

БЫСТР:НОМ

Мужской стол

стр. 2

Королевская закуска

стр. 6

Подарки папе

стр. 26

ER

PRO
SHOPPER



SHOOPER

Акция

Д
стр. 12-25

Мужской стол

День защитника Отечества — отличный повод побаловать своих мужчин вкусными блюдами, приготовленными с любовью.



Стояясь к 23 февраля, учтите, что большинство мужчин всех возрастов ассоциируют праздник с обильным угощением. Мужчинам нравится стол, щедро уставленный сытными салатами, мясными блюдами и румяными пирогами. Что ж, постараемся не разочаровывать наших «воинов».



Кулебяка с четырьмя начинками



Такой богатый пирог обязательно вызовет искреннее восхищение гостей и даже может затмить основное блюдо.

Для теста:

- **Молоко — 170 мл**
- **Яйцо — 1 шт.**
- **Дрожжи — 15 г**
- **Мука — 350–400 г**
- **Сливочное масло — 100 г**
- **Сахар и соль — по щепотке**

Салат «Мужской каприз»



Несмотря на простые составляющие, этот салат всегда получается очень вкусным и служит великолепной закуской для крепких напитков.

Ингредиенты:

- **Отварная говядина — 500 г**
- **Лук — 2-3 шт.**
- **Яйца — 4 шт.**
- **Сыр твердых сортов — 450 г**
- **Уксус (3%) — стакан**
- **Майонез — по вкусу**

Отварить и остудить яйца, натереть их на терке. Лук нарезать полукольцами, мясо — соломкой, сыр — натереть. Лук замариновать в уксусе на 20 минут, затем аккуратно отжать. На блюдо уложить слоями лук, мясо, яйца и сыр. Каждый слой промазать майонезом.

Для начинок:

- **Отварная рыба — 200 г**
- **Яйцо — 3 шт.**
- **Грибы — 200 г, лук — 1 шт.**
- **Рис — 80 г, зеленый лук и укроп — по вкусу**

Также понадобятся готовые блины, сливочное масло (для пропитки начинок) и желток (для смазывания пирога).

В глубокой чаше соединить теплое молоко, соль, сахар, дрожжи и три ложки муки. Перемешать, убрать в теплое место на 15 минут. Затем добавить яйцо, постепенно всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Добавить масло и вымешивать 10 минут. Тесто накрыть влажным полотенцем и оставить в тепле на час.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Выложить блин, на него поместить начинку из рыбы и закрыть другим блином. Затем следующая начинка — отварные яйца, нарезанные кубиками. Их так же закрыть блином и выложить третью начинку из грибов и лука, обжаренных на сковороде. Снова закрыть блином и выложить последнюю начинку из отварного риса с зеленью. Каждую начинку следует посолить и поперчить по вкусу и полить растопленным сливочным маслом.

Защищнуть края пирога и перевернуть его швом вниз. Кулебяку смазать желтком и отправить в разогревную духовку. Выпекать при температуре 200–210 °С в течение 35–40 минут.



Жаркое из говядины с черносливом



Это популярное праздничное блюдо наверняка понравится мужчинам, любящим сытно поесть.

Ингредиенты:

- Говядина — 0,8 кг
- Картофель — 1 кг
- Чернослив — 1 стакан
- Лук — 1-2 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Томатная паста — 2-3 ст. л.
- Соль и перец — по вкусу

Порезать мясо мелкими кусочками, обжарить на растительном масле. Положить в огнеупорную форму мясо, сверху — мелко порезанный чеснок и лук, добавить томатную пасту, посолить, поперчить и тушить в духовке 35–45 минут. Чернослив промыть, очищенный картофель крупно нарезать и добавить все в форму с мясом. Перемешать и тушить еще 25–35 минут.



Винное суфле



Десерт с красным вином — прекрасное завершение праздничного застолья в честь 23 февраля.

Ингредиенты:

- Красное вино — 400 мл
- Желатин — 20 г
- Яичный белок — 2 шт.
- Сахар — 50 г
- Виноградный сок — 400 мл
- Виноград — 150 г
- Палочка корицы

Желатин залить половиной стакана воды и оставить на полчаса, после чего аккуратно распустить на водяной бане. Вино подогреть, положить в него палочку корицы, подержать пару минут, затем вынуть корицу и остудить вино. Взбить в пену белки с сахаром, постепенно ввести в них вино и половину желатина. Продолжить взбивать до однородной консистенции. Разложить массу в формочки (на половину объема емкостей), добавить нарезанный виноград и убрать в холод. Смешать теплый сок с оставшимся желатином, разлить поверх винограда и снова убрать до полного застывания.

Красиво сервируйте стол и поздравляйте своих мужчин с праздником!



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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Вина «КОДИЧИ»
точно отражают
характер
и особенности
области Апулии
и её южной природы –
естественная красота,
яркость аромата,
хорошая структура
и насыщенность
вкуса.




CODICI
Апулия.
Найдка для туристов и виноделов

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Королевская закуска

Для приготовления паштета раньше требовались серьезные усилия и специальная посуда, теперь же достойное монарха угощение можно сделать за час.

«Сломать корочку»

По одной из версий слово «паштет» немецкого происхождения и означает «пирожок с начинкой». Такой перевод хорошо отражает классический способ приготовления этого блюда, ведь паштет представляет собой фарш из различных ингредиентов. Впрочем, на звание родины паштета наряду с Германией претендует и Франция. По французской версии, название кушанья произошло от французского *pâté*, что в переводе означает «тесто». Перевод можно трактовать двояко: во-первых, сама консистенция паштета напоминает тесто, а во-вторых, во французской кухне очень популярны круглые пироги с начинкой на основе гусиной печени с добавлением мяса птицы, сала, свинины и трюфелей. Румяная хлебная корочка в таком блюде обеспечивала сохранность формы и сочность начинки. Во Франции даже существует выражение «сломать корочку» аналогичное нашей фразе «заморить червячка», то есть перекусить.

