МОЙ МАГНИТ

2025

58 РЕЦЕПТОВ ДЕКАБРЯ

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ – ЭТО ОЧЕНЬ ПРОСТО!

ТЕПЕРЬ ЖУРНАЛ В ВАШЕМ ТЕЛЕФОНЕ

ПОЛЕЗНЫЕ ПОДАРКИ СВОИМИ РУКАМИ

ВСЕ ИЗ УТКИ: ЯРКИЙ САЛАТ, РУМЯНЫЙ ПИРОГ, СОЧНОЕ ЖАРКОЕ



ПРАЗДНИЧНЫЕ УГОЩЕНИЯ: БЫСТРЫЕ И ОСНОВАТЕЛЬНЫЕ

Вкусный Новый год

2 08000 56395 6

ПОРАДУЙ СВОИ ВКУСОВЫЕ СОСОЧКИ

ХРУСТЯЩИЕ РИСОВЫЕ ШАРИКИ!

НЕЖНЫЙ ПЛОМБИР





СОЧНАЯ МАЛИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ

ПРОДУКТ Чистая Линия trade mark

BORJOMI

ОТКРОЙ ✕ НАСЛАДИСЬ ✕ ОЩУТИ ЛЁГКОСТЬ



0.5 л 0.75 л 1.25 л

SEN SOY®

НАСТОЯЩИЙ ЭКСПЕРТ В АЗИАТСКОЙ КУХНЕ

ЛЕГЕНДАРНЫЕ ТОМ ЯМ И РАМЕН

НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС

АУТЕНТИЧНЫЕ СПЕЦИИ

СКАНИРУЙ QR-КОД
И ПЕРЕХОДИ НА САЙТ



СДЕЛАНО
ВО ВЬЕТНАМЕ



НОВОГОДНЯЯ УТКА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

2 ч 50 мин + 12 ч
6 порций

1 утка (около 2 кг)
600 г мелкого картофеля
300 г мелкой моркови
300 г брюссельской капусты
200 г лука-шалота
1 стебель сельдерея
1 головка чеснока
2 апельсина
2 мандарина
5 веточек розмарина
1–2 ст. л. оливкового масла

Для маринада и глазури:
4 апельсина
4 мандарина
100 мл белого сухого вина
100 г жидкого меда
2 ч. л. паприки
соль, свежемолотый черный перец

1 Смешайте 50 г жидкого меда, 1 ч. л. паприки, соль и перец. Разрежьте 2 апельсина и 2 мандарина на крупные дольки.
2 Нафаршируйте утку дольками апельсинов и мандаринов, натрите приготовленным медовым маринадом. Свяжите бечевкой крылья и ножки. Заверните утку в пищевую пленку и уберите в холодильник на 12 ч.
3 Для глазури выжмите в сотейник сок 2 апельсинов и 2 мандаринов, добавьте оставшийся мед и паприку. На слабом огне доведите до кипения и уваривайте около 20 мин.
4 Достаньте утку за 1 ч до приготовления. Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте утку глазурью. Положите в жаропрочную форму, запекайте 2–2,5 ч, периодически смазывая глазурью.
5 В то же время отварите до полуготовности картофель в мундире. Разрежьте на дольки. Бланшируйте брюссельскую капусту в кипящей подсоленной воде около 5 мин. Чеснок и шалот очистите; если луковицы крупные, разрежьте пополам. Апельсины и мандарины нарежьте дольками, сельдерей – крупными кусочками.
6 Разогрейте в сковороде оливковое масло, обжарьте овощи и фрукты до золотистой корочки.
7 Переложите овощи и фрукты в форму к утке, добавьте веточки розмарина и запекайте еще 10–15 мин.

На 100 г: белки 16,27 г (20,34% суточной нормы) • жиры 5,89 г (6,54%) • углеводы 6,27 г (3,73%) • ккал 145,98 (8,11%) • натрий 226,11 мг (15,59%) • общий сахар 4,67 г (9,34%) • НЖК 2,44 г (12,20%) • пищевые волокна 0,51 г (9,34%)

ЯРКИЙ ВКУС
Северных Ягод

НАСТОЙКА
ТАЛКА

НОВИНКА



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Завтрак и обед по расписанию
В круговороте предпраздничных дел не отказывайтесь от завтраков и обедов, тогда будет комфортнее в новогоднюю ночь. Наши простые рецепты вам в помощь.



Проще некуда
Паштет – закуска простая и одновременно изысканная. Его можно приготовить разными способами, добавить вкусовые акценты, и он превратится в роскошное угощение.



Медом намазанный
Самим испечь вкусный праздничный торт, например шоколадный медовик, не так уж сложно. Особенно если делать его по рецепту кондитера Шуаны Омаровой.



Время бесценно
Подготовка к Новому году – это не только бесконечная готовка. Добавьте в меню наши быстрые блюда и освободите время для других приятных дел.



Дорогие друзья!

Наверное, все мы любим декабрь. За снежную красоту, за искры огней, за аромат мандаринов. За то, что он оживляет гирляндами улицы, приближает мечты и дарит предвкушение чуда. Мы любим декабрь за Новый год: его радостную суету, тепло семейного очага и шанс все начать заново. Именно этому мы по традиции и посвящаем декабрьский выпуск – главному празднику года и приятным делам, которые его предваряют.

В декабре мысли о прошлом переплетаются с верой в будущее. Мы подводим итоги, прощаем обиды, вспоминаем хорошее и немножко жалеем о том, что не все можно взять в наступающий год. Но кое-что мы в силах передавать из поколения в поколение – добрые традиции, которые создают ощущение стабильности и уюта. Мы верим, что именно они делают праздник особенным, а потому привозим в наши магазины все для создания волшебной атмосферы и делимся с вами идеями, позволяющими окунуться в детство и одновременно протянуть нить в будущее.

Декабрь – время подарков, с любовью выбранных в магазине и сделанных собственными руками. Мы дарим их друзьям и соседям, детям и родителям, коллегам и просто всем, кому хочется сделать приятное. Но подарки не всегда материальны. Можно дарить тепло и заботу, делать добрые дела, которые согреют чью-то душу. Ведь именно за это все мы любим декабрь: за то, что можно не только самим верить в сказку, но и делать ее явью для других. Оставайтесь с нами в 2026 году, мы вместе сделаем его счастливым!

Ваш «Магнит»
всегда рядом с вами

В номере

Не только мандарины – спутник Нового года. Положите во фруктовую корзину манго, питахайю, свити, ананас – они зарядят солнечным настроением среди зимы!





СОЦИАЛЬНЫЕ ИНИЦИАТИВЫ

18 Грантовый конкурс, который мы провели год назад, позволил воплотить важные проекты. Представляем их.

ПРЕДВКУШЕНИЕ ПРАЗДНИКА

ИТОГИ ГОДА

20 Кулинарные тренды-2025, которые будут актуальны и в будущем.

УКРАШАЕМ ДОМ

24 Пополните свою коллекцию новогодних игрушек и сделайте декор еще более сказочным.

28 Елка – главное украшение дома, но уделите внимание и другим деталям, в частности сервировке стола и посуде.

ВЫБИРАЕМ ПОДАРКИ

32 Корзина деликатесов – презент, который понравится.

34 Сладости для радости: традиционные наборы для самых маленьких.

36 Упаковка – важная часть подарка и знак того, что вы подошли к его выбору со всем вниманием.

ВЫБИРАЕМ ПРОДУКТЫ

38 Яркие сочные фрукты дополнят атмосферу праздника. Не забудьте купить освежающие цитрусовые и сладкие экзотические плоды.

40 Холодные деликатесы как основа для творчества.

42 Сыр Premiere of Taste – особый пункт вашего закусочного меню.

44 Праздничный стол непредставим без мясной тарелки. Делимся советами, как ее составить.

ПОДАРКИ СВОИМИ РУКАМИ

48 Они точно будут полезны: сладкие сувениры, сделанные по принципам здорового питания.

ПРОСТЫЕ РЕШЕНИЯ

52 Праздник праздником, а завтракать и обедать нужно вовремя! Быстрые рецепты, которые выручат утром и днем 31 декабря.

ВРЕМЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

ГЕРОИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

60 На волне «ньюстальгии»: новый взгляд на хорошо знакомые блюда.

В ГЛАВНОЙ РОЛИ

64 Все из утки: запекаем ее целиком, добавляем в салат, используем в начинке пирога.

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

70 Учимся готовить одну из любимых праздничных закусок – нежный паштет.

ШЕФ НАУЧИТ

76 Даже если у вас есть проверенный рецепт медовика, советуем попробовать еще один вариант – от кондитера Шуаны Омаровой.



ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ В РАБОТЕ

80 Что бы делали пельмени, оливье, шоколад и минералка, если бы были людьми? Отвечает ИИ.

ВОЛШЕБНАЯ НОЧЬ

АПЕРИТИВ

84 Коктейли, которые помогут настроиться на долгий ужин.

