



# Meri sisäl- lämme\*

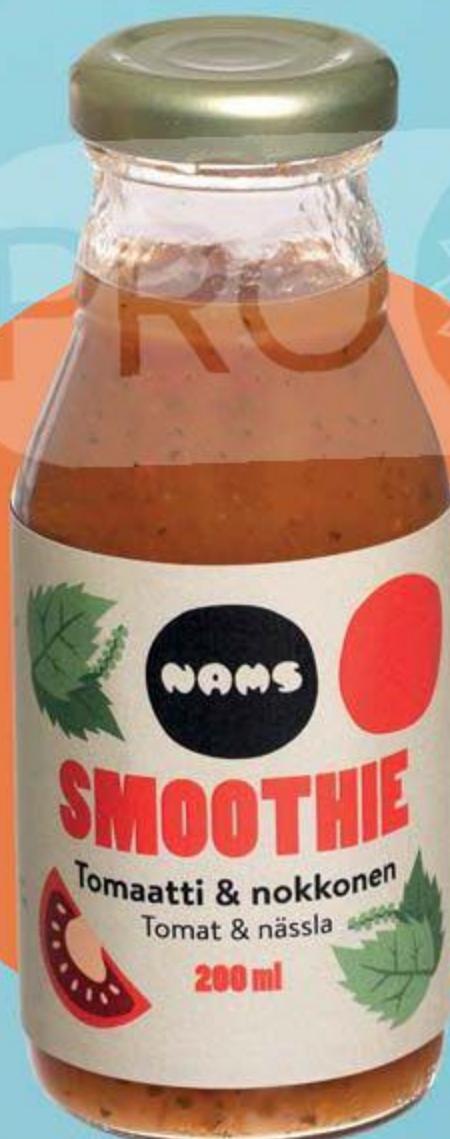
Море внутри

PRO SHOPE DA

6 августа — 2 сентября 2020 года

# Kiukauden tuote\*

\*товар месяца



## СМУЗИ

из помидоров и крапивы,  
Nams, 200 мл, Финляндия

Здесь производят натуральные и экологически чистые продукты: поливают овощи дождевой водой, удобряют природным торфом и собирают вручную. В итоге получается богатый витаминами коктейль, который можно взять с собой в офис, выпить после тренировки по йоге или просто попробовать ради эксперимента.

Когда речь заходит о смуси, на ум обычно приходит напиток с бананами или клубникой, в крайнем случае — с морковью. Финны же решили сломать шаблоны и подготовили его из томатов и крапивы.

Не стоит бояться крапивы в составе. Чтобы она не обжигала язык, её мелко перемалывают — оставляют полезные свойства и свежий аромат зелени. Сладкий вкус — заслуга не сахара, а помидоров, которые выращиваются на фермах компании Nams.





# PRO<sup>+</sup>SHOPER

## Слово Мариты

В этом выпуске мы набираемся терпения и мечтаем об идеальном отпуске: без масок, зато с морем. Если вам, как и нам, уже недостаточно Финского залива, давайте мечтать вместе: пробовать крабов на Камчатке, открывать для себя современный Баку, гулять по Французскому кварталу Нового Орлеана и теряться среди бергенских фьордов. Чтобы следующим летом, когда придёт пора смотреть билеты в настоящий отпуск, мы уже знали, куда полетим.

### Лиссабон

Плитка азулежу и музыка фаду

4–5

### Новый Орлеан

Марди-Гра и магия вуду

14–15

### Аландские острова

Неприступные скалы и руины замков

6–7

### Берген

Скандинавские праздники и легендарные фьорды

16–17

### Камчатка

Кальмары и вулканы

10–11

# PRO<sup>+</sup>SHOPER



# Lissabon\*

\*Лиссабон



**Заливные солнцем красные крыши, бело-голубые фасады домов, башни замков и алый мост, соединяющий берега широкой реки Тежу: в этом городе всегда ветрено, а в воздухе смешиваются запахи соли и рыбы, кофе и свежей выпечки. Это Лиссабон, город первооткрывателей, столица на семи холмах и Alis Ubbo — безопасная гавань моряков.**

Ещё одно имя Лиссабона — город, восставший из пепла. В ноябре 1755 года он пережил страшное землетрясение, за которым последовало цунами. Районы, нетронутые волнами, уничтожили пожары, бушевавшие пять дней. В итоге была разрушена большая часть города: знаменитые дворцы, библиотеки, соборы. Лиссабон пришлось отстраивать заново — но для него эта трагедия стала толчком к развитию и обновлению. В течение года узкие улицы превратились в широкие проспекты, столица обрела новый стиль и новые, устойчивые к землетрясениям, здания.

Лучший способ узнать Лиссабон — это пройтись по нему пешком: понаблюдать за прохожими, потеряться в паутине мощёных уличек, посмотреть на город с высоты. Прогулку лучше начать с района Белен, от одноимённой башни — во времена Великих географических открытий с этого места отправлялись в путь мореплаватели.

Чуть дальше, над рекой Тежу, возвышается памятник Первостроителям — он выполнен в форме огромного парусника: на борту корабля стоят Генрих Мореплаватель, Васко да Гама, Фернан Магеллан и другие выдающиеся люди той эпохи. На вершине находится площадка: если посмотреть с неё вниз, можно увидеть выложенную из гранита розу ветров и карту с маршрутами португальских моряков.

От памятника сверните вглубь района и загляните в Pastéis de Belém, чтобы попробовать паштейши — слоёные пирожные с заварным кремом. Каждый из них словно рассказывает свою историю мореплавания: напоминающие морские раковины пирожки придумали монахи из монастыря Жеронимуш, который был построен на деньги с продажи индийских спец-

ий. Похожие десерты подают во многих кондитерских Лиссабона, но именно в Pastéis de Belém их готовят по секретному рецепту тех монахов.

А вот за более сытными блюдами следуйте по набережной к Time Out Market, бывшему рыбному рынку, где под одной крышей расположились более 30 ресторанов местной кухни. В Monte Mar можно зайти за свежими ракушками и рисом с кальмарами, в Sea Me — за хот-догом с осьминогами, а в Cozinha da Felicidade — за треской: она считается самой любимой рыбой португальцев. Местные шутят, что знают 365 рецептов приготовления трески — по одному на каждый день в году.

Куда бы вы ни отправились дальше, идти придётся либо вверх, либо вниз — Лиссабон не зря называется городом на семи холмах. Чтобы сберечь силы, был придуман Элевадор-ди-Санта-Жушта — лифт, на котором можно быстро добраться из Нижнего города до верхнего района Баррио-Альто. На вершине подъёмника есть смотровая площадка — последние метры придётся преодолеть пешком, но в награду сверху открывается панорамный вид на черепичные крыши.

Ещё один способ путешествовать по городу — сесть на трамвай № 28: он проезжает мимо основных достопримечательностей Лиссабона. Одна из его остановок — Фейра-да-Ладра, самый старый блошиный рынок Португалии. Его название в переводе с португальского означает «рынок воровки», и местные говорят, что здесь можно купить всё, что португальцам удалось вывезти из своих бывших колоний. Украшения, посуда, куклы, часы, книги, пластинки — по рынку можно бродить часами, трогать каждую вещь и даже торговаться.



Но отдельно стоит остановиться возле лотков с плитками азулежу — такими же, какими облицованы почти все дома Лиссабона. Самые древние из них — жёлтые и зелёные, а в городе чаще всего встречаются бело-голубые. Продавцы покупают их на фабриках или откалывают от фасадов старых домов, которые находятся на реставрации. Плитками азулежу облицовывали дома, чтобы защитить их от осадков, которые всегда приходят с океана.

Всего 30 километров к западу — и вы на побережье, в городке Кашкайш. В прошлом это была рыбацкая деревня, а сейчас — модный курорт с золотыми пляжами, бирюзовыми бухтами и волнами, по которым можно скользить на серфе. Отсюда совсем недалеко до мыса Рока, самой западной точки Европы. Волны бешено бьются о камни, в лицо дует ветер: в древности этот мыс считали концом земли и называли местом, где начинается море.

Если бы море умело петь, его песней стала бы музыка фаду. Она родилась в окрестностях Лиссабона — её придумали рабы, которых ввозили в Португалию в эпоху Великих географических открытий. Местные моряки переняли манеру исполнения, добавили свои слова — и получилась светлая тоска о том, что бывает в жизни лишь раз.

Для фаду не нужна хорошая акустика: чтобы прочувствовать эту музыку, достаточно поставить пластинку на старый проигрыватель, убавить звук и потушить свет. А затем распахнуть окна и откупорить бутылку портвейна — чтобы дышать солёным бризом с Атлантики и открывать для себя Лиссабон заново.



# Ahvenanmaa\*

\* Аланские острова

**Неприступные скалы, укрытые зелёными кронами деревьев, одинокие маяки, затерянные в лесах красные домики и свежий морской ветер — вот что такое Аланский архипелаг.**

Менеджеры крупных корпораций приезжают сюда, чтобы вздохнуть свободно вдали от офиса и звонков по работе. Студенты ищут необычное место, где можно кататься на лонгбордах и велоаипедах вдоль моря, заниматься йогой на утёсах или в лесу. Для бывалых путешественников Аланды — неизведанный уголок Финляндии, не похожий на её материковую часть. Все они находят то, что искали, среди 6 700 островов, из которых обитаемых — всего 60.

Острова, раскинувшиеся в Балтийском море, находятся на одинаковом расстоянии от Финляндии и Швеции. Географически они относятся к Финляндии, но большинство местных — потомки шведов. Они обижаются, если назвать их финнами, но и к шведам себя не относят, хотя шведский — основной язык островов. Статус автономной провинции обеспечивает Аландам собственный флаг и почтовые марки. Даже образец паспорта здесь отличается от классического финского.

Сюда добираются в основном по морю, паромом из Хельсинки, Стокгольма или Таллина. Туристов привозят в Мариехамн — столицу и единственный город на архипелаге. В нём живёт около 11 тысяч человек — и это больше половины всего населения островов. Гордый статус не мешает городу оставаться уютным и провинциальным. Он похож на тихий уголок Вены или Дюссельдорфа — но с северным характером. В центре на широких улицах просторно разбросаны невысокие дома европейского вида, которые к окраинам становятся всё больше похожи на загородные коттеджи. Здесь не бывает толп, а по утрам всегда найдётся столик в одном из кафе, куда местные заходят за кофе — его тут любят больше, чем чай.

Все дороги ведут в порт — и не зря, там есть на что посмотреть: яхтенная гавань, большие корабли и старинный парусник *Pommern*, который оставил карьеру мореходного судна и стал музеем. Ма-



риехамн — самое оживлённое место на всём архипелаге, но даже тут жизнь кажется тихой и размеренной. Чтобы прочувствовать дух города, стоит начать день с чашки кофе и любимого местного завтрака — блинчиков с кардамоном и взбитыми сливками. Прогуляться к порту, побывать у моря, до которого тут отоваоду рукой подать. Зайти в музей — будь то Ромтегн, музей истории, мореходства, искусств или главная городская библиотека. Поиграть в гольф на одном из трёх полей.

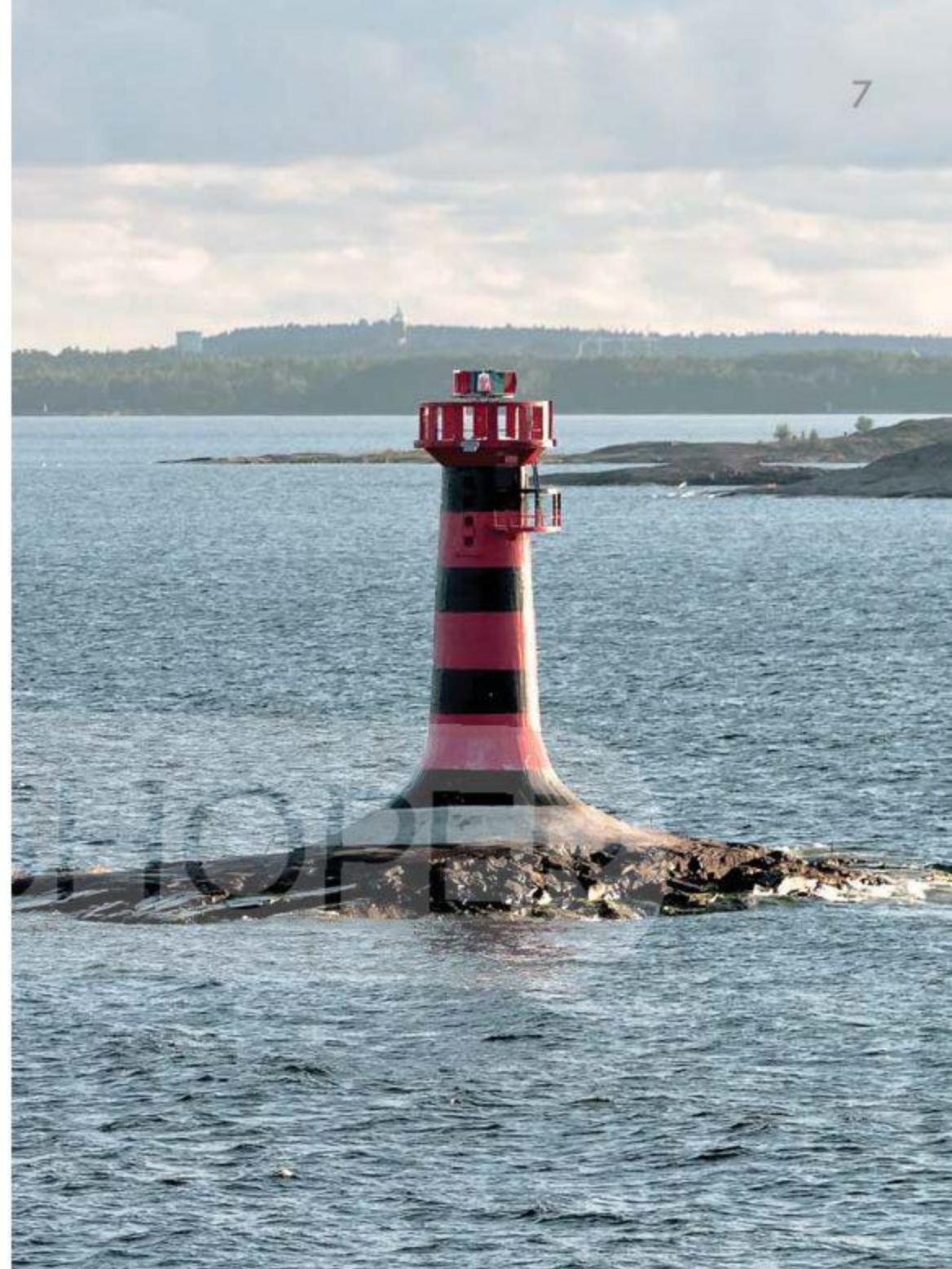
Неподалёку от Мариехамна находятся главные исторические достопримечательности островов: крепость Кастельхольм, руины замка Бомарсунд и монастыря Чёкар, которые на фоне морских пейзажей выглядят ещё монументальнее. Их вид дополняют одинокие полосатые маяки, вырастающие из воды на гладких камнях, похожих на спины китов. Те, кто ищет телепорт в пустынное и немного дикое средневековые, находят его здесь.

Побережья островов — это не только скалы и утёсы. На Аландах есть и длинные золотые пляжи, где играют в мяч, устраивают пикники и даже купаются — летом вода достаточно тёплая. Семьи с детьми и те, кто хочет спокойного отдыха, часто выбирают Degersand или Gröna Udden в парке отдыха Ålandsspark.

Фанаты спорта любят архипелаг за километры качественных ровных дорог, которые рассекают острова и огибают их вдоль моря. Они и сотни возможных маршрутов делают Аланды райем для велосипедистов. Чуть менее популярны здесь машины, катера, каяки, а зимой тут можно путешествовать даже на коньках. Некоторые острова соединены мостами, но на большинство можно попасть только через паромную перевалку — морские путешествия не кончаются прибытием в Мариехамн, а только начинаются с него.

Вокруг моря здесь строится вся жизнь: оно и источник промысла, и связь с внешним миром, и основное развлечение местных. Большинство из них умелые мореходы, которые мастерски обращаются с лодками и снастями и очень этим гордятся. Рыбалка — любимое здешнее хобби, поэтому в кафе вы найдёте множество блюд из свежей рыбы. Плавания тут дело обычное: у многих аландцев есть катера, яхты или простые моторные лодки, а паромы для сообщения между островами ходят несколько раз в день.

