

АШАН

с 15 ноября по 31 декабря 2022 г.

Суперцена
349⁰⁰



ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД ВМЕСТЕ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино игристое ШАТО
ТАМАНЬ белое / розовое
полусухое, 0,75 л Россия



Суперцена
159⁹⁰

Майонез Я ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ
Московский Провансаль
Классический 67%, 900 мл

ЛУЧШИЙ ВЫБОР ДЛЯ НОВОГО ГОДА

Традиционные блюда, популярные закуски
и подарочные наборы — лучшие рекомендации от АШАН.



Суперцена
139⁹⁰

Колбаса ВЯЗАНКА Классическая
вареная, 500 г



Суперцена
65⁹⁰

Кукуруза сахарная /
Горошек зеленый
АШАН, 340-400 г





МЫ ГОТОВИМ — ВЫ ОТМЕЧАЕТЕ!

Время с близкими — наш самый ценный ресурс. Пускай и удаются такие встречи намного реже, чем хотелось бы. Выкроить для них момент в череде ежедневных дел оказывается совсем непросто. Поэтому стоит появиться поводу, как за накрытым столом мы стараемся собрать всех самых-самых. Тут важно не увязнуть в приготовлениях и рассчитать свои силы. Ведь сначала продукты надо выбрать и купить. А потом хозяевам потребуются сноровка, выдержка и проверенные рецепты, чтобы на столе появились «те самые» салаты, закуски, горячее и десерты.

С АШАН всё становится намного проще. Здесь вы всегда найдете то, что нужно. Например, в линейке АШАН Красная птица собраны наиболее популярные товары из основных категорий от проверенных производителей. Вы можете быть уверены, что, выбрав упаковку с маленькой красной птичкой, получите сертифицированный продукт по честной цене. А если возьмете в помощь каталог и будете следить за новостями на сайте, то самые выгодные предложения точно не пропустите. К тому же товары в онлайн-каталоге сгруппированы таким образом, чтобы помочь вам

сосредоточиться и не забыть что-то важное.

Да и жизнь зимой замирает только в природе, в городе она бьет ключом. И чем ближе к Новому году, тем быстрее темп. Нужно успеть поздравить, уделить время, поделиться новостями, обсудить планы на будущее. И АШАН снова приходит на помощь. Подарочные корзины на любой бюджет и компанию, наборы готовых блюд для офисного фуршета или спонтанных посиделок с друзьями — настоящая палочка-выручалочка в подготовке предновогодних встреч.

А впереди еще главная ночь года, когда стол возгла-

вят оливье и селедка под шубой, будут манить ароматами соленья и закуски, ждать очереди десерты по семейным рецептам. Так почему бы не довериться профессионалам и не выбрать в кулинарии АШАН подходящее вам меню? Согласитесь, разложить аппетитные салаты, закуски или горячее в красивую посуду, нарезать хрустящие багеты и разлить искрящееся шампанское куда приятнее, чем провести утомительные часы у плиты накануне торжества, оставив там последние силы. Ведь тогда самое главное и важное — внимание, любовь и заботу — вы в полной мере подарите близким!



Ананасы АШАН кольца / кусочки в сиропе, 580 мл



Масло оливковое АШАН нерафинированное, 500 мл



Креветки АШАН варено-мороженые очищенные 200/300, 300 г



Майонез АШАН провансаль / на перепелином яйце 67%, 400 мл

АВОКАДО, ФАРШИРОВАННОЕ КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ С КИМЧИ



Смесь салатная АШАН с кунжутом, 50 г



Смесь салатная АШАН с клюквой, 50 г



Хлебцы АШАН пшенично-овсяно-ржаные, 100 г



Хлебцы АШАН 5 злаков / рисово-гречневые, 100 г

- **Авокадо** 4 шт.
- **Креветки** 300 г
- **Ананас** (свежий, очищенный) 200 г
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Масло оливковое** 2,5 ст. л.
- **Соус шрирача** 1 ч. л.
- **Апельсиновый сок** 2 ст. л.
- **Уксус рисовый** 1 ч. л.
- **Соус соевый** 1 ч. л.
- **Тимьян** 1 веточка
- **Кинза** 5 г
- **Мята** 5 г
- **Сахар** 0,5 ч. л.
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Ананас почистите и нарежьте мелкими кубиками. Смешайте соус шрирача, соевый соус, рисовый уксус и сок половинки апельсина. Добавьте сахар, соль и перемешивайте до полного их растворения. Залейте получившимся

маринадом ананас и поставьте его в холодильник на ночь.

2. Чеснок мелко порежьте, добавьте в очищенные креветки. Сбрызните их оливковым маслом, посолите и дайте настояться 20 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на оливковом масле с добавлением тимьяна.

3. Авокадо разрежьте пополам. Удалите косточку и аккуратно с помощью ложки отделите мякоть от шкурки, оставив ее неповрежденной.

4. Смешайте мелконарезанную мякоть авокадо с маринованным ананасом. Добавьте обжаренные креветки и мелконарезанную зелень. Сбрызните оливковым маслом и перемешайте.

5. Разложите салат в лодочки из авокадо.



Приглашаем к столу

Суперцена
89⁹⁰



Сыр АШАН Моцарелла мини,
125 г

Суперцена
50⁹⁰



Ребрышки свиные АШАН
копчено-вареные, 100 г

Суперцена
64⁹⁰



Колбаса АШАН Украинская
жареная, 100 г

Суперцена
119⁹⁰



Сыр АШАН Маасдам нарезка
45%, 150 г

Суперцена
215⁰⁰



Сыр АШАН Пармезан, 200 г

Суперцена
219⁰⁰



Сыр АШАН Камамбер
из коровьего молока, 150 г

Суперцена
249⁰⁰



Сыр АШАН Камамбер
из козьего молока, 150 г

Суперцена
59⁹⁰



Джем АШАН абрикосовый /
грушевый / апельсиновый,
270 г

Суперцена
89⁹⁰



Торт вафельный АШАН порционный ореховый / со сгущенным
молоком / кофейный, 200 г

Суперцена
85⁹⁰



Ветчина АШАН для тостов
нарезка, 150 г

Суперцена
299⁰⁰



Ветчина АШАН для тостов,
500 г

Суперцена
249⁰⁰



Ветчина АШАН Крылатская,
400 г

Суперцена
299⁰⁰



Ветчина АШАН из индейки,
400 г

Суперцена
61⁹⁰



Карбонад АШАН Деликатесный, 100 г



ТАРТАЛЕТКИ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ И АНАНАСОМ

- Тарталетки 10–12 шт.
- Крабовые палочки 200 г
- Ананас консервированный 70 г
- Сыр твердый 70 г
- Чеснок 3 зубчика
- Майонез 3 ст. л.
- Икра красная 2 ст. л.
- Соль, перец черный по вкусу

Приготовление:

1. Удалите излишки сиропа с колечек ананаса с помощью бумажной

салфетки. Порубите мелкими кубиками ананас и крабовые палочки.
2. Сыр также мелко нарежьте или натрите. Сложите ингредиенты в миску, добавьте измельченный с помощью пресса чеснок.
3. Добавьте майонез, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешайте.
4. Выложите салат в тарталетки. Сверху украсьте зернами красной икры и подавайте.



Крабовые палочки АШАН Снежный краб, 200 г



Круассан на сливочном масле, 2 шт.



Тарталетки АШАН, 130 г



Тарталетки АШАН, 220 г



Мясо мидий АШАН варено-мороженое, 400 г



Филе сельди АШАН Оригинальное / с укропом / с ароматом дыма в масле, 250 г



Рыба масляная АШАН филе-кусочек холодного копчения, 200 г



Скумбрия АШАН без головы холодного копчения, 500 г



ПРАВИЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

Вареная, варено-копченая, сырокопченая, сыровяленая... Колбаса для многих из нас — немного больше, чем просто продукт: она должна быть в холодильнике — и всё тут! Причем как в будни, так и в праздники. И что бы ни говорили диетологи и прочие специалисты по правильному питанию, мы упорно кладем ломтик вареной колбаски на бутерброд утром и любовно нарезаем копченую «по особому случаю».

В преддверии Нового года об этом продукте стоит поговорить отдельно, ведь праздничное застолье не обойдется без этого мясного деликатеса! Кстати, есть хорошая новость: сырокопченые и сыровяленые колбасы высшего сорта по нашим стандартам производства не должны содержать искусственных красителей и различных

«мясных» наполнителей. Нитрата натрия же опасаться не стоит: цель его использования проста — продлевать срок хранения продукта. В общем, приобретаемая высококачественные копченые колбасы, вы можете расслабиться и спокойно наслаждаться их вкусом!

А можно ли сделать гастрономическое удовольствие от этих деликатесов максимально полным? Конечно, если обеспечить им «правильную» компанию!

Прежде всего, скажем о подаче копченой колбасы. Здесь всё просто: тарелку с нарезкой можно дополнить оливками и маслинами, каперсами, листочками зелени, помидорками черри, маринованными корнишонами.

А вот с вином (новогоднее застолье обязывает!) дело обстоит



Суперцена
149⁹⁰



Колбаса ДЫМОВ
Сервелат Кремлевский
варено-копченый, 330 г

Суперцена
319⁰⁰



Колбаса РЕМИТ Сервелат
Ореховый варено-копченый,
360 г

Суперцена
198⁹⁰



Ветчина РУБЛЕВСКИЙ
Для завтрака, 400 г

Суперцена
64⁹⁰



Колбаса ЧЕРКИЗОВО
Сальчичон сырокопченая,
100 г

Суперцена
139⁹⁰



Колбаса РЕМИТ Trio Mio
Ассорти сырокопченая
нарезка, 100 г

Суперцена
89⁹⁰



Колбаса ЦАРИЦЫНО
Дворянская в специях
сырокопченая, 100 г

Суперцена
69⁹⁰



Колбаса МАЛАХОВСКИЙ МК
Свиная сырокопченая, 100 г



Суперцена
49⁹⁰



Ветчина TABP Для завтрака
ГОСТ, 100 г

Суперцена
69⁹⁰



Колбаса МАЛАХОВСКИЙ МК Брауншвейгская сырокопченая, 100 г

Суперцена
69⁹⁰



Колбаса РЕМИТ Княжеская
Трапеза сырокопченая, 100 г

Суперцена
71⁹⁰



Колбаса GUTENDORF
Немецкая сырокопченая,
100 г



Фарш для сыро-
вяленной колбасы
сначала маринуется,
а затем изделие вы-
держивается в сушке.
Сырокопченая
обрабатывается дымом
и содержит больше
пряностей.

