



с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

ГОТОВИМ ДОМА С «ПЯТЁРОЧКОЙ»





Ингредиенты:

- Ананас — 1 шт.
- Креветки — 300 г
- Яйца куриные — 4 шт.
- Зелень
- Майонез по вкусу
- Лимон

Целый ананас разрезать вдоль на две части и удалить мякоть, оставляя стенки толщиной не менее 1-2 см.

Мякоть нарезать маленьким кубиками, смешивать с вареными креветками, яйцами и рубленой зеленью.

Салат заправить майонезом и соком лимона, после чего разложить его в ананасовые лодочки и подать к столу.



Майонез Mr.Ricco,
на перепелином яйце, 67%, 220 мл



Креветки Королевские,
50/70, 500 г

УЖИН В СОСНОВОМ БОРУ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Куриное филе — 400 г
- Картофель — 2 шт.
- Маринованные шампиньоны — 350 г
- Морковь — 2 шт.
- Яйца — 4 шт.
- Сыр — 200 г

Обжарить со специями куриное филе, порезать его мелкими кусочками и выложить из них первый слой салата продолговатой формы. Посыпать его солью, смазывать майонезом и уложить второй слой из вареного картофеля, третий слой из маринованных шампиньонов, четвертый — моркови, пятый — тертые яйца и сыр, каждый из которых промазать майонезом.

Сверху закрыть салат ровными рядами цельного миндаля, вставляя орешки как можно плотнее друг другу, чтобы придать ему вид шишки.



ВЫГОДНО

Картофель, 1 кг



ВЫГОДНО

Яйца куриные, 10 шт.



~~199~~
-34%
129⁹⁹

Шампиньоны маринованные, Bonduelle, 580 мл



Ингредиенты:

- Ветки розмарина
- Оливки
- Маслины
- Маринованные огурцы
- Томаты черри
- Маленькие шарики моцареллы

По периметру тарелки выложить ветки розмарина, чтобы они образовали круг.
На розмарин выложить маслины и оливки.
Добавить томаты черри, сыр моцарелла и маринованные огурцы в композицию.



Огурчики хрустящие, 6 Соток, 720 мл



Томаты Черри, красные, 250 г



ВЕСЕЛЫЕ ПИНГВИНЫ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Маслины гигант — 10 шт.
- Маслины — 10 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Сливочный сыр — 40 г

Длинную морковь нарезать кружками примерно по полсантиметра — 10 штук.

Из каждого вырезать уголок, который будет клювом.

Острым ножом надрезать сначала маленькие маслины, заполнить их сыром,

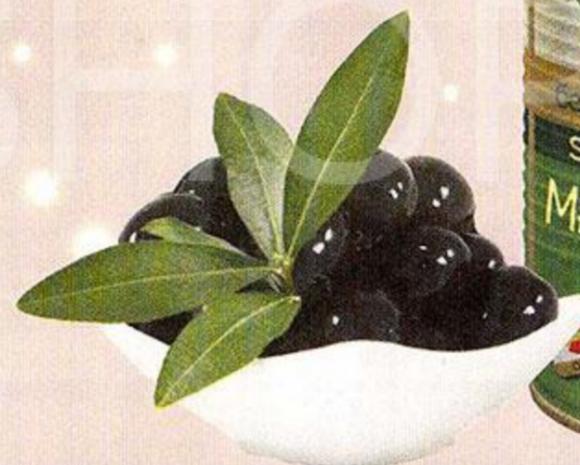
втыкаем в дырочки клювы из моркови.

Затем надрезать маслины гигант, наполнить их сыром, но так, чтобы получилась белая полоса.

Проткнуть голову маслин, туловище и размесить каждого пингвина на кусочек моркови.



