

БЫСТРОНОМ

Новогодняя десятка

стр. 6

Холодец-молодец

стр. 10

Новый год
к нам мчится

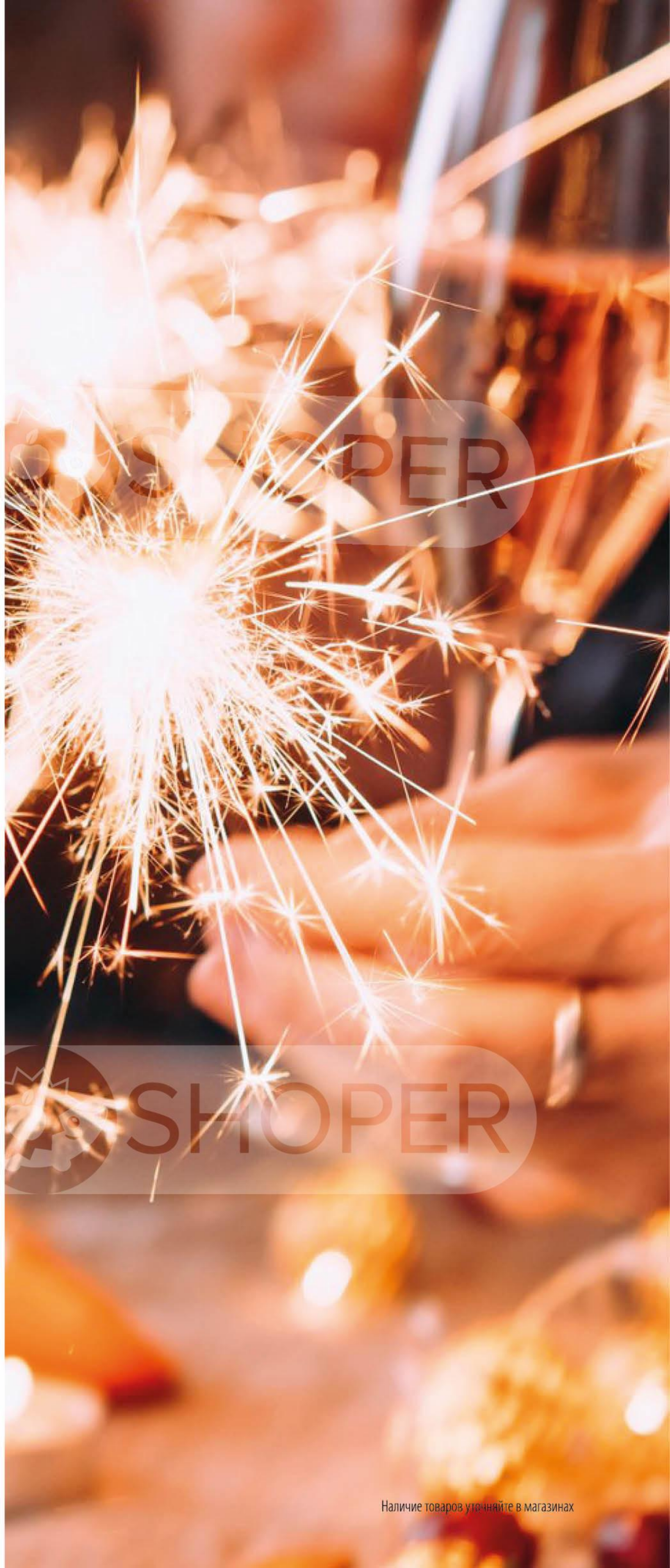
стр. 28

Пир горой

Составляя меню для новогоднего торжества, каждая хозяйка включает в него свои фирменные блюда и старается добавить новые и интересные рецепты. Именно такие мы для вас и разыскали.

В последние десятилетия в России укоренилась мода, празднуя светский Новый год, включать в застолье не только многочисленные народные традиции, но и элементы из восточных культур. Например, новогодний стол стараются организовать так, чтобы угодить «хозяину» будущего года по китайскому календарю. Соответственно, чтобы Новый 2021 год — год Быка — оказался благоприятным, для приготовления блюд не стоит использовать говядину или телятину. Это мясо лучше заменить свининой, бараниной или птицей. В остальном Бык непривередлив: в салатах и гарнирах ограничений нет, но для украшения их лучше использовать как можно больше зелени, ведь свежую траву Бык очень любит.

На стол стоит поставить побольше фруктов, да и от сладкого в виде десертов Бык тоже не откажется. Если говорить о напитках, то лучше отдать предпочтение домашним компотам и морсам, а в финале торжественного ужина заварить ароматный травяной чай. Из алкоголя подавайте коктейли и легкие вина, так как Бык не в восторге от сильно выпивших людей.



Закуска: «Новая шуба»



Ингредиенты:

- Картофель — 3 шт.
- Филе сельди с/с — 500 г
- Лук — 1 шт.
- Морковь — 3 шт.
- Яйца — 4 шт.
- Свекла — 3 шт.
- Желатин — 10 г
- Вода — 100 мл
- Майонез — по вкусу

Для маринада:

- Сахар — 2 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Уксус (9%) — 2 ст. л.

