



Pa Мария Pa
 С 8 ПО 21 ЯНВАРЯ 2025 Г.

Удём в гости!



КОФЕ ФРЕСКО, АРАБИКА ДОППИО, РАСТВОРИМЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОТОГО, 100 Г



~~481⁹⁰~~
310⁹⁰
-35%



~~129⁸⁰~~
89⁹⁰
-30%

ПЕЧЕНЬЕ ДРУЖНО, ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО, 400 Г



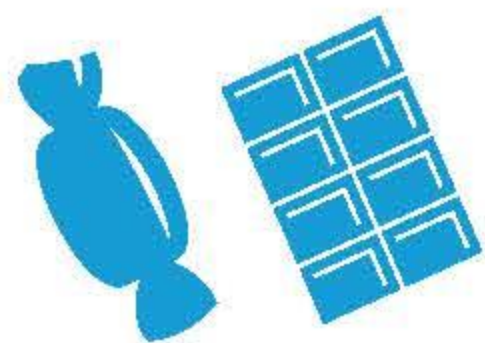
КОЛБАСА ВЯЗАНКА МОЛОКУША, ВАРЁНАЯ, 400 Г

~~263⁹⁰~~
159⁹⁰
-39%



СМЕТАНА МОЛОЧНАЯ СКАЗКА, 15%, 320 Г

~~105⁹⁰~~
89⁹⁰
-15%



ШОКОЛАД ДАВ,
С ЦЕЛЬНЫМ ФУНДУКОМ,
МОЛОЧНЫЙ, 90 Г

~~142⁸⁰~~
109⁹⁰
-23%

ШОКОЛАД КОММУНАРКА,
МОЛОЧНЫЙ, 85 Г



~~139⁹⁰~~
84⁹⁰
-39%

КОНФЕТЫ СНИКЕРС МИНИС,
ВЕСОВЫЕ, 1 КГ

~~1036⁰⁰~~
700⁰⁰
-32%

ШОКОЛАДНЫЙ
БАТОНЧИК ХАМБО,
С АРАХИСОМ И КАРАМЕЛЬЮ,
50 Г

~~36⁴⁰~~
28⁹⁰
-20%



ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК
ХАМБО, С АРАХИСОМ И
ВОЗДУШНЫМ РИСОМ, 45 Г

~~33⁷⁰~~
24⁹⁰
-26%





ИРИС ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК,
КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ, 250 Г



~~143⁵⁰~~
99⁹⁰
-30%

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ,
ВЕСОВЫЕ, 1 КГ



~~299⁹⁰~~
255⁰⁰
-15%

КОНФЕТЫ РОМАШКИ,
КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ, 1 КГ



~~669⁹⁰~~
470⁰⁰
-29%

КАРАМЕЛЬ МОСКВИЧКА,
РОТ ФРОНТ, 250 Г



~~161⁷⁰~~
109⁹⁰
-32%

МАРМЕЛАД КОНФИТРЕЙД,
СВИТ БОКС, ВОЛШЕБНИК
ИЗУМРУДНОГО ГОРОДА, С
ПОДАРКОМ, 10 Г



~~199⁹⁰~~
119⁹⁰
-40%

ДЕСЕРТ КИДС БОКС,
ВОЛШЕБНИК ИЗУМРУДНОГО
ГОРОДА, С ПОДАРКОМ, 20 Г



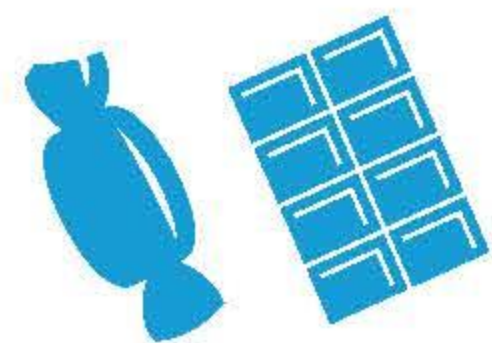
~~99⁹⁰~~
69⁹⁰
-30%

Интересный факт

В дореволюционной России ириски часто называли «ключиками», потому что их форма напоминала маленькие ключи. В XIX веке, когда эти конфеты стали популярными, их часто изготавливали в виде прямоугольных плиток с углублениями по бокам, напоминающими форму старинного ключа. Это стало основой для прозвища, которое закрепилось за ними и сделало «ключики» известным названием для ирисок в народе.

А вот шоколад помогает быстрее восстановиться после тренировок! Это выяснили учёные из Департамента питания и наук о здоровье. Оказавшись в вашем рационе, какао способствует более быстрому восстановлению благодаря высокому содержанию белка и углеводов в напитке. Мало кто знал, что любимое лакомство может быть не только вкусным, но и полезным после активных нагрузок!





ПРЯНИК ПЫШКИН ДОМ,
КАРМЕН, 350 Г



~~89⁹⁰~~
66⁹⁰
-25%

ПЕЧЕНЬЕ ПЫШКИН ДОМ,
КУРАБЬЕ, ГОСТ, 1 КГ



~~294⁹⁰~~
235⁹⁰
-20%

ПЕЧЕНЬЕ ПЫШКИН ДОМ,
САХАРНОЕ, С АРАХИСОМ, 310 Г



~~71⁴⁰~~
56⁹⁰
-20%

ЗЕФИР СЛАДКИЙ СНЕГ,
НЕЖНОЕ СУФЛЕ, 85 Г



~~66³⁰~~
49⁵⁰
-25%

ПЕЧЕНЬЕ АЛТАЙСКИЕ
ЗАКРОМА, ОВСЯНОЕ
С КУСОЧКАМИ ШОКОЛАДА,
СДОБНОЕ, 250 Г



~~90⁹⁰~~
67⁹⁰
-25%





Рецепт

Медово-ореховые кексы с морковью и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мёд - 150 г
Яйцо - 2 шт.
Растительное масло - 100 г
Морковь - 2 средние
Мука - 200 г
Разрыхлитель теста - 1 ч. л.
Сода - 1/2 ч. л.
Корица - 1 ч. л.
Молотый имбирь - 1/2 ч. л.
Соль - 1/4 ч. л.
Грецкий орех - 100 г
Изюм - 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогрейте духовку до 180° С. Застелите форму для кексов или используйте бумажные формочки.
В миске взбейте яйца с мёдом до лёгкости. Добавьте растительное масло и тёртую морковь, тщательно перемешайте.
В отдельной миске соедините муку, разрыхлитель, соду, корицу, имбирь и соль. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в морковную смесь, перемешивая до получения однородного теста.
Вмешайте в тесто орехи и изюм (если используете).
Разделите тесто по формочкам, заполняя их на 2/3.
Выпекайте кексы 20-25 минут или до золотистой корочки и готовности (проверьте готовность деревянной шпажкой).
Остудите кексы на решётке и подавайте.
Эти медово-ореховые кексы с морковью и корицей получаются очень ароматными, с влажной текстурой и насыщенным вкусом. Идеальны для холодных зимних дней и уютных встреч с друзьями или семьёй.



