

С 15 ДЕКАБРЯ 2020 ГОДА ПО 4 ЯНВАРЯ 2021 ГОДА

ВКУСНО⁵

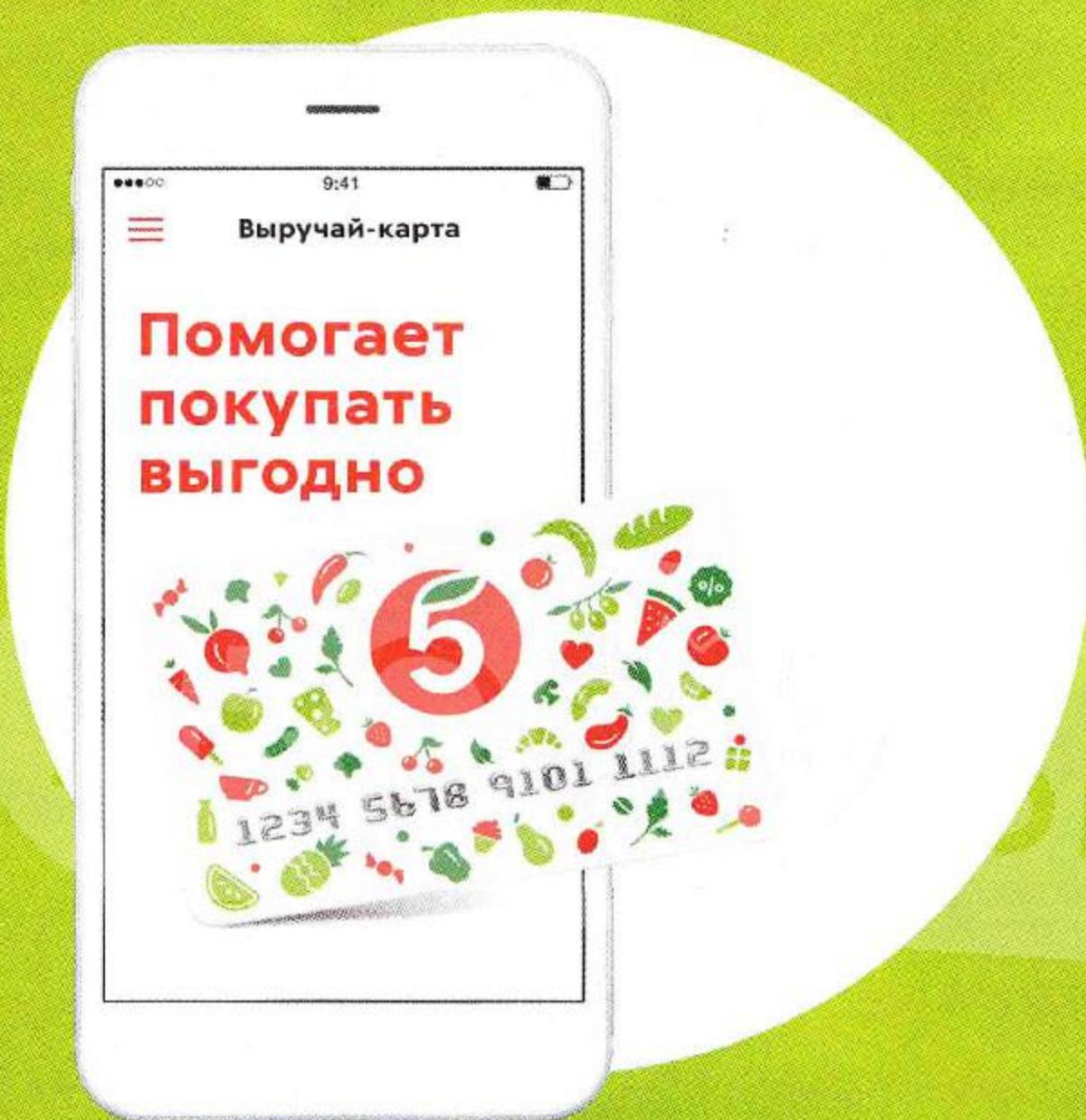
- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



