

БЫСТРЫЙ

Гарантированный
успех

стр. 4

Полные закрома
стр. 32

Авокадо —
модный фрукт
стр. 6

Акция
стр. 18-30



БЫСТР::НОМ

Новинка

Собственное
производство

Вкусные натуральные шикачки с сыром

только
мясо, специи
и сыр

Идеально для
сытного завтрака,
семейного ужина.

На правах рекламы.

БЕЗ консервантов
красителей

Состав: мясо говядины, свинины, сыр твердый, специи.
КОПЧЕНЫЕ НА НАТУРАЛЬНОЙ ЩЕПЕ.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

НОВИНКА

ПОПРОБУЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ

МЯГКОЕ



БАЛТИКА

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

На правах рекламы.

Гарантированный успех



π

редлагаем
несколько
идей ори-
гинальных,
вкусных,
а главное,

простых в приготовлении
гарниров для тех, кто устал
от риса и макарон. Берите на
вооружение!

Правильно подобранный гарнir — важная составляющая гастрономического успеха всего блюда. Удачное сочетание продуктов благоприятно сказывается на пищеварении, а новые вкусы открывают простор для кулинарных фантазий.

Овощи, крупы, бобовые — пробуйте и выбирайте самый подходящий вариант своего нового любимого гарнира.



Брокколи — один из самых полезных овощных гарниров. Этот овощ стимулирует аппетит, но при этом низкокалориен и быстро насыщает благодаря высокому содержанию клетчатки. Брокколи замечательно сочетается с мясными изделиями, бобовыми и крупами.



Шпинат — этот прекрасный источник витаминов и минералов даст заряд энергии на целый день. Шпинат станет самым подходящим гарниром для блюд из мяса, птицы и яиц.



Стручковая фасоль просто создана для сочетания «белок + овощи»: блюда получаются питательными и диетическими одновременно. В качестве гарнира она идеально подходит для всех жирных мясных блюд, в том числе и свинины. Но лучшая компания для стручковой фасоли — семга.



Из моркови получаются самые легкие, полезные и яркие гарниры. Подавайте морковь к мясу или

птице — от этого сочетания блюда только выиграют, а вы получите хорошую порцию витаминов.



Булгур — пшеничная крупа особой обработки с легким привкусом орехов. В нем есть железо, магний и фосфор, но основное его достоинство — высокое содержание углеводов при низком гликемическом индексе. Смело готовьте этот гарнир к котлетам и тефтелям, комбинация получится идеальная.



Кускус — еще одна пшеничная крупа, внешне напоминающая мелкий рис, из которой можно приготовить восхитительный «аккомпанемент» — в первую очередь для курицы, баранины и блюд восточной кухни.



Рис басмати, согласно традиционным индийским рецептам, потрясающе сочетается с карри. А еще идеальной компанией для этого риса станут морепродукты и рыба, особенно красная, а также говядина.



Чечевица — настоящий клад микроэлементов и жирных кислот омега-3 и омега-6. Из чечевицы получаются классные гарниры к острым мясным и овощным блюдам.



Киноа — один из самых полезных продуктов, который только начинает набирать популярность. Богатый витаминный состав, большое количество клетчатки, минимум калорий, отсутствие глютена и другие достоинства киноа превращают эту крупу в супергарнир для мяса и птицы.



Фасоль — не только лучший источник растительного белка, но и очень вкусное и полезное блюдо. Сочетайте фасоль с мясом и... макаронными изделиями!



Нут очень полезен для здоровья и при этом одинаково вкусен и вареным, и запеченным, и обжаренным. Предложите его в качестве гарнира к баранине, свинине, овощам, а также добавляйте в... плов.





Глазированная морковь



Ингредиенты:

- Морковь — 900 г
- Сливочное масло — 60 г
- Апельсиновый сок — 1 стакан
- Сахар или мед — 2 ст. л.
- Соль, молотый перец — по вкусу

Нарежьте морковь брусками (около 5 см). На большой сковороде растопите масло и отправьте туда морковь. Посолите, поперчите и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, 5–8 минут. Введите сок и сахар (мед). Продолжайте готовить еще 15 минут, пока жидкость не превратится в глазурь. Подавайте гарнир горячим.



Булгур с помидорами и перцем



Ингредиенты:

- Булгур — 200 г
- Луковица — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Болгарский перец — 1 шт.
- Перец чили — ½ шт.
- Помидоры — 4 шт.
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Зелень, соль, перец — по вкусу

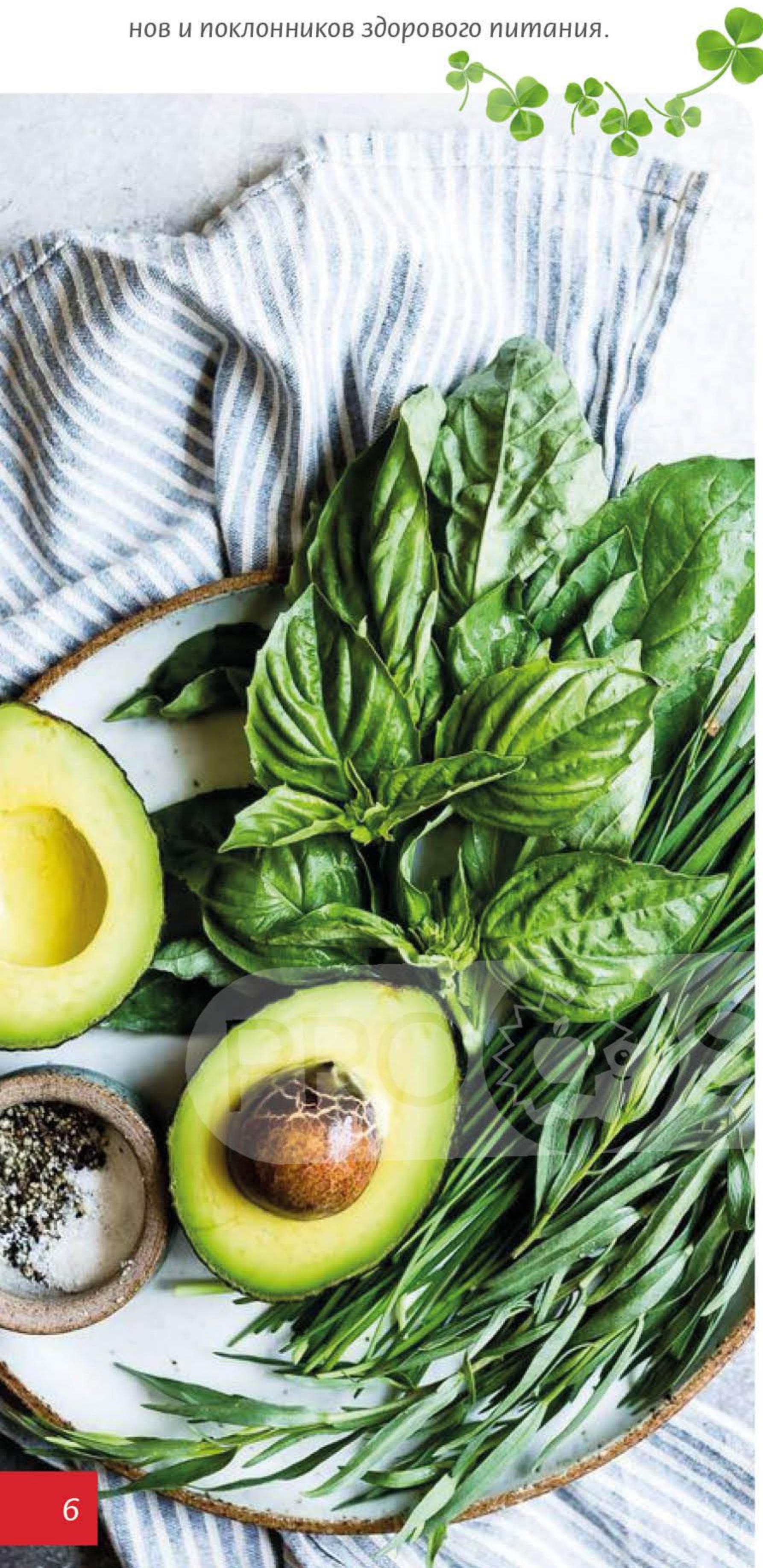
Помидоры, болгарский перец и чили нарезать кубиками, лук и чеснок измельчить. Нагреть в сковороде оливковое масло и обжарить лук до прозрачности. Далее добавить помидоры, перцы, чеснок и томатную пасту. Посолить, поперчить и туширить на среднем огне 15 минут. Булгур промыть и добавить в сковороду. Залить водой (400 мл) и готовить еще 15 минут, периодически помешивая. Снять с плиты и посыпать рубленой зеленью.

