

# Чек-лист ноября



Определяем, что из продуктов для новогоднего стола купить прямо сейчас, чтобы не толкаться в очередях перед праздником и ничего не забыть.

**С**овсем немного времени осталось до Нового года. Еще чуть-чуть и начнутся приятные хлопоты по украшению дома, упаковке подарков, планированию каникул и составлению меню для семейного торжества. А чтобы праздник не был испорчен досадными мелочами, заранее составьте список продуктов и закупите все необходимое уже в ноябре — без очередей и пробок.

## Не откладывая на завтра...

### Овощные, грибные и фруктовые консервы

Если вы не занимались все лето домашними заготовками в промышленных масштабах, то самое время купить соленья и маринады в магазине. Соленые и маринованные огурчики, помидоры, грибы, а также зеленый горошек и сладкую кукурузу — все это можно приобрести задолго до торжества. Да, и не забудьте консервированные ананасы, персики или абрикосы в сиропе для десертов и коктейлей. Обратите внимание на сроки годности и прозрачность рассола (если выбираете продукты в стеклянной таре), а дома поставьте банки в темное прохладное место.

### Майонез и растительное масло

Салаты, без которых новогодний стол представить сложно, редко обходятся без майонеза. Так что не будет лишним заранее поставить в холодильник несколько пачек этого соуса. Кстати, вполне обычные продукты на кухне имеют обыкновение заканчиваться в самый неподходящий момент. Поэтому прихватите бутылку подсолнечного масла, тем более что полтора месяца хранения для него — не срок.

### Рыбные консервы

Шпроты — для бутербродов, лосось в собственном соку — для слоеного салата «Мимоза», тунец — для фаршировки вареных яиц, приготовления закусок и салатов. Отдельно нужно сказать об икре. Срок годности этого деликатеса, расфасованного в баночки, — несколько месяцев. Учтите, что купленную для праздника икру нужно сразу же поставить в холодильник: она не хранится при комнатной температуре.



### ✓ Оливки и маслины

Оливки и маслины хороши и сами по себе, и для декора мясных нарезок, и как ингредиент салатов, пицц, бутербродов и прочего. Словом, «расходятся» они со скоростью света, потому закупите несколько баночек — с косточками и без, фаршированные и в разных заливках.

### ✓ Алкоголь

Исходя из меню и вкусовых предпочтений ваших гостей, вы уже знаете, какие веселящие напитки подадите к новогоднему столу. Шампанское, водка, коньяк, вино — прекрасные кандидаты на заблаговременную покупку.

### ✓ Газированные напитки, соки и минеральная вода

Разнообразные напитки — важная часть щедрого хлебосольного праздника: они утолят жажду, станут основой для алкогольных и безалкогольных коктейлей, а также очень пригодятся утром 1 января.

### ✓ Тарталетки — настоящее спасение любой хозяйки

С их помощью можно оригинально подать самые обычные закуски, салаты и десерты. В темном и сухом месте тарталетки в заводской упаковке хранятся до полугода, так что если руки не дойдут использовать их сейчас, то они выручат вас 23 февраля.

### ✓ Конфеты и шоколад

Главная угроза для этих лакомств — нетерпеливые сладкоежки. Так что храните конфеты и шоколад правильно: не кладите в холодильник, не размещайте около батареи и никому о них не говорите.

Через пару недель можно купить и заморозить до праздника сырокопченые колбасы и рыбу (для засолки), а непосредственно накануне застолья приобрести охлажденное мясо и рыбу, мясные деликатесы, сыры, а также фрукты, овощи и зелень.

**Желаем вам приятных покупок и веселого праздника! &**

# РЕЦЕПТ ПОЛЕЗНОГО ПЕРЕКУСА С РЖАНЫМИ ХЛЕБЦАМИ WASA ORIGINAL

На правах рекламы.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✓ ХЛЕБЦЫ WASA ORIGINAL
- ✓ КОПЧЕНЫЙ БАЛЫК
- ✓ ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО
- ✓ ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ✓ СВАРИТЕ ВКРУТУЮ ПАРУ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ
- ✓ НАРЕЖЬТЕ ТОНКИМИ СЛАЙСАМИ КОПЧЕНЫЙ БАЛЫК И ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО
- ✓ ВЫЛОЖИТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ХЛЕБЕЦ WASA ORIGINAL УКРАСЬТЕ ЗЕЛЕНЬЮ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!

Наличие товаров уточняйте в магазинах

# БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ВКУСНО



На правах рекламы.

# ХЛЕБЦЫ WASA

- ✓ НАТУРАЛЬНЫЕ И ПРОСТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
- ✓ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ КЛЕТЧАТКИ
- ✓ 100% ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПШЕНИЧНАЯ И РЖАНАЯ МУКА



Наличие товаров уточняйте в магазинах

## Полный стакан удовольствия

Компот и кисель пользуются заслуженной популярностью и у детей, и у взрослых: сладкие напитки из фруктов и ягод хорошо утоляют жажду и снабжают организм витаминами.



**К**исель и компот — национальные блюда русской кухни. Правда, до появления французского слова «компот» этот полезный напиток в России именовали «взвар». При варке компота лучше использовать свежие ягоды и фрукты, однако годятся и замороженные смеси, и сухофрукты, а также цитрусовые. Не забудьте о специях — корице, бадьяне, ванили, они добавят питью приятный вкусовой акцент. Следует помнить о том, что при долгой тепловой обработке ингредиенты теряют витамины, поэтому добавлять фрукты и ягоды нужно уже после закипания воды и держать на огне менее 10 минут.

Кисель появился в отечественном меню более тысячи лет назад и пользовался популярностью за счет простого состава, низкой бюджетности и высокой калорийности. Настоящий домашний кисель — напиток очень полезный. Он улучшает пищеварение и защищает слизистую желудка и кишечника, спасая от гастрита и язвы. От компота он отличается наличием крахмала, который делает структуру напитка более вязкой и тягучей. Настоящий русский кисель готовили из ржаной, пшеничной, овсяной или гороховой муки с добавлением варенья, свежих ягод или фруктов. Он был настолько густым, что скорее напоминал десерт, поэтому часто кисель резали на порции ножом и ели ложкой.



Положительное влияние компотов и киселей на человеческий организм зависит от состава и использованных ингредиентов:

\* Брусника и клюква содержат большое количество витамина С, обладают антисептическим действием и помогают при простудных заболеваниях, снижая температуру.

\* Черника эффективно повышает гемоглобин, содержит большое количество фосфора и кальция.

\* Персики, яблоки, сливы и абрикосы полезны для очищения организма от свободных радикалов и укрепления иммунитета.

\* В вишне и смородине много «аскорбинки», эти ягоды помогают при интоксикации и респираторных инфекциях.

\* Груши полезны людям, имеющим проблемы с поджелудочной железой.



## Компот «Вишневый глнтвейн»



**Понадобится: 3 л воды, 500 г замороженной вишни, 150 г сахара, пакет специй для глнтвейна.**

Вскипятить воду, добавить к ней сахар, перемешать и всыпать ягоды и специи. Когда компот снова закипит, подождать 5 минут, а затем выключить огонь и, не убирая с конфорки, дать напитку настояться под крышкой 20 минут.

