



*Tyhjästä taulusta**



19 марта – 20 апреля 2020 года

* с Чистого листа

ЭФИОПИЯ
с. 4–5

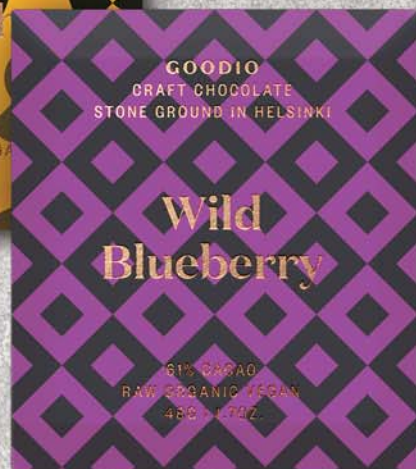
ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ
с. 10–11

МЕКСИКА
с. 8–9

KUUKAUDEN TUOTE*

*ТОВАР МЕСЯЦА

Северное сияние и глинтвейн, который пахнет новогодними подарками и ёлкой. Семейный праздник с расписным пряничным домиком в центре стола. Ароматный индийский чай — жёлтый, как порошок карри, и горячий, как солнце над Джайпуром. Лес с зарослями черники, испачканные в синем соке руки и губы. И ярко-оранжевая облепиха на даче — из неё бабушка варит свой фирменный кисло-ватый джем.



ШОКОЛАД

органический в ассортименте,
Goodio, 48 г, Финляндия

Каждая плитка органического шоколада Goodio — это маленькое путешествие. Какао-бобы для него везут из Африки и Южной Америки. Сахар добывают на плантациях Индонезии и Шри-Ланки. А всё вместе вручную варят в Хельсинки и придают шоколаду финскую душу: добавляют туда лесные ягоды, облепиху и лакрицу.



СЛОВО МАРИТЫ

Последние два года мы писали о том, что было нам близко: о финской культуре и любви к Петербургу, о тёплой стороне зимы и коротком долгожданном лете, о вечеринках с друзьями, пикниках на заливе и бесконечных прогулках по городу. Мы брали наш собственный опыт, наши переживания, наши планы, и превращали их в рецепты блюд, в путеводители по городам и в подборки интересных товаров.

Это был замечательный эксперимент — но мы почувствовали, что настало время двигаться дальше. От привычного — к неизведанному; от внутреннего мира — к необычному внешнему; от рассказов о том, что мы знаем — к историям о том, что нам нам всегда хотелось узнать.

Начиная с этого выпуска у наших каталогов новый дизайн и новая концепция. Каждый месяц мы будем выбирать тему, о которой давно хотели поговорить, и исследовать её со всех возможных сторон.

Темой этого каталога мы выбрали веганство: поэтому отправились в Эфиопию за рецептом идеальной инжеры, нашли веганский рай в самом центре итальянского юга, позавтракали кесадильей на родине Фриды Кало и отдали своё сердце легендарным тельавивским фалафельным.

Марита Коскинен,
заместитель генерального
директора

ЭФИОПИЯ

Инжера, широ и соус бербере

4–5

ИЗРАИЛЬ

Малаби, сабих и муджадара

6–7

МЕКСИКА

Кесадилья, гуакомоле
и энчилада

8–9

ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ

Маринара, орекьетте
и acqua sale

10–11



не содержит глютен



не содержит лактозы



не содержит яиц



подходит
для вегетарианцев



подходит для веганов

Etiopia*

*ЭФИОПИЯ

Воинствующие племена и охота — стереотип об Эфиопии, который разбивается в прах, когда узнаёшь, что в этой африканской стране 18% жителей — веганы и вегетарианцы. Большая часть эфиопов православные и в пост не едят животную пищу, а многие дополнительно постятся по средам и пятницам.

Эфиопская кухня у туристов вызывает слёзы от жгучих специй и сытость на весь день. Местные жители искали способы наесться без мяса и сохранить еду без холодильников — так появились рецепты блюд из злаков, маиса, нута и овощей с пряностями, которые придают особый шарм простым ингредиентам. Всё это бланшируют, тушат и выпекают в больших ёмкостях. А после шумного ужина обязательно пьют ароматный кофе, который здесь варят в каждом доме.

Названия блюд похожи на заклинания, которые читают шаманы: инжера, бербере, широ. Эфиопская веганская еда готовится с небольшим количеством масла, и в основном это ват (соусы) или овощи.

Вершина эфиопской кухни — соус бербере. Густой, тёмно-вишнёвого цвета, из стручков чили, обжаренного лука и специй, о которых молчат местные. В бербере обмакивают

кусочки лепёшки или делают десерты с необычным остро-сладким вкусом.

Почти вся пища эфиопов настолько густая, что её можно есть без приборов: еду заворачивают в большие лепёшки или обмакивают кусочки в начинку. Вместо супов эфиопы готовят *atkilt wot* из капусты, картофеля и моркови — похожее на солянку овощное рагу, после которого во рту пожар. Измельчённые чеснок, лук и имбирь, щепотка корицы, тмина и чёрного перца и жёлтая куркума для цвета.

Новичкам в эфиопском ресторане рекомендуют заказывать *bayenetu* — сет разных соусов и овощных закусок на большом блине инжера. Инжеру готовят из тефа — питательного злака тёмного цвета. В середине вьётся горячий пар от оранжевого соуса сиро, а вокруг салат с острым халапеньо, нут с лимонным соком, фасоль с карамелизованным луком.

Эфиопская веганская кухня как незатейливая коробка, в которой скрываются изящные драгоценности: никого не оставит равнодушным, особенно тех, кто ищет здоровую пищу. В руке тёплая инжера, на языке жгучий вкус соуса, а рядом близкие люди — для эфиопов каждый приём пищи символизирует стоицизм и любовь, которые они передали в своих рецептах.



Инжера

Под сиреневыми ветками жакаранды пахнет жареным кофе и известью, ходят люди с плетёными корзинами и платками на плечах. По дорогам наперегонки ездят «жигули» и повозки с ослами, за туристами бегают босые дети и просят купить фрукты — мы в жаркой и чистой Эфиопии, где много попрошаек, мало воды, но самобытная кухня.

Здесь готовят инжеру — пушистый плоский хлеб, который в Эфиопии как багет во Франции. Её делают из тефа, злака с историей в 5 000 лет.

Инжера похожа на наши блины. Эфиопцы говорят, что в них должно быть много маленьких «глаз» — воздушных отверстий. Для этого тесто настаивают сутки, и по сладкому аромату во дворе можно найти дом, в котором готовят инжеру.

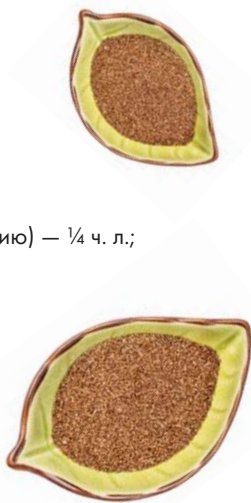
В Эфиопии инжеру используют и как тарелку-основу для овощных и бобовых соусов, и как хлеб для макания. Кисловатый вкус оттеняет начинку, которую кладут на блин.

В эфиопских кафе и ресторанах блины могут нарезать полосками. К инжере особое отношение, как и в России к хлебу. Чтобы гости съедали всё без остатка, повара готовят маленькие блины. Дома инжеру приносят на большом блюде и едят руками, отщипывая от неё кусочки. К ней подают охлаждённый ароматный теж.

Сделаем веганский эфиопский хлеб самостоятельно. Традиционную инжеру готовят долго — тесто накрывают крышкой и дают ему настояться в течение пары дней. Но мы предлагаем рецепт «мгновенной» инжеры — блины получаются такими же лёгкими и пористыми, но готовятся всего час.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука из тефа — $\frac{1}{2}$ стакана;
- тёплая вода — $\frac{3}{4}$ стакана;
- активные дрожжи — $\frac{3}{4}$ ч. л.;
- сахар или кленовый сироп (по желанию) — $\frac{1}{4}$ ч. л.;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. л.;
- чёрная соль — 1 щепотка;
- уксус — 1 ч. л.;
- разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- соль и перец — по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

- 1 Взбейте $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана тёплой воды, сахар и дрожжи.
- 2 Накройте полотенцем и оставьте на час.
- 3 Добавьте $\frac{1}{4}$ стакана воды, соль и уксус и хорошо перемешайте.
- 4 Посыпьте разрыхлителем.
- 5 Взбейте.