86 Закусочный стол: вместо тарталеток и бутербродов – тако и пицца-сет. Это тренд!

92 Детям – особые угощения: «конфеты» с курицей, «леденцы» с лососем.

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

94 Новогодние салаты, горячее и десерты для всей семьи: выбирайте то, что больше нравится, или готовьте все сразу!

БЫСТРЫЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

110 Если в вашей предновогодней программе не только хлопоты на кухне, составьте меню из быстрых блюд. Тогда точно все успеете.

НАША КУХНЯ

114 Приглашаем к столу! Закажите в наших магазинах готовые варианты меню и отметьте Новый год без забот.

ВЫБИРАЕМ НАПИТКИ

120 Приготовьте для детей яркие новогодние лимонады – пусть у них будет свой праздничный напиток с пузырьками.

122 Пиво для зимы: крепкое, пряное, насыщенное.

124 Спритц: история итальянского коктейля с немецким именем.

126 Крепкие отношения: с чем сочетать высокоградусный алкоголь.



БЫСТРО, ПРОСТО, ПРАЗДНИЧНО

Сочный свиной карбонад «Мираторг» в аппетитном маринаде станет украшением праздничного стола. Он полностью готов к запеканию: вам остается только снять этикетки, сделать небольшой надрез и отправить пакет в духовку. Ароматное горячее блюдо без усилий и забот!

ДЛЯ БУДНЕЙ И ПРАЗДНИКОВ

Сервелат «Коньячный» «Мираторг» – это колбаса, приготовленная из мяса с собственных ферм с добавлением специй, пряностей и натурального шпика, поэтому у нее такой насыщенный мясной вкус. Украсит и традиционный утренний бутерброд, и праздничные закуски.





ОЩУТИТЕ ГАРМОНИЮ

Главное, что отличает оливковое масло первого холодного отжима Monini Classico, – это гармония вкуса и аромата. Тонкие травяные нотки придают ему свежесть и утонченность. Масло прекрасно подходит для заправки салатов, приготовления закусок и основных блюд.



АКТУАЛЬНАЯ АЗИЯ

Спринг-роллы с кимчи Bibigo – это яркая закуска в корейском стиле. Хрустящее тесто и аппетитная начинка из кимчи, свежих овощей и специй – блестящее сочетание аутентичных вкусов и ароматов. Красивая золотистая корочка даже без фритюра!

фото: Shutterstock/Fotodom.ru



ТОНКАЯ РАБОТА

Сервелат «Премиум» «Царицыно» – настоящая находка для праздников! Отличается насыщенным вкусом, плотной структурой и утонченным ароматом. Преобразит привычные закуски, добавив блюдам выразительности.



НА ВЕРШИНЕ ВКУСА

Оливковое масло Monini Il Poggiolo* первого холодного отжима получают методом прессования. В нем сохраняются все полезные вещества и витамины, которыми богаты оливки. Масло Il Poggiolo отличают насыщенный фруктовый вкус и слегка терпкое послевкусие. Оно прекрасно сбалансировано и подходит для многих блюд, в том числе диетических: соусов, салатов, овощей, мяса, рыбы и пасты.

* «Холм».



С ПИКАНТНЫМ АКЦЕНТОМ

Колбаса «Новая дворянская в специях» бренда «Царицыно» – это благородный вкус настоящей сырокопченой колбасы! Нежность качественного мяса, щедрость натуральных приправ придают ей неповторимый характер и пикантность.



ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ

Сосиски «Сливушки по-венски» бренда «Вязанка» словно созданы для изысканных завтраков и перекусов. Длинные и тонкие, с нежным сливочным вкусом, они прекрасно подойдут для приготовления невероятно красивых блюд с необычной подачей.



НАСТОЯЩАЯ КЛАССИКА

Delikaiser «Докторская» ГОСТ – это вкус, знакомый с детства. Создана по оригинальному рецепту, поэтому ее отличают нежная текстура и баланс специй. Для праздничного салата, бутерброда на завтрак или перекуса – всегда сочно, вкусно и по-настоящему.

ТОМЛЕНЫЙ ДЕЛИКАТЕС

Рулька по-баварски Delikaiser – традиционный продукт, прошедший процесс томления. Вкусное и красивое блюдо, как будто из ресторана. Никто и не догадается, что вы его без труда приготовили дома!





МЯСНОЙ КАЛЕЙДОСКОП

Праздничный стол невозможно представить без колбас и мясных закусок. В ассортименте «РЕМИТ» вы всегда найдете что-то по своему вкусу. Приверженцам классики понравятся заливное из свиного языка в прозрачном желе и нежная мортаделла с фисташками, которая будет одинаково хороша и в паре с сыром, и сама по себе. Ценителям сырокопченых деликатесов – нарезка салями, красиво уложенной в форме сервировочной тарелки и уже готовой к подаче. А поклонникам необычных вкусов стоит попробовать колбаски Kabanos «Ром и апельсин»: они станут ярким акцентом вашего закусочного меню!



В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ

Майонез Mr.Ricco «Оливковый Традиционный» подарит блюдам изысканный аромат оливок, приятную консистенцию и неповторимый вкус. Производится без добавления ароматизаторов и ГМО. С майонезом Mr.Ricco ваш кулинарный опыт всегда будет удачным!

ФЕЙЕРВЕРК ВКУСОВ

Ощутите настоящий фейерверк вкусов с напитками Le Jardin des Fruits! Медовуха «Манго» – это буйство тропической сладости. Медовуха «Грейпфрут» – сочность и свежесть цитруса. Яркий фруктовый аромат в каждом глотке.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВЕЗДЕ ХОРОШИ

Маслины без косточки торговой марки Federici – вкусный и полезный продукт, который украсит любое блюдо – от салатов до супов. Маслины используются как холодная закуска и подаются к мясу, рыбе, овощам.

КОЛЛЕКЦИЯ АРОМАТОВ

Подарочный набор Curtis Dessert Tea Collection – это большое разнообразие многогранных вкусов черного, зеленого и белого чая. Все ароматы в ассорти сочетают уникальные фруктово-ягодные ноты и нежные акценты. Порадуйте близких, получите удовольствие сами.





ЧИСТОТА ВКУСА

В эскимо «Российское» компании «Чистая линия» великолепно сочетаются нежный пломбир и хрустящая шоколадная глазурь. Сливочный вкус с нотками ванили никого не оставит равнодушным.

ВКУСНЫЙ СЕЗОН

Nemoloko – растительный напиток для любого времени года. Шоколадное Nemoloko с маршмеллоу создаст атмосферу праздника. Смузи с классическим овсяным Nemoloko зарядит энергией. Латте с банановым Nemoloko подарит уют и тепло. А коктейль с клубничным Nemoloko окутает ароматом лета. Выбирайте свой вкус для зимних дней!



ТРОПИЧЕСКИЙ МИКС

Green Milk «Кокос» – напиток на ячменно-нутовой основе, без сахара и лактозы. Содержит бета-глюкан, белок и витамины. Отлично дополняет утренний кофе, может стать основой самых разных блюд. Полезное удовольствие для вашего рациона!





ЗАПАС ЭНЕРГИИ

Энергетические напитки Gorilla Tropical Punch* и Gorilla Watermelon Melon** – это взрывная энергия тропических фруктов и яркий вкус спелого арбуза и сладкой дыни. Зарядитесь солнцем с Gorilla!

* «Тропикал Панч».

** «Арбуз и дыня».



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ТОНИЗИРУЮЩИХ (ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ) НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ДВОЙНОЙ ЗАРЯД

Volt Energy – это оригинальное сочетание энергии и вкуса. Кофеин, таурин и витамины группы В в составе напитков помогают дольше сохранять бодрость. А яркий двойной вкус позволяет мгновенно заряжаться энергией ягод и фруктов. Volt Energy «Голубика и гранат» порадует яркими кисло-сладкими оттенками. Volt Energy «Манго и лайм» взбодрит освежающими нотками и удивит экзотическим ароматом.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ТОНИЗИРУЮЩИХ (ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ) НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



УДОБНО И ВКУСНО

Поклонники необычных снеков непременно оценят насыщенный вкус мясных чипсов «Pigсоны». Они прекрасно подойдут в качестве закуски, станут удобным перекусом, дополнят мясную тарелку. Большое количество белка и низкое содержание углеводов порадует тех, кто придерживается сбалансированного питания.



ПИВО ИЛИ КОКТЕЙЛЬ?

Relax – пивные напитки со вкусом классических коктейлей: «Мохито», «Секс на пляже» и «Клубничная Маргарита». Больше не нужно думать, что лучше выбрать: пиво или яркий фруктовый микс. Под одной крышкой можно найти и то и другое!



ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ

«Белое – к рыбе, красное – к мясу» – таким правилом чаще всего руководствуются при выборе вина. Белое сухое «Коктебель Алиготе Ркацители» с цветочным ароматом, легким фруктовым вкусом и хорошим балансом кислотности действительно прекрасно подходит к деликатным рыбным блюдам. Его также можно подать в качестве аперитива, к овощным салатам и козьему сыру. А красное сухое «Коктебель Каберне Мерло» с выразительным ароматом, мягким вкусом и умеренными танинами станет хорошим сопровождением к мясу, овощам гриль и зрелым сырам.



ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ КУПАЖ

Купажированный шотландский виски «Острые козырьки» отличают золотисто-янтарный цвет и богатый аромат, в котором оттенки черной смородины и яблока гармонично переплетаются с нотами ванили и ириса. Вкус мягкий, сладковатый, с тонами растопленного шоколада, абрикоса, обожженного дуба и сушеной цедры. Послевкусие долгое, приятно пряное, с тонкими нюансами корицы.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СТРЕМИМСЯ К НУЛЮ

Безалкогольный сильногазированный винный напиток ABRAU Light ZERO украсит любое застолье и станет приятным решением для гостей с разными предпочтениями. Созданный по высоким стандартам качества «Абрау Дюрсо», он сочетает аромат игристого вина, легкость и насыщенные фруктово-ягодные ноты. 100% вкуса, 0% последствий.



БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ 0% Алк.



АРОМАТ В БОКАЛЕ

«Лаветти ванилла» – сладкий ароматизированный сидр, который производится из яблок, выращенных в Краснодарском крае. Его пряный вкус с легкой кислинкой и нотами карамели и фруктово-ванильным послевкусием составит гармоничный союз с пикантными сырами, легкими закусками, фруктами и воздушными десертами.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СЕКРЕТ ВКУСНЫХ ЗАКУСОК

Для производства маринованных огурцов торговой марки «Кубань Продукт» используются отборные плоды, которые выращиваются на собственных полях с применением новейших технологий. Благодаря тому что все этапы производства строго контролируются, в качестве продукции можно не сомневаться: с огурчиками «Кубань Продукт» у вас получатся самые вкусные салаты и закуски.



ВСЕ ГОТОВО!

Сладкая кукуруза и свекла в вакууме – выбор тех, кто дорожит своим временем. Они уже отварены и готовы к тому, чтобы стать ингредиентом праздничных салатов, разнообразных закусок или овощных котлет. Благодаря вакуумной упаковке овощи дольше хранятся, оставаясь сочными и вкусными.



САМОЕ ВРЕМЯ РАЗОБРАТЬСЯ С ГОЛОДОМ





благо

подсолнечное масло для ваших любимых блюд

ВСТРЕЧАЙТЕ
В НОВОМ
ДИЗАЙНЕ



МАГНИТ ВСЕВОЗМОЖНЫЙ
проекты, которые дарят людям возможности

Проекты, которые дарят возможности

Общество объединяет самых разных людей, и среди них немало нуждающихся в помощи. Наша компания всегда стремилась создавать новые возможности для тех, кто оказался в трудных жизненных ситуациях. Мы поддерживаем культуру благотворительности и развитие инклюзивной среды по всей стране. Год назад мы провели грантовый конкурс, который позволил осуществить важные социальные инициативы, и рады представить его первые итоги.

Средства во благо

В 2024 году мы провели масштабную благотворительную акцию «1 рубль – много помощи». В наших магазинах были представлены товары, каждый рубль с продажи которых отправлялся в помощь детям с ограниченными возможностями здоровья. Вместе с покупателями нам удалось собрать 25 миллионов рублей. Компания удвоила эту сумму и запустила федеральный грантовый конкурс с фондом 50 миллионов рублей, чтобы помочь благотворительным организациям претворить в жизнь их идеи.

На конкурс поступило 175 заявок со всей России. Гранты получили 12 некоммерческих организаций из 8 регионов. Финалисты представили проекты, направленные на помощь детям и молодым взрослым с особенностями здоровья, а также их семьям, опекунам, тьюторам и профильным специалистам. Программы поддержки касались реабилитации, трудоустройства, психологической, социальной, педагогической и другой помощи. За первые полгода было проведено более 19 тысяч мероприятий, помощь получили более 5 тысяч человек. И таких людей будет больше.

БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О РЕАЛИЗАЦИИ КАЖДОГО ПРОЕКТА МОЖНО НАЙТИ НА ПЛАТФОРМЕ «МАГНИТ ВСЕВОЗМОЖНЫЙ» – ЦИФРОВОМ РЕСУРСЕ, ПОСВЯЩЕННОМ СОЦИАЛЬНЫМ И БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫМ ИНИЦИАТИВАМ НАШЕЙ КОМПАНИИ. МЫ РАБОТАЕМ НАД ТЕМ, ЧТОБЫ СОЗДАВАТЬ ОБЩЕСТВО, ОТКРЫТОЕ ДЛЯ ВСЕХ, И ВДОХНОВЛЯЕМ ДРУГИХ ПРИСОЕДИНИТЬСЯ К НАМ.

BLAGO.MAGNIT.RU

12 добрых проектов

«ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ!», САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Проект благотворительного фонда «Рауль» направлен на профориентацию, трудоустройство и сопровождение на рабочем месте молодых людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), инвалидностью и сиротским опытом. В нем участвуют 78 человек. В рамках проекта проводятся тренинги, профэкскурсии, участники отправляются на стажировку в компанию «Магнит».

«БУДЬ СОБОЙ», МОСКВА

Творческое объединение «Круг» представляет центр социальной занятости для людей с выраженными особенностями развития. Здесь проводятся занятия по кулинарии, художественному и декоративному творчеству, физической подготовке, а также занятия с психологом. Еженедельно мастерские посещают не менее 45 участников проекта.

«РОДИТЕЛЬСКАЯ АКАДЕМИЯ», ОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Родители детей с ОВЗ и инвалидностью зачастую не знают, как справляться с трудностями, как выстраивать диалог с ребенком. Специально для них организация «Планета друзей» провела индивидуальные психолого-педагогические и социальные консультации. На них побывали 2200 родителей, а для 499 детей были организованы коррекционные занятия.

«ОСОБЕННАЯ СЕМЬЯ», ТВЕРЬ

В рамках проекта общественной организации «Дети-ангелы» 35 детей с ОВЗ и/или инвалидностью прошли диагностику у логопеда, дефектоло-









га, психолога, специалиста по адаптивной физкультуре, посетили инклюзивные творческие и спортивные занятия и праздники, а их родители получили персональные рекомендации для поддержки развития ребенка.

«СЕБЕ И ДРУГИМ», ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Центр «Душа мамы» предлагает онлайн-курс для матерей детей с ОВЗ. Участницы изучают темы, связанные с выгоранием, взаимодействием с близкими, а также с правовыми аспектами. Успешно освоившие теоретический блок смогут пройти обучение на равного консультанта и оказывать поддержку другим мамам. Курс проходят 515 человек.

«ПРАВО НА ИНКЛЮЗИЮ», ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Благотворительный фонд «Правмир» предоставляет бесплатную юридическую помощь родителям детей с ОВЗ и молодым взрослым с инвалидностью и ОВЗ. Ее уже получил 451 человек. Среди главных вопросов – медицинское право, получение лекарственных препаратов, технических средств реабилитации и социальных льгот. Также разработан чат-бот для оказания юридической помощи и опубликованы статьи с рекомендациями юристов.

«Я В ГРУППЕ», РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Центр инклюзивных практик «Содействие» приглашает на занятия по развитию функциональных навыков семьи, в которых воспитываются дети и подростки с ОВЗ. С марта по август для них было проведено 274 занятия, а в сентябре стартовал новый учебный год.

«НА ПУТИ К САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ», САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Центр развития социального интеллекта реализовал проект для 115 подростков с ментальными особенностями и их родителей. Вместе они посещали занятия по отработке социальных и бытовых навыков, необходимых во взрослой жизни. Для родителей проводились занятия с психологом.

«В КОНТАКТЕ С РЕБЕНКОМ», КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ

Благодаря гранту Красноярский центр лечебной педагогики провел консультации для 50 детей с нарушениями когнитивного развития, речи и коммуникации. Для 24 из них разработали индивидуальный план помощи, а для родителей провели вебинары. Состоялся семинар для специалистов из учреждений образования и социальной защиты. И кроме того, более 100 семей побывали на пикнике, каждая зона которого была организована с использованием системы альтернативной и дополнительной коммуникации.

«ДИЗАЙН-БЮРО «ПРОСТЫЕ ВЕЩИ», САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Проект позволил открыть инклюзивную графическую мастерскую: во всех этапах создания дизайн-продукта и разработке новых линеек здесь участвуют мастера с ОВЗ и/или инвалидностью. К работе в дизайн-бюро привлекли 31 человека. Подопечные мастерской занимаются заказами и приобретают опыт работы с крупными партнерами.

«ТАМ, ГДЕ ЗАБОТА», МОСКВА

Благотворительный фонд «Жизненный путь» развивает программу сопровождаемого проживания людей с психической инвалидностью. Ее участниками стали 33 человека, которые учатся самостоятельно вести быт при поддержке соцработников и кураторов. Подопечным фонда оказывается юридическая помощь, а для специалистов, работающих в этой области, проводятся стажировки.