## Яблочный взвар с инжиром и черносливом



**Понадобится: 1,5 л воды, 200 г сушеных яблок, 6 плодов чернослива, 6 плодов вяленого инжира.**

Отдельно замочить в теплой кипяченой воде яблоки, чернослив и инжир. Через час слить воду с фруктов, процедив ее в кастрюлю, и долить туда столько воды, чтобы получилось 1,5 литра. Затем переложить в кастрюлю яблоки и на сильном огне довести до кипения. Снять с огня и добавить чернослив и инжир. Дать настояться в течение часа. &



PRO SHOPPER

# Пряничный домик

Хотите порадовать родных и друзей? Испеките душистые домашние пряники, а лучше приготовьте вместе с детьми настоящий пряничный домик.

**С**ложно найти человека, который отказался бы от чашки горячего чая со вкусными ароматными пряниками. Именно поэтому мы подготовили для вас несколько проверенных рецептов этой выпечки.



## Пряничные секреты

\*Для приготовления пряников берите муку высшего сорта, ее может понадобиться чуть больше или меньше, чем указано в рецепте, — это зависит от свойств продукта.

\*Раскатывать пряничное тесто лучше между двумя листами пекарской бумаги — так оно не будет липнуть к скалке.

\*Если делаете пряники с повидлом, отдайте предпочтение термостабильным начинкам, которые не вытекают при выпекании.

\*Для росписи глазурью лучше всего подходят имбирные пряники — они имеют плоскую ровную поверхность.

## Мятные пряники



### Ингредиенты:

- Мука — 400 г
- Сахар — 250 г
- Растительное масло — 60 мл
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Мятная эссенция — 1 ч. л.
- Ваниль — по вкусу

Растворите сахар в 100 мл воды, доведите сироп до кипения и добавьте масло. Муку просейте, смешайте с сухими ингредиентами. В остывший сироп введите мятную эссенцию и муку. Замесите тесто и поместите его в холод на 20 минут. После этого раскатайте тесто и сформируйте пряники. Выпекайте в духовке при 180 °С 12–15 минут.



## Пряники на кефире

### Ингредиенты:

- Мука — 5 стаканов
- Сахар — 500 г
- Кефир — 500 мл
- Желтки — 3 шт.
- Растительное масло — 50 г
- Сода — 2 ч. л.
- Ванилин — 1 г
- Соль — щепотка

Смешайте все ингредиенты, кроме муки, а затем замесите тесто, порционно подсыпая муку. Сформируйте пряники. Выпекайте при 180 °С до готовности (около 15 минут).

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Традиция делать домики из имбирного теста возникла в Германии в начале позапрошлого века — вместе с выходом в свет сказки братьев Гримм «Гензель и Гретель». Постепенно пряничные домики стали неизменным атрибутом рождественских и новогодних ярмарок по всей Европе.



### Домик из сказки

#### Ингредиенты:

##### Для теста:

- Мука — 700 г
- Сливочное масло — 220 г
- Сахар — 250 г
- Крупные яйца — 2 шт.
- Жидкий мед — 400 г
- Сода — 1 ч. л.
- Разрыхлитель — 0,5 ч. л.
- Молотый имбирь — 4 ч. л.
- Молотая корица — 4 ч. л.
- Соль — 1,5 ч. л.

Этого теста хватит на домик размером около 20х10х20 см. Еще для «строительства» вам понадобится шаблон — его можно нарисовать или скачать из интернета.

##### Для глазури:

- Яичные белки — 3 шт.
- Сахарная пудра — 500 г
- Пищевые красители — по желанию

В миске смешайте масло и сахар, добавьте яйца и взбейте до однородной консистенции. Влейте мед и хорошо перемешайте. В другой миске соедините все сухие ингредиенты и выложите их в первую миску. Замесите тесто и положите его на час в холодильник. Затем раскатайте тесто на пергаменте в большой пласт (толщиной 0,5–0,7 см), наложите шаблоны и вырежьте детали. Аккуратно переложите пергамент с деталями на противень и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 12–15 минут.

Пока «стены» и «крыша» остывают, приготовьте белковую глазурь. Взбейте миксером белки до образования пены, постепенно добавляя к ним сахарную пудру. Глазурь можно оставить белой или разделить на порции и добавить к ним по капельке пищевых красителей. Поместите глазурь в кондитерский мешок или обычный целлофановый пакет с небольшим отверстием в уголке. Детали практичнее украшать до того, как вы их соедините. Сначала сделайте «черепичную» или заснеженную крышу, распределив по ней белковую глазурь. Затем оформите «окна» и «двери». Подготовьте подставку, на которой будет стоять пряничный домик, а затем с помощью глазури приклейте детали к подставке и друг другу. Можно дополнительно украсить домик мармеладными конфетками, драже, печеньем, орешками, зефиром и прочими сладостями.

**Приятного сказочного чаепития!**

**Продолжение на стр. 10**

Наличие товаров уточняйте в магазинах



## Творожные пряники



### Ингредиенты:

- Сахар — 200 г
- Мука — 500 г
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 100 мл
- Жирный творог — 250 г
- Растительное масло — 100 мл
- Ванилин — 1 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Соль — щепотка



Взбейте яйцо с сахаром, солью и ванилином, добавьте молоко и творог. В смесь влейте масло и порционно введите муку с разрыхлителем. Замесите тесто и поместите его в холодильник на полчаса. Из охлажденного теста сформируйте пряники и выпекайте их при 190 °С 15–20 минут.



## Имбирные пряники



### Ингредиенты:

- Мука — 370 г
- Мед — 150 г
- Сахар — 125 г
- Маргарин — 100 г
- Яйца — 2 шт.
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- 1 г ванилин — 1 г
- Имбирь, апельсиновая цедра, корица, какао — по 1 ч. л.

Маргарин соедините с медом и растопите. В смесь введите сухие продукты и замесите эластичное тесто. Положите его в пакет и поместите в холодильник на полчаса. Затем раскатайте тесто толщиной 6–7 мм, вырежьте пряники с помощью формочек. Выпекайте при 180–190 °С 10–12 минут.

## Медовые пряники с начинкой



### Ингредиенты:

- Мед — 150 г
- Сахар — 150 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 100 г
- Пшеничная мука — 300 г
- Ржаная мука — 150 г
- Сода — 1 ч. л.
- Корица, мускатный орех, имбирь, гвоздика — по 1/2 ч. л.
- Повидло — по вкусу



Растопите масло и мед, смешайте их, добавьте сахар, специи и соду. Интенсивно перемешивайте до полного растворения сахара, затем добавьте яйцо и взбейте массу блендером. Постепенно введите муку. Раскатайте тесто толщиной 5–7 мм, вырежьте из него одинаковые кружочки, на один из которых положите начинку, а вторым накройте сверху. Тщательно защипните края, чтобы начинка не вытекла. Выпекайте пряники при 170 °С примерно 12–15 минут. &

**БЫСТРОНОМ**

*Скидка до 71%*

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ СВОЙ ДОМ!

На правах рекламы.