Для готовки понадобится антипригарная кастрюля с толстым дном или чугунная сковорода. Если инжера подгорает, то в тесте слишком много воды. Если нет или мало губчатых отверстий — нужен ещё разрыхлитель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНОВ:

- 1 Поставьте антипригарную сковороду на средний огонь и подождите, пока она не станет горячей.
- 2 Сбрызните чайной ложкой масла и распределите его кусочком марли или салфетки по всей поверхности.
- 3 Для начала приготовьте лепёшку меньшего размера, чтобы кастрюля хорошо прогрелась. Для этого налейте 2–3 столовые ложки жидкого теста и сделайте лепёшку.
- 4 Тесто должно быть жидким. Если оно слишком жидкое или густое, то нужно добавить немного муки или воды.
- 5 Вылейте от до $\frac{1}{2}$ чашки теста на горячую сковороду. Выливать нужно либо кругами, либо всё сразу, а затем управлять сковородой, чтобы тесто растеклось.
- 6 Дождитесь появления нескольких пузырьков, затем закройте сковороду крышкой и пропарьте инжеру в течение минуты.
- 7 Снимите крышку и готовьте блин три-пять минут, пока центр не станет влажным, а края не начнут отрываться.
- 8 Снимите инжеру и дайте остыть.

Несите соусы — инжера готова!



ВЕГАНСКИЕ КУХНИ

Israel*

*ИЗРАИЛЬ

Тельавивца, шутят израильтяне, легко выделить из толпы: зимой он будет ходить в меховой куртке, но в шлёпках, вести на поводке как минимум двух собак, а на шabbатний ужин разрешит вам приготовить всё, что хочется, — только, пожалуйста, без мяса, рыбы, молока и яиц в составе.

Веганство в Израиле, и особенно в Тель-Авиве как в самом прогрессивном городе страны, — это не тренд, а практически новая реальность. В прошлом большинство израильтян жили по законам кашрута, который запрещал не только мешать мясное с молочным, но даже хранить их в одном холодильнике. Это подтолкнуло жителей к поиску блюд, которые без проблем можно было бы держать вместе и сочетать друг с другом на праздничном столе, — и веганские товары идеально подошли для этой задачи.

Сейчас большая часть молодых израильтян не соблюдает кашрут, но страсть к веганству осталась и переросла в культуру. В 2018 году газета The Independent назвала Тель-Авив веганской столицей мира и подсчитала, что на 200 тысяч человек в центральной части города приходится примерно 400 популярных ресторанов с веганским меню. Неудивительно, ведь Израиль — место встречи средиземноморской, ближневосточной и европейской кухонь,

каждая из которых привносит в местные меню что-то новое.

С чего начать? Пройтись по улице Царя Давида в Тель-Авиве и зайти в культовую закусочную Ha-Koshem («Волшебник»), где подают лучший в городе фалафель с муджадарой — восточным гарниром из риса, чечевицы и нута. Затем отправиться в древнюю, по-аладдиновски сказочную Яффу и заказать веганский малаби — знаменитый арабский десерт из кокосового молока, розовой воды и орехов. А ещё есть сабих — стритфуд с иракскими корнями, где сочетаются жареные баклажаны, овощи, петрушка и острый манговый соус амба; бабагануш — пюрированные баклажаны на гриле с тхиной; веганский чили из соевого мяса, жгучий, как местный хамсин, а также веганская шакшука, где вместо яиц используют жареный на оливковом масле тофу.

Ну и конечно, хумус — национальное божество, которое объединяет израильтян вне зависимости от их возраста, религии и политических взглядов. Найти лучшую хумусию в городе легко: спросите любого прохожего, и он вам её покажет. Главное — не спрашивать сразу нескольких людей, иначе вы обнаружите, что каждый следующий израильтянин отправляет вас в новое место.

БАБАГАНУШ • באבא גנוש

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разогрейте духовку до максимальной температуры.
- 2 Нарезьте баклажан кружочками, посыпьте морской солью и положите в дуршлаг, чтоб вышла лишняя жидкость.
- 3 Через 10 минут промойте овощи и промокните бумажным полотенцем.
- 4 Выложите баклажаны на противень, сбрызните оливковым маслом, добавьте щепотку морской соли.
- 5 Запекайте в течение 5–10 минут, перевернув один или два раза, пока баклажаны не станут мягкими и золотисто-коричневыми.
- 6 Снимите овощи с противня, оберните фольгой и оставьте на 5 минут.
- 7 Отделите мякоть баклажанов от кожицы. Мякоть положите в блендер.
- 8 Добавьте лимонный сок, мелко нарезанный чеснок, тхину, щепотку соли и взбейте до пышного кремового состояния.
- 9 Посыпьте рубленой зеленью.
- 10 Попробуйте и при необходимости отрегулируйте вкус.
- 11 Подавайте со свежим хлебом или лепёшками.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- баклажан — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- лимонный сок — 3 ст. л.;
- тхина — 2 ст. л.;
- рубленая зелень (кинза, петрушка или базилик) — 2 ст. л.;
- морская соль — по вкусу;
- оливковое масло (для запекания).



Готовое блюдо может храниться в холодильнике в течение нескольких дней.

Раннее утро, когда жёлтые кирпичи мостовых ещё не раскалились до ярко-оранжевого цвета, а улицы не наполнились толпами туристов, — это идеальное время, чтобы заглянуть на городской базар Иерусалима. Бродить мимо пёстрых овощных рядов и выбирать молодые баклажаны. Набрать свежей питы в булочной. А затем зайти в лавку к Шимону и купить лучшей тхины в городе.

Ну а если реальное путешествие предстоит ещё не скоро, почему бы не отправиться в него у себя на кухне, приготовив бабагануш?

Бабагануш — это маленький Иерусалим. В нём сплелись ароматы чеснока и зелени с рынка Махане-Иегуда, настроение узких улочек Еврейского квартала и флёр утренней дымки над Старым городом.

Вся прелесть бабагануша заключается в тонком балансе вкусов. Если переборщить с чесноком, лимоном или тхиной — результат может сильно разочаровать. Но идеального бабагануша не существует вовсе. Для каждого он свой: некоторые любят поострее, а некоторые — покислее.

Рецептов блюда есть целое море. В других странах Ближнего Востока в него добавляют томаты, лук, гранатовый сок или мяту. Мы же предлагаем классику. Такой бабагануш идеален для завтрака, но и в остальное время дня отлично утоляет голод.



Meksiko*

* МЕКСИКА

Здесь люди едят кактусы, покупают манго вёдрами и обливаются потом — но не от жары, а от жгучих специй, которые кладут даже в десерты. Для них нет ничего приятнее, чем в разгар рабочего дня лежать на горячих плитах площади с фонтаном и слушать песни усатого мариачи. А ещё непременно что-нибудь жевать.

Острая энчилада с зажаренной до корочки говядиной, лепёшки тако со стекающими каплями сыра, кесадилья с хрустящими креветками. Запах мяса витает над Мексикой, словно древний бог Кецалькоатль. Местные едят мясо минимум трижды в день и удивлённо округляют глаза при слове «вегано».

Пылкая любовь ко всему, что бегало, — не традиция, а влияние других культур. Мексиканцы сплели воедино индейскую и испанскую кухни, взяв за основу кукурузу, бобы и перец чили. Получилось изящно, как золотые украшения майя. Но пластично. Если убрать из блюд перец и добавить побольше говядины, можно заслужить протяжное «Cool» от техасца. А если заменить мясо и сыр на

грибы и авокадо — получится сладкий сон вегана.

Истинно веганские блюда продают прямо на улицах города. Например, *vasito de elote* — кукурузу, приготовленную на гриле или пару. При мысли об этой уличной еде у любого мексиканца загораются глаза. Она подаётся в маленькой чашке с соком лайма и сальсой.

Или *ensalada de frutas* — фруктовый салат из папайи, ананаса, арбуза, манго и всего остального, что растёт на огородах местных индейцев. Блюдо поливают соком лайма и посыпают молотым чили.

Ну а главный веган страны — гуакамоле. Соус и самостоятельная закуска одновременно. Его можно найти даже в провинциальном кафе. Он готовится из пюре авокадо, помидоров, кинзы, лука, чили и сока лайма.

Не будем скрывать: Мексика — мясная страна. Здесь любят мясо, и в ресторанах вы вряд ли насчитаете больше пяти веганских блюд. Но голодными точно не останетесь. Главное — уверенным тоном сказать официанту: «Sin carne. Sin queso»**.



** «Без мяса. Без сыра».

QUESADILLA • КЕСАДИЛЬЯ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Веганский сыр:

- кукуруза — 500 г;
- пищевые дрожжи — 4 ст. л.;
- чеснок — 5 зубчиков;
- соль и перец — по вкусу.

Кесадилья:

- авокадо — 1 шт.;
- помидоры черри — 130 г;
- лепёшки — 2 шт.;
- порошок чили — по желанию;
- оливковое масло — по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сначала сделайте веганский сыр:

- 1 Поместите в чашу блендера кукурузу, чеснок, пищевые дрожжи, соль и перец по вкусу.
- 2 Взбейте до однородной массы. Не переусердствуйте — смесь может стать слишком жидкой.

