

БЫСТРО & НОМ

РОЗНИЦА ОПТ

Меню на Новый 2020 год

стр. 4

Новогодние коктейли

стр. 6

Мясная тарелка

стр. 12

Мастерим
украшения

на елочку
стр. 20

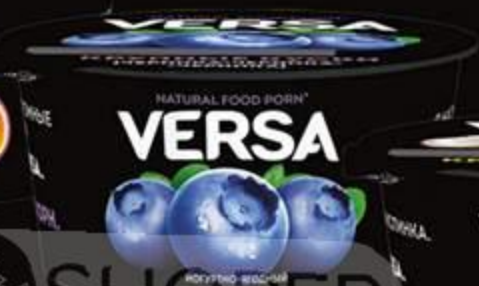
PRO SHOPPER

DE



NATURAL FOOD PORN

PRO SHOPER



PRO SHOPER

OOD PORN[®]

PRO SHOPER



На графиках различия.

Купите товар у официальных магазинов

Меню на Новый 2020 год

Пусть ваш праздничный стол будет щедрым и изобильным, ведь «хозяйка» наступающего года — Крыса, которая очень любит гастрономическое разнообразие.

Н есмотря на то, что по восточному календарю Новый год наступает несколько позже, в России сложилась традиция, по которой праздничное меню не только учитывает вкусы гостей, но и «задабривает» угощениями символ грядущего года. Что же приготовить в честь наступающего года Белой Металлической Крысы? Как ни удивительно, но это прекрасный повод проявить всю кулинарную фантазию, поскольку крыса — большая чревоугодница. Мясо, рыба, овощи, фрукты, сыры, сладости и выпечка — нет ничего такого, от чего отказалась бы покровительница 2020 года.

Закуска «Мандарины с сюрпризом»

Какой же Новый год без мандаринов, а год Крысы — без сырной закусочки?

Ингредиенты:

- Плавильный сыр — 200 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Оливки без косточек — 1 банка
- Майонез — по вкусу
- Молотая паприка, листочки базилика — для украшения

Плавильный сыр заморозить и натереть на мелкой терке. Добавить пропущенный через пресс чеснок и майонез. Сырную массу набрать чайной ложкой и сформировать шарик вокруг оливки. Аккуратно обвалить заготовки в молотой паприке. Зубочисткой сделать в «мандаринках» проколы и вставить в них листочки зелени. Перед подачей закуску на полчаса поставить в холодильник.





ПРОС

Свинина в медовой глазури



Такое сочное мясо хорошо и в горячем, и в холодном виде, кроме того, оно отлично сочетается с любым гарниром — картофелем во всех вариациях, крупами, овощами и бобовыми.

Ингредиенты:

- Свиной окорок — 2–2,5 кг
- Мед — 200 мл
- Кукурузный сироп — 60 мл
- Апельсиновый сок — 40 мл
- Расплавленное сливочное масло — 80 мл
- Гвоздика — 3 ст. л.

Окорок вымыть и обсушить бумажными полотенцами. Острым ножом сделать на нем «сеточку» из пересекающихся неглубоких надрезов. В пересечения вставить по бутону гвоздики. Форму для запекания выстелить фольгой и уложить в нее мясо жирной стороной вверх. Запекать при 160 °С в около 3–3,5 часов. По прошествии половины времени перевернуть окорок на другую сторону. Остальные продукты соединить в сотейнике и поставить на огонь. Постоянно помешивая, довести глазурь до кипения и проварить одну минуту. За полчаса до окончания приготовления вынуть мясо из духовки и полить сверху частью глазури. Далее поливать глазурью мясо каждые 10 минут. Готовый окорок достать из духовки и дать немного постоять перед подачей. Оставшуюся глазурь подать вместе с окороком в качестве соуса.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

НОРЕР

Десерт «Груши в вине»



Этот прекрасный новогодний десерт — легкий, освежающий, бодрящий и источающий пряный аромат специй — подается с шариком мороженого.

Ингредиенты:

- Груши — 6 шт.
- Красное вино — 750 мл
- Сахар — 100 г
- Лимон — ½ шт.
- Апельсин — ¼ шт.
- Гвоздика — 4–6 шт.
- Черный перец — 4–6 горошин
- Корица — 3 г
- Кориандр — 4 г
- Мороженое — для подачи



Груши очистить от кожуры. Хвостик следует оставить, а снизу срезать небольшую часть для устойчивости. В кастрюле вскипятить красное вино, добавив к нему нарезанные лимон и апельсин, а также сахар и специи. Груши опустить в вино и бланшировать их до мягкости. Готовые фрукты вынуть и остудить. Оставшееся вино уварить до консистенции сиропа. Подавать десерт на тарелке, политой небольшим количеством винного соуса, с мороженым.

Приятного аппетита и прекрасного, щедрого Нового года! 🍷

Новогодние коктейли

Если на праздник вы ждете в гости большую компанию, в которой у всех свои вкусы на напитки, приготовьте коктейли — и каждый получит угощение по душе.

Хорошо, что при составлении коктейлей сродни свободному творчеству, оно тоже имеет определенные правила. Основное из них — эстетика ингредиентов. Профессионалы считают, что гармоничный напиток должен состоять максимум из пяти ингредиентов. Также следует помнить, что коктейли, приготовляемые с использованием молока и сливок, нельзя смешивать с напитками с кислоткой, так как это может привести к свертыванию молочных продуктов. А томатные и свиные соки не сочетаются со сладкими ликерами и винами.

Ну и, конечно же, чтобы получился красивый во всех отношениях напиток, не забудьте об украшении вашего произведения искусства. Например, практически любая новогодний коктейль можно декорировать елочными украшениями. Для этого просто украсьте край бокала и обмажьте его в тарелочку с сахарной пудрой или солью мелкого помола. Так же несложно создать «елочку» в бокале напитка: вечнуюзеленую красавицу замечательно изобразит восточная розмарина. К тому же она дополнит вкус и аромат коктейля особой пряной свежестью.