5

Выручай-карта

бесплатно в вашем мобильном



1. Загрузите
приложение «Пятёрочка»
в App Store и Google Play

2. Заполните
анкету



Загрузите в
App Store

доступно в
Google Play

5ka.ru/card

Отсканируйте QR-код для быстрой загрузки приложения

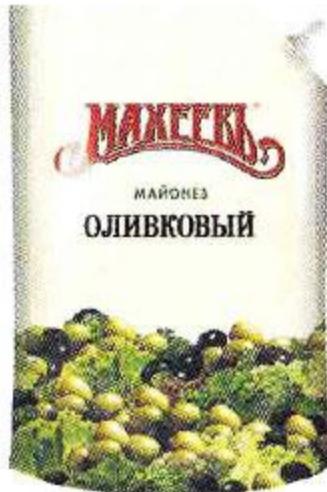
При отсутствии доступа к интернету штрих-код будет недоступен для списания и начисления, а также не будет выводиться баланс баллов. Они начнут отображаться при восстановлении связи. Баллы не начисляются и не списываются при совершении покупки табака и табачной продукции. При покупке алкогольной продукции, в отношении которой действующим законодательством РФ установлена минимальная розничная цена, списание баллов для получения скидки на указанную категорию алкогольной продукции, допускается только при условии соблюдения установленной законодательством минимальной розничной цены. Действующим законодательством РФ, а также правилами Программы лояльности «Выручай-карта» могут быть предусмотрены иные ограничения по начислению и использованию (списанию) баллов.

Полные правила применения карты и информация о программе лояльности смотрите на сайте www.5ka.ru/card

8-800-555-55-05 Контакт-центр, круглосуточно, бесплатно по России.

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО 



Майонез Оливковый,
Махеевъ, 50,5%, 800 мл

128⁹⁹
89⁹⁹
-30%



Карбонад Юбилейный*, Мясная Ферма, 150 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12

104⁹⁹
79⁹⁹
-23%



ВЫГОДНО

Морковь, 1 кг



ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ

4 порций  60 мин.

Берем:

- Яйца куриные – 4 шт.
- Карбонад – 200 г
- Картофель – 3 шт.
- Горошек – 400 г
- Морковь – 3 шт.
- Солёные огурцы – 6 шт.
- Зелёный лук – 1 пучок
- Майонез – 250 г

Готовим:

Картофель, морковь и яйца отварите в подсоленной воде, до готовности, затем дайте остить и с помощью ножа очистите овощи от кожуры, с яиц снимите скорлупу. Нарежьте овощи и яйца небольшими кубиками, также нарежьте мясо и огурцы. Сложите нарезанные ингредиенты в салатницу и добавьте зелёный горошек.

Нашинкуйте лук, положите в салат и заправьте майонезом по вкусу и дайте ему немного настояться.

ВКУСНО



КАНАПЕ С СЫРОМ С ПЛЕСЕНЬЮ И ОРЕХАМИ

Берем:

- Сыр с голубой плесенью – 1 уп.
- Грецкий орех – 100-150 г

Готовим:

Ароматный сыр с голубой плесенью нарезаем квадратами 2x2 см. Грецкие орехи разрезаем на половинки или берем уже готовые половинки.

Аккуратно нанизываем по половинке грецкого ореха, втыкаем зубочистку в кубик сыра и ставим канапе на тарелку.

Готовые канапе из сыра с голубой плесенью подаем сразу.

Приятного аппетита!

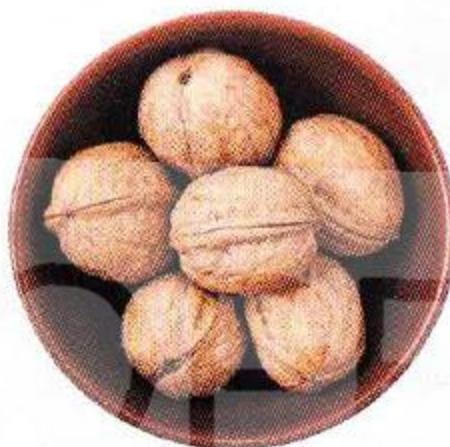
4 порции 20 мин.



