

БЫСТРОНОМ

Кружевное путешествие

стр. **2**

В чае души не чаю

стр. **10**

Время варить варенье

стр. **34**

PRO SHOP

Акция

стр. 19-33

Кругосветное путешествие

Пока границы закрыты, устраиваем «кулинарное турне»: готовим дома популярные блюда разных стран из продуктов, которые продаются **в «Быстроуме».**

Дегустация блюд национальных кухонь — это тоже своеобразное путешествие. Скушаете по туристическим поездкам и гастрономическим впечатлениям? Мы собрали рецепты лучших блюд на случай, если вы захотите отправиться в свой собственный кулинарный тур.

Франция: Знаменитый луковый суп



Это кушанье имеет очень насыщенный, слегка сладковатый и пряный вкус, а вот на запах лука нет даже намека!

Ингредиенты:

- Лук — 1 кг
- Сливочное масло — 60 г
- Говяжий бульон — 900 мл
- Сыр, багет — для подачи

Нарезать лук и обжарить в масле на среднем огне 25–35 минут. Затем к луку влить стакан бульона. После того как бульон выпарится, влить еще стакан. Повторить выпаривание, влить остаток, довести до кипения и варить до загустения. Приготовить гренки, подсушив кусочки багета в тостере. Суп налить в порционные горшочки, сверху натереть сыр, положить гренки, засыпать сыром и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Как только сыр расплавится — вынуть и подать к столу.

Таиланд: Рисовый пудинг с манго



Десерт под названием «кхао нияу мамуанг» в жарком Таиланде заменяет полноценную трапезу, да и в Сибири он может выступить в роли завтрака или полдника.

Ингредиенты:

- Рис «жасмин» — 0,5 стакана
- Вода — 0,5 стакана
- Кокосовое молоко — 400 мл
- Манго — 1 шт.
- Сахар — 0,5 стакана

К рису добавить воду, половину кокосового молока и четверть стакана сахара и сварить до готовности (в кастрюле не должно остаться жидкости). Оставшиеся части кокосового молока и сахара уварить на среднем огне до консистенции сиропа. В формочки положить кусочки манго, дополнить рисом и перевернуть их на тарелку. Полить соусом и подавать.





Испания: Паэлья с морепродуктами



Испанцы готовят паэлью в больших сковородах, ведь чем шире посуда, тем тоньше будет слой риса, а кушанье получится ароматнее и сочнее.

Ингредиенты:

- Рис арборио — 1,5 стакана
- Рыба белая (чем больше будет разновидностей рыбы, тем вкуснее) — 400 г
- Креветки — 300 г
- Мидии — 100 г
- Гребешки — 100 г
- Болгарский перец — 1 шт.
- Чеснок — 6 зубчиков
- Морковь — 1 шт.
- Горошек зеленый — 1/3 стакана
- Помидоры — 2 шт.
- Оливковое масло — 6 ст. л.
- Вода — 0,5 л
- Шафран (или куркума), соль, перец — по вкусу

Сварить бульон из голов и хребтов рыбы. Налить масло на сковороду, обжарить чеснок и убрать его. Затем последовательно и быстро обжарить филе рыбы и морепродукты, нарезанный соломкой перец и кубики моркови, горошек и измельченные томаты. Половину рыбы и морепродуктов отложить для украшения паэльки. Промытый рис добавить к овощам, рыбе и морепродуктам и равномерно распределить его по всей сковороде. Добавить шафран, посолить, поперчить, залить рыбным бульоном (на два пальца выше риса), закрыть крышкой и оставить на маленьком огне. Томить, пока рис не впитает всю жидкость. На готовую паэлью выложить рыбу и морепродукты.



Ближний Восток и Греция: Кюфта из баранины с дзадзики



Свежий греческий соус чудесно дополняет острую баранину. Это блюдо также можно подавать в пите в виде сэндвича.

Ингредиенты:

- Бараний фарш — 700 г
- Зеленый лук — небольшой пучок
- Нарезанные листья орегано и розмарина — по 1 ч. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Кумин и сушеный тимьян — по 0,5 ч. л.

Для соуса:

- Греческий йогурт — 2 стакана
- Огурец — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Соль, перец — по вкусу

Приготовить соус: в блендере взбить йогурт, огурец без кожуры и семян, чеснок и лимонный сок. Посолить, поперчить и поставить в холодильник. Замочить 12 деревянных шампуров в воде. В большой миске смешать фарш, лук, травы и специи, а также соль и перец. Сформировать на шампурах продолговатые колбаски и отправить их в холодильник на 20 минут. Затем обжарить их на сковороде по 3 минуты с каждой стороны. Подавать, полив соусом.

Приятного аппетита! &



АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат» (ОМПК) — ведущий производитель продуктов мясопереработки и полуфабрикатов в центральной России, работающий с 1954 г.

Торговые марки: «Останкино», «Папа может» и «Коровино».



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Все производственные мощности ОМПК обеспечены новейшим немецким и австрийским оборудованием и высококвалифицированными специалистами. В сутки здесь производится 680 т продукции по международным стандартам, которая заслужила признание покупателей благодаря своему качеству, натуральности и вкусу.

Продукция ОМПК в «Быстрономе»:



ТМ «ПАПА МОЖЕТ!»

Колбаса вареная «Филейная» (ТУ)

Бесструктурная (без шпика). Изготовлена из филе куриных грудок с добавлением говядины. Имеет ярко выраженный пряный вкус.

Колбаса вареная «Мясная» (ТУ)

Бесструктурная (без шпика). Изготовлена из свинины и мяса птицы. Имеет нежный пряный вкус, цвет и аромат копчения. Продукт награжден золотой медалью на международной выставке продуктов питания «Продэкспо-2017» за высокое качество.

Колбаса вареная «Мясная со шпиком» (ТУ)

Структурная (со шпиком). Изготовлена из свинины и мяса птицы. Имеет нежный пряный вкус.

Ветчина «Из лопатки» (ТУ)

Приготовлена из выдержанной в рассоле лопаточной части свинины с добавлением специй. Сочная ветчина с пряным вкусом.

ТМ «КОРОВИНО»

Колбаса вареная «Особая», «Особая со шпиком» (ТУ)

Изготовлена из куриного мяса с добавлением свинины. Имеет нежный пряный вкус.

Наличие товаров уточняйте в магазинах



На правах рекламы.

Зернышко к зернышку

Удивительно, но один и тот же сорт риса, обработанный по-разному, может разительно отличаться цветом, ароматом, свойствами и кулинарным назначением.

Плов, суши, роллы, ризотто, паэлья, традиционные сладкие каши, пудинги, супы, салаты, начинки для пирогов и многое другое — из риса готовится огромное количество национальных блюд. А все потому, что он обладает мягким нейтральным вкусом и великолепно сочетается с самыми разными продуктами.

В зависимости от длины зерна рис бывает:

Длиннозерный

— с зернами продолговатой формы, белыми, прозрачными или даже коричневыми. При варке такой рис не разваривается и не слипается. Этот вид является одним из самых распространенных ингредиентов в европейской и восточной кухне.

Среднезерный

— имеет скругленные крупные зерна. Он содержит много крахмала и при варке часто слипается. Прекрасно подходит для каш, плова, супов, ризотто

Круглозерный

— отличается небольшими круглыми зернышками. Он успешно используется для приготовления суши, запеканок, каш, пудингов, наполнителя для фаршей. При варке такой рис активно впитывает воду, разваривается и склеивается.

В зависимости от метода обработки рис делят на:

Коричневый

(нешлифованный) — это зерно, подвергнутое минимальной обработке. Оно сохраняет свою оболочку, которая содержит клетчатку, витамины и другие полезные вещества. Такой рис полезнее шлифованного, он совершенно не разваривается, но, к сожалению, хранится недолго.