Продолжение на стр. 8

Разные токиров уличной в мизанца

Рождественский пунш

Ингредиенты:

- Апельсиновый сорбет (или мороженое) — 0,5 кг
- Апельсиновый сок — 1 л
- Лимонад — 1 л
- Шампанское — 1 бутылка

Буквально за пять минут вы приготовите полтора десятка порций этого веселящего коктейля. Секрет успеха в том, чтобы все ингредиенты были охлажденными.

Возьмите большую емкость и выложите по центру сорбет или мороженое. Сверху залейте его апельсиновым соком. Далее — лимонад, в последнюю очередь — шампанское. Осторожно перемешайте напиток до образования пены и сразу же разливайте по бокалам.

IdrinQ - это энергия
нового поколения,
витаминизированный
напиток без
кофеина и таурина.

Повышает Вашу
умственную и физиче-
скую работоспособ-
ность. Не повышает
давление и пульс.

Уникальная формула
IdrinQ запатентована
в 43 странах.

L-АРГИНИН
помогает снабжать
ткани организма пи-
тательными веще-
ствами - глюкозой и
кислородом.

ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В
отвечают за улучше-
ние метаболизма.



R-ЛИПОВАЯ КИСЛОТА
помогает нервным и
мышечным клеткам
усваивать глюкозу,
обеспечивая их
энергией.
Также она является
мощнейшим
природным антиок-
сидантом.



Клюквенная сангрия

Ингредиенты:

- Красное сухое вино — 750 мл
- Клюквенная водка — 150 мл
- Клюквенный сок — 400 мл
- Минеральная вода — 300 мл
- Свежая клюква — 200 г
- Сахар — 50 г
- Лимонный сок — 1 ч. л.

Подогрейте на слабом огне клюкву с сахаром и соком лимона. Когда ягоды станут мягкими, добавьте водку и готовьте еще пять минут. Перелейте в кувшин, смешав с соком клюквы и вином. Охладите и перед подачей добавьте минералку.




Зимняя пчелка

Ингредиенты:

- Джин — 500 мл
- Ананасовый сок — 1 л
- Грейпфрутовый сок — 1 л
- Мед — 1 стакан

Взбейте в блендере сок, мед и джин. Затем перелейте в кувшин со льдом и подавайте к столу.



Глинтвейн классический безалкогольный

Ингредиенты:

- Виноградный сок — 1 л
- Яблоко — 1 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Гвоздика — 4 шт.
- Бадьян — 2 шт.
- Имбирь (молотый) — ½ ч. л.
- Корица (молотая) — ¼ ч. л.
- Мускатный орех (молотый) — на кончике ножа

Нагреть виноградный сок в кастрюле, не доводя до кипения. Лимон и яблоко разрезать на 6–8 частей и добавить в горячий сок вместе со специями. Перемешать, дать настояться.



Эп-ног

Ингредиенты:

- Яичные желтки — 3 шт.
- Молоко — 1 стакан
- Сливки (10–20%) — 1 стакан
- Ром (коньяк) — 100 мл
- Сахар — 80 г
- Гвоздика — 2 шт.
- Ваниль (в стручках) — ½ шт.
- Корица (молотая) — ½ ч. л.
- Мускатный орех (молотый) — ¼ ч. л.
- Сливки кондитерские — для украшения

Этот традиционный рождественский напиток из яиц и молока очень популярен в Великобритании, Америке и Канаде. Он немного напоминает наш гоголь-моголь, но готовится с алкогольными топингами.

Хорошо разотрите желтки с сахаром. На маленьком огне подогрейте молоко со специями. После закипания тонкой струйкой влейте яичную смесь, постоянно помешивая. Варите смесь, пока она не загустеет. Удалите стручок ванили и бутоны гвоздики, добавьте сливки. Подогрейте смесь и влейте в нее алкоголь. Разлейте коктейль по бокалам, украсьте «шапочкой» из сливок, припорошите корицей и подавайте.

Хорошего настроения и веселых праздников! 🍷

ВРЕМЕННО УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПРО SHOWER

ПРО SHOWER

С наступающим!



Салат
«Гнездо злыаря»



Салат «Марсель»



Салаты от «Быстронома» на заказ!

Быстроном
**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**
кулинария

В отечественной кухне салаты стали настоящим символом любого веселого праздника, поэтому в Новый год без них точно не обойтись.

Традиционно новогоднее застолье начинается с салатов. Российские хозяйки считают своим долгом предложить гостям несколько видов этих блюд. И хотя кажется, что приготовление салатов — дело несложное, оно все равно требует времени, подготовки продуктов и соблюдения технологий. Вроде бы и недолго отварить яйца, почистить картофель, нашинковать капусту и морковь, открыть банки с горошком и маринованными огурчиками, но попробуйте все успеть, когда еще так много предпраздничной подготовки!



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Томская, 2; ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астора»); ул. Первомайская, 57.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

«Быстроном» готов помочь с этими хлопотами! Вы можете заказать для своего праздничного стола салаты нашего производства — свежие и такие вкусные, что даже любимая свекровь пальчики оближет.

У нас большой выбор: есть и традиционный оливье, без которого не мыслим новогодний стол, как без просмотра «Иронии судьбы, или С легким паром!», и освежающе-пикантный винегрет, и легкая селедочка «под шубой». А еще «Греческий», «Министерский», «Марсель»... От вас требуется только за два дня сделать предзаказ в ближайшем «Быстрономе» — и салаты будут ждать вас!

Приятного аппетита и счастливого Нового года!



Салат «Министерский»



Винегрет



Салат «Греческий»

Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Томская, 2; ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»); ул. Первомайская, 57.

Мясная тарелка

Ломтики деликатесных сортов мяса, разнообразных колбас и ветчины, красиво разложенные на блюде с зеленью и овощами, неизменно становятся украшением праздничного стола.

Основной принцип сбора мясной тарелки прост, но аппетитен: гостям предлагается максимальное разнообразие вкусов и текстур мясных продуктов — от традиционных до необычных и оригинальных.