Приятного аппетита! &



Авокадо — модный фрукт

Этот экзотический фрукт сравнительно недавно появился на полках российских магазинов, но сразу же прочно завоевал сердца и желудки гурманов и поклонников здорового питания.



A

авокадо считается одним из полезнейших продуктов: в нем в большом количестве содержатся витамины C, PP, D, E, группы В, а также калий, кальций, марганец, магний, фосфор и олеиновая кислота, препятствующая образованию холестерина. Вредных жиров и сахара в авокадо нет, поэтому диетологи с удовольствием рекомендуют его практически всем.

Супергерой в кулинарии

Помимо снижения холестерина, авокадо ускоряет метаболизм, нормализует давление, повышает стрессоустойчивость, а также улучшает состояние памяти и способность к концентрации. А еще он является афродизиаком!

Авокадо содержит белок, что делает его незаменимым ингредиентом блюд для вегетарианцев, спортсменов и вообще всех, кто тщательно следит за своим здоровьем. Также успешно заменяет он и животные жиры. При этом авокадо идеально сочетается как с овощами, так и с фруктами, яйцами, мясом, рыбой, и даже сладостями!

Как выбрать?

Плод должен быть не слишком твердым, но и не чересчур мягким, без темных пятен. Если шкурка не продавливается — плод не дозрел, если продавливается слишком глубоко — перезрел.

Как чистить?

Надрезать вдоль и повернуть половинки в противоположные стороны, одновременно разделяя их. Затем вытащить косточку и ложкой выскооблить мякоть.

Как приготовить?

С мякотью авокадо можно приготовить много вкусных блюд, в том числе супы, салаты, соусы, десерты, смузи, чизкейки и многое другое. А самое популярное в мире блюдо с авокадо — мексиканский гуacamоле.

Продолжение на стр. 8

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Новосибирска
птицефабрика

ПЛЕСКАВИЦА ОСОБЫЙ ПРОДУКТ 2020 **БОЛЬШАЯ** И СЫТНАЯ КОТЛЕТА!



-КЛАССИЧЕСКАЯ

-С СЫРОМ

В УПАКОВКЕ 2 ШТ.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС
БЫСТРОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НА СКОВОРОДЕ



3-5 мин.

НА ГРИЛЕ



15-20
МИНУТ

На правах рекламы.



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Паста с авокадо-соусом

Ингредиенты:

- Спагетти (из твердых сортов пшеницы) — 250 г
- Авокадо — 1 шт.
- Шпинат — горсть
- Чеснок — 1 зубчик
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Сыр (твердые сорта) — 70 г
- Базилик, острый молотый перец — по вкусу



Спагетти отварить, слить воду, немного оставив для соуса. В чаше блендера смешать: авокадо, шпинат, базилик, лимонный сок и перец. Измельчить все и разбавить водой до консистенции соуса. Разложить спагетти порционно, полить соусом, посыпать сыром и подавать.

Гуакамоле

Ингредиенты:

- Авокадо — 1 шт.
- Помидор — ½ шт.
- Лук — ½ шт.
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Чеснок — 1 зубчик
- Кинза, перец, соль — по вкусу



Лук, помидор, чеснок и кинзу очень мелко нарезать. Авокадо очистить, размять вилкой и полить лимонным соком. Все ингредиенты тщательно перемешать. Гуакамоле хорош и как соус, и как намазка на хлеб, и как самостоятельное блюдо.

Мороженое из авокадо

Ингредиенты:

- Банан — 1 шт.
- Авокадо — 1 шт.
- Сливки — 2-3 ст. л.
- Кокосовая стружка, листья мяты, сахар — по вкусу



Все ингредиенты взбить блендером до однородности, выложить в формочки и отправить на час в морозильник.

Приятного аппетита!



Эксперт в косметике

Насыщенность авокадо витаминами и минералами делает его превосходным сырьем для приготовления домашней натуральной косметики.

Если у вас сухая кожа, смешайте пюре из мякоти одного авокадо с ложкой меда и добавьте немного творога.

Для нормальной и комбинированной кожи мякоть авокадо смешайте с йогуртом.

Если кожа жирная, добавьте в маску из авокадо лимонный сок.

Нанесите маску на лицо и через 15 минут смойте теплой водой. Кожа будет одновременно очищена, смягчена и увлажнена!

Надеемся, наши советы понравятся и тем, кто хорошо знаком с авокадо, и тем, кто только собирается открывать для себя этот шедевр природы. &



БЫСТР::НОМ

Новинки

Собственное
производство

Делаем для вас каждый день!



**Котлета
куриная
Нежная
охл 1кг**

**Голубцы
домашние
охл 1кг**



На правах рекламы.

На витрине с 12:00

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Пекарни «Быстронома»: хлеб, сдоба и выпечка — с пылу с жару!

Каждый час на прилавке «Быстронома» вас ждет горячий хлеб — вкусный, ароматный, с хрустящей корочкой, приготовленный из натуральных ингредиентов.



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; ул. Воинская, 63; ул. Первомайская, 57; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах

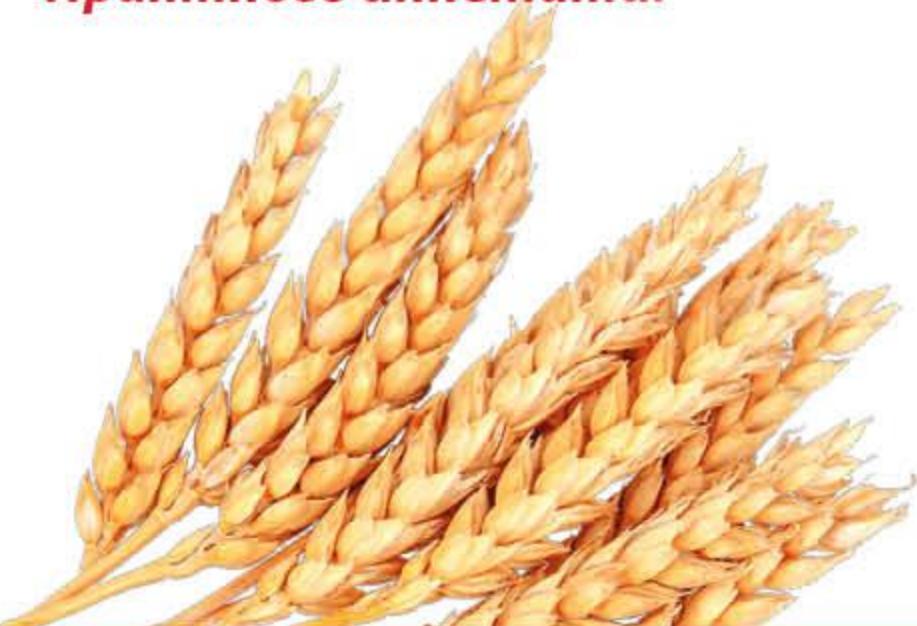
Команда профессиональных пекарей ежедневно трудится над тем, чтобы выбранный вами хлеб стал не просто добавкой к основному блюду, а изюминкой стола.

В «Быстрономе» каждый найдет хлеб по своему вкусу: **пшеничный, кукурузный, отрубной, ржаной, хлеб «Фитнес», хлеб со злаками** и многие другие сорта.

Хлеб «Русский подовый», выпеченный по правилам старинных рецептов, соседствует с **румяными узбекскими лепешками из настоящего тандыра, итальянской чиабаттой, хрустящими багетами** и прочим. А еще, поддерживая русские традиции, сеть супермаркетов **«Быстроном»** предлагает покупателям очень полезный **хлеб на закваске** (бездрожжевой), который **часто называют «живым»**.