Морковь мытая, 1 кг



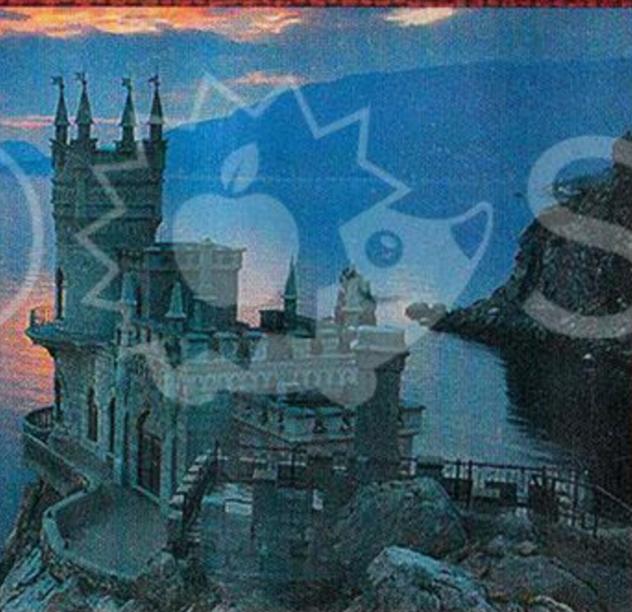
Маслины Itlv, без косточки, 350 г



Пятёрочка

КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЗИМЫ»

Крымские виноградники, уникальный климат южного Крыма помноженные на опыт профессиональных виноделов — вот условия для рождения напитка, в котором отражается Южная Душа и который мы можем по праву называть «Гордость Юга».



ГОРДОСТЬ ЮГА
АЛИГОТЕ
КРЫМСКОЕ ЛИВАДИЯ
Винный напиток
сухой белый
11,0 % об.
1,0 л



ГОРДОСТЬ ЮГА
КАДАРКА
КРЫМСКАЯ ЛИВАДИЯ
Винный напиток
полусладкий красный
11,0 % об.
1,0 л



ГОРДОСТЬ ЮГА
КАБЕРНЕ
КРЫМСКОЕ ЛИВАДИЯ
Винный напиток
сухой красный
11,0 % об.
1,0 л



ГОРДОСТЬ ЮГА
ТАМЯНКА
КРЫМСКАЯ ЛИВАДИЯ
Винный напиток
полусладкий белый
11,0 % об.
1,0 л



ЮЖНАЯ ДУША
КАДАРКА КРЫМСКАЯ
ЛИВАДИЯ
Винный напиток
полусладкий красный
11,0 % об.
0,7 л.



ЮЖНАЯ ДУША
ТАМЯНКА КРЫМСКАЯ
ЛИВАДИЯ
Винный напиток
полусладкий белый
11,0 % об.
0,7 л.

Ингредиенты:

- Напиток винный Compleanno Moscatto или Compleanno Frutto — 100 мл
- Апельсиновый сок — 50 мл
- Вишнёвый сироп (или варенье) — 5 г

В бокал сначала налить сок, затем винный напиток Compleanno Moscatto или Compleanno Frutto. Все ингредиенты предварительно охладить. В конце добавить несколько капель вишневого сока или варенья для цвета.



Напиток винный Compleanno Moscatto, Frutto, белый, полусладкий, газированный, 7%, 0,75 л

РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ ПИВА AFFLIGEM

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

АББАТ

Ингредиенты:

- Affligem — 300 мл
- Ликер Бенедиктин — 30 мл
- Слайс апельсина — 1 шт.

Способ приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, перемешать барной ложкой.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЭЛЬ

Ингредиенты:

- Affligem — 200 мл
- Ликер Франжелико — 30 мл
- Яблочный сок — 70 мл

Способ приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, перемешать барной ложкой.

AFFLIGEM & FERNET

Ингредиенты:

- Affligem — 300 мл
- Фернет Бранка Мента — 30 мл

Способ приготовления:

Налить все ингредиенты в бокал, перемешать барной ложкой.

Украсить веточкой мяты.



Пивной напиток Affligem
Blonde, 6,7%, 0,45 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Ингредиенты:

- Авокадо — 5 шт.
- Томаты — 40 г
- Зеленый базилик — 10 г
- Оливковое масло — 10 г
- Микс салатов — 10 г
- Чеснок — 2 г

Томаты очистить от семечек, нарезать кубиками. Мелко нарезать базилик и смешать с помидорами. Удалить косточку из авокадо, нарезать крупным кубиком. Заправить авокадо чесночным маслом, соком лимона, поперчить и посолить по вкусу. На край тарелки выложить салатный микс, заправить оливковым маслом.