Как выбрать?

Выбирая мясные деликатесы, в первую очередь обратите внимание на их упаковку. Вакуумная оболочка должна плотно прилегать к продукту, сыровяленые и копченые продукты должны быть сухими. Внимательно изучите этикетку: дату производства, срок годности и состав (чем меньше химических добавок, тем полезнее). Хорошим выбором для вашего стола станет продукция собственного производства сети «Быстроном», изготовляемая строго по ГОСТу.

Что предпочесть?

Нарезку мяса выполняют тонкими ломтиками, твердых колбас — кружочками, со срезом наискось.

Классический набор мясного ассорти:

• Мясные деликатесы

Карбонад из свинины, который может быть сыровяленным, сырокопченым и варено-запеченным. О качестве этого продукта свидетельствует его плотность и упругость. Цвет свежего карбонада варьируется от светло-серого до серовато-розоватого.

Балык готовится из бескостной части свиной корейки — плотной, упругой с небольшими жировыми прослойками белого или кремового цвета.

Обратите также внимание на продукты собственного производства «Быстронома»: грудинку «Сибирскую», окорок «По-деревенски», свиную корейку и шейку «Деликатесную».





**Новосибирская
птицефабрика**



0,4 кг
89,9 р.

Ветчина

вареная Нежная

Ветчина из мяса цыпленка-бройлера в полиамидной оболочке. В данной ветчине основное мясное сырье – это белое и красное кусковое мясо цыпленка-бройлера. Имеет нежную сочную консистенцию. Вкусом добавляют специи: кориандр, паприка и перец.



0,4 кг
149,9 р.

Мраморная

котлета

Вкусный и красивый продукт. Благодаря своему необычному внешнему виду котлета выглядит будто оплетена тончайшим кружевом. Минимум специй (только черный перец и лук) позволяет насладиться вкусом самой котлеты.



0,4 кг
119,9 р.

Зельц

«Праздничный»

Приготовлен из отварного кускового мяса, сердечек и желудков цыплят-бройлеров, залитых пряным, ароматным бульоном. В этот вид зельца мы добавили морковь, красный и зеленый перец. Яркие вкрапления овощей делают срез зельца нарядным и аппетитным.



1 кг
278,99 р.

Перец

фаршированный

Болгарский перец с начинкой из рубленого мяса цыпленка-бройлера с рисом. Для нежности в рис добавлено сухое молоко, поэтому перцы имеют приятное сливочное послевкусие. Следуя традициям в начинку также добавили овощи: морковь, капусту, лук. А пикантность придают натуральные специи и пряности.

Наличие товаров уточняйте в магазине

С Новым Годом!

www.nskpfr.ru

Бастурма имеет темно-коричневый цвет с рубиновым оттенком. Этот деликатес из мякоти конины или говядины — упругий, хорошо просушенный и запанированный в специях.

• Деликатесы из мяса птицы

«Быстроном» предлагает варено-копченые куриные полушки, окорочка, крылышки и филе. Они изготавливаются по методу классического ремесленного копчения. Кстати, курочка с ароматом дымка пригодится вам и для других любимых блюд — салатов, пиццы и прочего.

• Колбасы

Консистенция качественной колбасы должна быть плотной, с одинаковыми кусочками шпика. Оболочка сырокопченой колбасы может быть «морщинистой», а вот влажной или липкой — никогда. Сырокопченые деликатесы имеют матовую и сухую оболочку.

У покупателей «Быстронома» популярны колбасы собственного производства сети: «Докторская» и «Краковская», колбаски «Охотничьи» (в натуральной оболочке), ветчина и сервелат.

С чем подать?

Разные виды мяса подаются с продуктами, которые подчеркивают и раскрывают их вкус. Для мясной тарелки идеально подойдут горчица, хрен, острые и кисло-сладкие грузинские соусы (ткемали), сладкие джемы (например из инжира) или «с кислинкой» (из брусники).

Соусы лучше сервировать в неглубоких широких розетках с маленькими ложечками, чтобы каждый гость мог взять себе столько, сколько нужно.

Не забудьте о листовом салате и пряной зелени (петрушке, укропе, базилике), оливках, маслинах, маринованных огурчиках и помидорах черри. Также к мясной тарелке обязательно нужно предложить хлеб — хрустящие багеты, «фактурный» деревенский хлеб со злаками и ржаной. Универсальным сопровождением к мясной нарезке могут стать и соленые крекеры.

Желаем вам приятного выбора и отличного аппетита!



Умная хозяйка
выбирает



АКЦИЯ!

на второе

**СКИДКА
-30%**



Натуральные товары уточняйте в магазине

-30%

-30%





НОВЫЙ «Быстроном» на Первомайской!

Новый магазин сети открылся на улице Первомайской. Заезжайте в гости и наслаждайтесь преимуществами покупки в «Быстрономе»!



Новый «Быстроном» — это:

- огромный выбор товаров — более 18 000 наименований продуктов питания и товаров для дома;
- всегда свежие овощи, фрукты и зелень — от картошки до спелых экзотических манго;
- отдел охлажденного мяса из фермерских хозяйств — вся продукция проходит строжайший ветеринарный контроль, а туши разделяются в нашем цеху, после чего сразу же попадают на витрины;
- отдел кулинарии — настоящая палочка-выручалочка для тех, кто экономит время: оцените богатое разнообразие салатов, закусок, супов, вторых блюд, а также фаршированных блинчиков и пирогов;
- своя пекарня — 35 видов сдобной и сытной выпечки и 18 видов хлеба, в том числе багеты, чиабатта, лепешки из тандыра и полезные бездрожжевые хлеба;
- девять видов пиццы на любой вкус — тонкое тесто на оливковом масле, много начинки и еще больше нежного сыра моцарелла.

Просто пальчики оближешь!

*Ждем наших старых
и новых друзей
на Первомайской, 57!*

*Режим работы без обеда
и выходных
с 07:00 до 24:00*



5 правил встречи 2020 года

Близится самая волшебная и удивительная ночь года. И вроде бы не веришь уже в Деда Мороза, а чуда ждешь... Но во взрослой жизни в чуде верить уже недостаточно, надо хоть что-то делать.