МЁД ПЛАТИ МЕНЬШЕ - ЖИВИ ЛУЧШЕ, ГРЕЧИШНЫЙ, 1 КГ

~~320⁹⁰~~
255⁹⁰
-20%

ШОКОЛАД ЧО КО-ТЕ,
МАЛИНА/МАНГО, МОЛОЧНЫЙ,
43 Г



~~38⁰⁰~~
26⁹⁰
-29%

ТОРТ ВАФЕЛЬНЫЙ
МИШКА КОСОЛАПЫЙ,
КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ, 250 Г

~~227⁵⁰~~
144⁹⁰
-36%



ТОРТ СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ,
МИРЕЛЬ, 650 Г



~~457⁰⁰~~
341⁹⁰
-25%



Рецепт

Бананово-сгущённые оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Варёная сгущёнка - 1 банка (380 г)
 Бананы - 2 шт.
 Яйцо - 1 шт.
 Мука - 200 г
 Разрыхлитель теста - 1 ч. л.
 Соль - щепотка
 Корица - 1/2 ч. л.
 Масло для жарки - по необходимости

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите бананы и разомните их вилкой в пюре. Важно, чтобы бананы были хорошо созревшими, они придадут оладьям сладость.

В отдельной миске взбейте яйцо с варёной сгущёнкой до однородной массы.

В смесь сгущёнки и яйца добавьте банановое пюре, хорошо перемешайте.

В другой миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и корицу.

Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в жидкую смесь, перемешивайте до получения однородного теста. Тесто должно быть густым, но не слишком плотным.

На разогретой сковороде с небольшим количеством масла жарьте оладьи на среднем огне. Для этого выкладывайте ложку теста на сковороду и обжаривайте с каждой стороны по 2-3 минуты, до золотистого цвета.

Подавайте оладьи горячими, посыпанными сахарной пудрой или политыми мёдом, а также можно добавить свежие ягоды или орехи для дополнительного вкуса.

Эти оладьи с варёной сгущёнкой получаются мягкими, ароматными и сладкими, с приятным банановым вкусом, идеально подходящими для завтрака или десерта.



МОЛОКО СГУЩЁННОЕ
 КОРОВКИНО, ВАРЁНОЕ,
 ЦЕЛЬНОЕ С САХАРОМ,
 380 Г



~~171⁹⁰~~
136⁹⁰
-20%

САХАР НАТУРИКА,
 1 КГ

~~100⁷⁰~~
79⁹⁰
 1 шт.
74⁹⁰
 от 2 шт.
-25%



МОЛОКО СГУЩЁННОЕ
 КОРОВКИНО, ЦЕЛЬНОЕ С
 САХАРОМ, 8,5%, 280 Г

~~108⁹⁰~~
86⁹⁰
-20%



САХАР МАРИЯ,
 РАФИНАД, 500 Г

~~82⁰⁰~~
64⁵⁰
-21%



КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

 КОФЕ • 7

КОФЕ АМБАССАДОР,
ПЛАТИНУМ, РАСТВОРИМЫЙ, 95 Г



~~460⁹⁰~~
367⁹⁰
-20%

КОФЕ МАКСИМ,
РАСТВОРИМЫЙ, 50 Г



~~204⁴⁰~~
152⁹⁰
-25%

КОФЕ ЭЛЬ ГРАТО ГОЛД,
РАСТВОРИМЫЙ, 95 Г



~~297⁹⁰~~
237⁹⁰
-20%

КОФЕ ЭЛЬ ГРАТО,
ПРЕМИУМ, РАСТВОРИМЫЙ, 95 Г



~~363⁹⁰~~
289⁹⁰
-20%

КОФЕ ЭЛЬ ГРАТО,
В ЗЁРНАХ, 250 Г



~~289⁹⁰~~
231⁹⁰
-20%



Интересный факт

А вы знали, что каждый год в мире выпивается около 500 миллиардов чашек кофе, и большая часть этих чашек — на завтрак. Это делает кофе одним из самых популярных напитков, который помогает людям проснуться и начать день с зарядом бодрости.

Кофе имеет не только стимулирующий эффект, но и может быть полезен для улучшения памяти. Некоторые исследования показали, что кофеин может улучшать краткосрочную память, что важно при запоминании учебного материала для студентов.

Знаете ли вы, что кофе с лимоном был изобретён в Древнем Риме? Этот необычный напиток называется Espresso Romano и сочетает в себе насыщенный вкус кофе с цитрусовыми нотками. Кроме того, он обладает полезными свойствами: кофе стимулирует мозговую активность и улучшает настроение, а лимон добавляет антиоксиданты, поддерживает иммунную систему и помогает улучшить пищеварение.

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



Рецепт

Зимний чай с яблоком, корицей и гвоздикой - согревающий напиток, который подарит уют в холодные дни.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чёрный чай - 1 ч. л.
- Яблоко - 1/2
- Корица - 1 палочка
- Гвоздика - 2-3 шт.
- Мёд - 1 ч. л. (по желанию)
- Кипяток - 250 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заварите чёрный чай в кипятке и дайте настояться 3-5 минут. Нарежьте яблоко на тонкие ломтики и добавьте их в чашку. Положите палочку корицы и несколько гвоздик для аромата. Если хотите добавить сладости, добавьте мёд и тщательно перемешайте. Залейте настоянный чай в чашку с фруктами и специями, дайте настояться 2-3 минуты. Этот чай идеально подойдет для январских холодов: тёплый, пряный и с лёгкой сладостью от яблок и мёда, он подарит ощущение зимнего уюта.