Местные охотно показывают туристам, как и чем живут сами: здесь много гидов, которые готовы организовать каякинг, кемпинг, велосипедный или пеший тур. Или пригласить позаниматься йогой на скалистом обры-

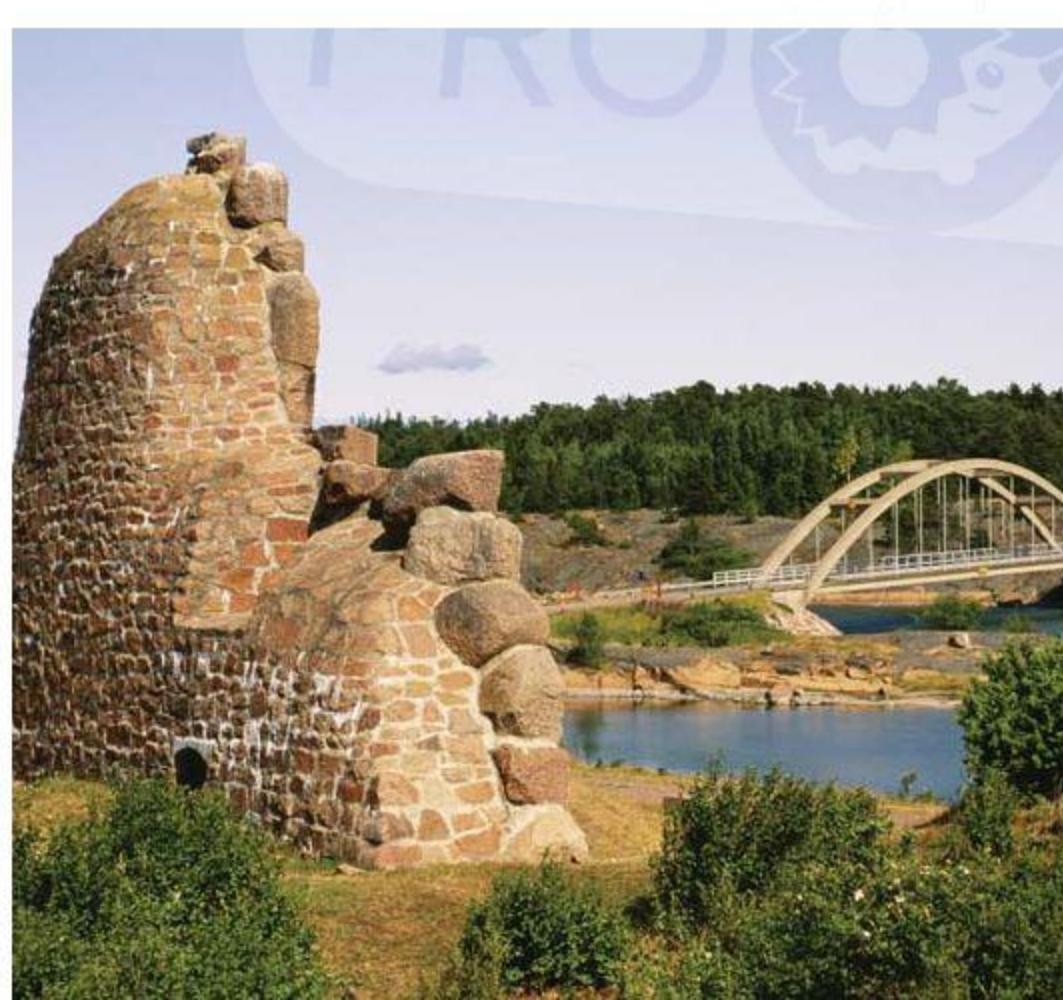


ве с видом на море и острова вокруг. Гастрономическому туризму тоже есть место: у Кастельхольма держит ресторан лучший шеф архипелага, который принёс местной кухне популярность в Финляндии. В любом кафе подадут вкусный козий сыр, знаменитый на всю страну, панкейки с тушеным черносливом, копчёную ветчину и пиво на меду и голубике — местный рецепт, который стал символом Аландских островов.

Летом, в промежутке с 19 по 26 июня, аландцы отмечают солнцестояние — этот праздник здесь важнее Рождества. На площадях проводят ярмарки и устанавливают украшенные гирляндами из цветов высокие шесты, которые в это время можно увидеть и в полях, и даже у некоторых домов рядом с флюгерами. Это такая же традиция, как красить коттеджи в красный и ставить во дворе флаг, — местные любят подчёркивать своё отличие от финнов и шведов так же, как каталонцы — от испанцев.

Зимой Аланды становятся суровым краем, в котором найдётся всё, с чем ассоциируется скандинавская провинция: маленькие домики с за-снеженными крышами, пасмурное небо, холодный морской ветер, минимум людей и горячие ужины у камина по вечерам. В это время море замерзает — яхтинг и каякинг откладывают до тёплого сезона. Им на смену приходят зимняя рыбалка и катание на снегоходах — несмотря на ветер, здесь достаточно тепло для таких развлечений. Но лучшее, что можно придумать, когда вода замёрзла — прогулки на коньках прямо по проливам между заснеженными островами.

Характер и пейзажи Аландов меняются в зависимости от сезона, но уют и дыхание свободы витают в солёном морском воздухе круглый год. Сюда приезжают и возвращаются не только за видами, от которых захватывает дух, но и за спокойным отдыхом или безобидными приключениями в духе «Королевства полной луны» Уэса Андерсона. И конечно, за местной едой — всегда свежей, натуральной и самобытной.



# Baku\*

\* Баку

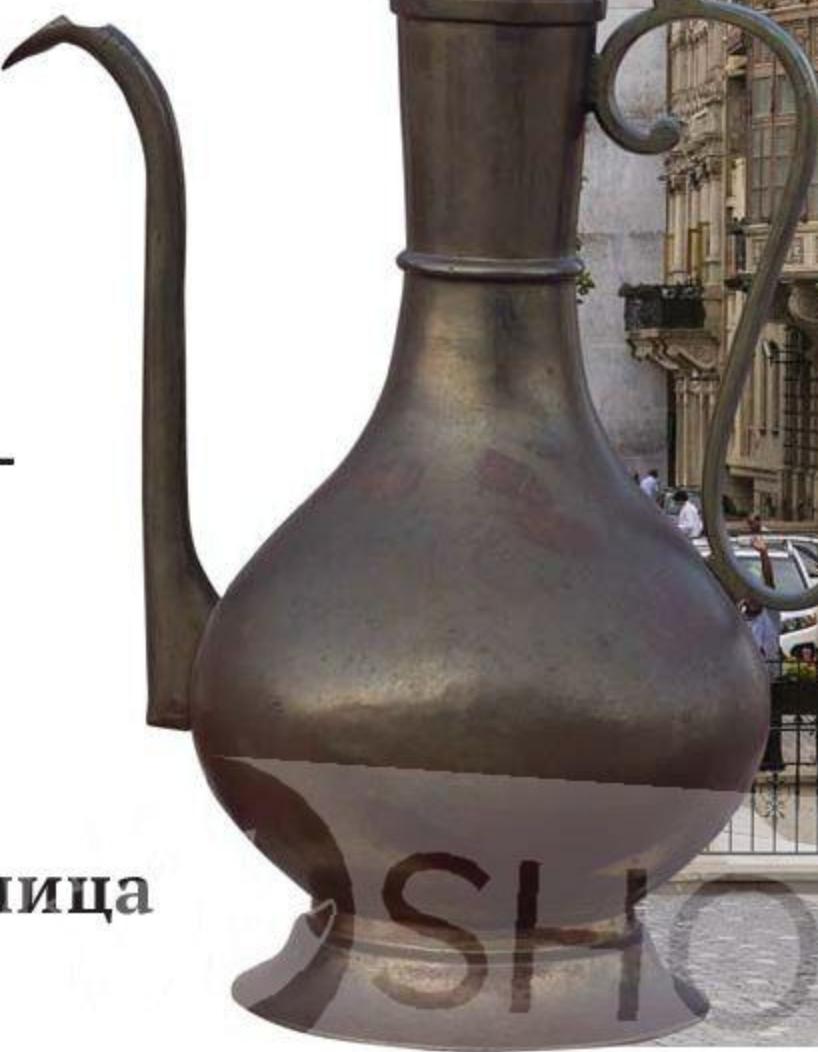
**Днём здесь торгуют коврами на улице, а вечером выходят на прогулку по широкой залистой огнями набережной, утром пьют чай из самовара, а после работы садятся в немецкий автомобиль и едут ужинать в ресторан на побережье. Всё это Баку — один город, в котором сплелись два совершенно непохожих мира: наивный восток из кино и современная столица с небоскрёбами.**

Старый город, который называют Ичеришехер, — это район, где на кривых улочках греются на солнце коты, азартно переставляют шашки нардисты и играют в догонялки дети. С трёх сторон он окружён крепостными стенами. Вдоль них уличные торговцы раскладывают свои товары: ковры, жестянные подносы и антикварные масляные лампы — среди китайских сувениров здесь можно найти по-настоящему интересные вещи.

Несмотря на указатели, в Старом городе легко заблудиться, а если спросить дорогу у местных — можно заблудиться ещё сильнее. Держите ориентир на высокую Девичью башню — она находится в той части Старого города, где крепостные стены заканчиваются и начинается побережье Каспия. По легенде, башня названа в честь дочери шаха, который решил выдать дочь замуж против её воли. Пытаясь переубе-

дить отца и оттягивая время, девушка просила ко дню свадьбы построить башню. Когда башня была готова, отец решения не изменил — в отчаянии дочь взбежала на вершину и прыгнула в море.

Баку стоит на побережье, но в черте города никто не купается — вода слишком грязная. До ближайшего пляжа 40 минут на машине, он называется Мардакяны — это длинная по-



лоса мягкого песка с зонтиками, лежаками, раздевалками и кафе. Лучшие места у моря заняты пятизвездочными спа-отелями: на их закрытых территориях каждый вечер проводятся дискотеки, концерты и световые шоу. Дикие пляжи начинаются чуть дальше, к северу от города, в районе посёлков Билья и Новханы. Из удобств там только автостоянки и тандырные, зато мало людей, песок усыпан ракушками, а к берегу иногда прилетают аисты.

Также вдали от центра находятся и популярные рыбные рестораны — с их террас слышен плеск волн и открывается панорамный вид на море. В Dərgəyə Fish House стоит приехать ради форели на гриле, которую можно есть прямо с костями, или жареной в масле кефали. А в Nag & Şərab — ради каспийских деликатесов: запечённой в печи белуги, осетра в гранатовом соусе и чёрной икры.

А вот если захочется традиционной азербайджанской кухни — лучше вернуться в Старый город: найти шумную Торговую улицу и свернуть в подворотню, где прячутся небольшие закусочные. У многих из них нет даже названия, на стенах висят ковры,

дать новости, играть в нарды и домино. Азербайджанцы заваривают чай в больших чайниках или самоварах и разливают его по изогнутым хрустальным стаканам. К чаю подают маленькие пиалы с вареньем и выпечку: пахлаву, песочное печенье или шекербуру, пирожки с начинкой из миндаля или фундука.

Современный Баку начинается сразу за стенами Старого города. По широкому проспекту Нефтяников проносятся фиолетовые такси — точные копии лондонских кабов, на горизонте виднеются нефтяные вышки, а на фоне моря выделяется колесо обозрения Baku Eye. Вдоль всей бухты тянется вымощенный белыми плитами Приморский бульвар: его центральная часть утопает в зелени, а прибрежная ступенями спускается к воде.

Море у берегов Баку пахнет нефтью — именно ей город обязан стремительному преображению. 25 лет назад Баку был захвачён заводами, дышал смогом и назывался «чёрным городом». На деньги, полученные от добычи нефти, столицу отстроили



а вместо стульев — деревянные лавки. Главное в таких местах — не обстановка, а еда. Попробуйте хингал — азербайджанский аналог лазаньи — или кутабы — пирожки из пресного теста с начинками из мяса, сыра, овощей или зелени.

Здесь же можно заказать и чай. Или отправиться за ним в чайхану — чайный дом, куда местные приходят отдыхать, обсуж-

заново: промышленные здания перенесли за город, набережную засадили деревьями, в центре возвели небоскрёбы.

Прямо на Приморском бульваре находится Музей ковра — масштабное здание в виде свёрнутого в трубку ковра: он рассказывает о традиционном искусстве Азербайджана, которым очень гордятся местные. Чуть дальше, на холме — Центр Гейдара Алиев-

**Хингал —  
азербайджанский аналог  
лазаньи**



ва — белоснежная громада в окружении зелёного поля травы и ниспадающих потоков фонтанов. У сооружения нет ни одного угла — пол плавно становится стеной и переходит в потолок: бакинцы считают, что форма здания похожа на волны Каспийского моря.

Практически из любой точки города видны «Пламенные башни»: строения напоминают языки огня и особенно эффектно выглядят ночью, когда кажутся одним гигантским факелом. Такая форма выбрана неслучайно: раньше по всей территории Азербайджана были разбросаны «горящие горы» — места, где природный газ выходил на поверхность и воспламенялся. Сейчас большинство из них погасли, но одна — в окрестностях Баку — горит до сих пор.

С наступлением сумерек город немного успокаивается: исчезают толпы туристов и традиционные бакинские пробки, на дорогах появляются байкеры, а на набережной начинают свои тренировки каратисты. Лучшие виды открываются из Нагорного парка: до него удобнее добираться с проспекта Нефтяников — на фуникулёре или по крутой мраморной лестнице. При взгляде с высоты старый и новый Баку словно сливаются воедино: «Пламенные башни», Ичеришехер Приморский бульвар, Бакинский порт светятся миллионами огней и мерцают наподобие звёздного неба. Эта картина навсегда врезается в память, как вкус азербайджанского чая и запах Каспийского моря.



# Камт

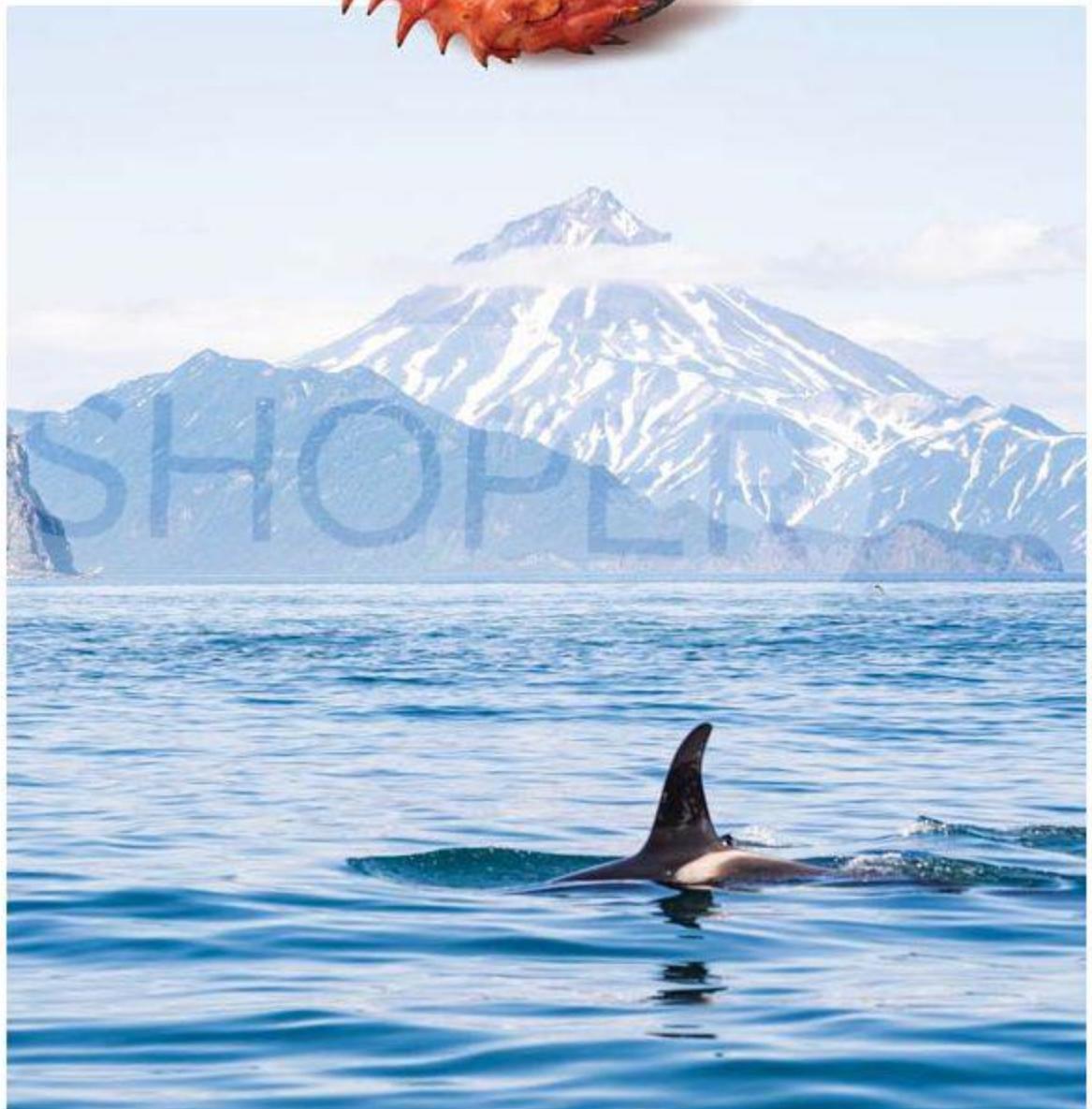
\* Камчатка

**Сюда можно добраться только на самолёте — проведя девять часов в воздухе, здесь нет железных дорог и практически отсутствует асфальт, а для хорошего отдыха вместо шорт и купальников лучше захватить с собой лыжный костюм и трекинговые ботинки.**