Белый (шлифованный)

— самый распространенный вид. Такой рис проходит глубокую обработку, быстро варится и долго хранится.

Пропаренный

— получается в результате промышленной обработки риса паром. Зерна такого риса красивые, ровные, прозрачные и никогда не слипаются при приготовлении.

HEINZ

ESTD 1869

-25%

HEINZ

ESTD 1869

КЕТЧУП ВВQ
ДЛЯ
КОЛБАСОК
С ОСТРЫМ
КАЙЕНСКИМ
ПЕРЦЕМ

HEINZ

ESTD 1869

СПЕЦИИ
ВОСТОКА

КЕТЧУП

350 г

HEINZ

ESTD 1869

КЕТЧУП ВВQ
ДЛЯ
КУРИЦЫ
С КАРРИ

На правах рекламы

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Самые популярные сорта риса

Басмати

Из всех сортов риса у басмати самые тонкие и длинные зерна. Он обладает нежным вкусом с ореховыми нотками. Рассыпчатый рис басмати — отличный гарнир к мясным и рыбным блюдам.



Жасмин («азиатский» или «тайский»)

Длиннозерный рис с выраженным молочным вкусом и нежным ароматом. Этот рис влажный и клейкий, хотя при варке он остается рассыпчатым. Хорош как гарнир и ингредиент салатов и десертов.



Арборио

Короткозерновой рис родом из Италии, который считается самой лучшей основой для ризотто. Как водится у итальянцев, варить его надо до состояния al dente, тогда нежная кремовая текстура риса раскрывается особенно ярко.



Дикий рис

Этот экзотический для России сорт имеет длинные, гладкие и блестящие зерна черного (или темно-коричневого) цвета. Он содержит значительно больше белка, чем другие сорта.



Мусака с рисом и баклажанами



Ингредиенты:

- Белый длиннозерный рис — 150 г
- Баклажаны — 4 шт.
- Лук — 3 шт.
- Помидоры — 2-3 шт.
- Молоко — 300 мл
- Вода — 400 мл
- Яйца — 3 шт.
- Мука — 2 ст. л.
- Растительное масло — для обжаривания
- Соль — по вкусу

Баклажан нарезать толстыми кружками, вымочить в воде, обсушить и подрумянить в масле. Лук нарезать полукольцами и обжарить до прозрачности. Выложить к нему рис, пожарить еще пару минут и залить водой, посолив. Томить рис на слабом огне, пока он не впитает всю жидкость. Форму для запекания смазать маслом и выложить на дно кружки томатов, сверху положить ломтики баклажанов и закрыть слоем риса. Повторить слои, последним слоем выложить баклажаны и залить их смесью из молока, яиц и муки. Готовить мусаку в духовке при 180 °C около получаса.



Свежий вкус лета
дарим каждый день!

КУХМАСТЕР



На правах рекламы.

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

По выгодной цене

Наличие товаров уточняйте в магазинах



В чае души не чаю

Запаситесь в августе пряными травами, душистыми листьями, цветами и ягодами, чтобы осенью и зимой готовить тонизирующие и согревающие чаи.

Чай с травяными добавками есть на все случаи жизни! Утренний чай с шиповником и специями поможет начать новый день с прекрасным настроением, настой с ромашкой и душицей снимет стресс, а питье с малиной, смородиной или шиповником повысит иммунитет и снабдит организм витаминами. Позаботьтесь об этом заранее — выезжая на дачу или на прогулку в лес, соберите полезные травы, ягоды и фрукты.

Выбор вкуса

Добавки к чаю могут быть простыми (однокомпонентными), а могут представлять собой сложные сборы (от двух до десяти трав). Если вам захочется поэкспериментировать с яркими вкусами и ароматами, то выбирайте добавки из

разных «областей». Например, **пряная трава хорошо сочетается с листьями ягодных кустарников**, добавьте к ним немного специй (корицы, бадьяна, имбиря, гвоздики, ванили или душистого перца), которые подчеркнут вкус напитка. Что же касается основы, то приобретите простой черный или зеленый чай без ароматизаторов. Учтите, что **черный чай имеет более насыщенный вкус, нежели зеленый**, поэтому ему «в пару» больше подходят горьковатые травы и пряности (такие как шалфей, розмарин, смородина, мята или чабрец).

Сборы и приготовления

Собирают «чайные» травы в сухую солнечную погоду. Растения с крепкими стеблями связывают в неплотные пучки

и развешивают для просушки в проветриваемом затемненном месте. Нежные листочки и соцветья отделяют от стеблей и сушат россыпью на ткани или листе картона. Некоторые растения, например листья малины, ежевики, иван-чая или земляники, надо предварительно ферментировать. Для этого перед сушкой их подвяливают, разминают до появления сока и оставляют на время полежать в теплом месте. Затем их сушат в духовке при небольшой температуре (50–60 °С) с приоткрытой дверцей. Готовые высушенные травы должны легко растираться в порошок.

Ягоды и измельченные фрукты предварительно подвяливают, обернув их марлей или хлопчатобумажной тканью.

Продолжение на стр. 12

Наличие товаров уточняйте в магазинах



НАПИТКИ

Затем необходимо поместить плоды в духовку и сушить при температуре 60–65 °С, оставив дверку приоткрытой. Во время сушки важно следить, чтобы ягоды не подгорали, не пересохли и не слиплись, для этого их помешивают деревянной лопаткой. Весь процесс сушки занимает от 4 до 12 часов в зависимости от сочности сырья. Из 10 кг свежих плодов получается примерно 1–1,3 кг сушеных. Шиповник традиционно сушат, нанизав его ягоды на нить и развесив в затененном месте. В этом случае процесс сушки протекает несколько недель. Сушеные плоды и травы лучше хранить в закрытых емкостях или воздухопроницаемых пакетах.

Чай общеукрепляющий

- Лист бадана — 3 части, листья малины, черной смородины и трава душицы — по 1 части.
- Листья мяты, цветки ромашки, трава тысячелистника, трава чабреца — в равных частях.

Чай успокаивающий

- Мелисса или котовник, зверобой, цветки или плоды боярышника, цветки липы, листья мяты — в равных частях.

Чай для пищеварения

- Цветки ромашки, трава чабреца, лист мяты перечной — в равных частях.

Чай витаминный

- Листья ежевики, малины, крапивы, земляники и яблочная кожура — в равных частях.
- Ягоды шиповника, черной смородины, рябины и лист крапивы — в равных частях.
- Крапива, ягоды шиповника и черной смородины, сушеная морковь — в равных частях.

Соберите травяной чай по собственному вкусу! &



ежеденъ

просто!
доступно!
вкусно!

На правах рекламы.

Новая цена
39.90 руб.



Скидка
20%

Наличие товаров уточняйте в магазинах



За пиццей — в «Быстроном»!

БЫСТРОНОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
пекарня



Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200;
ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; 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



Горячая, вкусная, ароматная пицца — универсальное решение для завтрака, обеда или ужина. Она одинаково хороша в будни и праздники — на вечеринке, встрече друзей, романтическом свидании или пикнике. Пицца может быть главным блюдом стола и удобным перекусом, приятным презентом и поводом заглянуть в гости. Особенно если она такая вкусная, как **в «Быстрономе»!**



Повара «Быстронома» готовят пиццу на тончайшем тесте с оливковым маслом, не жалея разнообразных начинок и, конечно же, сыра. Мы отбираем для пиццы только самые качественные продукты: свежее мясо, курицу и морепродукты, спелые томаты, сочные ананасы, болгарский перец, а также бекон, колбасу, ветчину, грибы и специи.

**Пицца
на любой вкус:**



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

Пицца выпекается прямо на ваших глазах: несколько минут — и сочное, горячее угощение уже у вас в руках! Пробуйте и приходите за добавкой!



Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; 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



БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

кулинария

Драники картофельные

Ингредиенты:

- Картофель очищенный — 1 кг
- Майонез — 150 г
- Яйцо — 1 шт.
- Мука пшеничная, в/с — 70 г
- Масло подсолнечное — для обжаривания
- Соль, перец черный молотый — по вкусу

Приготовление

Картофель очистить, натереть на терке, слить часть выделившегося сока. Добавить соль, перец, взбитое яйцо, майонез и муку, все равномерно перемешать и оставить на 10 минут. Жарить драники на разогретом масле на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить в магазине «Быстроном» по цене **28.80** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.





БЫСТРОНОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария

Салат с фунчезой «Итальянский»

Ингредиенты:

- Фунче́за сухая — 45 г
- Ветчина — 120 г
- Яичный блинчик — 300 г
- Огурцы консервированные — 150 г
- Майонез — 200 г
- Зелень петрушки, соль — по вкусу

Приготовление

Фунчезу отварить (вес готовой лапши составит около 250 г), промыть холодной кипяченой водой и нарезать на кусочки длиной 4-5 см. Ветчину нарезать соломкой (5 см) и обжарить. Яичные блинчики и огурцы также нарезать тонкой соломкой. Зелень петрушки промыть и измельчить. Все ингредиенты соединить, добавить майонез и перемешать. При подаче украсить зеленью.

Приятного аппетита! &

Готовое блюдо вы можете купить
в любом магазине «Быстроном»
по цене **37.90** руб. за 100 г либо
приготовить самостоятельно.
Все ингредиенты вы найдете на
полках наших магазинов.

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г.
Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя».
Указанные цены могут быть изменены.
Изображение товара в журнале может отличаться
от представленного в зале. Количество товара ограничено.
Подробная информация на сайте: быстроном.рф



SYNERGETIC

ЭКОЛОГИЧНЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



Таблетки для посудомоечных машин 25 шт

Стиральный порошок в стиках 20 стирок



Для устранения засоров 1л

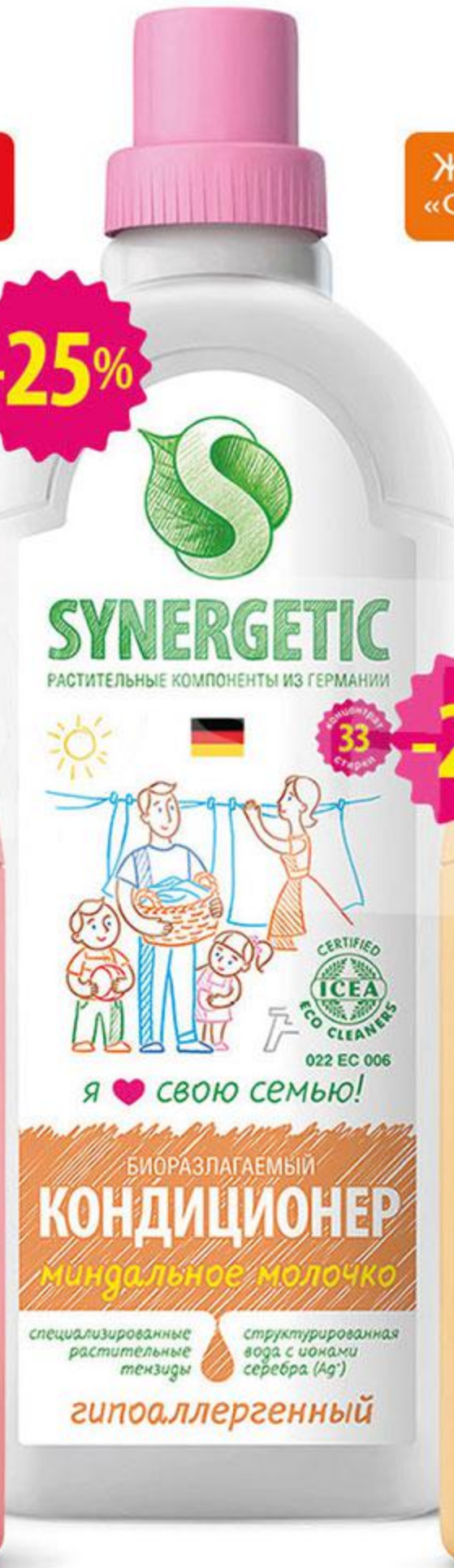
Кондиционер для белья «Миндальное молочко» 1л

Для стирки белого белья 0,75л



Для мытья посуды «Арбуз» 0,5 л

Жидкое мыло «Фруктовый микс» 0,5 л



Скоро в школу

Тетрадь ХАТБЕР Счастливый день клетка 12 листов



9.90

Тетрадь СВЕТОЧ линейка 60 листов



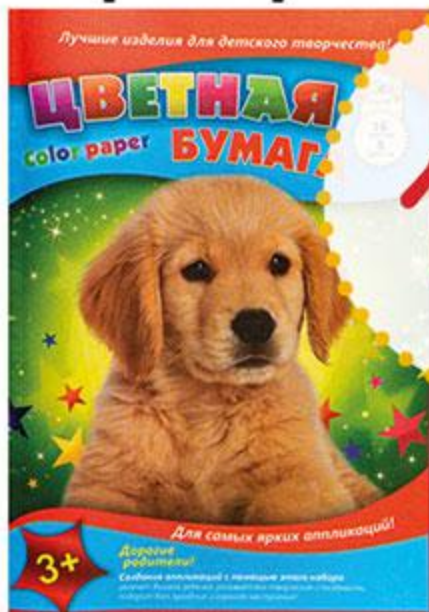
15.-

Тетрадь БИДЖИ Моноколор клетка 48 листов



23.-

Бумага цветная АППЛИКА Щенок лабрадора А4 16 листов
8 цветов



15.-

Дневник БИДЖИ Мой байк, Принцессы 1-4 класс



59.-

Пластилин ЛУЧ плавающий 6 цветов



79.-

Фломастеры ХАТБЕР Автомобили 6 цветов



33.-

Краски акварельные ЛУЧ Зоо 6 цветов



39.-

Карандаши цветные ДЕВЕНТЕ Трио 12 шт.



69.-

Набор настольный ЖОТТЕН Зверята 9 предметов+подарок



245.-

Книга ЛАБИРИНТ Прописи Развиваем навыки письма, Математика счет



59.-

Книга ЭКСМО английский язык, математика, физика, химия карманный справочник



139.-



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 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: bystronom.rf](http://bystronom.rf)

лучшие цены «Быстронома»

Форель САНТА БРЕМОР
Артезианская филе-кусочек
слабосоленая



150 г
199.90

**Салат из морской
капусты МЕРИДИАН**
Дальневосточный



450 г
69.90

Сельдь КАМШАТ
с горчицей, по-домашнему



180 г
49.90

Крабовые палочки
МЕРИДИАН для салата
охлажденные



200 г
59.90

Крабовые палочки ВИЧИ
сочные свежемороженые



200 г
69.90

Колбаса СМП
Докторская



450 г
89.90

Сервелат КМК
Кудряшовский варено-копченый



400 г
89.90

Сервелат ДЫМОВ
Сибирский варено-копченый



350 г
129.90

Сардельки СПК
Необыкновенные



1 кг
159.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Сервелат ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ
знак качества
 варено-копченый



380 г
179.90

Колбаски ДЫМОВ
Пиколони бекон, чили, халапеньо, итальянские травы, аджика, со вкусом сметаны и лука



50 г
49.90

Сосиски ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ
Баварские



350 г
109.90

Сыр ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
Кавказский по-домашнему
 мягкий бзмж 45%



300 г
119.90

Сыр плавленый ХОХЛАНД
 с грибами, с ветчиной, сливочный бзмж 45%



400 г
159.90

Сыр КИПРИНО
Сливочный бзмж 50%



250 г
169.90

Сыр АЛТАЙСКИЕ ПРОДУКТЫ
Голландский бзмж 45%



1 кг
299.90

Сыр БАРНАУЛЬСКИЙ МК
Российский бзмж 50%



1 кг
379.-



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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%

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



900 г
39.90

Молоко ЗЕЛЕНый ЛУГ
пастеризованное бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 18.08 по 1.09.2020 г.