**ЧАЙ ПО ЧАШЕЧКЕ,
ЧЁРНЫЙ, КРУПНОЛИСТОВОЙ,
200 Г**



~~179³⁰~~
142⁹⁰
-20%

**ЧАЙ МАЙСКИЙ,
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ,
ЧЁРНЫЙ, 25 ПАК.**

~~74⁹⁰~~
53⁹⁰
-28%



**ЧАЙ МАЙСКИЙ,
ЧЁРНЫЙ, 25 ПАК.**

~~78⁹⁰~~
54⁹⁰
-30%



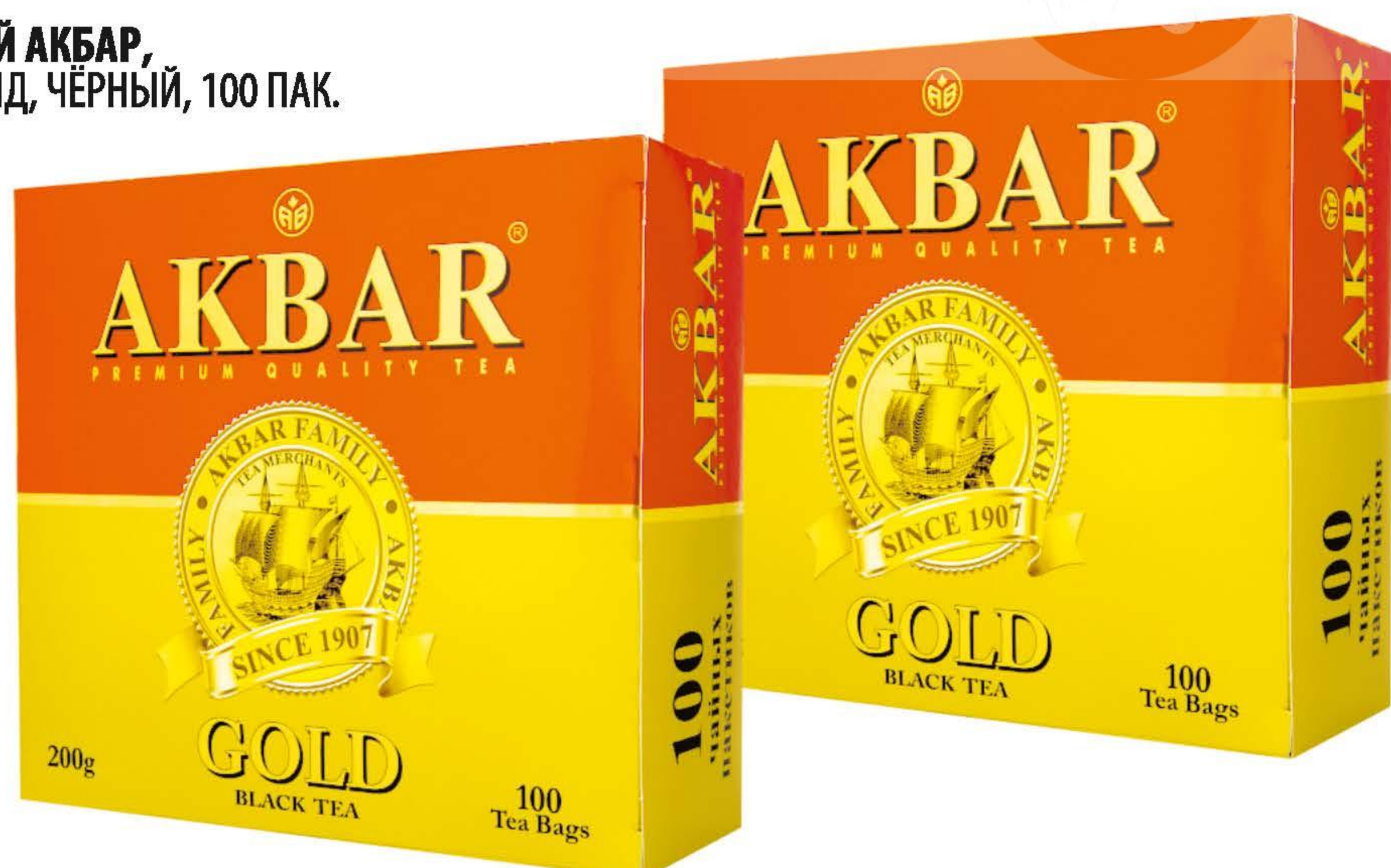
**ЧАЙ КЁРТИС,
ЭЛЕГАНТ, ЭРЛ ГРЕЙ,
ЧЁРНЫЙ, 100 ПАК.**

~~398⁹⁰~~
269⁹⁰
-32%



**ЧАЙ АКВАР,
ГОЛД, ЧЁРНЫЙ, 100 ПАК.**

~~399⁹⁰~~
299⁹⁰
-25%



Рецепт

Медовые пряники с цедрой апельсина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука - 250 г
Мёд - 100 г
Сливочное масло - 50 г
Яйцо - 1 шт.
Сахар - 100 г
Сода - 1 ч. л.
Молотая корица - 1 ч. л.

Молотый имбирь - 1/2 ч. л.
Молотая гвоздика - 1/2 ч. л.
Цедра 1 апельсина
Моль - щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В небольшой кастрюле растопите мед и сливочное масло, добавьте сахар, корицу, имбирь, гвоздику и щепотку соли. Прогревайте смесь на медленном огне, пока сахар не растворится, затем снимите с огня.

К этой же смеси добавьте цедру апельсина и тщательно перемешайте.

В отдельной миске взбейте яйцо и добавьте его в медово-сливочную смесь. Перемешайте до однородности.

В другой миске соедините муку и соду. Постепенно вводите мучную смесь в жидкую и замешивайте тесто. Оно должно быть мягким, но не липким.

Заверните тесто в плёнку и оставьте на 30 минут в холодильнике для охлаждения.

Разогрейте духовку до 180° С и застелите противень бумагой для выпечки.

Охлаждённое тесто раскатайте на рабочей поверхности толщиной 5 мм. Вырежьте пряники с помощью формочек (круглые, звездочки, сердца — любые, на ваш вкус).

Выпекайте пряники 8-10 минут, пока они не подрумянятся по краям.

Дайте остыть на решётке, затем при желании украсьте сахарной глазурью или просто посыпьте сахарной пудрой.

Эти медовые пряники с апельсиновой цедрой станут отличным дополнением к зимним чаепитиям и согреют в холодный январский день!



**МУКА МАРИЯ,
ПШЕНИЧНАЯ, ГОСТ, 2 КГ**



~~87⁸⁰~~
69⁹⁰
-20%



**НА ПРИПРАВЫ
ТМ "ПРИПРАВЫЧ":
УНИВЕРСАЛЬНАЯ,
100 БЛЮД, БУКЕТ ЗЕЛЕНИ
И ОВОЩЕЙ, ДЛЯ ПЕРВЫХ
БЛЮД, 15 - 60 Г
СКИДКА ДО
-41%**

**СЛАЙСЫ ПЛАТИ МЕНЬШЕ -
ЖИВИ ЛУЧШЕ,
ПШЕНИЧНЫЕ, 90 Г**

~~28⁹⁰~~
24⁵⁰
-15%





КЕТЧУП МАХЕЕВЪ,
ЛЕЧО, ТОМАТНЫЙ,
ШАШЛЫЧНЫЙ, 500 Г



~~149⁹⁰~~
109⁹⁰
-26%

КЕТЧУП ПЕРСОНА,
ТОМАТНЫЙ, 800 Г



~~125⁹⁰~~
93⁹⁰
-25%

МАЙОНЕЗ ПЕРСОНА,
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ,
700 МЛ



~~203⁹⁰~~
119⁹⁰
-41%

МАЙОНЕЗ Я ЛЮБЛЮ
ГОТОВИТЬ, НОВОСИБИРСКИЙ,
ПРОВАНСАЛЬ, КЛАССИЧЕСКИЙ,
67%, 200 МЛ



~~66²⁰~~
49⁵⁰
-25%

МАЙОНЕЗ МАХЕЕВЪ,
ПРОВАНСАЛЬ, С ЛИМОННЫМ
СОКОМ, 400 МЛ



~~114⁹⁰~~
84⁹⁰
-26%



Рецепт

Пирог с квашеной капустой и яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Квашеная капуста - 1 стакан
 Яблоко - 2 шт.
 Мука - 2 стакан
 Сливочное масло - 100 г
 Яйцо - 1 шт.
 Молоко - 1/2 стакана
 Разрыхлитель - 1 ч. л.
 Сахар - 1 ст. л.
 Соль - 1 ч. л.
 Перец чёрный
 Семена тмина
 Сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогрейте духовку до 180° С.
 В миске смешайте муку, разрыхлитель, соль и сахар. Добавьте размягчённое сливочное масло, яйцо и молоко. Замесите тесто до однородности.
 Разделите тесто на две части: одну для основы пирога, другую для верхнего слоя.
 Квашеную капусту слегка отожмите, и обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла до мягкости (5-7 минут). Можно добавить семена тмина для аромата.
 Яблоки нарежьте тонкими ломтиками.
 В форму для выпечки выложите первую часть теста, сформировав бортики. Сверху распределите слой квашеной капусты, затем - яблоки.
 Накройте пирог второй частью теста, аккуратно расправив его.
 Выпекайте пирог в разогретой духовке около 30-40 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим.
 Подавайте пирог тёплым, с ложкой сметаны.
 Этот пирог с квашеной капустой и яблоками — идеальное сочетание сладкого и кислого, с приятной текстурой теста и нежной начинкой. Вкусное и необычное блюдо, которое легко приготовить дома!



