

Елисейский

Каталог действует с 30 августа 2022 по 26 сентября 2022 года

Сезон заготовок



Елисейский
ГАСТРОНОМЪ



ЕЛИСЕЙ
с нами жить вкусней!



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ХОЧУ МЯСА

-18%
~~399⁹⁰~~
329⁹⁰

Шашлык из свинины с луком
1 кг

ХОЧУ МЯСА

~~329⁹⁰~~
299⁹⁰

Крылья куриные
в грузинском маринаде 1 кг

ХОЧУ МЯСА

15%
~~706⁹⁰~~
599⁹⁰

Говядина 6/к
1 кг

ХОЧУ МЯСА

-10%
~~554⁹⁰~~
499⁹⁰

Фарш «Домашний»
Премиум 1 кг

ХОЧУ МЯСА

-20%
~~499⁹⁰~~
399⁹⁰

Филе грудки индейки
охлажденное 1 кг

ХОЧУ МЯСА

-21%
~~389⁹⁰~~
309⁹⁰

Филе куриное
охлажденное 1 кг

ХОЧУ МЯСА

-11%
~~414⁹⁰~~
369⁹⁰

Филе бедра
цыпленка-бройлера «Рококо»
охлажденное 1 кг

ХОЧУ МЯСА

-10%
~~144⁹⁹~~
129⁹⁹

Фрикадельки «Троекурово»
куриные охлажденные 300 г

ХОЧУ МЯСА

-41⁹⁹
~~38⁹⁹~~

Котлета куриная диетическая
100 г

ХОЧУ МЯСА

-36⁹⁹
~~33⁹⁹~~

Полутушка-гриль
«По-Елисейски» 100 г

ХОЧУ МЯСА

-74⁹⁹
~~69⁹⁹~~

Люля-кебаб «По-домашнему»
100 г

ХОЧУ МЯСА

-59⁹⁹
~~54⁹⁹~~

Оладьи из печени 100 г

-19%
~~36⁹⁹~~
29⁹⁹

Рис с овощами
100 г

-12%
~~49⁹⁹~~
43⁹⁹

Овощи-гриль
100 г

-14%
~~139⁹⁹~~
119⁹⁹

Паста «Карбонара»
Коресан 250 г

-23%
~~219⁹⁹~~
169⁹⁹

Лапша гречневая с курицей
и овощами Бар здоровых®
привычек 250 г

Изображения товаров могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейской» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



-39²³
36⁹⁹

Суп-пюре из тыквы
100 г



-17%
119⁹⁹
99⁹⁰

Сэндвич «Итальянский»
с соусом Цезарь Февронья
160 г



-59²⁷
55⁹⁹

Пицца с колбасой
100 г



-12%
56²³
49⁹⁹

Эчпочмак с курицей
и картофелем 120 г



-17%
17⁹⁹
14⁹⁹ 1+1 Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Пампушка с сыром
и чесноком 60 г



-11%
89²³
79⁹⁹

Лепешка «Фокаччо»
с сыром 230 г



-16%
18²³
15⁹⁹

Чиабатта пшеничная
100 г



-11%
35²³
31⁹⁹

Батон «Аппетитный»
300 г



-10%
39²³
35⁹⁹

Блинчики с яблоками
100 г



НОВИНКА

-11%
89²³
79⁹⁹

Слойка с шоколадом
по-французски 120 г



-13%
29²³
25⁹⁹ 1+1 Цена за 1 шт.
при покупке
кратно 2 шт.

Пряник «Березка»
80 г



-12%
79²³
69⁹⁹

Печенье «Снежок»
220 г



-14%
289²³
249⁹⁹

Торт «Блаженство»
400 г



-14%
209²³
179⁹⁹

Набор пирожных
«Муравьишка» 6 шт.*70 г



-15%
199²³
169⁹⁹

Десерт «Йогуртини»
Бар здоровых привычек
270 г



-139²³
129⁹⁹

Напиток из смородины
1 л

Изображение товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазинах ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

ПОДАРКИ К 1 СЕНТЯБРЯ



Торт
«Праздничный»
750 г

599⁹⁰



Торт
«Птичье молоко»
600 г

449⁹⁰



Торт Бенто «Медовик
праздничный»
100 г

89⁹⁹



-21%
~~339⁹⁹~~
269⁹⁹

Конфеты «Шоко Роллс»
Мягкий грильяж с арахисом, изюмом,
цукатами апельсина и медом; соленый
арахис и мед в шоколадной глазури 135 г



-29%
~~449⁹⁹~~
319⁹⁹

Конфеты «Фрукте»
Ягоды Фруктеле в шоколаде 200 г



-28%
~~524⁹⁹~~
379⁹⁹

Конфеты «Фрукте»
Фрукты в шоколаде 190 г



-44%
~~359⁹⁹~~
199⁹⁹

Конфеты «Коркунов»
Ассорти из темного и молочного
шоколада 110 г



-25%
~~869⁹⁹~~
649⁹⁹

Конфеты «Моцарт»
из молочного шоколада, из горького
шоколада 120 г



-35%
~~999⁹⁹~~
649⁹⁹

Подарочный набор кофе «Карт Нуар»
95 г + бокал

ТОВАРЫ К ШКОЛЕ



29⁹⁹

Стакан непроливайка 1 шт.



199⁹⁹

Набор кистей для рисования
«Брауберг» №1,2,3,4,5



229⁹⁹

Акварель «Брауберг»
16 цветов



169⁹⁹

Гуашь «Брауберг»
6 цветов



129⁹⁹

Набор чернографитовых
карандашей «Брауберг»
6 шт.



179⁹⁹

Набор цветных карандашей
«Брауберг» 18 цветов



159⁹⁹

Фломастеры «Брауберг»
Премиум 12 цветов



139⁹⁹

Набор маркеров «Брауберг»
желтый + зеленый,
желтый + розовый 2 шт.



129⁹⁹

Пластилин «Брауберг»
Академия 12 цветов



89⁹⁹

Набор шариковых ручек
«Брауберг» синяя 0,35мм
4 шт.



109⁹⁹

Набор шариковых ручек
«Брауберг» 4 цвета 0,5 мм
4 шт.



69⁹⁹

Клей карандаш «Брауберг»
15 г



109⁹⁹

Подставка для книг
«Пифагор» 1 шт.



169⁹⁹

Набор чертежный
«Брауберг» линейка 20см,
угольник, транспортир



24⁹⁹

Тетрадь «Совы», «Совята»
12 листов клетка 1 шт.



