский МК,  
100 г

-29%  
~~169,99~~  
**119,99**



Окорок свиной,  
охлажденный, Заволжский,  
1 кг

-16%  
~~299,99~~  
**249,99**



Утка,  
замороженная, Мясной  
Стандарт, 1 кг

-16%  
~~299,99~~  
**249,99**

## Натуральные овощи и зелень от MAGGI®

Приправа MAGGI® «10 овощей» состоит только из знакомых, понятных ингредиентов. Вы можете сами легко в этом убедиться, прочитав состав.

Приправу изготавливают из натуральных овощей – крупных кусочков сладкой моркови, спелых помидоров, золотистого лука, ароматной зелени и душистых специй. Овощи бережно сушат, ведь это традиционный способ сохранить их вкус и аромат без использования консервантов.

Над созданием рецептуры MAGGI® трудятся настоящие эксперты в своей области. Вкус и качество продукта являются главными приоритетами компании. Продукты проходят около 200 этапов контроля, начиная от аудита поставщиков и заканчивая тестированием готовой продукции. Следуя высоким стандартам качества Нестле, бренд MAGGI® гарантирует 100% качество и безопасность своей продукции.

Приправа MAGGI® «10 овощей» подойдет и для первых и вторых блюд. С ней ваши любимые блюда из мяса, рыбы, овощей и круп станут еще вкуснее и ароматнее.

Кстати, пакетик оборудован удобным zip-замком, чтобы сохранить аромат и свежесть специй и защитить приправу от рассыпания.



Заправка Maggi,  
в ассортименте,  
29,8 – 200 г

-38%  
~~64,99~~  
**39,99**

Натуральные  
овощи и зелень  
для ваших  
любимых блюд



# ВКУСНО



## РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ

8 порции



время приготовления  
90 мин.

### Готовим:

1. К муке добавляем воду, яйцо и сливочное масло, перемешиваем до однородного состояния. Получившееся тесто заворачиваем в пленку и убираем в холодильник.
2. Обжариваем лук с грибами на слабом огне до золотистого цвета, затем пропускаем их вместе с кетой и петрушкой через мясорубку.
3. Получившуюся начинку заливаем сливками и добавляем соль с перцем.
4. Достаем тесто, делим на куски и в каждый кусок вкладываем начинку.
5. Взбиваем яйцо и смазываем им пирожки. Убираем пирожки в духовку. 20 минут выпекаем при температуре в 240 градусов, затем убавляем до 190 и держим ещё 40-50 минут, после чего достаем.
6. Даём пирожкам немного остить и подаем к столу.

Приятного аппетита!

### Берем:

- Мука пшеничная — 250 г
- Вода — 200 мл
- Сливочное масло — 60 г
- Яйцо — 2 шт.
- Филе кеты — 900 г
- Лук — 1 шт.
- Грибы — 100 г
- Петрушка — 1 пучок
- Сливки — 50 мл
- Соль — по вкусу
- Перец — по вкусу

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

ВКУСНО



Горчица Французская,  
Global Village, 270 г



Икра минтая, ColdFish, 120 г

Икра Лососевая, зернистая, Путина, 120 г



Соус соевый,  
Heinz, 150 мл

Макароны Makfa,  
безглютеновые, в ассортименте, 300 г

Филе сельди,  
в масле, Plesk, 500 г

Горбуша Томилинская,  
кусок, холодного копчения, 250 г

НЕДЕЛИ  
ЧЁРНЫХ  
ПЯТНИЦ

100 ₽  
В ПОДАРОК  
ЗА ЧЕК  
ОТ 555 ₽

В период с 13 по 26 ноября 2018 года совершите покупку в магазине «Пятёрочка» на сумму не менее 555₽ (в сумме чека не учитываются табак и табачная продукция, а также алкогольная продукция, ниже уровня минимальной разрешенной законодательством цены). При выполнении условий акции на слипе к чеку будет напечатан специальный штрихкод. Получить скидку при предъявлении данного слипа со штрихкодом можно в период с 13 ноября по 03 декабря 2018 года при совершении покупки на сумму от 555₽. На один чек предоставляется одна скидка в размере 100₽. Скидки с разных слипов не суммируются. После получения скидки слип со штрихкодом изымается кассиром. Данная акция проводится во всех магазинах «Пятёрочка». Сумма чека, участвующего в акции, указана с учетом всех скидок. Выдача наличных по слипу не производится. При возврате товара, купленного с учетом скидки по слипу, возвращается фактически оплаченная покупателем за него сумма, указанная в чеке. Скидка по акции распространяется на все товары, кроме алкогольной продукции с уровнем минимальной разрешенной законодательством цены и табачных изделий. Скидка, предоставляемая по данному слипу, не суммируется с другими скидками. Информацию о текущих промо-акциях, актуальных в данный момент в магазине, адреса магазинов, участвующих в акции, можно уточнить по телефону горячей линии 8-800-555-55-05. Слипы со штрихкодом, которые были видоизменены, повреждены, отксерокопированы, приняться не будут. Администрация магазинов «Пятёрочка» оставляет за собой право приостановить действие данной акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности акции в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.Skaru.ru](http://www.Skaru.ru).