-21%

~~255,99~~
199,99

Сыр с голубой плесенью,
Bluefort, Cheese Gallery, 56%, 135 г



выгодно

Орехи, грецкие



выгодно

Мед, 100 мл

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО⁵



-21%
~~98,49~~
76,99

Сыр мягкий, А ла Каймак, 70%, 150 г



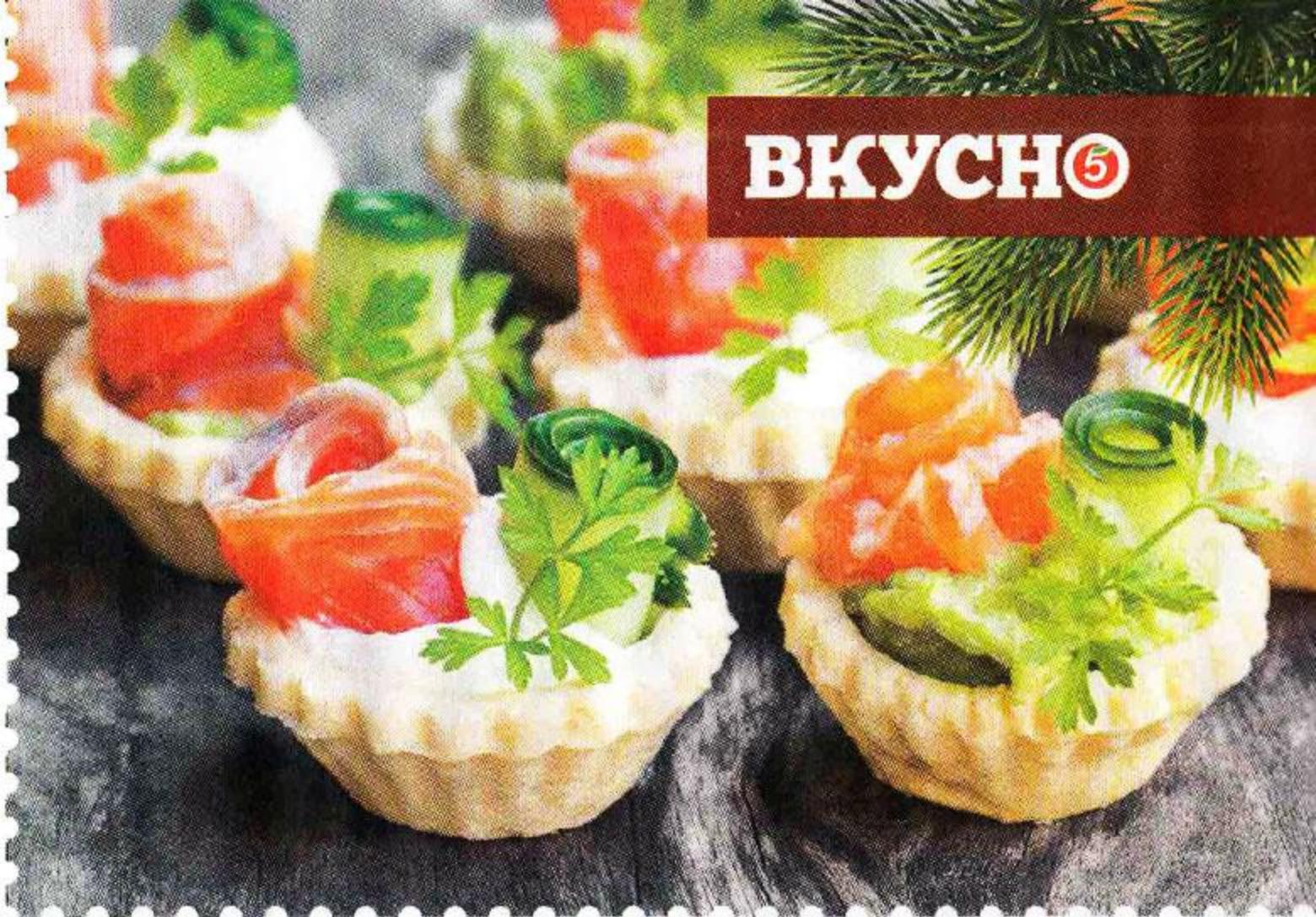
-33%
~~149,99~~
99,99

Тарталетки Финские, Baker House, 180 г



-18%
~~219,99~~
179,99

Форель, слабосоленая, Fishbergen, 150 г



ТАРТАЛЕТКИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КРАСНОЙ РЫБОЙ

2 порции 20 мин.

Берем:

- Тарталетки – 10 шт.
- Сливочный сыр – 200 г
- Форель – 100-200 г
- Соль и молотый перец – по вкусу
- Свежая петрушка (либо иная зелень) или огурец – для украшения

Готовим:

Сыр приправьте солью и перцем, хорошо перемешайте. Чтобы он был более мягким, достаньте его из холодильника заранее. 50 г соленой форели (оставшуюся часть рыбы отложите в сторону) мелко нарубите ножом, чем мельче, тем лучше. В миске тщательно смешайте сливочный сыр и форель. Заложите сыр в кондитерский шприц (мешок) – и заполните тарталетки. Форель нарежьте очень тоненькими пластинками. Каждый ломтик рыбы сверните в не очень плотный рулет, чтобы получилась розочка. Каждую тарталетку украсьте такой розой, слегка её вдавливая в начинку. Украсьте листочком петрушки или ломтиком свежего огурчика.