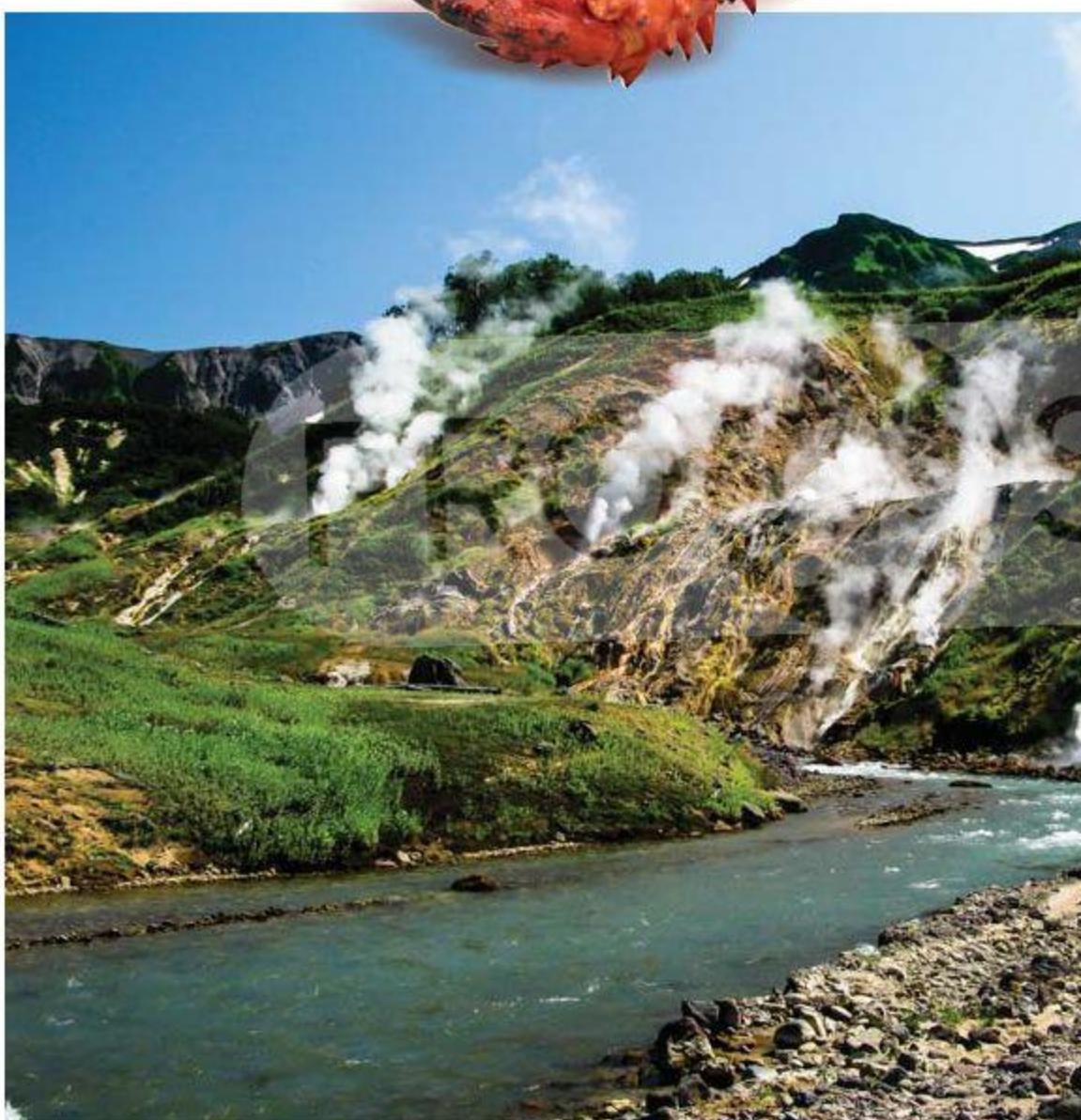
Одни говорят, что на Камчатке начинается Россия, другие считают, что тут она заканчивается, — и не каждый отважится на такое путешествие. Но сомнения уходят, когда в иллюминаторе открывается вид на изрезанные берега Авачинской бухты, дымящиеся вулканы и затянутый морским маревом Петропавловск-Камчатский.

В непогоду этот город продувается всеми ветрами: ледяные волны с пеной выбрасывают на берег морских звёзд и ламинарий, над жилыми кварталами зависают тяжёлые облака, всё вокруг погружается в туман. Но в солнечные дни пейзаж меняется. Уличные музыканты на улице Озерновская Коса играют песни из старых кинофильмов, дети гоняют на велосипедах по набережной, взрослые отдыхают на лавочках в парке на Никольской сопке. В районе морского порта у Моховой бухты выползают на берег сивучи — ушастые тюлени весом под тонну. Они греются на солнце и с удовольствием поглощают рыбу, которую им бросают со смотровой площадки.

Рыбный запах витает над портовыми районами Петропавловска: кальмары и лосось продаются во всех магазинах города и стоят дешевле говяжьей вырезки. С море-



# šatka



продуктами на Камчатке готовят даже фастфуд: в уличных палатках на площади Ленина можно найти шаверму с крабом и пирожки с икрой, а в кофейне торгового центра «Шамса» — крабовый раф. За экзотикой стоит идти в рестораны «Камчатка» и «Кэлылан»: в первый — пробовать уху из пяти видов рыб и вонголе с морским гребешком, во второй — дегустировать сало нерпы, учиться играть на бубне и устраивать фотосессию в костюмах коренных народов.

А за панорамными фотографиями — на смотровую площадку Мишленной сопки. С неё открываются виды не только на Петропавловск-Камчатский и Авачинскую бухту, но и на Тихий океан — он находится всего в 40 минутах езды от города. Здесь, на Халактырском пляже с чёрным песком, даже зимой катаются на серфах. Вода ледяная, но серферы из Австралии и Индонезии специально приезжают на Камчатку, чтобы испытать себя и попробовать русское катание с видом на вулканы.

Вулканы на Камчатке повсюду: на открытках и сувенирах, на одежде и татуировках камчадалов. Здесь даже празднуют День вулкана — массово восходят на вершину Авачи.

По местным легендам, в вулканах живут злые духи — гамулы. Когда жерло дымится — они просыпаются, а когда булькает — варят похлебку из кита, выловленного в океане. Землетрясение происходит после того, как гамулы наелись и начали веселиться. А если из вулкана вылетают лавовые бомбы, значит, рыбы в похлебке оказалось слишком много и духи выкидывают косточки.

Большинство вулканов Камчатки действующие: периодически они вибрируют и издают гудящие звуки, их вершины всегда нагреты, а из кратеров идет пар. Местные к этому привыкли и не пугаются: они водят туда туристов и поднимаются сами, чтобы устроить романтическое свидание, ведь внутри тепло и можно спрятаться от ветра.

Термальные источники — еще одно горячее место Камчатки: на всём полуострове их больше сотни, но самые близкие к Петропавловску находятся в посёлке Паратунка. Они выглядят как бассейн под открытым небом и наполнены горячей водой, поэтому особенно приятно купаться в них во время дождя или холодным снежным днём.

Тем более что снег на Камчатке лежит практически круглый год. В июне, когда в окрестностях Петропавловска-Камчатского сходят последние сугробы, на вершине Авачи уже выпадает первая крупа. Камчадалы шутят, что их дети встают на лыжи быстрее, чем учатся ходить. Особое удовольствие — спуститься с сопки на лыжах или сноуборде прямо к берегу океана. А затем сидеть на нагретом солнцем чёрном песке, слушать шум волн и любоваться пейзажами, красоту которых не передаст ни одна фотография.



# PRO SHOPPER Oakland\*

\* Окленд

**Здесь первыми  
в мире встречают  
рассвет и любуются  
закатом, когда  
мы только  
просыпаемся.  
В июле включают  
обогреватели,  
а в декабре  
загорают на пляже.  
Всё это  
в новозеландском  
Городе парусов —  
Окленде.**

В его маленьких гаванях красуются яхты, а у каждого десятого жителя есть своя лодка. Одни называют Окленд неторопливым морским городом, а другие — шумным мегаполисом. Всё становится понятно, если посмотреть на него сверху: россыпь одноэтажных домов обхватывает квартал из небоскрёбов с барами, ночными клубами и университетами.

## Привычки новозеландцев

Новозеландцы из-за почасовой оплаты не задерживаются на работе и оставляют все дела в офисе. Свободное время посвящают волонтёрству: шахматы в доме престарелых или сбор мусора на пляже — главное, помогать. Для новозеландцев принципиально поддерживать своих, поэтому вместо «Старбакса» они выбирают местную кофейню, а за вещами ходят на субботние маркеты.

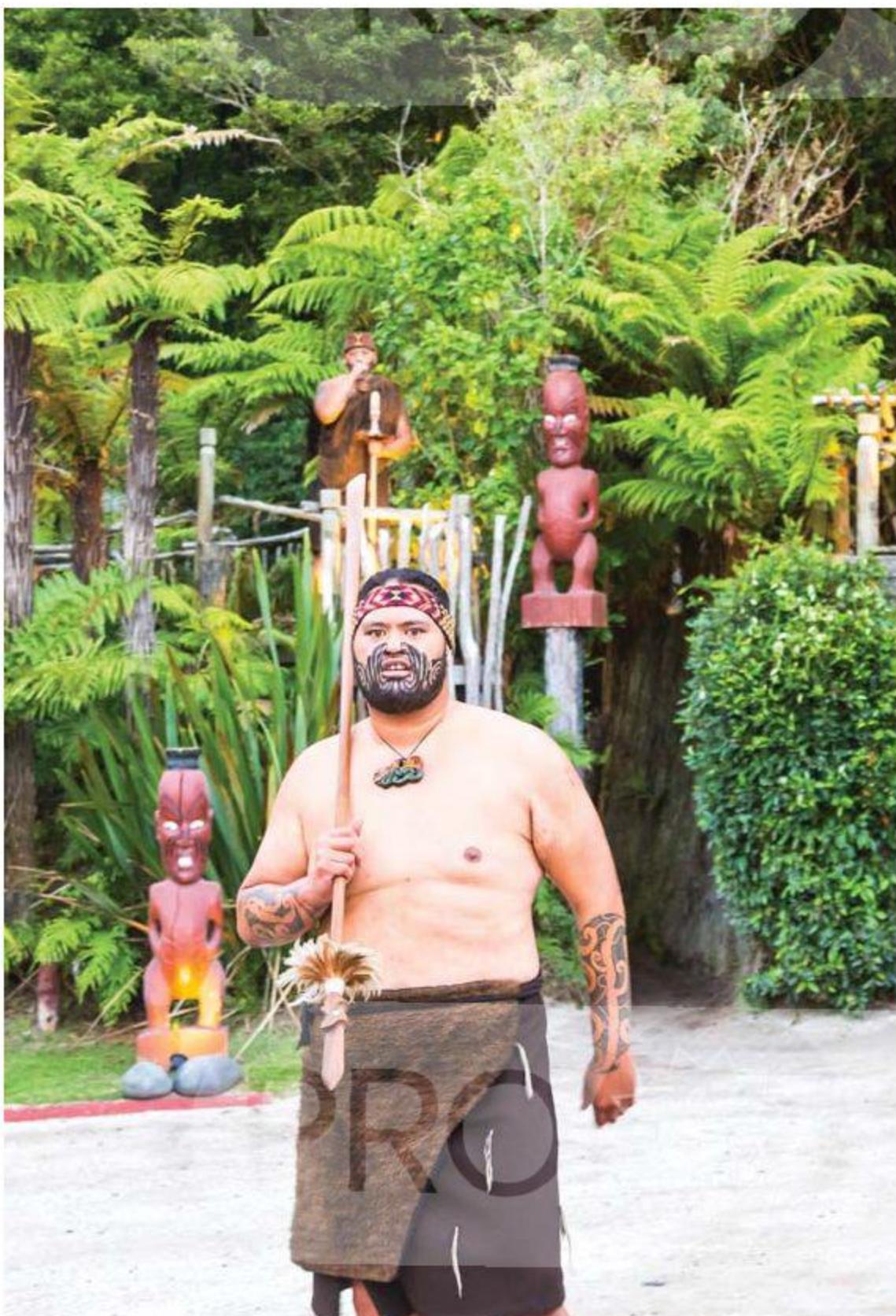
Пока у новозеландцев нет семьи, они предпочитают снимать квартиру с друзьями по интересам, потому что это дешевле и не нужно искать компанию для общения. В Окленде обычно арендуют жильё в центральной части города: там много баров иочных клубов и оттуда удобно добираться до университетов.

Окленд считается самым безопасным городом в стране, поэтому здесь не закрывают двери и не пристёгивают велосипеды. Жители доверяют друг другу и спокойно относятся к гостям города, которых становится довольно много во время уличных мероприятий. Например, на мартовский фестиваль фейерверков «Фиеста Уик» съезжаются со всей страны. Это практически единственная возможность посмотреть на цветные огни в небе, потому что в Новой Зеландии запрещена продажа пиротехники.

## Спорт в Окленде

Для активного спорта в Новой Зеландии есть всё, что нужно: заливы со свободным выходом в море, огромные площадки, стадионы и многое другое. Новозеландцы любят регби, футбол и регаты. Для любителей парусного спорта в Окленде каждый год проводят соревнования «Регата Пасифика», во время которых набережная заполняется сотнями болельщиков.

А ещё здесь очень популярен конный спорт. Специальные тропы обустроены и в национальных парках, и вдоль потухших вулканов, и даже через пляжи. В зависимости от вида маршрута на лошади можно спускаться к озёрам, проходить через фермерские угодья или по заливу мимо мелких островов.



**По легенде, именно для этого коренного народа боги создали Новую Зеландию — Страну белого облака**

## Деревни хоббитов и маори

Одно из самых живописных мест Новой Зеландии находится в рукотворной деревне Хоббитон, которую декораторы создали на месте обычной фермы. Маленькие дома с круглыми окнами, заросшие травой и цветами, паб на витиеватой улице и огромный искусственный дуб — всё это спряталось среди изумрудных холмов, которые находятся в двух часах езды от Окленда.

Ещё один магнит для путешественников — этнографическая деревня маори. По легенде, именно для этого коренного народа боги создали Новую Зеландию — Страну белого облака. У маори нет письменности: всю информацию о себе и роде они передают через татуировки на теле. Большинство маори зарабатывают на экскурсиях для туристов. Они изображают жизнь своего народа до прихода европейцев: показывают танец хака, которым устрашали противника, и угощают ханги — национальным мясным блюдом из земляной печи.

## Еда в Окленде

В Окленде практически везде продают морепродукты: жареный осьминог в гриль-баре Mt Eden или хрустящие морские гребешки в ресторане FISH. На рыбном рынке можно найти всевозможные виды океанского фастфуда и даже приготовить свежую рыбу на мастер-классе. Сами новозеландцы больше всего любят десерты. Причём самые популярные названы в честь русской балерины Анны Павловой и своим видом напоминают её летящую юбку. Один из них — торт с бефе и киви, а второй — мороженое в студии Giapo, где это холодное лакомство превращается в произведение искусства.



## Остров Вайхеке

Чтобы посмотреть на один из самых красивых островов Новой Зеландии, из Окленда отправляются на пароме до Вайхеке. Остров идеален для пляжного отдыха: дикие бухты, где можно уединиться, и шумные побережья, где на серфе можно покорять большие волны.

Дополнительную живописность Вайхеке придают раскидистые виноградники с десятками виноделен. В некоторых, например в Ridgeview Estate, можно продегустировать мальбек и каберне-фран. А можно купить бутылку с собой, объездить весь остров на велосипеде и остановиться в маленькой бухте. Сидеть на песке и слушать шум океана, попивая холодное шардоне.



\* Новый Орлеан

**Обычно в Новый Орлеан едут за джазом, кафе и барами Французского квартала, жарким из крокодила и вуду.**

Но когда выходишь из аэропорта, видишь совсем другую картину: на оживлённом проспекте крупного города растут пальмы, по многополосной дороге проносятся машины. Понять, что ты при этом не где-нибудь в Майами, можно по высоте зданий — здесь они ниже — и лёгкому запаху болот, доносящемуся с Миссисипи. Прятаться от него бесполезно: вода окружает город с трёх сторон, и её присутствие обеспечивает ему и традиции, и историю, и характер.

Благодаря Миссисипи город образовался в Средние века, она кормит многих местных жителей, и она же — главная опасность. Чтобы мириться с периодическими ураганами, местным нужно быть ироничными оптимистами. И у них получается: в 2005-м ураган «Катрина» разрушил значительную часть города, а в 2006-м на вывесках кафе появились надписи вроде: «Привет, «Катрина», вечеринка начинается!» Американцы называют Новый Орлеан Big Easy — за его беззаботное настроение и вечную жажду развлечений.

Это не стереотип: местные настолько любят повеселиться, что целый день город гудит, а к вечеру превращается в одну большую вечеринку. На улицах полно музыкантов, людей в ярких костюмах, живых статуй и эпатажных современных артистов: многим нравится идея, что за свойственное им странное поведение, которое рассмешит прохожих, можно получить немного денег.

В этом городе ловят аллигаторов голыми руками и говорят, что они превращаются в опасных хищников, только если очень их разозлить. Верят в призраков и с удо-



вольствием рассказывают о них байки любому, кто готов послушать. Знакомятся со словами «Мы в бар, ты с нами?» и каждый день живут, как последний. Даже к кухне подходят с юмором: вряд ли вы найдёте лимонад «Воды Мойки» в Санкт-Петербурге, а вот шоколадный пирог «Грязь Миссисипи» в Новом Орлеане — запросто.

Характером и нравами жители города обязаны не только жаркому климату, большому порту и регулярным ураганам, но и своей истории. Здесь живут потомки французских и испанских колонизаторов и африканцев, которые им служили. Совместная история сплотила их, поэтому теперь все три культуры — креольская, каджунская и африканская — сплелись в единый и яркий образ жизни, непохожий ни на что другое.

Один из главных столпов получившегося характера — желание повеселиться. О Марди-Гра — весеннем карнавале перед началом поста — знают во всём мире. Он начинался как костюмированное представление во Французском квартале, а теперь разросся до главного события города — с масками, движущимися платформами, королём карнавала, музыкой и шествиями. К нему украшают дома флагами и цветами, деревья и столбы увешивают бусами, которые во время фестиваля принято разбрасывать. Обычно Марди-Гра выпадает на конец февраля или начало марта, но для тех, кто хочет праздника в другое время, есть посвящённый ему музей.