Самый знаменитый паштет

Фуа-гра — паштет из гусиной печени — был создан в 1778 году. Именно тогда повар при дворе маркиза де Контада, правителя Страсбурга, приготовил оригинальную выпечку с печенью. Новое блюдо произвело фурор на светском ужине, и слух о нем дошел до короля Франции Людовика XVI. Фуа-гра понравилось монарху и быстро стало популярно по всей стране. Со временем, помимо гусиных потрошков, для паштетов стали использовать самые разнообразные продукты. Появились варианты блюда из овощей, бобовых, рыбы, морепродуктов, орехов и прочего.



Террины и рийеты

Постепенно вместо теста для приготовления паштета кулинары начали использовать **специальные глиняные горшочки прямоугольной формы — террины**. Название «террин» стало синонимичным для классических паштетов, также терринами часто называют закуски и десерты из различных ингредиентов, залитых желатином или его аналогами.



Еще одна

особая разновидность паштета — рийет —

появилась во французском регионе Турени. Название его происходит от местного обозначения свинины. Сейчас изысканные

Паштет из куриной печени



Ингредиенты:

- Куриная печень — 1 кг
- Лук — 3 шт.
- Сливочное масло — 100 г
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Сливки (20 %) — 400 мл
- Молоко (3,2 %) — 500 мл
- Соль и молотый черный перец — по вкусу

Лук нарезать полукольцами. Печень промыть, очистить от жилок, залить молоком и оставить на час. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук до мягкости. Добавить печень и готовить вместе с луком 20 минут на среднем огне, регулярно помешивая. Затем убавить огонь и влить сливки. Дождаться пока сливки выпарятся наполовину, посолить и поперчить. Выключить огонь и дать печени остить. Перемолоть все в блендере, добавив сливочное масло.



Приятного аппетита! &

рийеты готовят из уток, гусей, кроликов и рыбы, а несколько веков назад на производство местных паштетов шло свиное мясо, включая субпродукты и уши свиней.

Подача

Паштеты-пироги режут на порции непосредственно перед подачей на стол специальным ножом без зубцов. Перед тем как отделить очередной ломтик, нож надо опускать в горячую воду, тогда кусочки паштета будут иметь идеальный срез и форму. Террины подаются на охлажденных тарелках, а есть их надо, отламывая кусочки вилкой. Если вы сервируете закуски для фуршетного стола, то паштет подается на хлебе. Но не мажется на него, а выкладывается ровными ломтиками или формируется с помощью кондитерского мешка.



PROSHOP

За пиццей — в «Быстроном»!

БЫСТР:НОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
пекарня

Пицца
на любой вкус:



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



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



Пицца — любимое блюдо многих взрослых и детей. Секрет

ее успеха — не только в разнообразии ингредиентов и вкусе, но и в универсальности. Пицца хороша и как быстрый перекус на работе, и как угощение для компании друзей. Она отлично подходит и для праздничного стола, и для обычного обеда.

Повара «Быстронома» готовят пиццу на тесте с оливковым маслом, не жалея начинки и, конечно же, сыра. Для пиццы отбираются только самые качественные продукты: свежее мясо, курица, морепродукты, спелые томаты, сочные ананасы, болгарский перец, а также бекон, колбаса, ветчина, грибы и специи. При этом пицца готовится прямо на ваших глазах!

Такая пицца станет главным блюдом на празднике, приятным подарком или отличным сопровождением вечернего просмотра любимого сериала.

Аппетитная начинка, тонкое тесто, жаркая печь и умелые руки профессионалов — вот рецепт успеха пиццы от «Быстронома».

Наслаждайтесь вкусом и приходите за добавкой!

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

Наличие товаров уточняйте в магазинах



БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария

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 блюдо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.



БЫСТРО:НОМ

**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.

&

Лучшие цены «Быстронома»

**Креветки ВИЧИ
Королевские** неочищенные
глазурь не более 14%
варено-мороженые



Икра трески ПУТИНА
пастеризованная



**Салат из морской
капусты МЕРИДИАН
Витаминный**



Сельдь КАМШАТ по-домашнему,
в масле с лимоном, в масле



**Форель САНТА БРЕМОР
Артезианская филе-кусок**
слабосоленая



Икра трески НЕВОД



**Паштет ПУТИНА
Камчатский**
пастеризованный
из икры трески



**Крабовые палочки
ВИЧИ Советуем**
свежемороженые



**Форель МЕРИДИАН
филе-кусок** слабосоленая



Икра минтая НЕВОД



**Морской микс
МЕРИДИАН** в рассоле



**Крабовые палочки
РУССКОЕ МОРЕ** охлажденные



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Колбаса
СПК Покровская



Штикачи ОМСКИЙ
БЕКОН Чешские



Сервелат ТОРГОВАЯ
ПЛОЩАДЬ Знак качества
варено-копченый



Сыр БЕЛОВЕЖСКИЙ Фета
бзмж 45%



Колбаса СМП
Праздничная, Кремлевская
сырокопченая



Бекон ДЫМОВ Венгерский
сырокопченый нарезка



Сервелат СПК
Фирменный
варено-копченый



Сыр КИПРИНО
сливочный бзмж 50%



Сосиски СПК молочные



Карбонад ОМСКИЙ
БЕКОН Венский



Сыр ПРЕДГОРЬЕ АЛТАЯ
Голландский люкс,
Российский люкс, Сливочный
люкс бзмж 45%



Сыр КИПРИНО
Швейцарский бзмж 50%



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

Лучшие цены «Быстронома»