750 мл
39.90

Молоко ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



2000 г
89.90

Сметана ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 10%

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



320 г
34.90

Сметана ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 10%



350 г
44.90

Ряженка АГУША
клубника бзмж 2.9%
Срок действия предложения
с 18.08 по 1.09.2020 г.



200 г
29.90

Творог ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 5%

Срок действия предложения
с 18.08 по 1.09.2020 г.



400 г
84.90

Творог ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 5%

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



500 г
94.90

Творожный продукт ДАНИССИМО
в ассортименте бзмж 5.9%
Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



130 г
36.90

Биоогурт БИО-БАЛАНС
в ассортименте бзмж 1%

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.



270 г
29.90

Десерт творожный ЧУДО
в ассортименте бзмж 4.2%

Срок действия предложения
с 18.08 по 1.09.2020 г.



100 г
34.90

Напиток молочный СТАРБАКС
латте, капучино,
мохито с карамелью бзмж 2.6%



220 мл
94.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Пельмени НПФ Элитные



Пельмени МИРАТОРГ Домашние из свинины и говядины



Пельмени ДОБРОДАР Домашние



Вареники РОСТОРГУЕВСКИЙ с картофелем и шкварками



Тесто РОДНОЙ ДОМ слоеное бездрожжевое



Мороженое КУПИНО Пломбир на сливках сэндвич бзмж



Масло сливочное ПРЕДГОРЬЕ АЛТАЯ ГОСТ бзмж 72.5%



Масло сливочное ЭКОМИЛК с кристаллами соли бзмж 80%



Ананас ВИТАМИН сладкий свежемороженный



Капуста ХОРТЕКС цветная свежемороженая



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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»

Рис НАЦИОНАЛЬ
золотистый



900 г
69.90

Гречневая крупа НАЦИОНАЛЬ



900 г
74.90

Макаронные изделия МАКФА
рожки, петушиные гребешки, улитки, витки



400 г
34.90

Каша УВЕЛКА овсяная
малина со сливками, клубника со сливками



40 г
9.90

Лапша КВИСТИ
морепродукты, бекон, говядина



70 г
11.90

Картофельное пюре ДОШИРАК курица, говядина



40 г
19.90

Майонез МОСКОВСКИЙ
ПРОВАНСАЛЬ Классический 67%



400 мл
44.90

Масло подсолнечное ЕЛЕЯ рафинированное



0,9 л
59.90

Масло подсолнечное ИДЕАЛ рафинированное



1 л
79.90

Сайра 5 МОРЕЙ
Тихоокеанская с маслом



250 г
79.90

Говядина тушеная ОВА
ГОСТ высший сорт



325 г
89.90

Сгущенное молоко ОСОБАЯ
КЛАССИКА цельное с сахаром



380 г
54.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Шоколад СПАРТАК молочный, горький 56%, горький элитный 90%



90 г
32.90

Шоколад РОССИЯ молочный, пористый молочный, Сударушка орех изюм, Российский темный фундук печенье



90 г
39.90

Шоколад МИЛКА клубника со сливками, молочный с карамельной начинкой, фундук и изюм



90 г
59.90

Шоколад РИТТЕР СПОРТ молочный кокосовый крем и вафля, молочный йогурт медовая хрустящая крошка



100 г
59.90

Конфеты СНИКЕРС, МАРС, ТВИКС, МИЛКИ ВЕЙ, БАУНТИ



100 г
34.99

Конфеты НШФ Ласточка вестница весны, Ромашка



250 г
49.90

Набор конфет НШФ Птичье молоко



200 г
69.90

Конфеты НШФ Кара Кум, Новосибирские



250 г
99.90

Пряники ЧАЙНЫЙ СОВЕТНИК Ночка, шоколадно-кокосовые



450 г
39.90

Печенье ЛОТТЕ Чоко-Пай банан, клубника 12 шт.



336 г
109.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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](http://bystronom.rf)

Лучшие цены «Быстронома»

Кофе ЭГОИСТ Вельвет
зерно, молотый



Кофе ЯКОБС Монарх
сублимированный растворимый



Кофе НЕСКАФЕ Голд



БУШИДО Ред Катана
зерно



Кофе БУШИДО Оригинал
растворимый



Кофе ЖАРДИН Колумбия Меделин
растворимый



Кофе ЯКОБС Монарх Крема
зерно, молотый



Чай АХМАД Лайт&дейли,
Классический черный



Чай АЗЕРЧАЙ Премиум Эрл Грей,
Традициональ
черный



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Вода питьевая АССОЛЬ
артезианская негазированная



1,5 л
19.90

Питьевая вода БОНАКВА
негазированная, сильногазированная



2 л
36.90

Минеральная вода ЭССЕНТУКИ №17



1 л
69.90

Вода питьевая ДИО Классик
артезианская 1 категории
негазированная



5,5 л
39.90

Квас АНДРЕИЧ
классический, для окрошки



1,5 л
39.90

Напиток ТИБЕТ алоэ вера,
Морс ТИБЕТ клубника-мята



0,525 л
39.90

Газированный напиток КОКА-КОЛА, ФАНТА Оранжевый, СПРАЙТ



0,9 л
49.90

Газированный напиток ИРБИС сочный арбуз, мятная смородина, мультифрукт



1,5 л
39.90

Газированный напиток ПЕПСИ, МИРИНДА Оранжевый, СЕВЕН АП



1,5 л
69.90

Нектар ЛЮБИМЫЙ солнечный нектарин, апельсиновое манго, гранатовый сезон, спелый томат



0,95 л
54.90

Сок и нектар ДОБРЫЙ яблоко, апельсин, мультифрукт, томат, яблоко-черноплодная рябина и малина



1 л
59.90

Напиток МОЯ СЕМЬЯ
в ассортименте



1,93 л
89.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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»

Пиво ОХОТА крепкое



0,45 л
44.90

Пиво ГЁССЕР светлое
пастеризованное



0,45 л
45.90

Пивной напиток АМСТЕЛ
натур лимон безалкогольный



0,45 л
46.90

Пиво ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ КОЗЕЛ светлое



0,45 л
48.90

Пиво АМСТЕЛ Премиум пилснер светлое



0,45 л
49.90

Пиво ЛОВЕНБРАУ Оригинальное светлое



0,45 л
49.90

Пиво МАРТЕНС Голд премиум светлое



0,5 л
99.90

Пивной напиток МИЛЛЕР Дженьюин драфт светлый пастеризованный



0,45 л
58.90

Пиво ЖИГУЛЕВСКОЕ 1978 светлое



1,3 л
99.90

Чипсы БИНГРЭ крабовые



80 г
55.90

Чипсы НАЧОС кукурузные с оливками и паприкой, кукурузные сыр



150 г
72.90

Чипсы ЛЕЙС зеленый лук, бекон, лобстер, нежный сыр лук, сметана зеленый, краб, Макс сметана лук



150 г
79.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Игристое вино ПАТА НЕГРА Кава белое брют,
Кава белое полусухое



0,75 л
499.90

Коньяк ДРЕВНИЙ ЭРИВАНЬ 5 лет



0,2 л
199.90

Коньяк ДРЕВНИЙ ЭРИВАНЬ 7 лет



0,2 л
229.90

Ром БАКАРДИ Карта Бланка



0,7 л
999.90

Напиток спиртной БАКАРДИ Спайсд
на основе рома



0,7 л
999.90

Напиток спиртной ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
со вкусом чили



0,7 л
799.90

Виски БЭЛЛС Ориджинал



0,7 л
699.90

Виски ДЖОННИ УОКЕР Ред Лейбл



0,5 л
799.90

Виски ПРОПЕР Твелв



0,7 л
1999.90

Вино ДОН СИМОН Бланко Секо белое,
Тинто Секо красное сухое



1 л
259.90

Вино АБХАЗИЯ Лыхны,
Апсны красное полусладкое



0,75 л
399.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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](http://bystronom.ru)

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Для малышей

Смесь НЕСТОЖЕН 3, 4 бзмж



300 г
199.90

Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.