немного сложнее. Запомните или записывайте! Варено-копченые колбасы хорошо «идут» под белые сухие вина со средней кислотностью (ищите на этикетке такие сорта винограда, как «шардоне», «рислинг», «пино гриджио»). Сырокопченые и сыровяленые требуют более «серьезного» сопровождения. К ним подойдут розовые сухие, а также игристые вина. Любители красного могут возрадоваться: эти колбасы необыкновенно хороши с танинным вином (сорта винограда — «каберне совиньон», «санджовезе», «саперави»).

И напоследок поговорим о том, как выбрать продукт, достойный вашего праздничного стола. Итак, оболочка высококачествен-

ной копченой колбасы не должна быть липкой (морщинистость сырокопченной — вполне нормальное дело). Жир — только белый, мясо — любых оттенков коричневого, но не ярко-красное или бордовое! Ломтик копченой колбасы должен быть пластичным. Если вы согнули его пополам и он сломался, значит, в составе продукта много крахмала.

Кстати, столь любимый нами аппетитный, копченый аромат колбасы — не главный критерий выбора. Хороший продукт, в первую очередь, должен пахнуть мясом и пряностями. Наконец, вкус колбасы. Он должен быть приятным, без кислинки или других непонятных нот. Если приобретенная вами колбаса прошла проверку по нашему «плану», поздравляем: этот продукт точно порадует всех в новогоднюю ночь!



ПРАЗДНИЧНЫЙ РАСКЛАД

Новогодний стол немислим без мясной нарезки, поэтому в канун торжества АШАН подготовил для вас множество мясных деликатесов. Что особенно приятно, подать их к столу можно без дополнительных усилий со стороны хозяйки! Выложили ломтики колбасы, буженины, карбонада, шейки на тарелки — глаз радуется, аппетит пробуждается! Кстати, если вы решили подготовить сервировку заранее, за несколько часов до подачи, плотно затяните блюда пищевой пленкой и отправьте в холодильник, где закуска

сохранится в лучшем виде.

Хотите разнообразить впечатление от мясных деликатесов? Сопроводите их сырами, фруктами, зеленью, свежим хлебом! Нарезьте, например, хамон тончайшими полосками и заверните в них виноград или ломтики груши. Тарелку с сырокопченой колбасой или бастурмой можно дополнить кубиками полутвердого сыра и листочками шалфея.



Колбаса БАХРУШИНЪ
Валенсия сырокопченая
нарезка, 70 г



Хамон CASADEMONT Серрано
сыровяленый нарезка, 100 г



Карпаччо РЕМИТ из куриной
грудки сырокопченое, 100 г



Колбаса ДЫМОВ
Салами Спьяната
Колабро сыровяленая, 100 г



Бастурма БАХРУШИНЪ, 100 г



А вот еще один, средиземноморский, вариант подачи. Нарезьте сырокопченые и сыровяленые деликатесы слайсами и выложите на тарелку вместе с каперсами и оливками, после чего сбрызните лимонным соком и оливковым маслом. Веточки тимьяна или душицы приветствуются!

С бужениной следует поступить в соответствии с русскими традициями: рядом с ней будут уместны маринованные или соленые огурцы и мелкие помидоры. Кстати, буженина отлично подойдет и для самого новогоднего русского салата — оливье. Попробуйте: вам точно понравится!

И еще один важный момент. Всем мясным нарезкам, особенно сырокопченым и сыровяленным, после холодильника следует перед подачей постоять 15 минут при комнатной температуре. В этом случае вы получите максимум удовольствия от вкуса и аромата этих замечательных продуктов.

Идея сервировки: предлагаем вам свернуть из тонких слайсов «розочки», а из более плотных ломтиков конусы — это придаст блюдам объем.

Суперцена
189⁹⁰



Колбаса CANTE GRANDE сырокопченая с оливками, 220 г

Суперцена
46⁹⁰



Шейка ОХОТНЫЙ РЯД Кремлевская в чернoсливе, 100 г

Суперцена
39⁹⁰



Голень индейки Аппетитная, 100 г

Суперцена
74⁹⁰



Филе грудки куриной варено-копченое, 100 г

Суперцена
99⁹⁰



Буженина РУБЛЕВСКИЙ запеченная, 100 г

Суперцена
99⁹⁰



Колбаса РЕМИТ Салами в сыре сырокопченая, 100 г

Суперцена
99⁹⁰



Лепешки DELICADOS Tortillas мексиканские пшеничные оригинальные / сырные / томатные, 400 г



Сыр на весь мир

Сыр — тот редкий продукт, который может быть и самодостаточной закуской, и ключевым ингредиентом блюда, и топпингом, и даже соусом. Он прекрасен без обработки, поскольку обладает, как и вино, глубоким и сложным вкусом, но при этом его — в отличие от вина — можно жарить, запекать, плавить, коптить, вялить, и каждый раз будет неповторимо. А еще он универсален: хорош в хачапури и верхним слоем на мясе, с пастой и с рисом, с овощами и на десерт.

Да и видов сыра тоже предостаточно: твердый, полутвердый, мягкий, творожный, рассольный, плавленый, с плесенью — и добавьте сюда еще нацио-

нальные вроде грузинского сулугуни, азербайджанского шора или британского чеддера. У каждого — своя специфика. И невозможно перестать любить все!

Да, сыра много не бывает. Особенно в праздник. Особенно если ждете гостей. В королевстве сыров легко заплутать, но мы подскажем, что купить к столу и даже как подать.

Эталон сырной твердости — конечно, пармезан. Он — лидер среди закусок. А как еще можно объяснить тот факт, что для наламывания пармезана существует специальный нож? Да, совершенно верно: этот сыр не режется в привычном понимании, а скорее раскалывается на кусочки, как

халва. Сервируйте блюдо с ним листиками мяты, виноградом и грецкими орехами, чтобы добавить соблазнительности его нежной строгости.

Полутвердая сливочная классика — гауда, маасдам, тильзитер, российский, нарежьте их тончайшими ломтиками не более чем за полчаса до подачи, иначе появится корочка. Из разных сортов можно собрать сырную тарелку — украшение любого стола. Добавьте на большую менажницу разные орехи (фундук, кешью, миндаль, грецкие), кубики фруктов (груша, ананас, инжир, яблоки), оливки, зерна граната, мед, немного копченых сыров. Поставьте рядом зубочистки, чтобы гости

собирали свое собственное сырное канапе и находили интересные сочетания.

Мягкие сыры вроде бри, рикотты или камамбера — история десертная, требующая джема, сладких ягод. Удобно будет подавать их сразу порционно или в небольших розетках. Можно заранее разложить на нарезанный багет и запечь с клубникой или голубикой, добавив мед и тимьян — получится что-то вроде миникростини.

Украсьте праздник сыром, словно драгоценными камнями, и убедитесь сами, что его не бывает много. И всё это разнообразие вы сможете найти в ближайшем АШАН или же закажите на сайте auchan.ru.



Суперцена
139⁹⁰

Сыр полутвердый БРЕСТ-ЛИТОВСК Легкий / Классический / Сливочный 35-50%, 200-210 г



Суперцена
219⁰⁰

Сыр твердый DOLCE GRANTO Parmesan 40%, 200 г

Суперцена
249⁰⁰



Сыр твердый CHEESE GALLERY Parmesan 32%, 175 г

Суперцена
279⁰⁰



Сыр BELSTER Parmesan, 195 г



Суперцена
129⁹⁰

Сыр мягкий PRESIDENT Brie 60%, 100 г



Суперцена
199⁹⁰

Сыр PRESIDENT Mini Snack с красной плесенью, 90 г

Суперцена
189⁹⁰



Сыр мягкий GRAND BLU Сливочный / Intense с голубой плесенью 56%, 100 г



Суперцена
199⁹⁰



Сыр CHEESE GALLERY Brie трюфель 50%, 110 г

Суперцена
199⁹⁰



Сыр мягкий SCHONFELD Brie / Camembert с белой плесенью 50%, 125 г



ГРАТЕН С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ, КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ

- **Креветки очищенные крупные** 550 г
- **Цветная капуста замороженная** 250 г
- **Сок 1 лимона**
- **Лук белый** 200 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Тильзитер или другой полутвердый сыр** 200 г
- **Сливки жирностью 10–20%** 800 мл
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Креветки сложите в большую миску и залейте кипящей водой так,

чтобы она полностью покрыла морепродукты. Закройте и оставьте на 10 минут.

2. Цветную капусту опустите в кипящую подсоленную воду и варите 3 минуты. Откиньте на дуршлаг. Разделите капусту на мелкие соцветия.

3. Откиньте креветки на дуршлаг и дайте стечь воде. Переложите в миску, полейте лимонным соком и перемешайте. Оставьте на 10 минут.

4. Лук очистите и нарежь-

те кольцами. Чеснок очистите и мелко порубите. Сыр натрите на средней терке. Перемешайте с чесноком.

5. Подготовленные креветки и цветную капусту разложите по небольшим огнеупорным формочкам, перемежая кольцами лука. Посолите и поперчите. Посыпьте сыром с чесноком, залейте сливками. Запекайте 30 минут при температуре 190 °С. Перед подачей украсьте по желанию.