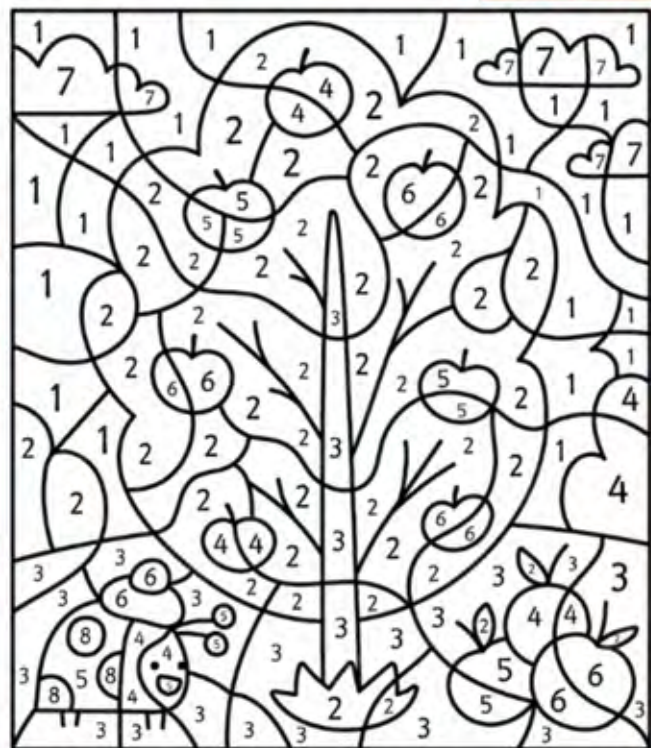
19⁹⁹

Тетрадь 18 листов
клетка, линия в ассортименте
1 шт.

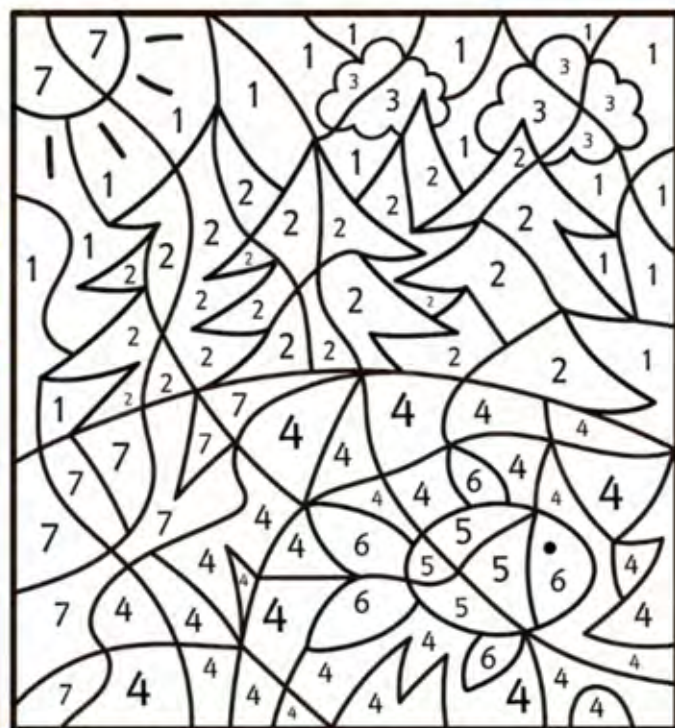
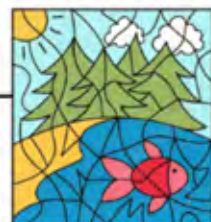


РАСКРАШИВАЕМ КАРТИНКИ ПО ЦИФРАМ

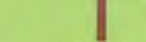
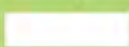
ЯБЛОНЯ



ЛЕС



Учимся считать
ГОТОВИМСЯ К ШКОЛЕ



ЧТО ПРИГОТОВИТЬ ОСЕНЬЮ: 5 простых блюд и десертов

Осенью на прилавках появляется масса сезонных продуктов. Самое время этим воспользоваться и, вооружившись вкусными рецептами, отправиться на кухню. Традиционные блюда осеннего меню согревают в холода и создают ощущение домашнего уюта. Тыква, грибы, сливы, баклажаны - все идет в ход. Рецептов так много, что с легкостью можно запутаться. Мы выбрали 5 не только полезных, но и очень вкусных блюд, которые обязательно нужно приготовить этой осенью.

Тыквенный крем-суп

Ингредиенты:

Тыква среднего размера - 1 шт.
Мелкий картофель - 1 шт.
Стебель лука-порей - 1 шт.
Соль - щепотка
Перец - щепотка
Майоран - щепотка
Вода - 750 мл
Куриный бульон - 2 кубика
Оливковое масло - 1 ст. л.
Кремовый сыр (по желанию) - 250 г



Способ приготовления:

Тыкву и картофелину почистить и нарезать кубиками. Нарезать мелкими кольцами стебель лука-порей. Все сложить в кастрюлю и обжарить в течение 5 минут на оливковом масле.

Полученную смесь залить водой, посолить, поперчить, добавить специи и кубики куриного бульона. Довести до кипения и варить 20 минут на среднем огне, прикрыв крышкой.

Через 20 минут снять с огня и взбить в блендере до пюреобразной массы.

Если суп получился слишком густым, разбавьте его кипяченой водой.

По желанию на стадии взбивания блендером можно добавить кремовый сыр.

Суп приобретет приятный кремовый вкус.

Рататуй

Ингредиенты:

Кабачки - 0,5 кг
Баклажаны - 0,5 кг
Помидоры - 0,5 кг
Оливковое масло - 5 ст. л.
Чеснок - 3 зубчика
Кинза - 1 пучок
Бальзамический уксус - 15 мл
Для соуса:
Болгарский перец - 350 г
Помидоры - 350 г
Лук репчатый - 200 г
Чеснок - 2 зубчика
Тимьян - 3 веточки
Оливковое масло по вкусу



Способ приготовления:

Для приготовления соуса целые перцы выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180 градусов, пока кожа не начнет чернеть. Это займет примерно 30 минут. Остывшие перцы очистить от семян и нарезать кубиками.

Лук и чеснок мелко нарезать, очищенные от кожицы помидоры нарубить кубиками. На оливковом масле обжарить лук, добавить перец и тимьян, а через 3 минуты - помидоры.

Добавить соль по вкусу и тушить еще 5-7 минут, пока соус не начнет густеть. Тогда измельчить его в блендере и переложить в форму для запекания.

Кабачки, помидоры и баклажаны нарезать тонкими кружками и, чередуя, выложить в наполненную соусом форму.

Полить овощи заправкой из мелко нарубленной кинзы, измельченного чеснока и оливкового масла. Посолить по вкусу. Накрывать форму фольгой и около часа запекать в разогретой до 180 градусов духовке.

