

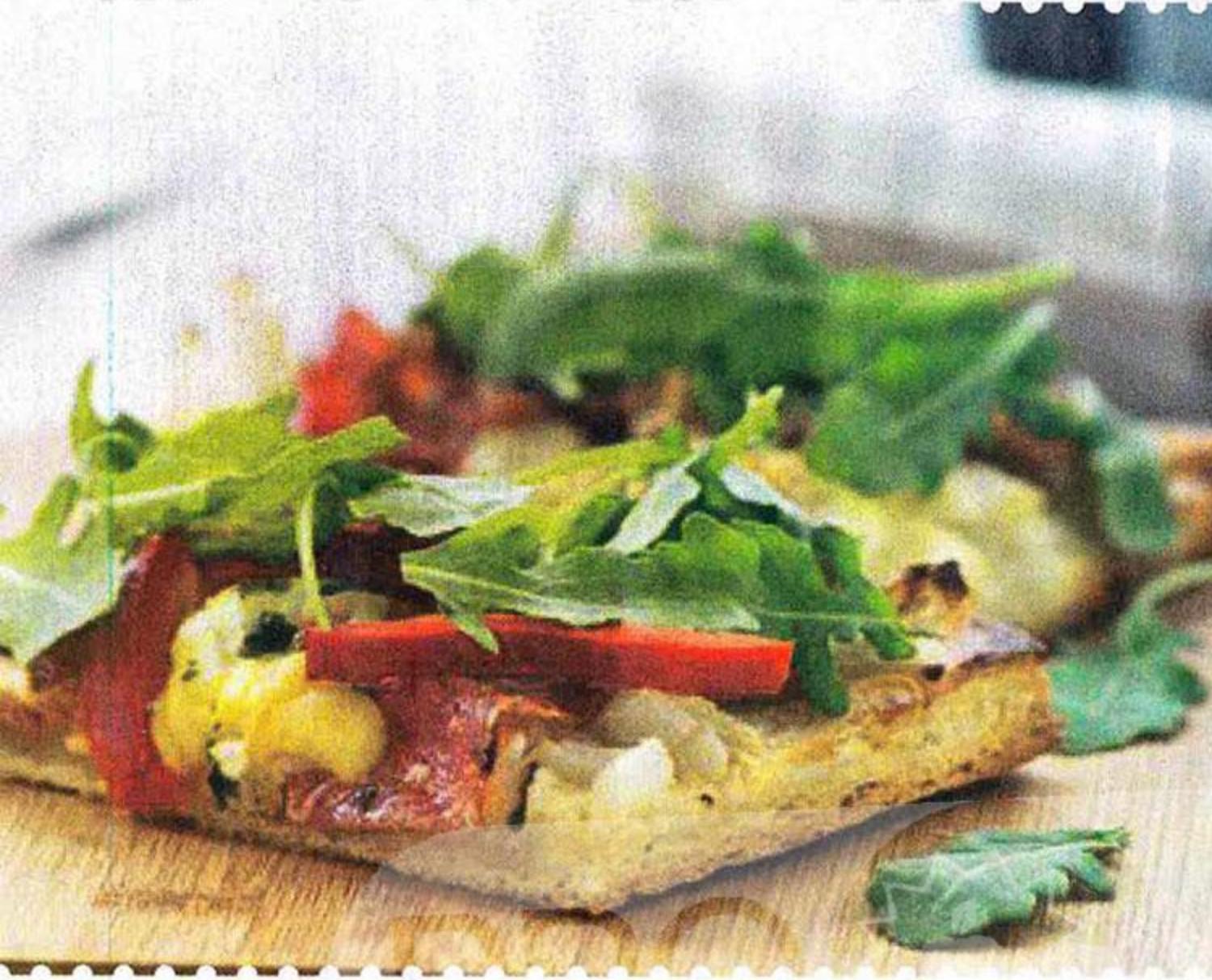
14 – 27 ДЕКАБРЯ 2021 ГОДА

ВКУСНО®

- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -

SHOPPER





В разных точках мира существуют свои традиционные блюда для новогоднего стола. Предлагаем попробовать приготовить их для своих домочадцев и друзей