КОЛЛЕКЦИЯ ТЕКСТИЛЯ



**Sweet Dreams**

Акция действует с 17.08.20 до 15.11.20

Наличие товаров уточняйте в магазинах



# За пиццей — в «Быстроном»!

**БЫСТРОНОМ**  
**СОБСТВЕННОЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВО**  
пекарня



**Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам:** ул. Островского, 200;  
ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; ул. Первомайская, 57;  
пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1;  
г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах



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

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



**Пицца  
на любой вкус:**



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

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



**Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам:** ул. Островского, 200; ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; ул. Первомайская, 57; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах



# Скидки весь ноябрь на рыбу и морепродукты!



На правах рекламы.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

# HANAMI

Взгляни на мир  
с аппетитом!

На правах рекламы.



Японская гречневая лапша соба ТМ "Hanami" популярна среди тех, кто следит за своей фигурой. По одной из версий, соба пришла в Японию из Китая в 1574 году.

Она одинаково хороша в холодном или горячем виде, в любое время года, как самостоятельное блюдо, гарнир, в составе салатов или супов, приправленная соусом и без него.

Тайский соус шрирача ТМ "Hanami" создан в восточной провинции Си Рача, поэтому и получил такое название. Помимо блюд в азиатском стиле, шрирача прекрасно подходит для того, чтобы приправлять бургеры, блюда из мяса, яиц, рыбы и морепродуктов.

## 89.90

Наличие товаров уточняйте в магазинах

## Ризотто с грибами в сливочном соусе

# Чудское озеро

Ингредиенты:

- Грибы — 250 г
- Круглый рис — 250 г  
(можно кубанский)
- Куриный бульон — 750 мл
- Лук репчатый — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Вино белое — 100 мл
- Оливковое масло — 25 мл
- Сливочное масло — 25 г
- Твердый сыр — 25 г
- Соль — по вкусу

Измельчить лук и чеснок.

Обжарить до золотистого цвета на сливочном и оливковом масле.

Добавить рис, обжаривать, постоянно помешивая.

Затем нарезанные грибы и обжаривать вместе с рисом 3-4 минуты. Добавить белое вино, подождать, пока оно выпарится. Частями вливать в рис горячий куриный бульон. Как только бульон выкипит, добавить следующую порцию – так рис не разварится.

Посолить.

Натереть пармезан на мелкой терке.

Смешать сыр со сливками.

Рис готовить до состояния аль-денте, не переваривая.

Как только он будет готов, добавить сыр со сливками и хорошо перемешать.

Дать настояться под крышкой около 5 минут. Ризотто со сливками и грибами готово!

На правах рекламы.

### НОВИНКА



Наличие товаров уточняйте в магазинах

# Белая Дача

## Свежий взгляд на салат

наши рецепты  
и вести с полей



### Рецепт от шефа

 время приготовления  
35 минут

 блюдо  
на 4 порции

#### Нам понадобятся:

микс АЛИКАНТЕ (1 упак.овна), говяжья вырезка (500 г), маринованные огурчики (5 шт), бейби-картофель (5 шт), соль, перец. Для заправки: оливковое масло (4 ст.л.), горчица (1 ст.л.), сок половины лимона.

Мясо обжариваем на хорошо разогретой сковороде со всех сторон. Затем обваливаем кусок смесью перца и соли. Заворачиваем в фольгу и запекаем при 200°C около 30 минут. Картофель режем на половинки и обжариваем на сковороде на оливковом масле. Выкладываем в тарелку салат, картофель и огурчики. Режем тонко ростбиф. Все ингредиенты для заправки соединяем, взбиваем венчиком и заправляем салат.

# 99,90 руб.

# -32%

с 1.11 - по 30.11

bdsalads.ru

Наличие товаров уточняйте в магазинах





БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО

кулинария

# Котлетки паровые из индейки

## Ингредиенты:

- Филе индейки (белое мясо) — 700 г
- Кожа куриная — 200 г
- Сухари панировочные — 50 г
- Молоко — 120 мл
- Лук — 1 шт.
- Масло подсолнечное, зелень укропа, соль, перец черный молотый — по вкусу

## Приготовление

Сухари залить молоком, перемешать и дать настояться 5–10 минут. Филе индейки прокрутить на мясорубке вместе с куриной кожей. Лук измельчить с помощью мясорубки или блендера. В фарш добавить замоченные сухари, лук, специи и тщательно перемешать. Из готового фарша сформовать овальные котлетки по 100–110 г, заостренные с двух сторон. В глубокую форму, смазанную маслом, выложить котлеты и на треть залить подсолненной водой. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, и тушить в течение 35–40 минут. Подавать котлетки, посыпав рубленой зеленью и сдобрив бульоном, в котором они готовились.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить в магазине «Быстроном» по цене **47.70** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.





БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ  
ПРОИЗВОДСТВО  
кулинария

# Салат «Министерский»

## Ингредиенты:

- Филе куриное отварное — 250 г
- Лук — 2 шт.
- Яйца — 3 шт.
- Майонез, зеленый лук, соль — по вкусу

## Приготовление

Филе нарезать соломкой, лук нарезать кубиком и пассеровать, зеленый лук вымыть и измельчить. Из яиц приготовить яичные блины и также нарезать их соломкой. Один-два блинчика оставить для украшения — их необходимо тонко смазать майонезом и туго свернуть, а затем нарезать поперек под углом (шириной около 5 мм).

Соединить куриное филе, пассерованный лук, яичные блины, майонез, посолить и перемешать. Сверху салат украсить рулетиками из нарезанных яичных блинов и посыпать зеленым луком.

Приятного аппетита! &

Готовое блюдо вы можете купить в любом магазине «Быстроном» по цене **55.50** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Количество товара ограничено. Подробная информация на сайте: [быстроном.рф](http://быстроном.рф)



# лучшие цены «Быстронома»

**Креветки БУХТА ИЗОБИЛИЯ**  
**Мурманские** неочищенные  
варено-мороженые



500 г  
**229.90**

**Креветки АГАМА**  
неочищенные глазурь 14%  
варено-мороженые



1 кг  
**339.90**

**Сельдь Тихоокеанская**  
глазурь не более 5%  
свежемороженая



1 кг  
**89.90**

**Крабовые палочки ВИЧИ**  
**Крабок** свежемороженые



100 г  
**25.90**

**Крабовые палочки**  
**МЕРИДИАН** для салата  
охлажденные



200 г  
**59.90**

**Крабовые палочки**  
**РУССКОЕ МОРЕ** салатные  
охлажденные



200 г  
**59.90**

**Салат из морской**  
**капусты МЕРИДИАН**  
**Витаминный сочный**



450 г  
**69.90**

**Паштет ПУТИНА**  
**Камчатский** из икры минтая,  
трески, сельди



100 г  
**49.90**

**Сельдь КАМШАТ** в масле,  
огонек, по-домашнему



180 г  
**49.90**

**Сервелат ОМСКИЙ БЕКОН**  
**Европейский** варено-копченый



380 г  
**69.90**

**Колбаса КМК**  
**Краковская** полукопченая



320 г  
**89.90**

**Бекон ДЫМОВ Канадский,**  
**Венгерский** нарезка  
сырокопченый



150-200 г  
**99.90**

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Лучшие цены «Быстронома»