Теперь приступайте к кесадилье:

- 1 Разомните авокадо до состояния пюре и выложите на лепёшку.
- 2 Добавьте разрезанные пополам помидоры черри.
- 3 Выложите на лепёшку кукурузную смесь.
- 4 Если любите острое — добавьте немного порошка чили.
- 5 Накройте всё второй лепёшкой.
- 6 Разрежьте кесадилью на треугольники, при необходимости смажьте их небольшим количеством оливкового масла.
- 7 Разогрейте духовку до 200 °С.
- 8 Застелите противень пергаментной бумагой, положите на неё кесадилью.
- 9 Выпекайте 15 минут, пока лепёшки не станут хрустящими и золотистыми.



Латиноамериканская башня пронзает облака своим шпилем. Громадный монумент Революции с куполом цвета оранжевого коктейля Sunrise распахивает высоты. В воздухе смешиваются запахи пыли и океана, а в небе всё ещё витает пепел потухшего вулкана. Это Мехико.

Здесь на каждом углу прохожих зазывают чистильщики обуви, а литр свежавыжатого сока можно купить за доллар. И во всех закусочных, ресторанах и даже на семейных застольях она — хрустящая лепёшка с начинкой.

Кесадилья. Горячая, как песок на пляже Тулум, и острая, как листья голубой агавы с плантации Текила.

В Мексике она повсюду: кесадилью едят на завтрак с сыром и яйцом, на обед наполняют морепродуктами, а за ужином щедро поливают мясным соусом. В течение дня тоже не обходятся без неё: лепёшку разрезают на маленькие треугольники и жуют прямо на ходу.

Но кесадилья — это не только мясо и сыр. Индейцы, до того как Колумб причалил к их берегам, хрустели веганской версией — с начинкой из кукурузы. Всё остальное в блюдо стали добавлять уже европейцы.

Существуют разные способы подачи кесадильи. Чаще всего лепёшку складывают пополам и помещают внутрь фарш. А бывает, что начинку, наподобие сэндвича, укладывают между двумя лепёшками. Этот вариант называется синкронисада, и мы предлагаем вам именно его.

Etelä-Italia*

* ЮЖНАЯ ИТАЛИЯ



Северную и Центральную Италию невозможно представить без мяса, сыра и молока. В Риме вам обязательно принесут «Карбонару» и стекающее по креманке джелато, в Милане — местный аналог венского шницеля, а в Венеции — томлёную печень в травах. Главная достопримечательность Болоньи — не древние башни, а огромные подносы с прошутто, а во Флоренции это *bistecca alla fiorentina*, стейк настолько слабой прожарки, что невольно хочется отпустить его обратно на пастбище.

Но если спуститься вниз по «сапогу», к вулканам, утёсам и бухтам Южной Италии, то среди популярных местных блюд будет попадаться всё больше веганских вариантов. Это не мода, а традиция: юг страны всегда был беднее севера, и часто жителям региона приходилось придумывать рецепты без дорогого мяса и морепродуктов в составе. Так появилась целая кухня из всего, что было под рукой: овощей, хлеба, самой простой пасты и специй.

Южно-итальянская кухня полна парадоксов. Несмотря на то что в этом регионе наименьшее количество веганов в стране, именно здесь демонстрируют лучшие качества веганской кухни: изобретательность, гибкость и умение добиваться невероятных вкусовых сочетаний при помощи простых ингредиентов.

Пример тому — апулийская *acqua sale*, «вода и соль», которую сами жители Апулии в шутку называют «едой бедняков». Это чёрствый хлеб с луком, томатами, свежей душицей и винным уксусом, которые обжариваются на оливковом масле до момента, пока бедность невозможно будет отличить от мишленовского шика.

Или *orecchiette* — «маленькие уши», которыми гордятся шеф-повара Базиликаты. Это небольшие кусочки пасты без яиц в составе, которые подают с муссом из брокколи или *reregoni cruschi* — сладкими перчиками, высушенными до текстуры чипсов. Визуально они действительно напоминают маленькие уши больше, чем хотелось бы, — но это никогда и никого не останавливает.

А ещё есть калабрийский соус с добавлением баклажанов и грибов — такой острый, что подаётся с бутылкой воды; барийская паста с нутом под чесночным соусом и *fave e cicorie* — блюдо из пюре из бобов, картофеля и диких листьев цикория, в котором души не чают жители итальянского «каблука».

Ну и конечно, царствующая королева Неаполя — пицца «Маринара» с её аскетичными регалиями из соуса, чеснока и оливок. Именно она — главное доказательство того, что на юге Италии можно свести с ума без бифштекса, прошутто и двойной моцареллы. Всего лишь встаньте пораньше, отправьтесь к главной городской пиццерии *L'Antica Pizzeria da Michele* и посмотрите, сколько людей будет стоять в очереди за час до открытия.



Пицца «Маринара»

Узенькие улочки с хрустящим на верёвках бельём, высокие и низкие голоса, рассыпающиеся горохом по ступенькам, тягучие переборы на мандолине и манящий запах неаполитанской пиццы. Здесь, где в пиццериях всегда шумные очереди, готовят ту самую «Маринару».

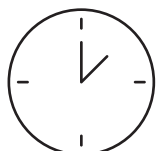
La Marinara — вкус солёных брызг моря, тёплого солнца в ветвях оливы и зной в южных ломтиках томата. По местным легендам, так звали жену моряка, который вернулся голодным с очередного лова и первым попробовал лепёшку с оливковым маслом, помидорами и орегано. «Маринара» считается душой Неаполя, так как в абсолютно простые ингредиенты вкладывают всё мастерство и виртуозность, расставляя яркие акценты.

Сейчас «Маринара» продолжает собирать за столом семьи, когда за обедом погружаешься в историю Неаполя, тёплые разговоры и горячие споры. Джордано, Караваджо, Джотто — так катится по языку, что скорее хочется приготовить свою «Маринару» под звуки неаполитанской гитары, позвать гостей и включить «Укрощение строптивой». Рецепт истинно веганской пиццы здесь, дело за малым.

Главное в пицце — тесто. Неаполитанцы используют именно веганский вариант: готовят его без яиц.



3 ПОРЦИИ



2 ЧАСА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто:

- мука — 300 г;
- активные сухие дрожжи — 1 уп. (7 г) (или свежие дрожжи — ½ уп. (21 г));
- сироп из агавы — 2 ч. л.;
- оливковое масло — 2 ст. л.;
- тёплая вода — минимум 125 мл;
- соль — 1 ч. л.

Начинка:

- пассата из органических помидоров (томатное пюре) — 10 ст. л.;
- чеснок — 1 зубчик;
- оливковое масло первого отжима — 2 ст. л.;
- душица — 2 ст. л.;
- свежие листья базилика — 1 горсть;
- соль и перец — по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Смешайте муку и активные сухие дрожжи в большой миске. Добавьте сироп агавы, соль, оливковое масло и тёплую (но не горячую) воду.
- 2 Месите тесто в течение 5–10 минут.
- 3 Когда тесто станет слишком влажным и липким, добавьте немного муки. Если тесто слишком сухое и рассыпчатое — сбрызните водой.
- 4 Сформируйте из теста шарик и посыпьте мукой.
- 5 Накройте миску влажным кухонным полотенцем и на час поставьте в тёплое место, чтобы тесто поднялось.
- 6 Пока тесто настаивается, приготовьте соус для пиццы. Измельчите томаты до пюреобразного состояния и смешайте с тонкими ломтиками чеснока. Добавьте оливковое масло и душицу.
- 7 Разогрейте духовку с противнем в течение 30 минут.
- 8 Снова замесите тесто и хорошо раскатайте его на посыпанном мукой пергаменте.
- 9 Залейте пиццу начинкой и осторожно перенесите на горячий противень.
- 10 Выпекайте на нижнем уровне духовки до хрустящей корочки и золотистого цвета в течение 5–10 минут (большую роль играет духовка).
- 11 Когда вытащите противень, положите несколько листиков базилика и сбрызните оливковым маслом.



–20%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от –20%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от –25%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



от –25%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА


UNAGRANDE


от -20%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

SEEBERGER



-30%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА


SYNERGETIC


от -20%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА

Фрекен БОК


-25%
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



ГОРОШЕК

стручковый свежий,
250 г359⁹⁰**289⁹⁰**

ГРИБЫ

шампиньоны,
750 г239⁹⁰**189⁹⁰**ФАСОЛЬ
250 г289⁹⁰**219⁹⁰**

TUORE TARJOUS*

*СВЕЖЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



АНАНАС

Ready to eat, спелый,
1 шт.529⁹⁰**429⁹⁰**

АВОКАДО

Хаас, 1 шт.

