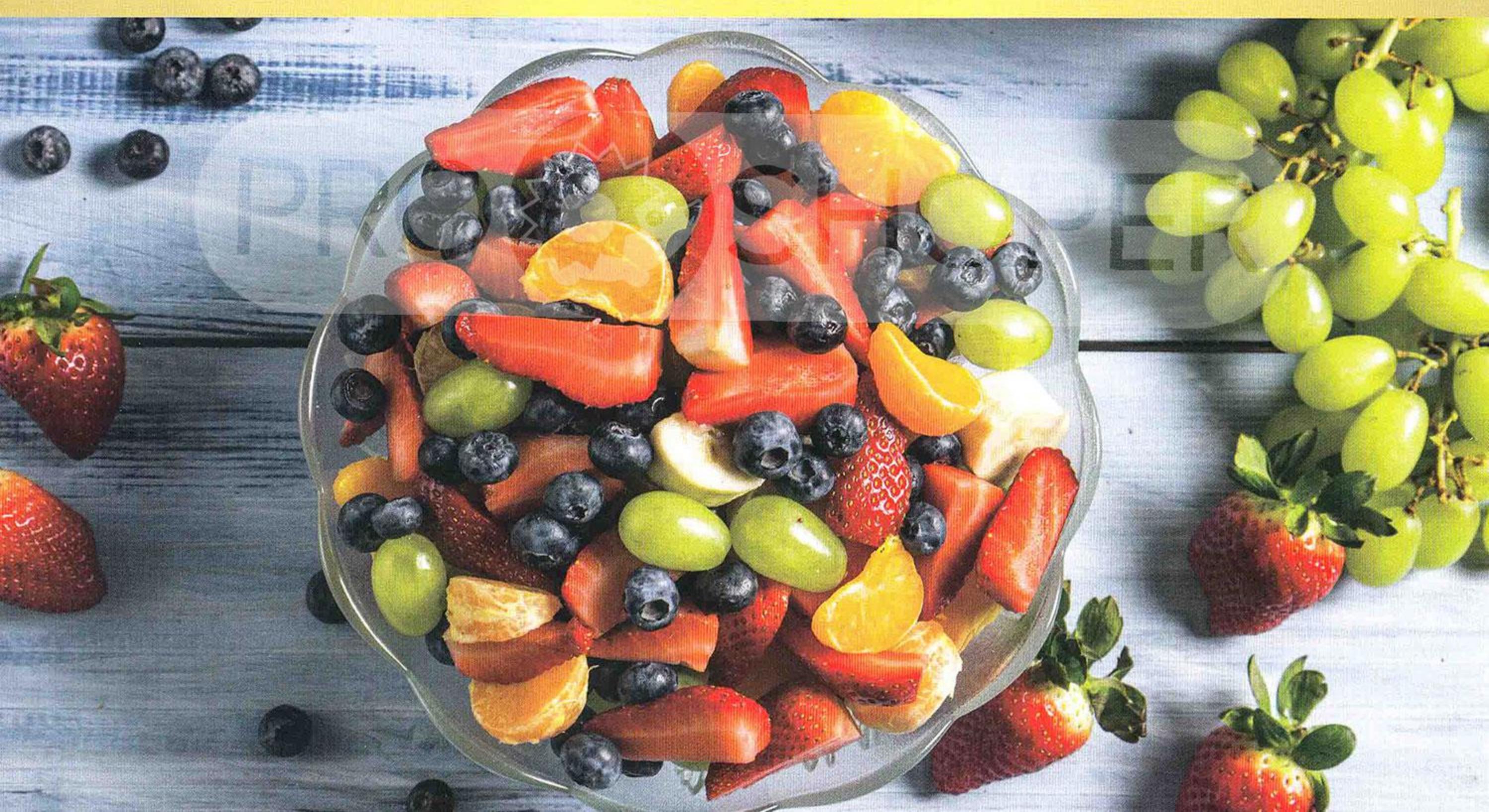


29 ИЮНЯ – 12 ИЮЛЯ 2021 ГОДА

ВКУСН⁵

– ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ –



ЗЕЛЕНЫЙ СМУЗИ

2 порции



10 мин.