**Колбаса СМП Русская**  
варено-копченая



**Ветчина ОМСКИЙ БЕКОН**  
Сочная



**Ветчина ПАПА МОЖЕТ**  
из лопатки



**Колбаса ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ**  
Докторская



**Колбаса СТАРОДВОРСКИЕ**  
КОЛБАСЫ Вязанка молочная



**Сосиски ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ**  
Колобас-Балабас



**Сардельки СПК**  
Необыкновенные



**Сыр плавленный ЛАКТ**  
Чуйский с грибами, с беконом,  
сливочный бзмж 59%



**Сыр плавленный СНЕГОВИЧОК**  
сливочный бзмж 50%, дружба бзмж 55%, **творожный** с зеленью бзмж 60%, сливочный бзмж 60%



**Сыр БЕЛОВЕЖСКИЙ**  
Фета бзмж 45%



**Сыр КИПРИНО Маасдам**  
бзмж 45%, **КИПРИНО** бзмж 50%



**Сыр АЛТАЙСКИЕ ПРОДУКТЫ**  
Голландский бзмж 45%



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.rf)

# Лучшие цены «Быстронома»

**Молоко ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ**  
пастеризованное бзмж 2.5%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



900 г  
**42.90**

**Молоко ЛАКТИКА** козье  
для детского питания  
бзмж 2.8–4%



200 мл  
**49.90**

**Молоко ТОМСКОЕ МОЛОКО**  
бзмж 3.2%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



1400 мл  
**69.90**

**Молоко ПАРМАЛАТ** безлактозное  
ультрапастеризованное бзмж 1.8%



1 л  
**84.90**

**Кефир ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ** бзмж 2.5%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



400 г  
**29.90**

**Бифидокефир ЗЕЛЕНый ЛУГ** бзмж 2.5%

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



450 г  
**32.90**

**Ряженка ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ** бзмж 2.5%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



400 г  
**29.90**

**Сметана ПРОСТОКВАШИНО**  
бзмж 15%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



180 г  
**39.90**

**Сметана ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ** бзмж 20%

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



320 г  
**49.90**

**Творог ЗЕЛЕНый ЛУГ**  
бзмж 5%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



220 г  
**59.90**

**Творог ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ**  
бзмж 9%

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



400 г  
**99.90**

**Йогурт ЧУДО вязкий**

вишня-черешня, клубника-земляника,  
персик-маракуйя бзмж 2.5%

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



290 г  
**44.90**

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



# Лучшие цены «Быстронома»

**Пельмени РОСТОРГУЕВСКИЙ**  
с томленным молоком



**Вареники ДОМАШНИЕ СЕКРЕТЫ**  
с картофелем



**Тесто ИНСКОЙ**  
слоеное пресное



**Пицца ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ**  
Ассорти



**Наггетсы МИРАТОРГ**  
куриные хрустящие



**Масло сладко-сливочное ПРЕДГОРЬЕ АЛТАЯ ГОСТ**  
несоленое бзжж 82.5%



**Масло сливочное ЭКОМИЛК**  
с кристаллами соли бзжж 80%



**Мороженое МАРС**  
молочное бзжж



**Мороженое СНИКЕРС**  
молочное бзжж



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. **Подробная информация на сайте: [быстроном.рф](http://быстроном.рф)**

# Лучшие цены «Быстронома»

**Рис НАЦИОНАЛЬ** для плова



**Гречневая крупа НАЦИОНАЛЬ**



**Каша УВЕЛКА овсяная**  
черника, персик, яблоко



**Макаронные изделия ШЕБЕКИНСКИЕ** Рожок витой №388, Спагетти длинные №002, Вермишелька №111



**Макаронные изделия БАРИЛЛА** Фузилли, Пиперигате, Баветте



**Мука АВАНГАРД**  
пшеничная высший сорт



**Горошек, Кукуруза БОНДЮЭЛЬ**



**Сардина ПРИМРЫБСНАБ**  
Иваси



**Сгущенное молоко АЛЕКСЕЕВСКОЕ ГОСТ** бзжмж



**Майонез НОВОСИБИРСКИЙ**  
ПРОВАНСАЛЬ Классический 67%



**Масло подсолнечное ИДЕАЛ** рафинированное



**Масло оливковое ИТЛВ**  
ЭКСТРА верджин



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Лучшие цены «Быстронома»

**Шоколад РОССИЯ молочный** с миндалем и изюмом, пористый молочный и белый



**Шоколад МИЛКА** клубника со сливками, фундук, фундук и изюм, молочный



**Шоколад РИТТЕР СПОРТ МОЛОЧНЫЙ** кокосовый десерт, миндаль в карамели, имбирное печенье



Срок действия предложения с 28.10 по 10.11.2020 г.

**Конфеты НШФ Бури** вестник, Ласточка вестница весны



**Набор конфет МАРСИАНКА Асти, Трюфель, Три шоколада**



**Набор конфет ТОФФИФИ**

Срок действия предложения с 11.11 по 24.11.2020 г.



**Набор конфет НШФ Овация**

Срок действия предложения с 11.11 по 24.11.2020 г.



**Набор конфет НШФ Театральный Новосибирск**



**Набор конфет ФЕРРЕРО РОШЕ**

Срок действия предложения с 28.10 по 10.11.2020 г.



**Яйцо шоколадное КИНДЕР МАКСИ**



**Зефир НШФ ванильный**



**Пирожные БАРНИ бисквитные** с шоколадной начинкой, с молочной начинкой



Assortiment продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.rf)



# Лучшие цены «Быстронома»

**Кофе ЛАВАЦЦА Оро**  
зерно, молотый



**Кофе НЕСКАФЕ Голд**



**Кофе ЭГОИСТ Специал**  
растворимый



Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.

**Кофе ЭГОИСТ Нуар** зерно

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



**Кофе МКП Коломбо**  
растворимый



**Чай АЗЕРЧАЙ Премиум Эрл Грей, Традициональ** черный



**Чай РИЧАРД Роял Мелисса** зеленый, **Роял Инглиш Брекфаст** черный, **Роял Цейлон** черный



**Чай САИТО** черный манго с клубникой, роза с нотками личи



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Лучшие цены «Быстронома»

**Вода питьевая АССОЛЬ**  
артезианская негазированная



0,5 л  
**13.90**

**Питьевая вода БОНАКВА**  
негазированная, сильногазированная



1,5 л  
**24.90**

**Минеральная вода БЖНИ**  
лечебно-столовая газированная



1 л  
**62.90**

**Газированный напиток ШОРЛИ**  
грейпфрут-лимон, лесные ягоды, яблочный



0,5 л  
**29.90**

**Газированный напиток БОЧКАРИ**  
Лимонад, Тархун, Грушевый



1,5 л  
**39.90**

**Газированный напиток КОКА-КОЛА, СПРАЙТ, ФАНТА**  
Оранжевый



1,5 л  
**69.90**

**Сок ДЖУСИ**  
зеленое яблоко, ананас, апельсин, мультивита- мин, гранат, вишня, манго



0,95 л  
**69.90**

**Нектар ЛЮБИМЫЙ**  
яблоко, апельсиновое манго, солнечный нектарин, яблоко-черноплодная рябина-вишня, спелый томат



1,93 л  
**99.90**

**Чай ФЬЮЗ**  
зеленый клубника-малина, зеленый манго-ромашка, черный лесные ягоды-гибискус, черный лимон- лемонграсс



1,5 л  
**74.90**

**Абрикос ЭКОФРУТ**



200 г  
**56.90**

**Смесь НАТСИ Экзотика**  
фруктово-ореховая



150 г  
**89.90**

**Миндаль НАТСИ ядро**



170 г  
**185.90**



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.rf)

