

# Ашан

С 16 АПРЕЛЯ ПО 13 МАЯ 2026

## Испания на вашем столе!



18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Откройте для себя Испанию!

## СОЛНЦЕ, СТРАСТЬ И ТЕМПРАНИЛЬО

Испания — страна, где виноделие появилось задолго до нашей эры, где финикийцы и римляне наладили экспорт вина по всей Европе, а английские пираты, грабя испанские порты, в первую очередь забирали не золото, а бочки с хересом. Но главный секрет испанского вина кроется не только в истории, а в характере. Местные виноделы говорят, что они не «производят» вино, а «выращивают». Виноградники здесь часто разбиты на головокружительных высотах — до 800 метров над уровнем моря. Днем лоза купается в жарком средиземноморском солнце, а ночью ее охлаждают горные ветра. Эти перепады температур — магия, которая дарит вину тот самый интенсивный цвет и живую кислотность, за которую так любят испанское вино.

Главный испанский винный сорт — «темпранильо» — благородная «ранняя пташка» (так переводится его имя), король знаменитых винодельческих регионов *Риохи и Рибера-дель-Дуэро*. Из него получают насыщенные красные вина с нотками вишни, кожи и табака.

Также знаменит «монастрель» — сорт-бунтарь, растущий в основном на юго-востоке. Это настоящая «копилка солнца»: вина из него получают крепкими, плотными и чуть пряными.

Ну и для любителей белого — сорт «вердехо» из региона *Руэда*, дарящий свежесть с оттенками тропических фруктов и легкой горчинкой в послевкусии.

Как пьют испанские вина на родине? Испанцы — народ страстный, но расслабленный. Здесь не принято пафосно смаковать вино в одиночестве. Испанское вино — это социальное явление. Зайти в тапас-бар после работы, заказать небольшой стаканчик и болтать с друзьями дотемна — вот она, настоящая культура испанского вина.

Вино ПОСЕ Вердехо / Совиньон Блан белое / Гарнача красное сухое 12-13%, 0,75 л Испания

**999<sup>99</sup>**

Вино ФИНКА БАКАРА Крейзи Грейпс красное сухое, 0,75 л Испания

**1599<sup>99</sup>**

Вино ПОСЕ Темпранильо красное сухое 13%, 0,75 л Испания

**999<sup>99</sup>**



Цены указаны в рублях и действительны с 16 апреля по 13 мая 2026 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН. В акции участвуют гипермаркеты АШАН, кроме магазинов в Уфе, Казани и Белгороде. 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.

ПОСМОТРЕТЬ ЛЕННИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## ОТ ОЛИВКИ ДО СТЕЙКА

### Идеальные пары для испанских вин.

Испанцы не любят пафосных застолий с десятком перемен блюд. Их философия — разнообразие закусок. Правильно подобранная еда раскрывает вино, словно драгоценную шкатулку.

Оливковое масло здесь — не просто заправка, а отдельный герой. Именно им щедро поливают обжаренный хлеб с чесноком и помидором — самую честную закуску под бокал молодого вина из сорта «вердехо» или «рибейро». Кстати, и сами оливки — обязательный атрибут для любого стола. Закуску «на один зубок» можно приготовить так: завернуть каперс в филе анчоуса, нанизать на шпажку, сверху добавить крупную оливку и сбрызнуть оливковым маслом и лимоном.

Выбирая вино для застолья, нужно ориентироваться на его характер.

**Красные.** Для бутылочки темпранильо идеально подойдет мясное ассорти: ломтики хамона, чоризо, к которым можно добавить сыр Манчего. А если вино сделано из сорта «монастрель», который получается более плотным и насыщенным, смело можно жарить стейки.

**Белые.** Сухой херес (фино или манзанилла) стоит подавать к рыбным деликатесам, икре или... обычной спарже с оливковым маслом. Спаржа и херес — неожиданный, но великий альянс, открытый сомелье еще в 70-х.

Главное правило испанской улицы: «В одном баре — одна закуска». Зато дома можно иначе: поставьте в центр стола маринованные оливки с апельсиновой цедрой и розмарином (залейте их на ночь оливковым маслом с хересным уксусом, как делают в Андалусии). Добавьте тосты с луком в панировке и консервированным тунцом. Подайте мясное ассорти и сыры с пикантным выраженным вкусом. И, конечно, чесночно-томатные гренки с оливковым маслом. И вот уже ужин превращается в путешествие по Испании.