Берем:

- Питьевой йогурт без добавок – 500 мл
- Банан – 3 шт.
- Киви – 3 шт .
- Лед – по желанию

Готовим:

Киви и банан очистить от кожуры, порезать крупными кубиками. Поместить в блендер, добавить йогурт и взбивать 1-2 минуты.



ЖЁЛТЫЙ СМУЗИ

2 порции



10 мин.

Берем:

- Молоко – 400 мл
- Банан – 3 шт.
- Апельсиновый сок – 400 мл
- Сахар – 1 ст.л.
- Лед – по желанию

Готовим:

Банан очистить от кожуры, порезать крупными кубиками. Поместить в блендер, добавить молоко, апельсиновый сок и лед. Взбивать до тех пор, пока лед не станет крошкой.

КРАСНЫЙ СМУЗИ

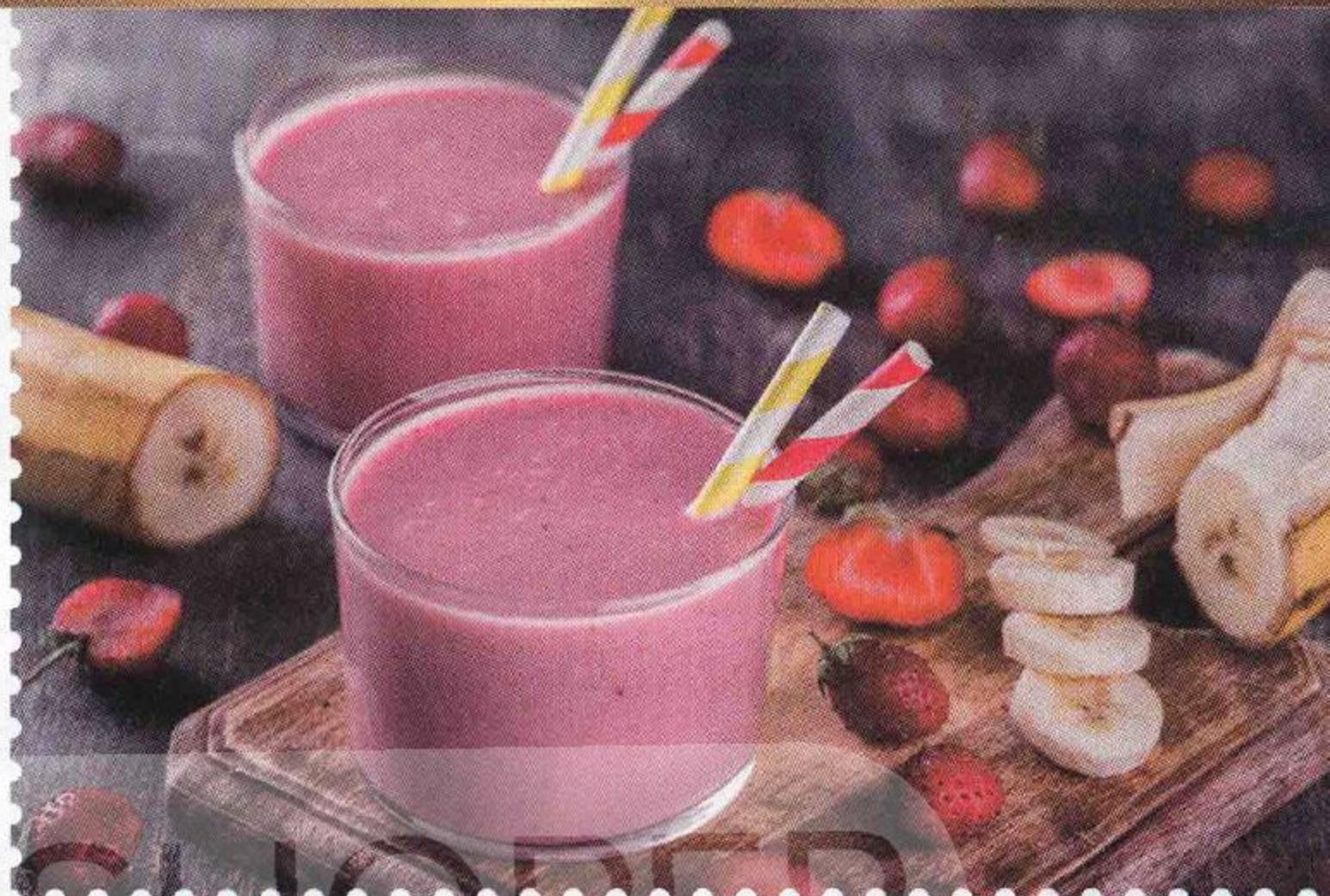
2 порции  10 мин.