# Лучшие цены «Быстронома»

**Пиво БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ**  
светлое



0,45 л  
**31.90**

**Пиво КЛИНСКОЕ**  
светлое



0,45 л  
**39.90**

**Пиво БОЧКАРИ Немецкое**  
светлое непастеризованное,  
нефильтрованное непастеризованное



0,5 л  
**46.90**

**Пиво СТАРОПРАМЕН**  
светлое



0,45 л  
**48.90**

**Пиво БАД** светлое



0,45 л  
**48.90**

**Пиво БОЧКАРИ Пилс** светлое,  
**Лагер** светлое, **Голд Берг Лагер**  
светлое



0,5 л  
**48.90**

**Пивной напиток**  
**АМСТЕРДАМ Навигатор**



0,45 л  
**52.90**

**Пивной напиток МИЛЛЕР**  
**Дженьюин драфт** светлый  
пастеризованный



0,47 л  
**52.90**

**Энергетический напиток**  
**АДРЕНАЛИН РАШ**



0,25 л  
**59.90**

**Чипсы ЛЕЙС**  
в ассортименте



90 г  
**49.90**

**Чипсы ДОЛДОРИ**  
с морской капустой  
острый вкус



30 г  
**95.90**

**Сухарики ХРУСТИМ багет**  
шампиньоны сливочный соус, сырное  
ассорти, томат-зелень, со вкусом  
королевского краба



60 г  
**29.90**

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Лучшие цены «Быстронома»

**Вино ЛАГО Розе**  
розовое, белое полусухое



0,75 л  
**399.90**

**Игристое вино ЧИНЗАНО Дольче**  
белое сладкое



0,75 л  
**399.90**

**Вино ПИЧИНИ Россо Тоскана**  
IGT красное полусухое, **Бьянко Тоскана** белое сухое, **Кьянти DOCG** красное сухое



0,75 л  
**399.90**

**Вино АНТАНЬО Крианса Риоха** красное сухое



0,75 л  
**499.90**

**Вино САН ВАЛЕНТИН Парельяда Каталония** белое полусухое, **Гарнача Каталония** красное сухое



0,75 л  
**499.90**

**Вино ЭСМЕРАЛЬДА Винья Каталония** белое полусухое



0,75 л + бокал  
**599.90**

**Виски ФОКС энд ДОГС**



0,5 л  
**399.90**

**Виски ДЖОННИ УОКЕР Ред Лейбл**



0,7 л  
**999.90**

**Виски ДЖОННИ УОКЕР Блэк Лейбл**



0,7 л  
**1999.90**

**Коньяк ДРЕВНЕ АРМЯНСКИЙ 5 лет**



0,5 л  
**439.90**

**Коньяк ДРЕВНЕ АРМЯНСКИЙ 7 лет**



0,5 л  
**469.90**

**Водка МЯГКОВ Альфа**



0,5 л  
**249.90**



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.ru)

# Для малышей

## Смесь НУТРИЛАК 1, 2, 3 бЗМЖ



## Смесь СИМИЛАК Голд 2 бЗМЖ



## Детское молочко НЕСТЛЕ НАН 3, 4 бЗМЖ



## Каша МАЛЮТКА безмолочная рисовая, овсяная



Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.

## Каша ХАЙНЦ безмолочная кукурузная, гречневая низкоаллергенная



## Завтрак КЕЛЛОГГ Динозавры карамельные лапы, шоколадные лапы и клык



## Пюре САДЫ ПРИДОНЬЯ в ассортименте



## Пюре ТЕМА яблоко, фруктовый салат, яблоко-банан, яблоко-груша, яблоко-персик, яблоко-банан-малина



Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.

## Пюре АГУША в ассортименте



Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.

## Пюре БАБУШКИНО ЛУКОШКО брокколи, цветная капуста



Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.

## Пюре ФРУТОНЯНЯ в ассортименте

Срок действия предложения  
с 28.10 по 10.11.2020 г.



## Пюре ТЕМА в ассортименте

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Для малышей

**Вода ЮГУС артезианская**  
детская питьевая



0,5 л  
**16.50**

**Сок БАБУШКИНО ЛУКОШКО**  
в ассортименте

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



200 мл  
**15.90**

**Сок ФРУТОНЯНЯ**  
в ассортименте

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



0,2 л  
**18.90**

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



**219.-**

**Подгузники-трусики**  
**МОМИ** 6-11 кг 62 шт., 9-14 кг  
54 шт., 6-10 кг 44 шт., 9-14 кг  
44 шт., 12-20 кг 38 шт.



**649.-**

**Подгузники-трусики**  
**МЕПСИ** 6-11 кг 58 шт., 9-16 кг  
44 шт., 12-22 кг 38 шт.



**699.-**

**Подгузники-трусики**  
**ХАГГИС** для мальчиков и девочек  
7-11 кг 58 шт., 9-14 кг 52 шт.,  
16-22 кг 44 шт., 13-17 кг 48 шт.



**849.-**

**Влажные детские**  
**салфетки СУПЕРФРЕШ**  
с клапаном



120 шт.  
**99.-**

**Крем-мыло детское**  
**УШАСТЫЙ НЯНЬ** ромашка



90 г  
**21.90**

**Зубная щетка СИЛКА**  
**Веселая чистка** детская  
от 3 лет



**52.90**

**Зубная паста детская**  
**КОЛГЕЙТ** нежные фрукты,  
нежная мята, клубника,  
клубника-мята



40 мл  
**139.90**

**Крем детский зимний**  
**МОРОЗКО Универсальный,**  
**Рукавички** для рук, **Румяные**  
**щечки** для лица



50 мл  
**49.90**



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. **Подробная информация на сайте: [быстроном.рф](http://быстроном.рф)**

# лучшие цены «Быстронома»

**Шампунь, Бальзам СЪЕСС**  
**Колор гард** защита и уход



500 мл  
**189.90**

**Жидкое мыло АУРА**  
ромашка антибактериальное



500 мл  
**56.90**

**Стиральный порошок**  
**ПЕРСИЛ Колор** 3000 г, Гель  
для стирки **ПЕРСИЛ Колор**  
1300 мл

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



**259.90**

**Влажные салфетки**  
**АУРА Фэмили**  
антибактериальные



120 шт.  
**89.90**

**Зубная паста КОЛГЕЙТ**  
**Древние секреты** бережное  
отбеливание, безупречная свежесть



75 мл  
**89.90**

**Средство для мытья**  
**посуды АОС** бальзам, лимон



450 мл  
**54.90**

**Стиральный порошок**  
**УШАСТЫЙ НЯНЬ** для детского  
белья



4500 г  
**389.90**

**Туалетная бумага**  
**ФАМИЛИЯ ПЛЮС** белая 2 слоя  
4 рулона



**54.90**

**Зубная паста СПЛАТ**  
**Отбеливающая,**  
**Биокальций**



100 мл  
**109.90**

**Средство для пола**  
**СИНЕРГЕТИК Нежная**  
**чистота**



750 мл  
**134.90**

**Чистящее средство**  
**для ванной комнаты**  
**УНИКУМ** спрей



500 мл  
**143.90**

**Туалетная бумага СОФФИОНЕ**  
**Премио винтер дрим** 3 слоя  
8 рулонов

Срок действия предложения  
с 11.11 по 24.11.2020 г.