Вино игристое ВИЛАРНАУ белое / розовое полусухое безалкогольное, 0,75 л Испания

Вино МАТСУ Эль Пикаро красное сухое, 0,75 л Испания

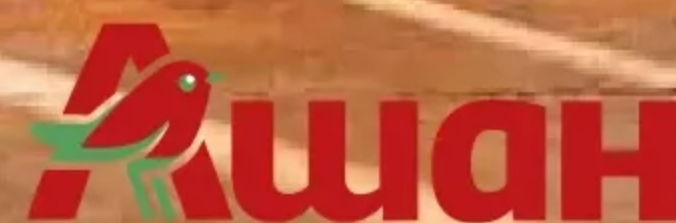
Вино МАТСУ Эль Ресио красное сухое, 0,75 л Испания

Херес ТИО ТОТО Фино / Манзанилла 15%, 0,75 л Испания

**1699<sup>99</sup>**  **1799<sup>99</sup>**  **2999<sup>99</sup>**  **1799<sup>99</sup>** 



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](http://ashan.ru).





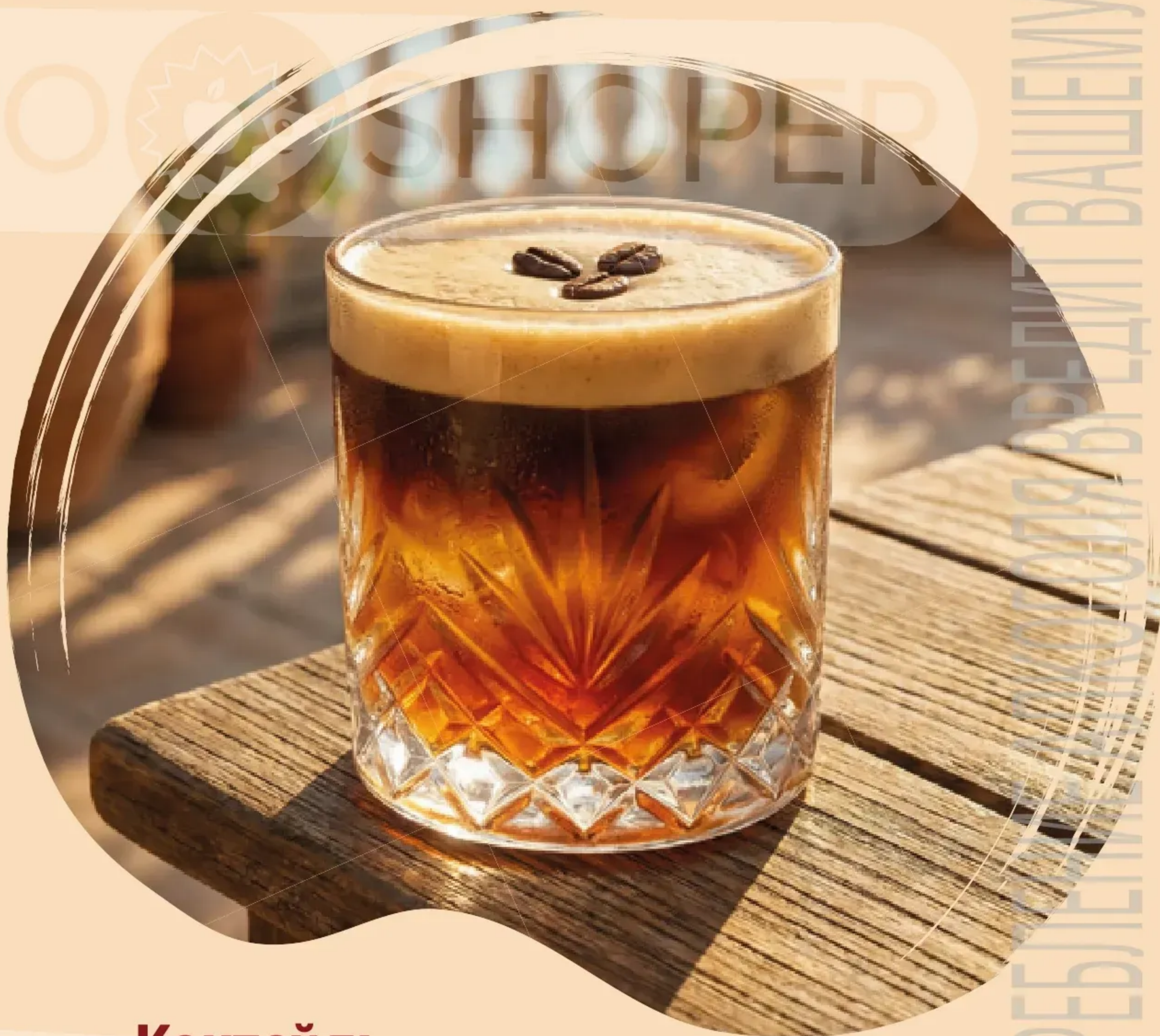
## Откройте для себя Испанию!