Перед подачей сбрызнуть рататуй бальзамическим уксусом.

Сливовый пирог

Ингредиенты:

Сливы - 0,5 кг
Мука - 3 стакана
Сливочное масло - 2/3 пачки
Сметана - 100 г
Сахар - 1,5 стакана
Яйцо куриное - 1 шт.
Сода - 0,5 ч. л.



Способ приготовления:

Масло растопить в микроволновке на режиме разморозки или в сковороде, а затем растереть со стаканом сахара.

Добавить к полученной смеси яйцо, сметану и смешанную с содой муку. Все хорошенько перемешать и выложить в смазанную сливочным маслом форму для выпечки.

Сверху выложить нарезанные толстыми пластинками сливы и равномерно присыпать оставшимся сахаром. Если сливы небольшие, можно просто разрезать их пополам.

Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке около часа. Остывший пирог подать со взбитыми сливками.

Икра из баклажанов

Ингредиенты:

Баклажаны - 5 шт.
Морковь - 1 шт.
Перец болгарский - 2 шт.
Лук - 2 шт.
Помидоры - 2 шт.
Масло подсолнечное - 6 ст. л.
Соль по вкусу
Перец чурный молотый по вкусу
Чеснок - 1 зубчик



Способ приготовления:

Очистить баклажаны от кожуры, нарезать кубиками, подсолить, дать немного постоять и обжарить на растительном масле до мягкости.

Отдельно обжарить на масле нарезанные кубиками лук и морковь, пока последняя не станет мягкой.

К луку и моркови добавить нарезанный кубиками перец, жарить еще 5 минут. Затем добавить нарезанный кубиками помидор, посолить и готовить около 5-7 минут.

В конце добавить баклажаны и измельченный чеснок, накрыть крышкой и тушить еще 5 минут. Готовую икру охладить и подать к столу.

Грибной суп

Ингредиенты:

Свежие грибы - 0,5 кг
Помидоры - 2-3 шт.
Картофель - 3-4 шт.
Лук - 2-3 шт.
Сливочное масло - 4 ст. л.
Соль по вкусу
Зелень по вкусу
Сметана по вкусу
Морковь - 1 шт.
Чеснок - 1 зубчик



Способ приготовления:

Грибы почистить, промыть, нарезать ломтиками, залить холодной водой, посолить и варить в течение 20 минут.

Затем добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще 10-15 минут. Лук нарезать полукольцами, помидоры и морковь - мелкими кубиками.

Все ингредиенты обжарить отдельно на сливочном масле, а потом добавить в суп и варить до готовности 10-15 минут.

При подаче на стол посыпать зеленью. Можно добавить сметану.



КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, РЫБА, СЫРЫ, МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ



-26%
189⁹⁹
139⁹⁹

Сосиски «Молочные»
Великолукский МК 330 г



-20%
274⁹⁹
219⁹⁹

Колбаса «Молочная»
ГОСТ Великолукский МК
500 г



-29%
139⁹⁹
99⁹⁹

Салами «Астория»
с/к нарезка Черкизово 85 г



-20%
237⁹⁹
189⁹⁹

Бекон «Венгерский»
с/к в/у Дымов 200 г



-12%
147⁹⁹
129⁹⁹

Сыр «Голландский»,
«Российский» 45-50%
Каасмак 200 г



-29%
174⁹⁹
124⁹⁹

Сыр «Тильзитер»,
«Российский» нарезка
45-50% Сыробогаатов 125 г



-17%
239⁹⁹
199⁹⁹

Сыр «Брынза»
45% Сербский дом 220 г



-20%
168⁹⁹
134⁹⁹

Сыр плавленый «Президент»
сливочный, с ветчиной
для тостов 40% 150 г



-12%
107⁹⁹
94⁹⁹

Сыр сливочный «Березкино»
Классический 60% 140 г



-19%
209⁹⁹
169⁹⁹

Масло сливочное «Экомилк»
82,5% 180 г



-34%
49⁹⁹
32⁹⁹

Биоюгurt «Три коровы два
кота» абрикос/манго, земля-
ника, брусника/клюква 6% 125 г



-23%
64⁹⁹
49⁹⁹

Биоюгurt питьевой «Сегодня и всегда»
вишня/черешня, клубника/земляника,
киви/банан, малина/черника,
абрикос/манго 2,6% 310 г



-29%
69⁹⁹
49⁹⁹

Крем творожный
«Молочная благодать»
с сахаром и изюмом,
шоколадный Дворецкий
150 г БЗМЖ



-12%
209⁹⁹
184⁹⁹

Напиток овсяновый
«Велле» банановый 1 л



-29%
339⁹⁹
239⁹⁹

Заменитель сухих сливок
«Фрима» 500 г



-21%
94⁹⁹
74⁹⁹

Мороженое «Коровка их Коренокки»
стакан Пломбир, Пломбир шоколадный,
100 г



БАКАЛЕЯ, КОНСЕРВАЦИЯ, ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ



-22%
~~89⁹⁹~~
69⁹⁹

Соба гречневая «ВкусВилл»
400 г



-18%
~~169⁹⁹~~
139⁹⁹

Паста «Каза Ринальди»
Меззе Манике, Пенне Ригате,
Спегетти, Фарфалле, Фузилли
500 г



-50%
~~199⁹⁹~~
99⁹⁹

Гречневая крупа «Увелка»
ядрица 800 г



-18%
~~109⁹⁹~~
89⁹⁹

Паштет «Знаток»
Эстонский, Пражский,
Печеночный 230 г



-17%
~~119⁹⁹~~
99⁹⁹

Кетчуп «Махеев»
Шашлычный, Томатный,
Лечо 500 г



-24%
~~169⁹⁹~~
129⁹⁹

Маслины «ИТЛВ»
черные без косточки 425 мл



-20%
~~149⁹⁹~~
119⁹⁹

Весенние овощи
«Зелена Растена» 400 г



-25%
~~159⁹⁹~~
119⁹⁹

Фасоль стручковая
«Зелена Растена» 400 г

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

ИСПОЛЬЗУЙ ПРАВИЛЬНЫЙ ЛУК

СЛАДКИЙ ЛУК



ИДЕАЛЕН ДЛЯ
ЖАРКИ

для:

ЛУКОВЫХ
КОЛЕЦ,
ГРАТЕНОВ,
ЖАРЕННЫХ
ОВОЩЕЙ

КРАСНЫЙ ЛУК



ИДЕАЛЕН
В СЫРОМ
ВИДЕ

для:

ГУАКАМОЛЕ,
МАРИНОВАНИЯ,
САЛАТОВ,
СЭНДВИЧЕЙ

БЕЛЫЙ ЛУК



ПРЕКРАСНЫЙ
ХРУСТ

для:

САЛЬСА,
ЧАТНИ,
ЖАРКА
ВО ФРИТЮРЕ

РЕПЧАТЫЙ ЛУК



УНИВЕРСАЛЕН

для:

СОУСОВ,
СУПОВ,
РАГУ

ЛУК ШАЛОТ



МЯГКИЙ
И НЕЖНЫЙ

для:

СОУСОВ,
ВИНЕГРЕТ,
ГАРНИРОВ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ОСЕННИХ ЗАГОТОВОК

чтобы зимой было вкусно!