139⁹⁰**119⁹⁰**АВОКАДО
Big, 1 шт.479⁹⁰**399⁹⁰**ГОЛУБИКА
125 г199⁹⁰**159⁹⁰**Физалис
100 г129⁹⁰**99⁹⁰**



СКИДКА — 20%

КЛУБНИКА
250 г

19.03.20 - 25.03.20



ТОМАТЫ

розовые тепличные, 700 г

19.03.20 - 20.04.20



ОГУРЦЫ

Эстафета, 600 г

26.03.20 - 01.04.20



РЕДИС

пучок, 1 шт.

09.04.20 - 15.04.20



ГРАНАТ

1 кг

02.04.20 - 08.04.20



БОРЩ/СОЛЯНКА
в ассортименте,
Домашний очаг, 500 г

259⁰⁰
193⁹⁰



РИС БУРЫЙ/ЖАРКОЕ
с говядиной/
из говядины, Мираторг,
180 г

от 167⁹⁰
от 108⁹⁰



ГОВЯДИНА
с овощами в соусе
терияки, Сытоедов, 330 г

249⁹⁰
162⁰⁰



КУРИЦА
с рисом/терияки,
Сытоедов, 330 г

от 194⁹⁰
от 125⁹⁰



АССОРТИ
мясное, хамон,
сальчичон, чоризо
острый, Casademont,
130 г

499⁹⁰
303⁹⁰



КОЛБАСА
Fuet Extra, Casademont,
200 г

441⁹⁰
264⁹⁰



КОЛБАСА
сервелат Элитный
в нарезке, Pit Product,
250 г

299⁹⁰
179⁹⁰



КОЛБАСА
Сливочная, Заволжский,
500 г

239⁹⁰
143⁹⁰



СОСИСКИ
Сливочные, Заволжский,
480 г

299⁹⁰
179⁹⁰



КОЛБАСА
варёная Мясная,
Папа может, 500 г

202⁹⁰
173⁹⁰



ДЕСЕРТ
с шоколадом и лакрицей
для веганов, Rainbow,
500 мл, Финляндия

499⁹⁰
349⁹⁰



МАНГО
кусочками, Rainbow,
300 г, Бельгия

159⁹⁰
119⁹⁰



КАРТОФЕЛЬ
дольками без кожуры,
Rainbow, 400 г, Бельгия

79⁹⁰
59⁹⁰



ПИЦЦА
овощная, Rainbow, 410 г,
Италия

249⁹⁰
199⁹⁰



СУП
из шпината без лактозы,
Apetit, 400 г, Финляндия

249⁹⁰
199⁹⁰



КОТЛЕТЫ
овощные, Apetit, 240 г,
Финляндия

244⁹⁰
189⁹⁰



ОВОЩИ
гриль жареные
в маринаде, Rainbow,
450 г, Бельгия

219⁹⁰
169⁹⁰



КАЛЬМАР/КРЕВЕТКИ
королевские, Agama,
600/700 г

от 519⁹⁰
от 337⁹⁰



ЛЕЧО/ЛОБИ/СМЕСЬ
в ассортименте,
4 сезона, 400 г

от 79⁹⁰
от 59⁹⁰



ОВОЩИ
в ассортименте,
4 сезона, 400 г

от 82⁹⁰
от 61⁹⁰



ГОРОШЕК/ФАСОЛЬ/
АССОРТИ
в ассортименте,
4 сезона, 400 г

от 79⁹⁰
от 59⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
ведро, Oreo, 260 г

439⁹⁰
329⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
Семейное
в ассортименте,
Чистая линия, 450 г

от 349⁹⁰
от 259⁹⁰



МОРОЖЕНОЕ
в ассортименте, Магнат,
72–74 г



89⁹⁰
57⁹⁰



ПЕЛЬМЕНИ
в ассортименте, Цезарь,
600–800 г

от 339⁹⁰
от 237⁹⁰



ПЕЛЬМЕНИ
в ассортименте,
Сибирская коллекция,
700 г

от 359⁹⁰
от 214⁹⁰



ПИЦЦА
4 сыра/с ветчиной/
с салями, Ristorante,
320–340 г

319⁹⁰
254⁹⁰



ВАРЕНИКИ
с картофелем и белыми
грибами, Цезарь, 600 г

219⁹⁰
129⁹⁰



БЛИНЧИКИ
в ассортименте,
Морозко, 370–420 г

от 105⁹⁰
от 62⁹⁰



ТЕСТО
в ассортименте,
Морозко, 500 г

от 89⁹⁰
от 52⁹⁰



ОСЁТР

сибирский холодного/
горячего копчения, АСТО,
100 г

562⁹⁰
336⁹⁰



КИЖУЧ и ПАЛТУС
холодного копчения,
филе-ломтики, АСТО,
120 г

241⁹⁰
144⁹⁰



РИЕТ
из тунца в ассортименте,
Меридиан, 100 г

159⁹⁰
127⁹⁰



ГОРБУША

холодного копчения, филе, юкола,
Fish Friday, 180 г

369⁹⁰
295⁹⁰



СЕЛЬДЬ
в ассортименте,
Русское море, 230 г

от 99⁹⁰
от 79⁹⁰



КАПУСТА

морская маринованная
Сахалинская/Классическая,
Русское море, 450 г

119⁹⁰
83⁹⁰



МЯСО
крабовое в сыром
соусе/классическое,
А'море, 200 г

от 104⁹⁰
от 62⁹⁰



ОЛИВКИ
 с паприкой, X-tra,
 935 г, Испания

249⁹⁰
199⁹⁰



ТУНЕЦ
 кусочками в масле,
 Rainbow, 140 г

139⁹⁰
99⁹⁰



НУТ
 в рассоле Luomu,
 Rainbow, 230 г, Италия

94⁹⁰
69⁹⁰



МАСЛИНЫ
 чёрные без косточек,
 ITLV, 425 мл, Испания

154⁹⁰
107⁹⁰



ОГУРЧИКИ
 маринованные,
 Огородников, 670 г

129⁹⁰
92⁰⁰



ОЛИВКИ
 в ассортименте, ITLV,
 314 мл, Испания

130⁹⁰
91⁰⁰



ПЮРЕ
 яблочное, X-tra, 720 г,
 Бельгия

129⁹⁰
99⁹⁰



ТОМАТЫ
 целые очищенные,
 Rainbow, 240 г, Италия

59⁹⁰
44⁹⁰



**ГОРОШЕК/
 КУКУРУЗА**
 зелёный/сладкая,
 Bonduelle, 400/340 г

89⁹⁰
71⁹⁰



ИКРА
 из кабачков цуккини,
 Огородников, 490 г

99⁰⁰
69⁰⁰



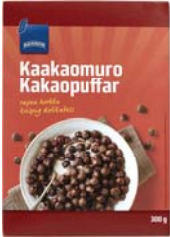
ХЛОПЬЯ
цельнозерновые
с яблоками, TwoDads,
250 г, Финляндия

379⁹⁰



МЮСЛИ
тропические с фруктами
и семечками, Rainbow,
700 г, Германия

259⁹⁰
199⁹⁰



ШАРИКИ
рисовые с какао, Rainbow,
300 г, Франция

149⁹⁰
119⁹⁰



СПАГЕТТИ
цельнозерновые
органические, Rainbow,
500 г, Италия

114⁹⁰
89⁹⁰



РИС
дикий, Bravolli!, 350 г

699⁹⁰
524⁹⁰



ПАСТА/СМЕСЬ
жемчужная/бурого
и дикого риса,
Bravolli!, 350 г

от 139⁹⁰
от 104⁹⁰



ИЗДЕЛИЯ
макаронные ракушки,
Rainbow, 500 г, Италия

79⁹⁰
59⁹⁰



КИНОА
Bravolli!, 350 г

414⁹⁰
309⁹⁰



РИС
для ризотто/для суши/
чёрный, Bravolli!, 350 г

от 123⁹⁰
от 92⁹⁰



ЗАВТРАК
готовый, Lion, 230 г

149⁹⁰
99⁹⁰



КАША
овсяная, Myllyn Paras,
500 г

83⁹⁰
62⁹⁰



ХЛОПЬЯ
в ассортименте,
Ясно солнышко,
350–400 г

от 53⁹⁰
от 42⁹⁰

**ЧИПСЫ**картофельные в ассортименте,
Pringles, 165 г185⁹⁰
138⁹⁰**ЧИПСЫ**в ассортименте, Lay's,
110–240 гот 159⁹⁰
от 103⁹⁰**СУХАРИКИ**ржанные/с кориандром,
Finn Crisp, 200/180 гот 159⁹⁰
127⁹⁰**ХЛЕБЦЫ**в ассортименте, Baker House,
250 гот 124⁹⁰
от 86⁹⁰**МИНИ-КРЕКЕР**со вкусом сметаны и лука/
сыра, TUC, 100 г89⁹⁰
66⁹⁰**ХЛЕБЦЫ**бородинские/гречневые/
ржанные, Щедрые, 100 г40⁹⁰
33⁹⁰**ХЛЕБЦЫ**из пшеничных хлопьев,
Rainbow, 430 г,
Великобритания279⁹⁰
199⁹⁰



