

ПОЛУШКА

сеть универсамов

с 25 февраля по 2 марта

МАСЛЕНИЦУ ВСТРЕЧАЕМ
В ПОЛУШКЕ ПОКУПАЕМ!



Цена по карте «Форвард клуб»

59⁹⁹
69⁹⁹

Цена без карты

МУКА СИТНО
2 кг



Цена по карте «Форвард клуб»

69⁹⁹
98⁹⁹

Цена без карты

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ОЛЕЙНА
1 л



Цена по карте «Форвард клуб»

49⁹⁹
59⁹⁹

Цена без карты

ЯЙЦО КУРИНОЕ ПЫШМИНСКОЕ
1С, 10 шт.



Цена по карте «Форвард клуб»

189⁹⁹
249⁹⁹

Цена без карты

БЛИННИЦА

Количество товаров ограничено. АО «Форвард» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем. Все цены указаны в рублях и действительны в указанный на соответствующей странице период. Цены действительны в универсамах «Полушка» Республики Башкортостан. За покупку товаров, представленных в данном каталоге, не начисляются бонусы на карту «Форвард-Клуб». Внешний вид товаров может отличаться от представленного. Все товары имеют необходимые сертификаты. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.

Масленица у ворот, открывайте шире рот!

ПРОСТЫЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ

Ингредиенты:

- яйцо – 1 шт.;
- вода – 250 мл;
- сода – 0,5 ч. л.;
- сахар – 3 ст. л.;
- мука – 1,5 ст.

Приготовление:

1. Взбить яйцо и сахар.
2. Добавить теплую воду и снова взбить.
3. Далее в смесь добавить соду и муку, хорошо взбить.
4. Сковороду сильно разогреть, смазать сливочным или растительным маслом. Влить тесто и обжаривать с каждой стороны по 15 сек.



- 25%
в наборе дешевле!



Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
39⁹⁹ Цена без карты

ВОДА СВЯТОЙ ИСТОЧНИК
газ./негаз., 1,5 л



104⁹⁹

МАСЛО ОЛЕЙНА
подсолнечное
с добавлением оливкового, 1 л

74⁹⁹

МУКА
ПШЕНИЧНАЯ
ЦАРЬ
2 кг

Новая цена
134⁹⁸
~~179⁹⁷~~ Старая цена



Цена по карте «Форвард клуб»
59⁹⁹
74⁹⁹ Цена без карты

ВАРЁНКА КАРЛАМАНСКАЯ
ГОСТ, 8,5%, 380 г



Цена по карте «Форвард клуб»
59⁹⁹
87⁹⁹ Цена без карты

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ
КАРЛАМАНСКОЕ
ГОСТ, 8,5%, 380 г



Цена по карте «Форвард клуб»
23⁹⁹
26⁹⁹ Цена без карты

САХАРНЫЙ ПЕСОК
1 кг



Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
89⁹⁹ Цена без карты

КАЙМА СВОЕ НАШЕ
45%, 200 г



только для
магазинов г. Уфы
Цена по карте «Форвард клуб»
59⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты

БЛИНЧИКИ
с вареной сгущенкой, 420 г



Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
39⁹⁹ Цена без карты

СГУЩЕНКА
250 г

Блинчики бывают разные, но все одинаково классные

Цена по карте «Форвард клуб»

139⁹⁹

199⁹⁹ Цена без карты

СЫР КУПЕЧЕСКИЙ
52%, 220 г



Цена по карте «Форвард клуб»

149⁹⁹

199⁹⁹ Цена без карты

СЫР ВЕЛИКОСЛАВИЧ
выдержанный, классик мускат, 200 г



от 14⁹⁹

ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ ЛЮКС ЭКСТРА/ВОРОНЕЖСКИЕ
100 г

Цена по карте «Форвард клуб»

139⁹⁹

209⁹⁹ Цена без карты

ВЕТЧИНА АЛЕКСЕЕВСКАЯ
500 г



Цена по карте «Форвард клуб»

79⁹⁹

99⁹⁹ Цена без карты

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ ХОХЛАНД
Чизбургер; Ветчина, 45%, 150 г



Цена по карте «Форвард клуб»

79⁹⁹

109⁹⁹ Цена без карты

ТОЛЬКО ДЛЯ МАГАЗИНОВ г. Уфы

БЛИНЧИКИ
с ветчиной и сыром, 420 г

Цена по карте «Форвард клуб»

119⁹⁹

234⁹⁹ Цена без карты

ВЕТЧИНА СОЧНАЯ
500 г



Цена по карте «Форвард клуб»