Люди в России издревле заготавливали на зиму всяческие вкусности из сезонных овощей и фруктов, поэтому летом мы закрываем в банки помидоры, огурцы, а осенью - варим варенья, делаем соленья маринады, компоты. Так на зиму у нас полна кладовка всяких вкусностей. Предлагаем вам несколько интересных рецептов сезонных заготовок на зиму.

Прозрачное варенье из Антоновки

Для прозрачного яблочного варенья возьмем:
Яблоки - 1 кг
Сахар - 700 г

Приготовим это вкуснейшее и ароматнейшее лакомство:

1. Яблоки моем, вырезаем сердцевину. Будет очень удобно, если у вас есть для этого специальный нож.
2. Нарезаем некрупными дольками.
3. Укладываем яблоки с сахаром, чередуя слои, в кастрюлю и оставляем на ночь.
4. Утром яблоки пустят сок, ставим на небольшой огонь, провариваем 5 минут, выключаем.
5. Если сироп не покрывает яблочные дольки, аккуратно утопите их ложкой, но не перемешивайте, чтобы не повредить.
6. Через какое-то время снова провариваем 5 минут и выключаем. А потом еще раз проделываем те же манипуляции.
7. При четвертой варке, уваривайте сироп до того момента, пока капли, нанесенные вами на блюдце не будут растекаться. Это займет примерно 10-15 минут.
8. простерилизуйте банки и закатайте в них варенье.



При такой варке яблочные дольки получаются прозрачными. Вы так же можете получить и цельные прозрачные яблоки. Для этого просто повторите те же манипуляции, но количество варок сократите до одной. После того, как варенье закипит - выключите и оставьте яблоки пропитываться сиропом, установив на них груз, дабы они все были покрыты. А после остывания вы получите чудесные прозрачные яблоки.

Опята соленые осенние

Чтобы приготовить солёные опята, возьмем:
Опята осенние - 10 кг
Соль - 500 г
Лук репчатый - 180 г
Укроп свежий - 180 г
Лавровый лист - 20 г
Перец душистый горошком - 120 г

Начинаем приготовление:

1. Необходимо тщательно промыть опята в нескольких водах.
2. Доводим воду в кастрюле до кипения, солим, выкладываем промытые опята и варим их примерно 15 минут, затем откидываем на дуршлаг и даем стечь воде.
3. Теперь берем глубокую посуду, в которой будем солить грибы: на дно выкладываем пряности и лук, сверху - небольшой слой опят, посыпаем их солью и перекладываем луком и пряностями, так повторяем каждый слой.
4. Затем, накрываем посуду марлей или тканевой салфеткой и ставим под пресс.
5. Через 10 дней грибы нужно переложить в банки и поставить их в холодильник на хранение.

Такие опята получаются невероятно вкусными, просто объедение. Приятного всем аппетита!



Пьяные груши на зиму

Что нам потребуется для пьяных груш:

Груша - 600 г
Вино белое сухое (полусладкое) - 800 мл
Сахар - 250 г
Сок лимонный - 1 ст. л.
Корица (молотая) - 0,5 ч. л.
Имбирь (молотый) - 0,25 ч. л.
Бадьян, гвоздика

Готовим наши груши:

1. Варим сахарный сироп: в кастрюлю наливаем 300 мл воды, добавляем сахар, корицу и имбирь. Готовим, помешивая, пока сахар не растворится. Оставляем на небольшом огне.
2. Груши моем, чистим.
3. Аккуратно опускаем груши в сироп, варим минут 10, снимаем с огня, даем настояться 3-4 часа.
4. Лимон чистим, выжимаем из него сок.
5. Сливаем сироп в миску. В кастрюлю с грушами вливаем вино и лимонный сок, цедру лимона, несколько сухих цветков гвоздики и бадьян. Доводим до кипения и варим 20 минут.
6. Стерилизуем банки и выкладываем в них груши, заливаем оставшимся отваром и сразу закатываем.

Зимой такие груши заменят собой любой самый изысканный десерт!



Рыжики соленые элинные

Что необходимо для приготовления солёных рыжиков:

1. Листья чёрной смородины свежие - 2 шт.
2. Рыжики свежие - 500 г
3. Соль крупнокристаллическая - 1 ст. л.
4. Укроп зелёные розетки - 2 шт.
5. Хрен листовой - 1 шт.
6. Чеснок - 3 зубчика

Как солить рыжики:

1. Для засолки рыжиков взять, собственно, сами рыжики, соль, чеснок, укроп, лист смородины и хрена.
2. Грибы хорошо промыть в нескольких водах. Дать стечь воде.
3. Поместить в пластиковую ванночку или эмалированную миску, пересыпать листьями и зонтиками укропа, нарезанными дольками чеснока.
4. Добавить крупнокристаллическую соль.
5. Засыпать сверху листьями чёрной смородины, придавить стеблями укропа.
6. Затем можно прикрыть листом хрена.
7. Поместить под гнёт в прохладное место на 3 дня.
8. Грибы слегка заквасятся и дадут рассол.
9. Уложить их в баночки, закрыть крышками и поставить в холод. Недели через 2 они будут готовы.





ХЛЕБ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Хлеб «Бабушкин»
нарезка СМАК 230 г



Хлеб «Премиум»
нарезка СМАК 350 г



Батон «Нарезной» нарезка
Рех-Хлеб 300 г



Булка с отрубями СМАК
330 г



Зефир бело-розовый,
ванильно-яблочный
Кронштадская КФ 1 кг



Готовый завтрак «Хрутка»
шарики, шоколадные шарики
350 г



Печенье «Чоко Пай»
Орион 360 г



Яйцо «Сказочные пони»
драже сахарное с игрушкой 10 г

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.