Желатин залить холодной водой, размешать и оставить на 10 минут набухать. Лук нарезать мелкими кубиками, добавить сахар и соль, уксус и воду. Все перемешать и мариновать лук 10–15 минут. Отварить картофель, натереть его на крупной терке и выложить первым слоем в разъемную форму. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, выложить поверх картофеля, сверху поместить маринованный лук и сделать «сеточку» из майонеза. Натереть вареную морковь для следующего слоя и также нанести майонезную «сеточку». Затем идет слой из тертых вареных яиц и снова майонез.

В чаше блендера измельчить вареную свеклу, немного соли и майонеза. В смесь влить желатин, перемешать и выложить свекольный мусс последним слоем салата. Накрыть салат пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Перед подачей разъемную форму снять, а салат украсить зеленью.

Горячее: Свинина «Книжка»



Ингредиенты:

- Свинина (корейка, шея) — 2 кг
- Картофель — 2 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Лук — 1 шт.
- Шампиньоны — 100 г
- Кетчуп — 100 г

Для маринада:

- Горчица — 1 ст. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу

В мясе сделать надрезы не до конца, чтобы получились «кармашки». Смешать ингредиенты для маринада, тщательно смазать подготовленную свинину и оставить на час. Картофель и томаты нарезать кружками, шампиньоны — пластинками, лук — кольцами. Посолить и поперчить по вкусу. Мясо переложить на фольгу, в разрезы поместить овощи и грибы. Плотно завернуть фольгу и поставить мясо в духовку на 1 час 40 минут при температуре 180 °С. Затем мясо развернуть, смазать кетчупом и вернуть в духовку еще на 20 минут. Готовое блюдо украсить зеленью и подать к столу.



Десерт: «Еловые шишки»



Ингредиенты:

- Кукурузные хлопья — 2 упаковки
- Вареное сгущенное молоко — 1 банка
- Грецкие орехи — 100 г
- Сахарная пудра — 2 ст. л.

Смешать кукурузные хлопья, орехи и сгущенное молоко. Выложить массу в конусообразные рюмки, предварительно смочив их водой, и поставить в холодильник на 3 часа. Вынуть готовые «шишки» из рюмок, выложить на тарелку и посыпать их «снежком» — сахарной пудрой.

**Приятного аппетита
и счастливого Нового года! &**





ACQUESTI®

FONDATA NEL 1952

Элегантные
игристые вина
АКУЭЗИ станут
достойным
сопровождением
вашего
грядущего
мероприятия,
рядового или
особого!



-20%



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Жемчужные сладкие вина
натуральной ферментации
MOSKETTO Bianco, Rosso
и Rosato изготавливаются
из традиционных сортов
винограда области
Пьемонт москато
и бракетто, дающих винам
нежные тона фруктов,
лесных ягод и свежих роз.
Охлаждаются
до 4-8°C

-30%

mosketto®
delicate sweet pink
100% refreshing italian grapes

mosketto®
delicate sweet white
100% refreshing italian grapes

mosketto®
delicate sweet red
100% refreshing italian grapes

mosketto

ПОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Новогодняя десятка



Горячие и прохладительные, веселящие и расслабляющие — ваши коктейли непременно станут гвоздем праздничной вечеринки.

Медовый грог



Грог не только поднимет настроение и согреет замерзших после запуска новогодних фейерверков гостей, но и укрепит их иммунитет.

Ингредиенты:

- Ром — 250 мл
- Яблочный сок — 400 мл
- Мед — 2 ст. л.
- Молотый мускатный орех — 0,5 ч. л.
- Корица — 1 палочка

Сок налить в кастрюлю или соевый котелок, положить специи, довести до кипения и протомить на небольшом огне 5 минут. Затем добавить мед, ром, перемешать и разлить по бокалам.



«Детское» шампанское



Попробуйте приготовить безалкогольное шампанское — вкус приятно удивит вас.

Ингредиенты:

- Лимоны — 3 шт.
- Яблоки — 2 шт.
- Сахар — 75 г
- Листья мяты — 10 шт.
- Газированная вода — 100 мл

Приготовить сироп — выжать сок из двух лимонов, подогреть и вмешать в него сахар. Удалить сердцевину из яблок и нарезать их на кусочки. Выжать сок из оставшегося лимона, смешать его с минералкой и сиропом, добавить яблоки и мяту. Хорошо перемешать и подавать сильно охлажденным.



Горячий пунш с пряностями

Согревающий напиток с приятным терпким вкусом и запахом Нового года!

Ингредиенты:

- Яблочный сок — 700 мл
- Апельсиновый сок — 200 мл
- Корица — 2 палочки
- Гвоздика — 10 бутонов
- Цедра апельсина, кардамон — по вкусу

Пряности завязать в марлю и опустить в кастрюлю с яблочным и апельсиновым соком. Довести смесь до кипения. Горячий пунш разлить по невысоким стаканам и посыпать кардамоном.

Ананасы в шампанском

Ананасы в шампанском — настоящий символ шикарной жизни, которая, будем надеяться, ждет нас в новом году!

Ингредиенты:

- Шампанское — 750 мл
- Ананас — 1 шт.
- Вино белое сухое — 1 л
- Сахар — 150 г

Ананас очистить, нарезать тонкими ломтиками, засыпать сахаром, залить половиной бутылки вина и выдержать два часа в холодильнике. Долить оставшееся вино, шампанское, добавить лед и перемешать. Разливая по бокалам, положить в каждый пару кусочков ананаса.

Продолжение на стр. 8

Наличие товаров уточняйте в магазинах



СКАЛИСТАЯ БУХТА

PRO

НОВИНКА!