Пекарни **«Быстронома»** рады предложить вам свежую выпечку, которая прекрасно впишется в любое меню: **разнообразные булочки, лепешки с сыром, ватрушки.** На прилавках вы найдете **пирожки с разными начинками: сочным рубленым мясом, классическим сочетанием рыбы и риса, тушеной капустой, нежной печенью, яйцом и луком.**

Приятного аппетита!



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; ул. Воинская, 63; ул. Первомайская, 57; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Молочные реки

Выбирая кисломолочные продукты, обратите внимание на то, что кроме привычного кефира и сладкого йогурта **на полках «Быстронома»** целое «море» родственных им напитков: айран, мацони, ряженка, тан, варенец и многие другие — разнообразные по вкусам и очень полезные.

Согласно исследованиям, при регулярном употреблении все виды кисломолочных продуктов нормализуют пищеварение, пополняют запасы кальция в организме, улучшают иммунитет и в целом продлевают жизнь. Кисломолочные продукты производят, ферментируя молоко (а также сливки и молочную сыворотку) с помощью дрожжей или молочнокислых бактерий. Ряженку, йогурт, простоквашу и ацидофилин получают в результате молочнокислого брожения. Кумыс, кефир и айран — напитки смешанного брожения. Иногда «кисломолочку» дополнительно обогащают пробиотиками, например в кефир добавляют бифидобактерии и получают бифидок. Отдельно выделяют региональные кисломолочные продукты — айран, катык, каймак, тарак и прочие, так как они готовятся по особым традиционным рецептам.



**НОВАЯ
УПАКОВКА**

На праvах рекламы.



Наличие товаров уточняйте в магазинах



Ряженка и Варенец: Сливочная нежность

Ряженку производят из топленого молока, которое заквашивают культурами болгарской палочки или термофильными молочнокислыми стрептококками. Ее рекомендуется **пить при проблемах с пищеварением, заболеваниях печени и почек**. Нежную ряженку можно использовать для замешивания домашнего теста, а еще из нее получаются вкусные десерты, кремы и коктейли, а также заправки для салатов и супов.

Варенец томят в печи при более высокой температуре, нежели ряженку, да еще и добавляют сливки. Он **повышает иммунитет и улучшает переваривание пищи**. Кроме того, варенец **укрепляет сердечную и мышечную ткани, облегчает состояние при хроническом панкреатите и предотвращает развитие остеопороза**.

Совет:

Попробуйте приготовить парфе из варенца — прекрасный десерт для тех, кто следит за своим питанием. Взбейте в блендере банан с ложкой меда и стаканом варенца. Затем разложите массу по формочкам и поставьте на 3 часа в морозилку.



Ацидофилин и наринэ: Природные пробиотики

Ацидофилин получают путем сквашивания пастеризованного молока ацидофильной палочкой, угнетающей патогенную микрофлору. Этот продукт немного похож на простоквашу или кефир, но отличается от них более густой консистенцией, особым вкусом и ароматом. Он **восстанавливает секрецию желудочного сока, улучшает обмен веществ и снижает аппетит**.

Закваской для ацидофилина служит **наринэ** — кисломолочный продукт с пробиотическими свойствами. Он **богат витаминами, минеральными веществами и белками**. Этот напиток рекомендуют людям всех возрастов для поддержания микрофлоры кишечника.

Совет:

На ацидофилине получается очень вкусная весенняя окрошка — с редиской, огурцом, картофелем, адыгейским сыром и зеленью. Не забудьте немного разбавить ацидофилин минеральной водой — будет еще вкуснее!



Тан и айран: Утолители жажды

Айран — кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения. **Айран нормализует микрофлору кишечника, улучшает работу дыхательной, нервной и сердечно-сосудистой систем, укрепляет иммунитет, снимает похмельный синдром, нормализует обмен веществ и способствует похудению**.

Главная составляющая тана — мацони или мацун, кисломолочные продукты типа простокваша, изготовленные с помощью молочнокислого брожения — болгарской палочки и молочнокислых стрептококков. **Тан быстро восстанавливает водно-солевой баланс в организме, способствует правильной работе желудочно-кишечного тракта и повышает мышечный тонус, а также он обладает мощным тонизирующим действием**.

Пейте кисломолочные напитки и будьте здоровы! &



Быстро! Вкусно! Полезно! от «Helmon»!

старая цена ~~429.96~~

новая цена
329.90
АКЦИЯ

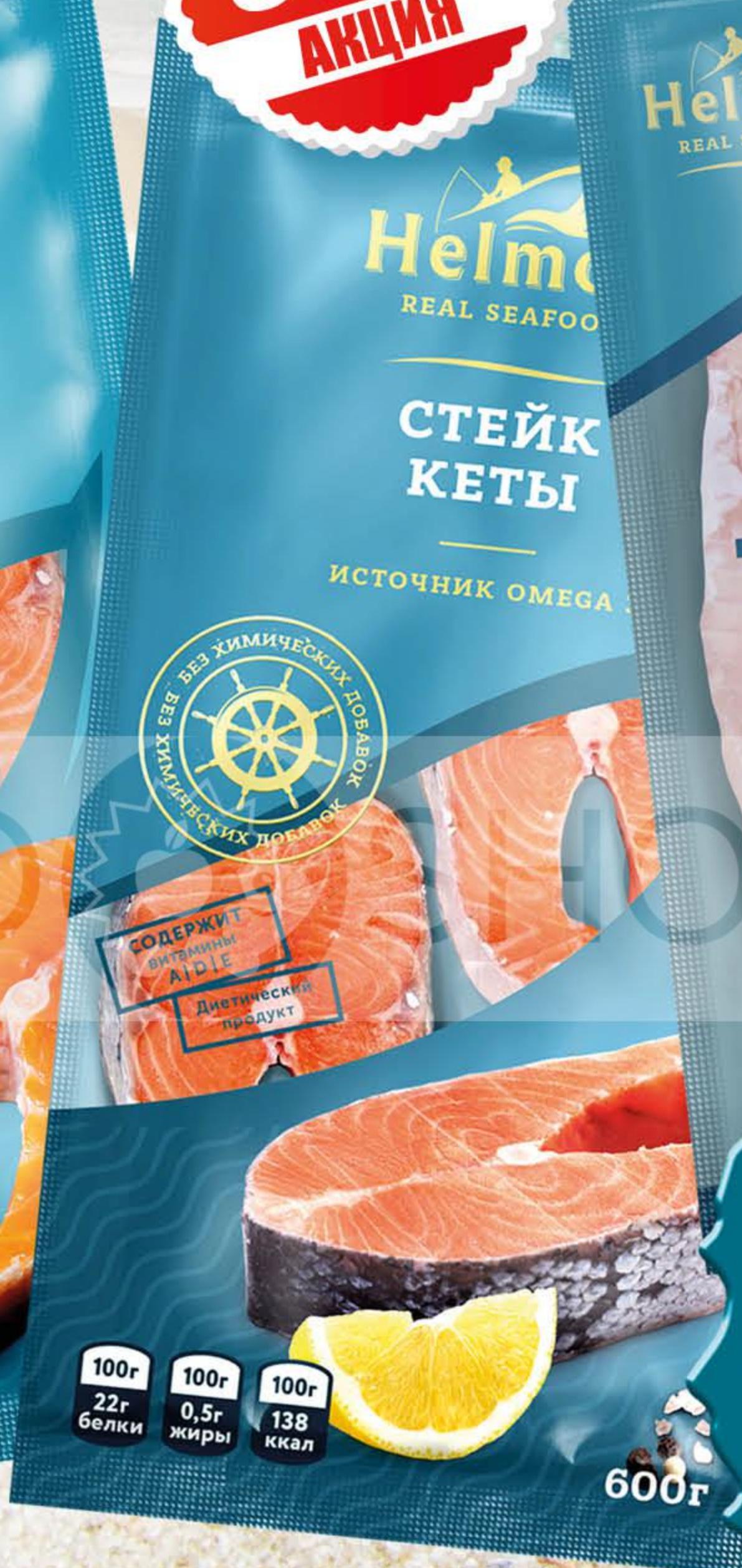
старая цена ~~529.99~~

новая цена
399.90
АКЦИЯ

старая цена ~~549.99~~

новая цена
449.90
АКЦИЯ

На правах рекламы.