Это главный фестиваль города, но не единственный. Масштабные вечеринки, посвящённые еде, музыке и радости жизни, случаются почти каждый месяц. В апреле — фестиваль Французского квартала и фестиваль джаза, в июне — фестиваль устриц, 29 октября, на кануне Хеллоуина, — фестиваль вуду-музыки и искусств. Но самый очаровательный — во вторую субботу августа: он называется «Забег в красных платьях». Это благотворительный забег, для которого нужна не хорошая физическая подготовка, а красное платье и стакан с коктейлем. Он собирает сотни участников — и в нём нет никакого особого смысла, кроме веселья.

Не всякий турист выдержит такой ритм, поэтому в городе хватает и более спокойных развлечений. Здесь много музеев: NOMA (New Orleans Museum of Art), посвящённый искусству, детский, музей американского Юга, галерея современного искусства и, конечно, музей джаза и музей вуду. NOMA находится в городском парке с ботаническим садом, парком скульптур, аттракционами, прудами и каналами. Там же растёт «поющий дуб» — огромное старое дерево, на ветвях которого висит «музыка ветра»: сюда ходят, чтобы медитировать, лежать на траве и любоваться небом.

Чтобы прочувствовать дух города, мало прогуляться по Французскому кварталу с невысокими европейскими домиками, ажурными чугунными балконами и кофейнями на каждом углу. Стоит хотя бы раз пересечь Миссисипи на пароме или отправиться на нём же в круиз по окрестностям: как и Санкт-Петербург, Новый Орлеан с воды выглядит иначе. Многие приезжие берут экскурсию по болотам — с гидом, который покажет аллигаторов и расскажет страшные легенды об обитающих там чудовищах.

Чудовища и призраки — одна из любимых тем города. Вуду — часть его истории, поэтому комнаты с привидениями в отелях стоят дороже обычных, а на центральных улицах нетрудно найти потомственную гадалку, которая расскажет всё, о чём бы ни спросил её

*Гамбо — густой пряный суп из морепродуктов, мяса и риса*



гость. Любовь к сверхъестественному новоорлеанцам досталась от африканских предков, и многие до сих пор верят, что можно предсказать судьбу по брошенным костям. Мистика удивительно мирно уживается с современным настроением города, джазом и страстью к вечеринкам, становясь то частью истории, то чертой характера.

Ещё одна яркая часть культуры — еда. Новый Орлеан — место, в которое вас со спокойной душой отправила бы мама. Гамбо — густой пряный суп из морепродуктов, мяса и риса — и джамбалайю — местную вариацию паяэли, похожую на гамбо без бульона, — вы найдёте здесь гораздо быстрее, чем бейгл или бургер. Креольская и каджунская кухни — ещё одна местная традиция, с которой в Новом Орлеане обязательно нужно познакомиться.

Креольская кухня — это смесь французских традиций и африканской любви к приправам: она состоит из крабовых оладий с яйцами пашот, овощных рагу, рыбы, риса и устриц. Про каджунов креолы говорят, что те «едят всё, что плавает, летает и стоит на ножках, — кроме кораблей, самолётов и стульев». Так что за возможность вспомнить вкус свинины и попробовать мясо крокодила, которое не считается здесь экзотикой, отвечают именно они.

Важно всё сделать правильно: провести полдня на ногах, как следует вымотаться, а потом выбрать симпатичную террасу во Французском квартале и заказать традиционные гамбо и джамбалайю, устрицы, рагу с мясом аллигатора или черепаховый суп. Последние два могут оказаться острыми: в них добавляют много специй, чтобы перебить запах болота.

Кухня, культура и местность делают Новый Орлеан гордостью американцев. Всё, что вы можете узнать о нём из «Принцессы и лягушки», «Американской истории ужасов» и другого кино, — правда. Город настолько колоритный, что в нём приживётся любая традиция и любая байка будет ему к лицу. Нельзя угадать заранее, что он оставит на память: сувениры из лавки вуду, любовь к джазу или умение устроить праздник без повода. Но чувство лёгкости, которая определяет местный характер, точно останется надолго.

**Фьорды, рыбацкие деревни и звенящее Северное море – за всем этим едут не в космополитичный Осло, а в город Берген.**



Живописные зелёные холмы, чистое высокое небо и крошечные красные дома, окутанные густым туманом, — именно такие виды ищут в Скандинавии. В этом же городе находится один из самых главных торговых портов мира. Через него медленно проходят гигантские круизные лайнеры, на волнах качаются маленькие белые лодки, а бородатые рыбаки обсуждают улов и ненастную погоду.

## Погода и менталитет

Яркое солнце появляется в Бергене всего на одну неделю в году, а дождь идёт больше двухсот дней. Поэтому в каждом отеле туристам выдают зонтики, а в номерах ставят сушилки для обуви. Местные даже шутят, что все норвежцы рождаются с лыжами, а бергенцы — с зонтиками. Хмурую погоду бергенцы компенсируют яркой одеждой и физической активностью. Жители Бергена много ходят пешком, сплавляются всей семьёй на каяках, устраивают восхождения на горы,



а автомобилям предпочитают велосипеды. Одним из главных хобби считаются путешествия, поэтому с пониманием относятся к туристам, которых так много на улицах города.

## Главные места

Место притяжения приезжих и местных — район Брюгген, который в XIV веке был деловым центром Норвегии. Сейчас это торговый квартал из цветных деревянных домов с пабами, галереями и бутиками. Сюда приходят за шерстяными норвежскими свитерами, магнитами и сувенирами в виде троллей. Или берут в бистро Søstrene Hagelin порцию фискекакеров (рыбных оладий) и идут гулять по колоритной Ганзейской набережной, вдыхая морской воздух и слушая крики чаек, которые таскают рыбу из корзин.

Ещё одно место, мимо которого невозможно пройти в Бергене, — рыбный рынок. Сами бергенцы обычно туда не ходят из-за высоких цен. Туристы приходят на рынок за овощами, ягодами и свежими морепродуктами. А ещё заглядывают туда ради легендарного скандинавского супа из сливок и лосося, жареных мидий или рыбных шашлыков.

## Еда

Бергенцы очень гордятся своей кухней, ведь их город считается одной из столиц гастрономического искусства ЮНЕСКО и Меккой для гурманов. Почти все блюда состоят из морепродуктов: кренделя с медузой и зёрнами граната, запечённые осьминоги, всевозможные рыбные котлеты и традиционная треска на пару — пешетошк. Сами жители любят ресторан Escalón, где заказывают фаршированные грибы, креветки в чесночном соусе



и фрикадельки с фирменной томатной подливкой. Обычно туда приходят не только поесть, но и полюбоваться Бергеном с высоты.

Чтобы попасть на смотровую площадку ресторана, нужно подняться на фуникулёр на гору Флёнен. Именно оттуда открываются самые захватывающие виды на портовый город, который синее море как будто обнимает со всех сторон.

## Праздники

Вся норвежская суровость исчезает во время праздников и массовых гуляний, которые бергенцы очень любят. Жители надевают яркие национальные костюмы и устраивают карнавальные шествия. С особым размахом бергенцы отмечают День независимости: с шампанским на завтрак, театральными представлениями, норвежскими песнями и мороженым. По одной из традиций в этот день на главной площади устанавливают высокие столбы, на вершину которых привязывают различные игрушки и сувениры. Каждый желающий может забраться и достать себе один из этих трофеев.

Также в Бергене проводят фестиваль международного искусства с программой из музыкальных, балетных, оперных и танцевальных номеров. В июне под открытым небом

исполнители рока, кантри и джаза собираются на *Bergenfest*, а в августе проходит фестиваль сурового метала, которым так славится Скандинавия.

## Фьорды

Могучий дух Северного моря живёт в музыке Грига, в национальной кухне и в глазах каждого бергенца. Но для настоящего знакомства с ним нужно на катере выйти из залива и, борясь со встречным ветром, отправиться к фьордам мимо зелёных холмов с крошечными красными домами, где живут целые династии рыбаков.

Возле Бергена находится один из самых длинных фьордов мира — Сogne-фьорд. Это 204 метра спокойствия в окружении ледников и величественных гор с живописными поселениями. Здесь туристы берут напрокат каяки и исследуют деревни, где можно купить коричневый козий сыр и посетить старые церкви. А самые отважные покоряют горные хребты Сogne-фьорда по хайкинг-маршрутам разной сложности.

Ещё один знаменитый фьорд Бергена — Хардангер со скалой Язык Тролля и раскидистыми фруктовыми садами. Туристы приезжают туда за лучшим в Европе яблочным сидром и идиллической сельской атмосферой, в которой ожидают саги о викингах. Дайвинг к затонувшим кораблям, каякинг, рыбалка или спуск с ледника на лыжах — для этого к Хардангеру отправляются на несколько дней.

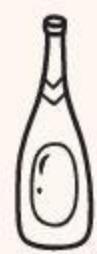
Именно на этом фьорде можно проходить прямо под водопадом Стейндалсфоссен и смотреть, как вода вырывается из зелёных холмов и разлетается брызгами, ударяясь о большие камни.

**Море — это пробежаться босиком по обжигающему песку, нырнуть в волну и сквозь толщу воды посмотреть вверх на солнце, а затем сесть в кафе на побережье, заказать освежающий коктейль и тянуть его через трубочку, любуясь чайками.**

**PRO SHOPPER**

Делимся историями о пяти летних напитках — тех самых, которые превратились из просто коктейлей в символы отпуска, отдыха на море и новых впечатлений. Пробуем «Апероль-шприц» на Венецианской ривьере и гуляем по пляжам Рио в компании «Кайпиринии». Освежаемся «Пинаколадой» во время путешествия по Пуэрто-Рико, узнаём историю «Майтая» и ищем лучший рецепт «Маргариты».

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО**



50 мл просекко



20 мл биттера Aperol



30 мл содовой

## Апероль-шприц

«Апероль-шприц» — это отдых в окрестностях Лидо-ди-Езоло: пьянящий, как красота венецианской лагуны, и освежающий, как ветер с Адриатики. Он идеален в качестве аперитива — после прогулки к маяку Фаро и поездки к разноцветным домам Бурано, а его вкус напоминает американские горки. Сначала язык чувствует сладость, а через секунду — щекочущую горечь: первый глоток захватывает сильнее всего, потому что ликёр и просекко ещё не успели смешаться.

«Апероль» появился в Венеции в середине XIX века, когда австрийские военные начали разбавлять крепкие итальянские вина водой. Со временем вода стала содовой, вино превратилось в биттер, а своё название напиток получил в честь немецкого слова spritzen («брызги»). Коктейль можно готовить с любым горьким ликёром, но оригинальный венецианский «Апероль» — только с одноимённым. Этот рецепт именно такой. Для большей аутентичности подавайте к «Аперолю-шприц» зелёные оливки.



1 ломтик апельсина



лёд



Разноцветные дома Бурано

Голя вредит вашему здоровью

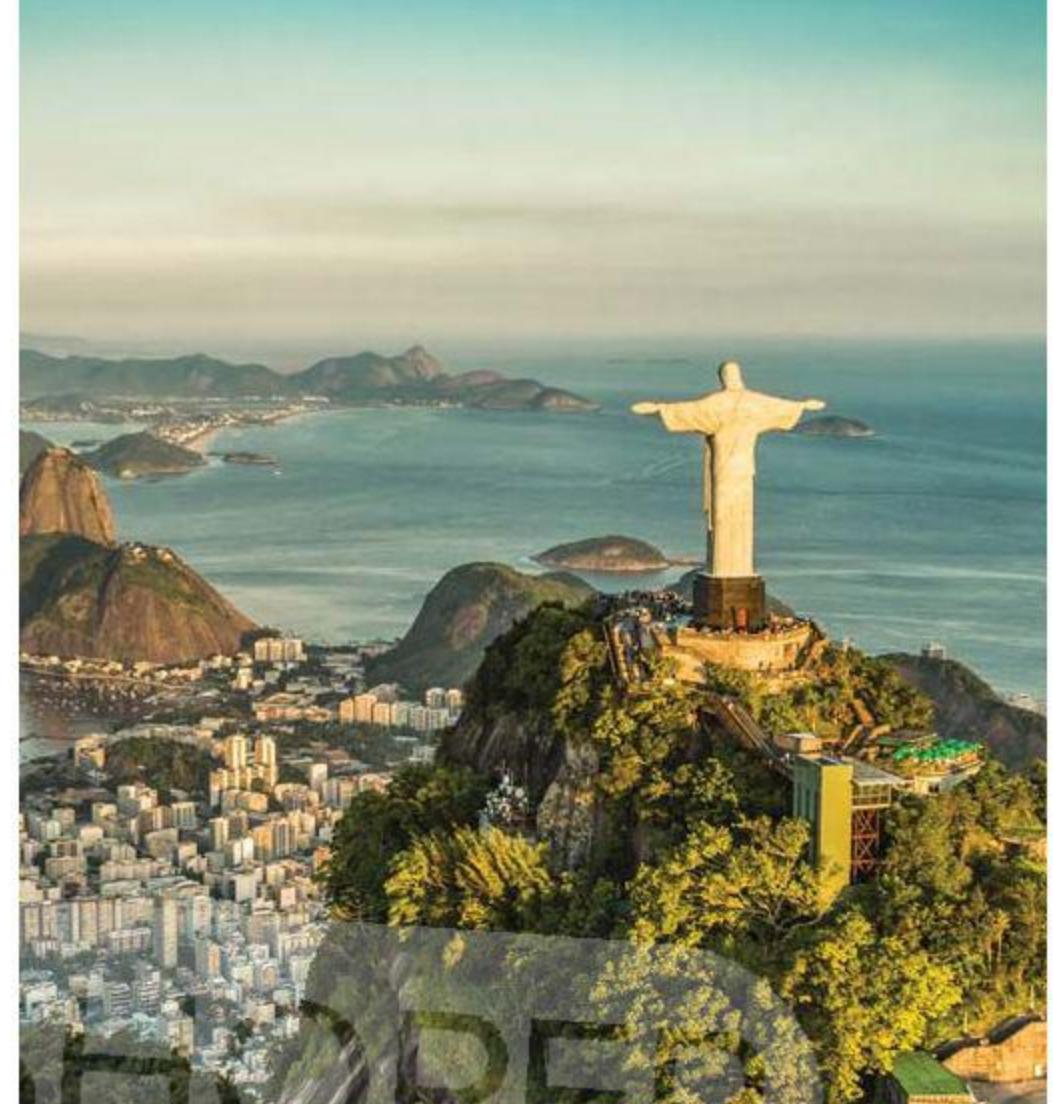
### Приготовление:

- 1 Наполните доверху льдом винный бокал.
- 2 Сначала влейте просекко, затем Aperol.
- 3 Добавьте содовую. Не перемешивайте.
- 4 Украсьте напиток долькой апельсина.

# Кайпиринья

«Кай-пи-ри-нья» — в каждом слоге вкус ленивого бразильского вечера. Это Копакабана, где на белом песке играют в теннис, и Вила-Каноас, где на улице смотрят футбол по старому телевизору. «Кайпиринья» — один из самых популярных коктейлей в любом месте Бразилии. Он настолько легко пьётся в жару, что его любят и жители роскошных кондоминиумов, и рабочие из тёмных трущоб. «Кайпиринью» готовят на основе кашасы — перебродившего тростникового сока. По одной из версий, его в сочетании с мёдом и чесноком использовали как лекарство во время испанского гриппа. Но сами бразильцы рассказывают, что кашасу пили работники тростниковых плантаций: чтобы напиток был освежающим и не таким крепким, они выдавливали в него сок лайма.

После долгих прогулок по цветным фавелам особенно приятно сесть на крошечной террасе в Виджигале и выпить бокал «Кайпириньи». Её приносят с горой колотого льда, который тут же начинает таять. С каждым глотком — как будто ныряешь в море в первый день отпуска и понимаешь, что наконец-то можно расслабиться. Держать за-



потевший холодный бокал и смотреть вниз на красивые пляжи Рио-де-Жанейро и синие волны Атлантического океана.

Рассказываем, как приготовить классическую «Кайпиринью», которая в любой день года возвращает в жаркую Бразилию.



50 мл  
кашасы



лёд



половина  
лайма



2 ч. л. тростникового  
сахара

## Приготовление:

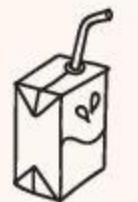
- 1 Раздавите в бокале (роксе) половину лайма так, чтобы из него вытекло как можно больше сока.
- 2 Добавьте к лайму тростниковый сахар.
- 3 Раздробите лёд и добавьте его к смеси из лайма и сахара.
- 4 Залейте в бокал кашасу и аккуратно перемешайте содержимое длинной ложкой.
- 5 Подавайте с ломтиком апельсина или лайма на краю бокала.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

# Пинаколада



1 ананас



250 мл ананасового сока



125 мл кокосового молока



1 банан



1–2 ст. л. сахара



лёд



фрукты и ягоды

Под раскидистыми деревьями прячутся узкие каменные улицы Сан-Хуана. А на них скрываются десятки маленьких патио, где местные говорят друг другу «Буэн провечо» и заказывают бокал холодного пива с большой тарелкой пинчос. В одном из таких кафе особенно приятно растянуться в соломенном кресле, попивая через соломинку легендарную «Пинаколаду». Даже без рома коктейль передаёт всё очарованиеカリбского острова с латинской музыкой, общительными барменами и широкими пляжами. Безалкогольную «Пинаколаду» смешивают практически в любой части Пуэрто-Рико, поэтому путешествие на машине не помешает насладиться этим национальным напитком.