КРЫМСКОЕ ВИНО!

**СОБСТВЕННЫЕ
ВИНОГРАДНИКИ!**

OPER



СКАЛИСТАЯ
БУХТА

ВИНО СУХОЕ
БЕЛОЕ

INKERMAN



СКАЛИСТАЯ
БУХТА

ВИНО ПОЛУСУХОЕ
БЕЛОЕ

INKERMAN



СКАЛИСТАЯ
БУХТА

ВИНО ПОЛУСЛАДКОЕ
БЕЛОЕ

INKERMAN

На правах рекламы.

PRO

SHOP

OPER

Вина отличаются легкостью аромата
и обладают выразительным, сочным вкусом.
Произведены из собственного винограда.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

УПЬЕМОСТЬ УГЛОТРЕБИТЕЛЬНОСТИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Новогодний кокос

Чтобы украсить бокалы «зимним» декором, налейте немного коксовых сливок в тарелку, обмакните туда край емкости, а затем обсыпьте его коксовой стружкой.

Ингредиенты:

- Ананасовый сок — 240 мл
- Ликер «Блю кюрасао» — 120 мл
- Водка — 120 мл
- Кокосовые сливки — 120 мл
- Лед и кокосовая стружка — для украшения

Смешать в блендере все ингредиенты (вместе со льдом) и взбить до однородной массы. Аккуратно перелить в украшенные бокалы. Готово!



Безалкогольный эт-ног

Этот коктейль подают на Рождество в англоязычных странах. Традиционно в него входит алкоголь, но для детей и любителей безалкогольных напитков можно сделать «безградусный» вариант.

Ингредиенты:

- Яйца — 2 шт.
- Вишневый сок — 200 мл
- Ананасовый сок — 200 мл
- Сахар — 2 ст. л.
- Листья мяты — 10 шт.
- Лимон — 1 шт.

Взбить яичные желтки с сахаром и добавить ананасовый сок. Отдельно взбить белки с сахаром и смешать с вишневым соком. Мелко нарезать лимон и выложить на дно бокала. Влить сначала вишневую смесь, а сверху, по ножу, ананасовую. Украсить коктейль мятой и долькой лимона.



Розмариновый френч

Напиток с «хвойным» ароматом обязательно станет хитом новогодней ночи.

Ингредиенты:

- Игристое вино — 90 мл
- Джин — 15 мл
- Сок лимона — 15 мл
- Сахарный сироп — 15 мл
- Веточка розмарина — для украшения

Джин, сок и сироп налить в шейкер и хорошенько взболтать. Перелить в бокал, долить вином и перемешать. Украсить розмарином.



Мимоза

Апельсиновый сок для этого коктейля лучше выжать руками — так в напиток попадет больше эфирных масел из кожицы, которые во многом определяют вкус напитка.

Ингредиенты:

- Апельсиновый сок — 90 мл
- Шампанское — 90 мл
- Апельсин — для украшения

Налить в охлажденный бокал сок, долить шампанское и перемешать. Срезать «листочек» цедры апельсина, сжать его над бокалом и бросить в него.



Королева и пират

Этот напиток понравится и прекрасным дамам, любящим сладкое, и брутальным кавалерам, ценящим крепость.

Ингредиенты:

- Ванильное мороженое — 100 г
- Ром — 50 мл
- Шампанское — 50 мл
- Лед

В бокалы выложить по кусочку льда, по две столовые ложки мороженого и залить все ромом. Аккуратно, по лезвию ножа, влить шампанское. Коктейль готов, на бордаж!



Абсент-кулер с огурцом

Этот напиток прекрасно освежает и бодрит, поэтому, возможно, он будет уместен утром 1 января. Коктейль можно чуть подсолить и добавить перца по вкусу.

Ингредиенты:

- Абсент — 15 мл
- Джин — 20 мл
- Содовая — 30 мл
- Сок лайма — 15 мл
- Сахарный сироп — 15 мл
- Огурец — 1 шт.

Огурец нарезать на кусочки и раздавить их с помощью пестика в шейкере. Долить в шейкер все жидкости и хорошо взболтать. Перелить смесь через сито в бокал, наполненный льдом, долить содовой и перемешать. Украсить напиток ломтиком огурца.

Приятной дегустации и веселого празднования! &

Согрейся с насыщенным ароматом кофе

На правах рекламы.

весь
Декабрь

-40%
на всё



Кофе Черная Карта 250 гр.
кофе молотый / кофе в зернах

Рецепт от бариста Strauss Coffee Latte macchiato

Необходимо

Молоко 100 мл.

Порция кофе 70 мл.

шоколад или корица для украшения

Техника приготовления

Подогрейте молоко, но не доводите до кипения. Взбейте в пенку и перелейте в высокий стакан, изготовленный из прозрачного стекла.

Сварите крепкий кофе. Аккуратно добавьте его в стакан. Старайтесь делать это тонкой струйкой. Для того чтобы получить ровные слои придется потренироваться. Сверху разместите небольшую шапочку из молочной пенки, посыпьте корицей или тертым шоколадом. Наслаждайтесь!



Кофе сублимированный Черная Карта.
в стеклянной банке 95 гр. / в пакете 75 гр.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Холодец-молодец

Холодец заслуженно считается одним из шедевров национальной русской кухни. Разбираемся, отличается ли это блюдо от «студня» и «заливного», и готовим самый вкусный и простой вариант.