Молоко ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
пастеризованное 2.5%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



900 мл
39.90

Молоко ТОМСКОЕ МОЛОКО
пастеризованное бзмж 3.4-6%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



900 мл
49.90

Молоко ПАРМАЛАТ
стерилизованное бзмж 1.8%



1 л
69.90

Молоко ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



2000 г
89.90

Творог ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 5%

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



180 г
44.90

Творог ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ обезжиренный бзмж 0%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



400 г
84.90

Сметана ЗЕЛЕНЫЙ ЛУГ
бзмж 10%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



350 г
44.90

Сметана ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 20%

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



320 г
49.90

Кефир ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



900 г
44.90

Кефир МОЛОЧНАЯ СКАЗКА
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



950 г
44.90

Молоко ТЕМА Детское
стерилизованное бзмж 3.2%

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



200 мл
24.90

Сливки ДОМИК В ДЕРЕВНЕ 10%

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



200 мл
44.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Пельмени БИЙСКИЕ ТРАДИЦИИ



Вареники МОГУЧИЙ РУССКИЙ с картофелем



Наггетсы ВЯЗАНКА из печи



Наггетсы МИРАТОРГ куриные хрустящие



Тесто ЕДИМ ДОМА слоеное пресное



Масло сливочное ЭКОМИЛК несоленое бзмж 82.5%



Мороженое ГРОСПИРОН Пломбир натуральный бзмж



Мороженое КУПИНО Пломбир кедровый с джемом из сосновых шишек бзмж



Мороженое ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ Пломбир трубочка бзмж



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

Лучшие цены «Быстронома»

Каша УВЕЛКА овсяная персик, яблоко, черника



9.90
400г

Гречневая крупа ПАССИМ Алтайская



69.90
800г

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.

Широты ВКУСНЫЕ КОНСЕРВЫ в масле



69.90
160г

Макаронные изделия БАРИЛЛА капеллини, киффери, фузилли



450г
59.90

Масло подсолнечное КАРОЛИНА рафинированное



84.90
0,8л

Макаронные изделия МАКФА ракушки, улитки, перья любительские



42.90
400г

Майонез МАХЕЕВЪ Провансаль с лимонным соком



89.90
800 мл

Говядина тушеная ОРСК ГОСТ высший сорт



99.90
338г

Сгущенное молоко РОГАЧЕВ цельное с сахаром бзмж 8.5%



79.90
380г

Маслины МАНСАНЕЛЛА без косточки



49.90
280г

Горошек, кукуруза ДЯДЯ ВАНЯ



54.90
340-400г

Огурцы ОГОРОДНИКОВ корнишоны венгерские



89.90
720 мл



Лучшие цены «Быстронома»

Шоколад РОССИЯ молочный
с миндалем и изюмом, Российский,
кофе с молоком



Шоколад КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ
Аленка, Аленка с фундуком



Конфеты НШФ
Ромашка



Конфеты НШФ
Новосибирские



Набор конфет НШФ
Птичье молоко



Набор конфет А.КОРКУНОВ
ассорти

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



Пирожные БАРНИ
бисквитные с шоколадной,
молочной начинкой



Набор пирожных МИРЕЛЬ
Муравейник

Срок действия предложения
с 2.02 по 15.02.2021 г.



Торт МИРЕЛЬ Прага

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

Лучшие цены «Быстронома»

Кофе НЕСКАФЕ Голд растворимый



149.90

Кофе НЕСКАФЕ Голд растворимый



219.90

Кофе ЭГОИСТ Специал растворимый



449.90

Кофе ЭГОИСТ Нуар зерно



499.90

Чай НУРИ Завтрак в Бенгалии, Золото Шри-Ланки, Магия Бергамота черный



44.90

Чай АЗЕРЧАЙ Премиум Эрл Грей, Премиум Традициональ черный



49.90

Чай ГРИНФИЛД Классик бреkфаст черный, Голден Цейлон

Срок действия предложения с 2.02 по 15.02.2021 г.



25 пакетиков
64.90

Чай МАЙСКИЙ Корона Российской Империи, Отборный цейлонский



119.90

Чай ТЕСС Флирт, Лайм зеленый, Плежэ, Санрайс черный



25 пакетиков
49.90



Лучшие цены «Быстронома»

Вода питьевая АССОЛЬ
артезианская негазированная



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



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



**Сок ДАРИО Велнес
томат, вишня**



**Минеральная вода
ДЖЕРМУК газированная**



**Лимонад САМО Ситро,
Тархун**



**Сок ИЛ ПРИМО ананас,
апельсин, зеленое яблоко,
вишня**



**Сок ФРУКТОВЫЙ САД яблоко,
апельсин, томат, персик-яблоко,
смесь фруктов**



**Газированный напиток
ЭКСТРА Грушевый,
Лимонад, Тархун, Ситро**



**Газированный напиток
МИРИНДА Оранж, ПЕПСИ,
СЕВЕН АП**



**Нектар КУХМАСТЕР
тыквенно-морковный**



**Напиток МОЯ СЕМЬЯ
яблочный, мультифруктовый,
яблоко-арония-вишня,
фруктово-ягодный**



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

ЧРЕЗМЕДНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПОДДЕРЖИВАЕТ ЗДОРОВЬЕ