**119.90**

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

# Лучшие цены «Быстронома»

**Губка меламиновая ПАКЛАН Практи мэджик**



37.50

**Губка кухонная ФРЕКЕН БОК Миньоны**



6 шт.  
69.90

**Губка ВИЛЕДА Тип-Топ классическая**



3 шт.  
83.90

**Салфетка ХОЗЯЮШКА для стекла микрофибра 30\*30 см**



54.90

**Салфетки СЕЛЕСТА универсальные супервпитывающие бамбуковые**



3 шт.  
67.-

**Салфетка ФРЕКЕН БОК Трио целлюлозная влаговпитывающая**



3 шт.  
85.-

**Салфетки СЕЛЕСТА для уборки в рулоне**



50 шт.  
179.-

**Салфетка ВИЛЕДА Активайбр**



215.-

**Пакеты для мусора ФРЕКЕН БОК с ручками 60 л 20 шт.**



69.-

**Губка для обуви САЛТОН Волна чёрная**



99.-

**Губка для обуви САЛТОН Волна бесцветная**



99.-

**Аэрозоль САЛТОН Нейтрализатор запаха повышенной эффективности**



75 мл  
249.-



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 28 октября (с 13:00) по 24 ноября 2020 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.ru)



## Витаминизируй это!

10 продуктов, которые обязательно должны появиться в меню ребенка поздней осенью и зимой — в период холодов и простудных заболеваний.

**В**рачи считают, что зимой очень важно поддерживать иммунитет с помощью сбалансированного и разнообразного питания. В зимнем рационе малыша обязательно должно быть достаточное количество белков — мяса, молочных продуктов, яиц. Не забывайте и о крупах, бобовых, орехах и масле, так как они содержат необходимые углеводы и жиры. Обязательно предлагайте свежие овощи и фрукты, так как они являются источниками натуральных витаминов, минералов, микроэлементов, а также клетчатки. Готовьте всевозможные салаты, рагу, пюре и напитки, а чтобы подсластить кушанья естественным образом — сочетайте овощи с фруктами.



**Хурма**

Большое количество «аскорбинки» в хурме помогает справляться с простудными заболеваниями, а витамины Р и А нормализуют кровообращение и укрепляются сосуды. Помимо этого, плод содержит кальций, магний, натрий, калий, железо и марганец, помогающие укрепить кости и нервную систему ребенка, а также налаживают пищеварение. Оптимальный возраст гастрономического знакомства с хурмой — 3-4 года.



**Клюква**

Настоящая сокровищница полезных веществ: содержит витамины группы В, А, РР, С, калий, фосфор и кальций, помогает снизить количество болезнетворных микроорганизмов и улучшает состояние десен. Клюкву можно предлагать ребенку, начиная с года, а если свежие ягоды покажутся малышу слишком кислыми, то можно приготовить из них морс, добавить в соус для мяса или в выпечку.



**Рыба**

Содержащийся в рыбе белок прекрасно усваивается детским организмом, а жирные кислоты омега-3 способствуют нормализации обмена веществ и оказывают положительное влияние на развитие нервной системы. Рыба содержит большое количество витамина А (необходим для хорошего зрения) и витаминов группы В (укрепляют иммунитет и стимулируют работу печени).



**Цветная капуста**

В цветной капусте содержится в два-три раза больше витамина С, чем в белокачанной, а ее сок помогает при воспалении десен. Цветная капуста — один из первых овощей, с которым знакомится малыш. Ее можно жарить, запекать и даже готовить овощные «стейки», нарезав ломтями и обваляв в панировочных сухарях.

# Juicy

– лучшие фрукты – лучший сок!

# – 20%

На правах рекламы.



# Juicy

Настоящие натуральные соки Juicy сочетают в себе всё лучшее, что приготовила для нас природа:

самые свежие, сочные и ароматные фрукты. Сок не содержит консервантов, красителей и искусственных ароматизаторов. В его основе – исключительно натуральное сырье.

Широкий ассортимент Juicy способен удовлетворить вкус самого взыскательного любителя соков.

**Будучи лидером на рынке Казахстана с 1998 года, соки Juicy успешно покоряют страны СНГ. Рекомендованы и одобрены Казахской академией питания.**

Наличие товаров уточняйте в магазинах



### Финики

Исследования показывают, что антиоксиданты, содержащиеся в финиках, улучшают работу мозга, нормализуют кровообращение и снижают риск диабета. За счет высокого содержания клетчатки финики помогают работе пищеварительной системы. Они отлично дополняют тушеное мясо, салаты, десерты или печенье.



### Печень

В говяжьей и куриной печени содержится очень много витамина А, который необходим для роста, крепкого иммунитета и хорошего зрения. Всего 10 граммов аппетитной тушеной телячьей печени удовлетворяют суточную потребность ребенка в этом витамине.



### Морковь

Каротины, содержащиеся в морковке, обладают антиканцерогенным свойством, пантотеновая кислота регулирует обменные процессы, витамин С поддерживает иммунитет, а антоцианы обеспечивают антибактерицидный эффект. Поэтому почаще готовьте малышу вкусные и яркие салаты и гарниры из моркови.



### Тыква

В мякоти тыквы содержится каротин, а также витамин К, необходимый для нормального обмена веществ и здоровой работы почек. Уже пробовали кашу и суп из тыквы? Тогда приготовьте тыквенные котлеты, оладьи, запеканку или сварите кисель.



### Яблоки

Витамины и антиоксиданты, которые содержатся в яблоках, повышают уровень кислорода в легких и помогают поддерживать здоровье сердца. Яблоки можно есть сырыми, добавлять в салаты (например, из моркови) и начинку пирогов, варить из них компоты и варенье.



### Орехи

Семечки и орехи — отличный источник энергии, а еще орехи богаты микроэлементами и витаминами групп А, В, С и Е. Цельные орехи лучше вводить в рацион ребенка не ранее трех лет и при отсутствии аллергии.



**NEW**



**-15%**

### Салат из папоротника

Представлен в двух вкусах — с клюквой и острый.

Это диетическая растительная закуска, готовая к употреблению. Салат из папоротника-орляка отлично подойдет для людей, ведущих здоровый образ жизни, соблюдающих пост, вегетарианцев, а также гурманов и любителей папоротника. Папоротник богат микро- и макроэлементами (кальцием, калием, магнием, йодом, марганцем, натрием, серой и фосфором), клетчаткой, витаминами, аминокислотами и антиоксидантами.

#### Полезные свойства папоротника:

- укрепляет иммунитет;
- благоприятно воздействует на сердечно-сосудистую систему и работу щитовидной железы;
- помогает нормализовать уровень сахара в крови;
- благодаря клетчатке нормализует работу ЖКТ;
- растительные антиоксиданты замедляют процессы старения клеток, помогают продлить молодость.

На правах рекламы.

# Полезные продукты™

## Хумус классический с запеченным лавашом

Хумус — ближневосточная закуска из нута, тахины (кунжутной пасты), оливкового масла, лимонного сока, специй и чеснока. Богат растительным белком и протеинами.

Это продукт для сторонников ЗОЖ, приверженцев активного образа жизни, вегетарианцев.

Упаковка позволяет взять хумус с лавашом с собой — на природу, в кино или в офис — для быстрого и правильного перекуса.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Свежий вкус лета  
дарим каждый день!