КАПУСТА ОВОЩАТА, КВАШЕНАЯ, 400 Г



~~100⁹⁰~~
79⁹⁰
-20%

КУКУРУЗА, ГОРОШЕК
ЗНАК ЗАБОТЫ, 450-475 Г



~~152⁹⁰~~
114⁵⁰
-25%

ЛЕЧО ВЕЛАДА,
ПО-ДОМАШНЕМУ, 510 Г



~~130⁹⁰~~
102⁹⁰
-21%

ФАСОЛЬ ВЕЛАДА,
ЧУДО ИЗ ПЕЧИ, 530 Г



~~156⁴⁰~~
122⁹⁰
-21%

ОГУРЦЫ ВЕЛАДА,
МАРИНОВАННЫЕ, 500 Г



~~179⁹⁰~~
139⁹⁰
-22%





Интересный факт

Макаронны, эти простые на первый взгляд изделия из муки и воды, на самом деле имеют богатую историю, полную загадок, культурных пересечений и необычных поворотов. Сегодня мы поговорим о спагетти и макаронах — одних из самых популярных блюд мира, чья история гораздо глубже и увлекательнее, чем кажется.

Многие считают, что макаронны пришли из Италии, но это не совсем так. Ученые предполагают, что первые изделия из теста появились в Китае более 4000 лет назад. Китайцы готовили лапшу из проса, и именно эти традиции могли вдохновить путешественников и торговцев привезти идею в Европу.

Однако в Италии макаронны начали активно развиваться как самостоятельная культура еды. Первый письменный рецепт макарон датируется XIII веком. В книге сицилийского поэта Мартино Корто описываются макаронны, приготовленные с сыром и специями.

А вот название "спагетти" происходит от итальянского слова srago, что значит "веревка" или "шнурок". Форму длинных тонких нитей макаронны приобрели, чтобы удобнее сушить их на деревянных перекладинах. В солнечной Италии макаронны в течение столетий сушили на улицах, что превращало их производство в настоящее зрелище.





МАКАРОНЫ 7 МИНУТ,
ПАУТИНКА, РОЖКИ, 1,5 КГ



~~148⁰⁰~~
119⁰⁰
1 ШТ.
99⁹⁰
ОТ 2 ШТ.
-32%

СПАГЕТТИ 7 МИНУТ,
900 Г



~~95⁰⁰~~
76⁵⁰
1 ШТ.
69⁹⁰
ОТ 2 ШТ.
-27%

Рецепт

Рисовые чипсы с пряностями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Варёный рис - 1 стакан
 Кукурузный крахмал - 2 ст. л.
 Оливковое масло - 1 ч. л.
 Соль, паприка, куркума, сушёный чеснок - по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Измельчите варёный рис в блендере до состояния густой кашицы. Если масса слишком плотная, добавьте 1-2 ложки воды. Добавьте крахмал, масло и специи, хорошо перемешайте до однородности. Разложите массу тонким слоем (2-3 мм) на противень, застеленный пергаментом. Подсушите в духовке при 90-100°C около 1-1,5 часа, пока масса станет твёрдой. Поломайте пласт на небольшие кусочки и обжарьте их в горячем масле до золотистого цвета. Готово! Хрустящие и ароматные чипсы удивят ваших гостей — попробуйте подать их с дипом или супом вместо привычного хлеба.



РИС МАРИЯ,
 КРУГЛОЗЁРНЫЙ,
 ШЛИФОВАННЫЙ,
 800 Г

~~143⁹⁰~~
114⁹⁰
 1 шт.

95⁹⁰
 от 2 шт.
-33%

ФУНЧОЗА ВИТО,
 250 Г

~~164⁹⁰~~
123⁵⁰
-25%



КРУПА МАННАЯ МАРИЯ,
 700 Г

~~51⁵⁰~~
40⁹⁰
 1 шт.
34⁵⁰
 от 2 шт.
-33%



Рецепт

Гречка с беконом и яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Гречка - 1 стакан
- Бекон - 100 г
- Яйцо - 2 шт.
- Оливковое масло - 1 ст. л.
- Луковица - 1/2 шт.
- Паприка - 1/2 ч. л.
- Соль и перец по вкусу
- Свежая зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промойте гречку и отварите её в подсоленной воде согласно инструкции (обычно 15-20 минут).

Пока гречка варится, нарежьте бекон или ветчину небольшими кусочками. Разогрейте сковороду с оливковым маслом и обжарьте бекон до хрустящей корочки (5-7 минут).

Нарежьте лук и добавьте его к бекону, жарьте до золотистого цвета (2-3 минуты).

Добавьте к бекону готовую гречку, посыпьте паприкой, солью и перцем, тщательно перемешайте.

В другой сковороде поджарьте яйца (в мешочек или глазунью, как вам нравится).

Подавайте гречку с беконом и яйцом, украсив зеленью.

Это блюдо с гречкой, беконом и яйцом получается сытным, ароматным и аппетитным, с идеальным балансом белков и углеводов.



КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ
МАРИЯ, 800 Г



~~75⁸⁰~~
49⁹⁰
1 ШТ.

44⁹⁰
от 2 ШТ.
-40%

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ МАРИЯ,
ЯДРИЦА, В ПАКЕТИКАХ, 400 Г

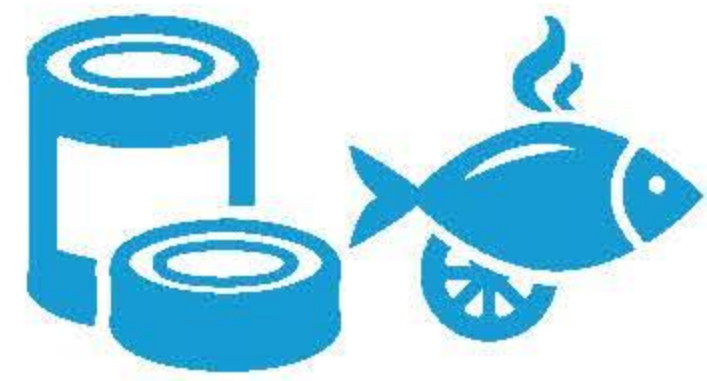


~~86⁸⁰~~
59⁹⁰
-30%

РИС РАЗДОЛЬЕ ЗОЛОТОЕ,
ДЛЯ ПЛОВА, 800 Г

~~159⁹⁰~~
116⁹⁰
-26%





Рецепт

Сардины в кремовом соусе с картофельным пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Консервированные сардины в масле - 1 банка
Картофель - 3 шт.
Сливки 20% - 100 мл
Оливковое масло - 1 ст. л.
Лук - 1 шт.
Чеснок - 1 зубчик
Горчица - 1 ч. л.
Лимонный сок - 1 ч. л.
Мёд - 1 ч. л.
Соль и перец по вкусу
Свежая зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель очистите и отварите до мягкости в подсоленной воде (около 15 минут). Слейте воду и разомните картофель в пюре, добавив немного сливочного масла и сливок для нежности. При необходимости подсолите.

В сковороде разогрейте оливковое масло. Нарежьте лук мелким кубиком и обжарьте до прозрачности. Добавьте измельчённый чеснок и обжаривайте ещё 1-2 минуты.

Откройте банку с сардинами, слегка разомните их вилкой (не до полной пасты) и добавьте в сковороду с луком и чесноком. Вмешайте горчицу, мёд и лимонный сок, чтобы сбалансировать вкус. Добавьте сливки и тушите на медленном огне около 5-7 минут, пока соус не загустеет. При необходимости посолите и поперчите.

На тарелку выложите картофельное пюре, сверху полейте сардинами в соусе. Украсьте свежей зеленью.