ВКУСНО⁵



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ

Берем:

- Кальмары – 200 г
- Креветки очищенные – 150 г
- Листья салата – 80-100 г
- Маслины – 16 шт.
- Помидоры маленькие – 8-10 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – небольшой пучок
- Соевый соус – 4 ст.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Лимонный сок – 1 ст.л.
- Растительное масло – 5 ст.л.

Готовим:

Креветки и кальмары предварительно отварить и полностью охладить. Кальмары нарезать кольцами. Крупные креветки можно разрезать вдоль пополам. Для соуса хорошо измельчить петрушку, чеснок, добавить сахар и перетереть в кашицу. Переместить образовавшуюся кашицу в емкость, добавить растительное масло, лимонный сок, соевый соус. Хорошо перемешать. Помидоры нарезать на половинки или четвертинки. Салат можно подать на большом блюде. По центру поставить какую-то емкость с маленьким диаметром, а вокруг выложить листья салата, креветки, кальмары, маслины, помидоры. Перед подачей соус хорошо перемешать и полить салат сверху.

4 порции 40 мин.



Маслины без косточки,
Bonduelle, 300 г

-34%

~~137,99~~
89,99



Соус Classic, соевый,
Стебель Бамбука, 1000 мл

-31%

~~129,99~~
89,99



Креветки Королевские*,
в панцире, Fish House, 500 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12



-23%

~~389,99~~
299,99

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО 



-42%
~~174~~
99⁹⁹

Тунец полосатый,
рубленный, Fortuna, 185 г



%
~~72~~
64⁹⁹

Яйцо Деревенское, С1,
Село Зеленое, 10 шт.



%
~~72~~
64⁹⁹

яйца к завтраку, куриные,
Боровская ПТФ, 1С, 10 шт.



НИСУАЗ КЛАССИЧЕСКИЙ

4 порции  40 мин.

Берем:

- Картофель – 2 шт.
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Тунец консервированный – 1 банка
- Помидоры черри – 5 шт.
- Салат листовой – 1 пучок
- Фасоль стручковая – 100 г
- Филе анчоуса – 10 шт.
- Маслины – 10 шт.
- Каперсы – 20 г
- Масло оливковое – 2 ст.л.
- Сок лимонный – 2 ст.л.
- Соль, перец черный – по вкусу

Готовим:

Салат и помидоры помойте, обсушите, слейте сок с тунца. Стручковую фасоль проварите не дольше 3-4 минут. После чего залейте холодной водой и загрузите в лед. В глубокую миску положите порванный руками салат, готовую нарезанную фасоль. Добавьте картофель. Заправьте маслом, лимонным соком, солью и перцем. Перемешайте. Выложите заправленные ингредиенты на блюдо. Положите сверху филе анчоуса и консервированного тунца. Помидоры черри разрежьте половинками или четвертинками, расположите поверх салата, посыпте каперсами. Вареные яйца разрежьте вдоль на четвертинки, уложите на салат, посыпте маслинами. Подавать салат с вялеными маслинами. Сбрызните оливковым маслом и лимонным соком.

ВКУСНО



САЛАТ КОББ

4 порции 30 мин.

Берем:

- Салат листовой – 1 пучок
- Запеченная или отварная грудка курицы – 1 шт.
- Томаты – 2 шт.
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Сыр с плесенью – 50 г
- Красная луковица – 1 шт.
- Авокадо

- Бекон – 4 ломтика
- Для заправки:
- Чеснок – 1 зубчик
- Дижонская горчица – 1,25 чл.
- Зернистая горчица – 1,25 чл.
- Винного уксуса – 2,5 чл.
- Оливковое масло – 3-4 ст.л.

Готовим:

Листья салата промыть, выложить на большую тарелку. Куриную грудку нашинковать небольшими ломтиками. Порезать полукольцами помидоры и отварные яйца. Сыр с плесенью разломать на кусочки. Лук покрошить полукольцами. Авокадо нарезать тонкими ломтиками. Все нарезанные продукты уложить рядами поверх зеленого салата. Перемешивать не надо – в этом фишкa блюда. Чеснок продавить через пресс, смешать с оливковым маслом, двумя сортами горчицы и винным уксусом. Посолить по вкусу. Заправку налить в маленький кувшинчик (соусник) и подать отдельно.



