

с 9 февраля по 2 марта 2026

Предложение действует для гипермаркетов АШАН

Празднуем



КИТАЙСКИЙ НОВЫЙ ГОД
ВМЕСТЕ!





Празднуйте китайский Новый год!



БАНГКОК НА СКОВОРОДЕ: ПАД ТАЙ ДЛЯ СМЕЛЫХ

Вам понадобятся:

- Лапша рисовая для пад тая 150 г
- Яйцо куриное 1 шт.
- Соус пад тай (готовый, с тамарином и пальмовым сахаром) 3–4 ст. л.
- Рыбный соус (для глубины) 1 ч. л.
- Арахис дробленый (для посыпки)
- Лук-шалот или чеснок
- Тофу
- Курица
- Лайм, ростки бобов (для сервировки)

Готовим!

1. Заливаем лапшу горячей водой на 5–7 минут, откидываем на дуршлаг.
2. Разогреваем вок или сковороду с маслом. Обжариваем чеснок (лук-шалот) до аромата.
3. Добавляем курицу, тофу и обжариваем почти до готовности.
4. Добавляем лапшу! Вливаем соус пад тай и рыбный соус. Активно перемешиваем 2–3 минуты, чтобы каждая нить покрылась карамельным соусом.
5. Сдвигаем лапшу к краю, разбиваем в центр яйцо, слегка помешиваем, затем соединяем с лапшой.
6. Подаем с горкой дробленого арахиса, долькой лайма и росточками бобов.



Совет от уличного повара:
настоящий пад тай должен
быть суховатым, а не пла-
вать в соусе. Сильный огонь
и быстрое помешивание —
ваши лучшие друзья.

Закройте глаза. Представьте шум мопедов, влажное тепло и неповторимый аромат — сладкий, кислый, острый и соленый одновременно. Это пад тай. Сейчас мы поймем его вкус.





УДАРНАЯ
ЦЕНА

449⁹⁹

Филе бедра цыпленка-бройлера ПЕТЕЛИНКА без
кожи охлажденное, 1 кг



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

169⁹⁹

Лапша SEN SOY Premium Pad Thai рисовая под
соусом, 125 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

69⁹⁹

Соус SEN SOY Premium Wok для обжарки рисовой
лапши Pad Thai, 80 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

59⁹⁹

Палочки для суши черные



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

169⁹⁹

Соус
AROY-D
рыбный,
200 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

749⁹⁹

Водка
НИХАО
Танжерин /
Ганбей
38-40%,
0,5 л Россия



УДАРНАЯ
ЦЕНА

119⁹⁹

Тарелка суповая синие цветы, d 20 см



** Цена действует при покупке с картой АШАН.

Все товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организаторы акции ООО «АШАН», ООО «АТАК», Юридический адрес: РФ, 141031, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте ashan.ru.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Празднуйте китайский Новый год!



Густой, пряный воздух ночного базара, пронизанный дымом от десятков жаровен. Наси горенг — это не просто жареный рис. Это симфония глубоких вкусов: креветочная паста (труаси), сладкий соус кечап манис, жареный лук-шалот и чили. Блюдо, которое пахнет приключением.



Совет от повара с базара: «Не бойтесь труаси! Ее нужно именно “прожарить” в масле, чтобы ушел резкий запах и остался чистый вкус умами. А если нет сладкого соевого соуса, смешайте обычный с ложкой меда. И обязательно используйте вчерашний рис — свежий превратится в кашу».

ДЖАКАРТА В ТАРЕЛКЕ: АРОМАТНЫЙ ЖАРЕННЫЙ РИС НАСИ ГОРЕНГ С КРЕВЕТОЧНОЙ ПАСТОЙ



Вам понадобятся:

- Вчерашний отварной рис, охлажденный (идеальная основа) 400 г
- Креветочная паста труаси или белачан (сердце блюда! Дает неповторимый глубинный вкус) 1 ч. л.
- Сладкий соевый соус (кеchap манис) 2–3 ст. л.
- Обычный соевый соус 1 ст. л.
- Мини-шаттерланд:
 - тонко нарезанный лук-шалот 2 шт.
 - чеснок 3 зубчика
 - красный чили по желанию
- Креветки 150 г
- Овощная база: морковь (мелкий кубик), стручковая фасоль, зеленый лук
- Для гарнира: яйцо-пашот или жареное, огурцы, крекеры крупук

Готовим!