ВЫГОДНО

Томаты красные, 1 кг



Базилик, сушеный,
Приправыч, 10 г



Масло Filippo Berio,
оливковое, 100%, 500 мл

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

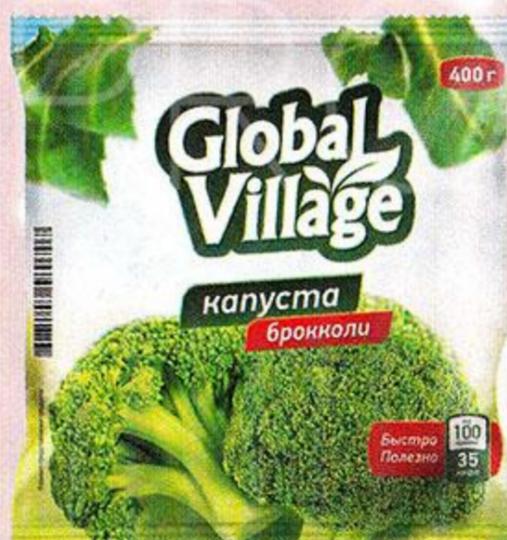
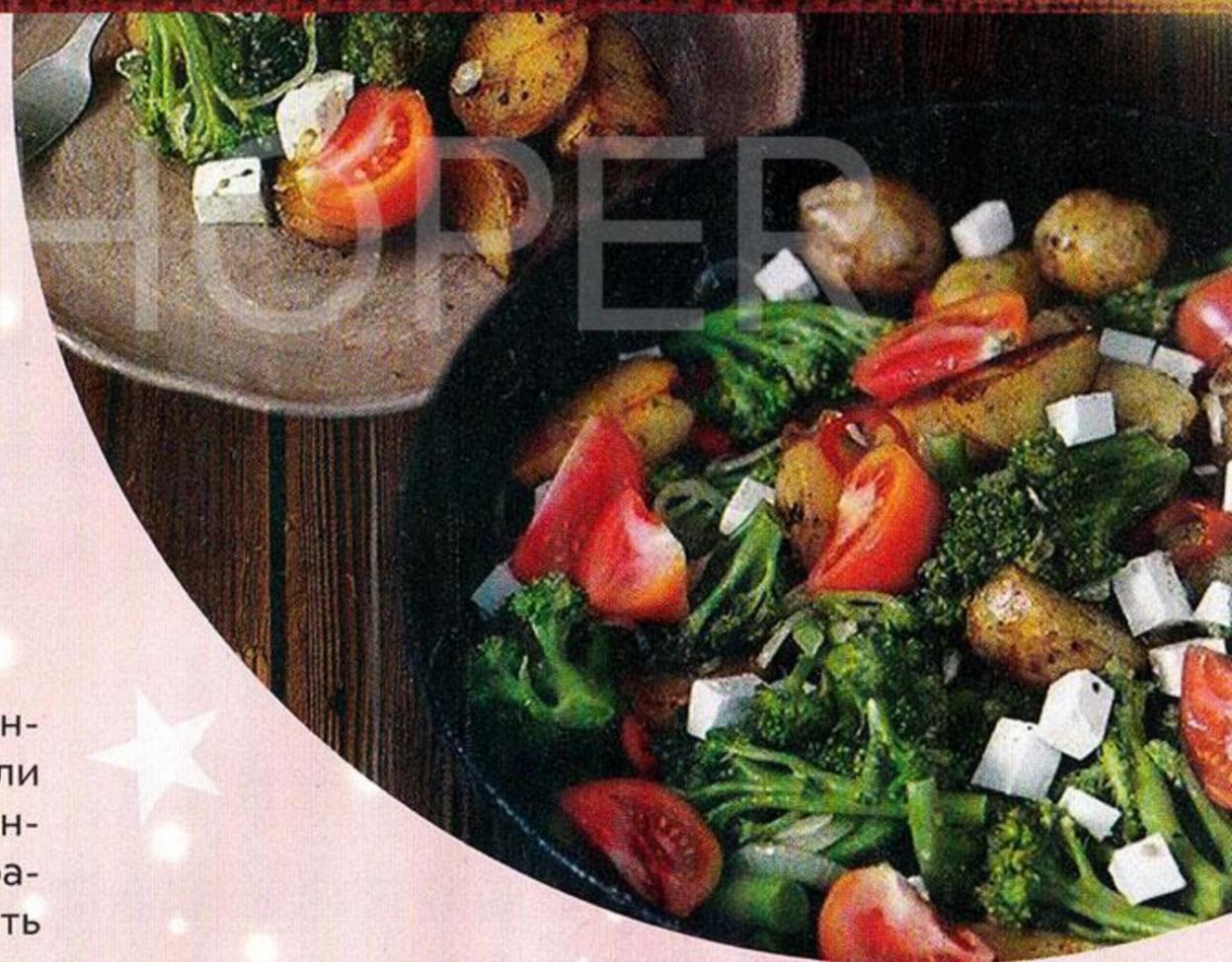
с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Картофель — 300 г
- Брокколи — 300 г
- Томаты — 4 шт.
- Сыр фета — 100 г
- Оливковое масло — 2-3 ст. ложки
- Зелень