-34%

~~159⁹⁹~~
104⁹⁹

Соус медово-горчичный, Костровок, 270 г



-21%

~~255⁹⁹~~
199⁹⁹

Сыр с голубой плесенью,
Bluefort, Cheese Gallery, 56%, 135 г



209⁹⁹

Стейк грудки индейки*, Инди; Индилайт,
500-525 г *цена действительна с 15.12 по 21.12

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО 



Горбуша, слабосоленая,
Дивный берег, 100 г

-23%
~~129,99~~
99,99



Кета, слабосоленая,
Дивный берег, 100 г

-23%
~~129,99~~
99,99



Изделия макаронный
Птиitim, Увелка, 450 г

-22%
~~89,99~~
69,99



САЛАТ ТАБУЛЕ С ПТИТИМОМ И ГОРБУШЕЙ

4 порции  20 мин.

Берем:

- Птиitim – 150-200 г
- Огурцы свежие – 2-3 шт.
- Томаты свежие – 3 шт.
- Горбуша – 150 г
- Петрушка, мята – 1 пучок
- Кориандр, мускатный орех, корица – 0,3 чл.
- Масло оливковое – 20-30 мл
- Лимон – 1 шт.
- Соль – по вкусу.

Готовим:

Сварить птиitim, как любое макаронное изделие. Нарежьте помидоры и огурцы кубиком. Соединяем птиitim с овощами в большой миске. Режем петрушку, листики мяты можно порвать руками. Слабосоленую горбушу порезать мелкими кусочками. Заправку для табуле готовим из оливкового масла, сока из одного лимона и пряностей – корицы, мускатного ореха и молотого кориандра. Отправляем заправку в салат, солим по вкусу и перемешиваем. Обязательно даем настояться и подаем к столу!

ВКУСНО⁵



ПРАЗДНИЧНЫЙ РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ

Берем:

- Филе лосося – 2 шт.
- Филе камбалы – 350 г
- Зеленый горошек мороженый – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Белый хлеб без корки – 250 г

4 порции 120 мин.

Готовим:

Морковь отварить, нарезать мелкими кубиками. Отварить зеленый горошек, петрушку нарезать. Хлеб размочить в молоке. Филе камбалы измельчить блендером в пюре. Добавить размоченный и отжатый хлеб, куриный белок, мускатный орех, соль и перец. Положить морковку, зеленый горошек и петрушку. Перемешать, поставить в холодильник. Сформировать карманы в филе. Выложить по центру большого куска половину начинки, оставив с каждой стороны по 5 см свободными. Поместить на начинку бруском лосося. Сверху распределить оставшуюся начинку, накрыть меньшим куском рыбы. Приподнять края нижнего филе и закрепить их зубочистками. Смазать рулет маслом, завернуть в фольгу и поставить в разогревную до 200 °C духовку на 35 мин. Перед подачей снять фольгу, удалить зубочистки и нарезать рулет порционными кусками.



~~141⁹⁹~~
126⁹⁹

Молоко отборное, Нытвенский МЗ, 3,4%-4,2%, 2 л



~~159⁹⁹~~
139⁹⁹

Филе Камбалы*, Polar, 400 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12



-27%
~~102⁹⁹~~
74⁹⁹

Горошек зеленый, 4 Сезона, 400г

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года



Стейк грудки индейки*, Инди; Идиолайт,
500-525 г *цена действительна с 15.12 по 21.12



Сыр мягкий, А ла Каймак, 70%, 150 г



Клюква, Красная Цена, 900 г



РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ С КЛЮКВОЙ И СЫРОМ

4 порции 90 мин.

Берем:

- Филе индейки – 500 г
- Клюква – 300 г
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Сыр мягкий – 300 г
- Соль, перец – по вкусу
- Мед – 2 ст.л.
- Апельсин – 1 шт.

Готовим:

Клюкву вымыть, дать обсохнуть. Разделить на две части. Сыр выложить в небольшую миску и размять его. Аккуратно смешать размятый сыр с одной частью клюквы. Филе индейки разделить на две равные части, отбить. Сбрзнуть соком лимона, посолить и приправить перцем по вкусу. Выложить кусочки на доску и смазать массой из сыра и клюквы. Свернуть в рулет и закрепить ниткой или зубочистками. Противень смазать оливковым маслом, выложить рулет и выпекать в течение 1 часа 15 минут в нагретой до 180-200°С духовке. Для соуса-цедру апельсина натереть на мелкой терке. Сок выжать вручную или с помощью соковыжималки. В кастрюльку положить клюкву, добавить мед, цедру и сок апельсина. Варить на небольшом огне, в течение 15-20 минут. Немного остудить и перелить в соусник. Готовый рулет достать из духовки и выложить на плоское блюдо. Перед подачей на стол разрезать на порционные куски, полить клюквенно-апельсиновым соусом.