Берем:

- Клубника – 150 г
- Банан – 3 шт.
- Молоко или питьевой йогурт без добавок – 200 мл
- Жидкий мед – 1 ст.л.
- Лед – по желанию.

Готовим:

Банан очистить от кожуры, порезать крупными кубиками. Поместить в блендер, добавить остальные ингредиенты. Взбивать до тех пор, пока лед не станет крошкой.



ЛИЛОВЫЙ СМУЗИ

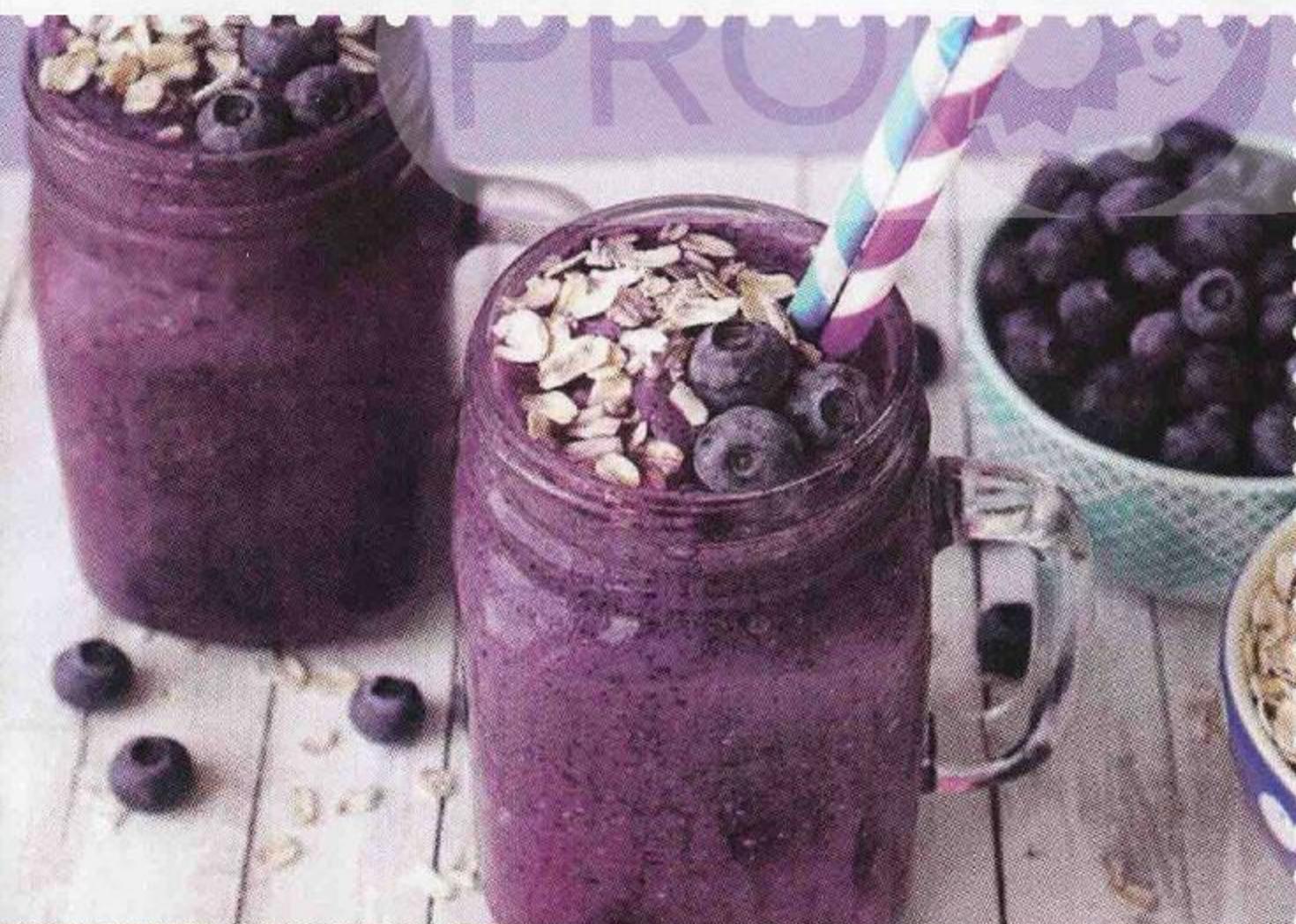
2 порции  10 мин.