В предновогодней суматохе важно ничего не забыть, поэтому составим план.

В первую очередь логично заняться подарками для самых близких. Составьте список. Чтобы не довольствоваться тем, что останется на витринах, посвятите этой миссии ближайшие выходные. И сообщите друзьям и родным о своих «хотелках»: подарки должны радовать, а не раздражать своей никчемностью, поэтому как минимум намекайте.

Во-вторых, фотосессия – индивидуальная или семейная. Выберите фотографа, который не только скажет, как встать и повернуться, но и сможет уловить и передать ваше внутреннее состояние. А вот с локацией не стоит заморачиваться, на фотографиях главное – вы, а не шикарный интерьер студии. Поэтому, как вариант, пусть это будет просто прогулка с фотографом по зимнему лесу.

В-третьих, продумайте свой образ. Для нас, женщин, безупречный внешний вид – залог хорошего настроения. Без слешки подберите наряд, освежите маникюр, сходите в SPA. Запись в преддверии Нового года всегда плотная, поэтому немного предусмотрительности – и вы прекрасны до кончиков ногтей!

Позаботьтесь о «каникулах», продумайте, чем будете заниматься. Новогодние выходные – прекрасное время для встреч с друзьями, но приглашать их домой хлопотно: гостей нужно встретить в убранной квартире, с накрытым столом, а потом снова привести дом в порядок. Все-таки арендовать домик на турбазе складчину гораздо легче. Это был четвертый пункт.

Пятое. За несколько дней до праздника мы идем по магазинам, потому что после 29 декабря брать там будет нечего, зато очереди стоят во все кассы. Закупаемся по списку и с запасом. Традиционные напитки, икра, мандарины, продукты для салатов и нарезок. В качестве основного блюда лучше запечь мясо – оно всегда идет на ура. На полках магазинов – огромный выбор мяса для запекания, которое готовится прямо в том же пакете, в котором и продается. Кроме экономии сил и времени на приготовлении блюда, вы сэкономите их во время уборки – посуда и духовка останутся чистыми.

Три! Два! Один! Куранты, салют – и под дружное «ура!» шагаем в новый 2020-й! И пусть целый год вы будете такой же заботливо-щедрой, ухоженной, цветущей, открытой для общения и по-хорошему продуманной леди, как в эту ночь! Это и есть чистое женское чудо!



На правах рекламы



ГОТОВЬТЕСЬ К НОВОМУ ГОДУ



На фото: изображение

~~470.⁴⁷~~
399.⁹⁰

~~388.¹²~~
299.⁹⁰

Кальное товарное описание в магазине

ВМЕСТЕ С НАМИ!



~~981.75~~
729.90



~~313.65~~
199.90

Предложение действительно с 1.12.2019 по 31.12.2019 г.

Наличие товаров уточняйте в магазине

Мастерим украшения на елочку

Приближаются новогодние праздники, и есть время, чтобы вместе с детьми сделать свои собственные игрушки для елки — оригинальные и неповторимые.

Изготовление новогодних игрушек своими руками в компании детей и домашних — это увлекательнейшее занятие, которое развивает вкус и фантазию у ребенка, положительно влияет на мелкую моторику крохи и улучшает взаимопонимание между детьми и взрослыми. А главный результат — замечательные елочные игрушки, каждая из которых, спустя годы, будет напоминать вам о времени, проведенном с вашим малышом.

Для изготовления домашних украшений на елку вам понадобится минимум материалов, главное — запастись терпением, хорошим настроением и приступайте к творчеству.

Веселые мукасолочки

Игрушки из соленого теста интересно создавать даже с самыми маленькими непоседами: пластичная масса из муки и соли легко превращается в забавные фигурки, хорошо раскрашивается и быстро сохнет.

Для соленого теста нужно:

- Мука — 2 стакана
- Мелкая соль — 1 стакан
- Холодная вода — 1 стакан

Ингредиенты тщательно перемешать, раскатать замешанное тесто и вырезать фигурки. Можно сразу на этапе создания теста добавить красители, тогда готовую игрушку не надо будет покрывать краской. И не забудьте сделать в каждой заготовке отверстие для веревочки. Потом поделки из теста следует высушить: при комнатной температуре это займет сутки, но можно ускорить процесс, отправив заготовки игрушек в духовку на пару часов. Температура при этом должна быть невысокой, чтобы фигурки не потрескались. Высушенные фигурки можно дополнительно украсить: покрыть краской, декорировать пуговицами, блестками, бусинами и прочим.



5 шагов к успешному будущему ребенка

В первые годы жизни малыша закладываются основы для его дальнейшего роста и развития. На что стоит обратить особое внимание в это время — делятся эксперты по раннему развитию клуба современных мам Nutriclub.

РЕЧЕВОЕ РАЗВИТИЕ

Пойте с ребенком песенки, рассказывайте сказки. Не забывайте, что на кончиках пальцев находится много нервных окончаний, тесно связанных с центром речи в головном мозге. Больше мастерите, рисуйте — это поможет малышу быстрее начать говорить.

ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Мозг ребенка растет с невероятной скоростью и уже к 3 годам составляет 80% от мозга взрослого человека. Сделайте так, чтобы каждый день ребенок открывал для себя что-то новое.

ДВИГАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Физические упражнения помогут малышу расти здоровым и крепким. Идеальная среда для двигательного развития — вода. До 3 месяцев у ребенка сохраняется рефлекс задержки дыхания, поэтому его легко обучить нырять.

СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Если ребенок, общаясь со сверстниками, порой отнимает игрушки и капризничает, важно не подавлять его агрессию, а помочь выразить ее социально приемлемым образом. При помощи игрушек и кукол разыграйте конфликт и вместе найдите компромисс.

ОПТИМАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Особое внимание следует уделить рациону ребенка, ведь питание обеспечивает ребенка строительным материалом для полноценного роста мозга. Ключевую роль здесь играет докозагексаеновая (DHA) кислота, способствующая развитию интеллекта ребенка.