Сыр Dairyhorn, мягкий, сливочный, из козьего молока, 60%, 140 г



Дрожжи хлебопекарные, прессованные, Люкс Экстра, 100 г



Сыр мягкий сливочный, классический; с зеленью, Березкино, 60%, 140 г

ФЛАМБЕ С БЕКОНОМ И РУККОЛОЙ

Ингредиенты:

- Сахар - 10 г
- Свежие дрожжи - 10 г
- Мука - 300 г
- Масло из виноградных косточек или оливковое - 3.5 ст. л
- Перец болгарский - 2 шт
- Руккола (свежая) - 100 г
- Сметана - 100 г
- Мягкий сливочный сыр - 100 г
- Бекон - 125 г



Германия

- Бальзамический соус-крем - 5 ст. л
- Соль, перец - по вкусу



Бекон, из свинины, сырно-копченый, Останкино, 350 г

%

18%

16⁹⁹

-16%

10⁹⁹

89⁹⁹

-29%

32⁹⁹

231⁹⁹

Способ приготовления:

Растворить дрожжи с сахаром в 5-ти столовых ложках воды. В миску насыпать муку, добавить соль, виноградное или оливковое масло и 75 мл теплой воды. Вылить растворенные дрожжи. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 45 минут. Перецы нарезать тонкими полукольцами. Подготовить крем: смешать сметану, сливочный сыр, соль и черный дробленный перец. Обжарить бекон на раскаленном масле в течение 1-2 минут. Добавить порезанный перец и обжаривать все вместе еще около 2-х минут. Добавить соль и черный перец по вкусу. Выключите огонь и оставить остывать. Взять тесто и хорошо перемешать его. Разделить пополам - будет 2 пирога. Первую половину теста раскатать на пергаментной бумаге (слегка посыпав ее мукой) очень тонко. Перенести пергамент вместе с раскатанным тестом на противень. Равномерно нанести сверху на тесто половину сметанно-сливочного крема. Затем распределить половину обжаренного с беконом сладкого болгарского перца. В предварительно разогретой духовке (электрическая плита 250 °C, газовая - 225 °C) выпекать в течение 10-12 минут на верхнем уровне. Пока готовится первый пирог фламбе, таким же образом подготовить второй. Готовый пирог посыпать сверху рукколой и полить бальзамическим крем-соусом.