Суперцена

59⁹⁰



Багет ржаной с чесноком, 155 г





Суперцена
86⁹⁰



Сыр EXCELSIOR Cheddar Red 45%, 100 г

Суперцена
129⁹⁰



Сыр полутвердый
ВКУСНОТЕЕВО
Тильзитер Премиум
45%, 200 г

Суперцена
86⁹⁰



Сыр EXCELSIOR Gouda 45%, 100 г

Суперцена
86⁹⁰



Сыр GOLDENLOT
45%, 100 г

Суперцена
129⁹⁰



Сыр SCHONFELD Parmesan
6 мес., 100 г

Суперцена
149⁹⁰



Сыр твердый SCHONFELD
Grana 43%, 100 г

Суперцена
119⁹⁰



Сыр TIROLEZ
Blue Cheese
с голубой
плесенью 56%,
100 г

Суперцена
299⁰⁰



Вяленые томаты / Перец черри TERRA DEL GUSTO с сыром, 250 г



ТРАДИЦИЯ СО ВКУСОМ



Сложно представить нарядный стол без пикантных соленых огурчиков или прозрачного холодца, словно замершего в ожидании боя курантов. Все эти традиционные разносолы — хрустящие, нежные, пряные, тающие во рту, — прекрасны всем, кроме одного: их очень долго готовить. А некоторые из них и вовсе родом из сезонного консервирования.

Но хочется же все и сразу. Чтобы блюда появились на столе как по волшебству. Многие эти вкусы с детства связаны у нас с представле-

нием о теплом зимнем застолье. А с другой стороны, даже ради них не хочется терять драгоценное время накануне сбора дорогих людей за общим столом.

Приятно, что сегодня на приготовление традиционных блюд не нужно тратить много времени. Достаточно заехать в АШАН, известный свежей и по-домашнему вкусной кулинарией. Так наши хлопоты и подготовка к застолью останутся радостными и простыми.

Итак, без каких важных мелочей немислим новогодний стол? (Предположим, что мандарины заняли свое место в его центре,

а любимое кино уже идет ненавязчивым фоном.) Прежде всего, без небольших закусок, возбуждающих аппетит — того, что в ресторанах называют апетайзером. Во главе таких блюд по праву можно поставить домашний холодец и заливное. Дальше — конечно же, рулетики из ветчины с сыром, несколько видов паштета, к которому хорошо подавать хлебные палочки, лаваш или подсушенный хлеб.

После нежных закусок можно приступать к аперитиву и следом ко всему, что издает сочный хруст. Соленья и квашения: овощное ассорти, капуста, огур-

чики и — для пикантного оттенка — конечно же, морковь по-корейски.

Какими бы вкусными ни были основные блюда на вашем столе, новогодняя ночь — это ночь салатов. И мы ждем их, словно подарков под елочкой. Оливье, винегрет, сельдь под шубой — такая же вечная классика, как и «Ирония судьбы».

Новый год — это друзья, родные, общение и тепло. Собраться всем вместе за большим столом — дорогое сердцу событие. Легко и быстро накрыть его самым любимым и вкусным, как по волшебству, — бесценно.



Суперцена
69⁹⁰



Салат АЛЫЕ ПАРУСА Капуста квашеная, 500 г

Суперцена
79⁹⁰



Ассорти овощное АЛЫЕ ПАРУСА, 500 г

Суперцена
169⁹⁰



1 кг

Салат АЛЫЕ ПАРУСА Морковь по-корейски, 1 кг

Суперцена
169⁹⁰



400 г

Холодец РЕМИТ Деревенский, 400 г

сертифицированы. Изображения товаров могут отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор: ООО «АШАН». Юр. адрес: РФ, 141014, Московская обл., г. Мытищи, Осташковское ш., 1. Подробную информацию о всех аспектах акции уточняйте на сайте auchan.ru.





ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ

- **Свинные уши** 2 шт.
- **Свиная нога** 1 шт.
- **Говяжий хвост** 1 кг
- **Вода** 6 л
- **Лук репчатый** 200 г
- **Морковь** 200 г
- **Лавровый лист** 2 шт.
- **Черный перец горошком** 4 шт.
- **Чеснок** 5 зубчиков
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Свинные уши, ногу и говяжий хвост почистите и вымойте. Залейте холодной водой и оставьте на 1 час.
2. Лук очистите. Морковь очистите и вымойте. Свинные уши, ногу и хвост промойте и переложите в большую кастрюлю. За-

лейте водой и доведите до кипения. Снимите пену. Добавьте лук, морковь, лавровый лист и перец горошком. Варите на минимальном огне без крышки 4 часа.

3. Процедите бульон через сито, выстланное марлей. Посолите по вкусу.

4. Отделите мякоть от кости и мелко нарежьте. Чеснок порубите. Соедините с мясом, посолите и поперчите, перемешайте.

5. Разложите по небольшим емкостям. В каждую можно добавить нарезанную кружочками морковь и зелень. Залейте теплым бульоном и дайте остыть.

6. Уберите в холодильник на 6–8 часов.



Суперцена
259⁰⁰



Мякоть окорока свиного АШАН охлажденная, 1 кг

Суперцена
309⁰⁰



Мякоть корейки свиной АШАН охлажденная, 1 кг

Суперцена
149⁹⁹



Ноги свиные Фермерские охлажденные, 1 кг

Суперцена
369⁰⁰



Хвост говяжий МИРАТОРГ охлажденный, 1 кг

Суперцена
219⁰⁰



Рулька свиная МИРАТОРГ в специях для запекания охлажденная, 1 кг

Суперцена
519⁰⁰



Кролик ЛИПЕЦКИЙ КРОЛИК в апельсиновом маринаде охлажденный, 1 кг



Суперцена
269⁰⁰



Лопатка АШАН в маринаде из свинины Фермерской охлажденная, 1 кг

Суперцена
339⁰⁰



Вырезка свиная АШАН Фермерская охлажденная, 1 кг

Суперцена
389⁰⁰



Эскалоп свиной АШАН Фермерский охлажденный, 1 кг

Суперцена
389⁰⁰



Язык свиной МИРАТОРГ охлажденный, 1 кг

Суперцена
369⁰⁰



Карбонад свиной МИРАТОРГ в маринаде охлажденный, 1 кг

Суперцена
149⁹⁰

Карпаччо МИРАТОРГ из говядины охлажденное, 90 г

Суперцена
899⁰⁰



Язык говяжий МИРАТОРГ охлажденный, 1 кг

Суперцена
589⁰⁰

Филе телячье МИРАТОРГ охлажденное, 600 г

Суперцена
79⁹⁰

Рагу МИРАТОРГ охлажденное, 400 г

Суперцена
469⁰⁰

Мякоть окорока бараньего BAZARCO охлажденная, 400 г

Суперцена
459⁰⁰



Тушка кролика МАЗАЙЦЕВО охлажденная, 1 кг



**АШАН ДАРИТ
ВЫГОДУ**

ВСЁ ДЕКАБРЬ!

**Вы начали мечтать о подарках?
АШАН начал их дарить!**

**С 1 по 31 декабря ежедневно
ЗАХОДИТЕ:**



на сайт

Auchan.ru

в приложение

Мой АШАН

ОТКРЫВАЙТЕ КАЛЕНДАРЬ ВЫГОД И ПОДАРКОВ*

Получайте каждый день
Новую выгоду!



СУПЕРКЕШБЭК

- **На весь чек!**
- **На любимые категории!**
Икра, оливки, колбасы и другие товары для праздника!
- **На самые новогодние товары!**
Соки и газировки, сыры и многое другое!

А еще ПРОМОКОДЫ на бесплатную доставку
и СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЯ от друзей-партнеров АШАН!



Symphony

Rich®

Добрый®

*Акция с 01.12.2022 по 31.12.2022. Подробные условия акции уточняйте на сайте www.auchan.ru и на пункте обслуживания клиентов.



Суперцена
69⁹⁰



Крабовые палочки / крабовое мясо РУССКОЕ МОРЕ охлажденные, 200 г

Суперцена
169⁹⁰



Сельдь ОЛИВА Тихоокеанская слабосоленая с головой, 1 кг

Суперцена
299⁰⁰



Тунец ОЛИВА филе-кусочки холодного копчения, 150 г

Суперцена
399⁰⁰



Форель КАЖДЫЙ ДЕНЬ филе-кусочек слабой соли, 300 г

Суперцена
67⁹⁰



Икра минтая БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ слабосоленая, 130 г

Суперцена
499⁹⁰



Икра лососевая ТУН горбуши зернистая, 100 г

Суперцена
639⁹⁰



Икра нерки, 100 г

КРАСНАЯ И БЕЛАЯ. ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ



Легендарная заливная рыба, похоже, остается на столе только у советских киногероев. Рулетики, канапе, профитролы и тарталетки с различными начинками стали традиционной частью современного фуршета. Благо изобилие рыбы в АШАН позволяет разгуляться фантазии. Нужны только время и смекалка.

Самый быстрый способ красиво на-



крыть стол — собрать рыбное ассорти. Для этого подойдет практически любая рыба: свежая и малосоленая, холодного и горячего копчения, ломтики семги, форели, горбуши, палтуса, скумбрии, масляной. Чем разнообразнее палитра и способы приготовления, тем ярче блюдо.

Продумайте подачу: слайсы должны быть тонкими и маленькими, красную рыбу нужно очистить от кожицы, а вот кусочки скумбрии подайте не разделявая.

Из почти прозрачных ломтиков форели получаются нежные рулетики, особенно если наполнить

их сливочным сыром. Для полноты картины расставьте на блюде тарталетки или половинки перепелиных яиц, наполненные красной икрой.

Кстати, об икре — рядом с бокалом шампанского эта легкая закуска будет выглядеть просто роскошно!

Позаботьтесь о пшеничных и ржаных хлебцах, галетах или крекерах рядом с рыбной тарелкой. Украсить ее можно дольками лимона, веточками зелени или колечками лука-порей.

Если есть чуть больше времени, поиграйте с множеством рыбных закусок:





Суперцена
629⁰⁰



Горбуша горячего копчения тушка, 1 кг

Суперцена
729⁰⁰



Горбуша холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена
1499⁰⁰



Нерка холодного копчения тушка, 1 кг

Суперцена
1499⁰⁰



Тунец филе холодного копчения, 1 кг

Суперцена
1559⁰⁰



Марлин филе холодного копчения, 1 кг



Яблоко, грейпфрут, груша, ананас, чернослив и мед — нетривиальные ингредиенты закусок и салатов с рыбой.