В смесях Nutrilon 3 содержится более 0,3 % DHA — примерно столько же, сколько и в грудном молоке. В сочетании с пребиотиками, витаминами и минералами данная кислота создает оптимальные условия для успешного развития ребенка с первых дней жизни.

Еще больше полезной информации о развитии и питании смотрите на сайте nutriclub.ru и в Instagram-сообществе [@nutriclub.ru](https://www.instagram.com/nutriclub.ru) — полезные советы, развивающие видео, интересные конкурсы и не только! Задайте вопрос экспертам по грудному вскармливанию, питанию и развитию ребенка 8 800 200 33 88

NUTRICLUB
Nutrilon

* Грудное молоко — лучшее питание для детей раннего возраста. Детское молочко Nutrilon 3 — питание для детей с 12 месяцев. Перед применением необходимо проконсультироваться со специалистом.
Публикация подготовлена в партнерстве с магазином



Помпоны-зверушки

Праздник становится еще теплее и душевнее, когда с еловых веток на гостей смотрят мягкие пушистые зверьки — мудрая сова, милый котик или симпатичный барашек, сделанные из помпонов.

Для изготовления такой игрушки необходимы пряжа, картон, клей ПВА.

Вырезаем из картона кружок диаметром около 7 см с отверстием посередине и начинаем плотно обматывать его пряжей, пропуская нить через отверстие. Чем толще и пушистее нить, тем меньше ее пойдет на создание помпона. Затем разрезаем пряжу по контуру круга. Получившийся пучок крепко перевязываем посередине, убираем картонку и расправляем помпон. Из пары помпонов составляем любимого зверька и украшаем вырезанными из картона деталями: глазками, ушками, ножками и так далее.

Снеговик из... носка

В комодке грустит одинокий белый носочек? Не беда, в Новый год исполняются самые смелые мечты, даже если они принадлежат носку. Был носок — станет снеговик!

Хотите новогоднего волшебства? Тогда приготовьте носок, крупу, ленточки и бусинки.

Насыпаем в носок немного крупы (например, риса или пшена), перевязываем ленточкой, отделяя голову будущего снеговичка от туловища, оставляя часть заполняем крупной и плотно завязываем или зашиваем. Новоиспеченного снеговичка можно украсить шапочкой, пришить ему бусинки-глазки, нарисовать ротик и нарумянить щеки карандашом или маминной помадой (но только с позволения хозяйки!),

«Настоящие» елочные шары

В вашей семье признают в качестве новогодних игрушек только шарики? Пришло время пополнить коллекцию!

Вам понадобятся пенопластовые заготовки, материалы для декора, клей ПВА.

Пожалуй, это самый простой способ создания елочных игрушек. Смазываем заготовку-шар клеем и украшаем ее по вкусу: шелковыми ленточками, кружевами, тканью, бусинами, блестками, кусочками цветной бумаги или фольги. Готово!

Желаем вам приятного творческого времяпрепровождения и отличного праздничного настроения! ☺

Бренд №1 в России*

-30%

399 р.



БУДУЩЕЕ РЕБЕНКА В ВАШИХ РУКАХ

*в денежном выражении. Линейка молочных смесей Nutrilon – №1 в денежном выражении. Расчеты ООО «Нутриция» частично основаны на данных, содержащихся в отчете Nielsen по аудиту розничной торговли категории Заменители грудного молока (в сухой форме) за период октябрь 2017 г. – сентябрь 2018 г. в Российской Федерации. Действительно на 23.10.2018 (2018, ООО «Эй Си НН/БСЕН»), Premium = Премиум, Protoper = Протопер. Грудное молоко – лучшее питание для детей раннего возраста. Nutrilon® Premium для питания детей с 12 месяцев. Перед применением необходима консультация специалиста.

Период проведения акции 11.12.2019-24.12.2019 Калачев товарое уловийте в маркетин



Пицца от «Быстронома» — вкусная и универсальная!

БЫСТРОНОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
пекарня



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном»
по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Томенская, 2;
ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1;
г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»); ул. Первомайская, 57.

Наличие товаров уточняйте в магазинах.



Пицца — угощение, которому всегда найдется место на любом столе! Она может быть и легкой закуской, и основным блюдом, ее легко прихватить с собой на прогулку или поесть на работе. Пицца годится и для перекуса, и для праздничного застолья. Да она сама — как праздник! Пицца — это как минимум повод забежать в гости на кусочек или забраться с целой коробкой под плед и пересмотреть сезон любимого сериала.



В «Быстрономе» вас всегда ждет свежая, только что из печи, пицца нескольких видов. Наши повара не скупятся на ингредиенты и, главное, сыр — в наших пиццах и твердые сорта, и изысканный голубой, и нежная моцарелла.

Кстати, для сыроманов особо рекомендуем пиццу «Четыре сыра» из «Быстронома».

Наша пицца понравится даже гурманам: тесто мы замешиваем на оливковом масле, ингредиенты для начинок используем только свежие и качественные. Основа у всех наших пицц тоненькая, а начинка — обильная и разнообразная.



Выбирайте, какая пицца вам по душе:



- «Гавайская»
- «Пепперони»
- «Баварская»
- «Куриная»
- «Морская»
- «Мясная»
- «Карбонара»
- «Грибная»
- «Три сыра»



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Томская, 2; ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»); ул. Первомайская, 57.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

СЛАДКИЙ ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР



ИЗ СЛИВОК
ИЗ СЫРА
ИЗ ДЕТСТВА

Скидка
25%

Сладкий плавленый сыр
Ванны, 180 г

Ассортимент:
Сливочный
Шоколадный



Rökler
плавленый сыр

помешанный
на вкусе

Скидка
30%

Период проведения акции с 10.12.2019 по 07. 01.2020

Копии товаров уточняйте в магазине

КУХМАСТЕР

*Свежий вкус лета
дарим каждый день!*



-20%

По выгодной цене

Название товаров уточняйте в магазинах

Мы собрали самые действенные домашние косметические процедуры, позволяющие привести себя в порядок накануне праздника.