Насчёт происхождения «Пинаколады» до сих пор много споров: одни приписывают авторство испанцам, другие — пиратам. По одной из версий, впервые её приготовили в баре отеля Beachcomber. Владелец попросил создать фирменный коктейль, который отражал бы атмосферу Сан-Хуана с его историей, красивым портом и лазурным Карибским морем. Спустя три месяца экспериментов Рамон Марреро представил густой напиток из рома, кокосовых сливок и ананасового сока. Со временем «Пинаколаду» стали смешивать почти во всех странах мира, а для подачи использовать не только бокалы, но и ананас с соломинками и цветными зонтиками. Сейчас есть десятки способов её приготовления. В жаркий день или перед поездкой на машине идеальна безалкогольная «Пинаколада», например с бананом.



Панорама Сан-Хуана, побережье Пуэрто-Рико

## Приготовление:

- 1 Промойте ананас и промокните его бумажным полотенцем.
- 2 Срежьте верхушку ананаса и достаньте из него мякоть ложкой или слайсером.
- 3 Измельчите мякоть ананаса и банан при помощи блендера.
- 4 Добавьте к фруктам кокосовое молоко, ананасовый сок и сахар. Взбейте всё вместе.
- 5 Измельчите лёд и положите его на дно ананаса.
- 6 Перелейте коктейль в пустой ананас или высокий бокал и украсьте вишней и фруктами. Подавайте с соломинками и цветными зонтиками.



Голя вредит вашему здоровью

# Маргарита



40 мл серебряной текилы



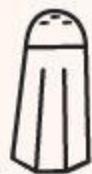
20 мл апельсинового ликёра Cointreau



40 мл сока лайма



несколько кубиков льда



каменная соль



Пляж-дель-Кармен

## Приготовление:

- 1 Залейте в шейкер текилу, ликёр и сок лайма.
- 2 Добавьте лёд. При желании можно измельчить его в кофемолке.
- 3 Окуните края бокала в воду, а затем в каменную соль, чтобы получился соляной ободок.
- 4 Налейте коктейль в бокал и украсьте край бокала тонким ломтиком лайма.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



## Май-тай

Шорох волн, мягкий песок и солнце, лениво ползущее к горизонту по розовому небу,— вот что представляешь, когда делаешь первый глоток «Май-тай». Его автор — калифорнийский бармен Вик Бержерон — в сороковых годах XX века держал сеть баров в полинезийском стиле и смешивал коктейль для друзей, возвращавшихся из Океании. Напиток стал символом Гавайев — таким же, как укулеле и цветастая рубашка. Его пили по вечерам в барах, где пахло фруктами и мясом на гриле, им же освежались после сёрфинга — прямо на пляже. Рецепт «Май-тай» увозили с собой из отпуска вместе с сувенирами из макадамии и обещанием вернуться на остров, где принято петь и никуда не спешить. Так он стал современной классикой, коктейлем, которому обрадуются на любой летней вечеринке.

Гавайцы шутят, что у них на вопрос «Что надеть?» есть всего два ответа: «Майка и шорты» и «Майка, шорты и кофта» — на случай прохладного ветра с океана. А способов приготовить «Май-тай» гораздо больше: из-за простоты рецепта каждый усовершенствовал его на свой лад. Вариаций стало так много, что само название в какой-то момент стало нарицательным: под ним подразумевалось что-то тропическое на основе рома. Но сейчас у коктейля вторая волна популярности, поэтому оригинальный рецепт ценится выше всего. Если точно ему следовать, получится мягкий сладковатый коктейль с цитрусовой свежестью и лёгким ореховым послевкусием.



60 мл  
выдержанного  
рома



15 мл  
ликёра Orange  
Curacao



15 мл  
оршада или  
миндального  
сиропа



5 мл  
карамельного  
сиропа



30 мл  
сока  
лайма



### Приготовление:

- Интенсивно взбейте в шейкере все ингредиенты с большим количеством колотого льда — его должно хватить на стакан объёмом 270 мл.
- Подавайте в высоком бокале (подойдут хайбол, рокс, олд-фешен). По желанию украсьте цедрой половинки лайма и веточкой мяты.

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ОТКРЫТИЕ PRISMA «ЛИГОВСКИЙ»

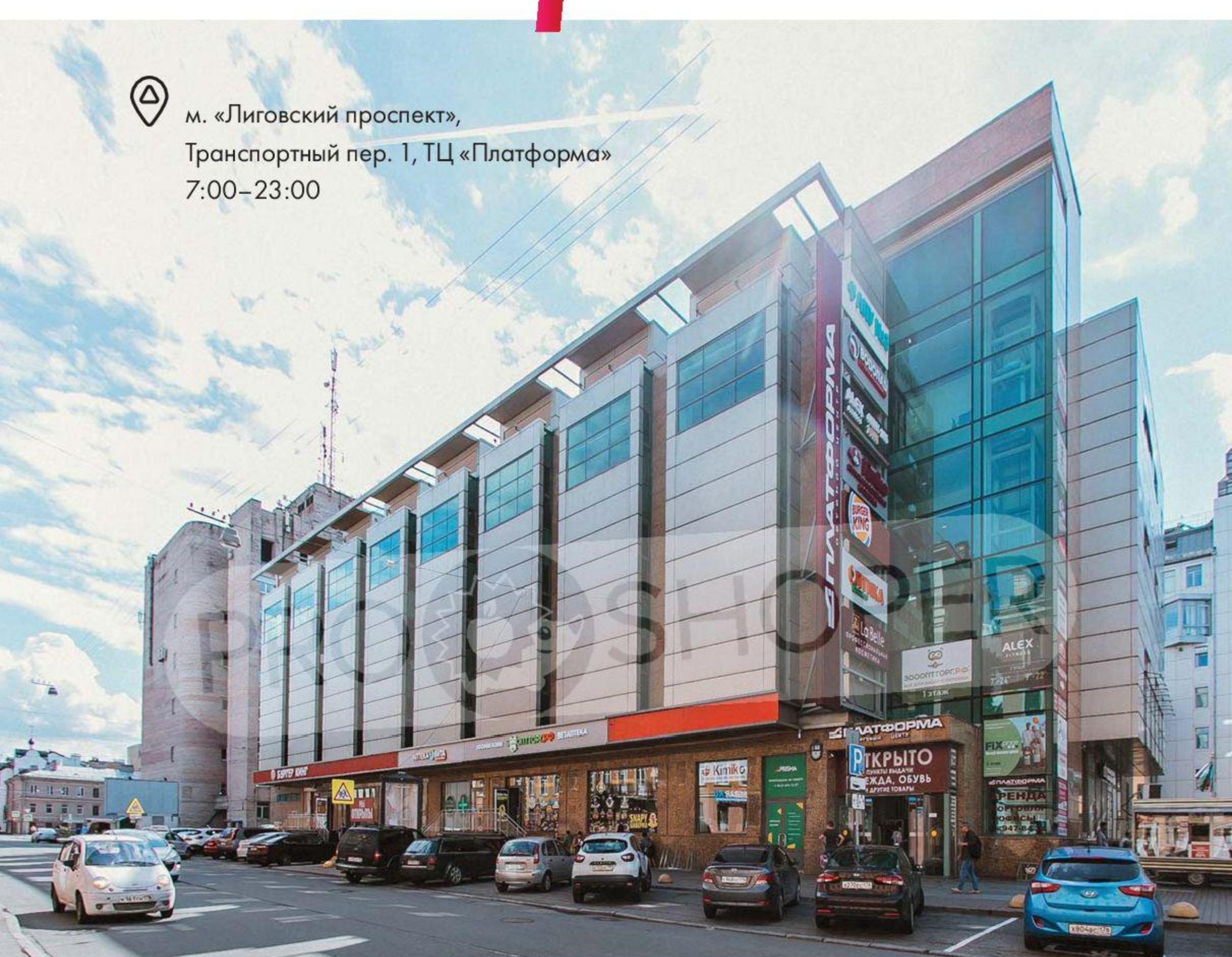
3 сентября в центре города открывается новый супермаркет PRISMA — рядом с метро «Лиговский проспект». Теперь эти места будут связаны не только с арт-объектами, художественными выставками и крышей лофта «Этажи», но и с Финляндией.

Новая PRISMA станет третьей и самой большой в Центральном районе. На площади 1 200 м<sup>2</sup> будут собраны финские эксклюзивы и продукты со всего мира: тайский тунец, бельгийский шоколад, итальянские вяленые томаты и многое другое. В том числе — популярные товары российских марок.

Приходите на открытие.



м. «Лиговский проспект»,  
Транспортный пер. 1, ТЦ «Платформа»  
7:00–23:00



**В честь открытия нового супермаркета PRISMA будет небольшой праздник с сюрпризами для покупателей. Приходите с 3 по 10 сентября и получайте подарки за каждый чек от 1 000 руб.**



### СУМКА-ШОПЕР

Совершите покупку на сумму от 1 000<sup>00</sup> до 1 499<sup>99</sup> руб. и получите сумку-шопер.

- Легко складывается и занимает мало места в сумке.
- Подходит для многоразового использования.



### ЭКОМЕШОК

Совершите покупку на сумму от 1 500<sup>00</sup> до 2 999<sup>99</sup> руб. и получите экомешок.

- Вмещает около 2 кг овощей и фруктов.
- Легко моется, долго служит и занимает мало места.
- Один экомешок заменяет десятки одноразовых пакетов, которые из-за не правильной утилизации наносят вред диким животным.



### ПОДАРОЧНАЯ КАРТА PRISMA НА 500 РУБ.

Совершите покупку на сумму от 3 000<sup>00</sup> до 4 999<sup>99</sup> руб. и получите подарочную карту PRISMA на 500 руб.

- 500 руб. на покупки в PRISMA.
- Действительна в любом супермаркете PRISMA
- При покупке на сумму больше номинала карты разницу можно доплатить.



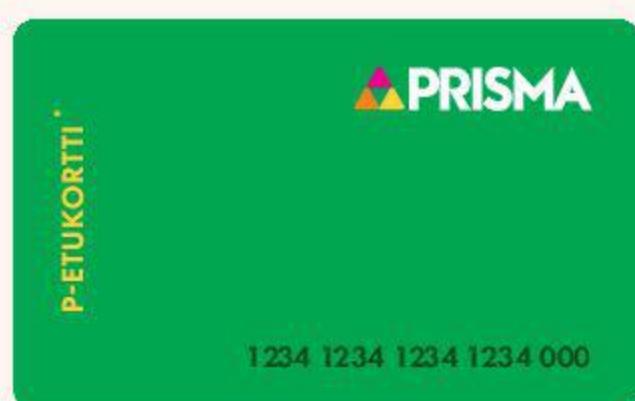
### ПОДАРОЧНАЯ КАРТА PRISMA НА 1 000 РУБ.

Совершите покупку на сумму от 5 000<sup>00</sup> руб. и получите подарочную карту PRISMA на 1 000 руб.

- 1 000 руб. на покупки в PRISMA.
- Действительна в любом супермаркете PRISMA
- При покупке на сумму больше номинала карты разницу можно доплатить.

### ДО 30 СЕНТЯБРЯ КАРТА PRISMA ЗА 9,90 РУБ.

- Скидки, указанные на ценниках, действуют только по карте.
- Дополнительная скидка 3% для обладателей статуса «Премиум».
- Предложения от российских и финских партнёров со скидками на рестораны и круизы.
- История покупок в личном кабинете.
- С вашего согласия — рассылка новостей и специальных предложений по СМС и электронной почте.



1234 1234 1234 1234 000



# Пита с курицей



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Разрежьте куриное филе вдоль на два-три тонких куска.
- 2 Приготовьте маринад: смешайте соевый соус, оливковое масло, соль, перец и молотую паприку.
- 3 Оставьте нарезанное филе в маринаде на 15–20 минут.
- 4 Нарежьте овощи: огурец — кружочками, перец — соломкой. Салат мелко нацинкуйте.
- 5 Разрежьте питы пополам и раскройте их, чтобы можно было положить внутрь начинку.
- 6 Замаринованное мясо поджарьте на разогретой сковороде-гриль. При максимальном огне хватит пары минут для каждой стороны.
- 7 Смешайте ингредиенты для соуса так, чтобы он получился однородным.
- 8 Наполните питы начинкой: сначала положите огурец, затем мясо и соус. Салат и болгарский перец кладите в последнюю очередь.
- 9 Подавайте с лимоном или свежей зеленью.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пита — 3 шт.;
- болгарский перец — 1 шт.;
- салат айсберг — 150 г;
- свежий огурец — 1 шт.;
- куриное филе — 400 г.

## МАРИНАД:

- соевый соус — 2 ст. л.;
- оливковое масло — 1 ст. л.;
- соль и перец — по вкусу;
- молотая паприка — 1 щепотка (по желанию).

## СОУС:

- йогурт — 4 ст. л.;
- лимонный сок — 1 ст. л.;
- чеснок — 1 зубчик;
- соль и перец — по вкусу;
- карри — на кончике ножа (по желанию).



## ПИТА

Каравай, 320 г

75<sup>90</sup>

**59<sup>90</sup>**



## ЦЫПЛЁНОК-БРОЙЛЕР

филе без кожи,  
охлаждённое,  
Куромякки, 1 кг

369<sup>90</sup>

**295<sup>90</sup>**



# СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

В июне PRISMA вернулась на север и открыла новый супермаркет в ТЦ «Светлановский», а 28 июля на его базе заработало собственное производство готовой еды. На развес уже можно взять овощной винегрет, сельдь под шубой, ёжики, шницели и другие горячие блюда и салаты. Со временем ассортимент пополнится ланчами, пиццами, пирогами. Будет даже сливочная уха лохикейтто, приготовленная финскими шеф-поварами.

Пока что продукция собственного производства есть только в гипермаркетах PRISMA «Европолис» и PRISMA «Жемчужная плаза», но в ближайшие месяцы она появится и в остальных супермаркетах сети. Вы узнаете её по яркому ценнику «Сделано в PRISMA».

Специальные цены выделены чёрным цветом и действительны с 06.08.2020 по 02.09.2020 при предъявлении карты PRISMA. Регулярные цены выделены серым цветом и действительны без предъявлении карты PRISMA на момент формирования каталога. Цены указаны в рублях с учётом всех скидок. Количество товара ограничено.

 PRISMA

**PRISMA**

**REDMOND**

Получите скидку на бытовую  
технику REDMOND за покупки в PRISMA

**-50%**



с 1 июля по 6 сентября 2020 года

**3**  
фишки



**НАСАДКА-БЛЕНДЕР**

REDMOND

RKMA-1001, чёрная

2990<sup>00</sup>

**1495<sup>00</sup>**

**6**  
фишек



**БЛЕНДЕР**

REDMOND

RHB-2974

9390<sup>00</sup>

**4695<sup>00</sup>**

**8**  
фишек



**КОМБАЙН КУХОННЫЙ**

REDMOND

RFP-3909

10990<sup>00</sup>

**5495<sup>00</sup>**

**8**  
фишек



**МАШИНА КУХОННАЯ**

REDMOND

RKM-4030

11990<sup>00</sup>

**5995<sup>00</sup>**

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЕМ, ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОСУШИТЬ РУКИ

**PRISMA**

Цены по акции действуют с 01.07.2020 по 06.09.2020 в обмен на буклет с соответствующим условиям  
акции количеством фишек. Подробности на сайте [prismamarket.ru](http://prismamarket.ru).



+



2899<sup>90</sup>  
**2319<sup>00</sup>**

**БАД**

Пикногенол стронг, для кровеносных сосудов, Ханкиннатукку, 60 табл., Финляндия

**БАД**

Фемигландин, при гормональном дисбалансе, менструальных болях, нарушении липидного обмена и поражениях кожи, Ханкиннатукку, 168 табл., Финляндия



2249<sup>90</sup>  
**1790<sup>00</sup>**

+



1999<sup>00</sup>  
**1599<sup>00</sup>**

**БАД**

Меномакс для женщин, при менопаузе, Hankintatukku, 60 таблеток, Финляндия



999<sup>90</sup>  
**799<sup>90</sup>**

+



799<sup>90</sup>  
**639<sup>90</sup>**

**БАД**

Витатабс макси, универсальный витаминно-минеральный комплекс, Ханкиннатукку, 120 табл., Финляндия

ЕСТЬ ЛЕКАРСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ. ИМЕЮТСЯ  
ПОМЕНДУЕТСЯ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ВРАЧОМ.