Французские корни

Прообразом холодца исследователи гастрономического искусства полагают французское блюдо галантин, готовящееся из наваристого куриного, телячьего или кроличьего бульона с добавлением пряностей и яиц. Особенно этот застывший мясной бульон любили в северных регионах Франции. Местные крестьяне и охотники брали его с собой, чтобы разогреть на костре и лакомиться горячим жирным супом.

Холодец и студень

В русской кухне наименование «студень» характерно для северных и северо-западных регионов России. На сегодняшний день считается, что холодец и студень — это разные названия одного блюда. Однако особо педантичные гастрономы утверждают, что студень готовится исключительно на говяжьем бульоне, а холодец — на свином или птичьем (курином, индюшачьем).

Еще одним важным отличием является технология приготовления этих блюд. Холодец «создается» в три этапа. На первом варятся свиные уши, кости и ножки. Затем добавляется мясо птицы, а за час до готовности в ход идут специи, пряности и овощи. Студень же готовится в один этап: все ингредиенты закладываются сразу.

За счет использования светлого мяса бульон для холодца сразу имеет аппетитный золотистый вид. Его просто процеживают и оставляют застывать. Сваренный на говядине студень приходится осветлять («оттягивать») при помощи взбитых яичных белков и лимонного сока. Отличается и время приготовления блюд. Для полного разваривания говядине необходимо до 12 часов, в то время как свинина варится быстрее — не более шести часов.

Продолжение на стр. 12

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Попробуйте новые изысканные сорта разливного пива

На правах рекламы.



BLANCHE BIÈRE - ароматный пшеничный сорт в бельгийских традициях с приятным изысканным вкусом, пикантными фруктовыми нотками и умеренной хмелевой горчинкой.

ČESKY KABANEC - нефiltroванный пшеничный сорт, сваренный в чешском стиле. Напиток обладает мягким сбалансированным вкусом и тонким фруктовым ароматом.

ЧЕШСКОЕ - это освежающий лагер светло-золотистого цвета с богатым солодовым вкусом и мягкой горчинкой. Насыщенный хмелевой аромат этого сорта достигается за счет добавления традиционного чешского хмеля Saaz.

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Заливная куриная грудка



Ингредиенты:

- Филе куриной грудки — 400 г
- Куриный бульон — 500 мл
- Яйца — 4 шт.
- Зеленый горошек — 200 г
- Морковь — 150 г
- Желатин — 10 г
- Уксус — 2 ст. л.
- Растительное масло, соль, молотый черный перец — по вкусу

Куриное филе отварить в бульоне (около 25 минут). Вынуть мясо и остудить. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить. Морковь очистить, нарезать соломкой и бланшировать в подсоленной воде 5 минут. Немного подогреть бульон и растворить в нем желатин. Формочки смазать маслом, на дно каждой налить немного бульона и поставить в холодильник застывать. Затем положить в формочки часть красиво нарезанных ингредиентов (мясо, яйца и овощи), снова залить небольшим количеством бульона и дать застыть. Добавить оставшуюся часть ингредиентов и бульона. Поставить в холодильник до полного застывания.

Приятного аппетита!

Еда для иммунитета

И холодец, и студень очень полезны для здоровья. Дело в том, что в них содержится большое количество натурального коллагена, способствующего укреплению костей и улучшающего подвижность суставов. Кроме того, в этом блюде есть солидная порция витаминов группы В, усиливающих сопротивляемость организма вирусам.

Заливное

В отличие от холодца и студня, заливное можно сделать не только из мясных продуктов, но и из овощей, грибов, яиц и прочего. Застывание заливному обеспечивает желатин или агар-агар. Использование последнего ингредиента (экстракта красных водорослей) особенно нравится тем, кто придерживается принципов вегетарианского питания.

Кулинары утверждают, что заливное — это блюдо, изобретенное 200 лет назад приглашенными из-за границы в Россию шеф-поварами, которым не нравился внешний вид отечественного мясного холодца. Предприимчивые мастера быстро ввели моду на закуску из рыбы в прозрачном заливном желе, обильно украшенном овощами, ягодами и зеленью. &



Новосибирская
птицефабрика

Счастливого
Нового года!

пельмени

«Элитные»



129.90

колбаса п/к

«Мясницкая»



159.90

копчено варёные

Грудки



279.90

колбаса варёная

«Докторская»



98.90

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Десерт Павлова

Это воздушное и нежное
пирожное, тающее во рту

10 порций

Ингредиенты:

Безе:

- Белки яичные — 6 шт.
 - Сахар — 80 г
 - Кукурузный крахмал — 1 ч.л
- Крем:
- Сливки — 33% 400 мл
 - Сахарная пудра (или сахар) — 2 ст.л



Отделяем белки от желтков.
Взбиваем белки до устойчивых
пиков, постепенно добавляя сахар.
В конце вводим крахмал
и смешиваем.

На противень выстилаем
пергаментную бумагу и формируем
безе. С помощью кондитерского
мешка формируем сначала дно,
потом вокруг него что-то наподобие
гнезда. Отправляем в духовную
печь на полтора часа при 120 °С.
Открывать духовку нельзя! Иначе
безе не поднимутся. Далее
проверьте безе, если застыли
и хрустят (при надавливании
пальцем), значит готовы.