Этот рецепт сочетает нежность картофельного пюре с насыщенным вкусом сардин в кремовом соусе и придает блюду изысканную нотку за счёт горчицы и мёда. Очень легко готовится и идеально подходит для уютного домашнего ужина!



САРДИНА ТУНЦОВ ИВАСИ,
НАТУРАЛЬНАЯ, ТИХООКЕАНСКАЯ,
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА, 240 Г

~~148⁹⁰~~
118⁹⁰
-20%

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ
ТУНЦОВ, 100 Г

~~47⁹⁰~~
37⁹⁰
-20%



НАВАГА С ГОЛОВОЙ,
НЕРАЗДЕЛАННАЯ,
СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ, 1 КГ

~~139⁹⁰~~
118⁹⁰
-15%



❄ Замороженные продукты

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



КОНСЕРВЫ, • 17
ПОЛУФАБРИКАТЫ

ПЕЛЬМЕНИ ГОРЯЧАЯ ШТУЧКА,
БУЛЬМЕНИ СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ, 800 Г

~~401⁹⁰~~
299⁹⁰
-25%



ПЕЛЬМЕНИ ЖЁЛТАЯ
ПОДВОДНАЯ ЛОДКА,
СТЕПАНОВ, С ГОВЯДИНОЙ И
СВИНИНОЙ, 900 Г

~~336⁹⁰~~
249⁹⁰
-25%



ВАРЕНИКИ 7 МИНУТ,
С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ, 800 Г

~~135⁹⁰~~
107⁹⁰
-20%



СВИНИНА ТУШЁНАЯ
МАТРЕНИН ДВОР,
ГОСТ, 338 Г

~~108⁵⁰~~
86⁵⁰
-20%



ГОВЯДИНА ТУШЁНАЯ
МЯСНОЙ СТАНДАРТ,
ГОСТ, 338 Г

~~159⁹⁰~~
127⁹⁰
-20%



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ,
АЛТАЙСКИЙ ВАРЕНИК, 800 Г

~~128⁹⁰~~
95⁹⁰
-25%



Замороженные продукты

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



СЕРВЕЛАТ ФИНСКИЙ,
МЯСНОЙ СТАНДАРТ,
ПОЛУКОПЧЁНЫЙ, 350 Г

~~182⁹⁰~~
144⁹⁰
-20%



СОСИСКИ СЛИВОЧНЫЕ
ОТ БЕКОНА, ОМСКИЙ БЕКОН,
1 КГ

~~372⁹⁰~~
278⁹⁰
-25%



КОЛБАСА ФЕРМЕРСКАЯ,
ЧЕРКИЗОВО, ПОЛУКОПЧЁНАЯ,
350 Г

~~206⁹⁰~~
153⁹⁰
-25%



КАРБОНАД ФИРМЕННЫЙ,
ОМСКИЙ БЕКОН, КОПЧЕНО-
ВАРЁНЫЙ, 1 КГ

~~881⁹⁰~~
659⁹⁰
-25%



Интересный факт

Казалось бы, сосиски существуют вечно, что они появились в результате Большого взрыва ещё до образования галактик. Но нет, 13 ноября 1805 года венский мясник Иоганн Ланер предложил своим покупателям новый продолговатый продукт из измельчённого варёного мяса. Тот случай, когда мясник перевернул всю жизнь на планете Земля.

А такое, казалось бы, исконно русское слово «сосиска» происходит от французского saucisse, а оно, в свою очередь, от латинского salscius, что переводится как «солёное».



**СЫР КАРАГУЖИНСКИЙ,
СОВЕТСКИЙ, 50%, 1 КГ**



~~1574⁹⁰~~
1179⁹⁰
-25%

**СЫР ТВОРОЖНЫЙ
СЫРНЫЙ МАГ,
ЛЮБАВА, С ЗЕЛЕНЬЮ,
140 Г**



~~122⁹⁰~~
91⁹⁰
-25%

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
КОРОВКИНО, ТРАДИЦИОННОЕ,
82,5%, 150 Г**



~~233⁹⁰~~
199⁹⁰
-14%

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
КОРОВКИНО,
КРЕСТЬЯНСКОЕ, 72,5%, 150 Г**



~~224⁹⁰~~
184⁹⁰
-17%

**СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
СЫРОБОГАТОВ, МААСДАМ,
С БЕКОНОМ, 50%, 200 Г**



~~149⁹⁰~~
116⁹⁰
-22%



Рецепт

Сметанники - печенье со сметаной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сметана - 200 г
Сливочное масло - 100 г
Сахар - 100 г
Яйца - 1 шт.
Разрыхлитель теста - 1 ч. л.
Мука - 300 г
Щепотка соли
Ванильный сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В миске размягчите сливочное масло и смешайте его с сахаром и ванильным сахаром. Вбейте яйцо и добавьте сметану, тщательно перемешав до однородности.

В отдельной миске смешайте муку с разрыхлителем и щепоткой соли. Постепенно добавляйте муку в сметанную смесь, замешивая тесто. Оно должно получиться мягким, но не липким.

Сформируйте из теста небольшие шарики размером с грецкий орех и слегка приплюсните их, придавая форму печенья. Вы можете украсить их сверху сахаром или орехами по желанию.

Разогрейте духовку до 180°С. Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки, и выпекайте 12-15 минут, пока оно не станет золотистым.

Дайте печенье немного остыть и подавайте с чаем или кофе. Печенье получается мягким внутри и с лёгкой хрустящей корочкой.



СМЕТАНА КОРОВКИНО,
20%, 320 Г



~~97⁹⁰~~
82⁹⁰
-15%

ТВОРОГ ПРОСТОКВАШИНО,
РАССЫПЧАТЫЙ, 5%, 320 Г



~~169⁹⁰~~
143⁹⁰
-15%

МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ
ПРОДУКТ СЫРОК
ПЛАТИ МЕНЬШЕ -
ЖИВИ ЛУЧШЕ,
ГЛАЗИРОВАННЫЙ, В
АССОРТИМЕНТЕ, 40 Г



~~15⁹⁰~~
13⁵⁰
-15%

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ
КОРОВКИНО, АБРИКОС,
ЧЕРНИКА, 2,5%, 450 Г



~~66⁵⁰~~
56⁵⁰
-15%

ТВОРОГ КОРОВКИНО,
2%, 500 Г



~~182⁵⁰~~
154⁹⁰
-15%





СЛИВКИ КОРОВКИНО,
УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ, 10%,
200 Г

~~65⁹⁰~~
55⁹⁰
-15%



ЙОГУРТ ПРОСТОКВАШИНО,
ГРЕЧЕСКИЙ, 2%, 135 Г

~~54¹⁰~~
44⁹⁰
-17%



ТВОРОЖНАЯ МАССА
МОЛОЧНАЯ СКАЗКА,
С КУРАГОЙ, С ИЗЮМОМ,
15%, 250 Г

~~116¹⁰~~
98⁵⁰
-15%



Интересный факт

В XVII веке сливки использовались для приготовления напитка, который назывался «сливочный напиток». Этот напиток был очень популярен среди аристократии и представлял собой смесь сливок, вина и пряностей, таких как корица и мускатный орех. Такой напиток считался деликатесом и часто подавался на званых ужинах.

А вот греческий йогурт получил свое название не потому, что он непосредственно происходит из Греции, а из-за особенностей своего производства. В отличие от обычного йогурта, греческий йогурт проходит дополнительный процесс подвешивания, чтобы удалить лишнюю сыворотку. Это придает йогурту более густую и кремовую текстуру. Хотя такой метод производства был широко распространён в Греции, аналогичный йогурт производится и в других странах, но название «греческий йогурт» стало популярным благодаря его связи с древнегреческими традициями питания и высокой репутации в мировой кулинарии.