Успеть за 24 часа

Итак, Новый год на пороге, основные приготовления закончены — меню продумано, продукты закуплены, елка наряжена, дом сияет чистотой, праздничная одежда приготовлена, пришла время и хозяйке заняться собой. И не беда, что времени остается немного, — всего пять простых шагов помогут вам стать королевой праздничной ночи.

Продолжение на стр. 30

schauma

GLISS
KUR

Fa

PRO SHOP



На травянистых растениях.

Розничные торговые точки уточняйте в маркетплейсах

Шаг 1 Сияющее лицо

Начните с процедур для очистки лица. Это поможет освежить кожу, улучшить ее цвет и придать ей сияние. Очистите лицо с помощью пенки для умывания и используйте скраб. Его можно приготовить самостоятельно, смешав столовую ложку кофе мелкого помола, мед и оливковое масло (по чайной ложке). Нанесите небольшое количество смеси на лицо, помассируйте кожу, а затем тщательно умойтесь.



Шаг 2 Здоровая кожа

Сделайте питательную маску, которая подготовит кожу к нанесению праздничного макияжа. Замечательное решение в этом случае — маски с желатином. Возьмите столовую ложку желатина и добавьте (в зависимости от вашего типа кожи) две-три столовых ложки молока (для сухой и нормальной кожи) или сока апельсина (для жирной кожи). Дайте смеси набухнуть (10–15 минут) и, немного подогрев на водяной бане, нанесите на лицо. Оставьте на 10 минут и смойте теплой водой.



Шаг 3 Бархатные ручки

Руки — визитная карточка женщины! Хотите, чтобы они выглядели красивыми и ухоженными? Эффекта можно добиться при помощи смягчающей маски: пять столовых ложек овсяных хлопьев смешайте с двумя столовыми ложками заваренного черного чая. Нанесите получившуюся массу на руки и наденьте хлопчатобумажные перчатки на час. Если есть возможность, оставьте овсяную маску на ночь — утром руки будут мягкими и гладкими.



Шаг 4 Ясный взгляд

От темных кругов под глазами попробуйте компресс из натертых свежих огурцов. Также действенными будут «патчи» из влажных чайных пакетиков: танин, содержащийся в чае, быстро снимет отеки.



Шаг 5 Нежные губы

Самый простой и популярный скраб для губ готовится в считанные секунды: достаточно смешать чайную ложку сахара и чайную ложку меда (можно заменить миндальным маслом) и нанести на губы легкими массажными движениями. Выдержите смесь в течение 20 минут, после чего смойте теплой водой и обязательно увлажните губы гигиенической помадой или оливковым маслом.



1  МАСКА = 1  НЕДЕЛЯ
УХОДА С
СЫВОРОТКОЙ

ТКАНЕВЫЕ МАСКИ



СКИДКА – 30%

с 27 ноября по 10 декабря 2019 г.



НЕ ПОСЛУЖИТЕ РАТОНАМ

от **GARNIER**,
Естественно!

Качество товаров уточняйте в маркетплейсах

* 1 неделя использования ухода с увлажняющей сывороткой. Увлажняющая сыворотка (активный компонент увлажняющих уходов Garnier увлажняющая сыворотка) (Период акции: 2019/11/27 – 2019/12/10).

НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА НА РАДИО ДАЧА

РАДИО
ДАЧА
106.7FM

1 КУПИ

В СЕТИ БЫСТРОМ ПРОДУКЦИЮ
«MILKA» НА СУММУ ОТ 300 РУБ.

2 ЗАРЕГИСТРИРУЙ ЧЕК

НА САЙТЕ RADIOACHA54.RU

3 УЧАСТВУЙ

В РОЗЫГРЫШЕ БИЛЕТОВ НА
ГЛАВНУЮ ЁЛКУ СИБИРИ*

4 ВЫИГРАЙ

ГЛАВНЫЙ ПРИЗ ПОЕЗДКА
НА КРЕМЛЕВСКУЮ ЁЛКУ*



16+

Подробности об организации акции, правилах и сроках её проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на сайте www.radioacha54.ru. Акция проводится с 25 ноября по 20 декабря 2019 года. *По будням. *Розыгрыш будет проведен в формате онлайн трансляции на студии радиостанции.

Начало трансляции в 10:00

БЫСТРО.НОМ

MERRY COFFEE

PRO SHOPPER



PRO SHOPPER

ТЕПЕРЬ В МАГАЗИНЕ

Колличество товаров уточняйте в магазине

Merry coffee – Счастливого кофе. Cappuccino – Капучино.

Охлаждённое мясо в «Быстрономе»



БЫСТРОНОМ
**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**
МЯСНОЙ
ЦЕХ



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном»

по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2;
ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1;
г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»).

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Сложно представить новогодний стол без вкусных и сытных мясных угощений: разжигающих аппетит закусок, нарезок-ассорти, изысканных салатов, румяных пирогов и кульминации праздника — горячего блюда.

Свежее охлажденное мясо и птица от лучших поставщиков «**Быстронома**» помогут вам устроить великолепное застолье и удивят вкусом ваших гостей.



Свинина, говядина, курица и индейка ждут вас на прилавках супермаркетов сети.



Ежедневно мы получаем только самую свежую мясную продукцию. Строгий контроль за соблюдением санитарных норм, репутация наших партнеров и самое современное холодильное оборудование позволяют нам предлагать покупателям продукты, сохранившие все полезные свойства.



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном»

по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Томенская, 2; ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»).

Наличие товаров уточняйте в магазине



BELSTER

DELICIOUS

Young

3

-30% весь Декабрь
слаисы



Весь Декабрь -20%





№ 1 в своем классе

-20%

Лучшее качество по низкой цене!