99⁹⁹

159⁹⁹ Цена без карты

ФАРШ ДОМАШНИЙ
400 г



Цена по карте «Форвард клуб»

259⁹⁹

479⁹⁹ Цена без карты

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
ГОСТ, 1 кг



БЛИНЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко – 900 мл;
- мука – 650 г;
- яйца – 2 шт.;
- сахарный песок – 3 ст. л.;
- соль – на кончике ножа, сливочное масло – 50 г;
- дрожжи сухие – 14 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Готовим опару. Смешиваем дрожжи со стаканом разогретого молока, с сахаром и ложкой муки. Оставляем на 15 мин.
2. В другой посуде взбиваем яйца, перетираем с сахаром и солью, вливаем молоко.
3. Растапливаем масло и добавляем в яично-молочную смесь.
4. Добавляем опару и хорошо перемешиваем.
5. Порционно добавляем просеянную муку, и вновь все хорошо перемешиваем.
6. Обжариваем на разогретой сковороде в течение 1-2 минут.

Масленица идет, блины, да мед несет

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ

Ингредиенты:

- молоко – 800 мл;
- мука – 360 г;
- яйцо – 4 шт.;
- какао – 80 г;
- черный шоколад – 100 г;
- сахарный песок – 100 г;
- растительное масло – 4 ст. л.;
- соль – щепотка.

Приготовление:

1. Шоколад ломаем на небольшие кусочки и растапливаем на водяной бане.
2. Добавляем 400 мл молока и ждем пока шоколад полностью растворится в молоке. Доводить до кипения не нужно.
3. Яйца взбиваем с сахаром и солью, высыпав како-порошок, выливаем оставшееся молоко, хорошо перемешиваем.
4. Молочно-шоколадную смесь переливаем к яйцам, размешиваем и добавляем просеянную муку, хорошо перемешиваем.
5. Тесто отправляем в холодильник на пару часов.
6. Достаем тесто, вливаем в него растительное масло и приступаем к обжариванию блинчиков.



99⁹⁹

**КАКАО ПОРОШОК
ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК**
Красный октябрь, 100 г

Цена по карте «Форвард клуб»
149⁹⁹
229⁹⁹ Цена без карты



**КАКАО-НАПИТОК
NESQUIK**
с какао, с витаминами, 500 г



Цена по карте «Форвард клуб»
44⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты

**ШОКОЛАД РОССИЯ
КЛАССИЧЕСКИЙ/
ОЧЕНЬ МОЛОЧНЫЙ**
90-100 г



Цена по карте «Форвард клуб»
49⁹⁹
54⁹⁹ Цена без карты

МОЛОКО СВОЕ НАШЕ
3,2%, 930 г



Цена по карте «Форвард клуб»
44⁹⁹
59⁹⁹ Цена без карты

МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ
3,2%, 1 л



Цена по карте «Форвард клуб»
119⁹⁹
149⁹⁹ Цена без карты

**МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
КОРОНА ИЗОБИЛИЯ**
1,7 л



Цена по карте «Форвард клуб»
109⁹⁹
157⁹⁹ Цена без карты

ЧАЙ ТЕАСТАН ИНДИЙСКИЙ
250 г



Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
99⁹⁹ Цена без карты

**ЧАЙ МАЙСКИЙ КОРОНА
РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ**
100 г



Цена по карте «Форвард клуб»
119⁹⁹
189⁹⁸ Цена без карты

ЧАЙ ПРИНЦЕССА НУРИ
Отборный, 100*2 г

С Толужкой гуляй - масленицу отмечаай



СДОБНЫЕ БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

Ингредиенты:

- кефир – 1 л;
- вода – 1 ст.;
- яйца – 4 шт.;
- мука пшеничная – 2 ст.;
- сливочное масло – 1 ст. л.;
- сметана 15% – 1 ст. л.;
- сахар – 1/2 ст.;
- соль – 1 ч. л.;
- сода – 1/3 ч. л.