МАСЛО
растительное Домашний
рецепт/сыродавленное,
Golden Kings of Ukraine,
350 мл

299⁹⁰
199⁹⁰



УКСУС
винный бальзамический
из Модены, ITLV, 250 мл

249⁹⁰
159⁹⁰



СОУС
Basilico, Barilla, 400 г,
Италия

199⁹⁰
129⁹⁰



СОУС
для горячего
в ассортименте,
Балтимор, 320 г

119⁹⁰
79⁹⁰



СОУС
в ассортименте, Heinz,
230 г

91⁹⁰
58⁹⁰



КЕТЧУП
в ассортименте, Calvé,
350 г

89⁹⁰
59⁹⁰



КРЕМ-СУП
в ассортименте, Knorr,
48–54 г

59⁹⁰
39⁹⁰



ПРИПРАВА
в ассортименте,
Santa Maria, 18–25 г

109⁹⁰
76⁹⁰



ПРИПРАВА
в ассортименте, Kamis,
5–40 г

49⁹⁰
37⁹⁰



КОФЕ
растворимый Red/
Original, Bushido, 100 г,
Швейцария

739⁹⁰
517⁹⁰



КОФЕ
натуральный жареный в зёрнах
Crema Absolu Classique/Espresso
Forza, L'OR, 230 г

339⁹⁰
219⁹⁰



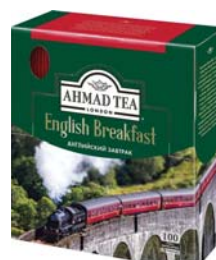
КОФЕ
в капсулах Americano/
Espresso/Ristretto, Porto
Rosso, 50 г

271⁹⁰
189⁹⁰



ЦИКОРИЙ
натуральный растворимый
сублимированный,
Экологика, 85 г

271⁹⁰
174⁹⁰



ЧАЙ
в ассортименте, Ahmad,
100 пакетиков

от 422⁰⁰
от 277⁰⁰



ЧАЙ
в ассортименте, Milford,
40 г

от 95⁴⁰
от 69⁹⁰



ЧАЙ
в ассортименте, TESS,
20/25 пакетиков

от 89⁹⁰
от 54⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
пшеничное Digestive, X-tra,
400 г, Нидерланды

89⁹⁰
69⁹⁰



ПЕЧЕНЬЕ
в ассортименте, Oreo,
95/228 г

от 59⁹⁰
от 44⁹⁰

ПИРОЖНОЕ
бисквитное
в ассортименте, Барни,
150 г

от 129⁹⁰
от 96⁹⁰



КРУАССАН
в ассортименте, 7
Days, 300 г

99⁹⁰
79⁹⁰

KAUKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



ИЗДЕЛИЕ
сдобное слоёное Заряшки,
Каравай, 230 г

108⁹⁰
54^{45*}



ПРЯНИК
тульский Лакомка
в ассортименте,
Ясная Поляна, 140 г

39⁹⁰
27⁹⁰



ПРЯНИКИ
Шоколадные узоры,
Хлебный дом, 500 г

99⁹⁰
74⁹⁰



КАРАМЕЛЬ
Mini/Фруктовый микс,
Chupa Chups, 90/96 г

от 74⁹⁰
59⁹⁰

* цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт. одного типа



ШОКОЛАД
тёмный, 80%, Rainbow,
100 г, Дания

114⁹⁰
89⁹⁰



ШОКОЛАД
белый/молочный/тёмный,
Toblerone, 100 г

199⁹⁰
149⁹⁰



РЕЗИНКА
жевательная
в ассортименте,
Mentos, 54 г

139⁹⁰
109⁹⁰



яйцо
шоколадное Kinder
Сюрприз, классическое/
для девочек, Ferrero, 20 г

77⁹⁰
65⁹⁰



КОНФЕТЫ
Золотой степ с арахисом
и карамелью, Славянка,
192 г

90⁴⁰
67⁰⁰



ШАР
шоколадный,
Chupa Chups, 20 г

84⁹⁰
49⁹⁰



КОНФЕТЫ
Ленинградские/Северная
Аврора, Кондитерская
фабрика им. Н. К. Крупской,
200 г

129⁹⁰
97⁰⁰



КОНФЕТЫ
жевательные, Fruittella, 41 г

52⁹⁰
42⁰⁰



ТОРТ
бисквитный Чайный, Карат
Плюс, 550 г

289⁹⁰
229⁹⁰

KAКСI YHDEH HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



СЛОЙКА
Дуэт с чёрной
смородиной, Каравай,
850 г

49⁹⁰
24⁹⁵*

В ПРОДАЖЕ С 05.04.2020



ТОРТ
Выше радуги, Невские берега,
800 г

599⁹⁰
479⁹⁰



РУЛЕТ
Бриошь с кусочками
шоколада/с маковой
начинкой, Каравай,
200/240 г

120⁹⁰
69⁹⁰



СДОБА
Наслаждение с вишней,
Каравай, 230 г

123⁹⁰
73⁹⁰

 **ПЕКАРНЯ FAZER**



KAКСI YHDEH HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



СДОБА
Наслаждение с черникой,
Каравай, 230 г

123⁹⁰
61⁹⁵*



ПИРОЖОК
карельский с рисовой
начинкой/
с картофелем, Fazer,
70 г

46⁹⁰
36⁹⁰

* цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт. одного типа



ГАЛЕТЫ
рисовые с кукурузой,
Rainbow, 100 г,
Нидерланды

^{59⁹⁰}
49⁹⁰



ХЛЕБ
Бородинский,
Хлебный дом, 400 г

^{56⁹⁰}
41⁹⁰



ХЛЕБЦЫ
зерновые Финские,
Хлебный дом, 280 г

^{62⁹⁰}
46⁹⁰



ХЛЕБ
Геркулес, зерновой/
с отрубями, Хлебный
дом, 500 г

^{79⁹⁰}
59⁹⁰



ПЕКАРНЯ FAZER



БАГЕТ
пшенично-ржаной,
Fazer, 210 г

^{46⁹⁰}
36⁹⁰



БАТОН
Городской, Каравай,
350 г

^{59⁹⁰}
35⁹⁰



ХЛЕБЦЫ
Финские, Каравай,
4 шт.