Берем:

- Черная смородина – 250 г
- Банан – 1 шт.
- Молоко - 150 мл
- Мороженое – 300 г
- Сироп или мед – 2 ст.л.
- Лед – по желанию

Готовим:

Банан очистить от кожуры, порезать крупными кубиками. Поместить в блендер, добавить остальные ингредиенты. Взбивать 1-2 минуты.



3 АВГУСТА СЧИТАЕТСЯ МЕЖДУНАРОДНЫМ ДНЕМ АРБУЗА!



Хотим поделиться

5 интересными фактами:

1. Арбуз – это ягода, а в ближайшие родственники можно записать дыню, тыкву и огурец
2. Его родиной считается Южная Африка
3. Название «арбуз» пришло из тюркских языков, где есть слово «капруз», буквально означающие «ослиный огурец», т.е. очень-очень большой огурец
4. Сейчас в мире насчитывается более 1200 сортов арбузов – разных размеров (круглые, овальные, квадратные), цветов (красные, розовые, желтые, оранжевые) и вкусов
5. Во время крестовых походов арбузы были завезены в средневековую Западную Европу и стали распространяться по континенту все дальше и дальше, обретая все больше и больше поклонников.



Мороженое

к нам пришло из Китая, первые упоминания об этом десерте появились там свыше 4000 лет назад. Конечно, это было не эскимо или вафельный рожок. В те времена дробили лед, добавляли молоко и доступные фрукты или ягоды. Например, кусочки цитрусовых (апельсина и лимона) и зерна граната. В русскую версию мороженого добавляли молоко, сметану, творог, мед и изюм. Сейчас самым популярным вкусом в мире считается ванильное, а наибольшие продажи мороженого приходятся на воскресенье.



Десерт Сила Традиций, в ассортименте, 2x100 г

29 июня — 12 июля 2021 года



7 МАРИНАДОВ ДЛЯ ШАШЛЫКА

1. Луковый

Лук – неотъемлемый ингредиент практически всех маринадов. Он придаёт шашлыку богатый аромат, поэтому нет нужды в большом количестве специй.

2. Кефирный или майонезный

Мясо, замаринованное таким способом, получается очень нежным. А благодаря приправам шашлык будет очень вкусно пахнуть. Майонез хорошего качества делает мясо сочным и ароматным. Возможно, поэтому маринады с майонезом так популярны.

3. Маринад на минеральной воде

Газированная минеральная вода размягчает волокна мяса. В итоге шашлык получается сочным, нежным и – за счёт чеснока и специй – ароматным.

4. Мятный

Благодаря этому маринаду мясо приобретёт тонкий мятный аромат и приятный пикантный вкус.

5. Томатный

Томатный сок тоже отлично размягчает мясные волокна. Он сделает шашлык не только вкуснее, но и необычнее: мясо приобретёт красивый красноватый оттенок.

6. Пивной

Это рецепт особенно придется по вкусу любителям пива, ведь мясо приобретёт лёгкий запах солода. Лучше взять живое пиво. Только имейте в виду, что некачественный напиток испортит вкус шашлыка.



Наггетсы из печи, из мяса птицы, Вязанка, 250 г



Ребра свиные, копчено-вареные, Добродел, 300 г



Колбаски Пан Гурман, Ромкор, 600 г

КРАСНОЕ ВИНО

Красное сухое вино

- Фрукты (инжир, груша, персик, дыня, папайя, клубника)
- Мясо (буженина, хамон, ветчина, бекон, сырокопченые колбасы, копчености, запеченное, ломтики вяленого окорока)
- Любые твердые сыры (пармезан, чеддер, грано подано)
- Морепродукты (устрицы, крабы)

Красное крепленое вино

- Все виды красной рыбы (нерка, форель, лосось, горбуша, семга, тунец (для гурманов) и тд.)
- Мясо (гусь, утка или индейка, колбасные изделия);
- Острые сорта сыра, твердые сорта (chedder, ламбургер, пармезан)
- Орехи (любые).