«ДОМ УДИВИТЕЛЬНЫХ ЛЮДЕЙ», НИЖНИЙ НОВГОРОД

Фонд «Открытые двери» развивает мастерские трудовой занятости для молодых людей с ОВЗ, в том числе с ментальными нарушениями. 68 участников получают навыки в различных ремеслах и проходят занятия с психологом. Для их родителей организуются группы поддержки, а для специалистов проводятся обучающие семинары.

Из 2025-го в 2026-й

Современные кулинарные тренды – это не то, что модно есть в нынешнем сезоне. Речь о более глубоких изменениях в культуре питания, о блюдах и продуктах, которые помогают нам чувствовать себя не только сытыми, но еще здоровыми и счастливыми. Экологичность, локальность, комфортность, правильное питание, искусственный интеллект будут определять развитие мировой гастрономии много лет.





Ретроинновации

Жизнь современного человека полна стрессов и волнений. А когда нет спокойствия, хочется уюта и комфорта, в том числе душевных, «бабушкиных» блюд. Но бабушкиных не в первозданном виде. Людям нужен микс теплых объятий ностальгии и ощущений от чего-то свежего. Этот тренд получил название «ньюстальгия» (нью – по-английски «новый»), и он набирает обороты во всем мире. Популярные бренды создают сложные версии знакомых вкусов: мисо-карамель, когда в обычную карамель добавлен японский умами-ароматизатор; орешки с кленовым сиропом и соусом шрирача – смесь традиционной канадской сладости и модной тайской остроты. В моде стилизованная под «бабушкину» посуда: разнокалиберные столовые приборы и простые белые тарелки с каемочкой или рифлеными бортиками и даже хрустальные бокалы и рюмки.

● Примеры «ньюстальгических» блюд – в нашей рубрике «Герои новогоднего стола» (стр. 60).

ПРАКТИЧЕСКИ ВСЕ ГЛОБАЛЬНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ТЕСНО ПЕРЕПЛЕТАЮТСЯ, ПЕРЕТЕКАЮТ ОДНА В ДРУГУЮ И ПОРОЖДАЮТ МНОЖЕСТВО СОПУТСТВУЮЩИХ МИКРОТРЕНДОВ.



2

МИКРОТРЕНД – АРХИТЕКТУРА СЫТОСТИ. ШЕФЫ ЗАДУМЫВАЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО НАД ТЕМ, ЧТОБЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ГОСТЯМ МЕНЬШИЕ ПО ОБЪЕМУ И БОЛЬШИЕ ПО СОДЕРЖАНИЮ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ПОРЦИИ, НО И НАД СТРУКТУРОЙ ПИЩИ. САЛАТ, В КОТОРОМ СОЕДИНЯЮТСЯ ХРУСТ, СВЕЖЕСТЬ И СЛИВОЧНОСТЬ, БЫСТРЕЕ ДАЕТ МОЗГУ СИГНАЛ О НАСТУПЛЕНИИ СЫТОСТИ, ЧЕМ БЛЮДО С ОДНИМ ТИПОМ ПРОДУКТОВ.

Революция вкусов

Современная еда – это больше, чем вкус. Важно, как она ощущается, звучит и выглядит. Началась эпоха текстурного бума. Людям, особенно молодым, нужна пища, которая трескается, лопается, хрустит и тает. Среди трендовых десертов – торт со сладкой ватой, в котором бисквиты и крем перемежаются слоями хрустящих волокон. Закуски с сублимированными фруктами или слоеными соусами популярны потому, что воздействуют сразу на несколько органов чувств. В кофе используют пены для создания кремовой консистенции и дополнительных ощущений. В панакоте и молочных коктейлях появляются неожиданные ингредиенты: черная икра, активированный уголь, грибы. Вызывают интерес новые специи: африканская суя, корейский кочуджан. Во вкусовых парах в почете свайси (сладкое + острое) и сволти (сладкое + соленое): наггетсы с корицей и медом, пончики с вареньем из бекона, десерты с васаби, шоколад с чили. На киносеансах модно хрустеть чипсами кимчи и попкорном мисо. Такие комбинации запускают двойной выброс дофамина, а еще сочетают ностальгию с приключениями.

● Шоколадная гречневая каша (стр. 53) именно про это.

3

Удовольствие без градусов

Сегодня многие исключают алкоголь из своей жизни, но хотят продолжать ходить в модные заведения и пить вкусные напитки. И не лимонад, а моктейли – безалкогольные коктейли, которые дарят новые впечатления. Стали доступны различные спириты без градусов: аналоги вина, виски, джина, рома. Бартендеры создают собственные варианты безалкогольных биттеров, кордиалов, вермутов. В 2026 году эксперты прогнозируют рост моктейлей на основе локальных продуктов: трав, ягод и отечественных напитков.

● В подборке коктейлей на стр. 84 есть и трендовые – без алкоголя.

4

ЗОЖная тема

Все больше людей стремится к получению удовольствия от еды без ущерба для здоровья. Привлекательными становятся продукты с низким содержанием сахара, которого стало слишком много в нашей жизни. Популярные источники белка сегодня не мясо и птица, а греческий йогурт, орехи, бобы, творог и водоросли. Производители продуктов стараются объединить пользу и интересный вкус. На пике моды – смесь ферментов, грибов и дрожжей кодзи, с которой чего только не делают азиатские повара, кефирная вода – острая пробиотическая основа для газированных напитков и ферментированный мед! В кофе и шоколад все чаще добавляют адаптоген ашваганду, в чаи и сборы трав – родиолу, в бульоны и приправы – грибы рейши.

● Наш скромный вклад в тему здоровья – рецепты вкусных ПП-подарков (стр. 48).

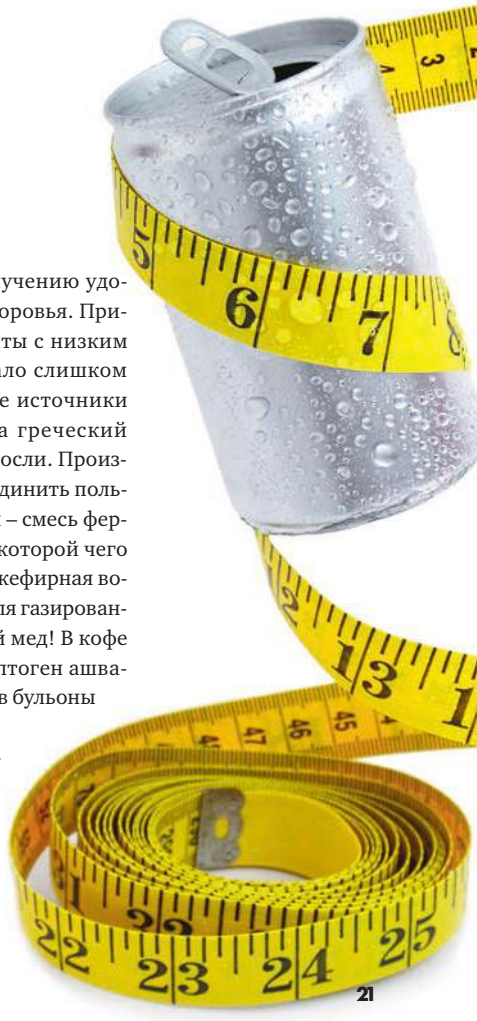


фото: Shutterstock/Fotodom.ru

5 ИИ на кухне

Вездесущий искусственный интеллект все более заметен в фуд-сфере. Российские шефы делают дегустационные сеты в соавторстве с нейросетями, в зарубежных заведениях экспериментируют с роботами и ИИ-меню вместо поваров. Искусственный интеллект привлекают для анализа покупок в супермаркетах, для разработки дизайна кафе, креативного оформления продуктов и новых вкусов. Так, дизайн упаковки и оригинальный вкус хрустящих завтраков нашей торговой марки Crunchy Fuel – плод размышлений ИИ. Но самое активное внедрение искусственного разума наблюдается в области подбора рецептов в поисковых сетях и создании меню под ваши интересы. Поисковики умеют генерировать блюда на основе продуктов из вашего холодильника, а умные приложения дают советы по питанию и предлагают персональные меню.

● Не удержались и тоже привлекли ИИ к работе: поручили ему очеловечить знаковые праздничные продукты и блюда. Результат – на стр. 80.



6 Мультикультурность с креном в Азию

Продолжается взаимопроникновение кулинарных традиций разных стран. Блюда-фьюжн – постоянный запрос в соцсетях, кросс-культурные комбинации разрушают традиционные границы категорий. Корейские ферментированные овощи меняют итальянские блюда из пасты, предлагая кимчи карбонару; грузинские хинкали соседствуют с тайским соусом том-ям. Особенно активная экспансия идет со стороны Азии: главные фавориты – блюда вьетнамской, китайской и японской кухни, а закуски и десерты из Кореи вообще вне конкуренции. Токпокки, пибимпапы, кимбапы, хе, кимчи и всевозможная трясущаяся желейная живность на вершине кулинарного хит-парада.