Рецепт

Шоколадный рисовый пудинг с молоком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис - 1 ст.
- Молоко - 3 ст.
- Сахар - 2 с. л.
- Какао-порошка - 2 с. л.
- Ванильный сахар - 1 ч. л.
- Соль - 1/4 ч. л.
- Тёмный шоколад - 50 г
- Сливочное масло - 1 с. л.
- Шоколадные стружки или ягоды для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле доведите до кипения 2 стакана молока и добавьте рис. Уменьшите огонь до среднего и варите, часто помешивая, около 20 минут, пока рис не станет мягким и впитает молоко. Если молоко выкипает, можно добавить немного воды.

В оставшееся молоко (1 стакан) добавьте сахар, какао-порошок и ванильный сахар. Перемешайте до растворения порошка и добавьте смесь в кастрюлю с рисом. Продолжайте готовить на медленном огне, помешивая, ещё 5-7 минут, пока смесь не станет кремовой.

В самом конце добавьте сливочное масло и порубленный на кусочки тёмный шоколад. Перемешайте до растворения шоколада, чтобы пудинг стал бархатистым и глянцевым.

Пудинг готов, когда он достигнет консистенции густого крема. При необходимости добавьте немного молока, чтобы сделать пудинг менее густым.

Разложите пудинг по порционным тарелкам, украсьте шоколадными стружками или ягодами и подавайте тёплым или охлаждённым.

Этот пудинг - отличный десерт для любителей шоколада и молочных продуктов. Рис делает его сытным, а шоколад добавляет насыщенный вкус. Приятного аппетита!



МОЛОКО КОРОВКИНО,
УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ,
2,5%, 900 МЛ



~~84⁹⁰~~
71⁹⁰
-15%

МОЛОКО МОЛОЧНАЯ СКАЗКА,
ОТБОРНОЕ, 3,5-4,5%, 850 Г

РЯЖЕНКА МОЛОЧНАЯ СКАЗКА,
4%, 850 Г



~~103⁹⁰~~
87⁹⁰
-15%

~~125¹⁰~~
99⁹⁰
-20%



ПОДГУЗНИКИ МЕПСИ КОМФОРТ,
№ 1, 0-6 КГ, 30 ШТ.
№ 2, 4-9 КГ, 27 ШТ.
№ 3, 6-11 КГ, 21 ШТ.

от **16⁷⁰**
ЗА 1 ШТ.

~~709⁹⁰~~
499⁹⁰
-29%

СОК, НЕКТАР, НАПИТОК СОКОСодержащий ФРУТОНЯ,
БАНАН, ЯБЛОКО/ШИПОВНИК, ЯБЛОКО/ЛИПА/РОМАШКА, 200 МЛ

~~43⁹⁰~~
34⁹⁰
-20%

100% NATURAL
ДЕТСКИЙ
Яблоко шиповник ветлѐнный
Яблоко липа и ромашка
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ, КРАСИТЕЛЕЙ, НИ ГМО

МОЛОКО МОДЕСТ,
ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ,
С ЙОДОМ, 3,2%, 200 МЛ

~~55⁵⁰~~
46⁹⁰
-15%



ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ ДАНИССИМО,
КОРОЛЕВСКАЯ КЛУБНИКА, СОЧНОЕ КИВИ,
АРОМАТНАЯ ЧЕРНИКА, 130 Г

~~69⁹⁰~~
58⁹⁰
-15%



ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ ПРОСТОКВАШИНО,
ГРУША/БАНАН, ПЕРСИК/АБРИКОС,
3,6 %, 130 Г

~~54³⁰~~
45⁹⁰
-15%



*Сведения о возрастных ограничениях указаны на упаковке товара. Перед применением детского питания, предназначенного для детей первого года жизни, проконсультируйтесь со специалистом. Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК ДОБРЫЙ, В АССОРТИМЕНТЕ, 1,5 Л

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК ЭДЕМ, ГРУШЕВЫЙ, 0,5 Л

~~45⁹⁰~~
35⁹⁰
-21%

~~137⁹⁰~~
119⁹⁰
-13%



НАПИТОК СОКОСодержащий И НЕКТАР ДОБРЫЙ, АПЕЛЬСИН/МАНДАРИН, ЯБЛОКО/ПЕРСИК, МУЛЬТИФРУКТ, 1 Л

~~136⁹⁰~~
109⁹⁰
-19%

СОК, НЕКТАР, НАПИТОК СОКОСодержащий ЛЮБИМЫЙ, ВИШНЕВАЯ ЧЕРЕШНЯ, ЯБЛОКО, ТОМАТ, АПЕЛЬСИНОВОЕ МАНГО, АПЕЛЬСИН, РОЖДЕСТВЕНСКИЙ МИКС, 1,93 Л

~~225⁹⁰~~
168⁹⁰
-25%

ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК ДОБРЫЙ, В АССОРТИМЕНТЕ, 0,5 Л

0% ДОСТУПНАЯ ЦЕНА
74⁹⁰



ЧИПСЫ ЛЕЙС,
В АССОРТИМЕНТЕ, 225 Г



0%
ДОСТУПНАЯ
ЦЕНА
219⁹⁰

СЕМЕЧКИ ЗУМ-ЗУМ,
ЖАРЕНЬЕ, С ГИМАЛАЙСКОЙ
СОЛЮЮ, 200 Г



~~154⁹⁰~~
109⁹⁰
-29%

ВОДА БОНАКВА,
НЕГАЗИРОВАННАЯ,
ГАЗИРОВАННАЯ, 1 Л



~~69⁹⁰~~
51⁹⁰
-25%

ЦУКАТЫ ИЗ АНАНАСА,
КУБИКИ, 100 Г



~~80⁹⁰~~
59⁹⁰
-26%

Интересный факт



Родиной подсолнечника считается Мексика. Но сами мексиканцы на семечки особо внимания не обращали, пока в страну не приехали русские эмигранты. Именно они открыли глаза американцев на это растение.

А вот на Руси с помощью семечек стирали! Вы не ослышались! Стиральных порошков тогда не было, зато народ был в курсе чистящих свойств щёлока. Как его делали? Да просто сжигали стебли и шелуху от семян подсолнуха. Зола перетирала в порошок, после чего к ней добавляли золу от сжигания гречневой соломы. Несколько дней постоит такая смесь, и можно разбавлять водой. И пятна отстирывались, и бельё отбеливалось!

Малоизвестный факт: семечки подсолнечника были важным элементом рациона астронавтов в 1960-е годы. Во время первых космических полётов семена подсолнечника использовались как источник энергии и питательных веществ, так как они компактны, не требуют особого хранения и обладают высоким содержанием белка, витаминов и минералов.



Коктейль

«Сайдкар»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Коньяк - 50 мл
Апельсиновый ликер - 25 мл
Лимонный сок - 25 мл
Колотый лед - горсть
Сахар и лимонная цедра для сервировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать коньяк, ликер, сок и лед в коктейльном шейкере.
Перелить в охлажденный бокал, украшенный сахарным ободком и лимонной или апельсиновой цедрой.
классический коктейль, традиционно приготавливаемый из коньяка, апельсинового ликёра и лимонного сока. По ингредиентам напиток наиболее близок к более старому Brandy Daisy, который отличается по сервировке и по пропорциям, в которых смешиваются ингредиенты.