В акции участвуют следующие продукты: сыр «Пармезан» 40 % (Салаирский МСЗ) 1 кг; сырный продукт «Римский» лапша (Золотые горы) 100 г; сырный продукт «Римский» копченый лапша (Золотые горы) 100 г; сыр «Фета» 40 % (Салаирский МСЗ) 340 г; сырный продукт «Фета чиз» 45 % (Салаирский МСЗ) 340 г; сырный продукт «Охотничий» соломка (Золотые горы) 150 г, 200 г; сырный продукт «Колосок» белый (Золотые горы) 1 кг; сырный продукт «Колосок» копченый (Золотые горы) 1 кг; сырный продукт «Спагетти»; сыр Фермерский Легкий; сырный продукт «Колосок» копченый 120 г; Сытный бум копченый 50 г и 90 г.



БЫСТРОНОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
колбасный
цех

Колбасные изделия и мясные деликатесы собственного производства



ГАРАНТИЯ
БЫСТРОНОМ
СВЕЖЕСТИ

Ждем вас в супермаркетах «Быстроном» по адресам:
ул. Островского, 200, ул. Степная, 25, ул. Инженерная 5/1, г. Бердск, ул. Ленина, 6/1.

Календарь товаров уточняйте в магазинах

В нашем колбасном цехе кипит работа: к новогодним праздникам повара готовят аппетитные колбасы и сочные, нежные деликатесы — грудинку, карбонад, шейку, окорочка. В ассортименте собственного производства «Быстронома» более 20 видов колбасных изделий и мясных деликатесов, приготовленных по лучшим традиционным рецептам.

Мы готовим нашу продукцию **БЕЗ ХИМИИ:**

- в составе только свежее мясо и натуральные специи;
- никаких красителей и вредных консервантов;
- копчение на настоящей древесной щепе.

Срок годности наших колбас, сосисок и мясных деликатесов — от 3 до 7 дней.

Молочные сосиски нашего производства подходят даже для детского меню!

Ждем вас в супермаркетах «Быстроном» по адресам:
ул. Островского, 200, ул. Степная, 25, ул. Инженерная 5/1, г. Бердск, ул. Ленина, 6/1.

Цены на товары уточняйте в магазинах

~~448.95~~
299.90

~~448.97~~
329.90



С Новым годом!

Confetteria
Raffaello

МАЛИНА

Впервые ты не знаешь
вкус Raffaello



Заходи на сайт
promo.raffaello.ru



Играй
и зарабатывай
баллы



Выигрывай
призы



Путешествие
на Мальдивы на двоих



300 сертификатов
на Lamoda



Сертификат
iwi и Storytel всем
участникам акции*

*Сертификат действителен только для новых пользователей ресурсов или Storytel

Рекламная акция проводится в рамках Конфеттерий Raffaello Малина. Организатор акции компания Ferrero (Ферреро) Россия. Задать вопросы можно с 1 ноября 2019 года по 28 ноября 2019 года в рабочее время. Обойти сроки проведения, включая период выкупа призов, с 1 ноября 2019 года по 29 декабря 2019 года невозможно. Подробную информацию об организации мероприятия, в том числе о сроках его проведения, об условиях участия, о количестве, месте и порядке получения призов вы можете узнать на сайте promo.raffaello.ru или по телефону горячей линии 8-800-7007-600 (звонок по России бесплатный) в любой день недели с 9:00 до 21:00 (время московское). Количество призов ограничено. Призы могут отличаться от изображенных в рекламных материалах. Мероприятие проводится на территории Российской Федерации (за исключением РБ, Республики Беларусь).

Милые подарки для всех

В «Быстрономе» найдутся приятные презенты для всех — оригинальные и бюджетные, шуточные и полезные, для детей и взрослых, на Новый год и Рождество.

Дарить подарки всегда весело и приятно. Даже маленькая безделушка, преподнесенная от души, с теплыми, сердечными пожеланиями, приобретает особую ценность. Выбирая подарки, подумайте, что важно вашим близким — родственникам, друзьям и коллегам; чем они увлекаются, где и за какими занятиями проводят свое свободное время?

Для домоседов

Новый год — домашний и уютный праздник, но в то же время это начало нового цикла и повод для обновления. Те, кто считает свой дом самым главным местом на земле, оценят вещицы, созданные для того, чтобы дарить уют и порядок.

Что купить в «Быстрономе»:

ключницы, организаторы для шкафов, комплекты плечиков и чехлов для одежды, контейнеры с крышками для домашних мелочей, ящички и шкапулки всевозможных размеров, стильные кашпо для комнатных растений, посуду и кухонные аксессуары (полотенца, прихватки и прочее).

Кому: маме, свекрови, теще, дорогим бабушкам, тетушкам и соседкам.



Для выбравших учебу и карьеру

Прагматичные люди, ценящие функциональность и пользу, ориентированные на достижение результатов, будут рады получить столь же практичные подарки.

Что купить в «Быстрономе»:

календари, ежедневники, ланч-боксы, кофейные кружки, оригинальные небольшие сувениры, которые можно держать на рабочем столе, рамки: настольные — для семейных фото и настенные — для профессиональных сертификатов и дипломов, а также всевозможные канцелярские принадлежности.

Кому: шефу, коллегам, брату-студенту и племяннику-школьнику, а также их наставникам.

Продолжение на стр. 44

Разные подарки уютной в маркетплейс



**ВЫИГРАЙ
ПУТЕШЕСТВИЕ!***

**НАВСТРЕЧУ
СВЕЖЕСТИ!**

SHOPPER



Купи Discreet
и сохрани чек



Введи промокод
со стикера
или загрузи чек
на www.pgbonus.ru



Получи
гарантированный
приз и шанс
выиграть
путешествие

На правах рекламы



Discreet

Цвета товаров указаны в магазине

* Сроки проведения Акции: 01.11.2019 по 31.05.2020 г. Сроки совершения покупки и отправки заявок: 01.10.2019 по 08.03.2020 г. (включительно). Организатор акции ООО «ИТЕЛЛА КОННЕКШНЗ». Полная информация об организаторе Акции, о правилах её проведения, количестве призов и выигрышей по результатам Акции, сроках, месте и порядке получения, а также дополнительных акциях, проводимых в местах продаж приведена на www.pgbonus.ru.