Рекомендуемое
сочетание вкусов



Ядра ореха грецкого
Premium, MixBar, 130 г



Мед Разнотравье,
цветочный, Медовый край, 500 г

Красное полусладкое/полусухое вино

- Морепродукты (мидии, креветки)
- Сыры (брать следует сыры с плесенью, зрелые сорта, наиболее подходящие сорта бри, раскера, камамбер, фонтина, швейцарские сыры, сыр с голубой плесенью)
- Фрукты (персики, груши, манго, яблоки, виноград)
- Мясные блюда (телятина, баранина, курица, куропатка, перепелка, кролик, блюда из рубленого мяса, стейки, печень, колбасные изделия)
- Десерты (бисквит, меренги, суфле, мусс)

Красное десертное (сладкое) вино

- Кисло-сладкие фрукты и ягоды (киви, клубника, цитрусовые, яблоки),
- Твердые сорта сыра или сыр с плесенью.
- Красное мясо (говядина, баранина, свинина)
- Красная рыба (лосось, горбуша, семга и тд)
- Сыр с плесенью



Мед натуральный, цветочный,
Медовый край, 700 г



349⁹⁹
259⁹⁹



Вино Mozaikum Tempranillo Merlot Garnacha,
Barcelona, красное, сухое, 0,75 л



619⁹⁹
519⁹⁹



-25%
~~109,99~~
149,99

Сыр Камамбер, мягкий белый, с медом, Атон, 50-60%, 100 г



-35%
~~309,99~~
199,99

Сыр Пармезан, Dolce Granto, 40%, 200 г



-30%
~~159,99~~
109,99

Сыр Благородный дуэт, Белебеевский, 50%, 140 г



-15%
~~137,99~~
115,99

Сыр Рикотта, мягкий, Bonfesto, 40%, 250 г



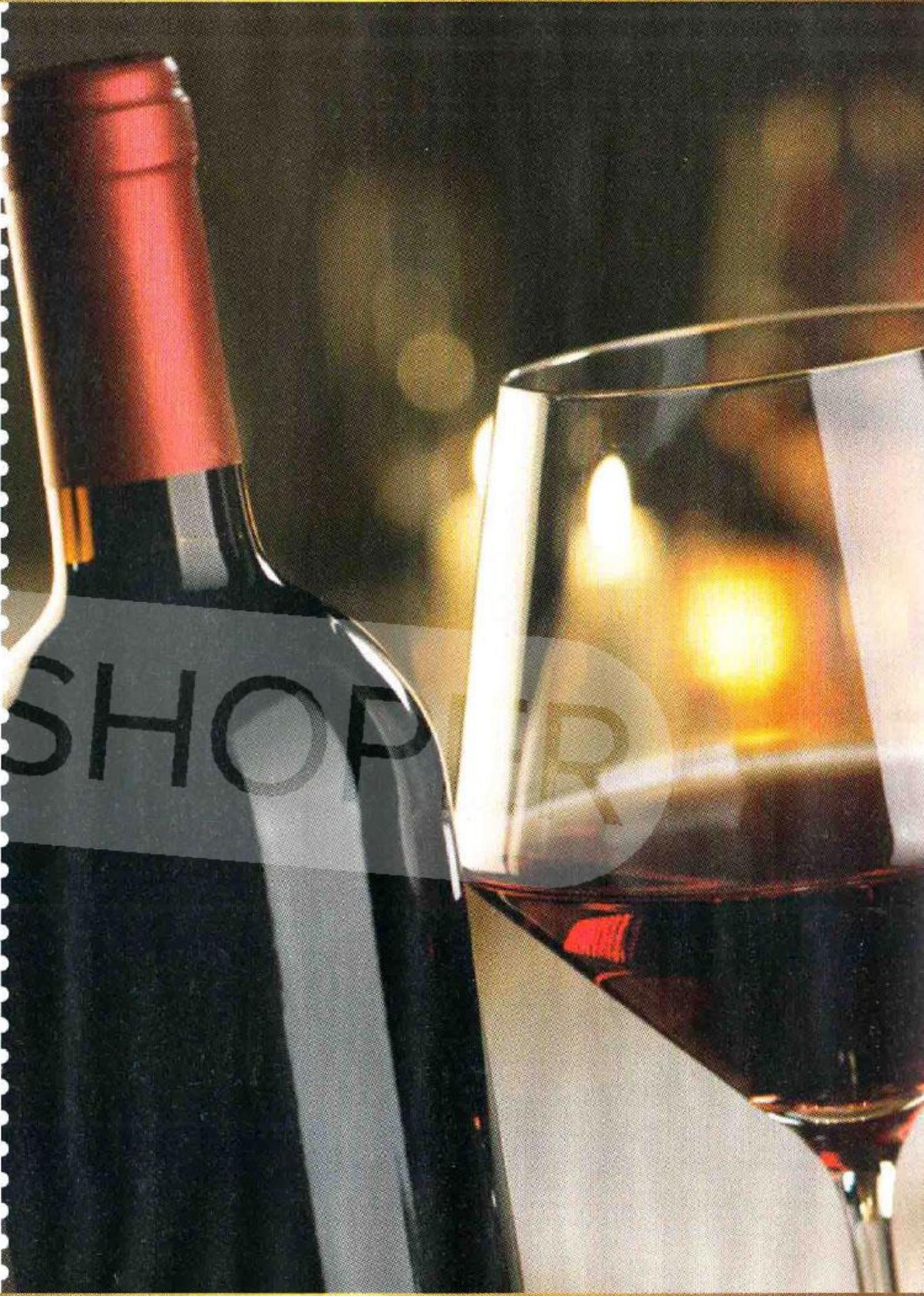
-24%
~~199,99~~
149,99

Сыр Чечил спагетти, ассорти №2, Долголетие, 45%, 150 г



-20%
~~199,99~~
159,99

Сыр GrandBlu, сливочный с голубой плесенью, 56%, 100 г



БЕЛОЕ ВИНО

Белое сухое вино

- Сыры (из козьего или овечьего молока, твердые сорта сыра, мягкие сорта сливочных сыров (брынза, халлуми, фета, маскарпоне, филадельфия, бурсен)
- Морепродукты (омары, устрицы, креветки кальмары, мидии)
- Красная и черная икра