Смесь НУТРИЛАК ПРЕМИУМ 1, 2, 3 бзмж



600 г
339.-

Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.

Детское молочко НУТРИЦИЯ МАЛЮТКА 3, 4 бзмж



600 г
379.-

Каша ФРУТОНЯНЯ жидкая в ассортименте бзмж Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.



0,2 л
27.90

Каша МАЛЮТКА рисовая, овсяная безмолочная Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.



200 г
74.90

Каша НЕСТЛЕ мультизлаковая яблоко-банан, мультизлаковая банан-земляника, овсяная яблоко молочная бзмж



220 г
109.90

Пюре САДЫ ПРИДОНЬЯ в ассортименте



120 г
24.90

Пюре ТЕМА в ассортименте



90 г
26.90

Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.

Пюре ФРУТОНЯНЯ в ассортименте Срок действия предложения с 18.08 по 1.09.2020 г.



90 г
29.90

Пюре ГЕРБЕР брокколи, тыква, чернослив, цветная капуста



80 г
42.90

Сок АГУША в ассортименте



200 мл
18.90

Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.

Вода ФРУТОНЯНЯ детская питьевая



0,33 л
19.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Для малышей

Батончик ФИТНЕС цельные злаки шоколад с карамелью, спелые ягоды



23,5 г
29.90

Хлебцы АГУША рисовые с грушевым, с ягодным соком
Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.



30 г
30.90

Печеньице ХАЙНЦ детское банан-яблоко, 6 злаков

Срок действия предложения с 4.08 по 17.08.2020 г.



160 г
82.90

Завтрак НЕСТЛЕ банановые, шоколадные подушечки



220 г
99.90

Зубная паста детская СПЛАТ КИДС Земляника-вишня, молочный шоколад, фруктовое мороженое от 2 до 6 лет



50 мл
129.-

Трусики Либеро 10-14 кг 16 шт., 7-11 кг 18 шт., 13-20 кг 14 шт., 16-26 кг 12 шт.



289.-

Подгузники ХАГГИС Элит Софт 4-6 кг 25 шт., до 3.5 кг 25 шт.



339.-

Подгузники-трусики ПАМПЕРС Премиум Кеа 6-11 кг 48 шт., 9-15 кг 38 шт., 12-17 кг 34 шт., от 15 кг 31 шт.



849.-

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.



1299.-

Пеленки ХЕЛЕН ХАРПЕР детские 60*60 см 10 шт.



159.-

Влажные детские салфетки БИОСФЕРА Суперфреш для детей и мам



72 шт.
69.90

Мыло жидкое детское АУРА Дерма протект антибактериальное



250 мл
79.-



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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**

Зубная паста АКВАФРЕШ
Освежающе-мятная



100 мл
67.90

Зубная паста СЕНСОДИН
Восстановление
и защита



75 мл
189.90

Жидкое мыло АУРА
Ромашка антибактериальное



500 мл
57.90

Гель для бритья ЖИЛЛЕТ
Сириес сенситив, Ультра
сенситив 200 мл+40 мл



249.90

Станок для бритья
ЖИЛЛЕТ Мак3 станок+
2 кассеты



439.90

Средство для мытья
посуды ФЕЙРИ Нежные
руки чайное дерево и мята,
сочный лимон



900 мл
99.90

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.

Кондиционер-концентрат
ЛЕНОР детский миндальное
масло



1000 мл
109.90

Средство для стирки
ТАЙД Колор 15 шт., Колор
автомат



3000 г
229.90

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.

Капсулы для ПММ ФИНИШ
Пауэр болл Квантум
ультимейт



30 шт.
529.90

Срок действия предложения
с 4.08 по 17.08.2020 г.

Средство для полов и стен
МР.ПРОПЕР для домов
с питомцами, бережная уборка
с ароматом натурального мыла



750 мл
99.90

Прокладки КОТЕКС Уль-
тра драй софт Нормал
дуо, драй софт супер дуо



20 шт.
147.90

Туалетная бумага
ФАМИЛИЯ Трио белая
3 слоя 8 рулонов



119.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Салфетка ВИЛЕДА
универсальная вискоза



3 шт.
79.-

Пергамент для выпечки
ХОЗЯЮШКА Мила



5 м
25.-

Контейнер ХОЗЯЮШКА
Мила универсальный
для заморозки 1 л



5 шт.
59.-

Пакеты для хранения
и заморозки КВАЛИТА Эко Фреш



50 шт.
69.-

Салфетки ПАКЛАН
Практи губчатые 18*18 см



2 шт.
85.-

Фольга пищевая
СЕЛЕСТА алюминиевая



10 м
95.-

Контейнер ХОЗЯЮШКА
Мила для заморозки ягод,
овощей и фруктов 1.5 л



5 шт.
67.-

Фильтр-кувшин
БАРЬЕР-Экстра



2,5 л
369.-

Салфетки СЕЛЕСТА
для уборки в рулоне



50 шт.
179.-

Мешочки для льда
ПАКЛАН



240 шт.
42.-

Пленка пищевая
ХОЗЯЮШКА Мила



50 м
53.-

Картридж БАРЬЕР
Стандарт



2 шт.
425.-



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 4 августа (с 13:00) по 1 сентября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». 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**

Время варить варенье

Варенье, джем, конфитюр, мармелад — так много сладких способов запастись на зиму полезные и вкусные витамины. Давайте попробуем их все!

Сладкое слово «варенье» объединяет разные варианты консервации ягод и фруктов (а иногда и овощей, орехов и даже лепестков цветов). К категории варенья часто относят и родственные лакомства типа джема, конфитюра, повидла, мармелада и желе, немного отличающиеся технологией приготовления.

Сладкий ликбез

При варке классического варенья ингредиенты, как правило, сохраняют свою форму. В джеме и конфитюре они развариваются до однородности (последний варится дольше и имеет более плотную текстуру).

Мармелад — это очень густой джем, изначально приготавливаемый из айвы, а теперь чаще из цитрусовых.

Повидло — уваренное с сахаром пюре из плодов без кожицы и семян. **Желе** готовится из ягод и фруктов с высоким содержанием пектина, например из красной смородины:

ягоды сначала варятся с сахаром, а потом протираются через сито. Оно имеет очень интересный вкус и исключительно нежную консистенцию. Ингредиенты популярного «сырого варенья» просто перетираются с сахаром.

Такое угощение сохраняет максимум полезных веществ, но чтобы сохранить его надолго, массу придет-

ся заморозить. Есть еще один быстрый вариант заготовки с термической обработкой — варенье-«пятиминутка».

Секреты мастерства

ИНВЕНТАРЬ

Для приготовления варенья лучше всего подходят широкие и плоские тазы, равномерно распределяющие тепло и уменьшающие вероятность пригорания. Также подойдет широкая кастрюля с толстым дном.