Вкусная польза

-13%
299⁹⁹
259⁹⁹



Сироп из клубней топинамбура
«Купеческий дом Посады»
с брусникой, с лимоном 70% 330 г

-17%
119⁹⁹
99⁹⁹



Цикорий «ВкусВилл»
растворимый 100 г

-14%
299⁹⁹
259⁹⁹



Печенье «Байт»
банан, клубника, сливочная
малина без глютена 125 г

-14%
139⁹⁹
119⁹⁹



Яблочный зефир
«Живые снеки» Классический,
с облепихой 60 г



Сгущенка
«Самуи»
овсяная 320 г
399⁹⁹

Сгущенка «Самуи»
кокосовая 200 г
299⁹⁹

Карамель «Самуи»
соленая кокосовая
200 г
399⁹⁹

лайф-хаков

для кухни, которыми поделились профессиональные повара

Объемно готовка занимает много времени, вне зависимости от того, что вы решили подать на стол: блины или объемный суп. Но если знать и применять на практике различные кулинарные хитрости, то можно существенно сократить время пребывания на кухне.

Лайфхак 1: Чтобы доска не скользила по столу

Чтобы доска не скользила по столу, и вы могли спокойно нарезать мясо, овощи или фрукты, подложите под нее влажное полотенце. Можно взять обычное кухонное или бумажное. Этот несложный лайфхак поможет вам удержать кухонный аксессуар на месте.

Лайфхак 2: Чтобы улучшить вкус томатного соуса

Если вы приготовили томатный соус и, попробовав его, обнаружили, что он слишком кислый, добавьте туда чайную ложку сахара. Этот вариант как нельзя лучше подходит для людей, которые не переживают о калорийности блюда. Однако, если вас беспокоит данный вопрос, то лучше положите вместо сахара обычную соду - она тоже поможет убрать лишнюю кислоту. Половины чайной ложки будет вполне достаточно.

Лайфхак 3: Чтобы уберечь нервы

Если вы смотрели кулинарные передачи, то, наверное, замечали, что когда повар приступает к приготовлению блюда, все ингредиенты у него уже лежат на столе. Такой подход помогает не только сэкономить время, но и уберечь нервы. Если у вас все продукты будут находиться под рукой, то не придется в спешке искать, например, чеснок, который должен был попасть на сковороду еще десять минут назад.

Лайфхак 4: Чтобы пиццевая пленка не рвалась и не прилипла к рукам

Согласитесь, очень раздражает, когда пищевая пленка постоянно скручивается, рвется и прилипает к рукам. В такие моменты хочется выбросить это «изобретение» и воспользоваться обычным полиэтиленовым пакетом. Конечно, можно купить специальный держатель с зубчиками, но это лишние расходы. А мы предлагаем вам абсолютно бесплатный и очень удобный вариант: храните пиццевую пленку в холодильнике. Под влиянием холода она станет более прочной, не будет быстро рваться и липнуть к рукам.

Лайфхак 5: Чтобы мясо не получилось сухим

После того, как вы пожарили мясо, не нужно сразу разрезать его на порционные кусочки. Дайте стейку 5-7 минут, чтобы он «отдохнул». Если вы этого не сделаете, то блюдо получится очень сухим, так как все соки вытекут на разделочную доску.

Лайфхак 6: Чтобы усилить вкус и аромат специй

Специи и орехи получатся более вкусными и ароматными, если перед добавлением в блюдо, вы обжарите их на сухой раскаленной сковороде. Процесс жарки вытянет из продуктов эфирные масла, а значит улучшит их вкусовые качества.

Лайфхак 7: Чтобы нарезать десерт аккуратными кусочками

Очень часто при нарезке торта, пирога или чизкейка нож «прилипает» к десерту, в результате чего кусочки получаются неровными и неаккуратными. Чтобы избежать этого, опустите нож в горячую воду на 50-60 секунд, затем достаньте, вытрите насухо и приступайте к нарезке выпечки.

Лайфхак 8: Чтобы приготовить вкусное блюдо

Попробовали блюдо и поняли, что ему чего-то не хватает? Добавьте кислоты. Это может быть вино, апельсиновый или лимонный сок. Обычно, именно они дарят еде тот неповторимый, завершающий вкус, которого так не хватало изначально.

Лайфхак 9: Чтобы приготовить сочное мясо

Практически все мясо, которое готовят в ресторане, профессиональные повара выдерживают несколько часов в рассоле. Конкретное время зависит от вида мяса, а также финального блюда. В среднем, оно варьируется от 4 до 12 часов.

Такой кулинарный прием помогает максимально сохранить сочность индейки, курицы или свинины, так как при тепловой обработке мясо не теряет свой сок. Чтобы корочка приобрела насыщенный темный оттенок, а мясо стало ароматным и пряным на вкус, добавьте в рассол любимые специи.

Лайфхак 10: Чтобы сохранить зелень свежей

Чтобы салат оставался свежим на протяжении нескольких дней, воспользуйтесь следующим лайфхаком - возьмите обычный контейнер, застелите дно бумажным полотенцем и положите внутрь зелень. Полотенце будет впитывать излишнюю влагу, которая, обычно, и является причиной быстрой порчи продукта.

Совет: что касается петрушки, кинзы или укропа, то их, наоборот, нужно завернуть во влажное полотенце и положить на нижнюю полку холодильника. Таким образом, зелень дольше будет оставаться свежей.

Лайфхак 11: Чтобы сделать соус глянцевым

Наверное, вам всегда было интересно, как у профессиональных поваров получается добиться идеальной текстуры и глянцевого блеска соуса. Оказывается, они ждут, пока подлива приготовится, и добавляют в нее несколько кусочков холодного сливочного масла. Самое главное: не давать ему кипеть. Подождите, когда масло полностью растает, и сразу снимайте соус с плиты.

Лайфхак 12: Чтобы приготовить вкусную подливу

Не торопитесь мыть сковороду после обжарки мяса, рыбы или любых других продуктов. Лучше налейте в нее немного жидкости, например, вина или бульона, чтобы получить базовый соус, который можно будет добавить в подливу, суп для получения насыщенного вкуса. Данная кулинарная техника называется деглазирование, и часто используется на профессиональных кухнях.

Лайфхак 13: Чтобы предотвратить чрезмерное образование пены

Представьте себе ситуацию: вы ставите на плиту вариться бульон, а сами уходите стирать, убирать или поговорить по телефону. Когда вы возвращаетесь на кухню, то обнаруживаете, что жидкость закипела, а пена уже выпачкала всю плиту и кастрюлю. Знакомо?

Чтобы не приходилось сидеть и «караулить», когда же приготовится бульон, просто положите поверх кастрюли деревянную ложку. Она не даст пене накапливаться.

Лайфхак 14: Чтобы не выбрасывать неиспользованную зелень

Если у вас осталось немного зелени, но вы не собираетесь использовать ее в ближайшее время, попробуйте следующий кулинарный лайфхак: возьмите обычные формы для льда, уложите в них порезанную петрушку или укроп, залейте любым маслом, которое вы используете для заправки салатов и отправьте в морозилку. Когда в следующий раз будете делать салат, просто положите в него эту заготовку и перемешайте ингредиенты.