● И мы не обходим трендовую тему: рецепт праздничного салата с азиатскими нотами – на стр. 97.

7 Ренессанс русской кухни

Тренд, который тесно связан с ньюстальгией и интересом ко всему локальному. В российских ресторанах подают блюда из региональных ингредиентов: мурманской трески, дальневосточного гребешка, сочинской хурмы, воронежской говядины, подмосковных сыров. Наши традиционные рецепты переосмысливаются. Блюда, о которых можно прочитать у русских классиков, шефы готовят с авторским твистом и использованием новых технологий. А потому совсем не скучно пробовать кулебяку с четырьмя видами благородных рыб или разобранный борщ, когда отдельно подают тушеные овощи и бульон. Иногда авторские версии знакомых с детства блюд и вовсе превращаются в объект кулинарного искусства, как, например, манная каша с черной икрой – в съедобный черный квадрат Малевича.

● Приготовьте классику русской кухни – торт медовик по рецепту московского шеф-кондитера (стр. 78).



paldo

Королевский вкус!
Королевская порция!

왕뚜껑*



*Вантуккон

Коллекции чудес

Перед Новым годом все способны творить волшебство. Достаточно достать из коробок хрупкие шары и распутать клубки гирлянд, как дом погружается в сказку. Добавьте в свои коллекции елочных украшений еще немного магии, дополнив их новыми деталями.





1 Набор стеклянных шаров с золотым декором, 4 см, 9 штук
2 Набор красных и зеленых стеклянных шаров, 6 см, 15 штук
3 Красный стеклянный шар, 8 см
4 Золотой стеклянный шар, 8 см
5 Фигурки в виде елок в ассортименте, LED, 8 см
6 Керамическая фигурка в виде шара, LED, 7,5 см



7 Елочная игрушка «Лошадка», стекло, 8 см
8 Елочная игрушка «Будильник», стекло, 10 см,
9 Шар LED, прозрачный с декором, 8 см



1 Вечная классика

Красный, зеленый и золотой – классические цвета Нового года. Их особенно часто используют в праздничном оформлении, украшениях и гирляндах. Сочетание красного и зеленого пришло к нам из европейских зимних традиций, где оно символизирует радость и рождение нового. Красный – это энергия и сила, тепло домашнего очага. Зеленый – жизнь, обновление и вдохновение. Ну а золотой – блестящее будущее, богатство и успех. Это ли не то, чего все ждут от наступающего года?

Красные, зеленые и золотые украшения прекрасно дополняют друг друга. Елка, оформленная в этих цветах, смотрится ярко, нарядно и гармонично.



Шар «Новогодние герои», водонаполненный, 6 см



1 Фигурка «Олень плюшевый» , 40 см
2 Снеговик с розовым шарфом, 53 см
3 Олененок, 42 см
4 Набор украшений «Бантики», с переливом, 3 штуки
5 Украшение «Снежинка», пластик, 14 см
6 Набор украшений «Бабочки», 3 штуки
7 Украшение «Олень прозрачный», 14 см
8 Набор шаров, пластик, 5 см, 30 штук
9 Украшение «Бантик», пластик, 13 см



1 Лошадь с банданой мягкая, 25 см
2 Лошадка мягкая, 25 см
3 Лошадь «Фанни» мягкая
4 Лошадь с шарфом мягкая, 50 см



10 Украшение «Бабочка», пластик, 10 см
11 Украшение «Лошадка» с переливом, 12 см

Сказка будет неполной без сказочных существ. Не забудьте про фигурки волшебных героев и символ 2026 года – лошадь.

2 Зимний закат

Декабрьские дни короткие: не успеешь оглянуться, а небо уже окрашивается в розово-сиреневые закатные оттенки, и кажется, что вечером жизнь только начинается. Магию раннего зимнего заката легко перенести на новогодний декор: украшения в благородной розовой гамме уже много лет не теряют своей актуальности. Игрушки в нежных пудрово-персиковых, элегантных лиловых, благородных пепельно-розовых тонах особенно хорошо смотрятся на серебристой и голубой хвое. Они добавляют композиции легкости, воздуха и света. Стильная альтернатива традиционному яркому оформлению.

3 Дыхание севера

Елка в холодных тонах перенесет вас в зимнюю сказку. Словно припорошенные снегом фигурки, сверкающие, как льдинки, стеклянные шары, мерцающие голубые звезды создают ощущение прохлады и прекрасно передают атмосферу морозной ночи. Белые, синие, серебристые украшения смотрятся элегантно и благородно, а фигурки сказочных и реальных обитателей севера – оленей, полярных сов, гномов и снеговиков – идеально вписываются в «холодную» композицию. Замерзнуть вам не позволят гирлянды и свечи, а главное, теплая обстановка, которая царит в Новый год.

Декор в холодных тонах хорошо дополнить натуральными элементами: еловыми ветками, шишками, хворостом, мхом.



1 Украшение «Голубка», 10 см
2 Набор украшений, 24 штуки
3 Украшение «Шишка», блеск, 7 см
4 Набор шаров, стекло, 4 см, 3 штуки
5 Набор украшений «Бриллиант», пластик, 12 штук
6 Украшение «Звезда», 9 см





1 Куколка в шапочке с крыльями, 60 см
2 Сова в колпаке, пайетки, 27 см
3 Снеговик в наушниках, 39 см
4 Гномик с рожками, 32 см
5 Олень золотой в колпаке, 47 см
6 Олень белый пушистый, LED, 54 см



1 Украшение «Лапка», 5 см
2 Украшение «Белочка», 5 см
3 Украшение «Медвежонок», 5 см

Сказка в мелочах



В новогоднем оформлении дома важна каждая деталь, и особое внимание стоит уделить сервировке стола и кухонной утвари. Наши новые зимние коллекции посуды и текстиля позволят окунуться в тишину сказочного леса, даже если вы встречаете праздник в шумном мегаполисе.

Посуда, формы, прихватки, салфетки с новогодними мотивами и разные милые мелочи для кухни сделают подготовку к празднику особенно приятной, а главный ужин года – по-настоящему волшебным. И необязательно убирать их на дальнюю полку сразу после каникул: тарелки, чашки и чайники из наших коллекций «Зимняя сказка», «Звезда», «Снеговик» и других будут дарить вам чудесные мгновения до наступления весны.

1 Контейнер с новогодним декором, стекло, 900 мл
2 Полотенце махровое «Символ года», 30 × 60 см
3 Форма для запекания, керамика, 33 × 6 × 21 см
4 Салатник зеленый, фактурный, фарфор, 15,5 см
5 Прихватка-рукавица «Символ года», 17,5 × 27 см
6 Форма силиконовая, 20,5 × 1,7 × 13 см
7 Блюдо для сервировки квадратное, фарфор, 10 см
8 Форма для выпечки «Елочка», силикон
9 Полотенце вафельное «Новогодние подарки», 38 × 63 см



ДОМАШНИЙ КЕКС ПОКАЖЕТСЯ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ, ЕСЛИ ИСПЕЧЬ ЕГО В ФОРМЕ ЕЛКИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО СПЕЦИАЛЬНУЮ СИЛИКОНОВУЮ ФОРМУ.



10 Набор: кружка с салатником, белый, фарфор
11 Чайник заварочный «Зимняя сказка», фарфор, 1 л
12 Набор форм для печенья, н/сталь, 4 штуки

1 Блюдо из коллекции «Снеговик», красный кант, фарфор, 21 см
2 Тарелка обеденая из коллекции «Ель», зеленый кант, фарфор, 24 см
3 Тарелка десертная из коллекции «Ель», красный кант, фарфор, 19 см
4 Блюдо «Звезда», стекло, 15,5 см
5 Салфетка сервировочная, круглая, золотая, 38 × 38 см
6 Блюдо для сервировки «Звездочка», фарфор, 9 см
7 Бокал для вина «Красная коллекция», 650 мл
8 Бокал для коктейля «Красная коллекция», 310 мл
9 Тарелка обеденая из коллекции «Снеговик», зеленый кант, фарфор, 24 см
10 Тарелка десертная из коллекции «Снеговик», красный кант, фарфор, 19 см
11 Блюдо из коллекции «Ель», красный кант, фарфор, 21 см
12 Бокал для вина скошенный, 450 мл
13 Блюдо «Звезда», «Зимняя сказка», фарфор, 15 см
14 Стакан высокий скошенный
15 Тарелка обеденная «Зимняя сказка», фарфор, 24 см
16 Тарелка десертная «Зимняя сказка», фарфор, 20 см
17 Стакан низкий скошенный, 390 мл
18 Блюдо для сервировки квадратное, фарфор, 10 см





1 Кружка «Символ года», фарфор, 360 мл
2 Банка для хранения, керамика, 10 × 15 см



ГУРМЭ®

Высокая кухня *для гурманов*



Побалуйте вашего пушистого гурмана изысканными рецептами кормов ГУРМЭ®. ГУРМЭ® - это коллекция рецептов, созданных для настоящих ценнителей вкуса. Аппетитные мини-филе в нежном соусе или желе, приготовленные из отборных ингредиентов, превратят каждый прием пищи в гастрономическое удовольствие.