1. Готовим ароматную основу. В воке или глубокой сковороде разогреваем масло. На среднем огне обжариваем лук-шалот до золотистости и мягкости. Добавляем чеснок и чили, ждем 30 секунд до появления аромата.
2. Пробуждаем душу блюда. Добавляем креветочную пасту (труаси). Быстро размешиваем и обжариваем 20–30 секунд, чтобы ее резкий запах превратился в насыщенный, глубокий аромат. Это ключевой момент!
3. Обжариваем белок. Добавляем креветки, готовим до почти полной готовности.
4. Добавляем овощи. Кладем морковь и стручковую фасоль, обжариваем 2–3 минуты.
5. Выходит главный герой — рис. Добавляем холодный рис, разминаем комки. Вливаем сладкий соевый соус (кеchap манис) и обычный соевый соус. Активно перемешиваем, чтобы каждая рисинка покрылась соусом и стала однородного коричневатого цвета. Жарим 5–7 минут на сильном огне, позволяя рису местами подрумяниться.
6. Завершающий акцент. В самом конце добавляем нарезанный зеленый лук, быстро перемешиваем.
7. Выкладываем горкой, сверху — яйцо (желток должен быть жидким!). Рядом — дольки свежего огурца и горсть хрустящих креветочных крекеров (крупук).



УДАРНАЯ
ЦЕНА

849⁹⁹

Креветки АШАН Красная птица Королевские
очищенные с хвостиком замороженные 31/40,
500 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

79⁹⁹

Рис АШАН Золотая птица Японика для суши кругло-
зерный, 500 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

109⁹⁹

Рис АГРО-
АЛЬЯНС для
японской кухни,
500 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

199⁹⁹

Рис НАЦИОНАЛЬ
Азиатский, 900 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

149⁹⁹

Соус соевый
SEN SOY
Classic, 1 л



УДАРНАЯ
ЦЕНА

999⁹⁹

Водка
НИХАО
Классик
в пода-
рочной
упаковке
с двумя
бокалами
40%, 0,5 л
Россия



УДАРНАЯ
ЦЕНА

ОТ 99⁹⁹

Тарелка обеденная синие цветы, d 19-27 см



** Цена действует при покупке с картой АШАН.

Все товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организаторы акции ООО «АШАН», ООО «АТАК». Юридический адрес: РФ, 141031, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте ashan.ru.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Празднуйте китайский Новый год!



ОГОНЬ СЫЧУАНИЯ: ЛЕГЕНДАРНАЯ ЛАПША ДАН ДАН



Вам понадобятся:

- Пшеничная лапша удон или яичная 200 г
- Сычуаньская острая паста (с бобами, чили и перцем) 2 ст. л.
- Паста кунжутная (чжимацзян) или тахини 1,5 ст. л.
- Соевый соус светлый 1 ст. л.
- Уксус 1 ч. л.
- Свиной фарш (опционально) 150 г
- Зеленый лук, кинза, дробленый арахис

Готовим!

1. Готовим соус-легенду. В миске смешиваем сычуаньскую пасту, кунжутную пасту, соевый соус, уксус и 4–5 столовых ложек воды от варки лапши. Должен получиться бархатистый, ароматный соус.
2. Обжариваем фарш с кусочком имбиря до румяности.
3. Варим лапшу согласно инструкции. Откидываем, сохраняя немного воды.
4. Собираем лапшу в миски. На дно — лапша. Поливаем щедро соусом. Сверху — фарш.
5. Венчаем шедевр. Густо посыпаем дробленым арахисом, зеленым луком и кинзой.
6. Перед едой тщательно перемешиваем снизу вверх, чтобы каждая нить лапши «оделась» в блестящий, сложный соус.