ВКУСНО⁵



ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, МОРЕПРОДУКТАМИ И ГОРОШКОМ

Берем:

- Рис – 500 г
- Курица – 500 г
- Куриный, рыбный бульон – 1/2 л
- Кальмары, креветки – 300 г
- Мидии, филе кеты – 400 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Луковица, лимон – 1 шт.
- Томаты, болгарский перец – 2 шт.
- Петрушка – 3 веточки
- Соль, перец, шафран – по вкусу

Готовим:

Ветчину, курицу, кальмари и рыбу порезать кубиками. Помидоры ошпарить в кипятке, снять кожице. Лук порезать кольцами. Перец нарезать полосками. Чеснок, петрушку, шафран и соль измельчить в блендере. Обжарить курицу, посолив. Далее рыбу, кальмаров и креветок, их нужно жарить не более 3-х минут. Добавить лук и помидоры, слегка поджаренные до мягкости. Добавить измельченную чесночно-шафранную массу и перемешать. Добавить в сковороду мидии, рис, полить лимонным соком и жарить на сильном огне примерно 2-3 мин. Влить куриный и рыбный бульон и довести до кипения. Затем туширить 20 мин. на среднем огне. Сковороду снять с огня, дать постоять 10 минут. Перед подачей украсить веточками петрушки и дольками лимона.

4 порции 80 мин.



Пресервы из кеты
и кальмаров, Золотая Fishka, 180 г



Рис Басмати; Жасмин,
длинозерный, Мистраль, 500 г



Креветки Королевские*,
в панцире, Fish House, 500 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12

15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО 5



Баклажаны, 1 кг



Лук репчатый, 1 кг



Фарш Классический*, свиной, Атишево, 400 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

4 порции 120 мин.

Берем:

- Баклажаны – 5-6 шт.
- Фарш – 250 г
- Лук – 3 шт.
- Перец болгарский – 1 шт.
- Томаты – 500 г
- Чеснок – 4-5 зубчиков
- Зелень – 1 пучок
- Масло подсолнечное – 3 ст.л.
- Соль, перец, сахар, карри – по вкусу

Готовим:

Подготовленные баклажаны смазываем подсолнечным маслом и кладем на противень. Отправляем их в духовку на 20–25 минут. Запекаем при температуре 200 градусов. Лук режем и обжариваем на масле 3–4 минуты. Добавляем нарезанный сладкий перец и нарезанный мелко острый перец. Готовим минут 5, периодически помешивая. Добавляем соль, нарезанную зелень и чеснок. Далее, кладем в сотейник фарш, все вместе готовим еще 5 минут. Баклажаны вынимаем из духовки. Открываем их аккуратно и ложкой делаем углубление для фарша. Наполняем фаршем. На каждый баклажан кладем по 3–4 дольки помидора. Далее, помидоры, зубчик чеснока и часть острого перца пропускаем через мясорубку. Добавляем немного соли. Получившийся томат выливаем на противень. Отправляем фаршированные баклажаны в духовку на 20 минут.

ВКУСНО



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В МАРИНАДЕ С АВОКАДО

4 порции 80 мин.

Берем:

- Куриные крылышки – 1 кг
- Авокадо – 2 шт.
- Соевый соус – 3 ст.л.
- Майонез – 3 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу

Готовим:

Все ингредиенты смешиваем и заливаем соусом крылышки. Пока они маринуются, а на это понадобится минимум 15 минут, готовим кашку из авокадо. Плод разрезаем на две равные части, натираем авокадо на мелкой терке, чтобы он превратился в кашицу. Промаринованные крылья выкладываем на противень с бортиками, а сверху покрываем кашицей авокадо. Подготовленное блюдо помещаем в духовку и запекаем при температуре 180 градусов 20 минут, после температуру повышаем до 220 градусов и печем еще 20 минут.



Майонез Оливковый,
Махеевъ, 50,5%, 800 мл

-30%

~~128~~
89 99



Крыло куриное, 1 кг



Клюква, Красная Цена, 900 г



15 декабря 2020 года — 4 января 2021 года

ВКУСНО



ВЫГОДНО

Масло оливковое,
рафинированное, Global Village, 750 мл



ВЫГОДНО

Чеснок, 1 кг



Креветки Королевские*,
в панцире, Fish House, 500 г
*цена действительна с 15.12 по 21.12



КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ

2 порции 20 мин.