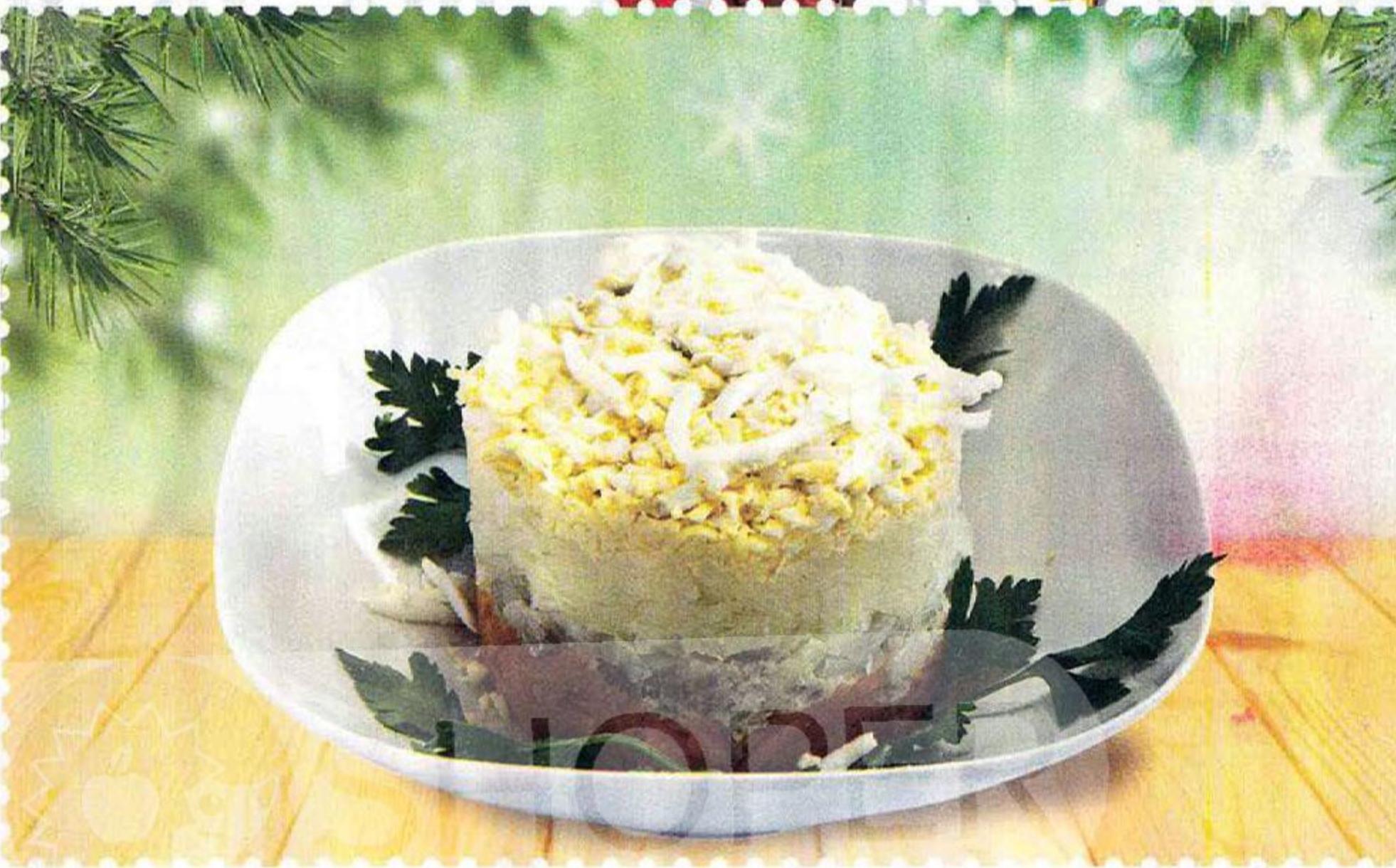
Масло Крестьянское, сладко сливочное,
Кезский СЗ, 72,5%, 175 г



Сыр Российский, Кезский СЗ, 50%, 250 г



Яйцо Деревенское, С0, Село зеленое,
10 шт



КЛАССИЧЕСКИЙ РЫБНЫЙ САЛАТ



Австралия

Ингредиенты:

- Майонез – 200 г
- Яйца - 6 шт
- Белый лук – 2 шт
- Твердый сыр – 150 г
- Рыба консервированная – 1 банка
- Масло сливочное - 100 г
- Зелень – по вкусу

Способ приготовления:

Яйца почистить и разделить на желтки и белки, натереть их по отдельности на терке. Измельчённый лук требуется залить на несколько минут кипятком, затем вылить всю жидкость. Свежую зелень нужно порезать очень мелко, но оставить 2-3 веточки целыми. Сыр натереть на мелкой терке, сильно замерзшее масло – на крупной. Консервированную рыбу нужно раздавить вилкой и слить из нее большую часть жидкости. Далее разложить все подготовленные продукты слоями в следующем порядке снизу-вверх: белки, тертый сыр, размятые консервы, ошпаренный лук, половину желтков, свежую зелень, холодное масло, вторую половину желтков, промазывая каждый продукт майонезом (за исключением слоев до и после масла). Собранный салат необходимо поместить в холодильник минимум на 30 мин. для пропитывания.