Для детей

Дарить подарки малышам — одно удовольствие, ведь они искренне радуются любой мелочи. И даже если у них уже есть сотня машинок или кукол, еще одна никогда не окажется лишней. А уж что говорить о красочных книжках или новых карандашах — их вообще всегда не хватает!

Что купить в «Быстроооме»:

игрушки, конструкторы, пазлы, мозаики, раскраски, наборы для аппликации, настольные и развивающие игры, мелки, фломастеры, краски и другие товары для игр и творчества.

Кому: младшим братишкам и сестренкам или приятелям вашего ребенка по детскому саду и школе.

Для прекрасных дам

Маленькие нужные вещицы, связанные с «наведением красоты», пригодятся любой девушке. Такие подарки носят неформальный характер, но при этом не лишены нотки романтики.

Что купить в «Быстроооме»:

косметику, аромамасла, средства для спа-процедур, подставки для колец или браслетов, ароматические свечи. Очень здорово дополнить такой подарок супертрендом — хлопцовой эко-сумкой, вернее — все в нее положить.

Кому: подругам, коллегам, любимому мастеру маникюра и парикмахеру.

Для увлеченных натур

Если у человека есть хобби, то любая мелочь, связанная с этим занятием, очень его порадует. То же относится и к любимому времяпрепровождению одариваемого, даже если речь идет о простом чаепитии.

Что купить в «Быстроооме»:

ассорти из различных чаев, кофе или шоколада, чашки и бокалы, наборы для бани и сауны, авто-аксессуары, товары для садоводства и прочее, прочее, прочее.

Кому: друзьям, родственникам, коллегам, соседям... да, пожалуй, всем.

P.S. Кстати, в «Быстроооме» вы также найдете все, чтобы оформить ваши замечательные подарки: нарядную упаковочную бумагу, ленточки и открытки для праздничных пожеланий.

Дарите подарки с удовольствием! &



-35%

MacCoffee
CAPPUCCINO
DI TORINO

MacCoffee
CAPPUCCINO
DI TORINO

-25%



PRO SHOPPER

MacCoffee Cappuccino di Torino с шоколадом — превосходный капучино с настоящей шоколадной крошкой из темного бельгийского шоколада, приготовленный по знаменитой рецептуре из города Турин.

MacCoffee Gold — сублимированный кофе с богатым, насыщенным вкусом и ярким ароматом, который неоспоримо отличается от других.

Начать период акции в магазине

Период проведения акции с 1.12.2019-31.12.2019

MacCoffee®

ДАРИТЕ ПОДАРКИ, ЛОВИТЕ МОМЕНТЫ



1

КУПИТЕ ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ
P&G* НА СУММУ ОТ 499 РУБЛЕЙ
И СОХРАНИТЕ ЧЕК

2

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕ
ЧЕК НА САЙТЕ
WWW.GIFTS.PGBONUS.RU

3

ПОЛУЧИТЕ ГАРАНТИРОВАННЫЙ
ПОДАРОК - ФОТОКНИГУ
ОТ NETPRINT**

Название товаров уточняйте в магазине

*Акция распространяется на подарочные наборы брендов Gillette, Venus, Oral-B, Head & Shoulders, PANTENE, Aftershave и Oral-B. Сроки проведения: с 01.11.2019г. по 31.03.2020г. включительно. Сроки совершения покупок: с 01.11.2019г. по 31.03.2020г. включительно. Сроки регистрации чеков: с 01.11.2019г. по 31.03.2020г. включительно. **Количество подарков ограничено. Победители получат промо-код на заказ фотокнижки «Гораздо больше правил, информация об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков и выигрышей, сроках, месте и порядке их получения» на www.gifts.pgbonus.ru

Акция!



79.90p

Coca-Cola 2л, Sprite 2л,
Fanta 2л, Fanta Пауэр 2л



32.90p

BonAqua 1л
за 1 месяц



30.90p

BonAqua 1,5л
за 1 месяц



39.90p

BonAqua 2л
за 1 месяц



3+1
42p

Schweppes 330мл
Все Вкуса



2+1
119p

Rich Яблоко In, Вишня In,
Апельсин In



2+1
44p

Добрый Яблоко 0,33л,
Добрый Мультифрукт 0,33л,
Добрый Томат 0,33л



54.90p

Добрый Яблоко In,
Добрый Мультифрукт In,
Добрый Томат In



79.90p

«Моя семья» Яблоко 1,93л,
«Моя семья» Мультифрукт 1,93л,
«Моя семья» Вишня 1,93л

Дары
Волшебство
с Coca-Cola



Купите товар укажите в магазине

Регина Тодоренко
и ее сын Майкл



На правах рекламы



Трусики **№1** в России*

Полное удобство и защита от протеканий
Комфортное прилегание
и защита от протеканий

НАШИ МАГАЗИНЫ

- г. Новосибирск
 - ул. Инженерная, 5/1
 - пл. К. Маркса, 3 (ТОЦ «Версаль»)
 - ул. Никитина, 114
 - ул. Островского, 200
 - ул. Пермитина, 24
 - ул. Степная, 25
 - ул. Тюменская, 2
 - ул. Линеиная, 114
 - ул. Н.-Данченко, 145/2
- г. Бердск
 - ул. Ленина, 6/1
(ТЦ «Астор»)
- г. Искитим
 - ул. Ленинградская, 19а
(ТЦ «Апельсин»)



Скидки супермаркета
«Быстром» в мобильном
приложении Едадил

ДИСКОНТНЫЕ ПРОГРАММЫ



www.быстром.рф

*На основе исследований на данные продукты компаний-производителей подбренд Майкл в г. Новосибирск за период с мая 2018 г. по июль 2019 г. Данные исследования, собранные при помощи системы автоматизированного анализа, на 02 августа 2019 г. © 2019 Майкл - ООО «М.И.С.С.И.»