Берем:

- Креветки – 300 г
- Чеснок – 3 зубчика
- Оливковое масло – 100 мл
- Томатная паста – 70 г
- Винный уксус – 50 мл
- Базилик, соль, перец

Готовим:

В большой миске смешайте чеснок, оливковое масло, томатную пасту и винный уксус.

Приправьте базиликом, солью и перцем чили. Добавьте креветки в миску и перемешайте, пока они равномерно не покроются смесью. Накройте крышкой и охладите от 30 минут до 1 часа, иногда перемешивайте. Нанизывайте креветки на шампуры, прокалывая от хвоста до головы. Аккуратно удалите чеснок с креветок, чтобы не сгорел. Готовьте креветки в разогретой духовке около 5-7 минут.

ВКУСНО



ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ

Берем:

- Белое вино – 750 мл
- Лимон – 1 шт.
- Апельсин – 1 шт.
- Корица – 2 палочки
- Сахар – 3 ст.л.
- Гвоздика – по вкусу

4 порции 40 мин.

Готовим:

В кастрюлю или сотейник наливаем воду. Добавляем нарезанный ломтиками лимон и апельсин. Суда же отправляем специи. Обычно цитрусовые добавляют с кожурой. Но в наше время их обрабатывают различной химией, поэтому кожуру лучше счищать. Смесь доводим до кипения, убавляем огонь, и вливаем вино. На медленной температуре доводим жидкость до нужной температуры и выключаем. Даем напитку настояться в течении пятнадцати минут. После процеживаем в бокалы и наслаждаемся тонким ароматом напитка.



599⁹⁹

Вино Hagn Premium
Gruner Veltliner, белое, сухое, 0,75 л



Апельсины, 1 кг

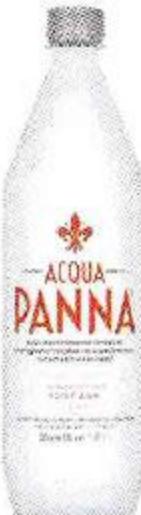


-25%

~~119⁹⁹~~
89⁹⁹

Сахар Демерара, тростниковый,
неррафинированный, Мистраль, 500 г

15 декабря 2020 года – 4 января 2021 года



Вода минеральная, Acqua Panna, 1 л

-31%
~~159,99~~
109,99



Вода Evian, негазированная, 0,5 л

-28%
~~139,99~~
99,99



Лайм, 1 кг



ВКУСНО 5

КЛЮКВЕННЫЙ ПУНШ

2 порции

20 мин.

Берем:

- Вода минеральная – 0,5 л
- Морс клюквенный – 150 мл
- Сахар – 200 г
- Базилик – 4 веточки
- Грейпфрут – 1 шт.
- Лайм – 1 шт.

Готовим:

Заранее сделать сироп: натереть на терке цедру грейпфрута, нарезать мякоть, все вместе перемолоть, засыпать сахаром и оставить на 4–5 часов. Листьями базилика заполнить третью часть кувшина, в котором будет готовиться напиток. Влить морс и сироп из грейпфрута. Лайм разрезать и выжать сок. Все ингредиенты смешать, залить горячей водой, дать постоять несколько минут. Пунш подают на стол при температуре 65 °С

ВКУСНО



ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

2 порции 10 мин.

Берем:

- Лимон – ½ шт.
- Кусочек имбиря – 1 шт.
- Мёд – 2 ст.л.
- Вода

Готовим:

Нарежьте лимон очень тонкими дольками. Имбирь очистите и натрите на мелкой тёрке. Залейте подготовленные ингредиенты кипятком и оставьте настаиваться на 5–7 минут. Процедите чай. Когда он немного остывает, добавьте мёд и перемешайте.