ЛАЗАНЬЯ



Италия

Ингредиенты:

- Листы для лазаньи - 250 г
- Томатная паста - 60 г
- Фарш мясной - 450 г
- Масло сливочное - 90 г
- Лук репчатый - 1 шт
- Мука - 60 г
- Соль - 2 ч. л
- Морковь - 1 шт
- Молоко - 800 мл
- Перец молотый - 1 ч. л
- Томатный соус - 60 г
- Сыр - 120 г

- Мускатный орех - 1 ч. л
- Соль - 2 ч. л
- Перец молотый - 1 ч. л

Способ приготовления:

Для соуса бешамель в глубокой сковороде необходимо растопить сливочное масло (60 г), добавить муку и интенсивно помешивая, влить частями горячее молоко. Приправить солью и мускатным орехом, довести до кипения, постоянно помешивая, снять с огня.

Для соуса болоньезе репчатый лук мелко нарезать, морковь измельчить на терке. В глубокой сковороде обжарить лук на сливочном масле до полуготовности. Добавить к нему морковь, жарить около 5 минут. Затем добавить фарш, соль и перец. Обжарить на слабом огне еще около 10 минут. Далее добавить томатный соус и томатную пасту. Перемешать и готовить еще 10 минут. На дно формы выложить часть соуса бешамель. Затем на него лист лазаньи. Выложить часть соуса болоньезе. Сверху залить частью соуса бешамель и посыпать тертым пармезаном. Повторить слои лазаньи до тех пор, пока все ингредиенты не будут использованы. Верхний слой листа лазаньи полить соусом бешамель и посыпать сыром. Запекаем лазанью в духовке около 40 минут при 180-190 градусах до образования золотистой корочки.

Томатная паста Global Village, 270 г Мука Увелка, пшеничная, 2 кг

59⁹⁹

-20%

99⁹⁹

79⁹⁹



Фарш говяжий, Мираторг, 400 г

-15%

189⁹⁹

159⁹⁹



Перец черный, молотый, Приправыч, 50 г

99⁹⁹
79⁹⁹
-20%



159⁹⁹
129⁹⁹
-18%

Сельдь атлантическая, специального посола, Fish House, 1 кг



54⁹⁹
42⁹⁹
-21%

Сметана Домик в деревне, 15%, 180 г

СЕЛЕДКА ПО-ПОЛЬСКИ



Польша

Ингредиенты:

- Малосольная сельдь 2 - 4 шт
- Лук - 1 шт
- Сметана - 250 мл
- Уксус 9% - 2 ст.л
- Сахар - 2 ч.л
- Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

Нашинковать лук полукольцами. Филе малосольной сельди необходимо нарезать порционными кусками и вместе с луком тесно выложить в банку. Смешать сметану, сахар и уксус. Залить маринадом сельдь и поставить в холодильник. Мариновать необходимо не менее 3 суток.

5

АКАДЕМИЯ
КУХНИ5 октября –
31 декабряСКИДКИ*
до **-86%**kitchen.5ka.ruA portrait of Chef Víktor Barinov, a man with a mustache wearing a white chef's coat and a red apron, pointing his index finger directly at the viewer.

Копите наклейки с Выручай-картой
и покупайте посуду со скидкой

Шеф-повар Виктор Баринов © АО «СТС» 2021, телевизионный многосерийный фильм «Кухня. Война за отель». *Скидки действительны при условии накопления электронных наклеек с использованием «Выручай-карты». Акция «Академия кухни» проходит во всех магазинах ТС «Вятёрочка» с 05.10.2021 по 31.12.2021. Количество товара ограничено. В акции участвуют не все категории товаров. Изображение товара может незначительно отличаться от представленного в магазине. Все товары сертифицированы. Информация об организаторе акции, правилах её проведения, количестве призов по результатам акции, сроках, месте и порядке их получения смотрите kitchen.5ka.ru. Реклама.