БАНКИ И КРЫШКИ

Сначала помойте их горячей водой с моющим средством. Далее можно поставить банки с крышками в посудомоечную машину на цикл с самой высокой температурой, но без моющего средства. Или поместить мокрые банки и крышки в духовку на 15 минут при температуре 120 °С. Самый традиционный способ — отправить банки в кастрюлю, залить водой, довести воду до кипения и кипятить на среднем огне минут 15. Крышки закинуть через 10 минут после начала кипения. Стерилизованные банки и крышки вынуть щипцами и поставить сушиться на чистое полотенце.



Продолжение на стр. 36

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ПРО
ЧОПЕР

Почувствуй вкус лета!

На правах рекламы.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Выбирайте крепкие, непереспелые плоды — в них больше всего пектина. «Чемпионы» по содержанию этого натурального загустителя — смородина, яблоки и сливы, меньше всего пектина в клубнике и персиках. Активизировать пектин, сбалансировать вкус и сохранить яркий цвет фруктов и ягод помогут 1-2 ложки сока лимона или лайма, которые добавляются в самом конце варки.

ПРОЦЕСС

Для варенья лучше сначала сварить сироп из воды и сахара в пропорции 1:1, а для джема засыпьте исходное сырье сахаром и дайте постоять часов шесть. Чтобы получить идеальное варенье первые 10 минут после закипания его нужно готовить на слабом огне — на этом этапе происходит сильное пенообразование. Как только пена осела, продолжайте уваривать его на среднем огне.



Ягоды черноплодной рябины или смородины перед варкой необходимо 1-2 минуты бланшировать в кипятке — так они сохраняют сочность.

Чтобы во время кипячения абрикосы не разварились, непосредственно перед варкой замочите их на 5 минут в растворе соды (1 чайная ложка соды на 1,5 л воды).



Сливы, крыжовник и груши сохраняют форму, а их кожура не лопнет, если перед варкой проколоть ее в нескольких местах зубочисткой.

Лайфхаки

Чтобы в процессе варки варенья яблоки не потемнели, на 2-3 минуты опустите нарезанные дольки в соленую воду (1 чайная ложка соли на 0,5 л воды), а затем на такое же время погрузите в кипяток.



Варенье-«пятиминутка»

Плоды аккуратно вымыть, обсушить, засыпать сахаром и, очень осторожно перемешав, оставить на 5-6 часов. Далее посуду с вареньем поставить на огонь и, часто помешивая, довести до кипения. После закипания проварить 5 минут. Остудить варенье и расфасовать его в стерилизованную тару.

Приятного аппетита! &

БЫСТРОНОМ

ГОРЯЧИЕ УЗБЕКСКИЕ ЛЕПЕШКИ

СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

ВСЕГДА
СВЕЖИЕ

ИЗ ТАНДЫРА



СОХРАНЕНА
ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НАЦИОНАЛЬНОЙ
УЗБЕКСКОЙ
ЛЕПЕШКИ

На правах рекламы.

Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам:

ул. Островского, 200; ул. Первомайская, 57; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Лесная кладовая

«Готовим сани летом» — запасаем шишки, ракушки, листочки и прочее, чтобы задание принести в садик или школу гербарий или поделку из природного материала не застало врасплох.

Осенью для творческих занятий в детских садах и начальной школе часто требуется всевозможный природный материал. И пока дети совершенствуются в умении создавать аппликации и панно, их родители изощряются в добывании сырья. Увы, очень часто о том, что завтра требуются желуди, скорлупа орехов, засушенные цветы и прочее, взрослые узнают накануне, да и еще и после вечерней сказки. Чтобы не рыскать по ближайшему парку в темноте в поисках кусочков мха, кленовых «вертолетиков» и затейливых веточек, соберите все необходимое заранее и вместе с ребенком. Ведь поиски природных материалов можно превратить в увлекательную игру.

Цветы и листья

Зачем собираем? Для гербария и аппликаций.

Наибольшую красоту и насыщенность красок листья приобретают в конце лета — начале осени. Соберите листья разных цветов и форм: красные «ладошки» клена, оранжевые «перышки» рябины, золотисто-желтые «сердечки» липы и «треугольники» березы.

Как подготовить? Собранные листья сортируют и раскладывают между листами газеты и кладут под пресс. Для ускорения процесса сушки листья проглаживают горячим утюгом. Также поступают с отдельными лепестками цветов, а вот целые бутоны высушивают в вертикальном положении (головками вниз) в течение недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. Листья удобно хранить в пластиковой папке, а цветы укладывают в корзину или бумажный пакет.

SYOSS

PRO SHOPER



Наличие товаров уточняйте в магазинах

PRO SHOPER

На правах рекламы.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОНД БЕЗ ЖЕЛТИЗНЫ



BLENDE



ШАМПУНЬ С ПИГМЕНТОМ
Нейтрализует желтизну
Укрепляет ослабленную структуру волос
ДЛЯ ОСВЕТЛЕННЫХ И МЕЛИРОВАННЫХ ВОЛОС

500 мл

BLENDE



БАЛЬЗАМ
Облегчает расчесывание
Укрепляет ослабленную структуру волос
ДЛЯ ОСВЕТЛЕННЫХ И МЕЛИРОВАННЫХ ВОЛОС

500 мл

**ВОЛОСЫ
КАК ПОСЛЕ
САЛОНА**

Ветви и корни

Зачем собираем? Для поделок и декора.

Даже один затейливо изогнутый корень может превратиться в «дракона», а веточка станет причудливым «деревом» с бумажными цветами.

Как подготовить? Собранный материал сортируют, очищают от загрязнений и подсушивают, раскладывая на ровной поверхности, в течение нескольких дней. Для того чтобы в кусочках коры, принесенных домой, не было личинок насекомых, сырье прогревают несколько минут в духовке или микроволновой печи.

Шишки и семена

Зачем собираем? Для насыпных аппликаций, выкладывания орнамента на пластилине, поделок и декора.

Добавьте к собранным «дарам леса» крупные и крепкие семена арбуза, кабачка, тыквы, дыни, косточки абрикосов и персиков, а также мелкие крупы и зерна кофе из домашних запасов — и вы получите огромное количество материала для прикладного творчества разных цветов, фактур, размеров и форм.

Как подготовить? Желуди лучше выбирать молодые, зеленые, со шляпкой, шишки — чистые, целые, без изъянов. Просушите их в течение нескольких дней на подоконнике, а затем храните в пакетах. Более мелкие семена, например клена, ясеня, липы или березы, сушат на листе бумаги и хранят в емкостях.

Ракушки и камушки

Зачем собираем? Для поделок и декора.

Думаете, ракушки есть только на далеких морях? Откроем секрет: на берегах Обского водохранилища и сибирских рек легко можно найти раковины пресноводных улиток. Пусть они не такие яркие, как «домики» экзотических моллюсков, но для творческих целей вполне подойдут. Также захватите красивые камни разных форм, цветов и размеров.

Как подготовить? Тщательно промыть, прокипятить и высушить. Учтите, что при сборе ракушки требуют особого отношения, поскольку они довольно хрупкие. Складывают их на хранение в жесткие коробки или пластиковые контейнеры, а вот для камушков подойдут обычные пакеты.

Желаем вашему ребенку творческих успехов! &

scJohnson
A family company
at work for a better world



**С ЗАБОТОЙ
О ДОМЕ И СЕМЬЕ
ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ**



На правах рекламы.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Что надо знать о сыре «Артельный»?

Бывает, что хочется «золотой середины»: интересного вкуса для сырной тарелки и что-нибудь приготовить с сыром. «Артельный», как нельзя лучше, подходит в качестве ингредиента для блюд, так и выступает самостоятельным продуктом.

ПРОИЗВОДСТВО

Сыр «Артельный» производим по технологии твердых сыров. Берем натуральное молоко, подбираем соотношение заквасок и сычужного фермента и самое главное – даем сыру созреть столько времени, сколько требует его рецепт.