тарталетки с семгой, кремчизом и свежим огурцом, с лососем, авокадо и руколой, с плавленым сыром и перепелиными яйцами; калейдоскоп канапе с лососем и маслинами, тунцом и лимоном, с сельдью и луком на душистом бородинском хлебе. Что уж говорить о профитролях с кремом из форели, творожного сыра и авокадо или нежных тефтелях из трески с ананасовой сальсой. Словом, вариаций на тему рыбных закусок так много, что надежнее продумать меню заранее и собрать под рукой все необходимое до того, как разыграется кулинарный азарт.





ШУКЕТЫ С КРЕМЧИЗОМ И МАЛОСОЛЬНОЙ ФОРЕЛЬЮ

- **Форель филе** 200 г
- **Сыр сливочный** 300 г
- **Авокадо** 1 шт.
- **Шукеты** 16 шт.
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Мартини бьянко** 1 ст. л.
- **Лимон** 1 ломтик
- **Укроп** 20 г
- **Сахар** 1 ч. л.
- **Соль** щепотка.

Приготовление:

1. Филе форели обсушите бумажным полотенцем и уложите в миску кожей вниз. Посыпьте солью, сахаром, добавьте мартини и оливковое масло. Выжмите сок лимона и положите ломтик на филе. Накройте

крышкой и уберите в холодильник на 24 часа (форель даст сок).

2. Малосольное филе форели промокните салфеткой. Почистите авокадо. Нарежьте мякоть и рыбу мелкими кубиками. Нашинкуйте зелень. Смешайте ингредиенты в миске.

3. Добавьте сливочный сыр. Выложите получившуюся начинку в кондитерский мешок и уберите в холодильник на час.

4. У подготовленных шукетов срежьте верхушку и начините кремом из кондитерского мешка.



Суперцена
69⁹⁰



Сыр-мусс творожный PRESIDENT Прованс, 62%, 120 г, в ассортименте*

Суперцена
69⁹⁰



Паста из морепродуктов САНТА БРЕМОР, 150 г, в ассортименте*

Суперцена
149⁹⁰



Кальмар БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ соломка в маринаде, 390 г

Суперцена
169⁹⁰



Мидии БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ в маринаде, 390 г

Суперцена
349⁰⁰



Форель РУССКОЕ МОРЕ филе слабосоленое, 200 г

Суперцена
129⁹⁰



Икра САНТА БРЕМОР Деликатесная с копченым лососем / с креветкой, 180 г

Суперцена
69⁹⁰



Икра лососевая / осетровая РУССКОЕ МОРЕ Стольная имитированная, 230 г

* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.



Суперцена
199⁹⁰



ШУКЕТЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ

- **Печенка куриная** 400 г
- **Шукеты** 16 шт.
- **Лук репчатый** 150 г
- **Сливки 20%** 200 мл
- **Коньяк или бренди** 1 ст. л.
- **Масло сливочное** 50 г
- **Масло оливковое** 2 ст. л.
- **Тимьян** 5 веточек
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** щепотка

Затем добавьте листики тимьяна и продолжайте готовить, пока лук не станет золотистым.

3. Добавьте в сковороду половину сливочного масла. Как только оно растает, выложите печенку и обжаривайте 10 минут.

4. Влейте коньяк или бренди и подожгите. Посолите, поперчите, добавьте сливки и тушите при слабом кипении еще 10 минут, до готовности печенки.

5. Переложите печенку в чашу блендера, добавьте оставшееся сливочное масло и пробейте до однородности. При необходимости протрите через сито. Готовый паштет переложите в кондитерский мешок и уберите в холодильник на час.

6. У шукетов срежьте верхушку и начините паштетом с помощью кондитерского мешка.

Приготовление:

1. Очистите куриную печенку: удалите пленки и прожилки. Выложите в дуршлаг и ошпарьте кипятком. Дайте стечь всей жидкости и просушите бумажным полотенцем.

2. Репчатый лук нашинкуйте. Налейте в разогретую сковороду оливковое масло, выложите лук и жарьте 5–7 минут.

Масло ВАЛГЕДА Крестьянское 72,5%, 160 г

Суперцена
116⁹⁰



Риет МЕРИДИАН из тунца / с оливками и огурцами / с васabi и луком, 100 г

Суперцена
49⁹⁰



Шукеты, 100 г

Суперцена
549⁰⁰



Коньяк ШУСТОФФ Эсте 40%, 0,5 л Россия





ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ТОННАТО

- **Креветки тигровые 16/20** 300 г
- **Картофель** 350 г
- **Морковь** 100 г
- **Огурец** 80 г
- **Яйцо перепелиное** 4 шт.
- **Горошек зеленый замороженный** 50 г
- **Туец консервированный** 30 г
- **Оливки консервированные** 10 шт.
- **Лук зеленый** 10 г
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Тимьян** веточка
- **Масло оливковое** 5 ст. л.
- **Майонез для салата 67%** 100 мл
- **Горчица дижонская** 1 ч. л.
- **Соус соевый** 1 ч. л.
- **Икра красная** 5 г
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

1. Морковь и картофель вымойте и обсушите. Немного посолите, сбрызните оливковым маслом. Заверните в фольгу и запекайте в духовке при температуре 180 °С 40–50 минут.

2. Готовые овощи охладите, почистите и нарежьте мелкими кубиками. Чеснок мелко нашинкуйте. Креветки очистите, смешайте с чесноком, сбрызните маслом, посолите и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Затем обжарьте на разогретой сковороде с добавлением масла и тимьяна.

3. Оливки, туец, горчицу и соевый соус выложите в чашу блендера и измельчите до однородности. Добавьте майонез и пробейте получившийся соус тоннато еще раз.

4. Горошек бланшируйте в кипящей воде в течение 3 минут. Сварите перепелиные яйца, очистите и разрежьте пополам.

5. Огурцы нарежьте мелкими кубиками. В миске смешайте картофель, морковь, горошек и обжаренные креветки. Заправьте соусом тоннато и перемешайте. Посолите по вкусу.

6. Готовый салат выложите на блюдо и украсьте зеленью, половинками перепелиных яиц и красной икрой.

Суперцена
1499⁰⁰



Креветки PESCAPUERTA Аргентинские целые неразделанные замороженные, 2 кг

Суперцена
389⁰⁰



Икра лососевая СОВЬЕТ Классик, 105 г

Суперцена
52⁹⁰



Тарталетки LOPE-LOPE мини, 128 г



ЖЮЛЬЕН ИЗ ИНДЕЙКИ С ШАМПИньОНАМИ

- **Индейка филе** 200 г
- **Вешенки** 150 г
- **Сметана 20%** 200 мл
- **Сливки 20%** 300 мл
- **Сыр Российский** 100 г
- **Масло подсолнечное** 5 ст. л.
- **Чеснок** 1 зубчик
- **Смесь приправ для гриля** 1 ч. л.
- **Перец черный молотый** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Филе индейки промойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Натрите мясо солью, перцем и смесью приправ для гриля, сбрызните подсолнечным мас-

лом и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.

2. Обжарьте филе на сильно разогретой сковороде до золотистой корочки со всех сторон. Затем убавьте огонь, накройте крышкой и продолжайте готовить еще 10 минут. Или переместите обжаренное мясо в разогретую до 180 °С духовку на то же время. Готовую индейку охладите и нарежьте мелкими кубиками.

3. Шампиньоны мелко нарежьте, чеснок нашинкуйте или выдавите через пресс.

4. На разогретую сковороду налейте подсолнечное масло,



выложите чеснок и обжаривайте в течение пары минут. Добавьте грибы и жарьте на сильном огне 5–7 минут. Затем выложите кубики филе индейки, готовьте еще минуту. Влейте сливки и уварите их при слабом кипении примерно на треть. Когда сливки загустеют, положите сметану и дайте

покипеть соусу еще 5 минут. Добавьте соль, перец по вкусу и снимите с плиты.

5. В кокотницы или формы для запекания выложите получившийся жульен, присыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 °С 10 минут до появления румяной корочки.

Суперцена
54⁹⁰



Сыр полутвердый РАДОСТЬ ВКУСА Российский классический 45%, 100 г



КИШ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

- **Куриное филе копченое** 100 г
- **Тесто песочное** 250 г
- **Моцарелла для пиццы** 50 г
- **Сливки 20%** 350 мл
- **Яйцо куриное** 4 шт.
- **Шампиньоны** 100 г
- **Лук репчатый** 30 г
- **Масло подсолнечное** 2 ст. л.
- **Мускатный орех молотый** щепотка
- **Перец белый** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

1. Лук репчатый почистите и мелко нашинкуйте. Помойте грибы и нарежьте ломтиками. Копченое куриное филе нарежьте некрупными кубиками.

2. На разогретую сковороду налейте подсолнечное масло, выложите лук и жарьте 5 минут.

Добавьте шампиньоны и продолжайте готовить до прозрачности лука. Посолите, поперчите, снимите с плиты и дайте остыть.

3. В миске смешайте сливки и яйца, добавьте соль, белый перец и мускатный орех, взбейте венчиком до однородности.

4. Раскатайте песочное тесто в пласт толщиной 2 мм, поместите в форму и выпекайте при температуре 180 °С в течение 20 минут.

5. Достаньте форму с готовым коржом из духовки. Равномерно распределите копченое куриное филе и обжаренные с луком грибы по поверхности коржа. Залейте яично-сливочной смесью, посыпьте моцареллой и запекайте при 160 °С еще 30–35 минут. Готовый киш выложите на блюдо и подавайте.

Суперцена
99⁹⁰



Сыр рассольный UNAGRANDE Mozzarella Ciliegine в шариках 50%, 125 г

Суперцена
259⁰⁰



1 кг

Филе цыпленка-бройлера красное ЯСНЫЕ ЗОРИ охлажденное, 1 кг



Суперцена
69⁹⁰



Приправа PRIPRAVKA Exclusive Professional натуральная без соли, 40–45 г, в ассортименте*

САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ

- **Куриное бедро** 500 г
- **Сыр Российский** 120 г
- **Яйцо куриное** 4 шт.
- **Ананас** (консервированный или свежий) 250 г
- **Шампиньоны** 150 г
- **Лук репчатый** 100 г
- **Майонез Провансаль 67%** 100 г
- **Масло подсолнечное** 100 мл
- **Орехи грецкие** 100 г
- **Соус соевый** 2 ст. л.
- **Приправа для курицы** 1 ст. л.
- **Перец черный молотый** щепотка
- **Соль** щепотка
- **Листья салата** для украшения

2. Обжарьте бедра на сильно разогретой сковороде или запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 20–30 минут. Готовое мясо охладите и нарежьте мелкими кубиками.