Лайфхак 15: Чтобы быстро почистить овощи и фрукты

Тратите много времени на очистку овощей и фруктов? Попробуйте сделать на них надрезы в виде крестика и отправить в микроволновку на 20-30 секунд. По истечении времени, достаньте продукты и снимите кожуру руками за считанные секунды.

Лайфхак 16: Чтобы высушить мясо

Если вы хотите приготовить мясо с аппетитной хрустящей корочкой, то его нужно просушить перед тем, как класть на раскаленную сковороду. Причем, этот совет относится к любому виду мяса, вне зависимости от того, что у вас лежит в холодильнике - свинина или курица. Профессиональные повара советуют использовать для сушки бумажное полотенце, так как данное приспособление является наиболее бюджетным и эффективным.



КОФЕ, ЧАЙ, НАПИТКИ



-54%
649⁹⁹
299⁹⁹

Кофе «Лавazza»
Тиерра Био Планета 180 г



-60%
799⁹⁹
319⁹⁹

Кофе «Лавazza»
Эспрессо молотый 250 г



-27%
109⁹⁹
79⁹⁹

Чай «Тесс»
Банана Сплит, Джинжер
Мохито 20 пак.



-26%
189⁹⁹
139⁹⁹

Чай «Принцесса Нури»
черный высокогорный 100 пак.



-39%
439⁹⁹
269⁹⁹

Чай «Гринфилд»
Инглиш Эдишн, Грин Мелисса
100 пак.



-38%
79⁹⁹
49⁹⁹

Вода минеральная
«Ессентуки» №4 питьевая
лечебно-столовая газированная
450 мл



-33%
104⁹⁹
69⁹⁹

Вода минеральная «Рычал-Су»
питьевая лечебно-столовая
500 мл



-22%
89⁹⁹
69⁹⁹

Вода минеральная «Нарзан»
натуральной газации 1 л



-35%
99⁹⁹
64⁹⁹

Вода минеральная «Мевеp»
1,5 л



-31%
115⁹⁹
79⁹⁹

Вода питьевая «Байкальская»
газированная, негазированная
1,5 л



-28%
124⁹⁹
89⁹⁹

Сок «Цуегг» 100%
в ассортименте 200 мл



-18%
109⁹⁹
89⁹⁹

Напиток сокодержательный
«Фрутмотив» Тропический
микс, Ягодный микс 1,5 л

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисейский» и ТС «Елисейский» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

КАК РАССЧИТАТЬ НОРМУ ВОДЫ ЗА ДЕНЬ?

Сегодня поговорим о нашей любимой воде и о том, как рассчитать свою индивидуальную норму. Если у вас нормальный вес, то рекомендовано 25-30 мл жидкости на 1 кг массы тела. То есть если вы весите 60 кг, то выпивать нужно $30 \times 60 = 1800$ мл или 1,8 л в день. Если вы имеете избыточный вес и не планируете худеть, расчет такой - 30 мл жидкости на 1 кг рекомендуемой (идеальной) массы тела. Обратите внимание: не фактического вашего веса, а рекомендуемого! Как его определить?

Самая простая формула: $\text{рост (см)} - 100$. Например, $170 \text{ см} - 100 = 70$ кг, это и есть рекомендуемый вес. Человеку, который решил снизить вес, уже требуется больше жидкости, чем для поддержания веса - 40 мл жидкости на 1 кг рекомендуемой (идеальной) массы тела.

И еще важные моменты, которые надо учитывать при расчете:

- Алкоголь, а также сладкие газированные напитки приравниваются не к жидкости, а к еде.
- При некоторых заболеваниях, например, при патологии почек, гипертонии, сердечной недостаточности, врач может порекомендовать другой объем воды.
- При ОРВИ и обострении инфекционных заболеваний пить надо больше.
- Кофе способствует выведению жидкости, поэтому любителям кофе рекомендуется увеличить количество выпиваемой воды.



ПРОДУКТЫ ОТ КАРИЕСА

Согласно статистике, в России больше чем у половины детей старше 3-х лет есть кариес. Среди 12-летних подростков проблемные зубы - у 96%! Причин кариеса несколько: наследственная предрасположенность, плохая экология - например, вода с нехваткой фтора в регионе. Но почти все прочие важные риски сводятся к неправильному питанию. Такая же причина и у людей постарше плюс, конечно, возрастные проблемы. Но есть продукты, которые помогают бороться с кариесом.

7 ПРИВЫЧЕК, КОТОРЫЕ ЕЖЕДНЕВНО ПОРЯТ ЗУБЫ

Регулярные перекусы сладкими продуктами образуют налёт и разрушают эмаль

Надкусывание посторонних предметов вызывает трещины и сколы

Большое количество цитрусовых кислоты разрушает эмаль

Неправильная чистка зубов повреждает эмаль и недостаточно очищает зубы

Частые отбеливания повышает чувствительность и разрушает эмаль

Скрежет зубами ночью вызывает стираемость зубов

Напитки с яркими пигментами окрашивают зубную эмаль

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Свежие овощи и фрукты нужно есть ежедневно, в идеале после каждого приёма пищи. Во-первых, в них много витаминов. Во-вторых, если погрызть морковку или яблочко после обеда, можно избавиться от остатков пищи и налёта на зубах. Хороши для очищения эмали также огурцы, капуста, груши, редиска. Можно в сыром виде есть и молоденькую брокколи: помимо того, что в ней высоко содержание кальция, она обладает сильными антибактериальными свойствами и особенно полезна при склонности к пародонтиту. Наконец, грызть твёрдые овощи и фрукты - это устраивать своего рода «гимнастику» для зубов и дёсен. Ведь они, как и всё остальное, нуждаются в нагрузке и регулярном массаже.

МОЛОЧНОКИСЛЫЕ ПРОДУКТЫ

Творог, сметана, сливки, кефир, натуральный йогурт, разные виды сыров - незаменимый источник кальция. А именно он необходим - и в большом количестве! - для построения всей костной ткани, в том числе и зубной.

МОРСКАЯ РЫБА

Морская рыба - один из наиболее доступных и универсальных поставщиков фтора и фосфора, без которого кальций попросту не усваивается должным образом.

ПЕЧЕНЬ

Ещё один очень важный элемент, без которого кальций не сможет участвовать в построении крепких зубов - витамин D. Его много в говяжьей печени, добавим сюда ещё орехи, чеснок, яйца, морепродукты.