Акция
только
в
Апреле!

Предложение действительно с 1 по 30 апреля 2020 г.

Наличие товаров уточняйте в магазинах



БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария



Салат печеночно-морковный

Ингредиенты:

- Закуска из корейской моркови — 250 г
- Лук пассерованный — 200 г
- Печень говядья свежемороженая — 600 г
- Чеснок очищенный — 2 зубчика
- Лук зеленый, майонез — по вкусу

Приготовление

Печень зачистить от пленок, отварить и нарезать соломкой. Соединить с корейской морковью, пассерованным луком и измельченным чесноком. Заправить майонезом, перемешать и украсить корейской морковью и перьями зеленого лука.

Приятного аппетита! &



! Готовое блюдо вы можете купить в любом магазине «Быстроном» по цене 39.90 руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.



БЫСТРО:НОМ

**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**
кулинария

Сырники

Ингредиенты:

- Творог (5 %) — 800 г
- Мука пшеничная в/с — 100 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 85 г
- Сахар ванильный — 1 ч. л.
- Соль — по вкусу
- Масло подсолнечное — для жарки

Приготовление

Творог протереть до однородной консистенции, добавить муку, яйцо, сахар и ванильный сахар и тщательно перемешать. Полученную массу разделить на небольшие шайбы и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Затем довести до готовности в духовке при 150 °C в течение 5–7 минут.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить
в любом магазине «Быстроном»
по цене **55.90** руб. за 100 г либо
приготовить самостоятельно.
Все ингредиенты вы найдете на
полках наших магазинов.

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г.
Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».
Указанные цены могут быть изменены.
Изображение товара в журнале может отличаться
от представленного в зале. Количество товара ограничено.
Подробная информация на сайте: быстроном.рф

&

Лучшие цены «Быстронома»

**Сельдь АВАНГАРД
Олюторская**
слабосолёная



1 кг
149.90

**Форель САНТА БРЕМОР
Артезианская** филе-кусок
слабосолёная



150 г
179.90

**Крабовые палочки ВИЧИ
Любо есть** свежемороженые



200 г
45.90

**Крабовые палочки
МЕРИДИАН Мирамар
классика** охлажденные



200 г
59.90

**Салат из морской
капусты РУССКОЕ МОРЕ**
Классический



200 г
29.90

**Салат из морской
капусты РУССКОЕ МОРЕ**
с кальмаром



200 г
39.90

**Салат из морской
капусты МЕРИДИАН
Сахалинский**



250 г
39.90

**Колбаса СМП
Докторская**



450 г
89.90

**Колбаса СМП
Праздничная** сыркопичёная



250 г
99.90

**Сервелат КМК
Кудряшовский** варёно-копчёный



400 г
119.90

**Сервелат ДЫМОВ
Сибирский**



350 г
149.90

**Ветчина СПК Балтийская
амитан**



470 г
169.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Колбаса ДЫМОВ
Коньячная



300г
179.90

Сервелат ТОРГОВАЯ
ПЛОЩАДЬ Знак качества
варёно-копчёный



380г
189.90

Сосиски ТОРГОВАЯ
ПЛОЩАДЬ Колобас-Балабас



350г
139.90

Сосиски СПК
Баварские с сыром



1 кг
199.90

Сыр ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
Кавказский по-домашнему
мягкий бзмж 45%



300г
119.90

Сыр РАДОСТЬ ВКУСА
Львиное сердце,
Российский, Топленое
молочко бзмж 45%



250г
139.90

Сыр плавленый
ХОХЛАНД в ассортименте
бзмж 45%



200г
89.90

Сыр плавленый ХОХЛАНД
Фетакса бзмж 45%



200г
99.90

Сыр ХОХЛАНД Фетакса
классическая в рассоле бзмж 45%



200г
109.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».

Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

Лучшие цены «Быстронома»

Молоко ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
пастеризованное бзмж 2.5%



Сметана ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ бзмж 10%

Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



Творожный продукт ПРОСТОКВАШИНО

зерно в сливках бзмж 7%

Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



Кисломолочный продукт АКТИМЕЛЬ

в ассортименте бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



Молоко ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
пастеризованное бзмж 3.2%



Сметана ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ бзмж 15%

Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.



Творог ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 5%

Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.



Биойогурт АКТИВИЯ
в ассортименте бзмж 2.9%

Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.



Молоко ПРОСТОКВАШИНО
стерилизованное бзмж 3.5%



Сметана ДОМИК В ДЕРЕВНЕ бзмж 20%

Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.



Ряженка ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



Йогурт ДАНИССИМО ФАНТАЗИЯ бзмж 6.9%

в ассортименте
Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Пельмени АГРО-РСТ
с молодым чесноком



800г
189.90

Вареники ДОМАШНИЕ СЕКРЕТЫ с картофелем и грибами



800г
99.90

Наггетсы МИРАТОРГ
куриные с сыром



300г
89.90

Пицца с моцареллой ЦЕЗАРЬ



450г
149.90

Блинчики с ветчиной и сыром МОРОЗКО



370г
89.90

Тесто ЕДИМ ДОМА слоеное
пресное квадрат



450-500г
59.90

Смесь брокколи КРАСКИ ЛЕТА



400г
69.90

Европейская смесь КРАСКИ ЛЕТА



400г
79.90

Ежевика РУСБЕРРИ
быстрозамороженная



300г
69.90

Масло сливочное ВОЛОГОДУШКА бзмж 82.5%



180г
119.90

Масло сливочное ПРЕДГОРЬЕ АЛТАЯ ГОСТ
72.5%



180г
99.90

Масло сливочное ФЕРМЕРСКОЕ ХОЗЯЙСТВО Крестьянское бзмж 72.5%



180г
89.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующий в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».

Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

Лучшие цены «Быстронома»

Кофе НЕСКАФЕ Классик



Кофе ЖАРДИН Колумбия
Меделлин растворимый



Кофе ЛАВАЦЦА эспрессо
молотый, Оро зерно



Чай ТЕСС лайм зеленый,
Плејэ черный



Кофе ЧЕРНАЯ КАРТА
зерно, молотый



Кофе ЯКОБС Монарх
сублимированный растворимый



Чай ГРИНФИЛД Голден
Цейлон, Грин Мелисса,
Спринг Мелоди черный



Кофе МАКСИМ
растворимый



Кофе НЕСКАФЕ Голд



Чай МАЙСКИЙ Корона
Российской Империи
крупнолистовой



Чай РИЧАРД Роял
Цейлон, Роял Инглиш
Бrekfast черный



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Шоколад РОССИЯ кофе с молоком, молочный карамель арахис, молочный с миндалем и изюмом



90г
35.90

Конфеты НШФ
Бури вестник, Ромашка



250г
49.90

Зефир НШФ
в шоколаде



300г
79.90

Печенье ЛЮБЯТОВО
шоколадное со злаками, медовое со злаками, черничное со злаками



114г
27.90

Печенье ПОСИДЕЛКИНО
Овсяное классическое



320г
49.90

Печенье ОРИОН
Чоко-Пай



12 шт.
99.90

Шоколад ПОБЕДА горький без сахара, темный без сахара, молочный без сахара



100г
95.90

НШФ
Птичье молоко



100г
99.90

Мармелад МАРМЕ
с грецким орехом



170г
159.90

Пирожные МЕРЕНДИНКА
банановый пирог



150г
39.90

Пирожные БАРНИ бисквитные
со вкусом ванили и клубничной начинкой, шоколадной, бананово-йогуртовой начинкой



150г
69.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».

Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

ПРЕДЛОЖЕНИЕ УДОБНОСТИ ВРЕМЕНЕЙ

Лучшие цены «Быстронома»

Пиво СТАРЫЙ МЕЛЬНИК
светлое из бочонка мягкое



0,45 л
39.90

Пиво ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ КОЗЕЛ Резаное светлое



0,45 л
48.90

Пивной напиток ХУГАРДЕН грейпфрут



0,47 л
59.90

Пиво АЛИВАРИЯ Золотое
светлое, Десятка светлое



0,5 л
65.90

Пиво МИНСКОЕ Жигулевское светлое



0,5 л
65.90

Пивной напиток АЛИВАРИЯ Белое нефильтрованное



0,5 л
69.90

Пиво АЛИВАРИЯ Портер
темное



0,5 л
72.90

Пиво АЛЬПИНА Бельгийское светлое нефильтрованное



0,5 л
89.90

Пиво АЛЬПИНА Бельгийское светлое фильтрованное



0,5 л
92.90

Пиво АЛЬПИНА Хакан
светлое



0,5 л
94.90

Пиво САППОРО Премиум светлое



0,5 л
179.90

Сухарики ХРУСТИМ
крылышки барбекю, баварские колбаски, шашлык, кальмар



90 г
28.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Вода питьевая АССОЛЬ
артезианская негазированная



1,5 л
20.90

Газированный напиток КОКА-КОЛА, СПРАЙТ, ФАНТА Оранж



Сок РИЧ апельсин-манго, апельсин, яблоко, вишня



0,3 л
39.90

Сок ДОБРЫЙ томат, яблоко, апельсин, мультифрукт, яблоко-персик



1 л
62.90

Квас РУССКИЙ ДАР
фильтрованный
пастеризованный



1,5 л
39.90

Газированный напиток МОХИТО имбирный



0,5 л
26.90

Нектар ЛЮБИМЫЙ
в ассортименте



0,95 л
49.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Чай Фьюз манго-ромашка, черный лимон-лемонграсс, зеленый клубника-малина, черный лесные ягоды-гипискус



1 л
54.90

Напиток доширак фрут 4 У виноград, апельсин, клубника



0,238 л
29.90

Сок ДАРЫ КУБАНИ яблоко, персик-яблоко, мультифрукт



1 л
59.90

Нектар АЗИАНО с семенами базилика
папайя, гранат, банан



0,29 л
68.90

Нектар ФРУКТОВЫЙ САД
апельсин с мякотью, яблочный осветленный, персик-яблоко с мякотью, смесь фруктов с мякотью для детского питания



1,93 л
99.90

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».

Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

Для малышей

**Детское молочко
НЕСТЛЕ НАН 3, 4 бзмж**



Кашка ХАЙНЦ овсяная персик, банан, пшеничная тыква, рисовая, овсяная, 5 злаков банан яблоко молочная бзмж



Пюре ФРУТОНЯНЯ в ассортименте

Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.



Сок ФРУТОНЯНЯ МАЛЫШАМ
в ассортименте

Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.



**Смесь ФРИСО ВОМ
1, 2 бзмж**



**Каша НЕСТЛЕ
безмолочная** рисовая, мультизлаковая



Пюре ТЕМА цыпленок с гречневой крупой, цыпленок с кабачками, морковью и рисом, говядина с брокколи, морковью и рисом, говядина с кабачками, говядина с рисом, говядина с гречкой



Смесь БЕЛЛАКТ
с 0 до 6 мес., с 6 до 12 мес. бзмж



Каша ФРУТОНЯНЯ жидкая молочная в ассортименте бзмж



Пюре ГЕРБЕР овощной салат, цветная капуста, яблоко-груша, яблоко, брокколи, тыква



Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.

Сок АГУША
в ассортименте



Сок ГЕРБЕР яблочный, грушевый, яблоко-груша, яблоко-морковь, яблоко-виноград-шиповник



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Для малышей

Хлопья ЛЮБЯТОВО
кукурузные легкие,
медовые



Подгузники-трусики
СОЛНЦЕ И ЛУНА Нежное
прикосновение 9-14 кг
14 шт., 13-20 кг 13 шт.



Подгузники-трусики
ПАМПЕРС миди 6-11 кг 60 шт.,
9-15 кг 52 шт., 12-17 кг 48 шт.,
от 16 кг 44 шт.



Зубная паста детская
РОКС Шоколад и карамель,
Фруктовая радуга



Печенье КОГДА Я ВЫРАСТУ
с кальцием, с железом



Подгузники ХАГГИС
Элит Софт 5-9 кг
40 шт., 8-14 кг 33 шт.



Подгузники-трусики
МЕРРИС S 4-8 кг 62 шт., 6-11 кг
M 58 шт., 9-14 кг L 44 шт., 12-22 кг
XL 38 шт.



Печеньице ХАЙНЦ детское
6 злаков, банан-яблоко



Подгузники ХАГГИС
Классик 4-9 кг 78 шт., 11-25 кг
58 шт., 7-18 кг 68 шт.



Влажные детские
салфетки СОЛНЦЕ
И ЛУНА Алоэ



Мыло детское УМКА
без отдушек, с экстрактом
ромашки и череды



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя».

Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

Лучшие цены «Быстронома»

**Шампунь, Бальзам
ФРУКТИС Сос полное
восстановление**



Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.

**Гель для душа НИВЕЯ
Спорт для мужчин**



**Дезодорант НИВЕЯ
Невидимая защита пьюр
для черного и белого женский ролик**



**Зубная паста СПЛАТ Экстра
отбеливание, черный лотос**



**Зубная паста
ЛАКАЛЮТ Актив**



**Туалетная бумага
СОФФИОНЕ Империал
4 слоя 4 рулона**



Срок действия предложения
с 13.04 по 27.04.2020 г.

**Туалетная бумага ЗЕВА
Делюкс персик, белая
3 слоя 8 рулонов**



Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.

**Средство для стирки
АРИЕЛЬ Ленор эффект
воздушная свежесть 3000 г,
колор 1300 мл**



Срок действия предложения
с 31.03 по 12.04.2020 г.

**Таблетки для ПММ
ФАЙВ ПЛЮС все в 1**



**Чистящее средство
САНФОР Морской бриз
универсал**



**Средство для мытья посуды
СОРТИ лимон, глицерин**



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

**Губка меламиновая
ПАКЛАН Practi мэджик**



**Салфетки СЕЛЕСТА
перфорированные
универсальные**



**Пакетики для запекания
ФРЕКЕН БОК 30*40 см**



**Пакеты для мусора ФРЕКЕН
БОК прочные с затяжками
60 л**



**Губка кухонная КВАЛИТА
Фибра натуральная**



**Перчатки латексные
ПАКЛАН Practi S, M, L**



**Мешочки для завтрака
ПАКЛАН с клипсами
18*28 см**



**Фольга пищевая
СЕЛЕСТА алюминиевая
10 м**



**Губка кухонная
ФРЕКЕН БОК Микс**



**Мешочки для льда
ПАКЛАН**



**Рукав для запекания
КВАЛИТА 3 м**



**Набор СЕЛЕСТА Рукав
3 м+Фольга 5 м+Бумага
для выпечки 5 м**



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: быстроном.рф

паста

Лучшие цены «Быстронома»

Набор ФОПОС №1
со скатертью на 6 персон



54.-

Мешки для мусора
СЕЛЕСТА суперпрочные 120 л



99.-

Зубочистки ФРЕКЕН БОК
деревянные



33.-

Ловушка для тараканов
РАПТОР 6 шт., Аэрозоль
РАПТОР универсальный
от насекомых



215.-

Скатерть одноразовая
ФРЕКЕН БОК Микс



1 шт.
29.-

Набор форм ФОПОС
32.2*25.5 см



2 шт.
72.-

Салфетки влажные
ЭКОНОМ СМАРТ универсальные
автомобильные



70 шт.
77.-

Аэрозоль УБОЙНАЯ СИЛА
Антиклеш



150 мл
75.-

Тряпка СЕЛЕСТА Супер
рулон



100 шт.
199.-

Аэрозоль-пропитка
ТВИСТ Фэшн Жидкая
калоша водоотталкивающая



250 мл
199.-

Губка для обуви ШТРИХ
Экспресс стандарт
бесцветная, черная



35.-

Губка для гладкой кожи
САЛТОН Волна чёрная,
бесцветная



89.-

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



ВЫИГРАЙ 1 ИЗ 100 СЕРТИФИКАТОВ НА БЫТОВУЮ ТЕХНИКУ



1

Купи любой
продукт Tide
с 1.04.2020 по 31.05.2020
и сохрани чек(и)