3. Яйца отварите вкрутую. Шампиньоны нарежьте ломтиками, посолите, поперчите и обжарьте на подсолнечном масле. Лук порубите и обжарьте до золотистого цвета отдельно. Ананас и очищенные яйца порежьте мелкими кубиками. Сыр натрите. Грецкие орехи обжарьте в духовке при температуре 180 °С и порубите.

4. В миске смешайте ананас, курицу, яйца, обжаренные лук и шампиньоны. Посолите. Заправьте частью майонеза. Добавьте половину тертого сыра.

5. Выложите салат на блюдо. Украсьте сыром, крошкой грецкого ореха и листьями салата.

Приготовление:

1. Куриные бедра промойте под холодной водой, обсушите бумажным полотенцем. Посолите, поперчите, натрите приправой для курицы, добавьте соевый соус и часть подсолнечного масла. Оставьте мясо мариноваться на 2 часа.

Суперцена
139⁹⁰



Майонез МАХЕЕВЪ оливковый 50,5%, 770 г



* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.





БУЖЕНИНА ДЕЛИКАТЕСНАЯ

- **Свиная шея** 800 г
- **Чеснок** 8 зубчиков
- **Майонез Провансаль 67%** 1 ст. л.
- **Масло оливковое** 6 ст. л.
- **Розмарин** 1 веточка
- **Горчица дижонская** 2 ст. л.
- **Горчица зернистая** 2 ст. л.
- **Сахар** 0,5 ч. л.
- **Смесь специй из розмарина, тимьяна, кориандра, мускатного ореха, майорана и паприки** 1 ст. л.
- **Смесь 5 перцев щепотка**
- **Соус соевый** 2 ст. л.
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

1. Свиную шейку промойте под проточной водой, обсушите бумажным полотенцем и сделайте тонкие надрезы под углом 45°. Нашпигуйте чесноком. Натрите мясо солью, сахаром, перцем и смесью специй, полейте

частью оливкового масла. Заверните в пленку и уберите в холодильник на ночь.

2. Достаньте мясо из холодильника, разверните пленку и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Обжарьте свинину со всех сторон на оливковом масле с добавлением веточки розмарина.

3. Соевый соус смешайте с дижонской горчицей и майонезом, смажьте смесью обжаренное мясо. Плотно заверните свинину в фольгу или положите в пакет для запекания. Готовьте в духовке при температуре 160 °C в течение 40–50 минут. Затем разверните буженину и смажьте зернистой горчицей. Запекайте еще 10 минут при температуре 200 °C до образования румяной корочки.



Суперцена
89⁹⁰



Майонез РЯБА Провансаль оливковый 67%, 372 г

Суперцена
429⁰⁰



Шейка свиная ЧЕРКИЗОВО в маринаде для запекания охлажденная, 1 кг



Тесто слоеное ХЛЕБНЫЙ ДОМ Звездное дрожжевое / бездрожжевое, 500 г



Бекон ВЕЛКОМ сырокопченый нарезка, 500 г



Говядина АШАН Фермерская духовая охлажденная, 1 кг



ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

- **Говяжья вырезка** 800 г
- **Шампиньоны** 200 г
- **Вешенки** 200 г
- **Бекон сырокопченый** 200 г
- **Яйцо (желток)** 2 шт.
- **Тесто слоеное дрожжевое** 500 г
- **Мука** 20 г
- **Тимьян** 2 веточки
- **Розмарин** 2 веточки
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Горчица дижонская** 2 ст. л.
- **Масло оливковое** 5 ст. л.
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Сахар** щепотка
- **Соль** щепотка

Приготовление:

- 1.** Вырезку промойте и обсушите бумажным полотенцем. Натрите солью, сахаром, смесью специй, сбрызните оливковым маслом и оставьте при комнатной температуре на 30 мин. Обжарьте мясо на сковороде с тимьяном и розмарином до румяной корочки, затем обмажьте горчицей.
- 2.** Грибы нашинкуйте. Чеснок мелко порубите. На разогретую сковороду

налейте оливковое масло, добавьте чеснок, тимьян и розмарин, обжаривайте пару минут. Увеличьте огонь и выложите грибы, готовьте 10–15 минут, добавьте по щепотке соли и перца. Готовые грибы измельчите блендером.

3. Выложите на пищевую пленку бекон, сверху — обжаренное мясо. Сверните рулет так, чтобы вырезка была завернута в бекон.

4. Раскатайте из теста прямоугольник толщиной 3–4 мм. Выложите грибы. Удалите с мяса пищевую пленку и выложите рулет в середину прямоугольника и смажьте вокруг желтком. Заверните рулет в тесто, обрежьте излишки и выложите на противень «швом» вниз. Смажьте желтком и отправьте в холодильник на 15 минут.

5. Разогрейте духовку до 200 °С. Достаньте рулет из холодильника, сделайте на нем надрезы и смажьте их оставшимся желтком. Запекайте рулет 20 минут, затем при 180 °С еще 15 минут. Готовое мясо достаньте из духовки и дайте «отдохнуть» 10–15 минут.



НОЖКИ КРОЛИКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

- **Ножки кролика** 1 кг
- **Минеральная вода** 1 л
- **Лук репчатый** 150 г
- **Морковь** 100 г
- **Сельдерей** (стебель или корень) 100 г
- **Вино белое сухое** 200 мл
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Мука** 100 г
- **Сливки 20%** 200 мл
- **Масло подсолнечное** 5 ст. л.
- **Масло сливочное** 30 г
- **Тимьян** 7 веточек
- **Лавровый лист** 2 шт.
- **Душистый перец** 5 горошин
- **Смесь 5 перцев** щепотка
- **Соль** 1 ч. л.

Приготовление:

1. Ножки кролика промойте под проточной водой, удалите пленки и замочите в минеральной воде на ночь. Затем

достаньте и обсушите салфетками.

2. Морковь и сельдерей нарежьте брусочками по 5 см. Лук порежьте соломкой. Обваляйте ножки кролика в муке.

3. В разогретый сотейник налейте сначала подсолнечное масло, затем добавьте сливочное, выложите ножки и обжаривайте их до золотистого цвета. Добавьте соль, перец и переложите на блюдо. В сковороду положите овощи, чеснок и веточки тимьяна, обжаривайте их 10–15 минут, а затем верните ножки. Влейте вино и выпаривайте алкоголь около 5 минут. Затем добавьте 400 мл воды, душистый перец, лавровый лист и тушите на медленном огне в течение 40 минут. Как только мясо станет мягким, добавьте сливки и продолжайте готовить еще 20 минут.

4. Готовые ножки выложите на блюдо.

Суперцена
139⁹⁰



Масло сладкосливочное БРЕСТ-ЛИТОВСК несоленое 82,5%, 180 г

Суперцена
179⁹⁰



Сливки PRESIDENT ультрапастеризованные 23%, 500 мл

Суперцена
98⁹⁰



Мука МАКФА пшеничная высший сорт, 2 кг



Суперцена
429⁰⁰



Вино ХОРОВАЦ красное / белое сухое, 0,75 л Армения

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

- Тушка гуся (4 кг) 1 шт.
- Лук репчатый 100 г
- Яблоки 4 шт.
- Апельсины 4 шт.
- Тимьян 4 веточки
- Соль, молотый черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Тушку гуся вымойте, удалите остатки перьев, отрежьте шею и первую фалангу крыльев. Удалите лишний жир около шеи и около разреза на брюшке. Зубочистками наколите кожу.
2. В очень большой кастрюле доведите до кипения воду и опустите тушку гуся ножками вверх. Держите 2 минуты, затем переверните и обварите с другой стороны. Обсушите гуся бумажными полотенцами изнутри и снаружи.
3. Натрите гуся изнутри и снаружи солью и перцем (около чайной ложки

соли на килограмм веса птицы). Оставьте в холодильнике на 2 дня.

4. Лук, яблоко и половинку апельсина нарежьте кубиками. Поместите внутрь тушки гуся вместе с тимьяном. Скрепите разрез деревянными зубочистками. Ножки свяжите друг с другом кулинарной нитью. Выложите тушку грудкой вниз в противень и запекайте 30 минут при 200 °С.
5. Из двух апельсинов выжмите сок и вылейте его в противень. Убавьте нагрев духовки до 160 °С. Переверните гуся грудкой вверх и готовьте из расчета 40 минут на 1 кг веса, поливая его жидкостью из противня каждые полчаса.
6. Оставшиеся яблоки и апельсин нарежьте дольками. Уложите фрукты вокруг тушки гуся и запекайте еще 30 минут. На стол гуся можно подать с апельсиновым джемом.





ПРЯНЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ ЧАЙ

- Зеленый чай 1 ст. л.
- Вода 1 л
- Клюква 400 г
- Сахар 100 г
- Корень имбиря 10 г
- Небольшой лимон 1 шт.
- Палочки корицы 2 шт.
- Звездочки бадьяна 4 шт.
- Зерна кардамона 4 шт.
- Душистый перец горошком 1 шт.
- Гвоздика 2 шт.

корень имбиря и лимон, а также все пряности.

4. Доведите до кипения и варите на слабом огне 5 минут. Закройте ковшик и оставьте напиток на 5 минут.

5. Процедите клюквенный чай через два слоя марли, разлейте по бокалам из толстого стекла и подайте на стол. Можно украсить целыми ягодами клюквы и палочками корицы.

Приготовление:

- 1.** Чай насыпьте во френч-пресс и залейте водой, нагретой до температуры 95 °С. Накройте и оставьте на 10 минут.
- 2.** Клюкву вымойте и разомните толкушкой с сахаром в ковшике.
- 3.** Влейте из френч-пресса заваренный чай. Добавьте нарезанный

Суперцена
159⁹⁰

Печенье LOTTE Choco Pie Strawberry бисквитное со вкусом клубники / прослоенное глазированное со вкусом банана, 336 г



Суперцена
199⁹⁰



Мороженое АЙСБЕРРИ Жемчужина России рулет карамель с орехами, 400 г



Суперцена
109⁹⁰



Круассаны 7DAYS, 260-265 г, в ассортименте*

Суперцена
139⁹⁰



Пастила БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛЬНАЯ МАНУФАКТУРА классическая / с брусникой, 200 г

* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.