^{44⁹⁰}
32⁹⁰



ХЛЕБ
Фермерский,
половинка, Каравай,
330 г

^{49⁹⁰}
29⁹⁰



СМЕСЬ
молочная детская
в ассортименте,
NAN, 400 г

от 579⁰⁰
от 434⁰⁰



ВОДА
питьевая артезианская,
Фрутоняня, 5 л

112⁹⁰
84⁰⁰



ПЮРЕ
в ассортименте, Gerber,
130 г

от 77⁸⁰
от 58⁰⁰



ПЮРЕ
в ассортименте,
Мамако, 80 г

74⁰⁰
51⁹⁰



ПЮРЕ
в ассортименте,
Фрутоняня, 80–90 г

от 47⁹⁰
от 34⁹⁰



БИОТВОРОГ/
ПРОДУКТ
творожно-фруктовый
в ассортименте,
2,5–5%, Тёма, 100 г

от 32⁹⁰
от 25⁹⁰



КИСЕЛЬ
из малины/из вишни,
Фрутоняня, 0,2 л

37⁰⁰
27⁷⁰



ЙОГУРТ
в ассортименте, 2,7%,
Агуша, 200 г

40⁹⁰
29⁹⁰



МОЛОКО
стерилизованное, 2,5%,
Агуша, 200 мл

34⁹⁰
25⁹⁰



СОК
яблочный, X-tra, 1 л,
Финляндия

99⁹⁰
69⁹⁰



НАПИТОК
в ассортименте,
Santal, 1 л

от 134⁹⁰
от 107⁹⁰



СОК
в ассортименте,
Добрый, 0,2 л

36⁹⁰
27⁴⁰



МОРС
клюквенный/
черносмородиновый,
Valio, 1 л

204⁹⁰
152⁹⁰



ВОДА
минеральная
газированная, Perrier,
0,5 л

89⁹⁰
59⁹⁰



ВОДА
в ассортименте, Aqua
Minerale, 0,5 л

54⁹⁰
40⁹⁰



НАПИТОК
в ассортименте, Pepsi,
1,5 л

119⁹⁰
79⁹⁰



НАПИТОК
в ассортименте,
Coca-Cola, 0,5 л

59⁹⁰
45⁹⁰



ЧАЙ
в ассортименте,
Lipton, 0,5 л

72⁹⁰
53⁹⁰



НАПИТОК
энергетический в ассортименте,
Adrenaline Rush, 0,449 л

129⁹⁰
89⁹⁰



КОМПЛЕКТ
постельного белья
в ассортименте,
Finlayson,
240 × 210/150 × 210 см

от 2499⁰⁰от 1999⁰⁰

ПЛЕД
с кисточками/Apple
Flower, Fanni K/
4Living, 130 × 170/
140 × 160 см

от 899⁹⁰от 699⁹⁰

ПОДУШКА
Music Dog/Фламинго,
4Living, 45 × 45 см

от 599⁰⁰от 449⁹⁰

ФАРТУК
Klaara, Finlayson,
70 × 85 см

1499⁰⁰999⁹⁰

**ПОЛОТЕНЦЕ/
САЛФЕТКА/
ПРИХВАТКА**
Klaara, Finlayson

от 499⁰⁰от 399⁹⁰

ПОЛОТЕНЦЕ
серое Borders, House,
50 × 100/
70 × 140 см

от 499⁰⁰от 399⁹⁰

**СЛИПЫ/
БРАЗИЛЬЯНО**
в ассортименте, SiSi

от 259⁰⁰от 219⁹⁰

ТУАЛЕТ
овальный с бортом, Tirol

499⁹⁰424⁹⁰

**КОСТОЧКА/
ЛАКОМСТВО/НАБОР**
для собак/для кошек
в ассортименте, Tirol,
40/70/200 г/4 шт.

от 119⁹⁰от 99⁹⁰

КОРМ
для кошек
в ассортименте, Brit,
100 г

53⁹⁰44⁹⁰

НАПОЛНИТЕЛЬ
для кошачьего туалета,
Cat Step, 5 кг

363⁹⁰299⁹⁰

КОРМ
для кошек
в ассортименте,
Gourmet, 85 г

от 20⁹⁰от 15⁹⁰



ФОЛЬГА
алюминиевая, Rainbow

119⁹⁰
99⁹⁰



СИТО
с ручкой, House

569⁹⁰
429⁹⁰



ФОРМА
для выпечки, House,
300 мл

449⁹⁰
329⁹⁰



БЛЮДО/КРУЖКА/
МИСКА
в ассортименте,
Fanni K

от 229⁹⁰
от 179⁹⁰



КОРЗИНА
металлическая в ассортименте,
4Living

от 399⁹⁰
от 299⁹⁰



КОФЕЙНИК
Maku Kitchen Life,
600 мл

2699⁰⁰
1999⁰⁰



КРУЖКА
Maku Kitchen Life,
400/500 мл

429⁹⁰
329⁹⁰



КРУЖКА
Цветы, 4Living, 350 мл

149⁹⁰
99⁹⁰



МИСКА/
НАБОР МИСОК
для смешивания, BranQ

449⁹⁰
349⁹⁰

Vaaleanpunaisen pariksi*

* ПАРА В РОЗОВОМ



8 ПОРЦИЙ



30 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- французский багет — 8 кусков;
- мясо краба — 160 г;
- помидор — 1 шт.;
- базилик — по вкусу;
- оливковое масло — по вкусу;
- сливочное масло — 30 г;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Обжарьте ломтики багета на сливочном масле с двух сторон.
- 2 Разберите мясо краба на волокна и слегка обжарьте на оставшемся после багета сливочном масле.
- 3 Помидор ошпарьте кипятком, снимите кожицу и удалите семена. Затем нарежьте кубиками и перемешайте с мясом краба. Посолите и поперчите по вкусу.
- 4 Выложите помидор и краба на ломтики хлеба, сверху украсьте базиликом и слегка сбрызните оливковым маслом.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

О ЗАКУСКЕ

Багет с камчатским крабом

Безмятежная провинциальная Франция и холодное северное море — неожиданный, но гармоничный дуэт. Камчатский краб — один из немногих морепродуктов, который в сочетании с багетом не кажется пошлостью, излишеством или смелым экспериментом. Его любят за природную сладость, крупный размер и волокнистую текстуру, которая добавляет эстетики любому блюду — например, превращает обычный бутерброд в деликатесную закуску. Нежное мясо краба и обжаренный багет отлично работают в паре с розе: подчёркивают свежесть вина и не перебивают послевкусие.



КРАБ

камчатский А-грейд,
Путина, 240 г

2227⁰⁰
1 690⁰⁰



ВИНО

Domaine Franck Millet
Sancerre Rose AOC,
розовое, сухое, 12,5%,
0,75 л, Франция

1599⁰⁰
1 389⁰⁰

О ВИНЕ

Sancerre Rose AOC

Если отправиться из Нанта по Луаре к сердцу Франции и, не дрогнув, миновать Тур и Орлеан, то в конце концов самая длинная река страны приведёт вас к маленькому городку Сансеру. Это Франция, застывшая во временах Гюго и Дюма: со средневековыми домиками, собственным шато и виноградниками, в которых утопает всё вокруг — от холмов возле города до коммун неподалёку.

Долина Луары славится своим белым вином, поэтому большую часть виноградников Сансера занимает «совиньон». Но здесь же, в хозяйстве Domaine Franck Millet, на известняковых и глинистых почвах региона растёт «пино-нуар». Из него делают свежее, чистое, нервное розе Sancerre Rose AOC — идеальное для жарких вечеров, спонтанных пикников и вторых свиданий.

Технология приготовления вина не меняется уже несколько поколений: ягоды подвергают бережному прессованию с последующей мацерацией на кожице, а затем ферментируют в стальных резервуарах при низкой температуре. В результате получается розе, вкус которого рифмуется с пасторальным очарованием самого города: лукошко вишни, малины, клубники и смородины, нагретые на солнце травы и букет первоцветов, которые собираешь для кого-то любимого и ставишь у кровати.



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ВИНО
Conde Otinano, белое/
красное/розовое,
сухое, 12/12,5%,
0,75 л, Испания

549⁹⁰
366⁶⁰*

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ВИНО
Una Delicia Carmenere/
Merlot/Sauvignon
Blanc, красное/белое,
сухое, 13/12,5%,
0,75 л, Чили

349⁹⁰
233²⁷*

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



ВИНО
Poggio su Vinci Chianti,
красное, сухое, 13%,
0,75 л, Италия

694⁹⁰
463²⁷*



ВИНО
Antinori IGT, белое/
красное, сухое,
12/13,5%, 0,75 л,
Италия

от 1799⁰⁰
от 1169⁰⁰



ВИНО
ликёрное Кагор со
святой горы Афон,
красное, 16%, 0,75 л,
Греция

1249⁰⁰
990⁹⁰



ВИНО
Palavani
Kindzmarauli/
Saperavi, красное,
полусладкое/сухое,
12%, 0,75 л, Грузия

от 704⁹⁰
от 528⁶⁷



ВИНО
Cape Elephant Pinotage/
Sauvignon Blanc/
Chardonnay, красное/
белое, сухое, 0,75 л,
ЮАР

749⁹⁰
524⁹⁰



ВИНО
столовое Tavernello,
белое/красное,
полусухое, 1 л,
Италия

499⁹⁰
349⁹⁰



ВИНО
ликёрное Кагор
Тамани, 19%, 0,7 л

449⁹⁰
349⁹⁰



ВИНО
Inkerman Древний
Херсонес/Рубин
Херсонеса, красное,
полусухое/сухое,
12,5/13%, 0,75 л

от 504⁹⁰
324⁹⁰



ВИНО
El Sotillo, белое/
красное/розовое,
сухое, 11%, 0,75 л,
Испания

369⁹⁰
299⁹⁰



ВИНО
Kukabara Cabernet
Sauvignon/Chardonnay/
Shiraz, красное/белое,
сухое, 13–14%, 0,75 л,
Австралия

399⁹⁰
299⁹⁰

* цена за 1 шт. при одновременной покупке 3 шт.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ВИНО
столовое Fragamonte,
белое/красное,
сухое, 11,5/12%, 3 л,
Португалия

1019⁰⁰
899⁹⁰



ВИНО
Pfluger Durkheimer Pinot
Noir/Riesling
Buntsandstein/Sauvignon
Blanc Quarzit, красное/белое,
сухое, 12/13%, 0,75 л, Германия

от 1069⁰⁰
849⁹⁰



ВИНО
Chateau de Roquefort,
розовое/красное/
белое, сухое,
12,5/13,5%, 0,75 л,
Франция

899⁹⁰
749⁹⁰



ВИНО
La Réserve de Lafite
Monteil, красное, сухое,
13%, 0,75 л, Франция

749⁹⁰
599⁹⁰



ВИНО
Monte Milla, красное/
белое, сухое,
12–13%, 1,5 л,
Испания

от 649⁹⁰
от 449⁹⁰



ВИНО
Great South, белое/
красное, сухое,
12/13%, 0,75 л,
Франция

489⁹⁰
399⁹⁰



ВИНО
Villa de Sada, красное,
сухое, 13,5%, 0,75 л,
Испания

499⁹⁰
349⁹⁰



ВИНО
игристое Elysee, белое,
полусладкое/брют,
10,5%, 0,75 л, Франция

379⁹⁰
299⁹⁰



ВИНО
столовое Virtuoso,
белое/красное, сухое,
10%, 1 л, Испания

289⁹⁰
199⁹⁰

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



КОНЬЯК
VS, 40%,
Henri Mounier, 0,5 л,
Франция

1999⁰⁰
1299⁰⁰



КРЕМ-ЛИКЁР
черничный, 15%, Pople,
0,7 л

1449⁰⁰
1199⁰⁰



ЛИКЁР/НАПИТОК
десертный/спиртной
Bitter/Spritz Orange,
25/10%, Giarola, 1 л

1599⁰⁰
999⁹⁰



ВИСКИ/НАСТОЙКА
классический/Super
Spiced, 40/35%,
William Lawson`s,
0,7 л, Шотландия