ЗЕЛЕНЬ

Пряная зелень и листовые овощи - сельдерей, салат, мангольд, молодая ботва свеклы и репы - содержат огромное количество кальция. Причём в той форме, которая усваивается организмом лучше всего. Антибактериальные вещества, которые содержатся в зелени, отлично справляются с кариозными бактериями во рту.

РИС

Рис также является источником нужных микроэлементов: кальция, калия, магния и многого другого, что полезно для зубов в частности и для организма в целом.

ЯГОДЫ

С ягодами нужно быть поосторожнее. Если есть их в большом количестве, кислота, в них содержащаяся, может способствовать разрушению зубов. Но одновременно сок многих ягод (например, клубники или клюквы) обладает бактерицидным действием, богат минералами и витаминами и отлично борется с микроорганизмами во рту.

ЦИТРУСОВЫЕ И КИВИ

Цитрусовые и киви очень богаты витаминами, в частности, витамином С. Он помогает снизить кровоточивость дёсен и снимает воспаления. Внимание: в небольших количествах лимон и лайм помогают и отбелить зубы. Главное - не увлекаться "кислятиной": дать кислоте убрать налёт, но не дать затронуть саму костную ткань зуба.

ШОКОЛАД

Представьте себе, шоколад тоже в списке полезных продуктов! Но непременно - горький шоколад, с высоким содержанием какао-бобов. Сахара в таком шоколаде немного, поэтому употребление пары кусочков не грозит разрушить даже нежную эмаль детских зубов. Зато какао-масло помешает бактериям прикрепляться к поверхности зуба.

МЁД

Как и прополис, который считается отменным средством от зубной боли, мёд является одним из продуктов пчеловодства. И если у человека нет аллергии на них, этим надо воспользоваться. Некоторые стоматологи даже советуют мёд для лечения воспалённых дёсен, например, при пародонтите или стоматите. Очень хорошо пожевать натуральные соты с небольшим количеством мёда внутри: воск также способствует очищению эмали.

СУХОЕ МОЛОКО

Сухим молоком, по рекомендации народной медицины, можно заменить зубной порошок или пасту. Это отличное средство для лечения кровоточащих дёсен. Оно хорошо убирает налёт и неприятный запах изо рта.

ОТВАРЫ ТРАВ

Отвары трав используются для ополаскивания полости рта. Очень эффективным является отвар шалфея. Он снимает воспаления слизистой рта и приостанавливает развитие кариеса, если полоскать им рот регулярно.



ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТОВАРЫ



-10%
~~99⁹⁹~~
89⁹⁹

ЦЕНА
по карте

Носки детские «Исли»
в ассортименте р.14-20



-32%
~~279⁹⁹~~
189⁹⁹

Колготки детские «Омса»
Герл в ассортименте 40 ден



-26%
~~369⁹⁹~~
289⁹⁹

Шампунь, бальзам «Эльсев»
Роскошь 6 масел, Длина
мечты 400 мл



-23%
~~259⁹⁹~~
199⁹⁹

Гель для душа «Палмолив»
Очищение и уход, Северный
океан мужской 250 мл

НОВИНКА

НОВИНКА



-13%
~~299⁹⁹~~
259⁹⁹

Дезодорант «Нивея»
Невидимая защита женский,
мужской ролик 50 мл



Жидкое мыло «Предокс»
океан, оливка, роза, сирень
500 мл



Прокладки «Предо»
экстра лонг 8 шт.



-28%
~~359⁹⁹~~
259⁹⁹

Таблетки для посудомоечных
машин «Финиш» 13 шт.



-22%
~~89⁹⁹~~
69⁹⁹

Салфетки влажные
«Эконом Смарт»
антибактериальные 60 шт.



-33%
~~59⁹⁹~~
39⁹⁹

Салфетка «Эконом Смарт»
из микрофибры 30*30 см 1 шт.



-29%
~~139⁹⁹~~
99⁹⁹

Салфетка «Эконом Смарт»
из микрофибры 30*30см 3 шт.



-24%
~~169⁹⁹~~
129⁹⁹

Тряпка для пола
«Эконом Смарт»
из микрофибры 50*60см 1 шт.

НОВИНКА



Порошок стиральный
«Предокс» лаванда 1,25 кг



-26%
~~189⁹⁹~~
139⁹⁹

Наполнитель «Рэдкет»
сmyваемый эко для кошек
2,2 кг/5 л



-34%
~~34⁹⁹~~
22⁹⁹

Корм для кошек «Феликс»
в ассортименте 85 г



-27%
~~439⁹⁹~~
319⁹⁹

Корм для кошек «Ван»
в ассортименте Пурина
680-750 г



Всемирно известный фестиваль пива, ежегодно собирающий около 7 млн любителей пенного в столице Баварии. Праздник признан самым масштабным в мире и занесен в книгу рекордов Гиннеса. Традиционно фестиваль начинается во второй половине сентября и продолжается до начала октября. Точные даты в 2022 году - с 17 сентября по 3 октября.

ОКТОБЕРФЕСТ

В МЮНХЕНЕ: ЧТО ЭТО ТАКОЕ И КАК ПРОВОДИТСЯ

История

12 октября 1810 года Баварский наследник престола, кронпринц Людвиг сочетался браком с принцессой Терезой Саксонской. В этот день для всех жителей города был организован праздник, включающий бесплатные угощения и конные скачки. Гостей собрали на большом лугу, в то время не входившем в черту города. Позже это место получило название «Луг Терезы». Фестиваль пива проводится ежегодно, хотя истории известны критические моменты для народа Германии, когда праздник приходилось отменять (мировые войны).

В каком городе проходит Октоберфест? Место проведения мероприятия неизменно вот уже более 200 лет - Мюнхен, Луг Терезы. В отличие от представительного и фешенебельного Штутгарта, здесь все пропитано духом старой доброй Германии. В Мюнхене приятно отдохнуть не только во время праздника в сентябре, но и в любое другое время года.

Традиции

Празднование бракосочетания монархов прошло настолько интересно и весело, что Людвиг распорядился проводить народные гуляния ежегодно. Многие из стародавних традиций сохранились и по сей день, некоторые со временем немного изменились, добавились новые ритуалы и увеселения.

Открытие фестиваля и костюмированная процессия

Ровно в полдень, после шествия хозяев пивных палаток, сопровождаемого оркестром, мэр Мюнхена откупоривает первую бочку с пивом, что символизирует собой начало пивного марафона. На центральных улицах баварской столицы начинается праздничное шествие, во главе которого - молодая девушка, облаченная в монашеский желто-черный наряд. Во время Октоберфеста в Мюнхене она движется по городу на разукрашенной лошади и держит в руке колокольчик.