В 1928 году семья Торрес начала производство бренди на основе собственных изысканных вин, благодаря которым они известны с XIX века. Год за годом совершенствуя рецептуры и создавая новые напитки, Торрес стали всемирно известны высочайшим качеством и богатой органолептикой своих бренди. «Торрес 5» был первым бренди в современной линейке компании. Его яркий, интенсивный вкус прекрасно сочетается со свежими фруктами и орехами. Дополнят вкус напитка и тосты с оливковым маслом и розмарином или брускетта с мягким сыром.

Легкие кофейные ноты во вкусе особенно хорошо раскрываются в коктейлях.

PRO SHOPPER



### Коктейль «БРЕНДИ ПРЕССО»

Бренди .....	40 мл
Эспрессо .....	1 порция
Сахарный сироп .....	10 мл

#### Приготовление:

- ✓ Свежесваренному эспрессо даем немного остыть, чтобы он не растопил лед слишком быстро при смешивании.
- ✓ В шейкере или емкости для смешивания вливаем бренди, добавляем сахарный сироп и подготовленный эспрессо.
- ✓ Плотно закрываем шейкер и встряхиваем его в течение 10–15 секунд.
- ✓ Готовый напиток можно украсить кофейными зернами.

Бренди TORRES 5  
Солера Резерва  
38%, 0,7 л Испания

**1999<sup>99</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ МОЖЕТ ВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Коктейль «БРЕНДИ ПЭЙНКИЛЛЕР»

Бренди .....	40 мл
Апельсиновый ликер .....	15 мл
Ананасовый сок .....	60 мл
Апельсиновый сок .....	15 мл
Кокосовый сироп .....	10 мл

Лед

### Приготовление:

- ✓ Подготовим бокалы. Наполняем их колотым льдом (или кубиками), чтобы они хорошо охладились.
- ✓ В шейкер или емкость для смешивания добавляем все ингредиенты и смешиваем.
- ✓ Достаем лед из подготовленных бокалов и наполняем их свежим колотым льдом, а затем полученным коктейлем.

«Торрес 10 Гран Резерва» — флагманский и самый известный бренди компании. Его мягкий, но насыщенный вкус с оттенками ванили и корицы отлично гармонирует с традиционными испанскими закусками и блюдами, такими как хамон, тапас и паэлья. Бренди прекрасно проявляет себя в насыщенно-фруктовых коктейлях.



Бренди TORRES 10 Гран Резерва 38%, 0,7 л Испания

**3149<sup>99</sup>**





# Откройте для себя Испанию!



«Торрес 10 Дабл Баррел» обладает утонченным вкусом благодаря выдержке в двух типах дубовых бочек. Дополнительная выдержка добавляет ноты табака и древесности, прекрасно сочетающиеся с выдержанными сырами, маслинами и сухофруктами.

Изысканный вкус «Дабл Баррел» прекрасно подходит классическим коктейлям.

Бренди TORRES 10  
Дабл Баррель  
в подарочной упаковке  
38%, 0,7 л Испания

**3379<sup>99</sup>**



## Коктейль «ОЛД ФЭШНД»

Бренди ..... 50 мл  
Биттер ангостура ..... 3–4 капли  
Кубик тростникового сахара  
Лед

### Приготовление:

- ✓ Лучше всего для этого коктейля подойдут стаканы рокс.
- ✓ Кладем на дно стакана кубик тростникового сахара. Капаем на него биттер ангостура. Чтобы сахар легче пропитался, можно капнуть на него несколько капель газированной или обычной воды.
- ✓ Если кубик сахара плотный, можно аккуратно раздавить его ложкой, перемешать с биттером до состояния влажной крошки или пасты.
- ✓ Вливаем в стакан 50 мл бренди.
- ✓ Размешиваем содержимое ложкой, чтобы сахар полностью растворился в бренди, а биттер равномерно распределился.
- ✓ Кладем в стакан один большой куб льда.
- ✓ Аккуратно перемешиваем коктейль со льдом по кругу около 10–15 секунд, чтобы он хорошо охладился.