2

Загрузи чек(и) на
tide.pgbonus.ru

20 000
РУБЛЕЙ

3

Получи шанс
выиграть
1 из 100
сертификатов
на 20 000 руб.
на бытовую технику



© A.I.S.E.
ВСЕГДА ХРАНТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.
УЗНАТЬ БОЛЬШЕ НА [HTTPS://WWW.KEEPCAPSFROMKIDS.EU](https://WWW.KEEPCAPSFROMKIDS.EU)

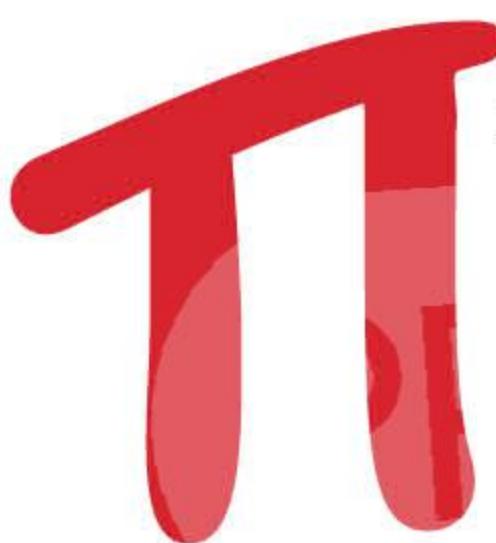
Общий срок проведения
национальной акции:
с 01.04.2020 по 30.06.2020
(включая вручение призов).

Все подробности об организаторе
акции, правилах проведения,
количество призов, сроках, месте
и порядке их получения ищите
на сайте tide.pgbonus.ru



Полные закрома

Купить продукты важно, но еще важнее уберечь их от порчи, чтобы усилия и деньги не пропали впустую. Разбираемся, как сохранить и припасы, и бюджет.



режде чем идти за покупками, надо определить, где вы разместите свои запасы. Оптимально подойдет сухое, прохладное, хорошо проветриваемое помещение. Если такой кладовой нет, ищите свободные пространства — шкафы, ящики, ниши и прочее вплоть до места под кроватями, куда можно складировать, например, хозтовары.

Как хранить будем?

Крупы, муку и сахар желательно сразу после покупки пересыпать в герметичную тару — в обычные стеклянные банки или специальные контейнеры.

Чтобы увеличить срок хранения крупы, после покупки ее нужно просушить, а затем прокалить в духовке. И крупы, и муку лучше хранить не в огромном контейнере, а в нескольких небольших. Если часть продуктов испортится из-за неправильной температуры или влажности, вы сможете спасти остальное.

Растительные масла имеют различные сроки хранения в зависимости от способа переработки. Держите масло в прохладных темных местах с температурой не выше 18 °C.



Консервы в металлических банках нужно хранить в сухом прохладном помещении. Помните о сроке годности и внимательно изучайте информацию на этикетке.

Мед лучше хранить в стеклянной герметично закрывающейся посуде, не допуская перепадов температур, для сохранения полезных качеств.

Продукты для заморозки — **мясо, рыбу, овощные смеси** и т. п. — сразу же разделите на порции. Десять куриных грудок в десяти пакетах сохранятся свежими дольше, чем большой смерзшийся ком мяса, который придется несколько раз размораживать и замораживать обратно.

Продуктовые «долгожители»

Топленое масло

Перетапливание сливочного масла в качестве способа хранения использовалось задолго до того, как были изобретены холодильники. Масло из открытой банки можно использовать в течение года, а если оно хранится в герметичном сосуде, на который не попадают прямые солнечные лучи, — годами.

Бобовые

Фасоль, горох и другие бобовые в сухом виде практически не ограничены в сроке хранения. Позаботьтесь лишь о том, чтобы в них не попала влага.

Мука

Качественный продукт хранится в сухом и прохладном месте без ущерба до 10 лет. Время от времени муку следует просеивать.

Крепкий алкоголь (от 40°), растворимый кофе, соль, уксус и соевый соус в заводских упаковках можно хранить практически вечно.

Сохраняйте свои запасы и будьте благополучны!

Общие правила:



- Перед упаковкой на хранение все емкости нужно вымыть, тщательно просушить и проверить герметичность крышек.
- Маркируйте контейнеры: на каждом надо написать, что и когда вы туда положили. Не забудьте сделать пометку со сроком, до которого продукт надо использовать.
- Составьте общий перечень запасов: напишите названия всех продуктов, которые у вас хранятся, напротив каждого укажите количество.

- Мясо, рыбу, овощи, фрукты и зелень сразу разделяйте, превращайте в полуфабрикаты и отправляйте в морозилку.

Хранение нескоропортящихся продуктов

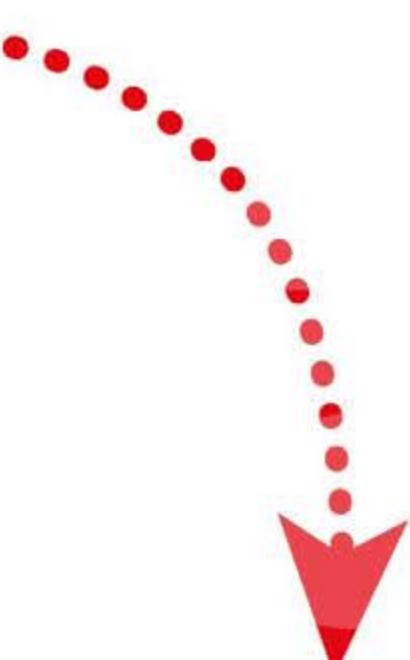
Продукт	Температура (°C)	Срок
Мясо и птица	-14...-18	До 1 года
Полукопченые колбасы	-7...-9	3 месяца
Сырокопченые колбасы	-2...-5	До 9 месяцев
Сыры твердые в парафиновой оболочке	-2...-5	4-10 месяцев
Рыба	-10	1-2 месяца
Сливочное масло	-6...-25	3 месяца – 1 год
Мясные консервы	Около 0	1-3 года
Сгущенное молоко	0...+10	До 1 года
Подсолнечное масло рафинированное	+5...+20	8-10 месяцев
Подсолнечное масло нерафинированное	+5...+20	4-6 месяцев
Шоколадные конфеты	+15...+18	До 6 месяцев
Печенье	+15...+18	45 дней — 2 года
Крупа гречневая	+18...+25	12 месяцев
Крупа рисовая	-5...+5	8 месяцев — 2 года
Крупа овсяная	+8...+10	4 месяца — 1 год
Крупа манная	-5...+20	7-10 месяцев
Макароны	+16...+25	3 месяца — 1 год
Мука	0...+18	6 месяцев — 2 года
Томатная паста	+10...+15	3-6 месяцев
Сахар	+7...+8	1,5-8 лет

● BLAUPUNKT

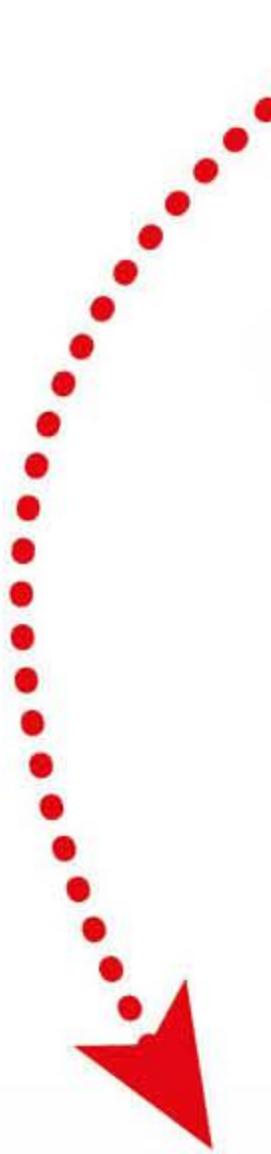
● BLAUPUNKT
Brand established
1924
GERMANY

1. Совершайте покупки от 300 рублей

На правах рекламы.



2. Копите фишki



3. Получайте скидки на посуду и бытовую технику



СКИДКА ЗА ФИШКИ

до **65%** *

БЫСТР:НОМ

с 17.02.20. по 17.05.20.

* на коллекцию посуды и бытовой техники известного немецкого бренда

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Хочу и буду!