С 6 ПО 12 АВГУСТА

СКИДКА  
20%



АРБУЗ

1 кг

С 13 ПО 19 АВГУСТА

СКИДКА  
20%



ЯБЛОКИ

новый урожай, 1 кг

С 20 ПО 26 АВГУСТА

СКИДКА  
20%



ВИНОГРАД

Кишмиш, 1 кг

С 27 АВГУСТА ПО 2 СЕНТЯБРЯ

СКИДКА  
20%



СЛИВЫ

1 кг



**ЭСКАЛОП**  
в маринаде,  
охлаждённый, 1 кг  
**389<sup>90</sup>**  
**299<sup>90</sup>**



**ШАШЛЫК**  
из свиного окорока в маринаде,  
охлаждённый, 1 кг  
**349<sup>90</sup>**  
**289<sup>90</sup>**



**СТЕЙК**  
из филе индейки  
в маринаде,  
охлаждённый, 1 кг  
**469<sup>90</sup>**  
**389<sup>90</sup>**



**СОТЕ**  
из куры в маринаде,  
охлаждённое, 1 кг  
**279<sup>90</sup>**  
**229<sup>90</sup>**



**ГОЛЕНЬ**  
куриная в маринаде,  
охлаждённая, 1 кг  
**249<sup>90</sup>**  
**199<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
безлактозное Eila,  
1,5–3%, Valio, 1 л,  
Финляндия

от 167<sup>90</sup>  
**134<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
1,5%, Valio, 1 л

109<sup>90</sup>  
**87<sup>90</sup>**



**МОЛОКО**  
безлактозное Comfort,  
0,05%, Parmalat, 1 л

96<sup>90</sup>  
**77<sup>90</sup>**



**СЛИВКИ**  
20/10%, Святогорье,  
500 г

от 99<sup>90</sup>  
**от 84<sup>90</sup>**



**СЛИВКИ**  
для кофе/кулинарные,  
10–20%, Valio, 250 мл

от 74<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**



**СЛИВКИ**  
10%, Campina,  
100 г

49<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
в ассортименте, 0–9%,  
Valio, 200–340 г

от 113<sup>90</sup>  
**от 86<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ/СМЕТАНА**  
5/20%,  
Простоквашино,  
220–315 г

от 84<sup>90</sup>  
**от 65<sup>90</sup>**



**ТВОРОГ**  
рассыпчатый, 5%,  
Савушкин продукт,  
700 г

249<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**



**СМЕТАНА**  
15%, Брест-Литовск,  
315 г

72<sup>90</sup>  
**57<sup>90</sup>**



**СМЕТАНА**  
23%, Valio, 315/160 г

от 59<sup>90</sup>  
**от 47<sup>90</sup>**



**ПРОСТОКВАША**  
Мечниковская,  
Дмитровский молочный  
 завод, 420 г

55<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**

**ТВОРОЖНЫЕ ПАЛОЧКИ**

Три кота в карамельной глазури/с ванилью, 16%, Свилогорье, 180 г

131<sup>90</sup>  
**101<sup>90</sup>**

**ДЕСЕРТ**

с йогуртовой закваской, кокосовый/соевый с соком клубники, Green Idea, 140 г

от 119<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**

**ЙОГУРТ**

в ассортименте, 2,6%, Valio, 180 г

от 58<sup>90</sup>  
**от 46<sup>90</sup>**

**ЙОГУРТ**

питьевой Clean Label в ассортименте, Valio, 330 г

60<sup>90</sup>  
**48<sup>90</sup>**

**ЙОГУРТ**

греческий натуральный TEOS, 2%, Савушкин продукт, 250 г

65<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**

**ЙОГУРТ**

в ассортименте, 3,2%, Landliebe, 130 г

59<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**

**БИОЙОГУРТ**

в ассортименте, 1%, Bio Баланс, 270 г

44<sup>90</sup>  
**34<sup>90</sup>**

**КОКТЕЙЛЬ**

молочный в ассортименте, 1,5–2,3%, Parmalat, 0,25 л

43<sup>90</sup>  
**34<sup>90</sup>**

**БИОЙОГУРТ**

густой в ассортименте, 2,9%, Активиа, 150 г

от 35<sup>90</sup>  
**от 26<sup>90</sup>**

**НАПИТОК**

кисломолочный в ассортименте, 0,1–1,8%, Долголетие, 0,3–0,5 л

от 42<sup>90</sup>  
**от 29<sup>90</sup>**

**СЫРОК**

творожный с ванилью, 5%, Свилогорье, 90 г

55<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**

**СЫРОК**

глазированный Три кота с ванилью/с варёным сгущенным молоком/с какао, 16%, Свилогорье, 40 г

29<sup>90</sup>  
**22<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Tete de Moine/  
Swiss, 51/45%, Emmi,  
100/150 г,  
Швейцария

от 569<sup>90</sup>  
**от 454<sup>90</sup>**



**СЫР**  
мягкий Бри, 60%,  
President, 200 г

499<sup>90</sup>  
**369<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Тильзитер, 45%, Сваля,  
250 г

269<sup>90</sup>  
**209<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый Гранд  
Маасдам, 47%, Oltermanni,  
200 г

244<sup>90</sup>  
**196<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленый  
Сливочный/с ветчиной/  
с грибами, Hochland,  
400 г

222<sup>90</sup>  
**176<sup>90</sup>**



**СЫР**  
твёрдый Пармезан, 40%,  
Dolce, 150 г

206<sup>90</sup>  
**154<sup>90</sup>**



**СЫР/**  
**РАСТИТЕЛЬНЫЙ**  
**ПРОДУКТ**  
Моцарелла/Фета,  
Green Idea, 200 г

от 194<sup>90</sup>  
**от 145<sup>90</sup>**



**СЫР**  
полутвёрдый  
фасованный Гранд  
Маасдам, 47%,  
Oltermanni, 130/250 г

от 174<sup>90</sup>  
**от 139<sup>90</sup>**



**СЫР**  
фасованный Классический,  
Брест-Литовск, 200 г

174<sup>90</sup>

**139<sup>90</sup>**



**СЫР**  
с голубой плесенью,  
50%, Gold Blue, 100 г,  
Армения

169<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**

**СЫР**  
полутвёрдый  
фасованный  
в ассортименте,  
45–48%, Valio, 120 г

от 142<sup>90</sup>  
**от 109<sup>90</sup>**



**СЫР**  
в ассортименте,  
30–45%, Arla Natura,  
150–200 г

от 154<sup>90</sup>

**от 109<sup>90</sup>**



**СЫР**  
Голландский в нарезке,  
Брест-Литовск, 150 г

132<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**

**СЫР**  
плавленый Сливочный/  
Четыре сыра/с ветчиной  
и пармезаном, 45%, Viola,  
180 г

125<sup>90</sup>  
**87<sup>90</sup>**



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

99<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**

**СЫР**  
плавленый  
в ассортименте, 50%,  
President, 125–140 г

от 109<sup>90</sup>  
**от 79<sup>90</sup>**



**СЫР**  
сливочный Сербский с хре-  
ном/с томатом и базили-  
ком, 55%, BURËNKA CLUB,  
150 г, Сербия

89<sup>90</sup>  
**66<sup>90</sup>**



**СЫР**  
плавленый колбасный  
копчёный в нарезке,  
Город сыра, 150 г

79<sup>90</sup>  
**62<sup>90</sup>**

**НАПИТОК**  
сыроварочный  
в ассортименте, Актуаль,  
930 г

93<sup>90</sup>  
**71<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
сливочное, 82,5%,  
Тысяча озёр, 400 г

339<sup>90</sup>  
**274<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
82%, Arla Natura,  
180 г

178<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**МАСЛО**  
сливочное  
Традиционное,  
82,5%, BURËNKA  
CLUB, 180 г

139<sup>90</sup>  
**104<sup>90</sup>**



**ЯЙЦО**  
куриное фасованное,  
Деревенское, 10 шт.

78<sup>90</sup>  
**67<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
Desserto с чёрной смородиной, рулет, Петрохолод, 400 г

272<sup>90</sup>  
**169<sup>90</sup>**

**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир ванильный/  
крем-брюле/  
шоколадный, брикет,  
Петрохолод, 200 г

135<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ПЕЛЬМЕНИ**  
в ассортименте,  
Сибирская коллекция, 700 г

от 437<sup>90</sup>  
**от 259<sup>90</sup>**



**МОРОЖЕНОЕ**  
пломбир в вафельном рожке с какао/эскимо,  
15%, Вологодский пломбир,  
130/80 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 34<sup>95</sup>**



**ТОМАТЫ**  
протёртые Luomu/  
с чили/с травами,  
Rainbow, 500 г, Италия

от 89<sup>90</sup>  
**от 64<sup>90</sup>**

**ТОМАТЫ**  
измельчённые/целые  
в ассортименте,  
Rainbow, 370 г,  
Италия

79<sup>90</sup>  
**59<sup>90</sup>**



**ТОМАТЫ**  
протёртые, Rainbow,  
200 г, Италия

39<sup>90</sup>  
**29<sup>90</sup>**



**МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ**  
в ассортименте,  
ITLV, 425/314 мл,  
Испания

от 134<sup>90</sup>  
**от 94<sup>90</sup>**

**ГОРОШЕК/КУКУРУЗА**  
зелёный Нежный/  
сладкая, Bonduelle,  
425 мл

от 99<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**ФАСОЛЬ**  
красная, Националь,  
450 г

99<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**





**РЁБРЫШКИ**  
Классические,  
Велком, 1 кг

599<sup>90</sup>  
**359<sup>90</sup>**

**ГРУДИНКА**  
Домашняя, Велком,  
450 г

449<sup>90</sup>  
**269<sup>90</sup>**

**КОЛБАСА**  
Боянская, Папа  
может, 420 г

299<sup>90</sup>  
**229<sup>90</sup>**



**СОСИСКИ**  
Докторские, Велком,  
580 г

399<sup>90</sup>  
**239<sup>90</sup>**



**ВЕТЧИНА**  
из окорока, Велком,  
500 г

349<sup>90</sup>  
**209<sup>90</sup>**

**КОЛБАСА**  
Докторская, Велком,  
500 г

359<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**

от 139<sup>90</sup>  
**от 109<sup>90</sup>**



**ОСЁТР**  
сибирский  
холодного/горячего  
копчения, ACTO,  
100 г

562<sup>90</sup>  
**339<sup>90</sup>**

**КИЖУЧ И ПАЛТУС**  
холодного копчения,  
филе-ломтики,  
ACTO, 120 г

241<sup>90</sup>  
**145<sup>90</sup>**

**СЕЛЬДЬ**  
Исландка  
в ассортименте,  
Русское море, 115 г

104<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**





## СОУС

гуакамоле, Rainbow,  
300 г, Бельгия157<sup>90</sup>**129<sup>90</sup>**

## СОУС

сырный, Rainbow,  
300 г, Бельгия

## ПЕРЕЦ

халапеньо резаный  
Tex Mex, Rainbow,  
225 г, Перу129<sup>90</sup>**99<sup>90</sup>**

## СОУС

салса в ассортименте,  
Rainbow, 300 г, Бельгия109<sup>90</sup>**89<sup>90</sup>**

## СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Tex Mex для фахитас,  
Rainbow, 36 г, Германия49<sup>90</sup>**39<sup>90</sup>**



**ИМБИРЬ**  
Тапако,  
классический/белый,  
Goldjick, 200 г

129<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



**СОУС**  
на основе растительных  
масел в ассортименте,  
Я люблю готовить, 250 мл

125<sup>90</sup>  
**94<sup>90</sup>**



**АДЖИКА**  
по-абхазски/зелёная,  
Goldjick, 120 г



от 89<sup>90</sup>  
**от 69<sup>90</sup>**



**АГАР/ПЕКТИН/СОЛЬ**  
в ассортименте,  
Волшебное дерево,  
10/16/250 г



от 89<sup>90</sup>  
**от 61<sup>90</sup>**



**УКРОП/ПРИПРАВА**  
для шашлыка, Волшебное  
дерево, 20–30 г

от 69<sup>90</sup>  
**от 48<sup>90</sup>**



**ПЕРЕЦ**  
чёрный молотый/горошком,  
Волшебное дерево, 15 г

64<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**



**ГОРЧИЦА**  
зернистая, UNI DAN,  
250 г

59<sup>90</sup>

**47<sup>90</sup>**



**ПРИПРАВА**  
в ассортименте,  
Santa Maria, 3–45 г

от 54<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**

**ЗАПРАВКА**  
корейская для капусты/  
моркови/фунчозы,  
ЧИМ-ЧИМ, 60 г

53<sup>90</sup>  
**39<sup>90</sup>**



**ПЮРЕ**  
картофельное  
в ассортименте, Кунцево,  
40 г

29<sup>90</sup>

**20<sup>90</sup>**



**ТОРТИЛЬЯ**  
пшеничная/  
цельнозерновая,  
Rainbow, 370 г, Дания

от 109<sup>90</sup>  
**от 84<sup>90</sup>**

**ХЛЕБ**  
многозерновой Бурже,  
нарезка, Fazer, 350 г

89<sup>90</sup>  
**67<sup>90</sup>**

**ХЛЕБ**  
ржано-пшеничный  
Дарницкий, половинка,  
Каравай, 375 г

41<sup>90</sup>  
**25<sup>90</sup>**



Fazer Пекарня Fazer



**БАГЕТ/МИНИ-БАГЕТ**  
традиционный/с песто,  
Fazer, 240/120 г

от 51<sup>90</sup>  
**от 41<sup>00</sup>**

KOLME KAHDEN HINNALLA  
3 по цене 2



55<sup>90</sup>  
**37<sup>27\*</sup>**

**БУЛОЧКА**  
Босоножое детство,  
Арнаут, 200 г



59<sup>90</sup>  
**35<sup>90</sup>**

**БАТОН**  
нарезной, Наше солнышко,  
400 г

\* цена за 1 шт. при единовременной покупке 3 шт.



**НАБОР**  
мини-пирожных  
Птифюр № 1,  
Север, 750 г

**649<sup>90</sup>**  
**549<sup>90</sup>**



**ТОРТ**  
Выше радуги,  
Невские берега,  
800 г

**599<sup>90</sup>**  
**479<sup>90</sup>**



**ТОРТ**  
Мелодия  
с черносливом,  
Фили-Бейкер, 900 г

**529<sup>90</sup>**  
**422<sup>90</sup>**

KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



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

**135<sup>90</sup>**  
**67<sup>95</sup>\***



**КЕКС**  
Ягодное лукошко с вишней/  
с клубникой/с малиной/  
с черникой и ежевикой,  
Хлебный дом, 140 г

**от 94<sup>90</sup>**  
**от 69<sup>90</sup>**



**ВАТРУШКА**  
Наслаждение  
с творогом, Каравай,  
220 г

**115<sup>90</sup>**  
**69<sup>90</sup>**

KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



**СЛОЙКА**  
Свердловская,  
Арнаут, 100 г

**32<sup>90</sup>**  
**21 94\*\***



**РОМОВАЯ БАБА**  
с изюмом и светлой/  
тёмной глазурью,  
Аладушкин, 160 г

**от 71<sup>90</sup>**  
**от 35<sup>95</sup>\***



**СЛОЙКА**  
сладкая Дuet  
с чёрной смородиной  
и ванильным кремом,  
Каравай, 85 г

**52<sup>90</sup>**  
**26<sup>45</sup>\***

KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**СДОБА**  
Венская с лимоном/  
с творогом/с яблоками  
и корицей, Аладушкин,  
200/180 г

**79<sup>90</sup>**  
**39<sup>95</sup>\***

Fazer  
Пекарня Fazer



**ПИРОЖОК/БУЛОЧКА**  
карельский с картофелем/  
карельский с рисовой  
 начинкой/Даллас, Fazer,  
70/90 г

**46<sup>90</sup>**  
**37<sup>90</sup>**

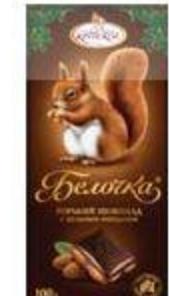
KAKSI YHDEN HINNALLA | 2 ПО ЦЕНЕ 1



**ПИРОЖОК**  
сдобный  
Шереметовский  
с творогом/с маком,  
Каравай, 70 г

**от 52<sup>90</sup>**  
**от 26<sup>95</sup>\***

\* цена за 1 уп. при единовременной покупке 2 уп. \*\* цена за 1 шт. при единовременной покупке 3 шт.

|   |  |   |
|---|--|---|
|    <p><b>НАБОР КОНФЕТ</b><br/>шоколадных Finest Selection<br/>в ассортименте, Merci,<br/>210/250 г, Германия</p> <p><b>289<sup>90</sup></b></p> |  <p><b>КОНФЕТЫ</b><br/>орешки в карамели,<br/>Toffifee, 125 г, Германия</p> <p><b>139<sup>90</sup></b></p>  |  <p><b>КОНФЕТЫ</b><br/>Золотой степ с арахисом<br/>и карамелью, Славянка,<br/>192 г</p> <p><b>65<sup>90</sup></b></p>  |
|  <p><b>ШОКОЛАД</b><br/>горький, Bucheron, 100 г</p> <p><b>224<sup>90</sup></b></p>   |  <p><b>ШОКОЛАД</b><br/>тёмный, 72%, Rainbow,<br/>100 г, Франция</p> <p><b>99<sup>90</sup></b></p>   |   <p><b>ШОКОЛАД</b><br/>Белочка, горький с минда-<br/>лём/молочный с фундуком,<br/>Кондитерская фабрика<br/>им. Н. К. Крупской, 100 г</p> <p><b>79<sup>90</sup></b></p> |
|  <p><b>КРЕМ</b><br/>шоколадно-ореховый,<br/>X-tra, 400 г, Германия</p> <p><b>125<sup>90</sup></b></p>  |  <p><b>ЗАМЕНİТЕЛЬ САХАРА</b><br/>на основе цикламата<br/>натрия и сахарина<br/>натрия, Milford Süß,<br/>40/72 г</p> <p><b>от 119<sup>90</sup></b></p> |  <p><b>ТОРТ</b><br/>вафельный классический<br/>Шоколадный принц,<br/>Пекарь, 260 г</p> <p><b>89<sup>90</sup></b></p>   |
|  <p><b>ЗЕФИР</b><br/>сливовый/яблочный,<br/>Frutoteka, 150 г</p> <p><b>89<sup>90</sup></b></p>   |  <p><b>ПРЯНИКИ</b><br/>Классические,<br/>Хлебный дом, 500 г</p> <p><b>69<sup>90</sup></b></p>   |  <p><b>ПРЯНИК</b><br/>тульский в ассортименте,<br/>Ясная Поляна, 140–143 г</p> <p><b>24<sup>90</sup></b></p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <br><b>ПЕЧЕНЬЕ</b><br>Zoo Jungle Animals,<br>сливочное/с какао,<br>Leibniz, 100 г, Германия<br><b>82<sup>90</sup></b> | <br><b>ПЕЧЕНЬЕ</b><br>бисквитное с молочным<br>шоколадом, Rainbow,<br>125 г, Германия<br><b>79<sup>90</sup></b> | <br><b>ПЕЧЕНЬЕ</b><br>фасованное в ассортименте,<br>Кондитерские изделия<br>Морозова, 280–290 г<br><b>59<sup>90</sup></b>                           |
| <br><b>МЁД</b><br>разнотравье,<br>Матушка-пчела, 700 г<br><b>202<sup>40</sup></b>                                   | <br><b>КОНФЕТЫ</b><br>жевательные 2 в 1/<br>Тропикс, Mamba, 106 г<br><b>от 75<sup>68</sup></b>                 | <br><b>КОНФЕТЫ</b><br>жевательные Фрумеладки,<br>Сочный центр/Фруктовый<br>микс/Фрукты и йогурт,<br>Mamba, 70/72 г<br><b>44<sup>90</sup></b>      |
| <br><b>ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ</b><br>с ореховой начинкой<br>с игрушкой, Fineti, 45 г<br><b>54<sup>90</sup></b>          | <br><b>КАРАМЕЛЬ</b><br>сливочная, Werther's<br>Original, 50 г<br><b>36<sup>90</sup></b>                       | <br><b>БАТОНЧИК</b><br>с помадно-сливочной/<br>шоколадной начинкой,<br>Кондитерская фабрика<br>им. Н. К. Крупской, 50 г<br><b>24<sup>90</sup></b> |