- Мясо (курица, индейка, гусиная и утиная печень, кролик)
- Нежирная белая рыба
- Фрукты (яблоки, груши)
- Рыба (сорта речной рыбы, форель, речная щука, налим, карп; лососевые)
- Кондитерские изделия, булочки с добавлением пряностей, фруктовой начинки;



Рекомендуемое
сочетание вкусов



Чернослив сушеный, MixBar,
200 г



Тунец, филе-кусок, холодного
копчения на буковой щепке,
Дивный Берег, 150 г



Форель, слабосоленая,
Дивный берег, 150 г

Белое полусухое/полусладкое вино

- Красная или белая рыба нежирных сортов
- Мясо (птица; телятина, говяжий язык, мясные паштеты, курица, кролик, перепела)
- Фрукты (яблоки, виноград, груша, манго, ананас банан)
- Овощи (кабачки, артишоки, спаржа, цветная капуста, грибы)
- Морепродукты (мидии, кальмары, креветки, осьминожки)
- Сыры (голубые сорта, с плесенью (Дональю, Рокфор, Горгонзола)
- Десерты на основе бисквита, круассаны из слоеного теста; мороженое.

Белое сладкое вино

- Сыр (лучше всего мягкий, пресный или чуть солоноватый, например, моцарелла, слабосоленая фета)
- Крекеры
- Фрукты и ягоды (грейпфрут, киви, клубника)
- Красные сорта рыбы
- Сладости (зефир, пирожные, муссы, пудинги, торты, мороженое).



Креветки Северные, 70/90, Polar, 500 г



Вино Mozaikum Macabeo,
Barcelona, белое, сухое, 0,75 л





Шампанское – безусловный символ праздника. И вы, наверняка, покупали его на свой день рождения. А знаете ли вы, что у шампанского тоже есть...день рождения? И отмечают его 4 августа. Считается, что именно в этот день в далеком 1668 году монах-бенедиктинец Дом Пьер Периньон представил настоятелю монастыря необычный напиток - вино с пузырьками, которые тонкими ниточками поднимались со дна бокала и создаваемая ими пена тихо шелестела и искрилась, словно живая. Это вино стало прародителем современного шампанского.