Крем: взбиваем сливки и сахарную
пудру в течение 5-7 мин. до
загустения. Достаём пирожные,
даём им остыть, украшаем кремом
и любимыми ягодами. Приятного
аппетита.

НОВИНКА



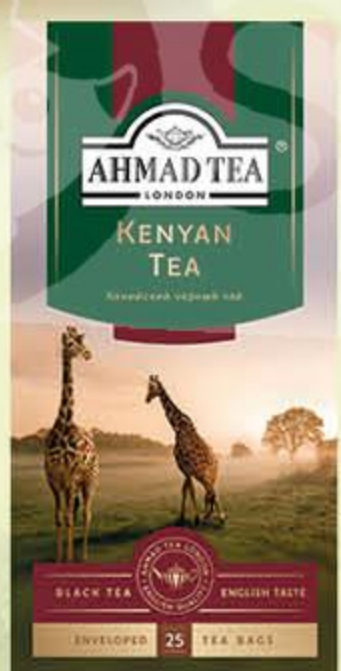
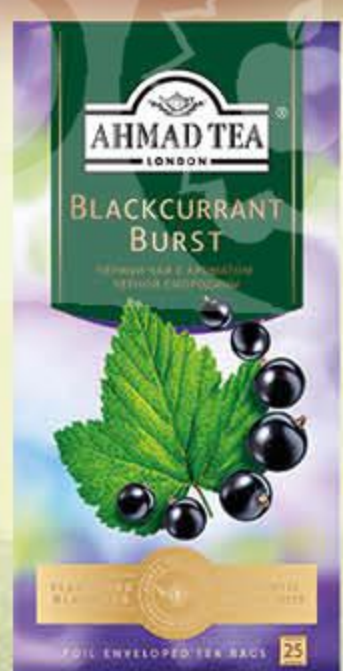
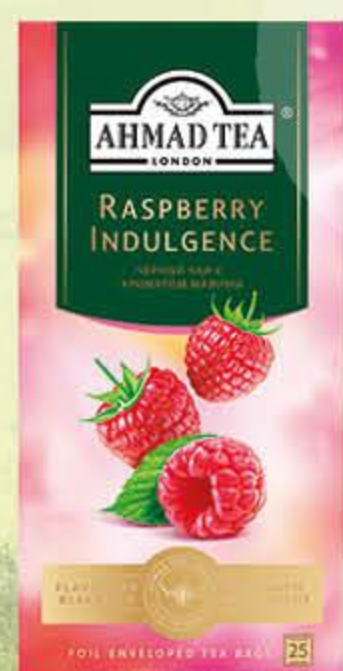


**Встречайте
НОВИНКИ
от бренда Ahmad Tea!**

*Уникальные вкусы в
изысканных композициях
черного чая наполнят
вдохновением и сделают
мгновение особенным*



На правах рекламы.



Ahmad Tea – ваш безупречный вкус!

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Салат
«Гнездо глухаря»



Салат «Марсель»

Салаты от «Быстронома» на заказ!

БЫСТРОНОМ
**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**
кулинария

В отечественной кухне салаты стали настоящим символом любого веселого праздника, поэтому в Новый год без них точно не обойтись.

Традиционно новогоднее застолье начинается с салатов. Российские хозяйки считают своим долгом предложить гостям несколько видов этих блюд. И хотя кажется, что приготовление салатов — дело несложное, оно все равно требует времени, подготовки продуктов и соблюдения технологий. Вроде бы и недолго отварить яйца, почистить картофель, нашинковать капусту и морковь, открыть банки с горошком и маринованными огурчиками, но попробуйте все успеть, когда еще так много предпраздничной подготовки!



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном»

по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2;
ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1;
г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»); ул. Первомайская, 57.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

«Быстроном» готов помочь с этими хлопотами! Вы можете заказать для своего праздничного стола салаты нашего производства — свежие и такие вкусные, что даже любимая свекровь пальчики оближет.

У нас большой выбор: есть и традиционный оливье, без которого не мыслим новогодний стол, как без просмотра «Иронии судьбы, или С легким паром!», и освежающе-пикантный винегрет, и легкая селедочка «под шубой». А еще «Греческий», «Министерский», «Марсель»... От вас требуется только за два дня сделать предзаказ в ближайшем «Быстрономе» — и салаты будут ждать вас!

Приятного аппетита и счастливого Нового года!



Салат «Министерский»



Винегрет



Салат «Греческий»



Наличие продукции уточняйте в магазинах. Ждем вас в супермаркетах «Быстроном»

по адресам: ул. Островского, 200; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2;
ул. Линейная, 114; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1;
г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»); ул. Первомайская, 57.

Наличие товаров уточняйте в магазинах



БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария

Салат «Гранатовый браслет»

Ингредиенты:

- Филе куриное (копчено-вареное) — 250 г
- Яйцо (вареное) — 2 шт.
- Картофель — 2-3 шт.
- Яблоко (лучше взять сорт «Гренни») — 1 шт.
- Грецкие орехи (измельченные) — 2 ст. л.
- Сыр костромской — 50 г
- Гранат — 1 шт.
- Майонез — 200 г

Приготовление

Сыр натереть. Филе освободить от упаковки и нарезать мелкой соломкой. Яйца и очищенное яблоко измельчить на крупной терке. Картофель очистить, отварить, охладить и также измельчить на крупной терке. Из граната извлечь зерна.