## КОФЕ

в ассортименте,  
Egoiste, 100/250 г,  
Германия

от 454<sup>90</sup>**от 329<sup>90</sup>**

## КОФЕ

в зёрнах/молотый Red  
Katana, арабика, Bushido,  
227 г, Нидерланды

539<sup>90</sup>**349<sup>90</sup>**

## КОФЕ

растворимый, X-tra,  
200 г, Германия

334<sup>90</sup>**234<sup>90</sup>**

## КОФЕ

растворимый,  
Napoletano Originale,  
100 г

359<sup>90</sup>**269<sup>90</sup>**

## КОФЕ

в зёрнах/молотый Red  
Katana, арабика, Bushido,  
227 г, Нидерланды



## КОФЕ

молотый/в зёрнах  
Presidentti в ассортименте,  
Paulig, 250 г

419<sup>90</sup>**209<sup>90</sup>**

## КОФЕ

в капсулах  
в ассортименте,  
Porto Rosso, 50 г

274<sup>90</sup>**189<sup>90</sup>**

## КОФЕ

молотый/в зёрнах  
Presidentti в ассортименте,  
Paulig, 250 г

419<sup>90</sup>**209<sup>90</sup>**

## КОФЕ

молотый  
в ассортименте, Jardin,  
95/250 г

от 339<sup>90</sup>**от 199<sup>90</sup>**

## КОФЕ

молотый для турки,  
Жокей, 200 г

189<sup>90</sup>**129<sup>90</sup>**



**ЦИКОРИЙ**  
натуральный растворимый  
сублимированный,  
Экологика, 85 г

324<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**

**ЧАЙ**  
чёрный, Akbar,  
200 г

302<sup>00</sup>  
**189<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
в ассортименте,  
Greenfield, 20/25  
пакетиков/100 г

от 119<sup>90</sup>  
**от 87<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
чёрный высокогорный/  
цейлонский отборный,  
Принцесса Нури,  
100/25 пакетиков

от 69<sup>90</sup>  
**от 45<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
в ассортименте,  
Milford, 60/65 г

от 110<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



**ЧАЙ/НАПИТОК**  
зелёный Традиционный/  
каркаде, листовой,  
Принцесса Ява,  
200/80 г

от 74<sup>90</sup>  
**от 56<sup>90</sup>**



СМЕСЬ/НАПИТОК  
молочный на основе  
козьего молока,  
НЭННИ, 400 г

1929<sup>00</sup>  
**1439<sup>90</sup>**



ПОДГУЗНИКИ  
в ассортименте,  
Pampers, 34–82 шт.,  
Польша

от 1209<sup>00</sup>  
**от 929<sup>90</sup>**



ПОДГУЗНИКИ-  
ТРУСИКИ  
Up&Go в ассортименте,  
Libero, 12–18 шт.

442<sup>90</sup>

**329<sup>90</sup>**



КАША  
детская  
в ассортименте,  
МАМАКО, 200 г

от 349<sup>90</sup>  
**от 262<sup>90</sup>**



ПЮРЕ  
фруктовое  
в ассортименте,  
Фрутоняня, 130 г

54<sup>00</sup>  
**43<sup>00</sup>**



КАША  
в ассортименте,  
Фрутоняня, 0,2 л

40<sup>70</sup>  
**32<sup>40</sup>**



ВОДА  
питьевая артезианская  
негазированная,  
Фрутоняня, 0,33 л

27<sup>40</sup>  
**21<sup>90</sup>**

СОК  
в ассортименте, Тёма,  
200 мл

25<sup>90</sup>

**20<sup>40</sup>**



**МЮСЛИ**  
гранола с ягодами  
и миндалём, Rainbow,  
450 г, Германия

339<sup>90</sup>  
**259<sup>90</sup>**



**КИНОА**  
Националь, 450 г

246<sup>90</sup>  
**172<sup>90</sup>**



**ПАСТА**  
в ассортименте,  
Barilla,  
250/500 г

от 199<sup>90</sup>  
**139<sup>90</sup>**



**МЮСЛИ**  
с миндалём и клюквой/  
тропические, Deliday,  
300 г

169<sup>90</sup>  
**127<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
кукурузные,  
Rainbow, 500 г,  
Германия

159<sup>90</sup>  
**119<sup>90</sup>**



**РИС**  
Элитный/бурый,  
Агро-Альянс,  
900/800 г

от 109<sup>90</sup>  
**от 87<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
из полбы, Агро-  
Альянс, 400 г

99<sup>90</sup>  
**79<sup>90</sup>**



**МАКАРОННЫЕ**  
ИЗДЕЛИЯ  
трубочки, Rainbow,  
500 г, Италия

94<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**КРУПА**  
пшено/  
гречневая,  
PROSTO, 500 г

от 87<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**



**КРУПА**  
манная Элитная,  
Агро-Альянс,  
800 г

61<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
5 злаков, Русский  
завтрак, 400 г

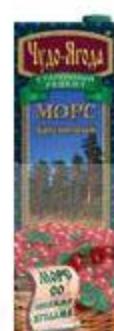
59<sup>90</sup>  
**41<sup>90</sup>**



**ХЛОПЬЯ**  
овсяные  
с семенами льна,  
RICOS, 400 г

62<sup>90</sup>  
**31<sup>90</sup>**

+

**СОК**апельсиновый, Rainbow,  
1 л, Финляндия154<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>****СОК/НЕКТАР**томатный с солью/  
яблочный осветлённый/  
вишнёвый осветлённый, Я,  
0,2 л64<sup>90</sup>  
**48<sup>90</sup>****ВОДА**минеральная  
негазированная/  
газированная, Aqua  
Minerale, 2 л64<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>****НАПИТОК**морс из клюквы / из клюквы,  
черники и ежевики /  
из брусники, Wonder Berry,  
0,97 л217<sup>90</sup>  
**149<sup>90</sup>****СОК/НАПИТОК/  
НЕКТАР**в ассортименте, Я,  
0,97 лот 169<sup>90</sup>  
**от 119<sup>90</sup>****СОК/НЕКТАР**в ассортименте,  
Фруктовый сад, 0,95 л119<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>****ВОДА**минеральная, Vittel,  
0,5/1,5 л, Францияот 99<sup>90</sup>  
**от 54<sup>90</sup>****ВОДА**минеральная газированная/  
негазированная со вкусом че-  
решни/мяты и лайма/яблока/  
лимина, Aqua Minerale, 0,5 л57<sup>90</sup>  
**41<sup>90</sup>**55<sup>90</sup>  
**42<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
газированный Pepsi/  
Mirinda/Mountain  
Dew/7UP в ассортименте,  
PepsiCo, 1,5 л

129<sup>90</sup>  
**от 92<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
газированный Pepsi/  
Mirinda в ассортименте,  
PepsiCo, 1 л

89<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
газированный Pepsi/  
Mirinda/Mountain  
Dew/7UP/Everess в ас-  
ортименте, PepsiCo, 0,5 л

от 69<sup>90</sup>  
**от 51<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
энергетический  
оригинальный/яблоко  
и карамбала, Drive Me,  
0,449 л

74<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ЧАЙ**  
холодный в ассортименте,  
Lipton, 0,5 л

от 68<sup>90</sup>  
**52<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
энергетический  
оригинальный/California,  
Gorilla, 0,45 л

65<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**



**СЛИВА**  
сушёная, МААГ,  
250 г

194<sup>90</sup>  
**134<sup>90</sup>**



**ТОМАТЫ**  
сушёные в масле,  
Rainbow, 285 г, Турция

179<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**КРИСКАТЫ**  
картофельные BBQ,  
Rainbow, 600 г,  
Нидерланды

159<sup>90</sup>  
**124<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
с солью/с сыром,  
X-tra, 450 г, Бельгия

159<sup>90</sup>  
**129<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте, Lorenz,  
100 г

от 139<sup>90</sup>  
**от 84<sup>90</sup>**

**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте,  
Pringles, 70 г

102<sup>90</sup>  
**82<sup>00</sup>**



**ЧИПСЫ/**  
**КУКУРУЗНЫЕ**  
**ПАЛОЧКИ**  
в ассортименте,  
Cheetos, 85 г

от 74<sup>90</sup>  
**от 59<sup>90</sup>**

**ЧИПСЫ**  
Tex Mex из синей кукурузы  
с солью, Rainbow, 150 г,  
Бельгия

89<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ЧИПСЫ**  
картофельные  
в ассортименте, Lay's,  
150 г

от 112<sup>90</sup>  
**от 94<sup>90</sup>**

+ Польша



**АРАХИС**  
обжаренный в мёде,  
Rainbow, 175 г,  
Польша

119<sup>90</sup>  
**94<sup>90</sup>**



**СЕМЕЧКИ**  
отборные,  
От атамана, 250 г

104<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**ХЛЕБЦЫ**  
зерновые Финские,  
Хлебный дом, 280 г

62<sup>90</sup>  
**47<sup>00</sup>**

+



**СНЕКИ**  
кукурузные с сыром,  
Rainbow, 60 г,  
Финляндия

59<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**

**ХЛЕБЦЫ**  
ржано-пшеничные  
Финские, Каравай,  
60 г, 4 шт.

49<sup>90</sup>  
**37<sup>90</sup>**

**ХЛЕБЦЫ**  
цельнозерновые Фитнес-  
линия в ассортименте,  
Хлебцы-молодцы, 100 г

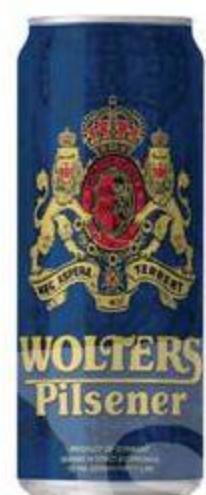
43<sup>90</sup>  
**25<sup>90</sup>**



## ПИВО

светлое Budvar, 5%,  
Budweiser, 0,5 л,  
Чехия

149<sup>90</sup>  
**99<sup>90</sup>**



## ПИВО

светлое  
пастеризованное Pilsner,  
4,9%, Wolters, 0,5 л,  
Германия

140<sup>90</sup>  
**89<sup>90</sup>**



## ПИВО

светлое верхового  
брожения фильтрованное,  
4,9%, Holtland, 0,5 л,  
Бельгия

89<sup>90</sup>  
**74<sup>90</sup>**



## ПИВО

светлое фильтрованное  
Lager, 4,6%, Cesky Pivo,  
0,5 л, Чехия

89<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



## ПИВО

светлое/тёмное/светлое  
нефильтрованное,  
4,8/4,5/5,2%, Lausitzer  
Häuselbier, 0,5 л, Германия

89<sup>90</sup>

**66<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**ПИВО**  
светлое  
пастеризованное,  
4,5%, Koff, 0,45 л

83<sup>90</sup>  
**56<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
тёмное/светлое,  
4,1/4,2%, Krušovice,  
0,43 л

76<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое Danish Pilsner,  
4,6%, Carlsberg,  
0,45 л

63<sup>90</sup>  
**49<sup>90</sup>**



**ПИВО**  
светлое Strong Lager,  
8,3%, Bear Beer,  
0,45 л

60<sup>90</sup>  
**42<sup>90</sup>**



**СИДР**  
Apple/Asti/Asti-Rose  
Premium, полусладкий,  
6%, Каскад, 0,75 л

159<sup>90</sup>  
**126<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
медовуха Неправильный  
мёд, 4%, Волковская  
пивоварня, 0,45 л

94<sup>90</sup>  
**69<sup>90</sup>**



**НАПИТОК ПИВНОЙ**  
светлый Řezaný, 4,7%,  
Velkopopovicky Kozel,  
0,45 л

85<sup>90</sup>  
**64<sup>90</sup>**



**НАПИТОК**  
безалкогольный,  
натуральный лимон/лайм  
и манго/малина и лайм, 0%,  
Amstel, 0,43 л

64<sup>90</sup>  
**44<sup>90</sup>**

Голя вредит вашему здоровью



## ВИНО

Santa Cristina Pinot  
Grigio, белое, сухое,  
12%, 0,75 л, Италия

1749<sup>00</sup>**1199<sup>00</sup>**

## ВИНО

Matsu El Picaro Toro  
DO, красное, сухое,  
14,5%, 0,75 л, Испания

1329<sup>00</sup>**1099<sup>00</sup>**

## ВИНО

Askaneli Brothers  
Artwine, красное,  
сухое, 13%, 0,75 л,  
Грузия

1659<sup>00</sup>**1099<sup>00</sup>**

## ВИНО

Cune Rosado Rioja/Ribera  
del Duero, розовое/  
красное, сухое, 13,5%,  
0,75 л, Испания

от 1109<sup>00</sup>**от 929<sup>90</sup>**

## ВИНО

Jacob's Creek Shiraz  
Reserve, красное,  
сухое, 14,5%, 0,75 л,  
Австралия

1449<sup>00</sup>**999<sup>90</sup>**

## ВИНО

Borgo dei Trulli  
в ассортименте, белое/  
красное, полусухое,  
12,5–14%, 0,75 л, Италия

1059<sup>00</sup>**899<sup>90</sup>**

## ВИНО

LAGO Vinho Verde,  
белое/розовое,  
полусухое, 10%, 0,75 л,  
Португалия

889<sup>90</sup>**689<sup>90</sup>**

## ВИНО

игристое Cava Jaume  
Serra, белое/розовое,  
брют, 11,5%, 0,75 л,  
Испания

от 849<sup>90</sup>**649<sup>90</sup>**

## ВИНО

Castillo de Albai Rioja  
DOCa, красное, сухое,  
13%, 0,75 л, Испания

884<sup>90</sup>**649<sup>90</sup>**

## ВИНО

Claude Val, красное/  
белое, сухое,  
13,5/12,5%, 0,75 л,  
Франция

779<sup>90</sup>**649<sup>90</sup>**

## ВИНО

Loire Proprietes La Marinière  
Muscadet Sèvre et Maine  
sur Lie, белое, сухое, 12%,  
0,75 л, Франция

899<sup>90</sup>**649<sup>90</sup>**

## ВИНО

Trashumante Garnacha,  
красное/розовое/белое,  
сухое, 14/12,5%, 0,75 л,  
Испания

744<sup>90</sup>**619<sup>90</sup>**

# ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



**ВИНО**  
Palazzo Nobile  
в ассортименте, красное,  
сухое, 12–13%, 0,75 л,  
Италия

от 799<sup>90</sup>

**599<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Elysis Rose d'Anjou,  
розовое, полусладкое,  
10,5%, 0,75 л, Франция

854<sup>90</sup>

**599<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Villa Rocca Soave,  
белое, сухое, 12%,  
0,75 л, Италия

749<sup>90</sup>

**549<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
French Dog Grenache  
в ассортименте, розовое/  
красное/белое, полусухое/  
полусладкое, 11–12,5%, 0,75 л,  
Франция

749<sup>90</sup>

**549<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Cava Nuviana,  
белое/розовое, брють/  
полусладкое, 11,5%,  
0,75 л, Испания

769<sup>90</sup>

**499<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Boccantino  
в ассортименте,  
красное/белое, сухое,  
13%, 0,75 л, Италия

от 599<sup>90</sup>

**от 469<sup>90</sup>**



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

694<sup>90</sup>

**449<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Jean d'Aosque Merlot/  
Cabernet Sauvignon,  
красное, сухое, 13%,  
0,75 л, Франция

684<sup>90</sup>

**449<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Portobello  
в ассортименте,  
красное/белое, сухое,  
11,5–12%, 0,75 л, Италия

от 559<sup>90</sup>

**от 429<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Villa Rocca Rosato del  
Veneto, розовое, сухое,  
11,5%, 0,75 л, Италия

659<sup>90</sup>

**499<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Zebra в ассортименте,  
красное/белое, сухое/  
полусладкое, 13,5%,  
0,75 л, ЮАР

от 624<sup>90</sup>

**469<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Viña San Juan,  
красное/белое, сухое,  
13,5%, 0,75 л, Испания

599<sup>90</sup>

**429<sup>90</sup>**

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ВИНО**  
Ladorier в ассортименте,  
красное/белое, сухое,  
12,5–13%, 0,75 л,  
Франция

569<sup>90</sup>  
**429<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Alazani Valley, белое/  
красное, полусладкое,  
12%, 0,75 л, Грузия

599<sup>90</sup>  
**419<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Riunite Lambrusco/  
D'Oro, красное/белое/  
розовое, полусладкое, 8%,  
0,75 л, Италия

649<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Mariposa в ассортименте,  
красное/белое, сухое,  
12,5–13%, 0,75 л, Испания

539<sup>90</sup>  
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
столовое Volpi Bianco/  
Rosso, белое/красное,  
сухое, 12%, 0,75 л,  
Италия