Вопрос о том, как сформировать у ребенка привычку с удовольствием есть полезную и здоровую пищу, беспокоит, пожалуй, каждого родителя.

РО
SHOPPER

π

До тех пор пока дети маленькие, родители строго придерживаются правил детского питания: практически не солят еду, ограничивают сладкое, готовят мясо и рыбу на пару и педантично придерживаются расписания кормления. А потом эта стройная система рушится под «натиском» какого-нибудь шоколадного торта, попробованного в гостях. И вот уже деточка требует сладкого и вредного, категорически отказываясь от овощей и супа. Что же делать мамам и папам?

1 Не ждать чудес

Ни один ребенок не научился резво бегать после первого же шага, поэтому не стоит ожидать от него и моментального восторга при знакомстве с цветной капустой или морковью. Страсть к конфетам вспыхивает мгновенно, а формирование привычки охотно есть здоровую пищу требует времени. **Не торопите ребенка,** пусть распробует, а вы пока **ненавязчиво предлагайте полезное кушанье** вновь и вновь. Зато это будет любовь на всю жизнь.

2 Стремиться к разнообразию

Приготовьте из одного и того же продукта несколько вариантов блюд. Что-нибудь крохе обязательно понравится. Например, чтобы улучшить вкус овощей, можно пару минут попассеровать их в сливочном масле, а затем уже туширь. Страйтесь выбирать продукты, которые малыш любит больше, а **нелюбимые мелко нарежьте и «спрячьте** среди «фаворитов».

Продолжение на стр. 38

Наличие товаров уточняйте в магазинах

*Свежий вкус лета
даст им каждый день!*



На правах рекламы.



20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%-20%

По выгодной цене

Наличие товаров уточняйте в магазинах

3 Проявить фантазию

Удивите малыша подачей блюда. Выкладывайте еду на тарелку в виде узоров, фигурок животных, смайликов. Предлагайте ребенку блюда различной консистенции. Пусть он изучает еду: ведь даже обычное яблоко может быть целым, нарезанным дольками, поданным в виде пюре. Часто дети не любят мясо, потому что оно довольно плотное и его нужно жевать зубами. В таком случае сделайте фарш и добавьте его в суп, начините им пирог или приготовьте паштет.

4 Дать свободу

Психологи считают, что дети охотнее едят, если у них есть возможность выбора продуктов. **Обсуждайте с ребенком меню в кафе, спрашивайте, что он хотел бы съесть** на обед или ужин дома, предлагая полезные, здоровые блюда. **Позвольте крохе самому выбрать себе еду** в магазине. Замечательный и очень экологичный способ приучить малыша есть овощи и зелень — вырастить их вместе в цветочном горшке на подоконнике или на грядке в огороде.



5 Быть спокойным

Когда малыш пробует новую еду, на его лице отражается вся гамма сложных чувств: он кричится, морщится и демонстрирует отвращение. Дети постарше даже пробовать не будут — они просто говорят: «Я это не ем!». Родителям не нужно паниковать и возмущаться: это абсолютно нормальная реакция на незнакомый продукт. Не переживайте и **предложите то же самое через некоторое время**.

6 Готовить вместе

Это не просто совместное приготовление пищи, это еще и творчество, научные открытия и освоение новых инструментов. Ребенку будет интересно увидеть, как из фруктов получается пюре, откуда в салате берутся нарезанные овощи, почему мясо после варки или запекания меняет цвет и вид. А уж **попробовать потом собственное творение** не откажется ни один юный «повар».

7 Начать с себя

Для того чтобы привить ребенку «вкус» к правильному питанию, не нужно постоянно читать лекции о пользе здоровой пищи. **Достаточно личного примера.** Согласитесь, малышу ни за что не понять, для чего ему есть полезные отварные овощи и творожок, когда мама с папой едят картошку фри и потягивают газировку.

Суперкачественные товары для детей **MOMI!**

もみ
MOMI
おむつのドライ



На правах рекламы.

Новинка №1
на японском рынке



~~845.00р.~~
699.00р.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Без сахара

Диетологи часто советуют заменить сладости сухофруктами или орехами. Совет отличный, но иногда сладкоежкам очень хочется полакомиться и привычными конфетами, печеньем или вафлями. Но этот случай **«Быстро» предлагает ассортимент продуктов с пониженным содержанием сахара.** И приобретают их не только люди, имеющие ограничения в питании по состоянию здоровья. Эти товары востребованы и другими покупателями, которые стараются питаться правильно, тщательно следят за фигурой, заботятся о своем здоровье и здоровье своих детей, — словом, всеми, кто желает включить в свой ежедневный рацион продукты, не содержащие сложных углеводов и сахара.

Согласитесь, это весьма рациональное решение: ведь от печенья, приготовленного, например, на фруктозе, получит удовольствие не только мама, соблюдающая диету, но и все остальные члены семьи. Тем более, что по вкусу кондитерские изделия, изготовленные без сахара, практически не отличаются от традиционных.

Среди таких сладостей особенно популярен **эко-шоколад без сахара** — с натуральными подсластителями, высоким содержанием какао и витаминами (B1, B6, B2, PP, фолиевая кислота).

Пользуются активным спросом **энергетические батончики на основе мюсли и сухофруктов, вкусное овсяное печенье с отрубями, сушки, хрустящие хлебцы, зефир** и прочие сладости на фруктозе, а также сама **фруктоза**. Согласно исследованиям ученых, этот натуральный подсластитель не вызывает аллергии и на треть уменьшает риск развития кариеса. Используя ее, можно приготовить вкусное и полезное лакомство самостоятельно.



отказ от сладостей с высоким содержанием сахара — это не причина ограничивать себя в лакомствах, а повод сделать свое меню более сбалансированным и разнообразным.

Продолжение на стр. 42

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Посиделкино

~~88.88~~

49.90

На правах рекламы.

Овсяное печенье “Посиделкино”
- настоящая находка для тех,
кто соблюдает ПОСТ.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 1 по 30 апреля 2020 г.
на печенье с шоколадными кусочками.

Можно
в ПОСТ

Быстрый конфитюр с фруктозой



Ингредиенты:

- Ягоды (свежие или замороженные) — 250 г
- Фруктоза — 20–40 г
- Пектин — ½ ч. л.
- Корица, ваниль или имбирь — по вкусу

Ягоды, фруктозу и пектин в небольшой кастрюльке поставить на маленький огонь и размять до состояния пюре. Как только масса закипит, добавить щепотку любимых специй. Варить не больше 1-2 минут, затем перелить в банку и закрыть крышкой, а когда остывает — поставить в холодильник.

**Наслаждайтесь
любимыми вкусами
и будьте здоровы! &**



АКЦИЯ!

СКИДКА

-25%

ВЕСЬ АПРЕЛЬ!



На правах рекламы.

Готовьте с удовольствием
выпечку и десерты
для своих любимых и родных!



СИМВОЛИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ

ВАРИАНТ ГОТОВОГО БЛЮДА

СИМВОЛИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ЧИСТОТА И УЮТ

Общество

чистых

Выбор средства для мытья посуды — ответственная задача:
от его качества зависит не только чистота на кухне, но и здоровье всей семьи.

Эксперты утверждают, что хорошее средство для мытья посуды характеризуется безопасностью, экономичностью, а также минимальным содержанием консервантов и красителей.

Такого средства хватает надолго, оно эффективно даже при невысокой температуре воды и отлично очищает поверхности.