Есть несколько советов, которые помогут насладиться вкусом напитка в полной мере, делимся ими с вами:

- Шампанское должно храниться и охлаждаться только в горизонтальном положении, наилучшая температура до -6-8 градусов °С
- В момент откупоривания нужно вращать бутылку, а не пробку, и держать под углом 40-45 градусов
- Бокал принято наполнять на три четверти.

Приятного вам торжества!

МИМОЗА ШАМПАНЬ

Смысл коктейля, чтобы был свежевыжатый апельсиновый сок. И не в соковыжималке, а вручную. Так вы выдавливаете сок из самой цедры, у которого самый нежный вкус и необычный привкус. Выдавленный сок выливаете в охлажденный бокал, затем шампанское в одинаковых пропорциях смешивается.

ДЫМКА СО ВКУСОМ ПЕРСИКА

Изысканный напиток для мужчин в сочетании с бренди и нежным персиком. Апельсиновый сок смешивается равными частями с бренди в пропорции 25 г / 25 г. Смесь взбивается в блендере с очищенным персиком. Микс наливается в бокал и добавляется 50 г шампанского брюта.

ИГРИСТЫЙ КИВИ

Киви очищается и измельчается в блендере. Выливается в бокал с добавлением 30 г апельсинового сока. Смешивается трубочкой. Вливаются 30 г шампанского. Не пугайтесь и не удивляйтесь, но декорируется стакан кружочком огурца!



ХРУСТАЩИЕ ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

2 порции  20 мин.

Берем:

- крупный репчатый лук – 2 шт.
- мука – 320 г
- разрыхлитель – 2 ч.л.
- яйца – 2 шт.
- молоко – 370 мл
- панировочные сухари – 250 г
- масло для фритюра – не менее 1 л
- соль, свежемолотый черный перец, копченая паприка – по вкусу

Готовим:

Лук очистите, нарежьте кружками толщиной 1 см и осторожно разберите на кольца. Муку перемешайте в миске с 1,5 ч. л. соли и разрыхлителем. Луковые кольца обвалийте в получившейся смеси. Взбейте яйца с молоком и добавьте мучную смесь. Окунайте кольца в яично-мучную смесь. В отдельной миске взбейте венчиком яйца с молоком. Постепенно добавьте оставшуюся мучную смесь и перемешайте. Луковые кольца, обваленные в мучной сме-

си, опускайте порциями в яично-мучную. Масло для фритюра нагрейте в кастрюле или сотейнике до 180°С. Кольца в кляре обвалиайте в панировочных сухарях. Жарьте во фритюре до корочки с обеих сторон (2-3 минуты). Готовые хрустящие луковые кольца выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Приправьте специями и сразу же подайте на стол.



Рекомендуемое
сочетание вкусов



Чипсы из свинины, Омский бекон, 60 г

~~169⁹⁹~~
109⁹⁹
-35%



Колбаса Пивчики, оструя, сыркопченая, 95 г

~~109⁹⁹~~
89⁹⁹
-18%



Салями Северная, Иней, 100 г

~~119⁹⁹~~
89⁹⁹
-25%



Бекон Деревенский, Иней, 100 г

~~139⁹⁹~~
89⁹⁹
-35%



ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ И БАЛАНС ВОДЫ В ОРГАНИЗМЕ

Под питьевым режимом принято понимать рациональный порядок потребления воды. Правильный питьевой режим обеспечивает нормальный водно-солевой баланс и создает благоприятные условия для жизнедеятельности организма. Баланс воды, в свою очередь, подразумевает, что организм человека в процессе жизнедеятельности получает из вне и выделяет наружу одинаковое количество воды. При отрицательном балансе, т.е. недостаточном поступлении в организм воды падает вес тела, увеличивается вязкость крови - при этом нарушаются снабжение тканей кислородом и энергией и, как следствие, повышается температура тела, учащаются пульс и дыхание, возника-

ет чувство жажды и тошнота, падает работоспособность. С другой стороны, при излишнем питье ухудшается пищеварение (слишком сильно разбавляется желудочный сок), возникает дополнительная нагрузка на сердце (из-за чрезмерного разжижения крови). Организм стремится компенсировать количество поступающей воды за счет большего потоотделения, резко увеличивается и нагрузка на почки. Установлено, что суточная потребность в воде взрослого человека равна 30-40 г на 1 кг веса тела. В среднем же принято считать, что в сутки человек потребляет суммарно 2,5 л воды и столько же выводится из организма.