Закажите — привезём!

За 45 минут
по ценам
как в магазине



Отсканируйте
QR-код для быстрой
загрузки приложения
«Пятёрочка доставка»

Загрузите в
App Store

доступно в
Google Play





ШТРУДЕЛЬ



Чехия

Ингредиенты:

- Мука - 0,5 кг
- Соль - 1/4 ч.л
- Кулинарный жир - 180 г
- Светлое пиво - 250 мл
- Изюм - 300 г
- Желток - 1 шт
- Яблоки - 1 кг
- Панировочные сухари - 2 стакана
- Ванильный сахар - 1 пакетик
- Сахарная пудра - 1 стакан
- Сливочное масло - 90 г
- Корица

Способ приготовления:

Натереть на терке жир и в большой миске смешать его с пивом, мукой и солью. Должно получиться тугое, плотное тесто. Яблоки очистить от кожуры и удалить из них сердцевину. Изюм необходимо промыть и замочить в воде. На сковороде растопить масло и добавить сухари. Разделить тесто на четыре равные части. Одну из них нужно как следует раскатать, следя за тем, чтобы тесто не рвалось. Смешать корицу, сахар и сахарную пудру. На тесто необходимо выложить пропитанные маслом сухари, а на них – мелко порезанные, или же тертые яблоки. Далее кладется изюм. Посыпать начинку приготовленной заранее смесью корицы, сахара и пудры. Свернуть штрудель в рулет. Постелить на противень бумагу для выпечки и поместить туда штрудель хорошо смазанный яйцом. Температура в духовке 200 градусов и запекать 30 минут.



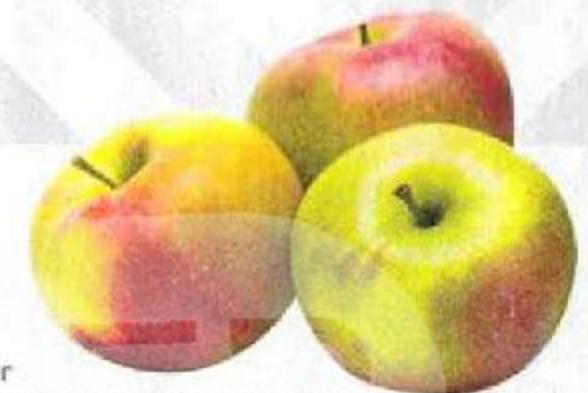
Сахар ванильный, с натуральной ванилью, Dr.Oetker, 15 г

*Цена указана за 1 шт. при покупке 3-х шт. одновременно.