ВКУС

Конечно, вкус сыра зависит от качества молока и заквасок, но раскрывает его время. Поэтому наши мастера говорят, что время дарит вкус и уделяют особое внимание этапу созревания сыра.

В России твердые сыры чаще производят пластовым способом. В «Киприно», мы формуем твердые сыры двумя способами: насыпным и пластовым. Чтобы добиться характерного для сыра «Артельный» вкуса и ажурного рисунка мы используем насыпной способ. Спустя 45 суток созревания появляется сладковатый слегка пряный вкус.

Вы можете легко узнать сыр на полке магазина по ярко-оранжевому покрытию, в котором он созревает. Перед подачей на стол покрытие следует снять, а ровная, тонкая корка, что образовалась под ним свидетельствует о правильном созревании и является съедобной.

У сыра всегда плотная, эластичная консистенция, цвет которой варьируется от слабо-желтого до желтого.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СЫР

«Артельный» универсален в своем использовании: сырной тарелке добавляет пряную нотку, а бутерброду или пасте придает особый сырный вкус.

Артельный сыр
Компании «Киприно»
Вес 5кг





МАСТЕР АЛТАЙСКИЙ СЫРОДЕЛ

Все сыры Компании «Киприно» обладают неповторимым вкусом благодаря качественному сырью, современным технологиям и мастерству сыроделов.



*Произведен в
предгорьях
Алтая*

Операция «Реабилитация»

В августе лето «выставляет счет» нашей красоте: волосы и кожа устают от ультрафиолета, пляжного отдыха и дачных трудовых подвигов — кожа становится сухой, а локоны утрачивают блеск.



Волосы: Восстанавливаем силу и здоровье

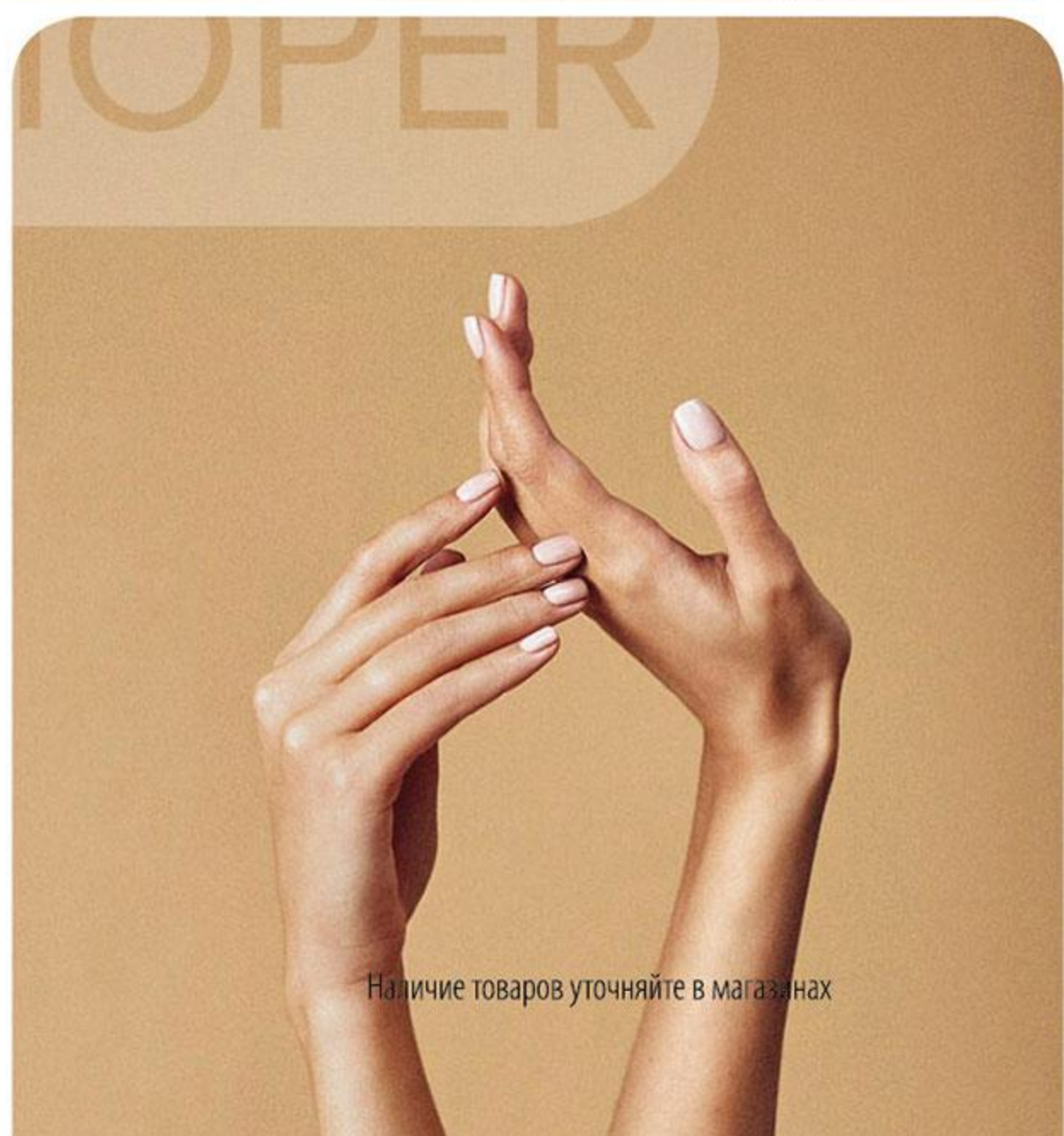
Жаркое солнце высушивает пряди, лишает их естественной защиты и разрушает содержащийся в них кератин. Поэтому ближе к осени ваш косметический арсенал необходимо пополнить восстанавливающими и питательными масками и кондиционерами. В их составе должны быть **коллаген, кератин, протеины сои, пшеницы, шелка и кашемира**, а также **аминокислоты**, например L-карнитин, L-цистеин и лизин. Именно благодаря аминокислотам волосы вновь становятся сильными и эластичными. А керамиды — природные липиды — вернут волосам защитный барьер и здоровый блеск. Поэтому прекрасно, если в выбранном вами средстве, будут **масла оливы, авокадо, жожоба, кокоса, арганы и ши**, а также **витамины А, В и Е**.



Руки: Возвращаем гладкость и белизну

Чтобы реанимировать утомленную летом кожу ручек и придать ей свежий и здоровый вид, необходимо провести процедуры очищения, увлажнения и питания. Для очищения подойдут косметический скраб или аналогичный состав, приготовленный в домашних условиях.

Например, такой: смешайте одну чайную ложку мелко́го сахарного песка и две столовых ложки пены для ванны. Этой смесью натрите кисти и легко помассируйте их. Смойте скраб теплой водой и воспользуйтесь увлажняющим кремом.



Наличие товаров уточняйте в магазинах



Качественный увлажняющий крем содержит вещества, связывающие и удерживающие влагу в коже. Выбирая крем, обратите внимание на средства, содержащие **таласферы (морской коллаген), гиалуроновую кислоту, глицерин, глицерол, растительные масла (жожоба, авокадо, миндаля), экстракт алоэ, а также провитамины.**

Для того чтобы осветить кожу рук, используйте специальные косметические лосьоны или домашнее средство.

Смешайте сок половинки лимона с двумя столовыми ложками уксуса и одной чайной ложкой огуречного сока. Смажьте получившейся смесью руки, а через полчаса тщательно смойте ее и нанесите питательный крем.

Ноги: Побеждаем трещины и мозоли

Если прием у любимого мастера педикюра еще не скоро, а справиться с грубой шершавой кожей ступней нужно прямо сейчас, воспользуйтесь рецептом домашней косметологии.