КОНЬЯК ЗВЁЗДЫ
КИЗЛЯРА, 5-ЛЕТНИЙ,
0,25 Л



%
ДОСТУПНАЯ ЦЕНА
325⁵⁰

ВИНО КАБЕРНЕ КУБАНЬ-ВИНО,
КРАСНОЕ, ПОЛУСЛАДКОЕ,
СУХОЕ, 0,75 Л

~~429⁰⁰~~
320⁹⁰
-25%



НАСТОЙКА МЕСТНАЯ
ОСОБЕННОСТЬ, ВИШНЯ
НА КОНЬЯКЕ, СЛАДКАЯ, 0,5 Л

~~248⁰⁰~~
198⁰⁰
-20%



НАСТОЙКА МЕСТНАЯ
ОСОБЕННОСТЬ, КЕДРОВАЯ,
ГОРЬКАЯ, 0,5 Л

%
ВЫГОДНО
349⁰⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



Коктейль

«Карамельный туман»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл светлого пива
30 мл карамельного сиропа
20 мл виски (желательно ирландский или бурбон)
10 мл лимонного сока
1-2 дольки лимона
Лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В шейкере смешайте виски, карамельный сироп и лимонный сок. Добавьте лёд и хорошо встряхните.

Перелейте смесь в бокал, наполненный льдом.

Аккуратно влейте светлое пиво, сохраняя пену.

Украсьте коктейль дольками лимона.

подавайте и наслаждайтесь!

Этот коктейль сочетает в себе сладкую карамельную нотку с лёгкой кислинкой лимона и глубиной вкуса виски, что делает его согревающим и необычным выбором для зимнего вечера.



ПИВО ЭФЕС ПИЛСЕНЕР,
СВЕТЛОЕ, 0,45 Л



~~64⁹⁰~~
57⁹⁰

-10%

ПИВО СТАРЫЙ МЕЛЬНИК
ИЗ БОЧОНКА,
МЯГКОЕ, СВЕТЛОЕ, 0,9 Л



%
ДОСТУПНАЯ
ЦЕНА
94⁹⁰

ПИВО НЕМЕЦКОЕ,
СВЕТЛОЕ, 0,45 Л



~~79⁹⁰~~
59⁹⁰
-25%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

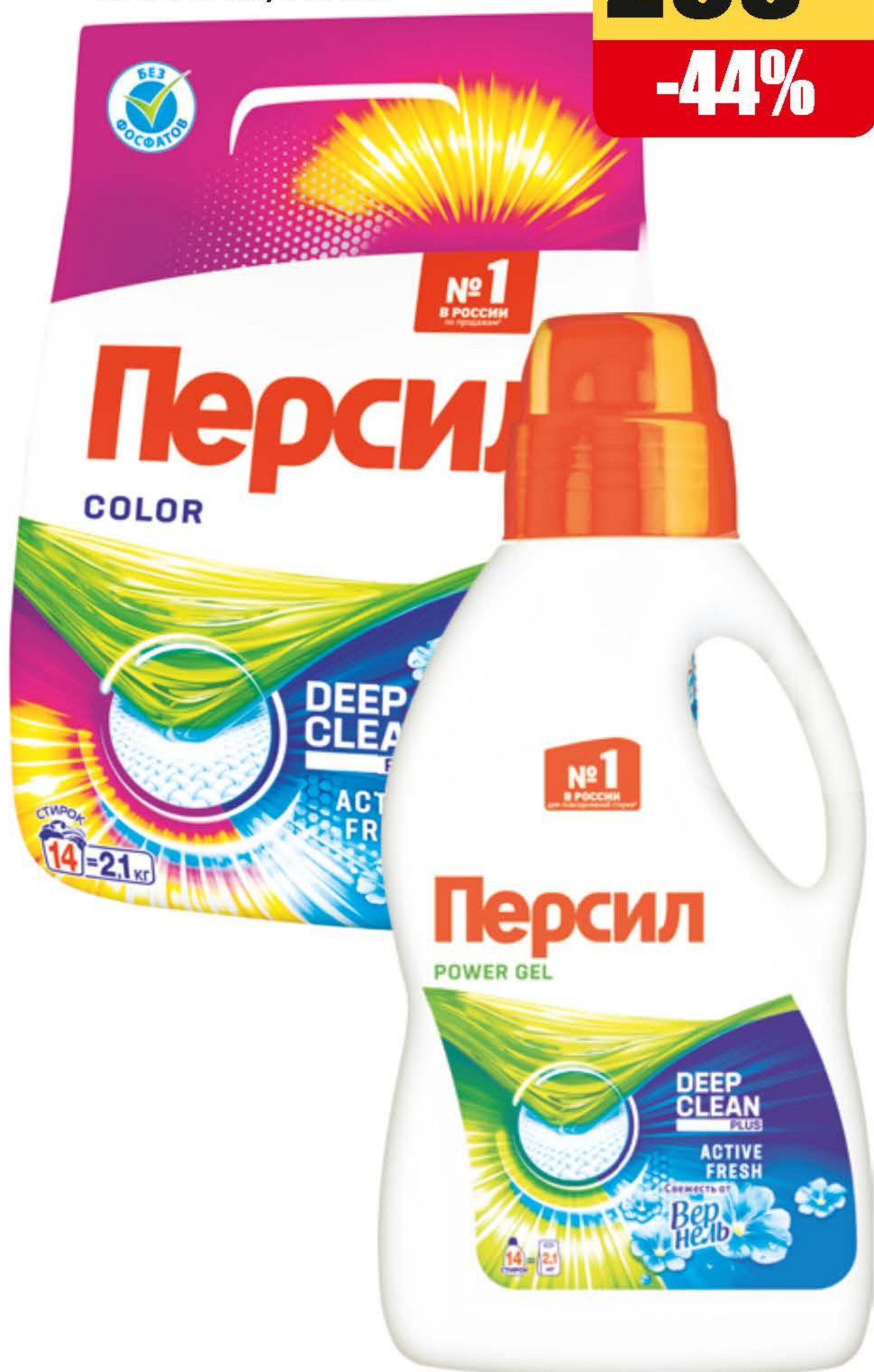
Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru





СРЕДСТВА ДЛЯ СТИРКИ
ПЕРСИЛ, ПОРОШОК, КОЛОР,
2,1 КГ; ГЕЛЬ, СВЕЖЕСТЬ
ОТ ВЕРНЕЛЬ, 910 МЛ

~~535⁹⁰~~
298⁹⁰
-44%



ГЕЛЬ ДЛЯ СТИРКИ АРОМА
ДРОП, АРОМАТЕРАПИЯ,
СВЕЖЕСТЬ ЛОТОСА,
ЦВЕТОЧНЫЙ МИКС, 1 Л

~~315⁹⁰~~
199⁹⁰
-36%



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК ТАЙД,
АВТОМАТ, КОЛОР, 2,4 КГ

~~595⁴⁰~~
369⁹⁰
-37%



СТИРАЛЬНЫЙ
ПОРОШОК ЛОТОС,
ВЫГОДНАЯ СТИРКА, 3 КГ

~~364⁹⁰~~
199⁹⁰
-45%



КОНДИЦИОНЕР ДЛЯ БЕЛЯ
ВЕРНЕЛЬ, СВЕЖИЙ
БРИЗ/СВЕЖЕСТЬ ЛЕТНЕГО УТРА,
ДЕТСКИЙ, 910 МЛ

~~219⁷⁰~~
188⁹⁰
-14%



КАПСУЛЫ ДЛЯ СТИРКИ
БИОЛАН, КОЛОР, 16 ШТ.