Цены указаны в рублях и действительны с 16 апреля по 13 мая 2026 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН. В акции участвуют гипермаркеты АШАН, кроме магазинов в Уфе, Казани и Белгороде. 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.

ПРОСМОТРЕНО ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ  
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



«Торрес 10 Смоукд Баррел» — это первый бренди в мире, дополнительно выдержанный в обожженной бочке. Данная техника насытила напиток дымными нотами в аромате и приятной карамельной сладостью во вкусе. Благодаря такому профилю бренди замечательно сочетается с копчеными продуктами, темным шоколадом и маринованными оливками. Необычный вкус напитка просто создан, чтобы стать частью коктейля.

Бренди TORRES  
Смоукд Баррел 10 лет  
в подарочной упаковке  
38%, 0,7 л Испания

**2249<sup>99</sup>**



## Коктейль «БРЕНДИ ПЕНИЦИЛЛИН»

Бренди .....	30 мл
Виски .....	30 мл
Имбирный фреш .....	15 мл
Сок лимона .....	20 мл
Медовый сироп .....	10 мл
Лед	

### Приготовление:

- ✓ Наполняем бокал рокс кубиками льда, чтобы он хорошо охладился.
- ✓ Вливаем в шейкер или емкость для смешивания все ингредиенты. Встряхиваем коктейль в течение 10–12 секунд.
- ✓ Вынимаем лед из подготовленного бокала и наполняем его свежими крупными кубиками льда, добавляем коктейль.
- ✓ Украсить такой коктейль можно цедрой лимона.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Откройте для себя Испанию!

## Испанская запеканка «ПАСТА-ЧОРИЗО»



Кетчуп PIKADOR томатный / Супер-острый / с халапеньо, 300 г

Масло оливковое MONINI рафинированное с добавлением нерафинированного, 500 мл

79<sup>99</sup>



699<sup>99</sup>



Макаронные изделия DE CECCO, 0,5-1 кг, в ассортименте\*

от 229<sup>99</sup>



Для этого блюда идеально подойдет керамическая посуда для запекания. Сочетание пряной колбасы чоризо, сладкого перца и пикантных оливок, запеченных в керамике, создаст тот самый испанский колорит.

- Макароны (пенне, ригатони или фузилли)..... 300 г
- Колбаса чоризо ..... 150 г
- Оливки зеленые без косточек ..... 100 г
- Лук репчатый ..... 1 шт.
- Перец болгарский красный ..... 1 шт.
- Чеснок ..... 2 зубчика
- Сыр твердый ..... 100 г
- Масло оливковое ..... 2 ст. л.
- Соль, перец, сушеный тимьян по вкусу

### Для томатного соуса:

- Томатная паста ..... 1 ст. л.
- Помидоры в собственном соку..... 400 г
- Вода..... 150 мл

### Приготовление:

- ✓ Отвариваем макароны до состояния аль денте (на 1-2 минуты меньше, чем указано на упаковке). Сливаем воду и отставляем их в сторону.
- ✓ Пока варятся макароны, разогреваем оливковое масло в большой сковороде. Мелко нарезаем лук, чеснок и болгарский перец. Обжариваем овощи на среднем огне около 10 минут, до мягкости.

- ✓ Добавляем к овощам томатную пасту, перемешиваем и прогреваем минуту. Затем добавляем измельченные помидоры вместе с соком и воду. Кладем сушеный тимьян. Доводим соус до кипения, убавляем огонь и тушим под крышкой 10-12 минут, чтобы он слегка загустел.
- ✓ Нарезаем колбасу чоризо кружочками, а оливки колечками. Натираем сыр на крупной терке.
- ✓ Разогреваем духовку до 180-200 °С.
- ✓ Пока духовка разогревается, в готовый томатный соус добавляем нарезанные чоризо и оливки. Прогреваем всё вместе 2-3 минуты, добавляем молотый перец. Снимаем сковороду с огня и аккуратно вмешиваем в соус отваренные макароны.
- ✓ Выкладываем макароны с соусом в керамическую форму. Обильно посыпаем их тертым сыром.
- ✓ Ставим форму в разогретую духовку. Запекаем около 15-20 минут, пока сыр не расплавится и не подрумянится. Для более быстрой и аппетитной корочки в конце можно включить режим гриля на 2-3 минуты.
- ✓ Достаем форму из духовки. Даем блюду постоять 5 минут перед подачей.
- ✓ Подаем к запеканке свежий зеленый салат и хрустящий багет.