Лучшие цены «Быстронома»

Пиво СВЕЖАК
светлое
пастеризованное



0,5 л
29.90

Пиво СТАРЫЙ МЕЛЬНИК
светлое пастеризованное



0,45 л
38.90

Пиво БЕРГАУЭР
фильтрованное Классик
светлое, Фест светлое, Шварц
темное, Вишня светлое



0,5 л
49.90

Пиво ЛОВЕНБРАУ
Оригинальное светлое



0,45 л
49.90

Пиво ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ
КОЗЕЛ светлое



0,45 л
49.90

Пиво АЛЬПИНА
Пшеничное светлое



0,5 л
54.90

Пиво БОЧКАРИ светлое
Пилс, Лагер, Голд Берг



0,5 л
49.90

Пивной напиток ЭССА
ананас-грейпфрут



0,45 л
52.90

Пиво ДУБ и ОБРУЧ
Выдержанное живое светлое



0,5 л
52.90

Семечки ЗУМ ЗУМ
жареные с гималайской солью



90 г
35.90

Чипсы кукурузные ХЭППИ НАЧОС барбекю



75 г
38.90

Чипсы ДОРИТОС пряная паприка, острый перец, сливочный сыр



100 г
62.90

Лучшие цены «Быстронома»

**Игристое вино САНДИЛИАНО
Гранд Кюве** белое брюст,
белое полусладкое



**Вино МАЗИ Моделло делле
Венеции** белое, красное полусухое



**Коньяк ДРЕВНЕ
АРМЯНСКИЙ 5 лет**



**Виски ВИЛЬЯМ
ЛОУСОНС**



**Вино ЛОС БОЛЬДОС
Каберне Совиньон** красное сухое



**Вино САН ВАЛЕНТИН
Гарнacha Каталония**
красное сухое



**Коньяк ДРЕВНЕ
Армянский 7 лет**



**Напиток спиртной
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
Супер чили**



**Вино АНТАНЬО
Риоха** красное сухое



**Вино ТОРРЕС Винья
Сол Каталония**
белое сухое



**Бренди ТОРРЕС
Солера Резерва 5 лет**



**Напиток спиртной
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС
Супер Спайсед**



Предложение действительно с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

Для малышей

Смесь НУТРИЛАК 1, 2, 3 бзмж



Смесь СИМИЛАК Классик 2, 3, 4 бзмж



Каша НУТРИЛОН молочная в ассортименте бзмж



Пюре ГЕРБЕР яблоко-черника, яблоко-персик, яблоко, цветная капуста



Смесь НЕСТОЖЕН 3, 4 бзмж



Каша ФРУТОНЯЯ жидкая в ассортименте бзмж



Пюре АГУША в ассортименте



Сок ТЕМА в ассортименте



Детское молочко НУТРИЦИЯ МАЛЮТКА 3, 4 бзмж



Каша НЕСТЛЕ молочная в ассортименте бзмж



Пюре ТЕМА в ассортименте



Чай БАБУШКИНО ЛУКОШКО мятно-мелисса-чабрец-фенхель, ромашка, шиповник д/кормящих



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Для малышей

Хлебцы АГУША рисовые
с грушевым соком, с ягодным соком



30г
30.90

Срок действия предложения
с 16.02 по 1.03.2021 г.

Попкорн ШОУ ТАЙМ со вкусом сыра, оригинальный, с солью, со вкусом карамели для СВЧ



80г
32.90

Печеньице ХАЙНЦ детское 6 злаков, банан-яблоко



160г
82.90

Завтрак НЕСКВИК Алфавит молочный шоколад, Шоколадные шарики



250г
99.-

Подгузники-трусики МЕПСИ 6-11 кг 58 шт., 9-16 кг 44 шт.



699.-

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



699.-

Подгузники-трусики ХАГГИС Элит софт 12-17 кг 38 шт., 8-14 кг 42 шт., 6-11 кг 54 шт.



999.-

Влажные детские салфетки АУРА
с экстрактом алоэ и витамином Е



120 шт.
89.90

Крем-мыло детское ВЕСНА Нейтральное



14.90

Шамиунь детский УШАСТЫЙ НЯНЬ
с ромашкой



200 мл
57.90

Заморожено

Зубная щетка СИЛКА
Веселая чистка детская от 3 лет



49.90

Зубная паста детская МОЕ СОЛНЫШКО
Тутти-фрутти



28.90



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

Паста

Лучшие цены «Быстронома»

Шампунь и бальзам ФРУКТИС СОС восстановление Рост во всю силу, Огуречная свежесть



Срок действия предложения
с 202 по 15.02.2021 г.

Гель для душа ПАЛМОЛИВ Цитрусовый заряд, Заряжающий 2в1, Спорт мужской



Средства для стирки ПЕРСИЛ Сенситив, Колор, Свежесть от Вернель, Премиум 3000 г, 2430 г, 1300 мл



Чистящий порошок КОМЕТ лимон универсальный, океан универсальный



Прокладки Либресс

Ультра нормал винг,
Нейчерал ультра плюс,
Ультра супер винг,
Макси ночные



Гель для бритья и умывания АРКО ХЭМИ с маслом семян конопли, кофе



Стиральный порошок УШАСТЫЙ НЯНЬ для детского белья



Средство для мытья посуды АОС Бальзам, Алоэ вера, Ромашка и витамин Е, Лимон



Дезодорант НИВЕЯ МЭН Серебряная защита

антибактериальный, Черное и белое невидимый



Пена для бритья АРКО Блэк



Средство для стирки ЛАСКА уход и свежесть, эффект восстановления белого



Лучшие цены «Быстронома»