ПОДРОБНОСТИ НА ЧЕКЕ

# ВКУСНО



## БЫСТРЫЙ СЫРНЫЙ ПИРОГ

4 порции



время приготовления  
60 мин.



### Готовим:

- Муку растираем с маргарином до крошки, добавляем разрыхлитель и сметану. Месим тесто.
- Сыр трем на крупной терке, добавляем сметану, зелень, соль и специи перемешиваем.
- Тесто делим на две части. Одну часть раскатываем в произвольной форме и выкладываем на противень.
- На раскатанное тесто выкладываем начинку.
- Раскатываем вторую часть теста и накрываем им начинку. Защищаем тесто по краям, чтобы начинка не вываливалась.
- Взбиваем яйцо в миске и смазываем им пирог, делаем частые проколы зубочисткой.
- Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета. Примерно 20-30 минут.

Приятного аппетита!

### Берем:

- Сыр — 300 г
- Маргарин — 100 г
- Мука — 1 стакан
- Сметана — 4 ст.л.
- Разрыхлитель — 1 ч.л. или сода — 0,5 ч.л.
- Яйцо — 1 шт.
- Зелень — по вкусу
- Соль и специи — по вкусу



Сыр Bonfesto Рикотта,  
клубника; страч., 30%, 125 г



Сыр Чеддер,  
La Paulina, 200 г

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

ВКУСНО

~~34<sup>99</sup>~~ -14%

**29<sup>99</sup>**

Молочный коктейль Даниссимо,  
со вкусом трюфеля; со вкусом шокладного  
латте, 2,5%, 215 г \*Только для Костромы, Твери,  
Владимира, Ярославля и данных областей  
\*\*Предложение действительно до 29.11

**ВКУСНО**



**Берем:**

- Манго консервированное — 400 г
- Сливочный сыр — 100 г
- Мёд — 50 г
- Мука — 200 г
- Сахар — 170 г
- Сливочное масло — 70 г
- Яйцо — 1 шт.
- Кокосовая стружка — по вкусу



Дольки Манго,  
Vitaland, 425 г

## ПИРОГ С МАНГО

5 порции



время приготовления  
70 мин.



### Готовим:

1. Разбиваем яйцо, добавляем к нему масло и муку, перемешиваем до однородного состояния. Тесто готово.
2. Выкладываем тесто в форму для выпечки, равномерно распределяем и убираем в морозилку на час.
3. Пюрируем манго, добавляем сахар, сливочный сыр и мёд, затем всё тщательно взбиваем.
4. Достаем форму с тестом и ставим в духовку на 10 минут при температуре 180 градусов.
5. Вынимаем тесто из духовки и заливаем в него начинку с манго, убираем обратно в духовку и выпекаем 30-40 минут.
6. Достаем готовый пирог, посыпаем сверху кокосовой стружкой. Подаем к столу остывшим.  
Приятного аппетита!

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ



**Батончик Take A Bitey,**  
клубника-яблоко; черная смородина,  
30 г

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



**Десерт Экопродукт,**  
клубника; персик, 330 г



**Коктейль MixBar,**  
150 г



**Семечки от Мартина,** особенные,  
200 г



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

# ВКУСНО



## СМУЗИ НА ОСНОВЕ ПОМЕЛЛО

**Берем:**

**2 порции**

- Помело — 1 шт.
- Банан — 1 шт.
- Груша — 1 шт.
- Йогурт — 100 г
- Апельсиновый сок — 300 мл

время приготовления  
10 мин.