Приготовление:

1. Кефир размешать с сахаром, солью, сметаной и маслом,
2. Подогреть на медленном огне, чтобы сахар растворился, не кипятить,
3. Отдельно взбить яйца, добавить муку, соду и хорошо перемешать,
4. Постепенно влить кефирную массу и воду,
5. Оставить тесто на 10 мин, потом приступить к жарке.
6. Готовые блины промазать маслом



Цена по карте «Форвард клуб»
26⁹⁹
33⁹⁹ Цена без карты

КЕФИР
3,2%, 500 г



Цена по карте «Форвард клуб»
99⁹⁹
139⁹⁹ Цена без карты

МАСЛО ТРАДИЦИОННОЕ
82,5%, 180 г



Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
39⁹⁹ Цена без карты

СМЕТАНА
15%, 200 г



Цена по карте «Форвард клуб»
79⁹⁹
89⁹⁹ Цена без карты

СМЕТАНА ПЕРВЫЙ ВКУС
15%, 500 г



Цена по карте «Форвард клуб»
49⁹⁹
59⁹⁹ Цена без карты

КЕФИР ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
3,4-4,5%, 1000 г



Цена без карты
124⁹⁹
99⁹⁹
Цена по карте «Форвард клуб»

МАСЛО КРЕСТЬЯНСКОЕ
ГОСТ, 72,5%, 200 г



Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты

СМЕТАНА МОЛОЧНЫЙ ФЕРМЕР
15%, 500 г



Цена по карте «Форвард клуб»
69⁹⁹
98⁷⁹ Цена без карты

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ ТЕСС
Плэж, яблоко-шиповник, 100 г



Цена по карте «Форвард клуб»
7⁹⁹
9⁹⁹ Цена без карты

КОНФЕТА ВАФЕЛЬНАЯ ИМПУЛЬС
глазированная, с мягкой карамелью, 16 г



Цена по карте «Форвард клуб»
99⁹⁹
139⁹⁹ Цена без карты

КОНФЕТЫ ПТИЧЬЕ МОЛОКО
со сливочным вкусом и вкусом шоколада, 140 г

Блины с икрой - царский большой

БЛИНЫ НА ПИВЕ, С ИКРОЙ

Ингредиенты:

- молоко – 2 ст.;
- пиво – 0,5 ст.;
- яйца – 3 шт.;
- мука пшеничная – 1,5 ст.;
- сливочное масло – 4 ст. л.;
- сахар – 1 ч. л.;
- соль – 1/4 ч. л.;

Приготовление:

1. В кастрюле нагреть молоко, сахар и соль, но не кипятить.
2. Добавить сливочное масло и размешать, чтобы оно растворилось. Снять с огня.
3. В другой посуде смешать муку и яйца.
4. Влить тонкой струйкой горячую молочную смесь, интенсивно размешивая.
5. Влить пиво, размешать и оставить на 30 мин.
6. Выпекать на разогретой сковороде.
7. Подавать с икрой.

Цена по карте «Форвард клуб»

239⁹⁹

289⁹⁹ Цена без карты

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ ЗЕРНИСТАЯ ТУ, 120 г



Новая цена

99⁹⁹

129⁹⁹ Старая цена

ПИВО ДУБ И ОБРУЧ бочковое, 4,9%, 1,5 л

Новая цена

69⁹⁹

119⁹⁹ Старая цена

ПИВО ХМЕЛЬНАЯ СТОЛИЦА светлое, 4,6%, 1,35 л



Цена по карте «Форвард клуб»

69⁹⁹

99⁹⁹ Цена без карты

ТОМАТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ГОСТ, маринованные, желтые, 680 г



Цена по карте «Форвард клуб»

99⁹⁹

124⁹⁹ Цена без карты

КОРНИШОНЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ ДЯДЯ ВАНЯ консервированные, 460 г



Новая цена

369⁹⁹

429⁹⁹ Старая цена

ВОДКА ЦАРСКАЯ оригинальная, 40%, 0,5 л



Новая цена

319⁹⁹

399⁹⁹ Старая цена

ВОДКА ПЯТЬ ОЗЕР Особая, 40%, 0,5 л, Россия



Новая цена

329⁹⁹

399⁹⁹ Старая цена

ВОДКА МЯГКОВ в ассортименте, 40%, 0,5 л, Россия



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Купи для жены ингредиенты на блины



Цена по карте «Форвард клуб»
169⁹⁹
199⁹⁹ Цена без карты

СЕМГА
филе-кусок, 150 г



только для магазинов г. Уфы

Цена по карте «Форвард клуб»
209⁹⁹
259⁹⁹ Цена без карты

ФОРЕЛЬ
филе-кусок, 200 г

БЛИННЫЕ РУЛЕТЫ С ЛОСОСЕМ

Ингредиенты:

- кефир – 0,5 л;
- вода – 0,5 л;
- мука – 500 г;
- яйца – 2 шт.;
- сахар – 4 ч. л.;
- соль – 1 ч. л.;
- сода – 1/2 ч. л.;
- растительное масло – 4 ст. ложки.