Совет от знатока: не можете найти сычуаньский перец? Добавьте к обычной острой пасте щепотку сушеной цедры лимона — это даст тот самый цитрусовый, «электризирующий» оттенок.

Это не просто острота. Это танец на кончике языка: онемение сычуаньского перца, жар чили, глубина кунжутной пасты и свежесть пряных трав. Блюдо для бесстрашных.





**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
239⁹⁹

Фарш АШАН Красная птица из свинины Фермерской охлажденный, 800 г



**УДАРНАЯ
ЦЕНА****
86⁹⁹

Лапша MIDORI Удон, 300 г



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
139⁹⁹

Лапша ASIAN FUSION Удон, 300 г



**УДАРНАЯ
ЦЕНА****
119⁹⁹

Уксус SEN SOY Premium рисовый для суши, 220 мл



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
129⁹⁹

Соус соевый АШАН Красная птица, 150 мл



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
199⁹⁹

Соус ASIAN FUSION кунжутный, 240 г



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
199⁹⁹

Подставка для палочек



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
от 1099⁹⁹

Виски / Джин ФЬЮРИНГ 40%, 0,7 л Китай



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
249⁹⁹

Палочки для суши с узором



**УДАРНАЯ
ЦЕНА**
699⁹⁹

Набор салатников 300 мл, 6 шт.



** Цена действует при покупке с картой АШАН.

Все товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организаторы акции ООО «АШАН», ООО «АТАК». Юридический адрес: РФ, 141031, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте ashan.ru.

Ашан

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Празднуйте китайский Новый год!



УДАРНАЯ
ЦЕНА

99⁹⁹

Лапша АШАН Красная птица Фунчоза По-китайски / По-тайски быстрого приготовления, 121 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

129⁹⁹

Лапша JAYA Том ям / со вкусом говядины, 60 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

199⁹⁹

Лапша SAMYANG Buldak острая вкус курица в крем-соусе карбонара / курица и 4 сыра быстрого приготовления, 140-145 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА**

289⁹⁹

Лапша SIYUAN Пшеничная и Фунчоза кисло-острая с маринованным яйцом / со вкусом густого говяжьего бульона с маринованным яйцом / с тушеным мясом и маринованным яйцом быстрого приготовления, 190-195 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

42⁹⁹

Чипсы нори NAITORI из морских водорослей, 3 г, в ассортименте*



УДАРНАЯ
ЦЕНА

47⁹⁹

Соус АШАН Красная птица Терияки / Кисло-сладкий азиатский, 80 г



УДАРНАЯ
ЦЕНА

44⁹⁹

Чипсы нори АШАН Красная птица обжаренные, 5 г, в ассортименте*



УДАРНАЯ
ЦЕНА

649⁹⁹

Джин РОЯЛ РЕЙВЕН со вкусом юдзу 40%, 0,7 л Россия



УДАРНАЯ
ЦЕНА

79⁹⁹

Напиток FUNKY MONKEY CRAAZY Asia шикувас-кокос / слива-зеленый чай газированный, 330 мл



УДАРНАЯ
ЦЕНА

219⁹⁹

Соджу КУМИ-ХО со вкусом грейпфрута / кактуса 13%, 0,375 л Россия



* Ассортимент товара, участвующего в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.
** Цена действует при покупке с картой АШАН.

Цены указаны в рублях и действительны с 9 февраля по 2 марта 2026 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН на следующих территориях: Москва, Нижний Новгород, Воронеж, Рязань, Владимир, Иваново, Ярославль, Тамбов, Липецк, Калуга, Арзамас, Курск, Белгород, Кострома, Вологда. Количество товара ограничено. Предложение не является публичной офертой. Скидки на товары, указанные в каталоге, не суммируются с другими скидками. В период проведения акции цена может быть снижена относительно указанной в каталоге. Товары, участвующие в акции, уточняйте в магазинах АШАН, на территории которых проводится данная акция.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