Отварить картофель в мундире и нарезать на половинки или четвертинки (в зависимости от размера). В подсоленной воде отварить брокколи в течение 4-5 минут, после сразу отправить в холодную воду (для сохранности цвета и структуры). На сковороде обжарить специи на масле, добавить картофель и жарить 5 минут постоянно помешивая, затем, добавить брокколи, посолить, поперчить и готовить 3-4 минуты. Томаты нарезать на дольки, сыр фета нарезать кубиками.

Убрать сковороду с огня, добавить томаты, сыр фета, по желанию украсить зеленью.

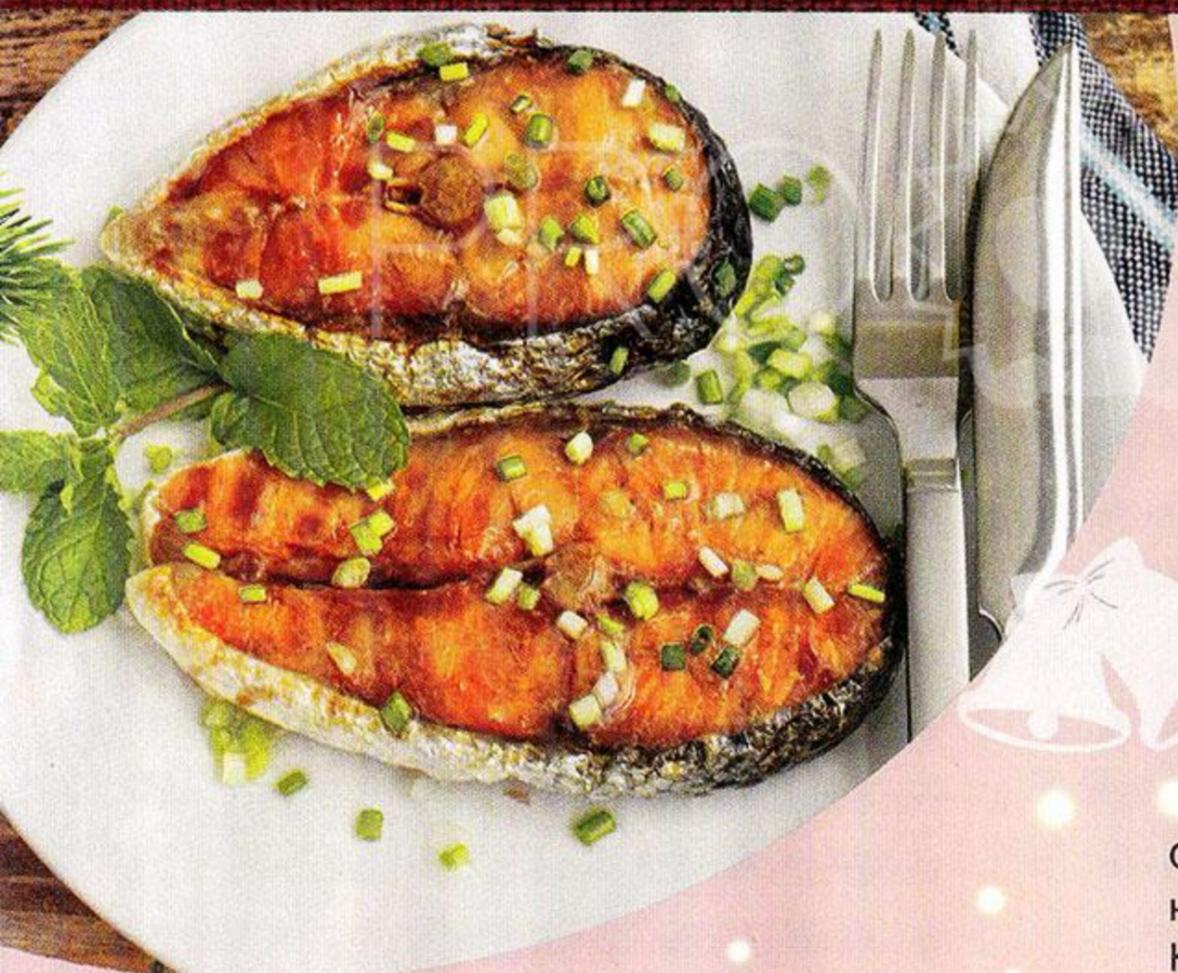


Капуста брокколи, Global Village, 400 г



Продукт рассольный Сиртаки, 55%, 200 г





Ингредиенты:

- Стейк рыбы — 4 шт.
- Свежая зелень укропа — 1 пучок
- Специи для рыбы — 10 г
- Оливковое масло — 15 мл
- Половинка лимона
- Соль

Стейк рыбы натереть специями для рыбы, посолить, и сбрызнуть лимонным соком.

Каждый стейк разместить на отдельный лист фольги, сверху посыпать зеленью, закрыть сверху фольгой. Поместить все в подогретую духовку на 180 градусов и готовить в течение 30 минут.

За 10 минут до завершения приготовления, открыть фольгу для того, чтобы стейк стал золотистым.

Перед подачей украсить стейки зеленью.



~~189⁹⁹~~
149⁹⁹

-21%



ВЫГОДНО



~~10⁹⁹~~

7⁹⁹

-27%

ГОРЯЧЕЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Куриное филе — 800 г
- Соевый соус — 2 ст. ложки
- Лимонный сок — 1 ст. ложка
- Растительное масло — 1 ст. ложка
- Чеснок — 3 зубчика
- Смесь перцев — 0,5 ч. ложки
- Базилик — 0,5 ч. ложки

Вымыть куриные грудки, разрезать вдоль пополам. Каждый кусок филе натираем специями, солью и перцем. Подготовить маринад для филе: смешать соевый соус, лимонный сок, растительное масло и 3 зубчика чеснока. Подготовленное филе залить маринадом и оставить на 20-30 минут. На противень выложить филе, выпекать 25 минут при температуре 180 градусов.