~~449⁹⁰~~
249⁹⁰
-44%



КОНДИЦИОНЕР ДЛЯ БЕЛЯ
СВЕЖАНА,
КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ,
СВЕЖЕСТЬ РОСЫ, 1 Л

~~154⁹⁰~~
99⁹⁰
-35%



ГЕЛЬ-КАПСУЛЫ ЛОСК,
КОЛОР, 12 ШТ.

~~449⁹⁰~~
248⁹⁰
-44%



КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ, • 29 МОЮЩИЕ И ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

ЖИДКОЕ МЫЛО ПЛАТИ МЕНЬШЕ - ЖИВИ ЛУЧШЕ, ХОЗЯЙСТВЕННОЕ, 1 Л



~~102⁹⁰~~
69⁹⁰
-32%

ВЛАЖНЫЕ САЛФЕТКИ СВЕЖАНА, ДЕТСКИЕ, С АЛОЭ ВЕРА, 120 ШТ.



~~179⁹⁰~~
143⁹⁰
-20%

ВЛАЖНЫЕ САЛФЕТКИ ЭДЕЛЬ, ДЕТСКИЕ, НЬЮБОРН, БЕЗ ОТДУШКИ, 56 ШТ.



~~113⁹⁰~~
89⁹⁰
-21%

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА ЭДЕЛЬ, 3 СЛОЯ, 4 РУЛОНА



~~104⁹⁰~~
83⁹⁰
-20%

СРЕДСТВО ДЛЯ УНИТАЗА БРЕФ, СИЛА-АКТИВ, ЛИМОННАЯ СВЕЖЕСТЬ, СВЕЖЕСТЬ ЛАВАНДЫ, 50 Г



~~196²⁰~~
109⁹⁰
-44%

СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ФЕЙРИ, СОЧНЫЙ ЛИМОН, 800 МЛ



~~286²⁰~~
189⁹⁰
-33%

СРЕДСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ЛАММ, ЛАЙМ И ЛИСТЯ МЯТЫ, ПИОН И АЛОЭ ВЕРА/РОМАШКА И ВИТАМИН Е, 450 МЛ



~~154⁶⁰~~
99⁹⁰
-35%

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО ДОМЕСТОС, ЭФФЕКТИВНОЕ ОЧИЩЕНИЕ, 850 МЛ



~~229⁹⁰~~
149⁹⁰
-34%

ГУБКА ДЛЯ ПОСУДЫ ТУРБОЧИСТ, ПРОФИ, 5 ШТ.



~~71⁹⁰~~
57⁵⁰
-20%

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru





ШАМПУНЬ ХЕД ЭНД ШОЛДЕРС,
2 В 1, ОСНОВНОЙ УХОД, 300 МЛ

~~544⁹⁰~~
359⁰⁰
-34%



ШАМПУНЬ ШАУМА,
7 ТРАВ, 360 МЛ

~~257⁵⁰~~
148⁹⁰
-42%



ПОЛОТЕНЦА БУМАЖНЫЕ
ФАМИЛИЯ, XXL, 2 СЛОЯ,
1 РУЛОН

~~138⁹⁰~~
99⁹⁰
-28%



ВАТНЫЕ ДИСКИ СВЕЖАНА,
100 ШТ.

~~64⁹⁰~~
51⁹⁰
-20%



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ПРОКЛАДКИ ЭДЕЛЬ,
УЛЬТРА ДРАЙ НАЙТ, 7 ШТ;
СУПЕР СОФТ, 8 ШТ.

~~89⁶⁰~~
71⁵⁰
-20%



ПАКЕТЫ ДЛЯ МУСОРА ПЛАТИ
МЕНЬШЕ - ЖИВИ ЛУЧШЕ,
СУПЕРПРОЧНЫЕ, 30 Л, 20 ШТ.

~~32⁹⁰~~
25⁹⁰
-21%



ПАКЕТЫ ДЛЯ МУСОРА ПЛАТИ
МЕНЬШЕ - ЖИВИ ЛУЧШЕ,
ОСОБО ПРОЧНЫЕ, 240 Л, 5 ШТ.

~~140⁰⁰~~
111⁹⁰
-20%



ПАКЕТЫ ПЛАТИ МЕНЬШЕ -
ЖИВИ ЛУЧШЕ,
ФАСОВОЧНЫЕ, 100 ШТ.

~~49⁹⁰~~
39⁹⁰
-20%



БРИТВА БИК ФЛЕКС 3 ГИБРИД,
С 2 СМЕННЫМИ КАССЕТАМИ

~~413⁹⁰~~
249⁹⁰
-39%



МОМЕНТАЛЬНЫЙ КЛЕЙ БИК,
ФИКС СТРОНГ, 3 Г

~~99⁹⁰~~
74⁹⁰
-25%



НОСКИ МУЖСКИЕ
ПЛАТИ МЕНЬШЕ -
ЖИВИ ЛУЧШЕ,
МАХРОВЫЕ, 1 ПАРА

~~98⁹⁰~~
73⁹⁰
-25%



КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

 ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ • 31

КОРМ ДЛЯ КОШЕК
ПУРИНА ВАН, СУХОЙ,
ГОВЯДИНА, ЛОСОСЬ, 750 Г



~~429⁹⁰~~
279⁹⁰
-34%

КОРМ ДЛЯ КОШЕК
ФЕЛИКС СЕНСЕЙШНС,
ИНДЕЙКА В СОУСЕ СО ВКУСОМ
БЕКОНА, КУРИЦА В ЖЕЛЕ С
МОРКОВЬЮ, ГОВЯДИНА
В ЖЕЛЕ С ТОМАТАМИ, 75 Г

~~29⁹⁰~~
22⁹⁰
-23%



ПРИГЛАШАЕМ В НАШУ КОМАНДУ

Мария Ра



ДО РАБОТЫ РУКОЙ ПОДАТЬ!



официальное
трудоустройство
и полный соц. пакет



работа
рядом
с домом



возможность
профессионального
и карьерного роста



гибкий
график
работы



достойная
заработная
плата



rabota.maria-ra.ru

8-800-77-55-999

Цены указаны в рублях и действительны с 8 по 21 января 2025 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru



Мария Ра

С 8 ПО 21 ЯНВАРЯ 2025 Г.



ШОКОЛАД ХРУТКА,
С МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ,
90 Г

~~129⁹⁰~~
79⁹⁰
-38%



СЫР КОРОВКИНО,
ДОМАШНИЙ, 50%, 180 Г

~~199⁹⁰~~
159⁹⁰
-20%



ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА
ВЕЙРО, ЭЛИТ,
3 СЛОЯ, 4 РУЛОНА

~~179⁹⁰~~
109⁹⁰
-38%



Узнайте больше о наших акциях:

www.maria-ra.ru mariarashop

8-800-1000-810

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 8 ПО 21 ЯНВАРЯ 2025 Г. ИЗОБРАЖЕНИЕ ТОВАРА В РЕКЛАМЕ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ТОВАРА, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ПРИ НАЛИЧИИ ТОВАРА. ДОАКЦИОННЫЕ ЦЕНЫ И СКИДКИ В ЛИСТОВКЕ УКАЗАНЫ СРЕДНИЕ ПО СЕТИ МАГАЗИНОВ «МАРИЯ-РА». ПОДРОБНОСТИ АКЦИИ НА САЙТЕ WWW.MARIA-RA.RU

МАТЕРИАЛЫ ЛИСТОВКА А4 32 ПОЛОСЫ АЛКОГОЛЬ БК 230275