**Готовим:**

1. Разрезаем помело на 2 половины. Первую половину очищаем от кожуры и пленки, удаляем косточки, нарезаем кусочками. Вторую половину отжимаем в блендер.
2. Чистим банан, удаляем из груши сердцевину, нарезаем их кусочками.
3. Нарезанные фрукты кладем в блендер.
4. Добавляем сок и йогурт. Перемешиваем до тех пор, пока содержимое не достигнет однородного состояния.
5. Охлаждаем и подаем. Можем украсить бокал фруктами.

Приятного аппетита!



Сок Goodini, овощная смесь; мандарин и апельсин, 0,75 л

Соки и нектары Я,  
в ассортименте, 0,97 л

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

ВКУСНО



Помело розовое, 1 кг



Грейпфрут Свити,  
1 кг



Дыня жёлтая, импортная, 1 кг

# ВКУСНО



Вафли Конфешн,  
ассорти, 250 г



Заменитель сахара Milford, с дозатором,  
650 т



Подушечки Fitness,  
с фруктово-ягодным муссом, 285 г



Десерт ChoFa с какао кремом,  
Sweet Plus, 110 г



Печенье гранола Kelloggs,  
в ассортименте, 150 г



Гранола-мюсли Kelloggs,  
в ассортименте, 300 г



Конфеты Ferrero Rocher,  
шоколадные, 75 г



Шоколад Lindt, медвежата; друзья  
медвежата, молочный, 100 г

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

ВКУСНО



Чай Teatone, черный; зеленый,  
15 стиков



Кофе Жокей, Ирландские сливки;  
Баварский шоколад, молотый, 150 г



Кофе Darte, растворимый, 100 г



Кофе Bushido, растворимый, 100 г

Кофе Paulig Cafe, молотый,  
в ассортименте, 200 г

# ВКУСНО



ИТАЛИЯ



~~399 ₽~~  
**299 ₽<sup>99</sup>**

Вино Negroamaro  
Pietre Del Sole,  
красное полусухое,  
0,75 л



ИТАЛИЯ



~~399 ₽~~  
**299 ₽<sup>99</sup>**

Вино Inzolia  
Pietre Del Sole,  
белое сухое, 0,75 л



ИТАЛИЯ



~~699 ₽~~  
**589 ₽<sup>99</sup>**

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



ИТАЛИЯ



~~839 ₽~~  
**689 ₽<sup>99</sup>**

Вино Gavi Del Comune  
Di Gavi,  
белое сухое, 0,75 л



ИСПАНИЯ



~~1199 ₽~~  
**949 ₽<sup>99</sup>**

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



РОССИЯ



~~469 ₽~~  
**324 ₽<sup>99</sup>**

Вино Бастардо Инкерман,  
красное, сухое, 0,75 л



АВСТРИЯ



~~699 ₽~~  
**549 ₽<sup>99</sup>**

Вино Hagn,  
в ассортименте, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



~~879 ₽~~  
**679 ₽<sup>99</sup>**

Вино Saint Andre, сухое красное,  
регион Medoc, 0,75 л



ФРАНЦИЯ



~~599 ₽~~  
**479 ₽<sup>99</sup>**

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

ПРЕЗМЕРНОЕ И ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ

ВКУСНО



Италия



Напиток Вермут Martiamo  
Bianco, Италия, 1 л



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



Коньяк Ной классик, армянский,  
семилетний, 40%, 0,5 л



Текила Olmeca, золотая,  
38%, 0,7 л



Виски Glenfiddich,  
двенадцатилетний, 40%, 0,5 л



Чипсы картофельные со вкусом  
сыра; сметаны и лука, Taffel, 75 г



С 20 НОЯБРЯ ПО 3 ДЕКАБРЯ



Зубная щетка Splat, щетина с древесным углем, средней жесткости, 1 шт.



Зубная паста Splat, в ассортименте, 75 мл



Жидкое мыло Malizia, гиппоаллергенное, 500 мл



Полотенце кухонное Regina, 2 слоя, 2 рулона



Туалетная бумага Regina, белая, 3 слоя, 8 рулонов



Средство для стирки Frosch, аloe vera, 2 л

Срок проведения акции с 20 ноября по 3 декабря 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит невовсех 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 вмагазинах «Пятёрочка». Информация обассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих вакции, уточняйте вмагазине. Все цены указаны врублях. Впериод проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной врекламе. 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 вмагазинах «Пятёрочка» инасайте [www.5ka.ru](http://www.5ka.ru).

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».