Рядом с девушкой едут кареты с главой администрации города и его помощниками. Следующие в веренице - телеги с бочками пива из разных земель Германии. За ними следуют артисты, музыканты со старинными музыкальными инструментами, колонна стрелков. По ходу движения веселой процессии разыгрываются мини-сценки. Люди несут с собой красочные гирлянды и живые цветы.

Процессия ежегодно движется по одному и тому же маршруту. Шествие начинается с Siegestor и направляется в сторону Луга Терезы. Путь составляет 6 км. Это шоу признано наиболее организованной, красочной и исторически важной процессией среди проводимых в мире.



Гигантские пивные шатры

Для организации пивного фестиваля Октоберфест устанавливают 14 шатров. Впервые «пивные палатки» стали возводить в 1896 году. В каждом шатре предлагается попробовать пиво определенного сорта. В каждой палатке готовы принять несколько тысяч посетителей, причем речь идет только о сидячих местах.

Всех гостей обычно усаживают за длинный стол. Разнообразие закусок поражает - мюнхенские сосиски, жареные цыплята, салаты из картофеля и капусты, жареные на вертеле быки, свиные окорока, запеченная на палочках рыба. Выпивка не ограничивается пенным. Здесь вы можете заказать вина, коктейли и всевозможные безалкогольные напитки.

Еще одна традиция Октоберфест - костюмы персонала. Пиво и закуски разносят официантки, одетые в традиционные немецкие наряды. Девушкам приходится нелегко: за раз они поднимают несколько литровых кружек пива, называемых «масс».

На таком празднике будет весело не только взрослым, но и детям. Для ребятшек установлены карусели, проводятся конкурсы и представления, есть возможность посетить палатки со сладостями и игрушками.

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПИВО, СНЭКИ



-31%
-79⁹⁹
54⁹⁹

Пивной напиток «Хугарден»
светлое, грейпфрут
безалкогольное 330 мл



-22%
-89⁹⁹
69⁹⁹

Пивной напиток «Ловенбрау»
пшеничное н/ф безалкогольное
450 мл



-25%
-119⁹⁹
89⁹⁹

Пиво «Стелла Артуа»
безалкогольное 450 мл



-25%
-119⁹⁹
89⁹⁹

Пивной напиток «Реддс»
Премиум светлое 4,5% 330 мл



-37%
-94⁹⁹
59⁹⁹

Пиво «Старый Мельник»
из бочонка мягкое, светлое
4,3%-5% 450 мл



-24%
-118⁹⁹
89⁹⁹

Пиво «Бад»
светлое 4,8-5% 440-450 мл



-25%
-119⁹⁹
89⁹⁹

Пивной напиток «Амстердам»
7% 450 мл



-25%
-145⁹⁹
109⁹⁹

Пиво «Хугарден»
белое светлое, грейпфрут
н/ф 4,6-4,9% 440-450 мл



-17%
-107⁹⁹
89⁹⁹

Сидр «Бон Сизн»
4,5% 400-430 мл



-30%
-99⁹⁹
69⁹⁹

Колбаски «Пиколини»
Аджика, Халапеньо,
Хамон с/к 50 г



-22%
-179⁹⁹
139⁹⁹

Кальмар «Пузан»
солено-сушеный кольца,
стружка 100 г



-17%
-289⁹⁹
239⁹⁹

Фисташки «Семешка»
жареные соленые 90 г

Изображения товара могут отличаться от конкретной продукции, представленной в магазине. ТС «Елисей» и ТС «Елисейский» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Eliseeff

 ЧАСТНАЯ ПИВОВАРНЯ



ЦИКЛ БРОЖЕНИЯ 500 ЧАСОВ ПОД КЛАССИЧЕСКУЮ МУЗЫКУ



ВИНО, КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ



-10%
1099⁰⁰
999⁹⁹

Вино игристое «Фонте»
Просекко бел. брют 11%
750 мл р. Веного



-10%
999⁰⁰
899⁹⁹

Вино «Палаццо Нобиле»
Кьянти Ризерва кр. сух. 13%
750 мл р. Тоскана



-25%
1199⁰⁰
899⁹⁹

Вино «Ле Риме»
бел. сух. 12% 750 мл
р. Тоскана



-31%
1599⁰⁰
1099⁹⁹

Вино «Пфедферер»
бел. п./сух. 12% 750 мл
р. Трентино-Альто Адидже



-21%
699⁰⁰
549⁹⁹

Вино «Фортиус»
Бланко бел. п./сух. 11,5%
750 мл р. Наварра



-30%
999⁰⁰
699⁹⁹

Вино «Вердегар»
бел. п./сух. 750 мл
р. Винье Верде



-21%
799⁰⁰
629⁹⁹

Вино «Маркиз Рюссак»
кр. сух. 12,5% 750 мл
р. Бордо



-10%
999⁰⁰
899⁹⁹

Вино «Мади Бутс»
Шираз кр. сух. 13,5%, Шардоне
бел. сух. 13% 750 мл Юго-Восточная
Австралия



-21%
1399⁰⁰
1099⁹⁹

Вино «Фетцер»
Шардоне Сандайл
бел. сух. 13,5% 750 мл
р. Калифорния



-18%
849⁰⁰
699⁹⁹

Вино «Усадьба Петровских»
Романтика Розе роз. сух. 12%
750 мл



-10%
999⁰⁰
899⁹⁹

Вино «Бюрнье»
Люблю бел. сух. 12,8% 750 мл



-21%
2399⁰⁰
1899⁹⁹

Коньяк «Рулле»
ординарный трехлетний 40%
500 мл



-18%
799⁰⁰
659⁹⁹

Виски «Хайгарден»
зерновой 7 лет
40% 500 мл



-26%
499⁰⁰
369⁹⁹

Водка «Хаски»
Арктик Айс 40% 500 мл



-16%
549⁰⁰
459⁹⁹

Водка «Царская»
Оригинальная 40% 500 мл



-28%
1390⁰⁰
999⁰⁰

Водка «Онегин»
40% 500 мл



Елисейский

ДОСТАВКА ПО-СОСЕДСКИ

**ЗАКАЖИ ПРОДУКТЫ НА ДОМ
НА СУММУ ОТ 1500 РУБ.**

ДОСТАВИМ БЕСПЛАТНО В ТЕЧЕНИИ 2 ЧАСОВ*
*подробности смотрите на нашем сайте

elisey-mag.ru

или на информационном плакате в магазине

Гастрономь «ЕЛИСЕЙСКИЙ»

ул. 8 Марта, 190
ул. Красноармейская, 64
ул. Ленина, 25 (ТЦ «Европпа»)

Супермаркет «ЕЛИСЕЙ»

ул. Шейкмана, 7
ул. Юмашева, 5



www.elisey-mag.ru