Разнообразное меню ГУРМЭ® вдохновлено кулинарными шедеврами, а каждая порция – это гармония вкуса, аромата и текстуры.

Ищите ГУРМЭ® в магазинах «Магнит»*

Не гарантируется постоянное наличие полного ассортимента товаров в точках продаж.

МАГНИТ

whiskas®

Дарите новогоднее мУРРРчание!



Серьезные намерения

Покупка подарков – серьезное и ответственное дело. Мы вручаем их от чистого сердца и хотим, чтобы презент пришелся по вкусу тем, кому предназначен. Предлагаем универсальные варианты для близких, друзей, коллег. Такие корзины легко составить из продуктов, которые есть в наших магазинах.

Кофе, коньяк, шоколад – классическая композиция. Дополните ее конфитюром из инжира, орехами, отборным изюмом и другими сухофруктами.



① Кофе натуральный сублимированный Gusto di Roma

② Марочный коньяк «Дагестан» КС – напиток насыщенного темно-золотистого цвета с шоколадными оттенками. Покоряет глубоким ароматом и полным, богатым вкусом с нотами чернослива, сухофруктов, шоколада.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Набор мясных деликатесов и сыров всегда вне конкуренции. Добавьте к нему брусничный джем, мед, крекеры, хлебные палочки и бутылку благородного напитка.

① Миндаль жареный Premiere of Taste, 140 г

② Сыр бри Premiere of Taste

③ Выдержанный коньяк «Лезгинка» КВ отличает благородный темно-янтарный цвет. В букете чувствуются тона лесных орехов и спелых фруктов. Вкус сложный, со сладкими нотами конфитюра. Послевкусие – изысканное и элегантное.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Сладкие традиции

Современные дети не похожи на нас, маленьких: у них другие игры, привычки и вкусы. Но кое-что не меняется с годами – любовь к сладостям. Как и прежде, мальчики и девочки заглядывают под елку в надежде увидеть там коробку с конфетами. Подберите набор, который их порадует!

1 Набор кондитерских изделий «Пиньята», 300 г

2 «Новогодний замок» с кондитерскими изделиями, 1 кг

3 Шкатулка сладостей, 200 г

4 Набор кондитерских изделий с джиббитсом «Чебурашка», 123 г



1



1 Набор кондитерских изделий «Подарок с мягкой игрушкой» (утка, капибара, единорог и кот), 140 г

2 Новогодний подарок с кондитерскими изделиями, 500 г





2







3



4





5

3 Набор кондитерских изделий с брелоком «Роблоксеры», 118 г

4 Новогодний «Сундук» с кондитерскими изделиями, 700 г

5 Набор конфет «Символ года» «Лошадка», 150 г

Знаки внимания

Красиво упакованный подарок вдвойне приятен. Тот, кто его получает, понимает, что вы подошли к подготовке презента со всем вниманием: не покупали его на бегу, а выбирали заранее, обдумывая каждую мелочь. В наших магазинах есть все для того, чтобы любой сувенир превратить в волшебный сюрприз. Подарите близким радостные моменты!









Шелестящая бумага, красивые пакеты и коробки – детали, которые не стоит опускать. Именно они делают подарок завершенным, а момент его вручения – желанным и волнительным. Даже при выборе упаковочного материала можно получить позитивные эмоции. А выбрать есть из чего. Специально к зимним праздникам мы подготовили оберточную бумагу с тематическими принтами в традиционных новогодних цветах: красном, зеленом, белом, синем и серебристом. А тем, кто не вполне владеет мастерством упаковки презентов, советуем обратить внимание на коллекции подарочных пакетов и коробок: они перенесут вас в мастерскую Санты, отправят на прогулку по заснеженным деревушкам и позволят с головой окунуться в праздничное веселье!

Если вы вручаете несколько подарков одному человеку, лучше оформить их в едином стиле. Цвета упаковки при этом могут быть разные. Хорошо сочетаются крафтовая бумага и разноцветная.



Приходите в магазины Магнит или заказывайте доставку

03.12.2025 – 14.01.2026



1

ПОЛУЧАЙТЕ

Магнистикеры за каждые **600₽*** в чеке

2

РЕГИСТРИРУЙТЕ

их в приложении, играйте в игру с призами

3

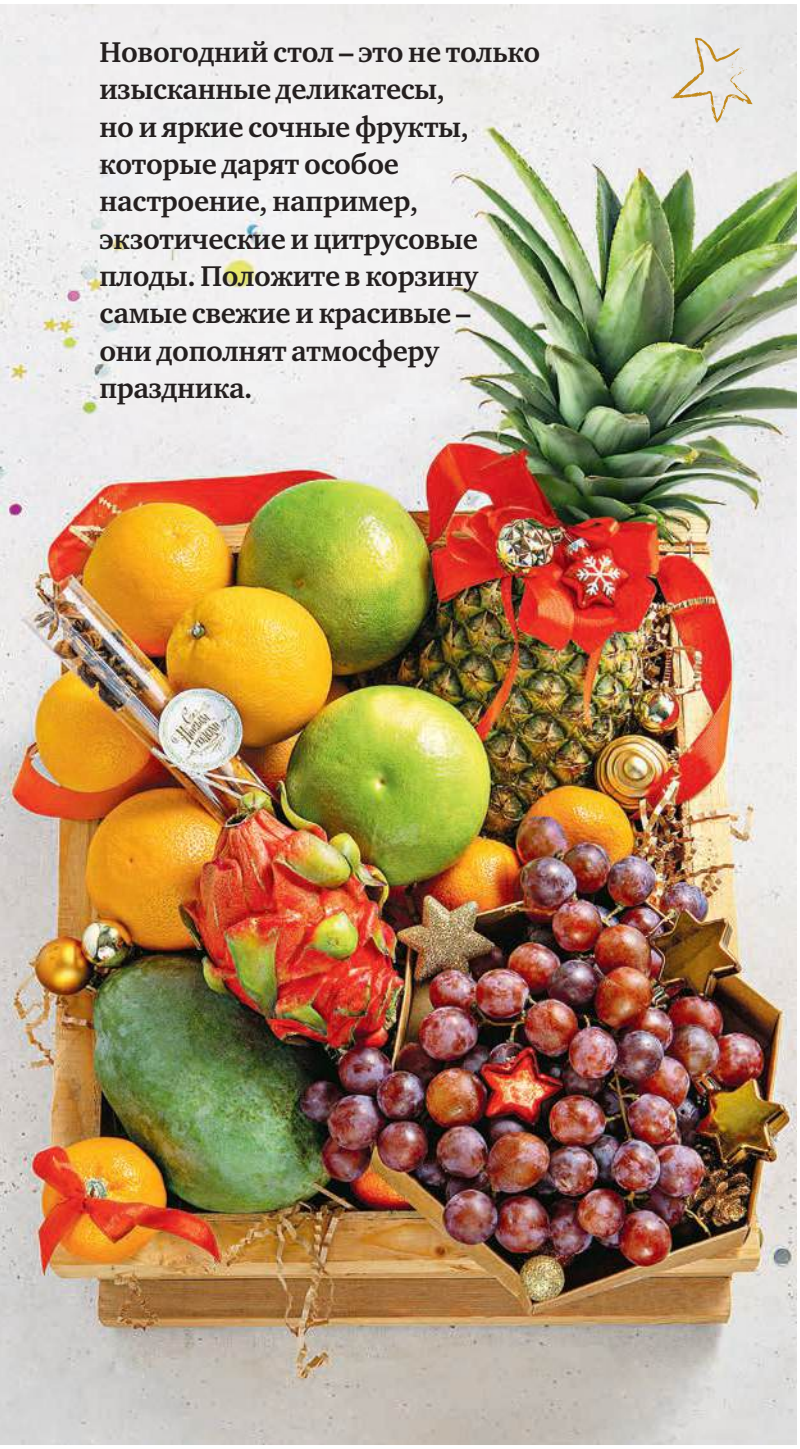
ВЫИГРЫВАЙТЕ

технику, гаджеты или главный приз **1 000 000 ₽**

Скачайте приложение «Магнит: акции и доставка» (6+). С 10:00:00 03.12.2025 по 23:59:59 14.01.2026 (мск) получайте Магнистикеры с моментальными призами за каждые 600* руб. в чеке при совершении покупок в «Магнит у дома», «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит Опт», «Магнит Косметик», «Магнит Аптека» или через раздел «Доставка» в мобильном приложении «Магнит: акции и доставка» (6+), а также регистрируйте Магнистикеры и играйте в игру «Пора за подарками» в мобильном приложении для получения или участия в розыгрыше других призов. Общий срок акции (включая срок вручения призов): с 03.12.2025 по 14.04.2026. Есть ограничения. Подробная информация об организаторе акции, правилах проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на magnit.ru/newyear. Количество Магнистикеров и призов ограничено. Организатор вправе досрочно прекратить акцию. В рекламе изображены не все виды Магнистикеров. АО «Тандер», ОГРН: 1022301598549, г. Краснодар, ул. Леваневского, 185. Интерфейс приложения представлен для примера.
*600 руб. после вычета скидок, бонусов, стоимости определенных товаров.