Базилик сушеный, Приправыч, 7 г



Филе куриное, 1 кг

ВЫГОДНО



Ингредиенты:

- Филе семги подкопченной — 100 г
- Огурец — 100 г
- Яйца перепелиные — 2 шт.
- Икра лососевая — 40 г
- Растительное масло — 2 ст.л
- Сок лимона — 1 ст. ложка
- Сыр твердый — 100 г
- Зелень пучок

Отварить яйца вкрутую. Сыр натереть на мелкой терке. Порезать мелко филе рыбы, яйца, огурец. Смешать растительное масло и сок лимона. Выкладывать слоями в форму: рыба, яйца, огурец, сыр, затем повторить последовательность. Каждую порцию залить соусом, украсить перед подачей икрой и зеленью.



Рыба, Семга; Форель, слабосоленая, Тесей, 150 г



Икра лососевая, 95 г

САЛАТ «КУКУРУЗА»

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Консервированная кукуруза — 1 банка
- Оливки — 50 г
- Яйца — 2 шт.
- Сыр твердый — 200 г
- Зеленый лук — несколько перьев для украшения
- Чеснок — 3 дольки
- Майонез
- Соль

Сыр натереть на средней терке, яйца. Порезать мелко оливки. Пропустить чеснок через пресс. В блюдо овальной формы выложить сыр, яйца, оливки, чеснок, половину банки консервированной кукурузы*. Добавить майонез, соли по вкусу и тщательно перемешать. В форме выложить верхний слой кукурузой, украсить перьями лука.

*Рассчитайте так, чтобы она еще осталась для украшения салата.



Кукуруза сладкая, Globus, 340 г





Ингредиенты:

- Сливки жирные — 200 г
- Сахар — 150 г
- Ваниль — 1 ч. ложка
- Желатин — 2 ст. ложки
- Ягоды свежие для украшения

В ёмкость налить сливки, добавить сахар и 1 ч.ложку ванили. Поставить на медленный огонь. Развести желатин в горячей воде. Желатиновую смесь влить в разогретые сливки и перемешать. Полученную смесь разлить по формочкам и поставить в холодильник. Через 2 часа аккуратно перевернуть формочки. Сверху десерт украсить клубникой.