Лимоны, 1 кг



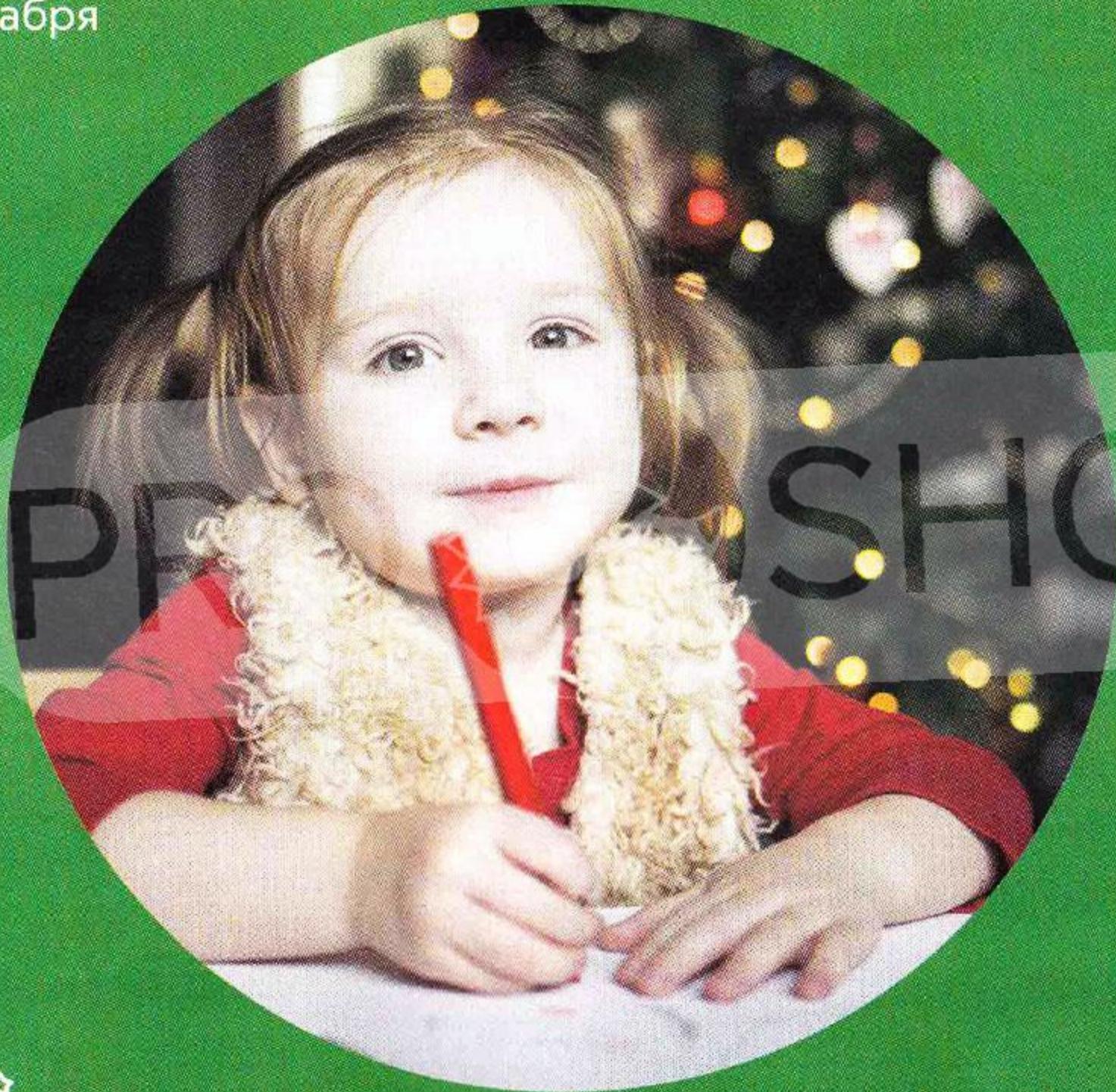
Имбирь, 1 кг



Мед, 100 мл

Письмо Деду Морозу

с 23 ноября
по 27 декабря



Выберите открытку
на «Ёлке желаний»
в ближайшем магазине
«Пятёрочка»*



Приобретите подарок,
о котором мечтает
ребёнок



Принесите подарок
и передайте сотруднику
«Пятёрочки»



ЁЛКА
ЖЕЛАНИЙ

Сбор подарков осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 1.11.2020 г №1584.

*Список магазинов, участвующих в акции уточните в магазине Пятёрочка. Период проведения акции: 23.11.2020 – 27.12.2020. Организатор проекта: СРОО «ДД «Дорогами добра» 620090. г. Екатеринбург, ул. Шарташская, 21, каб. 2. ОГРН № 1036605628487 ИНН 6671134109, www.dd66.ru

5

ИСПОЛНЯЕМ Мечты

с 24 ноября по 11 января

выигрывайте
призы
за покупки от 555 ₽

Регистрация участия в акции на сайте:

2021.5ka.ru



Срок проведения акции с 15 декабря 2020 года по 4 января 2021 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятёрочка». Информация об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Все цены указаны в рублях. В период проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для г. Екатеринбурга и Свердловской области, г. Перми и Пермского края, г. Сургута и ХМАО. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru.

Каталог предназначен для распространения только в универсалах «Пятёрочка».

Смартфон

Квартира

Автомобиль