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

Цены указаны в рублях и действительны с 16 апреля по 13 мая 2026 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН на следующих территориях: 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.

Оливки MONINI без косточки,  
300 г

**199<sup>99</sup>**



Масло оливковое ITLV Clasico  
для жарки, 500 мл

**699<sup>99</sup>**



Масло оливковое ITLV Extra  
Virgen нерафинированное,  
500 мл

**699<sup>99</sup>**



## ПАСТА ПО-АНДАЛУЗСКИ



**Эта паста лучше всего получается в керамической форме, которая поддерживает равномерную температуру, позволяя соусу медленно карамелизоваться, а оливковому маслу — полностью отдать свой аромат.**

- Паста (спагетти, лапша)..... 400 г
- Куриные бедра .....600 г
- Оливки без косточек..... 150 г
- Оливковое масло первого отжима ..... 100–120 мл
- Чеснок ..... 6 крупных зубчиков
- Перец болгарский..... 200 г

### Для соуса:

- Репчатый лук..... 1 шт.
- Копченая паприка ..... 1,5 ч.л.
- Белое сухое вино ..... 150 мл
- Свежая петрушка ..... пучок
- Соль, черный перец ..... по вкусу
- Сыр твердых сортов ..... по вкусу

### Приготовление:

- ✓ Куриное филе нарезаем крупными кусками (3–4 см), чтобы оно осталось сочным. Чеснок — тонкими пластинами, а лук — мелкими кубиками.
- ✓ Перец также нарезаем пластинами. Оливки разрезаем пополам и вдоль.

- ✓ Керамическую форму помещаем в духовку. Наливаем в нее оливковое масло и пластины чеснока. Как только масло начнет «расходиться» по стенкам, добавляем пластины чеснока. Когда чеснок начнет золотиться по краям (около 1–2 минут), шумовкой выкладываем его на тарелку. Он нам понадобится позже.
- ✓ Томим курицу в ароматном масле до золотистой корочки. Добавляем лук и паприку, а затем — вино. Даем алкоголю выпариться в течение 1–2 минут.
- ✓ Возвращаем чеснок в форму, добавляем нарезанные оливки и перец, перемешиваем. Добавляем 100–150 мл горячей воды — соус должен покрывать курицу примерно на 2/3.
- ✓ Убавляем температуру до минимума, томим 15–20 минут. Керамика создаст эффект «медленного печения», курица станет нежной, а соус загустеет естественным образом.
- ✓ Пока курица томится, отвариваем пасту в подсоленной воде.
- ✓ Смешиваем пасту с соусом и оставшимся оливковым маслом.
- ✓ В пасту добавляем зелень и сыр по вкусу.

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

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](http://ashan.ru).





# Откройте для себя Испанию!

Шоколад VALOR  
горький 70-82%,  
100 г,  
в ассортименте\*

**399<sup>99</sup>**



Соус томатный DE CECCO  
Arrabbiata / Basilico, 200 г

**от 199<sup>99</sup>**



Маслины MONINI  
без косточки, 300 г

**199<sup>99</sup>**



Оливки MONINI с семгой /  
с лимоном / с анчоусом, 300 г

**209<sup>99</sup>**



Оливки MONINI  
с сыром пармезан, 300 г

**229<sup>99</sup>**



Масло оливковое  
BORGES Classic для  
жарки, 250 мл

**329<sup>99</sup>**



Масло оливковое BORGES  
Extra Virgin нерафинирован-  
ное для салатов, 750 мл

**999<sup>99</sup>**



Масло оливковое MONINI  
рафинированное, 1 л

**1199<sup>99</sup>**



Масло оливковое MONINI  
Classico Extra Vergine  
нерафинированное, 1 л

**1399<sup>99</sup>**



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

Цены указаны в рублях и действительны с 16 апреля по 13 мая 2026 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН на следующих территориях. 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.