Суперцена
599⁰⁰



Пирог сырный BETTY'S CAKE Чизкейк Ассорти мини, 500 г

Суперцена
159⁹⁰



Зефир СЕМЕЙКА ОЗБИ ванильный / бело-розовый, 540 г

Суперцена
189⁹⁰



Торт Сказка, 450 г

Суперцена
699⁰⁰



Торт MIREL Эстерхази, 650 г



Наборы для заказа



5
НА ПЕРСОН

Набор «Классик» 2999⁹⁹

Для ценителей времени АШАН подготовил традиционный набор блюд. На закуску — тарталетки с муссом из сельди, с грибным жюльеном, а также рулетики из ветчины. Столпы новогоднего стола — салаты оливье и сельдь под шубой. На горячее — курица гриль в маринаде и картофель-

ные дольки с розмарином.

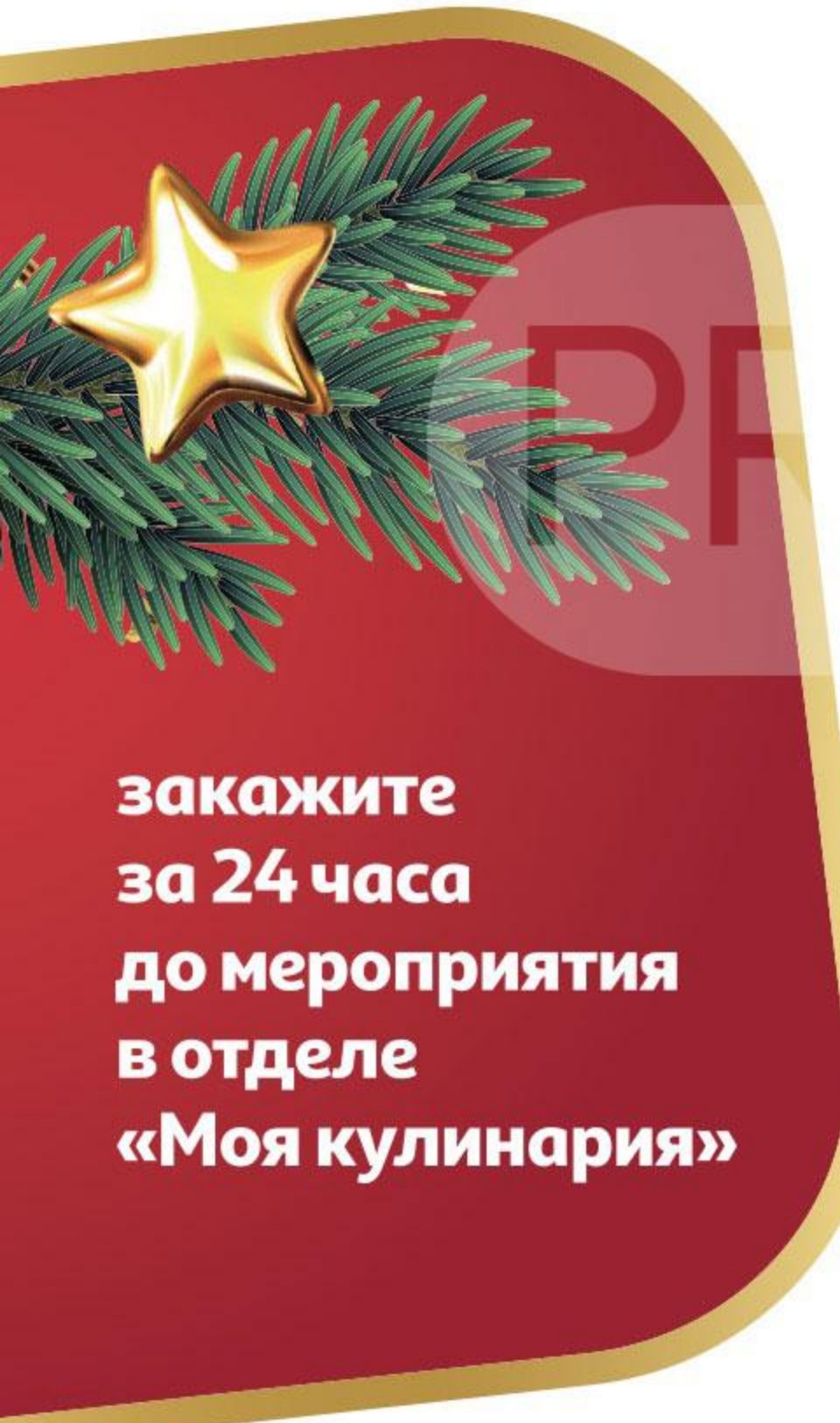
Набор «Модерн» 4999⁹⁹

Для тех, кто не готов выбирать курицу или рыбу, АШАН предусмотрел оба варианта. На закуску — три вида тарталеток: с муссом из сливочного и голубого сыров, с грибным жюльеном, с нежной куриной грудкой и ананасом. И рулетики из баклажанов, разумеется. Из салатов предложены «Лагуна» с куриным филе и шампиньонами и слоеный «Морской» — со скумбрией и маслинами. Основные блюда — лосось гриль с медом и мясо

по-итальянски, к ним подаются салат «Овощной светофор» и румяный картофель, запеченный под сметаной.

Набор «Элит» 5999⁹⁹

Это вариант для гурманов. В наборе и сет из тарталеток (с крабом, с сырным муссом, с тартаром из горбуши, с оливье), и нежнейшие круассаны с семгой. В меню холодных блюд — беспроигрышный «Цезарь с индейкой» и салат с морепродуктами. А под занавес — ароматная утка гриль с апельсинами, запеченные овощи, картофель с розмарином и любимый жюльен из куриной грудки с грибами.



закажите
за 24 часа
до мероприятия
в отделе
«Моя кулинария»



Подарочные корзины

Новый год — это череда поздравлений и встреч: официальных, обязательных, спонтанных, искренних, стихийных. Время в декабре как будто ускоряется, тут бы успеть доехать, добраться, вспомнить, организовать, и совсем не до того, чтобы скрупулезно мониторить магазины на предмет новогодних предложений. Поэтому АШАН взял эту заботу на себя — скомпоновал, рассортировал и упаковал подарочные

корзины. Вариантов наполнения масса — для любого повода, компании и бюджета. Поэтому можете быть совершенно спокойны: в АШАН вы точно найдете то, что нужно. К тому же настоящий шоколад, премиальный чай, ароматный кофе или бутылка хорошего вина уместны всегда.

1 Шоколадное ассорти из конфет с фундуком и пралине; роскошная

плитка темного шоколада с апельсином и миндалем; крупнолистовой цейлонский чай; сублимированный кофе из обжаренных молотых зерен и игристое вино с яркими нотами зеленого яблока, груши, цветов акации и пряных трав.

2 Коллекция конфет из темного и молочного шоколада с цельным и дробленным фундуком, ореховой

начинкой и вафельной крошкой; крепкий сублимированный кофе из особого сорта бразильской арабики Brazil Bourbon; blend черного крупнолистового чая с апельсином и корицей.



В АШАН вам могут собрать праздничную корзину по индивидуальному заказу. Подробности уточняйте в гипермаркетах АШАН.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

- **Говяжья вырезка** 800–900 г
- **Смесь свежемолотых перцев** 1 ч. л.
- **Масло сливочное** 10 г
- **Масло оливковое** 1 ст. л.
- **Соль** по вкусу

Приготовление:

1. Говяжью вырезку достаньте из холодильника и оставьте при комнатной температуре не менее чем на 30 минут.
2. Вымойте мясо и обсушите бумажными полотенцами.
3. Разрежьте поперек волокон на 4 крупных куска толщиной не менее 4 см.

Посолите и поперчите. Прикройте фольгой и оставьте еще на 30 минут.

4. В сковороде гриль нагрейте оба вида масла. Промажьте получившейся смесью всю поверхность сковороды кулинарной кисточкой. Бока медальонов оберните полосками фольги. Выложите мясо на раскаленную сковороду и жарьте с обеих сторон по 3 минуты.

5. Затем снимите фольгу, переложите медальоны на противень и поместите в духовку, нагретую до 60 °С, на 10 минут.