**КУХМАСТЕР**

На правах рекламы.



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

*По выгодной цене*

Наличие товаров уточняйте в магазинах



**Новосибирская  
птицефабрика**

На правах рекламы.



**99.90**

### **КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»**

Колбаса вареная в привлекательной полиамидной оболочке.

С нотами мускатного ореха, усиленными вкусом черного перца.

### **КОЛБАСА П/К «МЯСНИЦКАЯ»**

Полукопченая колбаса из двух видов мяса: отборного мяса цыпленка-бройлера и мяса кур. С чесночком и пряностями.

**189.00**



**Новинка!**

Наличие товаров уточняйте в магазинах

## Готовим зимний арсенал

Бьюти-продукты, разработанные специально для холодного времени года, помогут коже противостоять морозу и ветру, позволят пережить зиму с минимальными потерями в красоте.

**О**сень и зима в Сибири — серьезное испытание для кожи. Холод, ветер, снег, а также разница температур на улице и в помещениях негативно отражаются на лице, руках и волосах. К тому же с началом отопительного сезона воздух в домах становится сухим, и наша кожа ощущает это первой. К счастью, производители косметики готовы прийти нам на помощь, и предложить зимние варианты уходовых средств.



### Важно:

\*Зимой наносить крем на кожу нужно хотя бы за час до выхода на улицу, чтобы средство успело впитаться.

\*Обзаведитесь миниатюрными версиями ваших любимых кремов, которые можно носить с собой в сумке или оставлять на работе.

\*Макияж зимой — дополнительная защита для вашей кожи. Правда, он займет большее количество времени: сначала нужно нанести дневной крем, дать ему впитаться, затем — тональную основу, а потом закрепить все небольшим количеством рассыпчатой пудры.

\*Очень полезно умываться кипяченой, а еще лучше минеральной водой — она увлажняет и тонизирует кожу. В течение дня раз в три часа освежайте лицо термальной водичкой. И не забудьте после этого аккуратно промокнуть лицо салфеткой!

\*Питательные и увлажняющие маски для лица зимой можно делать немного чаще, чем летом, — 2-3 раза в неделю.



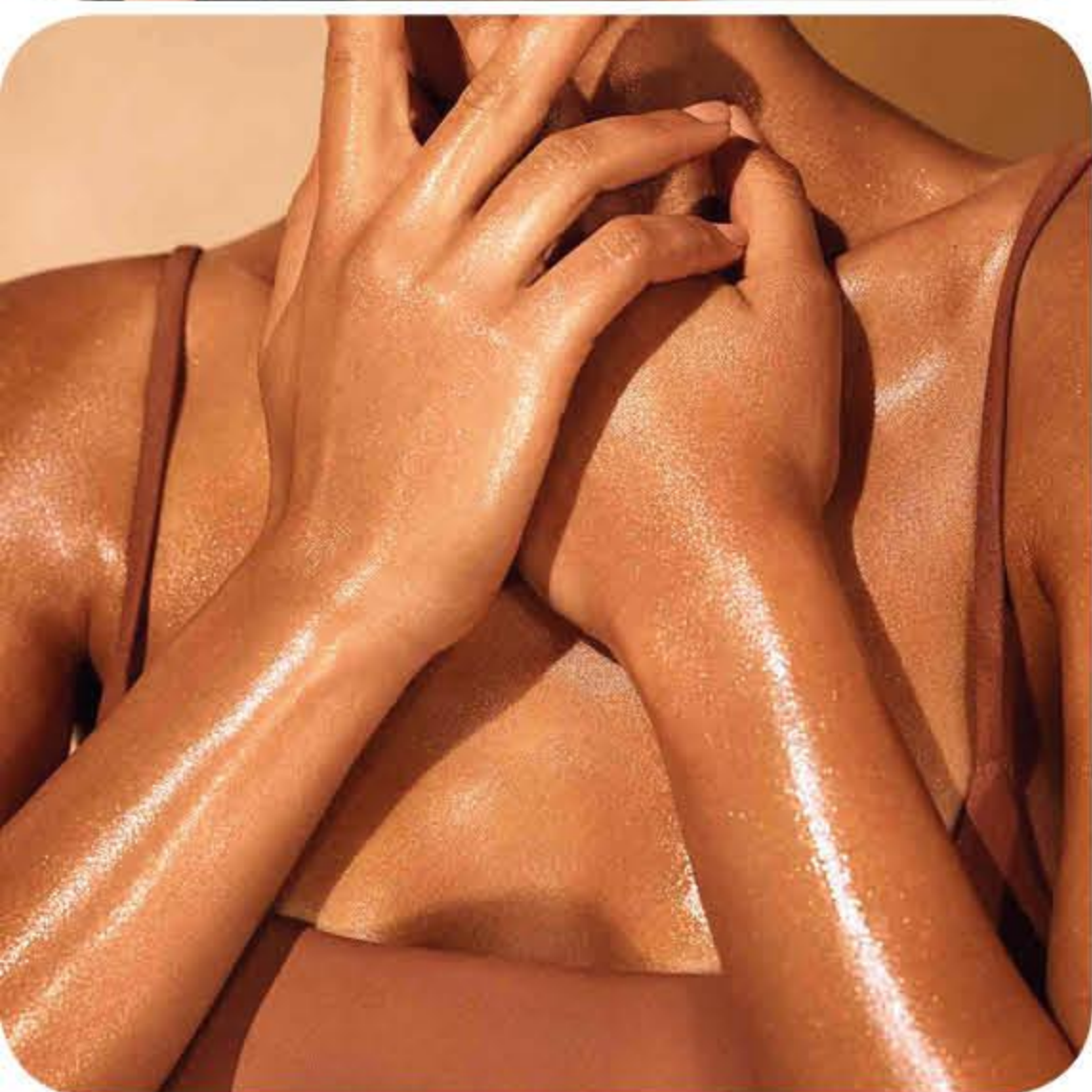
### Для лица

В холодный период года для кожи особенно важны увлажнение и питание. Если весной и летом вы предпочитаете легкие крема, то с наступлением зимы стоит присмотреться к более плотным средствам, содержащим натуральные масла.



### Для губ

Зимой лучше отказаться от плотных матовых помад: они пересушивают чувствительную кожу губ. В холодное время губы лучше покрывать специальным бальзамом или гигиенической помадой и не забывать регулярно обновлять этот защитный слой.



### Для тела

Замечательное средство под названием баттер делается на основе натуральных растительных масел и обладает приятной плотной текстурой. Баттеры богаты насыщенными жирными кислотами и, так же как и крема, выпускаются для разных типов кожи. Наносить баттеры лучше сразу после душа, давая время, чтобы средство полностью впиталось.

### Для волос

Зимой лучше отказаться от сложных причесок, агрессивного окрашивания и ежедневной сушки волос феном, а вот дополнить уход еженедельными масками с маслами не помешает. Аргановое масло и масло макадамии не только защищают волосы от внешних факторов, но и делают их более здоровыми и эластичными.



### Для рук

Осенью и зимой лучше выбирать кремы для рук с маслами миндаля, аргана и карите, а также витаминами E, A, D в составе. Тщательно втирайте средство, массируя кисти — таким образом налаживается кровообращение, кожа стимулируется к обновлению клеток, а ее цвет улучшается.