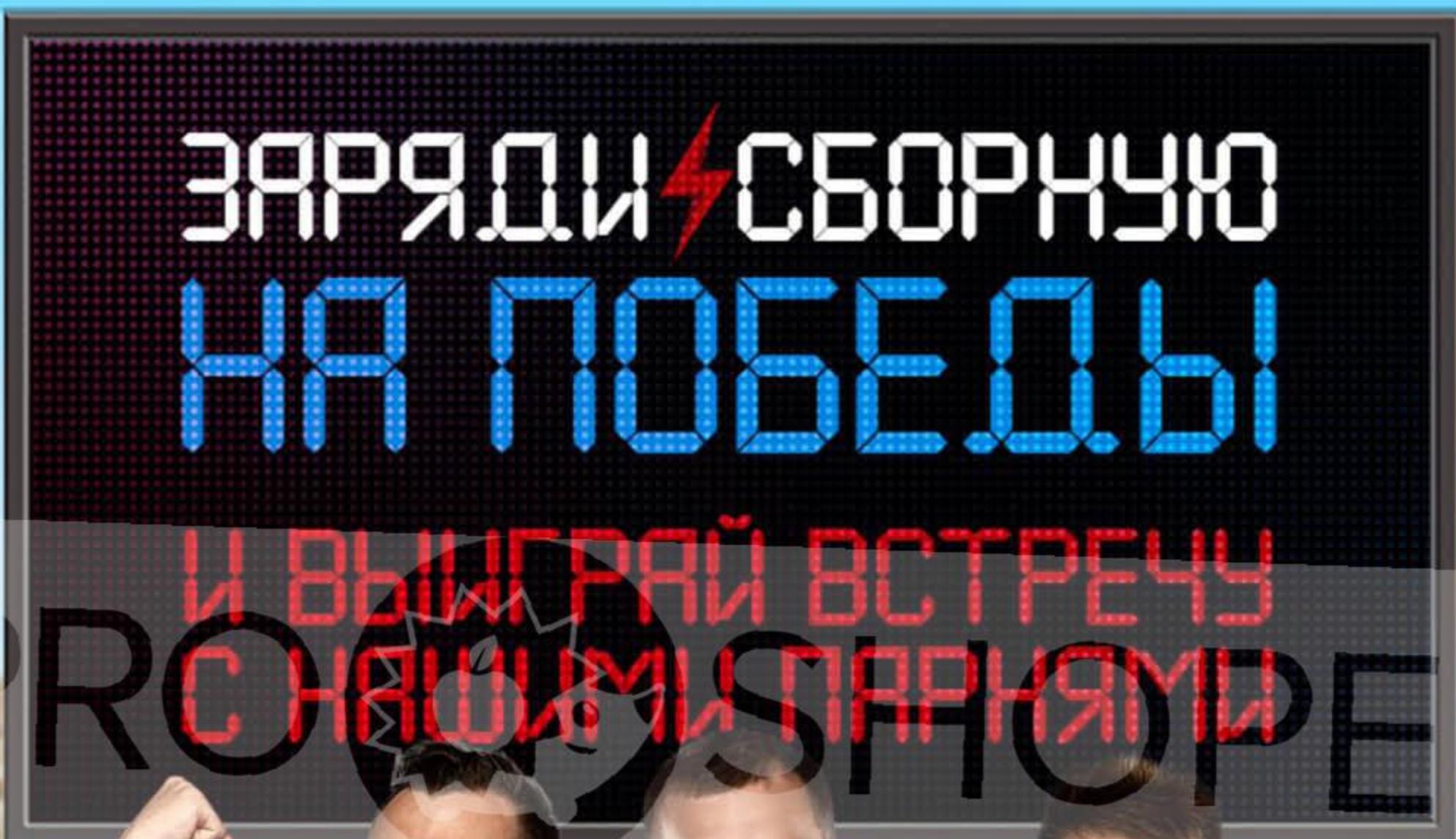
тарелок

Продолжение на стр. 46

Наличие товаров уточняйте в магазинах

АКЦИЯ

На правах рекламы.



1 ПОКУПАЙ



2 РЕГИСТРИРУЙ

КОДЫ НА FOOTBALL-PROMO.RU

3 ВЫИГРАЙ

ВСТРЕЧУ СО СБОРНОЙ
И ГАРАНТИРОВАННЫЕ ПРИЗЫ

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Информацию об организаторе акции, о правилах её проведения, количестве призов по результатам такой акции, сроках, месте и порядке их получения можно получить на сайте www.football-promo.ru. Акция проводится на территории Российской Федерации и распространяется на продукцию, купленную на территории этой страны. Общий срок проведения Акции с 01.03.2020 г. по 31.07.2020 г. Период регистрации кодов: с 01.03.2020 г. по 30.04.2020 г.

**ГУБКИ
С МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ:**

Все включено

**ЖИДКИЕ
СРЕДСТВА:**

Достаточно капельки

Жидкие средства для мытья посуды широко рекламируются и пользуются заслуженной популярностью среди большинства хозяек. И это понятно: достаточно нанести всего несколько капель средства на губку, чтобы получить густую пену, которая легко отмывает жир и грязь. Большую часть таких средств можно использовать даже в холодной воде, а добавляемые в состав бальзамы защищают кожу рук. Однако помните, что после мытья посуды таким средством ее надо тщательно сполоскать, чтобы смыть химические вещества.

**«ДЕТСКИЕ»
СРЕДСТВА:**

Ласковые как мама

Для мытья детской посуды производители предлагают специальные, более мягкие и безопасные, моющие средства. Такие продукты изготавливаются по ГОСТу и проходят тщательные лабораторные исследования. Поэтому они безвредны даже для детского организма и, конечно же, не повредят и маминым ручкам. Средства для мытья детской посуды могут применяться для очистки поверхностей, мытья игрушек, очищения сосок и бутылочек для молока.

ЭКО-СРЕДСТВА:
Подарок от природы

Экологически чистые средства для мытья посуды характеризуются высоким процентом содержания природных компонентов. Обычно в составе подобных средств есть растительные экстракты, лимонная кислота (которая быстро расщепляет жиры и эффективна даже против застарелых загрязнений), спирт и сахар. К недостаткам натуральных средств можно отнести их большой расход из-за крайне низкого пенообразования.

Губки из ультратонкого металла с мыльной пропиткой идеально подходят для удаления жира с металлической посуды — кастрюль, противней, сотейников, сковород. Также их можно использовать для чистки раковин, плит и прочих, в том числе эмалированных, поверхностей, так как они не оставляют царапин. Это средство очень экономично в использовании — достаточно просто смочить губку водой и протереть поверхность посуды.

**ПОРОШКОВЫЕ
СРЕДСТВА:**

Универсальные помощники

Средства для мытья посуды в виде порошков встречаются в быту реже жидким, зато могут использоваться не только для посуды, но и для чистки раковины, кафельной плитки и других поверхностей. Они содержат активные и антибактериальные вещества, поэтому эффективно удаляют загрязнения. Как и в случае с жидкими средствами, после мытья тщательно ополаскивайте посуду водой, чтобы избежать попадания компонентов в организм.

**НАРОДНЫЕ
СРЕДСТВА:**

Дешево и сердито

Сторонники «традиционных решений» используют для мытья посуды пищевую соду и хозяйственное мыло. В соде отсутствуют вредные примеси, поэтому она — одно из самых безопасных моющих средств, но жир и другие серьезные загрязнения смыть будет сложно. В состав хозяйственного мыла входят щелочки, они хорошо разъедают жировые отложения, но могут вызвать раздражение на коже рук.

**Выбирайте лучшее средство,
и пусть ваш дом сияет чистотой! &**

NIVEA

ЗАБОТЬСЯ О ЧИСТОТЕ И ГИГИЕНЕ КОЖИ



МОЙ
РУКИ С МЫЛОМ



ОЧИЩДАЙ
САНИТАЙЗЕРОМ



ЗАЩИЩДАЙ
КРЕМОМ ДЛЯ РУК

На правах рекламы.



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Регина Тодоренко
и ее сын Майкл



На страницах рекламы

PRO SHOPER



SHOPER



№1
ТРУСИКИ
В РОССИИ*

Pampers
трусики



Сухость
и защита кожи
до 12 часов

Наличие товаров уточняйте в магазинах

*Частично основано на данных аудита розничной торговли Nielsen в городской России за период март 2018 – февраль 2019 г. рынок подгузников, сегмент трусиков (сегмент определен клиентом); на 02 апреля 2019. (© 2019, Nielsen – ООО «ЭЙ СИ НИЛЬСЕН»)

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. Линейная, 114
- ул. Н.-Данченко, 145/2

г. Бердск

- ул. Ленина, 6/1
- (ТЦ «Астор»)

г. Искитим

- ул. Ленинградская, 19а
- (ТЦ «Апельсин»)



Еадил



Скидки супермаркета
«Быстроном» в мобильном
приложении Еадил

ДИСКОНТНЫЕ ПРОГРАММЫ



www.bystronom.ru