2+1

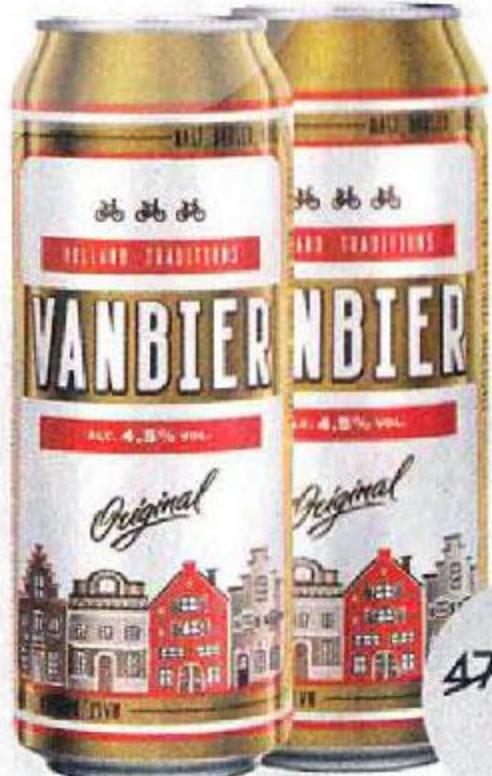
26⁹⁹

17^{99*}



Яблоки, 1 кг

18+



-25%

35⁹⁹

Пиво Vanbier, светлое, 4,5%, 0,45 л



Село
Зелёное
Молоко
ультрапастеризованное
3,2%
-23%

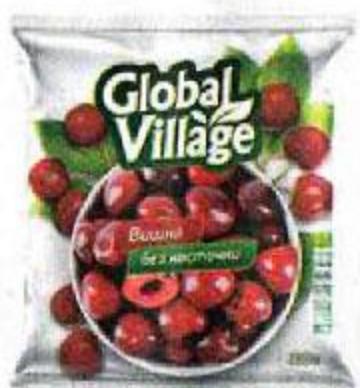
99⁹⁹
76⁹⁹

Молоко Село Зеленое,
ультрапастеризованное, 3,2%, 950 мл



-15%
98⁹⁹
83⁹⁹

Рис Басмати; Жасмин, Global Village,
длиннозерный, шлифованный, 450 г



106⁹⁹

Вишня, без косточек, 300 г

РИСОВЫЙ ПУДИНГ С МИНДАЛЕМ



Швеция

Ингредиенты:

- Молоко - 1 л
- Сахар - 150 г
- Рис арборио - 200 г
- Ванильный стручок - 1 штука
- Миндальные хлопья - 100 г
- Замороженная вишня - 200 г

Способ приготовления:

Залить рис молоком, добавить грамм сто сахара, содержимое стручка ванили и поставить вариться на медленном огне, время от времени помешивая. Весь процесс варки должен занять примерно сорок минут. На сухой сковородке обжарить миндаль, смешать его с рисовым пудингом, разложить пудинг по формочкам и поставить охлаждаться. Перед подачей обжарить вишню с сахаром и выложить поверх пудинга.



ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты:

- Красное сухое вино - 2 бутылки (1,5 л)
- Лимоны - 2 шт
- Апельсины - 3 шт
- Мед - 6 ст. л
- Корица - 3 палочки
- Гвоздика - 5-6 шт
- Кардамон - 3-4 шт

Способ приготовления:

В кастрюлю с толстым дном влить вино. Нагреть на маленьком огне, не доводя до кипения. Апельсины и лимоны нарезать дольками, добавить в вино, корицу, гвоздику, кардамон. После добавить мед. Перемешивать и томить глинтвейн на очень малом огне 45 минут. Перед подачей необходимо прогреть стаканы. Готовый глинтвейн налить горячим, в теплые стаканы.

Для приготовления безалкогольного глинтвейна заменить вино на вишневый сок и сократить время приготовления до 15 минут.

- По желанию можно добавить больше меда.

Лимоны, 1 кг



-16%

54⁹⁹
45⁹⁹

Нектары и напитки Global Village,
в ассортименте, 0,95 л



-40%

449⁹⁹
269⁹⁹

Вино Каберне Фран, красное, сухое,
0,75 л



		18+			
Буженина, по-фермерски, копчено-вареная, Село зеленое, 350 г	Ассорти Деликатесное, 440 г	Шоколад пористый с коньяком, Победа вкуса, 180 г	Паштет Фуа-Гра, с утиной печенью, Диво, 150 г	Язык Домашний, говяжий, заливной, Диво, 300 г	Вино Гранд Резерв Пино Блан Шардоне, белое, полусладкое, 0,75 л
229 ⁹⁹	299 ⁹⁹	255 ⁹⁹	99 ⁹⁹	187 ⁹⁹	449 ⁹⁹
195 ⁹⁹	255 ⁹⁹		77 ⁹⁹	145 ⁹⁹	269 ⁹⁹
-22%	-22%		-22%	-22%	-40%

Ждём в гости пенсионеров!



с 6:00 до 13:00
с понедельника
по пятницу



Срок проведения акции с 14 по 27 декабря 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».