Фруктовая корзина

Новогодний стол – это не только изысканные деликатесы, но и яркие сочные фрукты, которые дарят особое настроение, например, экзотические и цитрусовые плоды. Положите в корзину самые свежие и красивые – они дополнят атмосферу праздника.



1 Мандарин

СИМВОЛ ПРАЗДНИКА

Мандарины давно стали главными героями праздничной фруктовой корзины. Кажется, что без их аромата Новый год не наступит. И это не случайно: запах мандарина успокаивает, вселяет надежду, что все будет хорошо, и позволяет забыть о стрессах. То, что нужно в преддверии очередного жизненного этапа!

● Сладкие фрукты хороши не только сами по себе. Их дольки украсят брускетты, салаты с птицей, прошутто, сырами. Приготовьте цитрусовую утку (стр. 66) – союз этой птицы и мандаринов прекрасен.

2 Ананас

ВКУС ТРОПИКОВ

Кисло-сладкий, медово-пряный, терпковатый – насыщенный вкус ананаса трудно описать одним словом. Причем вкусна и полезна не только его сочная мякоть, но и сердцевина, которую часто выбрасывают. Да, она более волокнистая, но в ней много клетчатки, антиоксидантов и других ценных веществ. А чтобы серединка стала мягче, можно припустить ее в воде или натереть на терке.

● Тропический плод великолепен во всех рецептах – от коктейлей и смузи до салатов, соусов и горячего. Добавьте его и в оригинальный легкий десерт – ананасовые трюфели (стр. 106).

3 Красный виноград

ИЗ ЛЕТА В ЗИМУ

У винограда так много сортов, что им даже посвящена отдельная наука – ампелография. Зимой к нам приезжает красный виноград из Южного полушария. Его крупные плотные ягоды долго хранятся и хорошо переносят дальний путь. Свежесть винограда обеспечивают особенности сорта, а также грамотные технологии сбора урожая и перевозки.

● Красный виноград выбирают те, кому по вкусу освежающие терпкие нотки. Он отлично сочетается с сыром, орехами. Попробуйте сбрызнуть его оливковым маслом, слегка посолить и запечь – получится универсальная закуска.



4

Апельсин

ОРАНЖЕВОЕ НАСТРОЕНИЕ

Большая часть апельсинов, которые выращивают в мире, идет на производство соков, джемов и прочего, и только небольшой процент плодов добирается до прилавков в свежем виде. Но этого достаточно, чтобы мы могли укрепить иммунитет и повысить настроение: апельсин относят к витаминным бомбам и продуктам-антидепрессантам.

● Апельсин – король праздничных блюд. С ним получаются изысканные салаты, яркие напитки: согревающие и прохладительные. Гвоздем новогодней программы станет окорок, глазированный в апельсиновом соке (стр. 100).

5

Питахайя

КРАСНЫЙ ДРАКОН

Питахайя, яркий плод кактуса с нежной мякотью и мелкими черными зернами, полюбилась нам за экзотическую красоту и освежающий вкус, который одновременно напоминает киви, инжир и грушу. Из-за толстой кожуры с «чешуйками» питахайю называют также драконьим фруктом.

● Чтобы получить максимум удовольствия, ешьте питахайю свежей: просто так, во фруктовых салатах и десертах без термической обработки. Можно добавлять ее в пудинги, йогурты и смузи.

6

Свити

САМЫЙ СЛАДКИЙ

Свити – уникальный цитрус. Это гибрид грейпфрута и помело, который вывели меньше полувека назад. От первого он взял сочность и приятную горчинку, от второго – мягкий вкус, нежный и сладкий.

● Свити – частый компонент фруктовых и несладких салатов. Он отлично сочетается с зеленью, авокадо, морепродуктами, индейкой и курицей. Толстую кожуру цитруса можно превратить в цукаты и добавлять в чай.

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА – ПРЕКРАСНЫЙ НОВОГОДНИЙ ПОДАРОК. ДОПОЛНИТЕ ЕЕ ХВОЕЙ И ДЕКОРАТИВНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ.

7

Манго

ЗИМНЕЕ СОЛНЦЕ

Манго доступно нам почти круглый год, но покупать его зимой – особое удовольствие. Это настоящее напоминание о солнце и жарком лете. Манго хорошо тем, что его можно есть практически в любой стадии зрелости. Если вам попался зеленоватый плод, обжарьте его или сделайте чатни. Или просто дайте ему полежать в бумажном пакете пару дней – манго обязательно поспеет.

● Из сладкого сочного манго получаются великолепные смузи, фруктовые салаты и соусы для выпечки и десертов. Обязательно приготовьте салат из утиной грудки с манго (стр. 64) – это идеальная пара!



ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА

Холодные деликатесы – прекрасная основа для творчества. Превратите закусочную тарелку в новогоднюю игрушку, или рождественский венок, или съедобную елку, и гости будут долго вспоминать вашу праздничную сервировку. А продукты для авторских работ вы всегда найдете в наших магазинах.



СЫРЫ, ОЛИВКИ МОЖНО ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ КАНАПЕ. АРТИШОКИ, КАПЕРСЫ, ОРЕХИ, ПЕСТО ПОДОЙДУТ ДЛЯ ИЗЫСКАННЫХ ЗАКУСОК И САЛАТОВ, А БРУСНИЧНЫЙ СОУС БУДЕТ ХОРОШ С ПТИЦЕЙ И МЯСОМ.

НЕ ЗАБУДЬТЕ КУПИТЬ



1 Манго сушеное, лепестки, Premiere of Taste
2 Миндаль жареный Premiere of Taste
3 Смесь орехово-фруктовая Premiere of Taste
4 Оливки без косточек Premiere of Taste
5 Каперсы Premiere of Taste
6 Соус песто Gusto di Roma
7 Тарталетки для икры «Магнит»
8 Сыр пармезан Premiere of Taste
9 Оливки каламата, маринованные с травами, Premiere of Taste
10 Артишоки маринованные Premiere of Taste
11 Сыр с голубой плесенью Premiere of Taste
12 Сыр мягкий с белой плесенью бри Premiere of Taste
13 Соус брусничный Premiere of Taste
14 Сыр мягкий с белой плесенью камамбер Premiere of Taste
15 Сыр маасдам Landkaas

ЭКОМИЛК

ДЛЯ ВКУСНОГО НОВОГО ГОДА!



PREMIERE of TASTE

КАЧЕСТВО БЕЗ ГРАНИЦ



Сыр как искусство

Праздничный стол – изобилие вкусов. Отдельное место на нем занимают закуски с сыром. Он сочетается с овощами, фруктами, копченостями, классическими и пикантными соусами – вариантов не перечесть. Нужно только выбрать главного героя. Сыр Premiere of Taste – это всегда что-то особенное.

Качество прежде всего

Накануне Нового года ценна каждая минута – нужно успеть завершить важные дела и накрыть щедрый стол. Нарезанные сыры нашей торговой марки Premiere of Taste будут как нельзя кстати. В упаковке – тонкие ломтики свежего сыра разных сортов, которые удобно использовать для закусок и сэндвичей, или ароматная стружка пармезана для самых разных блюд.

Для производства продукции Premiere of Taste мы приобретаем сыры у надежных производителей и проводим строгий контроль качества по нескольким показателям. Сыры нарезаются или натираются и помещаются в современную вакуумную упаковку. Фасованная продукция также проходит тщательную проверку: наши специалисты в цехах нарезки следят за герметичностью упаковки, а сотрудники аккредитованной лаборатории регулярно подтверждают заявленные сроки годности.

Найдите свой вкус

ПАРМЕЗАН PREMIERE OF TASTE в ломтиках порадует любителей твердого сыра, который не так-то просто нарезать самостоятельно. У него плотная консистенция и насыщенный пикантный вкус с нотами орехов, трав и легкой остротой. Это верный спутник пасты, пиццы, ризотто, салатов и закусок. Тертый пармезан Premiere of Taste – прекрасный выбор, когда хочется удивить гостей чем-то особенным. С ним брускетты, тарталетки, горячие блюда зазвучат более ярко.