Салат уложить слоями: 1) филе, 2) майонез, 3) яйцо, 4) майонез, 5) картофель, 6) майонез, 7) яблоки, 8) орехи, 9) сыр, 10) майонез, 11) зерна граната.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить в магазине «Быстроном» по цене **53.90** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.





БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария

Свинина по-барски

Ингредиенты:

- Свинина — 700 г
- Соевый соус — 40 мл
- Вода — 40 мл
- Мука — 80 г
- Перец — 1 шт.
- Помидоры — 2-3 шт.
- Лук — 1 шт.
- Закуска из моркови по-корейски — 140 г
- Кетчуп — 75 г
- Майонез — 70 г
- Масло подсолнечное — для жарки
- Соль, перец черный молотый, зелень укропа — по вкусу

Приготовление

Свинину нарезать на порционные куски (по 100 г), отбить, придавая круглую форму, посолить, поперчить. Соевый соус развести с водой и замариновать в нем мясо (не менее 2 часов). Отбивные запанировать в муке, выложить на смазанный маслом лист и запечь при температуре 180 °С до образования тонкой светло-золотистой корочки (10–15 минут). Лук нарезать полукольцами, очищенный перец — соломкой, помидоры — пластинками (толщиной около 2 мм).

На запеченное мясо равномерно нанести часть кетчупа, далее последовательно выложить слоями: закуску из корейской моркови, болгарский перец, лук и помидоры. Сверху из кондитерского мешка нанести полоски майонеза, затем на майонез поперек полоски из кетчупа, чтобы получилась красивая красно-белая «сеточка». Отправить обратно в духовку и готовить еще 20–25 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Приятного аппетита! &

Готовое блюдо вы можете купить в любом магазине «Быстроном» по цене **56.90** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.



Предложение действительно с 25 ноября (с 13:00) по 15 декабря 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



Птичья столовая

Помните, как в детстве вместе с родителями вы мастерили кормушки для птиц? Пришло время передать этот опыт собственным детям, а заодно порадовать озябших птишек семечками и зернами.

Существует много вариантов конструкций кормушек из различных материалов. Конечно, кормушка в виде деревянного домика выглядит солиднее и служит дольше, чем ее картонный аналог, но зато последняя изготавливается проще и быстрее. Школьники справятся с ее сооружением самостоятельно, а вот тем, кто помладше, потребуется помощь родителей.

Конструкция кормушки не имеет большого значения — важно только, чтобы корм не выдувало ветром и не заносило снегом. Кроме того, «птичья столовая» должна быть без острых краев, о которые птицы могут пораниться.

Простая кормушка из тетрапака

Для работы приготовьте: пакет из-под молока или сока, шпагат, палочку от мороженого, ножницы, канцелярский нож, клей или скотч.

В одной из стенок тетрапака вырежьте квадратное окошко — «вход» для птиц. Чуть ниже сделайте надрез и плотно вставьте в него палочку. К верхней части кормушки-пакета приклейте клеем (или прикрепите скотчем) кусок прочного шпагата. Все, можно насыпать на дно семечки и вешать кормушку на ветку дерева.



«Автоматическая» кормушка из бутылки

Вам потребуется: пластиковая бутылка, две одноразовые тарелки, веревка, клей, канцелярский нож.

Бутылку приклейте к тарелке, а затем сделайте в нижней части емкости отверстия, достаточные для того, чтобы через них легко высыпался корм. Во второй тарелке сделайте отверстие равное диаметру горлышка и наденьте ее сверху на бутылку — это будет защитный «карниз» над нашей кормушкой. Насыпьте в бутылку зерно и семечки и завинтите крышку. Привяжите к горлышку веревку — и «столовую» можно вводить в эксплуатацию! Такая модель хороша тем, что ее не надо пополнять каждый день — как только птицы склюют корм с нижней тарелочки, новая порция подается «автоматически».





-15-25% весь Декабрь



-15-25% Весь Декабрь



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Кормушка из банки «Радость юного натуралиста»

Необходимые материалы: стеклянная банка, полоска кожи (например, старый ремень), проволока, деревянная палочка, клей, шило.

Положите банку на бок и приклейте к горловине палочку. Затем нанесите клей на полоску кожи и плотно оберните ее вокруг емкости, оставив свободные концы в верхней части. Проколите их шилом и скрепите проволокой, чтобы получилась петля. Наполните кормушку кормом, разместите ее на ветке и наблюдайте, как пташки с аппетитом обедают на «застекленной веранде».



А что на обед?

Семена подсолнечника — наиболее универсальный корм. Большое количество растительных жиров делают семечки важным источником калорий зимой для синиц, поползней и дятлов.

Просо, овес, пшеница — такое меню привлечет к кормушке воробьев и других зерноядных птиц.

Сушеная рябина и боярышник пригодятся во второй половине зимы, когда прилетят снегири и свиристели.

Несоленое сало и мясо придется по вкусу синицам и поползням.

Экспресс-вариант: «Кекс» для синичек

Что нужно: сало, семечки, веревка, силиконовая формочка для выпечки.

Сырое сало (говяжье или свиное) порезать на кусочки и вытопить на медленном огне. Семечки засыпать в формочку и залить растопленным салом. Дать застыть, а потом вынуть «кекс» и повесить его на веревочке на дерево или за окно.

Стоп-меню

Не скармливайте пернатым прогорклые крупы, печенье и чипсы — они вредны для них. Да и обычный хлеб птицы тоже очень тяжело переваривают — он заполняет желудок, но не дает достаточно энергии.