499<sup>90</sup>  
**369<sup>90</sup>**



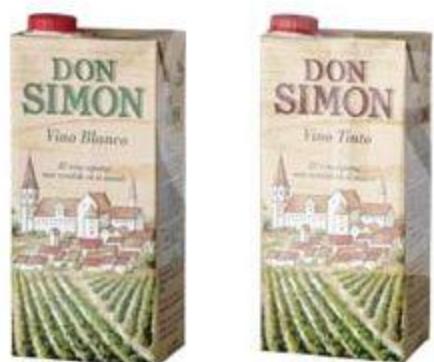
**ВИНО**  
столовое Castelo de  
Pias, белое/красное,  
сухое, 12,5–13%, 0,75 л,  
Португалия

499<sup>90</sup>  
**349<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
игристое Comte de  
Chamberi, розовое/белое,  
брют, 10,5%, 0,75 л,  
Испания

524<sup>90</sup>  
**349<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Don Simon, белое/  
красное, сухое, 11%,  
1 л, Испания

399<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
Villa Rocca в ассортименте,  
белое/красное, сухое,  
11,5–12%,  
0,25/0,374 л, Италия

от 349<sup>90</sup>  
**от 239<sup>90</sup>**



**ВИНО**  
столовое Matarcha,  
белое/красное, сухое,  
10–12%, 0,75 л

279<sup>90</sup>  
**189<sup>90</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

|  |                       |   |                    |   |
|--|-----------------------|---|--------------------|---|
|  |                       |   | <b>КОНЬЯК</b>      | армянский в подарочной упаковке, 5 звёзд, 40%, Арарат, 0,5 л, Армения |
| <b>РОМ</b><br>Classic Spiced, 40%, Mauritius Rom Club, 0,7 л, Маврикий   | 3659 <sup>00</sup>    | <b>2499<sup>00</sup></b>  | 1199 <sup>00</sup> | <b>899<sup>90</sup></b>   |
|  |                       |   |                    |   |
| <b>ТЕКИЛА</b><br>Blanco Edición Premium/<br>Añejo Edición Premium<br>в подарочной упаковке, 38%, Ley 925,<br>0,75 л, Мексика | от 2479 <sup>00</sup> | <b>ТЕКИЛА</b><br>Gold/Silver,<br>38%, Hacienda<br>La Capilla, 0,5 л,<br>Мексика             | 1279 <sup>00</sup> | <b>899<sup>90</sup></b>   |
|  |                       |   |                    |   |
| <b>ГРАППА</b><br>Grappa di Moscato,<br>40%, Villa dalla Rovere,<br>0,5 л, Италия   | 1899 <sup>90</sup>    | <b>ВИСКИ</b><br>40%, Jameson, 0,5 л,<br>Ирландия  | 1499 <sup>00</sup> | <b>1099<sup>00</sup></b>  |
|  |                       |   |                    |   |
| <b>ВОДКА</b><br>Оригинальная/Золотая,<br>40%, Царская,<br>1/0,5 л  | от 579 <sup>90</sup>  | <b>НАСТОЙКА</b><br>горькая Кедровая<br>на травах/Пряный<br>перец, 38/35%,<br>Царская, 0,5 л | 659 <sup>90</sup>  | <b>499<sup>90</sup></b>   |
| <b>ДЖИН</b><br>Dry, 40%, Barrister,<br>0,5 л   | 549 <sup>90</sup>     | <b>399<sup>00</sup></b>   |                    |   |

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**HG® - 25%**  
НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА



**ПОРОШОК/ГЕЛЬ**  
стиральный/для стирки  
в ассортименте,  
LOSK, 2,7 кг/  
1,3–1,46 л

от 459<sup>90</sup>  
**от 299<sup>90</sup>**



**ПОРОШОК/ГЕЛЬ**  
стиральный/для стирки  
в ассортименте,  
Persil, 4,5 кг/1,95/  
1,755 л

989<sup>90</sup>  
**от 549<sup>90</sup>**



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

от 474<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для стирки в ассортименте,  
Ласка, 1 л

от 354<sup>90</sup>  
**199<sup>90</sup>**



**ГЕЛЬ**  
для стирки  
белья и одежды  
в ассортименте,  
Woolite, 900 мл

499<sup>90</sup>  
**299<sup>90</sup>**



**КАПСУЛЫ**  
для стирки Duo-Caps  
Свежесть от Vernel,  
Persil, 12/14 шт.

579<sup>90</sup>  
**289<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО/ТАБЛЕТКИ**  
для мытья посуды/для  
посудомоечных  
машин в ассортименте,  
BioMio, 450 мл/30 шт

от 197<sup>40</sup>  
**от 169<sup>90</sup>**



**СРЕДСТВО**  
для мытья посуды  
в ассортименте,  
Fairy, 900 мл

от 179<sup>90</sup>  
**от 129<sup>90</sup>**



**ПОЛОТЕНЦА**  
бумажные двухслойные,  
Rainbow, 12 шт.

549<sup>90</sup>  
**439<sup>90</sup>**

## KOLME KAHDEN HINNALLA | 3 ПО ЦЕНЕ 2



## ДЕЗОДОРАНТ

аэрозольный/  
антиперспирант/  
твёрдый в ассортименте,  
Old Spice, 50/150 мл

от 299<sup>90</sup>  
**249<sup>90</sup>**



## ГЕЛЬ

для рук антибактериальный  
Bio-Gel с эфирным маслом  
чайного дерева/евкалипта  
и лаванды, BioMio, 50 мл

169<sup>00</sup>  
**112<sup>67\*</sup>**



ШАМПУНЬ/  
БАЛЬЗАМ/МАСКА  
для волос  
в ассортименте,  
Fructis, 250–400 мл

от 199<sup>90</sup>  
**от 149<sup>90</sup>**



## ЩЁТКА/ПАСТА

зубная мягкая/средней  
жёсткости/в ассор-  
тименте, SPLAT, 1 шт./  
30/75 мл

от 219<sup>90</sup>  
**от 179<sup>90</sup>**



## ПАСТА

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

159<sup>90</sup>  
**114<sup>90</sup>**



## СРЕДСТВО

для мытья окон  
и стёкол, лимон/  
яблоко, Clin, 495 мл

239<sup>90</sup>  
**167<sup>90</sup>**



## СРЕДСТВО

чистящее/дезинфицирующее  
Антижир + сияние/  
для удаления чёрной  
плесени/для туалетов  
в ассортименте, Cillit Bang, 750 мл

от 214<sup>90</sup>  
**от 129<sup>90</sup>**



## ПОРОШОК

чистящий  
в ассортименте,  
Пемолюкс, 480 г

79<sup>90</sup>  
**от 47<sup>90</sup>**



## ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА

четырёхслойная/  
влажная в ассорти-  
менте, Zewa, 4 рулона/  
42 шт.

от 199<sup>90</sup>

**от 149<sup>90</sup>**



## ТУАЛЕТНЫЙ БЛОК

в ассортименте, Bref,  
50 г

от 163<sup>90</sup>  
**109<sup>90</sup>**

ОСВЕЖИТЕЛЬ/ФЛАКОН/  
АЭРОЗОЛЬ/СПРЕЙ

автоматический  
в ассортименте, Air Wick,  
250/290 мл

от 121<sup>00</sup>  
**96<sup>90</sup>**



## КОЛГОТКИ/НОСКИ

женские/мужские  
в ассортименте, OMSA,  
20/40 den/размер  
39–47

от 79<sup>90</sup>

**от 66<sup>90</sup>**

|  |                       |
|--|-----------------------|
|  |                       |
| <b>КАСТРЮЛЯ</b><br>с крышкой, House,<br>5/10 л<br><b>от 2190<sup>00</sup></b>    | от 3399 <sup>00</sup> |

|   |                      |
|---|----------------------|
|                       |                      |
| <b>БАНКА</b><br>для хранения<br>в ассортименте, House,<br>11,5/12,5/14 см<br><b>от 549<sup>90</sup></b> | от 799 <sup>90</sup> |

|  |                    |
|--|--------------------|
|     |                    |
| <b>КОНТЕЙНЕР</b><br>стеклянный овальный<br>с крышкой, 2,3 л<br><b>859<sup>90</sup></b> | 1149 <sup>00</sup> |

|   |                   |
|---|-------------------|
|  |                   |
| <b>МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ</b><br>Maku Kitchen Life<br><b>649<sup>90</sup></b>            | 839 <sup>90</sup> |

|  |                   |
|--|-------------------|
|    |                   |
| <b>КОНТЕЙНЕР</b><br>для заморозки, Keeper,<br>0,35 л, 6 шт.<br><b>299<sup>90</sup></b> | 399 <sup>90</sup> |

|  |                      |
|--|----------------------|
|  |                      |
| <b>НОЖ</b><br>в ассортименте, House,<br>18–34 см<br><b>от 449<sup>90</sup></b>       | от 649 <sup>90</sup> |

|   |                      |
|---|----------------------|
|  |                      |
| <b>НОЖ</b><br>для овощей/кухонный,<br>House, 10/20 см<br><b>299<sup>90</sup></b>      | от 429 <sup>90</sup> |

|  |                  |
|--|------------------|
|   |                  |
| <b>НАБОР</b><br>контейнеров<br>для морозильника с крышкой<br>в ассортименте, Rainbow,<br>0,35–1 л, 5–7 шт.<br><b>74<sup>90</sup></b> | 99 <sup>90</sup> |

|  |                   |
|--|-------------------|
|  |                   |
| <b>ДОСКА</b><br>разделочная, House,<br>370 × 290 мм<br><b>179<sup>90</sup></b>       | 259 <sup>90</sup> |

|  |                      |
|--|----------------------|
|  |                      |
| <b>ОВОЩЕЧИСТКА/</b><br>яблокорезка<br>House<br><b>от 129<sup>90</sup></b>            | от 159 <sup>90</sup> |



КУВШИН-  
ВОДООЧИСТИТЕЛЬ  
Смайл, Аквафор, 2,9 л

**439<sup>90</sup>**



БАТАРЕЙКИ  
AA (LR6)/AAA (LR03),  
1,5 V, Rainbow, 20 шт.,  
Китай

**279<sup>90</sup>**



СВЕЧА  
уличная, X-tra,  
Эстония

**125<sup>90</sup>**



ДОЖДЕВИК  
в ассортименте, Natura,  
Финляндия

**69<sup>90</sup>**



ЛЕММИККIELÄINTEN RUOAT JA TARVIKEET | ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ



НАПОЛНИТЕЛЬ

для кошачьего туалета  
Laguna, Cat Step, 3,8–6 л

**449<sup>90</sup>**



ПОДСТИЛКИ  
впитывающие, Triol,  
40 × 50 см

**119<sup>90</sup>**



КОРМ  
для собак  
в ассортименте, Brit,  
1 кг, Чехия

от **329<sup>90</sup>**



КОРМ  
для кошек в ассортименте,  
Brit, 100 г, Чехия

от **53<sup>90</sup>**



HYVÄÄ  
PRO SHOPPER  
SYNTY-  
MÄPÄI-  
VÄÄ \*



\*ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

PRISMA в Санкт-Петербурге — это один мини-маркет, два гипермаркета и 13 супермаркетов.

У каждого из них своя история и особенности. В один заезжают перед выходными на даче, в другой идут с однокурсниками после экзамена, а в третий заходят после прогулки по Гороховой. Каждый из 16 магазинов раз в год отмечает дату своего открытия: в этот день в торговом зале звучат поздравления на финском, а покупателей ждут сюрпризы и подарки. Приходите в августе поздравить PRISMA «Звёздная», PRISMA «Обводный», PRISMA «Международная» и PRISMA «Жемчужная плаэза».

### PRISMA «Звёздная»

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



12 августа

**11 лет**

### PRISMA «Международная»

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



16 августа

**8 лет**

### PRISMA «Обводный»

 м. «Балтийская»  
наб. Обводного канала, 118  
ДЦ «Варшавский экспресс»



19 августа

**9 лет**

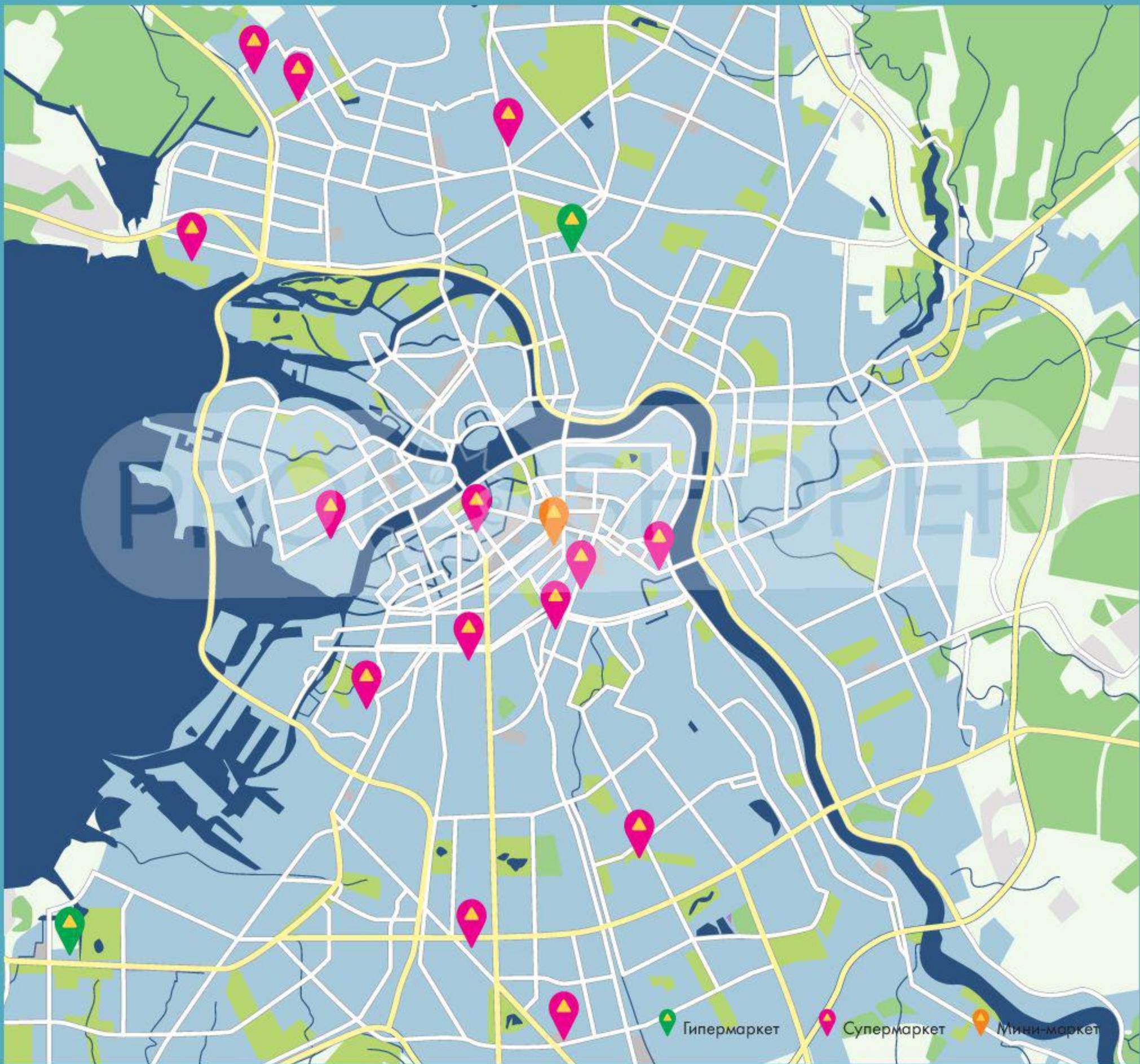
### PRISMA «Жемчужная плаэза»

 м. «Ленинский проспект»  
Петергофское ш., 51, лит. А  
ТЦ «Жемчужная плаэза»



24 августа

**7 лет**



## PRISMA В ПЕТЕРБУРГЕ

- м. «Нарвская»  
пл. Стачек, 9  
Универмаг «Кировский»
- м. «Балтийская»  
наб. Обводного канала, 118  
ДЦ «Варшавский экспресс»
- м. «Владимирская/«Достоевская»  
Владимирский пр., 23, лит. А  
ТОЦ Renaissance Hall
- м. «Лесная»  
Полюстровский пр., 84, лит. А  
ТРК «Европолис»
- м. «Ленинский проспект»  
Петергофское ш., 51, лит. А  
ТЦ «Жемчужная плаэза»
- м. «Адмиралтейская»  
наб. реки Мойки, 73  
Универмаг Au Pont Rouge
- м. «Комендантский проспект»  
ул. Планерная, 59  
ТРЦ «Монпарнасье»
- м. «Комендантский проспект»  
ул. Долгоозёрная, 14, корп. 2  
ТРК «Пять озёр»
- м. «Международная»  
ул. Белы Куна, 3  
ТРК «Международный»
- м. «Обводный канал»  
Лиговский пр., 153  
ТРК «Лиговъ»
- м. «Лиговский проспект»  
Транспортный переулок, 1  
**Открытие — 3 сентября!**
- м. «Пл. Ал. Невского — 1»  
пл. Ал. Невского, 2  
ТЦ «Москва»
- м. «Василеостровская»  
Большой пр. В. О., 68  
ТЦ «Балтийский»
- м. «Беговая»  
ул. Савушкина, 126  
ТРК «Атлантик Сити»
- м. «Звёздная»  
ул. Звёздная, 1  
ТРК «Континент»
- м. «Московская»  
пл. Конституции, 7  
БЦ «Лидер»
- м. «Удельная»  
пр. Энгельса, 33, корп. 1  
ТЦ «Светлановский»