**Губка ПЕРФЕКТ ХАУС
Китчен** спонж овал



25.50

**Губка для посуды
СЕЛЕСТА Волна**



**5 шт.
45.90**

**Губка для посуды
ХОЗЯЮШКА МИЛА
Тефлоша**



**3 шт.
79.90**

**Губка ВИЛЕДА Тип-Топ
классическая**



**3 шт.
85.50**

**Салфетка ПРОСТО
ЧИСТО влаговпитывающая**



**3 шт.
57.50**

**Салфетка
для стеклокерамических
плит ХОЗЯЮШКА МИЛА**



75.50

**Салфетки СЕЛЕСТА
вискозные рулон**



**30 шт.
149.90**

**Пергамент
для выпечки ХОЗЯЮШКА
МИЛА**



**5 м
25.90**

**Фольга пищевая
ХОЗЯЮШКА МИЛА**



**5 м
45.50**

**Мешочки для льда
ПАКЛАН**



**240 шт.
39.90**

**Пакеты фасовочные
СЕЛЕСТА**



**100 шт.
49.90**

**Мешки для мусора
ПЕРФЕКТ ХАУС особо прочные
с завязками 35 л 15 шт.**



89.-



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действует с 2 февраля (с 13:00) по 1 марта 2021 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

23

Подарки папе



Милый сувенир, сделанный ребенком собственноручно, покорит отцовское сердце, растрогает дедушку и впечатлит старшего брата — словом, порадует всех защитников Отечества.

K

23 февраля для изготовления подарков потребуются простые материалы, немного времени, фантазии и желания удивить близких. Но, конечно, малышу не обойтись и без вашей помощи. Готовы? Тогда сначала обсудите с ребенком, что именно вы хотите смактерить, затем подготовьте все необходимое, повторите технику безопасности при работе с ножницами, kleem и красками — и приступайте к делу.



Украшения для генеральского стола

Полезным презентом к празднику станет красивая фоторамка. Вырежьте основу из прочного картона, оклейте ее цветной бумагой, раскрасьте красками или обмотайте пряжей. Для дополнительного украшения можно использовать наклейки-звездочки, бусины и пуговицы.

Отличная подставка для ручек и карандашей получится из деталей пластмассового либо металлического конструктора. Ее можно «выстроить» из элементов игрушки, или же оклеить детальками обычный пластмассовый стаканчик.

Старая и скучная настольная лампа может стать стильным предметом интерьера, если к ней приложить немного старания и выдумки. Обезжирьте поверхность лампы (протрите ее спиртом), а затем соберите небольшие игрушки — машинки, фигурки динозавров, супергероев или солдатиков — и оклейте ими основание и плафон в произвольном порядке. Затем покрасьте всю конструкцию в один цвет (особенно стильно смотрится черный, серебряный или золотой) и вверните электрическую лампочку.



23



На правах рекламы.