Научите своего ребенка заботиться о тех, кто слабее, и он вырастет добрым и отзывчивым человеком. 🧑‍🦰



chilled



**Starbucks.
Восхитительно
новогодний кофе.**

coffee

Chilled coffee – охлажденный кофе. Merry coffee – счастливого кофе. Capuccino – Капучино.

VITAMIN
B1

VITAMIN
B6

VITAMIN
B

Красота изнутри

Нехватка витаминов

неизбежно отражается на состоянии кожи, волос и ногтей. Хотите сохранить молодость и привлекательность — позаботьтесь

о том, чтобы на столе была разнообразная пища.

VITAMIN
E

VITAMIN
K

О недостатке полезных

веществ сигнализирует кожа — сухостью, изменением

тона (бледностью или покраснениями) и

болезненными высыпаниями. Появление преждевременных признаков

старения — морщинок и низкого тонуса кожи —

тоже тревожные признаки авитаминоза. Также от

скудности рациона теряют блеск волосы и истончаются

ногти. С этими проблемами необходимо бороться

комплексно: принимать витаминные комплексы и биологически активные добавки,

прописанные врачом, использовать косметические средства, обогащенные полезными микро-

элементами, а главное — сбалансированно питаться. Разбираемся, какие витамины претендуют на

звание «эликсиров красоты», как они влияют на состояние кожи, волос и ногтей, и срочно добавляем

их в свое ежедневное меню.

их в свое ежедневное меню.

их в свое ежедневное меню.

Продолжение на стр. 26

Наличие товаров уточняйте в магазинах

КУХМАСТЕР®

Свежий вкус лета
дарим каждый день!

На правах рекламы.

-20%



-25%

По выгодной цене

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Витамин А

Для кожи: ускоряет процесс регенерации тканей, борется с акне, осветляет пигментные пятна, способствует разглаживанию морщинок и выработке коллагена.

Для ногтей: укрепляет ногтевые пластины, делает их гладкими, предотвращает расслаивание.

Для волос: увлажняет и питает, способствует росту волос, придает локонам блеск и силу.

В чем содержится? Тыква, морковь, курага, печень трески, яйца, петрушка.

Витамин В1

Для кожи: способствует эластичности тканей, борется с раздражениями, высыпаниями и покраснениями.

Для ногтей: активно участвует в синтезе главного строительного белка ногтей — кератина.

Для волос: препятствует появлению перхоти, нормализует работу сальных желез кожи головы, полезен для роста и укрепления волос.

В чем содержится? Семена подсолнечника, кунжут, орехи, бурый рис, проростки пшеницы.

Витамин С

Для кожи: работает как мощный антиоксидант и стимулятор выработки коллагена, отлично увлажняет кожу, осветляет пигментные пятна и нивелирует следы постакне.

Для ногтей: укрепляет, предотвращает ломкость и расслаивание.

Для волос: способствует сопротивлению прядей перепадам температур, морозу и ветру, придает эластичность, мягкость и послушность волосам.

В чем содержится? Цитрусовые, болгарский перец, лук, ягоды — шиповник, клубника, облепиха и смородина.

Витамин Е

Для кожи: препятствует обезвоживанию кожи, ускоряет заживление ран, обладает антиоксидантными свойствами и замедляет процессы старения.

Для ногтей: стимулирует рост, выравнивает поверхность ногтевых пластин, предотвращает сухость кутикулы и появление заусенцев.

Для волос: нормализует кровообращение в коже головы, балансирует ее жирность и уровень кислотности, препятствует выпадению волос.

В чем содержится? Растительные масла, злаковые, орехи, авокадо, листовые овощи — салаты, капуста и другие.

Витамин F

Для кожи: поддерживает защитный барьер кожи, увлажняет, стимулирует процессы регенерации и обмена веществ.

Для ногтей: питает кутикулу и ногтевую пластину, избавляет от сухости, предупреждает появление заусенцев.

Для волос: нормализует работу сальных желез кожи головы, благотворно влияет на волосяные луковицы, останавливает выпадение волос.

В чем содержится? Рапсовое, оливковое, кукурузное масло, рыбий жир и морская рыба.

Добавьте эти продукты в меню и с удовольствием принимайте комплексы вашей красоте! &

ПОДКРЕПЛЕНИЕ ВЫЗЫВАЛИ?

Близится самая волшебная и удивительная ночь года. И вроде бы не веришь уже в Деда Мороза, а чуда ждешь... Но во взрослой жизни в чудеса верить уже недостаточно, надо хоть что-то делать.

В предновогодней суматохе важно ничего не забыть, поэтому составим план.

В первую очередь логично заняться подарками для самых близких. Составьте список. Чтобы не довольствоваться тем, что останется на витринах, посвятите этой миссии ближайшие выходные. И сообщите друзьям и родным о своих «хотелках»: подарки должны радовать, а не раздражать своей никчемностью, поэтому как минимум намекайте.

Во-вторых, фотосессия – индивидуальная или семейная. Выберите фотографа, который не только скажет, как встать и повернуться, но и сможет уловить и передать ваше внутреннее состояние. А вот с локацией не стоит заморачиваться, на фотографиях главное – вы, а не шикарный интерьер студии. Поэтому, как вариант, пусть это будет просто прогулка с фотографом по зимнему лесу.