Сливки Домик в деревне, ультрапастеризованные, 10%, 200 г



Зефир жевательный, Мишка и его друзья, пломбир, Сладкий Снег, 40 г



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЕЛКА ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Масло сливочное — 200 г
- Сметана — 300 г
- Сахар — 200 г
- Мука пшеничная — 700 г
- Разрыхлитель — 2 ч. ложки
- Ваниль — 1,5 ч. ложки
- Белок — 2 шт.
- Сахарная пудра 3 стакана

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром и ванилью, добавить сметану и перемешать. Небольшими порциями просеянную муку и разрыхлитель. Затем, замесить тесто, скатать его в шар и убрать в холодильник на 30-40 минут. Пока тесто остывает, готовим сахарную глазурь: яичные белки взбить с сахарной пудрой до получения ярко белого цвета. Раскатать тесто толщиной в 0,5 мм, вырезать формами — звездочки — разного размера. Выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета, остудить. Звезды украсить сахарной глазурью, кондитерскими украшениями.

Высушить полученные звездочки. Собирать елочку нужно с самых больших звезд, склеивая их сахарной глазурью.

Готовую елку украсить, полить сахарной глазурью.



Сметана Домик в деревне,
15%, 300 г



Разрыхлитель теста,
Приправыч, 10 г



Какао порошок Российский, для
приготовления десертов и напитков,
Россия Щедрая Душа, 100 г





Пятёрочка

СИРЕНЕВЫЙ ВЕЧЕР



Ингредиенты:

- Свежая черника — 100 г
- Йогурт фруктовый — 100 мл
- Молоко — 100 мл
- Сахар — 30 — 50 г
- Колотый лед

В блендере взбить чернику до состояния пюре, добавить молоко и взбить еще раз. Добавить в полученную смесь йогурт, сахар и колотый лед, взбить еще 1 минуту. Полученный коктейль разлить в высокие бокалы.



Йогурт, термостатный, в ассортименте,
Домик в Деревне, 3%, 150 г

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

L LONGDRINK БАТАРЕЙКА

50 МЛ ВОДКИ

100 МЛ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО НАПИТКА TUSA

15 МЛ СИРОПА ГРЕНАДИН

КОЛОТЫЙ ЛЕД ВЫСЫПАТЬ В ВЫСОКИЙ СТАКАН,
ДОБАВИТЬ ВОДКУ, ЭНЕРГЕТИК И СИРОП.

S SHOT НОЧНОЙ ОХОТНИК

30 МЛ ТРАВЯНОГО ЛИКЕРА

30 МЛ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО НАПИТКА TUSA

НАЛИТЬ ОБА КОМПОНЕНТА В СТОПКУ
И СЛЕГКА ПЕРЕМЕШАТЬ.