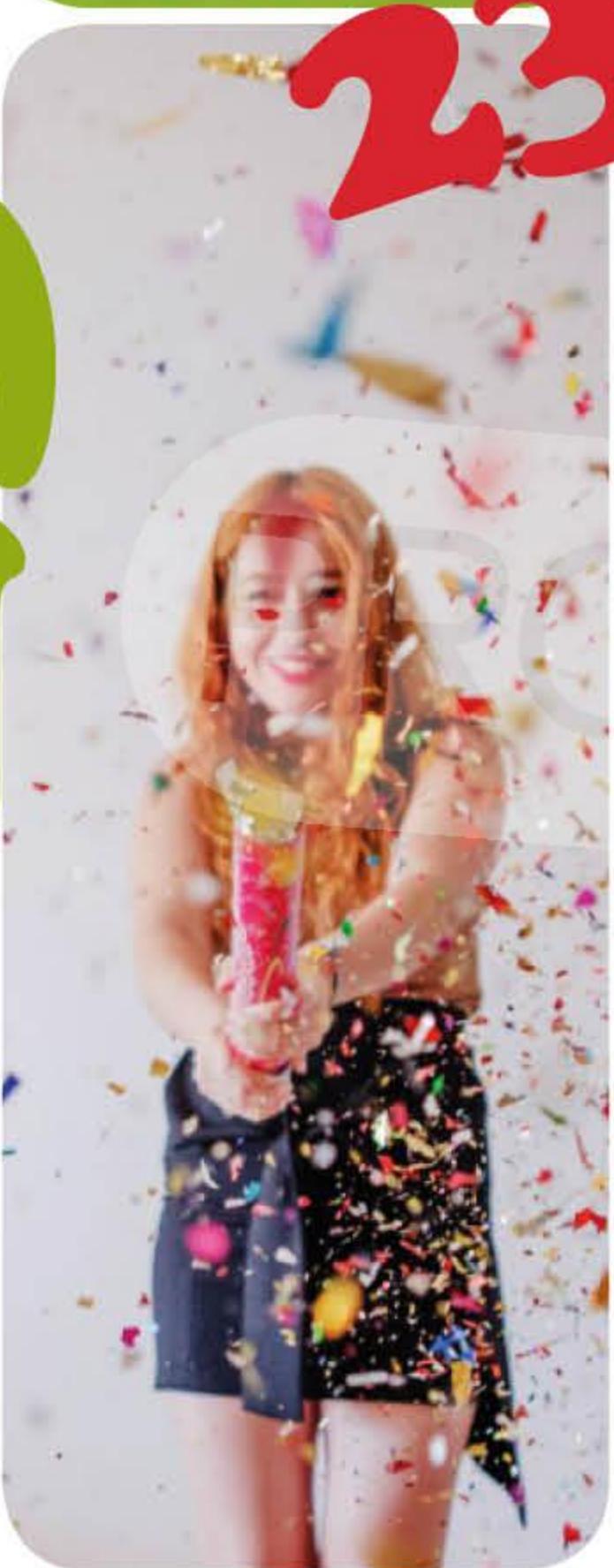
Наличие товаров уточняйте в магазинах



23



23



23

Мирная авиация

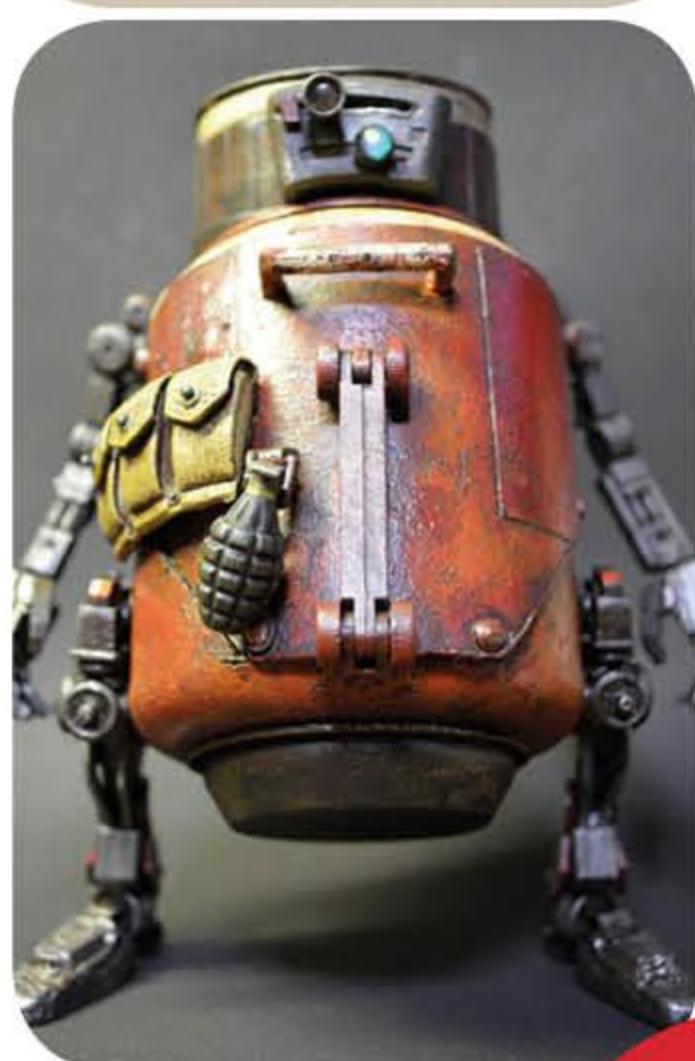
Уже несколько сезонов профессиональные дизайнеры используют в интерьерах разнообразные мобили и ловцы снов. Давайте поддержим модный тренд и мастерим мобиль из бумажных самолетов. Сложите самолетики из тонкой цветной бумаги и при помощи ниток разной длины подвесьте их к основе (подойдет обруч от пляльцев) или же просто к люстре. Также на отдельные ниточки можно нанизать легкие пластмассовые бусины, звездочки из фольги и красивые перышки. Под воздействием движения воздуха самолетики будут кружиться, создавая праздничное настроение у «пилотов».



23

Армия роботов

Из пустых жестяных банок, железных крышек, шурупов, гаек, металлических мочалок для мытья посуды и других подобных вещиц можно изготовить симпатичных роботов. Они станут отличными подставками для канцелярии или емкостями для хранения необходимых мелочей. Перед началом работы сделайте несколько эскизов и приготовьте акриловые краски для прорисовывания глаз и деталей обмундирования роботов.



23

Праздничный салют

Какой же праздник без фейерверка? Срочно делаем безопасную, но эффектную хлопушку из втулки от туалетной бумаги, воздушного шарика и конфетти. Отрежьте «макушку» воздушного шарика и натяните его на втулку так, чтобы «хвостик» остался торчать снаружи — с его помощью хлопушка будет приводиться в действие. А чтобы шарик не слетал, наклейте поверх него скотч. Саму втулку можно разрисовать или оклеить красивой оберточной бумагой. Осталось лишь заправить наше артиллерийское орудие цветными конфетти. Чтобы привести хлопушку в действие, необходимо оттянуть хвостик шарика и резко отпустить. Бах! И конфетти разлетятся во все стороны!

С праздником! Ура! &

23

Выгодное предложение!



Новосибирская
птицефабрика

~~189~~

Пельмени "Элитные"

139 руб.



На правах рекламы.

~~320~~

Рулет «Ароматный»

319.90 руб.



~~180~~

Колбаса "Мясницкая"

179.90 руб.



~~320~~

Рулет с сердечками

319.90 руб.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

АКЦИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА С 02.02.2021 ПО 01.03.2021

Ни пятнышка!

Справиться со следами шоколада или сока на кухонном диванчике, а также вывести пятно от жвачки на джинсах по силам каждому. Главное — правильно выбрать способ чистки.