Для начинки:

- филе лосося – 200 г;
- творожный сыр – 300 г;
- сметана 20% – 2 ст. л..

Приготовление:

1. Размешать кефир, воду, сахар, соль и яйца,
2. В муку добавить соду, влить полученную смесь перемешать,
3. Оставить на 30 мин, потом приступить к жарке,
4. Для начинки смешать сыр и сметану. Рыбу нарезать полосками.
5. Готовые блины смазать сметанно-сырной смесью, выложить в центр рыбу и завернуть рулет.
6. Рулетики разрезать на 3 части и подавать



Цена по карте «Форвард клуб»
39⁹⁹
59⁹⁹ Цена без карты

БЛИНЧИКИ МАСЛЕНИЦА
со сливочным маслом, 360 г



Цена по карте «Форвард клуб»
36⁹⁹
46⁹⁹ Цена без карты

СМЕТАНА
20%, 200 г



Цена по карте «Форвард клуб»
39⁹⁹
49⁹⁹ Цена без карты

ТВОРОЖНЫЙ СЫР
КРЕМКО, 45%, 100 г



БАНАНЫ
1 кг

ВСЕГДА СВЕЖАЯ ЦЕНА!



Новая цена
469⁹⁹
539⁹⁹ Старая цена

КОНЬЯК ГРУЗИНСКИЙ ИОРЕЛИ
3 года, 40%, 0,5 л, Грузия



Новая цена
199⁹⁹
269⁹⁹ Старая цена

ВИНО БАРОН ДЕ ВИЛЛАР
красное, полусладкое; белое, полусладкое, 11%, 0,75 л, Испания



Новая цена
399⁹⁹
509⁹⁹ Старая цена

ВИНО КИНДЗМАРАУЛИ/ЦИАНДАЛИ
красное, полусладкое; белое, сухое, 11-13%, 0,75 л, Грузия



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Масленица без блинов, как именины без пирогов

ТОРТ БЛИННЫЙ С ТВОРОГОМ

Ингредиенты:

- мука – 350 г;
- сахар – 40 г;
- ванилин – 0,5 ч. л.;
- яйца – 2 шт.;
- молоко – 1,5 ст.;
- сливочное масло – 20 г;
- сода – 1/2 ч. ложки;
- соль – 1/2 ч. л.

Для начинки:

- творог – 400 г;
- сливки – 400 г;
- сахарная пудра – 150 г;
- джем или варенье – 6 ст. л.

Приготовление:

1. В молоко добавить топленое сливочное масло, яйцо, соду, ванилин и муку.
2. Все перемешать и оставить на 1 час, далее испечь блины,
3. Творог протереть через сито и смешать с 1/2 частью сахарной пудры.
4. Взбить сливки, добавить сахарную пудру и снова взбить.
5. Смешать творог и сливки.
6. Соединяем торт, промазываем поочередно кремом и джемом каждый блин.
7. Убираем торт в холодильник на 2 часа, чтобы он пропитался



Цена по карте «Форвард клуб»
149⁹⁹
169⁹⁹ Цена без карты

ТВОРОГ ДЕРЕВЕНСКИЙ ПЕРВЫЙ ВКУС

9%, 450 г



Цена по карте «Форвард клуб»
27⁹⁹
36⁹⁹ Цена без карты

ТВОРОЖНАЯ МАССА ОСОБАЯ

С ароматом ванили; С курагой, 23%, 100 г



Цена по карте «Форвард клуб»
38⁹⁹
46⁹⁹ Цена без карты

ПРОДУКТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ

с шоколадной крошкой, с эмж 23%, 180 г



Цена по карте «Форвард клуб»
59⁹⁹
79⁹⁹ Цена без карты

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ДОМИК В ДЕРЕВНЕ

0,2%, 170 г



от **10⁹⁹**

ВАНИЛИН/САХАРНАЯ ПУДРА

1,5/50 г



Цена по карте «Форвард клуб»
44⁹⁹
51⁹⁹ Цена без карты

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ФЕРМЕР

200 г



Цена по карте «Форвард клуб»
29⁹⁹
37⁹⁹ Цена без карты

СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ

10%, 200 г



Цена по карте «Форвард клуб»
99⁹⁹
149⁹⁹ Цена без карты

ВАРЕНЬЕ ЧЕРНИЧНОЕ/МАЛИНОВОЕ

400 г



ВСЕГДА СВЕЖАЯ ЦЕНА!

ЯБЛОКИ АЙДАРЕД

1 ru