### Для кутикулы

Зимой не только кожа рук, но и ногтевые пластины подвержены сухости больше, чем в теплое время года. В домашнем уходе необходимо использовать масло для кутикулы, которое будет питать ее и сохранит маникюр более длительное время.



### Для ног

Кожа на стопах более толстая и плотная, чем на руках или лице, но и она нуждается зимой в питании и увлажнении. Для этого подойдут вязкие кремы с растительными ингредиентами и маслами в составе.

**Будьте здоровы и красивы! &**

Наличие товаров уточняйте в магазинах





Классический итальянский  
вермут с лицензией  
под историческим №3.  
С 1861 года.



На правах рекламы.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Вина RICOSSA  
изготовлены из типичных  
сортов винограда,  
возделываемых  
в области Пьемонт  
(Италия).

Вина этого региона  
традиционно отличаются  
изысканностью и  
тонкостью оттенков, его  
типичные вина хорошо  
отражают  
особенности терруара –  
в них вы не найдете  
ярких и знойных  
красок юга,  
но вас очарует  
их элегантность,  
стиль  
и гармония.

На правах рекламы.



**RICOSSA**  
ANTICA CASA

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Забота о маленьких помощниках

Регулярный уход за бытовой кухонной техникой продлит срок ее службы, а также сэкономит продукты и позволит сэкономить на электричестве.

### ВАЖНО!

Любой бытовой прибор, который вы хотите помыть изнутри, сначала надо отключить от электросети.

Для бытовой техники нежелательно большое количество воды. Старайтесь пользоваться влажными салфетками, а по возможности применяйте сжатый воздух в баллонах.

Продолжение на стр. 46

Наличие товаров уточняйте в магазинах

# Раздели тепло с близкими

PRO SHOPPER

На правах рекламы.



*Ahmad Tea - ваш безупречный вкус!*

Наличие товаров уточняйте в магазинах

### Холодильник

Для очистки холодильника от пятен можно использовать обычное моющее средство для посуды. Хорошо справляется со всеми типами загрязнения и пищевая сода с капелькой уксуса. Также немного соды поможет справиться с проблемой неприятного запаха внутри камеры холодильника. Не обходите вниманием заднюю панель прибора — ее следует периодически очищать от пыли при помощи пылесоса.



### Духовка

Духовой шкаф желательно мыть после каждого использования. Для этого достаточно налить воду в противень, установить реле на температуру 100 °С и включить духовку на 15 минут. После того как водяные пары размягчат жирный налет на стенках, дайте печке остыть и смойте загрязнения мягкой губкой со щадящим моющим средством.



### Вытяжка

Главная деталь, за которой следует тщательно ухаживать в вытяжке, — это фильтры. От жира и сажи их легко почистить обычной теплой водой с разведенным в ней средством для мытья посуды.



### Чайник

Избавиться от накипи в электрическом чайнике поможет лимонная кислота или... газировка. Залейте лимонад в чайник, оставьте на полчаса, а затем промойте. Впредь старайтесь использовать для приготовления чая только фильтрованную воду, а еще очень важно не кипятить ее повторно: от этого известковый осадок становится тверже, а срок эксплуатации прибора сокращается.



### Электрокофемолка

Если нужно очистить кофемолку и избавиться от кофейного запаха (например, чтобы перемолоть в ней сахарный песок в пудру или крупу в муку), то засыпьте в прибор пищевую соду. Разок прокрутите и тщательно удалите остатки.



### Микроволновая печь

После каждого приготовления пищи камеру микроволновой печи желательно протирать мягкой влажной тряпочкой. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами: они могут повредить эмаль. После мытья микроволновку нужно тщательно вытереть.



**Пусть дом радует вас чистотой и уютом! &**



Крабовые палочки  
Фудзи краб



Крабовые палочки с мясом  
натурального краба Прайм краб

**ПОПРОБУЙТЕ НОВИНКИ ОТ «МЕРИДИАН»!**



**Средиземноморская пицца  
с Морским ассорти и ананасом**



1. В миске развести дрожжи в небольшом количестве воды, добавить масло, соль и просеянную муку. Замесить плотное, гладкое тесто, накрыть плёнкой и оставить на 20 мин.
2. Приготовить томатный соус. Помидоры раздавить вилкой. Лук очистить и тонко нарезать. Разогреть в сковороде масло и обжарить лук, 3 мин. Добавить измельчённые помидоры. Сразу же добавить сахар, паприку и тушить в течение 8-10 мин. Посолить, поперчить, перемешать.
3. Противень накрыть пергаментом. Раскатать тесто в круг диаметром 40 см, положить на противень и оставить ещё на 10 мин. Сделать по всей поверхности теста частые проколы вилкой, выложить томатный соус, оставив свободными края, примерно 4 см.
4. Поставить в разогретую до 200° С духовку на 20 мин. Выложить на пиццу морепродукты и ананасы, посыпать тёртым сыром и вернуть в духовку ещё на 6-7 мин.

**Переложить готовую пиццу на блюдо и посыпать свежим базиликом или любой зеленью по вкусу.**

- 250 г Морское ассорти «Меридиан» в масле
- 250 г Морское ассорти «Меридиан» в рассоле
- 300 г твёрдого сыра
- 200 г ананас (кусочками) консервированный в собственном соку

**Для соуса:**

- 200 г помидоров в собственном соку
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица
- 0,5 ч. л. сладкой паприки
- 0,5 ч. л. соли
- 0,25 ч. л. чёрного свежемолотого перца
- 1 ч. л. сахара
- 3 ст. л. свежей зелени по вкусу

**Для теста:**

- 125 мл воды
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. растительного масла
- 25 г дрожжей
- 225 г муки

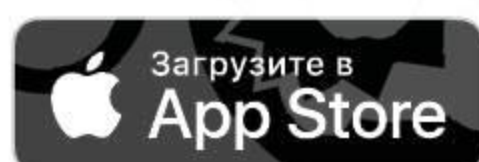
Наличие товаров уточняйте в магазинах



# Доставим свежие продукты домой в день заказа

sbermarket.ru

На правах рекламы.



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Юр. Адрес Россия, 119180 г. Москва, 2-й Казачий пер.  
д. 11 стр. 2, эт. 2, помещение 1, комната No 10.  
ОГРН 1187746494980 от 22.05.2018

12+

## НАШИ МАГАЗИНЫ

- г. Новосибирск**
- ул. Инженерная, 5/1
  - ул. Первомайская, 57
  - пл. К. Маркса, 3 (ТОЦ «Версаль»)
  - ул. Никитина, 114
  - ул. Островского, 200
  - ул. Пермитина, 24
  - ул. Степная, 25

- ул. Тюменская, 2
  - ул. Линейная, 114
  - ул. Н.-Данченко, 145/2
- г. Бердск**
- ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»)
- г. Искитим**
- ул. Ленинградская, 19а (ТЦ «Апельсин»)



Скидки супермаркета  
«Быстроном» в мобильном  
приложении Едадил

## ДИСКОНТНЫЕ ПРОГРАММЫ



www.быстроном.рф

# БЫСТРОНОМ

Полный стакан удовольствия

стр. 6

Пряничный домик

стр. 8

Витаминизируй это!

стр. 34

PRO SHOPPER

Январь  
Акция

Стр. 20-33