1389⁰⁰
999⁹⁰



РОМ/НАПИТОК
спиртной
в ассортименте,
35/40%,
Captain Morgan, 0,7 л,
Великобритания

от 1599⁰⁰
от 1099⁰⁰



ВОДКА
Золотая/
Оригинальная, 40%,
Царская, 0,7 л

от 739⁹⁰
от 499⁹⁰



ДЖИН
Platinum, 40%,
Captain's Gin, 0,5 л

429⁹⁰
329⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



ПИВО
светлое,
пастеризованное,
5,2%, Lapin Kulta, 0,5 л,
Финляндия

150⁹⁰
109⁹⁰



ПИВО
безалкогольное, 0,5%,
Clausthaler, 0,33 л,
Германия

134⁹⁰
93⁹⁰



ПИВО
в ассортименте, 5–5,9%,
Волковская пивоварня,
0,45 л

90⁹⁰
64⁹⁰



ПИВО
светлое/тёмное,
4,5/5,2%, Eibauer,
0,33 л

от 69⁹⁰
от 59⁹⁰



ПИВО
в ассортименте,
4,5–5,2%, Lausitzer
Häuselbier, 0,5 л,
Германия

от 69⁹⁰
от 59⁹⁰



НАПИТОК
пивной Genuine Draft,
4,7%, Miller, 0,45/0,5 л

89⁹⁰
59⁹⁰



ПИВО
4,2%, Staropramen,
0,45 л

от 79⁹⁰
58⁹⁰



ПИВО
4,5%, Koff, 0,45 л

83⁹⁰
59⁹⁰



ПИВО
светлое классическое/
Premium, 4,9%, Fake,
0,45 л, Дания

69⁹⁰
49⁹⁰

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



СРЕДСТВО
для стирки/моющее,
Rainbow, 0,9/1 л

от 154⁹⁰
от 124⁹⁰



ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ
в ассортименте,
Rainbow, 0,75/0,5 л

от 149⁹⁰
от 119⁹⁰



ПЕРЧАТКИ
резиновые
в ассортименте,
Rainbow

69⁹⁰
54⁹⁰



**КОНДИЦИОНЕР/
ПОРОШОК/СРЕДСТВО**
для стирки
в ассортименте, LV,
750 мл/750 г/1,6 кг/2,5 л

от 349⁹⁰
от 259⁹⁰



**СРЕДСТВО/
ОЧИСТИТЕЛЬ/СОЛЬ**
в ассортименте, Finish,
1 л/1/1,5 кг/13–
65 шт./250 мл

от 244⁹⁰
от 199⁹⁰



**САЛФЕТКИ/
СРЕДСТВО/ГЕЛЬ**
в ассортименте, Kiilto,
36 шт./750/500 мл

от 199⁹⁰
от 154⁰⁰



**ПОРОШОК/ГЕЛЬ/
КАПСУЛЫ**
для стирки
в ассортименте, Tide,
3 кг/1,235 л/15 шт.

от 449⁹⁰
от 269⁹⁰



СТЕКЛООЧИСТИТЕЛЬ
с ароматом черники,
Bubble Gum, 3 л

119⁹⁰
99⁹⁰



**ОСВЕЖИТЕЛЬ/
ФЛАКОН/АЭРОЗОЛЬ**
в ассортименте,
AirWick, 250 мл

от 339⁹⁰
от 254⁹⁰



БУМАГА
туалетная
в ассортименте, Zewa, 4
рулона

89⁹⁰
64⁹⁰

KAISI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



ПЕНКА
для умывания
для нормальной
и комбинированной кожи,
Eva Esthetic, 150 мл

299⁰⁰
149⁵⁰*

KAISI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



МАСКА
альгинатная/с энзимами +
сыворотка для лица, Eva Esthetic,
20 г

199⁰⁰
99⁵⁰*



**НИТЬ/ПАСТА/
ЩЁТКА**
зубная
в ассортименте, Splat,
30 м/75 мл/1 шт.

от 214⁹⁰
от 179⁹⁰



ПАСТА
зубная в ассортименте,
Blend-a-Med, 100 мл

149⁹⁰
104⁹⁰



КРАСКА/БАЛЬЗАМ
в ассортименте, Palette

179⁹⁰
134⁹⁰



**КОНДИЦИОНЕР/
ШАМПУНЬ**
в ассортименте, Lee
Stafford, 200/250 мл

от 588⁹⁰
от 414⁹⁰



АНТИПЕРСПИРАНТ
спрей в ассортименте,
Nivea, 150 мл

от 191⁹⁰
139⁹⁰



ПРОКЛАДКИ
Dailyfresh Multistyle/
Natural Care Normal,
Libresse, 20 шт.

от 70⁹⁰
от 54⁹⁰



ПРОКЛАДКИ
ежедневные
в ассортименте,
Libresse, 32–60 шт.

от 114⁹⁰
от 89⁹⁰

*цена за 1 шт. при одновременной покупке 2 шт. одного типа

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 19.03.2019 по 20.04.2019 при предъявлении карты PRISMA. Регулярные цены выделены серым цветом и действительны без предъявления карты PRISMA на момент формирования каталога. Цены указаны в рублях с учётом всех скидок. Количество товара ограничено.





НАПИТОК
миндальный, Rainbow, 1 л,
Германия

189⁹⁰
149⁹⁰



НАПИТОК
рисовый, Rainbow, 1 л,
Германия

199⁹⁰
159⁹⁰



МАРГАРИН
без лактозы, 60%, Rainbow,
400 г, Финляндия

99⁹⁰
79⁹⁰



НАПИТОК
на основе риса и грецкого
ореха/миндаля/фундука,
Borges Natura, 1 л, Испания

319⁹⁰
219⁹⁰



НАПИТОК
безалкогольный
с кокосом/
с миндалём/
с соей, OraSi Barista, 1 л

от 229⁹⁰
от 169⁹⁰



ПРОДУКТ
веганский
оригинальный/с зеленью/
с перцем чили и халапеньо,
Regalio, 200 г

218⁹⁰
159⁹⁰



НАПИТОК
сокодержатель с малиной
и ежевикой/с манго
и маракуйей, Velle, 240 мл

154⁹⁰
119⁹⁰



КРЕМ-МЮСЛИ
Вяленая клюква/Пряная
вишня/Имбирный лимон,
Muzzly, 130 г

49⁹⁰
39⁹⁰



НАПИТОК
овсяный классический/
шоколадный, Nemoloko,
0,25 л

от 39⁹⁰
32⁹⁰



ДЕСЕРТ
соевый глазированный
в тёмном шоколаде
с ванилью, Б. Ю.
Александров, 50 г

54⁹⁰
42⁹⁰



ЖЕЛЕ
ягодное Гармония с вишней/
с клубникой/
с мандаринами, Stailon, 150 г

29⁹⁰
22⁹⁰



ПРОДУКТ
белковый с грибами/тофу
натуральный, Россия, 120 г

79⁹⁰
63⁹⁰



VEGAN

СЫР
растительный Моцарелла,
Green Idea, 200 г

194⁹⁰
144⁹⁰



СЫР
Раклет порционный с
паприкой/с перцем, 45%,
Emmi, 150 г

399⁹⁰
299⁹⁰



СЫР
Российский/Голландский,
45/50%, Valio, 220 г

209⁹⁰
149⁹⁰



СЫР
Пармезан, 40%,
Dolce Granto, 150 г

206⁹⁰
139⁹⁰



СЫР
в ассортименте,
Arla Natura,
200/300 г

от 179⁹⁰
от 132⁹⁰



СЫР
полутвёрдый Лёгкий, 17%,
Oltermanni, 120 г

156⁹⁰
124⁹⁰



СЫР
в нарезке в ассортименте,
Тысяча озёр, 125 г

от 114⁹⁰
от 85⁹⁰



СЫР
творожный Almette
в ассортименте, Hochland,
150 г

106⁹⁰
85⁹⁰



СЫР
плавленный в ассортименте,
50/45%, President,
125/140 г

от 99⁹⁰
от 74⁹⁰



СЫР
рассольный Classic
для греческого салата,
35%, Сиртаки, 200 г

99⁹⁰
74⁹⁰



СЫР
плавленный в ассортименте,
45%, Viola, 130 г

83⁹⁰
65⁹⁰



МАЙОНЕЗ
Классический/Сливочный
с дозатором, 67%,
Московский провансаль,
420/390 мл