В-третьих, продумайте свой образ. Для нас, женщин, безупречный внешний вид – залог хорошего настроения. Без спешки подберите наряд, освежите маникюр, сходите в SPA. Запись в преддверии Нового года всегда плотная, поэтому немного предусмотрительности – и вы прекрасны до кончиков ногтей!

Позаботьтесь о «каникулах», продумайте, чем будете заниматься. Новогодние выходные – прекрасное время для встреч с друзьями, но приглашать их домой хлопотно: гостей нужно встретить в убранной квартире, с накрытым столом, а потом снова привести дом в порядок. Все-таки арендовать домик на турбазе вскладчину гораздо легче. Это был четвертый пункт.

Пятое. За несколько дней до праздника мы идем по магазинам, потому что после 29 декабря брать там будет нечего, зато очереди стоят во все кассы. Закупаемся по списку и с запасом. Традиционные напитки, икра, мандарины, продукты для салатов и нарезок. В качестве основного блюда лучше запечь мясо – оно всегда идет на ура. На полках магазинов – огромный выбор мяса для запекания, которое готовится прямо в том же пакете, в котором и продается. Кроме экономии сил и времени на приготовлении блюда, вы сэкономите их во время уборки – посуда и духовка останутся чистыми.

Три! Два! Один! Куранты, салют – и под дружное «ура!» шагаем в новый 2021-й! И пусть целый год вы будете такой же заботливо-щедрой, ухоженной, цветущей, открытой для общения и по-хорошему продуманной леди, как в эту ночь! Это и есть чисто женское чудо!



Наличие товаров уточняйте в магазинах

ИШИМС К ИЙ

выбор поколений

Новый год к нам мчится

Новогодние и рождественские праздники уже совсем близко, а значит, пора украшать дом, создавая соответствующее настроение: романтическое, радостное или волшебное.

С вешалки начинается театр, а праздник — с декора. К счастью, для того чтобы стильно и оригинально преобразить домашний интерьер, не нужно большого бюджета или диплома дизайнера. Главное — желание и готовность подойти к процессу креативно. Даже если у вас нет настоящей елки, солидного запаса новогодних игрушек и мишуры, вы сможете создать праздничную атмосферу, которая подарит вам и вашим гостям позитивные эмоции и яркие впечатления.





PRO SHOPPER

**С «Папа может»
«Оливье»
год успешнее
втройне!**

PRO SHOPPER

На правах рекламы.

OMPК.RU

Наличие товаров уточняйте в магазине.

Единство стиля

Определившись с «палитрой», постарайтесь придерживаться ее даже в мелочах. Текстиль, игрушки, гирлянды, свечи и прочие праздничные атрибуты должны нести единый цветовой посыл. Подсвечники, бокалы и стеклянные вазы можно обвязать лентами выбранных цветов, а отдельные детали декора (например, рамки, игрушки и шишки в новогодних композициях) покрасить аэрозольной краской из баллончика.

Определите основные элементы и повторяйте их в декоре. Если это еловые веточки, то пусть они присутствуют в сервировке стола, украшают подсвечники и составляют венок на входной двери.

Оригинальные игрушки

Елочные игрушки нужной вам расцветки и фактуры можно сделать своими руками, например, вырезать из белоснежной или крафтовой бумаги, сшить из ткани, сделать мешковины, веток и пеньковой веревки. Отличный материал для новогодних украшений — старые лампочки. Просто покройте стеклянную колбу клеем, обсыпьте ее блестками и закамouflлируйте металлический цоколь нарядной тканью. Придать стилистическое единство можно и обычным стеклянным шарам, обтянув их кусочками старого шарфа или свитера и украсив кисточками из пряжи. А еще можно испечь небольшие душистые имбирные печенюшки и, сделав в них отверстия, развесить на ленточках по всему дому.

Гирлянды на любой вкус

Переливающиеся электрические огоньки гарантированно создают новогоднее настроение. Повесьте их не только на елку, но и на стены, вдоль полок или шкафов, а также «очертите» ими дверные проемы и окна.

Гирлянды можно сделать из бумаги, фольги, покрашенных белой или серебряной краской шишек и даже из апельсиновых корочек. Для такой гирлянды вырежьте из кожуры апельсинов, мандаринов или лимонов звездочки, треугольники или сердечки, нанижите фигурки на прочную нитку, чередуя с палочками корицы и маленькими еловыми шишками. Цитрусовая гирлянда не только украсит дом, но и подарит чудесный аромат.

Если для елки нет места

Маленькая квартира — не повод отказываться от елки. Главный символ новогоднего праздника можно перенести... на стену: нарисовать или составить силуэт ели из отдельных мелких предметов. Получится настоящий арт-объект! Для создания такого панно вы можете использовать что угодно: гирлянду, блестящую мишуру, веточки любых хвойных, шелковые ленты и ткань, небольшие игрушки, памятные фотографии, декоративные наклейки или любые другие элементы.



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

СБЕР МАРКЕТ

Доставим свежие продукты домой **в день заказа**

sbermarket.ru

PRO SHOPPER



На правах рекламы.

Скидка 300 ₽
по промокоду

Быстроном



Наличие товаров уточняйте в магазинах

Продажу и доставку осуществляет ООО «Инстамарт Сервис»
Юр. Адрес Россия, 119072 Москва, Берсеневская наб.,
д. 6 стр. 3, эт. 5, пом. I комн. 1 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