L LONGDRINK ЗИМНЯЯ ВИШНЯ

100 МЛ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО НАПИТКА TUSA

50 МЛ ВОДКИ

50 МЛ ЛИМОННОГО СОКА

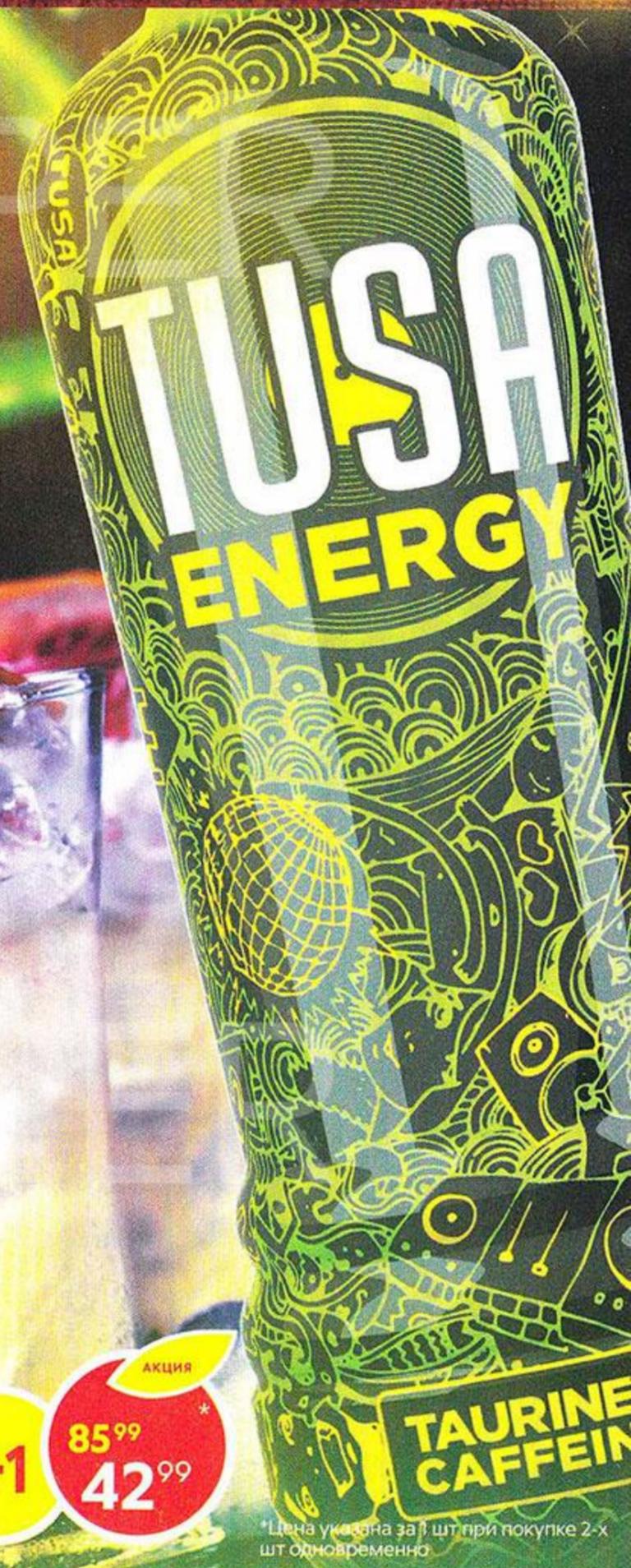
ВИШНЯ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

И НЕМНОГО СИРОПА ОТ ВИШНИ

СМЕШАТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ВЗБОЛТАТЬ В ШЕЙКЕРЕ.

РЕЦЕПТЫ ФИРМЕННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ
НА ОСНОВЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО
НАПИТКА TUSA

YOUR TUSA
ENERGY



1+1
85⁹⁹
42⁹⁹

АКЦИЯ

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



Пятёрочка

ТИНТОРЕТТО



Ингредиенты:

- Розовое шампанское — 120 мл
- Гранатовый сок — 30 мл
- Сахарный сироп — 10 мл

В бокал налить гранатовый сок, добавить сахарный сироп. Затем, влить шампанское и перемешать.



Сок гранатовый с сахаром,
БариноFF, 0,25 л



Вино Севастопольское, игристое, белое,
полусладкое; розовое, полусладкое, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

ГЛИНТВЕЙН В КЛЮКВЕ

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

Ингредиенты:

- Палочки корицы — 6 шт.
- Черный перец (горошек) — 5 шт.
- Сахар — 4 ст. ложки
- Клюквенный сок (морс) — 1 литр
- Апельсиновый сок — 1 стакан
- Вино красное — 400 мл

Смешать 6 палочек корицы, 5 горошин черного перца, 4 столовые ложки сахара. Залить смесь литром клюквенного сока, добавить апельсиновый сок. Полученную смесь довести до кипения на медленном огне, накрыть крышкой и дать постоять 5-10 минут. Затем, снова ставим напиток на огонь, добавляем 400 мл. вина, доводим до кипения. Полученный напиток разлить по бокалам, украсить на свой вкус.