от 74⁹⁰
от 51⁹⁰



НАПИТОК
кофейный в ассортименте,
Starbucks, 220 мл

169⁹⁰
114⁹⁰



ЙОГУРТ
греческий, 4%, Lactica,
190 г

72⁹⁰
57⁹⁰



ЙОГУРТ
питьевой Deluxe
в ассортименте, 2,1%, Valio,
330 г

64⁹⁰
49⁹⁰



ТВОРОГ
зернёный классический,
3,7%, Zuger, 200 г,
Швейцария

112⁹⁰
94⁹⁰



ТВОРОГ
Фермерский, 5%,
Бутербродов, 200 г

65⁹⁰
49⁹⁰



НАПИТОК
молочно-кофейный/
молочно-шоколадный
в ассортименте, Parmalat,
0,5 л

55⁹⁰
43⁹⁰



ПРОДУКТ
творожный в ассортименте,
5,4–7,2%, Даниссимо, 130 г

53⁹⁰
41⁹⁰



ЙОГУРТ
в ассортименте, 4,8–6,3%,
EPI CA, 130 г

49⁹⁰
39⁹⁰



БИОЙОГУРТ
в ассортименте, 1–3,5%,
Активиа, 170–250 г

от 45⁹⁰
от 35⁹⁰



ЙОГУРТ
в ассортименте, 2,9%, Valio,
120 г

39⁹⁰
29⁹⁰



ПИРОЖНОЕ
бисквитное
с какао и молочным
кремом/с молочным
кремом, Nesquik, 26 г

39⁹⁰
29⁹⁰



СЫРОК
творожный глазированный
в ассортименте, 23/26%,
Свитлогорье, 45–50 г

36⁹⁰
28⁹⁰



МОЛОКО
безлактозное Eila, 1,5%,
Valio, 1 л

194⁹⁰
155⁹⁰



МОЛОКО
питьевое цельное
Отборное, 3,5–4,5%, Valio,
1 л

124⁹⁰
99⁹⁰



МОЛОКО
пастеризованное
Отборное, 3,4–4,5%,
Простоквашино, 930 мл

84⁹⁰
67⁹⁰



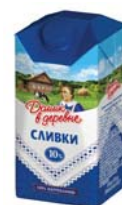
МОЛОКО
ультрапастеризованное
Edge, 1,8%, Parmalat, 1 л

79⁹⁰
59⁹⁰



СЛИВКИ
ультрапастеризованные
Edge, 23%, Parmalat, 0,5 л

158⁹⁰
124⁹⁰



СЛИВКИ
10%, Домик в деревне,
480 г

126⁹⁰
99⁹⁰



РЯЖЕНКА/ МОЛОКО
2,5%/ 1%, Свежее завтра,
500/750 г

от 52⁹⁰
от 39⁹⁰



ТВОРОГ
в ассортименте, 0–4,5%,
Valio, 140–180 г

от 66⁹⁰
от 52⁹⁰



СМЕТАНА
20%, Простоквашино, 315 г

84⁹⁰
66⁹⁰



МАСЛО
82%, Arla Natura, 180 г

165⁹⁰
129⁹⁰



МАСЛО
сливочное, 82,5%,
Тысяча озёр, 180 г

139⁹⁰
109⁹⁰



ЯЙЦА
куриные пищевые столовые,
С1, Новая марка, 20 шт.

169⁹⁰
124⁹⁰



СУМКА
Заяц/Петушок,
House

349⁹⁰
259⁹⁰



СОСУД
для хранения Курочка,
House

299⁹⁰
219⁹⁰



НАБОР
Набор пасхальный Украшать —
не значит красить,
Домашняя кухня, 50 г

99⁹⁰
75⁹⁰



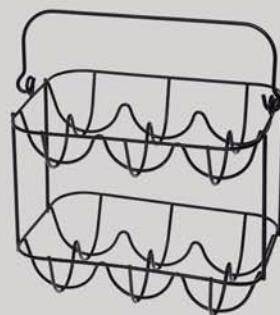
УКРАШЕНИЕ
Тюльпан, House
25 × 8,5 см

299⁹⁰
219⁹⁰



ЯЙЦА
пасхальные на палочке,
House, 6/4 шт.

169⁹⁰
119⁹⁰



КОРЗИНА
для яиц, VZRP

299⁹⁰
199⁹⁰



СВЕЧА
зелёная/оранжевая,
Rainbow, 60 × 100 мм

199⁹⁰
89⁹⁰



УКРАШЕНИЕ
декоративное Кролик,
House

199⁹⁰
159⁹⁰



ФОРМА
разборная для кулича
с антипригарным покрытием,
Mallony

от 379⁹⁰
от 229⁹⁰



УКРАШЕНИЕ
Пасхальные яйца, Verso, 26 шт.

249⁹⁰
189⁹⁰



ДЕРЕВО
декоративное, Verso

499⁹⁰
399⁹⁰



УКРАШЕНИЕ
Яйцо пасхальное, House, 8 см

199⁹⁰
159⁹⁰



В ПРОДАЖЕ С 06.04.2020



КЕКС
сдобный с изюмом,
Смольнинский хлебозавод,
500 г

~~389⁹⁰~~
309⁹⁰

В ПРОДАЖЕ
С 13.04.2020

КУЛИЧ
без глютена, У Палыча, 400 г

~~329⁹⁰~~
299⁹⁰

В ПРОДАЖЕ С 11.04.2020



КУЛИЧ
Пасхальный, Метрополь, 750 г

~~499⁹⁰~~
424⁹⁰

В ПРОДАЖЕ
С 10.04.2020

КЕКС
Элитный, Невские берега, 850 г

~~499⁹⁰~~
419⁹⁰

В ПРОДАЖЕ С 10.04.2020



КУЛИЧ
Княжеский, Арнаут, 450 г

~~399⁹⁰~~
319⁹⁰

В ПРОДАЖЕ С 05.04.2020



КЕКС
полбяной с семенами
чаи и цукатами,
Здоровый хлеб, 140 г

~~189⁹⁰~~
159⁹⁰

В ПРОДАЖЕ С 11.04.2020



КУЛИЧ
Пасхальный фирменный,
Север, 750 г

~~499⁹⁰~~
424⁹⁰



КУЛИЧ
Пасхальный, Каравай,
350 г

~~239⁹⁰~~
199⁹⁰

В ПРОДАЖЕ С 06.04.2020



КУЛИЧ
Фили-Бейкер,
650 г

~~499⁹⁰~~
399⁹⁰



СВЯЖИСЬ С ХОРОШЕЙ КОМПАНИЕЙ

Вакансии:

- продавец
- продавец отдела «Гастроном»
- продавец-кассир
- приемщик товара
- мясник
- заместитель заведующего отделом
- заведующий отделом

☎ +7 812 676 12 27 ✉ job.prismaspb@sok.fi
Адреса магазинов на сайте prismamarket.ru

 **PRISMA**



HYVÄÄ SYNTY- MÄPÄI- VÄÄ *

* ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

2 ГОДА



МИНИМАРКЕТУ PRISMA «ВЛАДИМИРСКИЙ»

Отпразднуйте день рождения вместе с нами!

С нас — праздничный торт и ароматный финский кофе.



4 апреля



12:00—16:00

М. Адмиралтейская
набережная реки Мойки, 73
Универмаг Au Pont Rouge

М. Международная
ул. Белы Куна, 3
ТРК «Международный»

М. Комендантский проспект
ул. Планерная, 59
ТРЦ «Монпансье»

М. Комендантский проспект
ул. Долгоозёрная, 14, корп. 2
ТРК «5 озёр»

М. Обводный канал
Лиговский пр., 153
ТРК «Лиговъ»

М. Звёздная
ул. Звёздная, 1
ТРК «Континент»

М. Московская
пл. Конституции, 7
БЦ «Лидер»

PRISMA В ПЕТЕРБУРГЕ

М. Пл. Ал. Невского — 1
пл. Ал. Невского, 2
ТЦ «Москва»



М. Василеостровская
Большой пр. В. О., 68
ТЦ «Балтийский»

М. Беговая
ул. Савушкина, 126
ТРК «Атлантик Сити»

М. Балтийская
наб. Обводного кан., 118
ДЦ «Варшавский экспресс»

М. Нарвская
пл. Стачек, 9
Универмаг «Кировский»

М. Ленинский проспект
Петергофское ш., 51, лит. А
ТЦ «Жемчужная плаза»

М. Лесная
Полюстровский пр., 84, лит. А
ТРК «Европолис»

М. Владимирская/Достоевская
Владимирский пр., 23, лит. А
ТРК «Владимирский пассаж»



Гипермаркет

Мини-маркет

Супермаркет