Спасаем мебель

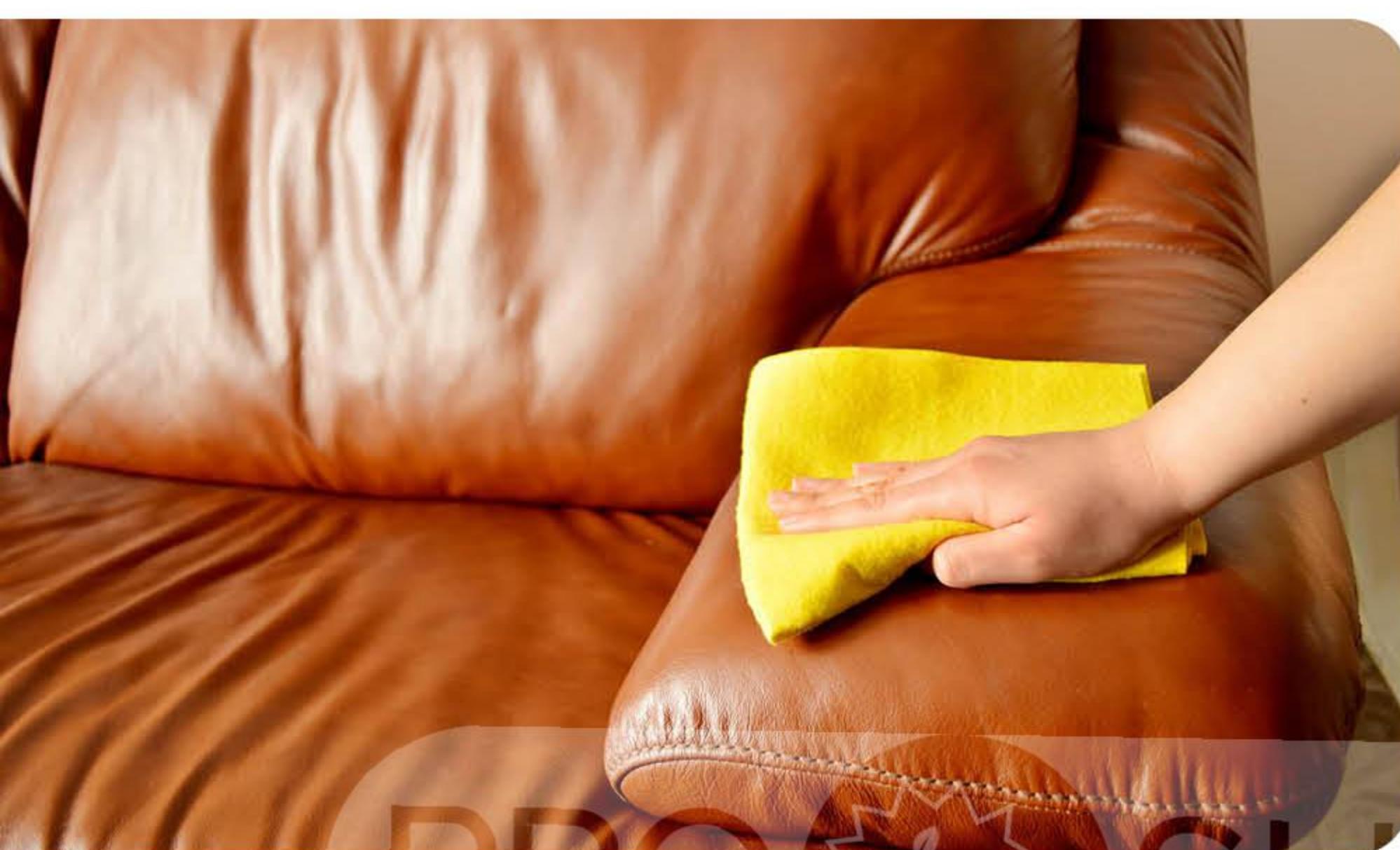
Оптимальное средство для выведения большинства пятен с мягкой мебели — это смесь теплой воды и качественного средства для мытья посуды.

Компоненты надо взбить до образования пышной пены, нанести ее на обивку, а затем тщательно удалить. Водный раствор хозяйственного мыла тоже хорошо помогает справиться с пятнами. Единственный нюанс — мыло следует выбирать без отбеливающего эффекта.

Загрязнения от губной помады, масла или шоколада нельзя растирать. Сначала нужно аккуратно убрать остатки субстанций бумажными полотенцами, а затем обработать мыльной пеной. С ее помощью можно без труда вывести следы соусов, косметических кремов и прочие жирные пятна. Но не переусердствуйте с водой: если в ткань впитается слишком много влаги, то на обивке останутся некрасивые разводы.

Пятна от сока, ягод и фломастеров можно уничтожить смесью 2/3 стакана водки с одной столовой ложкой уксусной кислоты.

Раствор нужно нанести на губку и протереть ее загрязненную поверхность. Для удаления свежих и небольших пятен можно воспользоваться обычными влажными салфетками. После чистки обивка должна высокнуть естественным образом. Не стоит ускорять процесс сушки феном или утюгом.