Суперцена
249⁰⁰



Бургер МИРАТОРГ Родео из мраморной говядины Black Angus охлажденный, 360 г

Суперцена
149⁹⁰



Бекон МИРАТОРГ говяжий мраморный охлажденный, 190 г

Суперцена
569⁰⁰



Медальоны МИРАТОРГ говяжьи из яблочка охлажденные, 490 г



Суперцена
139⁹⁰



Колбаски МИРАТОРГ Для гриля охлажденные, 400 г

Суперцена
149⁹⁰



Колбаски МИРАТОРГ Чевапчичи из говядины Black Angus охлажденные, 300 г

Суперцена
199⁹⁰



Фарш МИРАТОРГ из говядины Black Angus охлажденный, 400 г

Суперцена
429⁰⁰



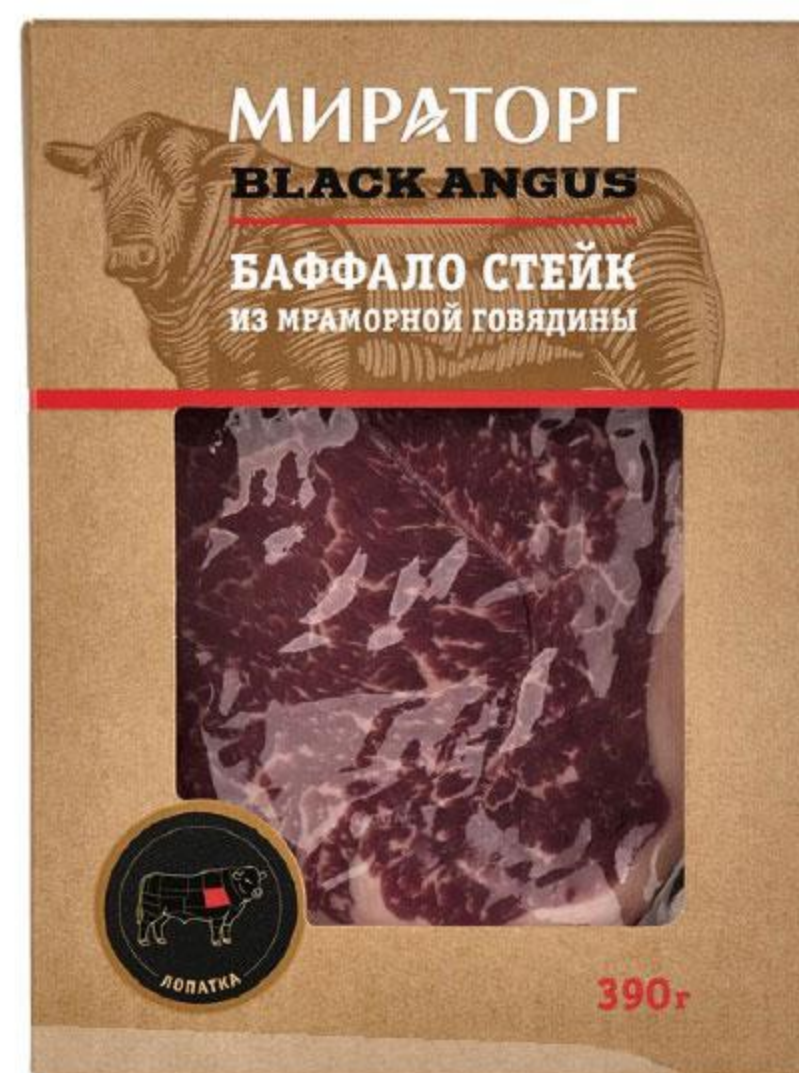
Ребрышки свиные МИРАТОРГ Барбекю охлажденные, 1 кг

Суперцена
369⁰⁰



Стейк МИРАТОРГ Стриплойн охлажденный, 250 г

Суперцена
449⁰⁰



Стейк МИРАТОРГ Баффало говяжий охлажденный, 390 г

Суперцена
499⁰⁰



Раунд стейк МИРАТОРГ из мраморной говядины Black Angus охлажденный, 470 г

Суперцена
519⁰⁰



Стейк МИРАТОРГ Рамп из мраморной говядины Black Angus охлажденный, 480 г



Суперцена
129⁹⁰



Фарш АШАН По-домашнему фермерский из свинины и говядины охлажденный, 400 г

Суперцена
129⁹⁰



Биштекс АШАН из говядины рубленый охлажденный, 300 г

Суперцена
139⁹⁰



Колбаски АШАН Краинские домашние охлажденные, 400 г

Суперцена
159⁹⁰



Кебабчичи МИРАТОРГ из мраморной говядины охлажденные, 300 г

Суперцена
329⁰⁰



1 кг

Шашлык АШАН из шейки свиной охлажденный, 1 кг

Суперцена
369⁰⁰



1 кг

Ребрышки свиные МИРАТОРГ Деликатесные охлажденные, 1 кг



Суперцена
199⁹⁰



Сашлык АШАН Барбекю из свинины Фермерской охлажденный, 1 кг

СТЕЙК РИБАЙ

- Стейк рибай 1 шт.
- Масло оливковое 1 ст. л.
- Масло сливочное 25 г
- Чеснок 1 зубчик
- Розмарин 1 веточка
- Соль, молотый черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Стейк достаньте из холодильника, прикройте пленкой и оставьте при комнатной температуре на 1 час.
2. Смажьте стейк оливковым маслом, посолите и поперчите. Оставьте при комнатной температуре на 20 минут.
3. Раскалите сковороду гриль и выложите стейк.

Жарьте примерно 60–90 секунд.

4. Переверните стейк, выложите в ту же сковороду сливочное масло, раздавленный зубчик чеснока и веточку розмарина. Жарьте 60–90 секунд.

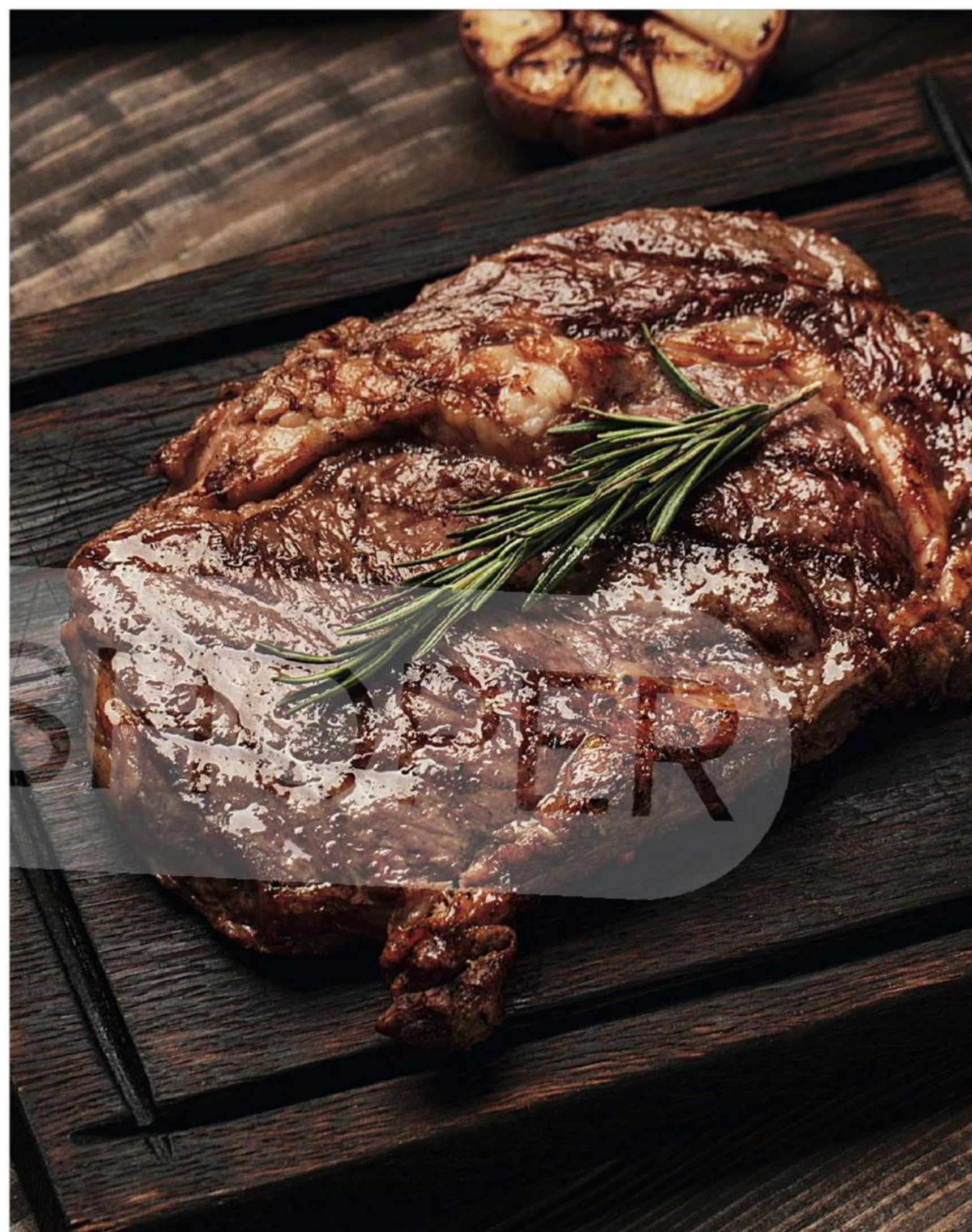
5. Уменьшите огонь до среднего. Полейте стейк ароматным маслом из сковороды и готовьте до желаемой степени прожарки, перевернув один раз. (Medium rare — 3 минуты, medium — 4 минуты, medium well — 5 минут.)

6. Снимите мясо со сковороды и дайте отдохнуть в теплом месте 5 минут, затем подайте на стол.

Суперцена
469⁰⁰



Стейк МИРАТОРГ Рибай охлажденный, 250 г





ЗАПЕЧЕННЫЕ УТИНЫЕ НОЖКИ С АПЕЛЬСИНОМ

- Утиные ножки 4 шт.
- Апельсин 4 шт.
- Соус соевый 2 ст. л.
- Мед 2 ст. л.
- Соус табаско 0,5 ч. л.
- Уксус бальзамический 1 ст. л.
- Сушеное орегано 1 ч. л.
- Масло растительное 1 ст. л.
- Соль, молотый черный перец по вкусу

Приготовление:

1. Утиные ножки вымойте и сложите в большую миску. Из двух апельсинов выжмите сок, оставшиеся нарежьте кружочками.

2. К соку добавьте соевый соус, мед, табаско, бальзамический уксус и орегано. Немного посолите и поперчите. Полейте получившимся маринадом утиные ножки, закройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час в прохладном месте.

3. В большой сковороде нагрейте растительное масло. Утиные ножки слегка обсушите бумажными полотенцами. Выложите в сковороду кожей вниз и обжарьте до корочки. Переверните и хорошо подрумяньте с другой стороны.

4. В форму выложите нарезанные апельсины. Сверху поместите обжаренные утиные ножки. Влейте оставшийся маринад и запекайте 25 минут при температуре 200 °С, периодически смазывая маринадом из формы. Затем уменьшите нагрев духовки до 160 °С и готовьте еще 50 минут, смазывая маринадом раз в 10–15 минут. За 5 минут до готовности в форму к ножкам можно добавить веточку розмарина и немного брусники.