Возьмите по две столовых ложки картофельного крахмала и кефира, растворите их в полулитре теплой воды и сделайте вечернюю ванночку для ног. Подержите ступни в этом составе 20 минут, легко массируя. Затем промокните кожу салфеткой и оставьте на ночь, надев на ноги хлопчатобумажные носки.



Хороший эффект дает и скрабирование вместе с массажем ступней щеткой. Эта процедура восстановит микроциркуляцию крови и удалит отмершие клетки. С натоптышами и трещинками на ступнях замечательно борются **маски из минеральной глины.**

Такую маску надо выдержать на ногах 5–10 минут под пленкой (можно использовать пищевую), укрыв сверху махровым полотенцем. По истечении этого времени глину нужно смыть теплой водой и увлажнить кожу кремом.

А от сухих мозолей эффективно помогает компресс из коры дуба. Для этого 100 г сухого сырья залейте полулитром кипятка, настаивайте пару часов, после чего процедите. Пропитайте настоем марлю, отожмите и приложите ткань к поврежденным местам, а сверху наденьте шерстяные носки. Оставьте компресс на ночь, и уже утром мозоли размякнут.

Берегите себя и вдохновляйте окружающих своей красотой!

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Мыло на страже здоровья

Антибактериальное мыло — отличное средство, чтобы защитить себя и свою семью от болезнетворных микроорганизмов, однако важно не переусердствовать в борьбе за чистоту.

Антибактериальное мыло содержит ингредиенты, которые нейтрализуют вредное воздействие бактерий, препятствуя их размножению. Чаще всего это триклозан (если мыло жидкое) или триклокарбан (если оно обычное, кусковое). Как и любым другим сильнодействующим препаратом, антибактериальным мылом нужно правильно пользоваться и не применять его слишком часто. Дело в том, что «злоупотребление» таким мощным средством приводит к тому, что уничтожаются не только вредные бактерии, но и полезные, живущие на поверхности нашей кожи и составляющие часть защитного комплекса человеческого организма.



Антибактериальное мыло незаменимо:

- чтобы продезинфицировать кожу после появления царапин и ссадин;
- после посещения мест общественного пользования;
- после контакта с сильно загрязненными поверхностями (крышка мусорного бака, перила лестницы, поручни транспорта);
- после контактов с больными людьми или животными.

Впрочем, стоит помнить, что при постоянном использовании антибактериального мыла болезнетворные бактерии «привыкают» к основному компоненту и становятся устойчивыми к нему. Кстати, именно поэтому в фармацевтике постоянно появляются новые виды антибиотиков, когда предыдущие версии уже не способны бороться с «адаптировавшимися» к ним бактериям.

Пользуясь антибактериальным мылом, соблюдайте простые правила:

- **мойте им только руки: для тела и волос это средство не подходит;**
- **мыльная пена не должна оставаться на коже дольше 20 секунд;**
 - **тщательно смывайте остатки мыла с кожи.**

Есть и альтернативы

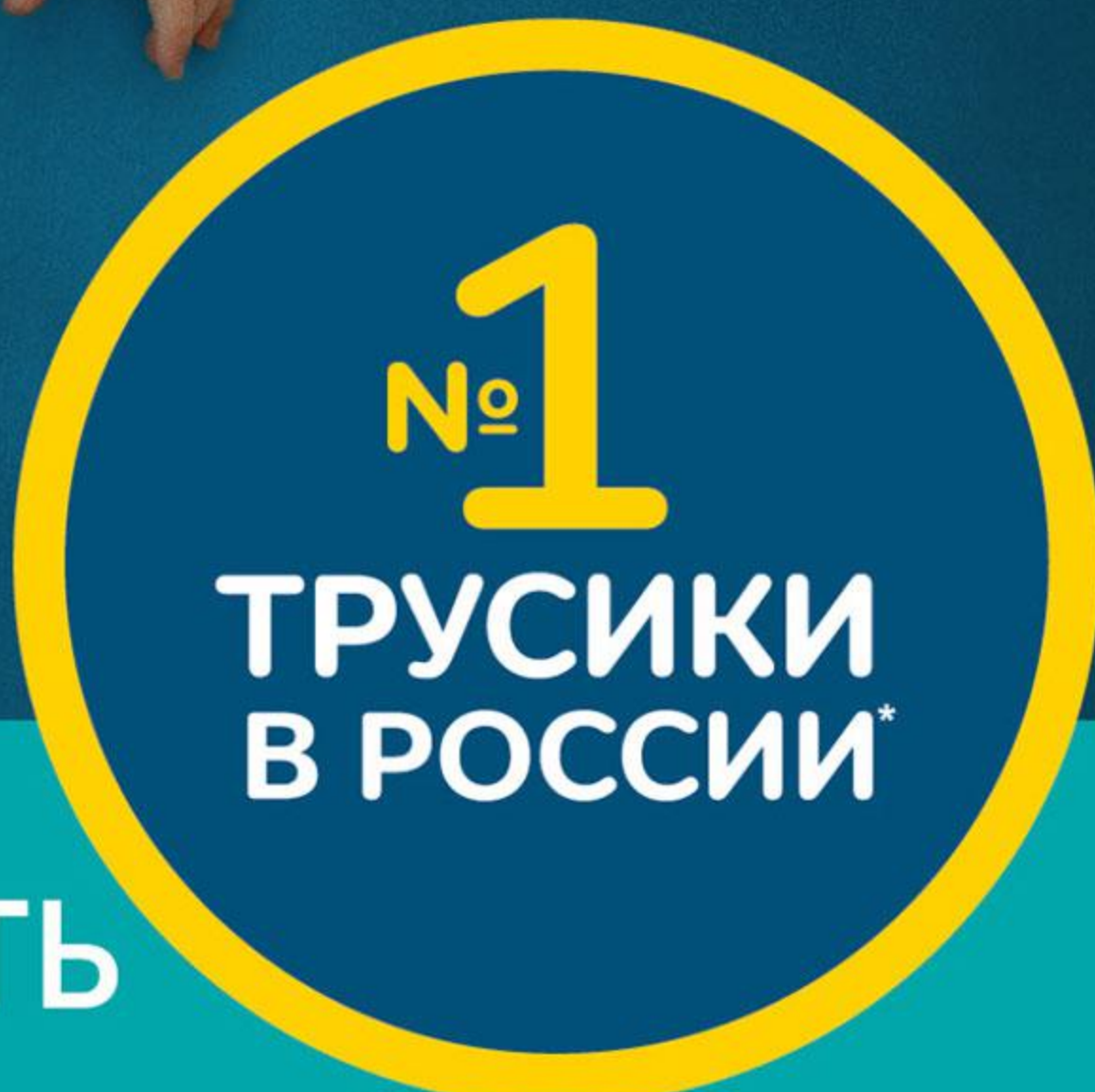
В быту лучше заменить «химические» антибактериальные средства на продукты, содержащие компоненты натурального происхождения. Благо в природе существует большое количество растений с мощными бактерицидными свойствами. Выбирая антибактериальное мыло для дома, обратите внимание на товары с содержанием натуральных ингредиентов. Они обладают более мягким эффектом, чем триклозан, но их действие будет намного безопаснее для организма. Одно из наиболее эффективных натуральных антибактериальных средств — масло чайного дерева. Помимо антибактериального и антисептического действия, оно лечит кожу и стимулирует ее регенерацию.

Берегите себя и будьте здоровы! &





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
- ул. Первомайская, 57
- 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»)



Едадил



Скидки супермаркета
«Быстроном» в мобильном
приложении Едадил

ДИСКОНТНЫЕ ПРОГРАММЫ



www.быстроном.рф