Вода Карат, минеральная, газированная, 0,5 л *для Перми



Вода Kobi, минеральная, лечебно-столовая, газированная, 0,5 л



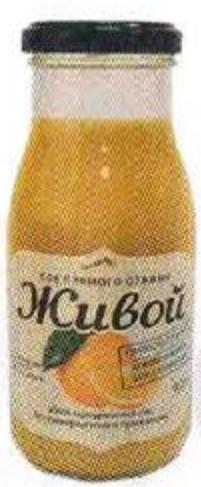
Вода Kobi, минеральная, лечебно-столовая, газированная, 0,5 л



Соки и нектары Фруктовый сад, в ассортименте, 0,95 л



Сок Живой, яблочный, неосветленный, 250 мл



Сок Живой, апельсиновый, с мякотью, 250 мл





Обновили
Выручай-
карту

до 10%
КЕШБЭКА
ВСЕГДА*

*При покупке товаров в выбранной категории 10% от суммы покупки вернется на Вашу «Выручай-карту» в виде Баллов. С полными правилами программы Вы можете ознакомиться на сайте 5ka.ru или по номеру 8 800 555 55 05. ООО «АГРОСТОРГ» (ТС «Пятёрочка»), ОГРН 1027809237796, ИНН 7825706086, ЮР. АДРЕС: РОССИЯ, 191025, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, НЕВСКИЙ ПР-Т, 90/92 РЕКЛАМА.

Виртуальная подарочная карта «Пятёрочка» – Праздник на столе

ПОДАРОЧНАЯ
КАРТА
VIRTUAL CARD

VISA

ДЕЛАЙТЕ ПОДАРКИ
где бы вы не находились
всего за несколько минут

5 Пятёрочка



Оформите виртуальную карту
на сайте [5ka.ru](#) и порадуйте
своих близких людей

Виртуальная подарочная карта «Пятёрочка» – это банковская карта на базе Visa без физического носителя.

Карту можно приобрести на сайте, выполнив несколько простых шагов:

- Указать имя и телефон того, кому предназначается подарок
- Выбрать номинал от 300 до 15 000 рублей, поздравление и дату отправки
- Оплатить банковской картой Visa, Mastercard или МИР

Сумма пополнения поступает на баланс карты
в полном объеме.

Комиссия за выпуск карты отсутствует.



5ka-mu.gift-cards.ru/buy

Использование карты осуществляется на основании Договора о комплексном обслуживании клиента, текст представлен на сайте [5ka.ru](#). Эмитент предоплаченной карты, оператор электронных денежных средств, оператор по переводу денежных средств РНКО «Платежный Центр» (ООО), Лицензия Банка России № 3166-К от 14 апреля 2014 года.



Доставка

20% скидка
на первый заказ*

промокод КАТАЛОГ



Скачайте
приложение
«Пятёрочка
Доставка»



Продавец ООО «Агроторг», ОГРН 1027809237796, г. Санкт-Петербург, Невский Проспект, д. 90/92. Сервис по доставке товаров из магазинов «Пятёрочка» предоставляет ООО «Доставушка», ОГРН 1173443016911, г. Казань, ул. Мулланура Вахитова, д. 8, пом. 111. Доставка осуществляется в Москве, Московской области, Санкт-Петербурге, Казани, Краснодаре, Самаре, Ростове-на-Дону, Нижнем Новгороде и Воронеже. Зона и время доставки ограничены. Подробные условия на сайте 5-delivery.ru или в мобильном приложении «Пятёрочка Доставка». Реклама

*Предложение по доставке действует только в городах Екатеринбург, Пермь.

Срок проведения акции с 29 июня по 12 июля 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 дополнитель- но 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 универсамах «Пятёрочка».