Перец черный,
Приправыч, 10 г



Морс Клюквенный,
Ягодный Край, 1 л



Вино Montelago, красное,
сухое, 0,75 л



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пятёрочка

Готовимся к Новому году



~~39⁹⁹~~
-25%
29⁹⁹

Хлебцы Бородинские,
Хлебцы-Молодцы, 150 г



~~119⁹⁹~~
-16%
99⁹⁹

Кальмар, горячего копчения,
Дивный берег, 150 г



~~379⁹⁹~~
-47%
199⁹⁹

Колбаса Классическая, вареная,
Стародворские Колбасы, 1 кг



1+1
АКЦИЯ
~~339⁹⁹~~
*
169⁹⁹

Колбаса Кремлевская, 300 г



~~279⁹⁹~~
-21%
219⁹⁹

Колбаса Праздничная,
сырокопченая, 300 г



~~289⁹⁹~~
-20%
229⁹⁹

Сервелат ГОСТ,
варено-копченый, Ромкор, 350 г



~~268⁹⁹~~
-25%
199⁹⁹

Коктейль из морепродуктов,
в масле, Меридиан, 415 г

*Цена указана за 1 шт при покупке 2-х шт одновременно

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.

PRO SHOPPER



~~153⁹⁹~~
-22%
119⁹⁹

Фарш домашний, Рестория, 400 г



~~144⁹⁹~~
-17%
119⁹⁹

Колбаски Чевапчичи, говядина, Мираторг, 300 г



~~99⁹⁹~~
-20%
79⁹⁹

Мороженое Мега Айс Антифриз, Снежные горки, 10%, 180 г



~~199⁹⁹~~
-20%
159⁹⁹

Мороженое Пломбир с шоколадной крошкой, Коровка из кореновки, 400 г



~~99⁹⁹~~
-40%
59⁹⁹

Мясо; Палочки крабовые, Vici, 220 г



~~275³⁹~~
-20%
219⁹⁹

Стейк Классик, из говядины, охлажденный, Мираторг, 340 г



~~299⁹⁹~~
-20%
239⁹⁹

Окорок в маринаде, Атышево, 1 кг



~~279⁹⁹~~
279⁹⁹

Окорок свиной, 1 кг

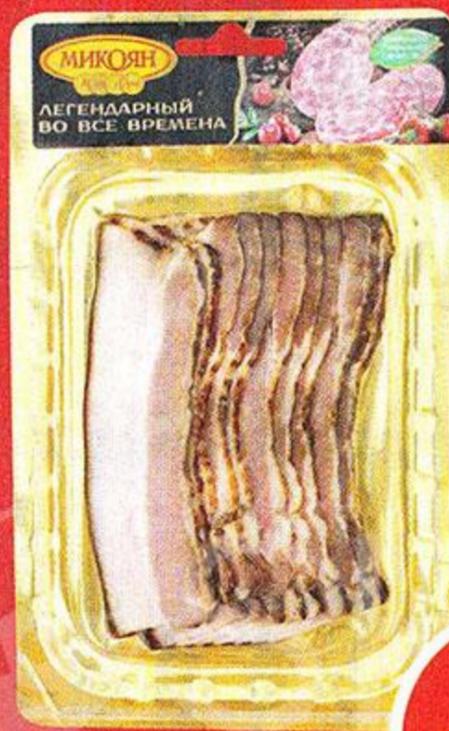


Пятёрочка

Готовимся к Новому году



Колбаса Брауншвейгская + Никольская;
Европейская + Флоренция; Мраморная +
Мозаичная, Дым Дымычъ, с/к, 100 г



Грудинка
Кремлевская*,
Микоян, 100 г
*только для Екатеринбурга и
Свердловской области



Салами Фирменная, варено-
копченая, Сосновоборская, 350 г

с 25 декабря 2018 г. по 7 января 2019 г.



~~122⁹⁹~~
89⁹⁹

Сельдь, специального посола,
Балтийский берег, 650 г



~~139⁹⁹~~
109⁹⁹

Сельдь атлантическая, специального
посола, Fish House, 1 кг



~~176⁴⁹~~
139⁹⁹

Филе сельди, Матриас, 400 г



~~199⁹⁹~~
149⁹⁹

Сельдь Матье, Золотая Fishka, 550 г



~~69⁹⁹~~
49⁹⁹

Лепешка Тортилья,
оригинальная, гриль, пшеничная,
Mission, 250 г



~~148⁹⁹~~
99⁹⁹

Треугольники рыбные,
из тресковых пород, Polar, 600 г



~~219⁹⁹~~
179⁹⁹

Рыба Масляная, филе-кусок,
холодного копчения, Форгрейт, 200 г



~~239⁹⁹~~
199⁹⁹

Рыба Палтус, филе-кусок,
холодного копчения, Форгрейт, 200 г



Пятёрочка

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 декабря 2018 года по 7 января 2019 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. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.