Суперцена
339⁰⁰



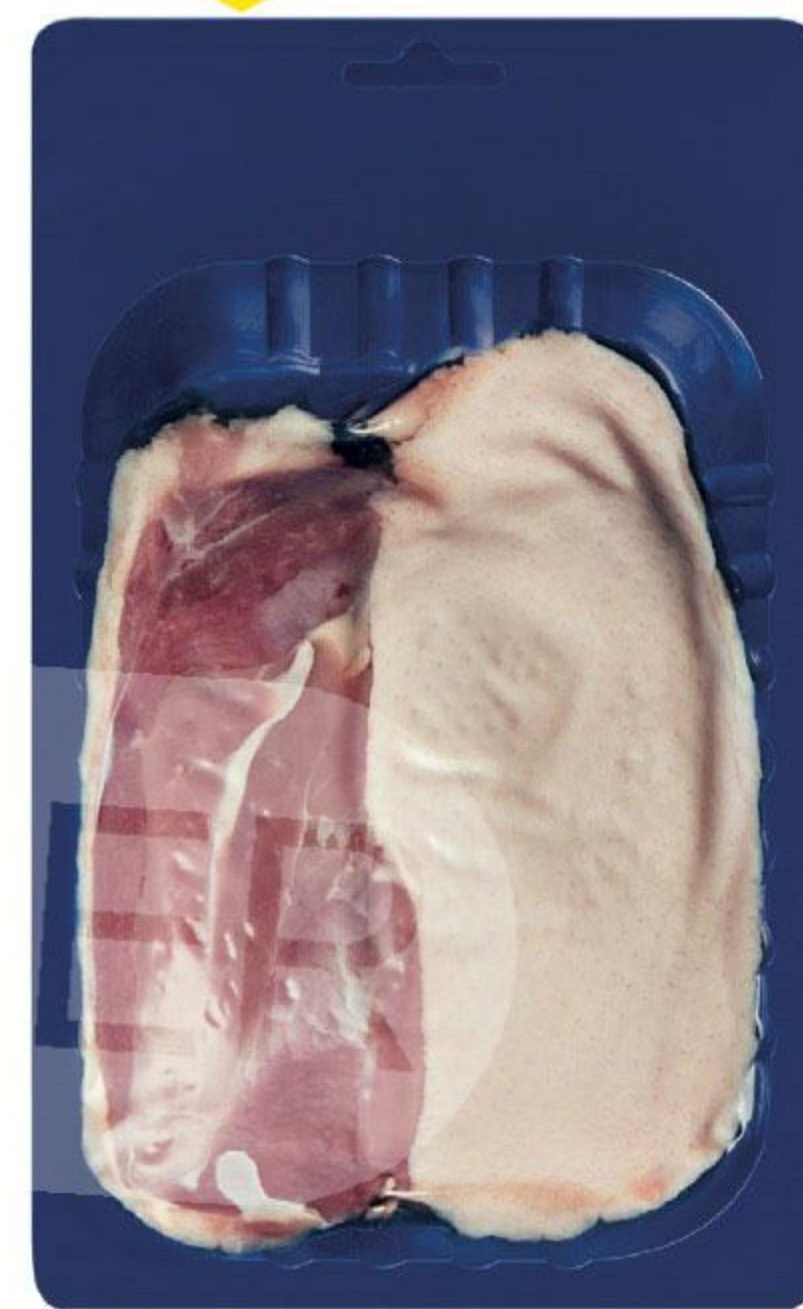
Рулька индейки ИНДИЛАЙТ Баварская в маринаде охлажденная, 1 кг

Суперцена
269⁰⁰



Тушка утенка ОЗЕРКА охлажденная, 1 кг

Суперцена
639⁰⁰



Филе грудки утенка ОЗЕРКА Darfresh охлажденное, 1 кг



Суперцена
119⁹⁰



Котлеты БЛАГОЯР Рубленые по-французски охлажденные, 480 г

Суперцена
139⁹⁰



Крокеты БЛАГОЯР куриные в панировке охлажденные, 480 г

Суперцена
179⁹⁰



Цыпленок табака АГРОКОМПЛЕКС ВЫСЕЛКОВСКИЙ По-домашнему охлажденный, 1 кг



Суперцена
189⁹⁰



Цыпленок табака БЛАГОЯР со специями охлажденный в пакете для запекания, 1 кг



Суперцена
199⁹⁰



Купаты из цыпленка-бройлера АГРОКОМПЛЕКС ВЫСЕЛКОВСКИЙ Классические охлажденные, 1 кг



Суперцена
199⁹⁰



Голень цыпленка-бройлера БЛАГОЯР охлажденная, 1 кг





ЗАКУСКА ИЗ САЛАТА ЛАТУК С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

- **Филе цыпленка** 400 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Масло растительное** 3 ст. л.
- **Апельсины** 2 шт.
- **Крупные зеленые яблоки** 400 г
- **Сок и тертая цедра 1 лимона**
- **Салат латук** 8–12 крупных листьев
- **Лук красный** 100 г
- **Масло оливковое** 2 ст. л.
- **Мед** 2 ст. л.
- **Горчица зернистая** 2 ст. л.
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

Приготовление:

1. Филе цыпленка вымойте и обсушите. Посолите и поперчите. Чеснок пропустите через пресс, обмажьте им филе цыпленка. Оставьте на 30 минут.

2. В сковороде нагрейте растительное масло. Выложите филе и обжарьте со всех сторон до корочки

на среднем огне. Закройте сковороду и доведите цыпленка до готовности (15 минут). Дайте остыть.

3. Апельсины очистите и разделите на дольки. Снимите белые пленки. Яблоки вымойте. Одно очистите и натрите на мелкой терке в миску. Влейте 2 ст. л. лимонного сока и перемешайте.

4. Второе яблоко нарежьте тонкими дольками. Сбрызните их оставшимся лимонным соком. Листья салата вымойте и обсушите. Лук очистите и нарежьте полукольцами.

Для соуса тертое яблоко перемешайте с оливковым маслом, медом и горчицей. Филе нарежьте тонкими ломтиками. Разложите их по листьям салата, чередуя с апельсинами и яблоками. Украсьте красным луком и тертой цедрой. Соус подайте отдельно.



Суперцена
269⁰⁰



Филе цыпленка-бройлера СЕЛЬСКИЕ ТРАДИЦИИ без кожи охлажденное, 1 кг

Суперцена
199⁹⁰



Шашлык из цыпленка-бройлера МИРАТОРГ охлажденный, 1 кг

Суперцена
239⁰⁰



Крыло куриное МИРАТОРГ Гриль в маринаде охлажденное, 1 кг



Суперцена
149⁹⁰

Карпаччо
ИНДИЛАЙТ
из индейки
охлажденное,
300 г



Суперцена
249⁰⁰

Медальон
из индейки
ИНДИЛАЙТ
охлажденный,
500 г




Суперцена
249⁰⁰

Котлета
натуральная
ИНДИЛАЙТ
из индейки
охлажденная, 500 г



Суперцена
359⁰⁰


Филе грудки
индейки
ИНДИЛАЙТ малое
охлажденное, 1 кг





Приглашаем к столу

Суперцена
199⁰⁰



Минтай AGAMA филе
порционное свежемороженое,
400 г

Суперцена
289⁰⁰



Филе палтуса FISH & MORE
замороженное, 500 г

Суперцена
549⁰⁰



Лойн трески AGAMA
замороженный, 400 г

Суперцена
599⁰⁰



Тунец AGAMA филе-кусок
сыромороженный, 400 г

Суперцена
699⁰⁰



Лосось
FISH & MORE Сочная рыбка
стейк свежемороженный, 500 г

Суперцена
899⁰⁰



Лосось
FISH & MORE филе-кусок
на коже свежемороженный,
500 г

Суперцена
189⁰⁰



Мидии AGAMA в створках
в собственном соку варено-
мороженые, 450 г

Суперцена
289⁰⁰



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
По-бургундски, 170 г

Суперцена
289⁰⁰



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
Пармезан, 170 г

Суперцена
289⁰⁰



Улитки ДИКИЙ БЕЛОК в соусе
Версаль, 170 г

Суперцена
329⁰⁰



Морской коктейль AGAMA
сыромороженный, 300 г

Суперцена
349⁰⁰



Кальмар BOREALIS
Командорский филе без кожи,
500 г

Суперцена
549⁰⁰



Филе морского гребешка
AGAMA, 250 г

Суперцена
649⁰⁰



Кальмар горячего копчения с пряностями, 1 кг



Суперцена
299⁰⁰



Скумбрия BOREALIS атлантическая неразделанная свежемороженая, 1 кг

Суперцена
179⁹⁰



Филе сельди САНТА БРЕМОР Матиас деликатесное, 500 г



РУЛЕТКИ ИЗ СКУМБРИИ

- **Филе скумбрии на коже** 4 шт.
- **Лук репчатый** 150 г
- **Чеснок** 2 зубчика
- **Морковь** 200 г
- **Перец красный сладкий** 100 г
- **Укроп** 1 веточка
- **Сыр твердый** 100 г
- **Масло растительное** 2 ст. л.
- **Лук зеленый для украшения** по вкусу
- **Соль, молотый черный перец** по вкусу

соломкой. Укроп вымойте и порубите. Сыр натрите на мелкой терке.

3. В сковороде нагрейте масло и слегка подрумяньте лук с чесноком. Добавьте морковь и сладкий перец. Помешивая, жарьте на среднем огне 7 минут. Добавьте укроп, посолите и поперчите. Перемешайте, снимите с огня и дайте остыть.

4. Посыпьте тертым сыром филе скумбрии и выложите на него начинку. Сверните рулетиками и скрепите деревянными зубочистками. Выложите в форму и запекайте 25 минут при температуре 180 °С.

5. Перед подачей удалите зубочистки и посыпьте рулетики зеленым луком.

Приготовление:

- 1.** Филе скумбрии вымойте и обсушите бумажным полотенцем. Выложите на доску кожей вниз. Посолите и поперчите.
- 2.** Лук и чеснок очистите, порубите. Морковь очистите, вымойте и натрите на крупной терке. Сладкий перец нарежьте короткой

Суперцена
249⁰⁰



Коктейль из морепродуктов МЕРИДИАН Морской микс в масле, 430 г

Суперцена
229⁰⁰



Коктейль из морепродуктов МЕРИДИАН Морской микс в рассоле, 430 г

Суперцена
179⁹⁰



Печень трески ПУТИНА, 150 г

Суперцена
339⁰⁰



Скумбрия VICI Атлантическая холодного копчения резаная без головы крупная, 480 г




**Готовьте любимые
 хлеб и выпечку
 дома**



**быстро
 без разморозки!**