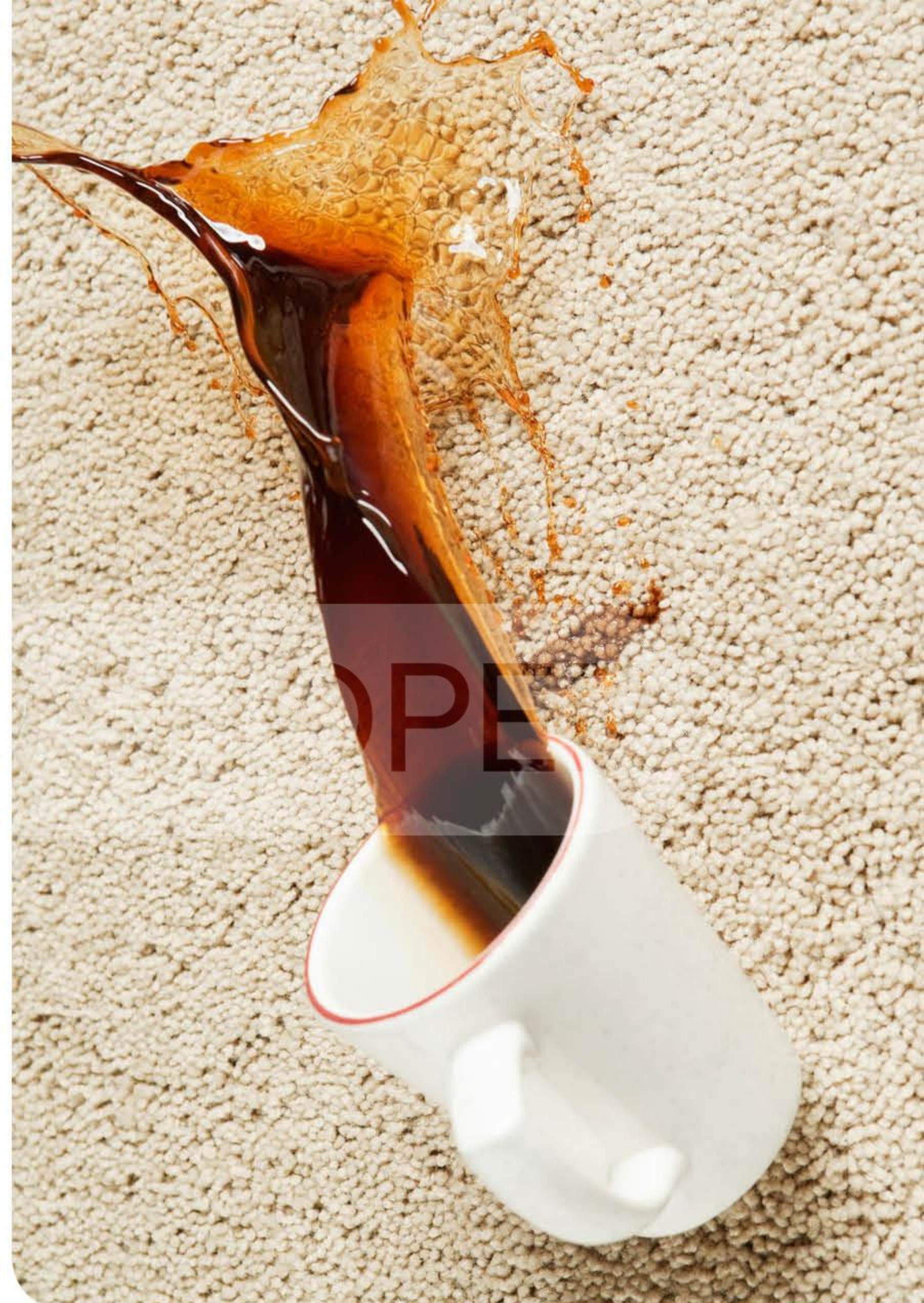
Чистим ковер

Чтобы удалить с шерстяного ковра или покрытия из искусственного ворса жевательную резинку, положите на нее лед и дождитесь, когда масса затвердеет. Затем просто раскрошите жвачку и уберите ее. Пятна от кофе и чая можно вывести с помощью глицерина и воды (1 столовая ложка на 1 литр соответственно). Следы от красного вина убираются раствором холодной воды и небольшого количества нашатырного спирта.

Застарелые пятна от чернил можно удалить с помощью сока лимона или лимонной кислоты (1 чайная ложка на 1 стакан горячей воды). После чистки промойте место обработки мыльной водой и протрите насухо.

Стираем одежду

С тканей на синтетической основе следы краски или жира удаляются намного проще, чем с хлопка или льна. Дело в том, что натуральные волокна имеют более рыхлую структуру, поэтому частички грязи въедаются в них «намертво». Кожа — как натуральная, так и искусственная — требует деликатных методов пятновыведения и специальных средств.



ВНИМАНИЕ!

Не стоит проглаживать ткань с пятном горячим утюгом. Под воздействием температуры загрязняющее вещество может изменить структуру и еще больше закрепиться. Кроме того, перед началом выведения пятна сделайте пробу на реакцию ткани к средству, которое вы планируете использовать. Будет неприятно, если вместе с удалением загрязнения, изменится цвет брюк или обивки кресла.



Начинать операцию по изгнанию пятна с одежды надо с изнаночной стороны изделия, чтобы не дать загрязнению проникнуть еще глубже в ткань. Перед нанесением любого моющего или очищающего состава пятно следует обработать водой. Например, натянуть ткань на стакан и пролить сквозь загрязнение теплую чистую воду (для следов крови и других белковых пятен используйте только холодную воду).

Свежее жирное пятно засыпьте обычной поваренной солью — тогда его будет проще отстирать. Ржавчину можно вывести раствором аммиака с водой в пропорции 1:6. А обычный аспирин и перекись водорода (в соотношении 1 таблетка на 3 столовых ложки) справляются с пятнами от свежих ягод за счет активного кислорода, который выделяется во время химической реакции.

Пусть ваш дом сияет чистотой и согревает уютом! &

На правах рекламы.

NEW

АКЦИЯ
-30%
копченый
и васаби

Наличие товаров уточняйте в магазинах

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 Еадил

ДИСКОНТНЫЕ ПРОГРАММЫ



www.bystronom.ru