АССОРТИ PREMIERE OF TASTE – это трио нарезанных сыров: маасдам, «Мраморный» и «Голландский». У маасдама чуть сладковатый ореховый вкус и характерные дырочки, текстура эластичная и нежная. Он подходит для салатов, фондю и запекания. «Голландский» – сырная классика. Мягкий, хорошо плавится, поэтому его часто используют для блюд с приятной корочкой: запеканок, мяса по-французски, запеченных тостов. «Мраморный» благодаря эффектному чередованию оттенков станет украшением сырной тарелки. У него сливочно-молочный вкус и нежная пикантность.

СЫР С ПАЖИТНИКОМ PREMIERE OF TASTE оценят любители деликатных специй. Пажитник привносит аппетитные травянисто-ореховые оттенки, которые гармонируют со сливочными нотами.

С СЫРОМ PREMIERE OF TASTE ВЫ ПРИГОТОВИТЕ САМЫЕ ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА. НАРЕЗАННЫЕ СЫРЫ УКРАСЯТ ЛЮБУЮ ТАРЕЛКУ С ЗАКУСКАМИ.

Попробуйте приготовить

Рулетики с ветчиной и сыром – это вкусно, но на Новый год предлагаем воплотить более оригинальные идеи. Например, приготовить тарталетки с маасдамом и карамелизированным красным луком. Или порадуйте гостей рулетиками из баклажанов с тертым пармезаном и вялеными томатами. Простое блюдо – салат из печеной свеклы с маасдамом и кедровыми орешками с заправкой из оливкового масла, бальзамика и горчицы. Отличный выбор – мини-брускетты с сыром с пажитником и инжиром. А конкуренцию оливье может составить новогодний салат с сыром, хурмой и руколой, заправленный смесью лимонного сока с медом.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Всегда готовы

Без мясной тарелки не обходится ни один праздник. Если правильно ее составить, успех вашему закусочному меню обеспечен. Подберите деликатесы контрастных цветов, форм, текстур и вкусов. Дополните их пикантными соусами, каперсами и оливками. И порадуйтесь тому, что вам не нужно ничего готовить, только эффектно подать!





Сервелат «Берестейский» приготовлен в лучших белорусских традициях. Его насыщенный вкус и неповторимый аромат подарит атмосферу семейных праздников.



«Дальневосточная мозаика» – деликатес из говядины и свинины в обрамлении древесного угля с чернилами каракатицы. Насыщенный вкус отборного мяса с приятным ароматом специй.

ПРАВИЛА ТАРЕЛКИ

- Знатоки предписывают не смешивать на одной тарелке больше пяти видов мясных изделий. Но, если вы готовите для большой компании, не стоит придерживаться таких строгих ограничений, ведь тогда появится риск не учесть предпочтения кого-либо из гостей. Пусть все выберут что-то по своему вкусу.
- Для нарезки мясных деликатесов нужно использовать очень острый нож с длинным лезвием или специальное устройство – слайсер, иначе ломтики получатся неаккуратными. Проще всего купить колбасу в нарезке, тогда кусочки точно будут тонкими, одинаковыми и красивыми.
- Для подачи мясной нарезки используют плоское блюдо или большую деревянную разделочную доску.



Буженина Premiere of Taste украсит любой праздничный стол. Порадует натуральным составом и изысканным вкусом.



Салями «Зернистая» «Мясная история» – ароматная сырокопченая колбаса в нарезке 200 г. Сочные ломтики бережно упакованы под вакуумом. Большая порция мясного удовольствия для целой компании!

Ее благородие

Среди колбас, которые чаще других появляются на праздничном столе, можно безошибочно назвать брауншвейгскую. Это настоящий аристократ среди закусок, покоряющий благородным цветом, тонким ароматом и насыщенным вкусом. Не пропустите: без брауншвейгской ваша мясная тарелка будет неполной!



На полке магазина брауншвейгская выделяется благодаря характерному контрастному срезу – благородному сочетанию темного мяса и крупного белого шпика.

Родословная этой сырокопченой колбасы легко вычисляется из названия и прослеживается от средневекового города Брауншвейга через Немецкую слободу Петровской эпохи до Москвы начала XX века, когда советские технологи решили переосмыслить старинный рецепт. Они оставили в нем говядину высшего сорта (45%), нежирную свинину (25%), шпик (30%), соль, сахар и немного специй, таких как мускатный орех и черный перец, чтобы деликатно подчеркнуть вкус натурального мяса.

С тех пор рецепт настоящей брауншвейгской практически не менялся. Строгий ГОСТ допускает добавление антиокислителя и стартовых культур. Это специальные бактерии, которые запускают процесс ферментации, чтобы сделать вкус продукта нежнее, а структуру – мягче.

Технология приготовления также остается неизменной: выдержка в рассоле, копчение на натуральной щепе (чаще всего буковой) и созревание в специальной камере. Благодаря этому продукт приобретает плотную текстуру и изысканный вкус с легким ароматом дымка.

Интересно, что в Германии брауншвейгская теперь выглядит совсем не так: это мягкая колбаса, нечто среднее между нашей ливерной и паштетом.

Нарезайте сырокопченую брауншвейгскую колбасу тонкими ломтиками – так она лучше всего раскрывает свои вкусовые качества. На бутерброде с утренним кофе, в закусках, которые вы берете в дорогу и на работу, в составе мясной тарелки на праздничном столе – брауншвейгская везде хороша!

Белый сухой налет на брауншвейгской – естественное явление. Это результат работы стартовых культур, которые важны для созревания колбасы.



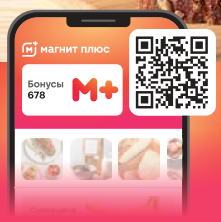
В основе рецептуры «Брауншвейгской ГОСТ» «Черкизово Премиум» – отборное мясо говядины, шпик высшего сорта и пикантные специи. Изготавливается строго по государственному стандарту.



Выигрывайте ГОДОВОЙ ЗАПАС сыра БЕЛЕБЕЕВСКИЙ

8–14 декабря 2025 г.





1. Покупайте сыры
2. Показывайте карту Магнит Плюс из приложения
3. Участвуйте в розыгрыше призов

С 08.12.2025 по 14.12.2025 покупайте с картой Магнит Плюс из приложения сыры, выделенные на полке специальным баннером, в «Магнит Семейный» и «Магнит Экстра», участвуйте в розыгрыше призов. Общий срок проведения акции: с 01.01.25 по 18.01.2026. Информация об организаторе акции, правилах её проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке получения размещена на сайте https://magnit.ru/offer/zapas

ОСТАНКИНО

МЯСНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ



ПАПА МОЖЕТ



УКРОТИТ ЗВЕРИНЫЙ АППЕТИТ

Исключительный случай

Каким должен быть идеальный подарок? Красивым, приятным и полезным. Наши подарки ручной работы именно такие, причем полезны они в прямом смысле: мы подбирали рецепты в соответствии с принципами здорового питания. В новогодние праздники, когда все позволяют себе немного лишнего, ваш сладкий презент станет приятным исключением. И можете не сомневаться: все это очень вкусно!



РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КОРЗИНОЧКИ

1 ч 10 мин **6 штук**

100 г фундука
100 г овсяных хлопьев
1 яйцо
1 ст. л. кокосового масла
1 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. кокосовой стружки
½ ч. л. разрыхлителя

Для начинки:
1–2 яблока
1 груша
100 г изюма
1 апельсин
тертая цедра 1 лимона
1 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотого имбиря
1 щепотка молотого мускатного ореха
1 щепотка молотой гвоздики

1 Подсушите фундук в разогретой до 150 °С духовке до золотистого цвета, остудите и очистите.
2 Положите орехи и овсяные хлопья в чашу кухонного комбайна с насадкой «нож» и измельчите. Добавьте разрыхлитель, яйцо, растопленное кокосовое масло и мед. Быстро замесите мягкое тесто, заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 мин.
3 Для начинки очистите яблоки и грушу, нарежьте маленькими кубиками. Сотрите цедру с апельсина, выжмите сок. Положите фрукты в сотейник, добавьте все пряности, апельсиновый сок, цедру лимона и апельсина. Тушите на среднем огне 15–20 мин.
4 Разогрейте духовку до 175 °С. Раскатайте охлажденное тесто в тонкий пласт, вырежьте 6 кругов диаметром 9 см и 6 звездочек. Разложите кружки из теста в формочки для маффинов, формируя бортики высотой 2 см. Выпекайте 7–8 мин.



МОЖНО ЗАМЕНИТЬ
миндаль на фундук или грецкий орех.

5 Наполните корзиночки фруктовой начинкой, положите сверху звездочки из теста и выпекайте 9–11 мин, до золотисто-коричневого цвета. Остудите корзиночки в форме. Перед подачей посыпьте кокосовой стружкой. Храните в холодильнике 5–7 дней.

На 100 г: белки 5,50 г (9,17% суточной нормы) • жиры 13,50 г (19,29%) • углеводы 36,50 г (12,17%) • ккал 285,00 (14,25%) • пищевые волокна 4,50 г (18%) • общий сахар 25,00 г (50%)

Для более яркой начинки вместо изюма можно использовать вяленую вишню или клюкву.

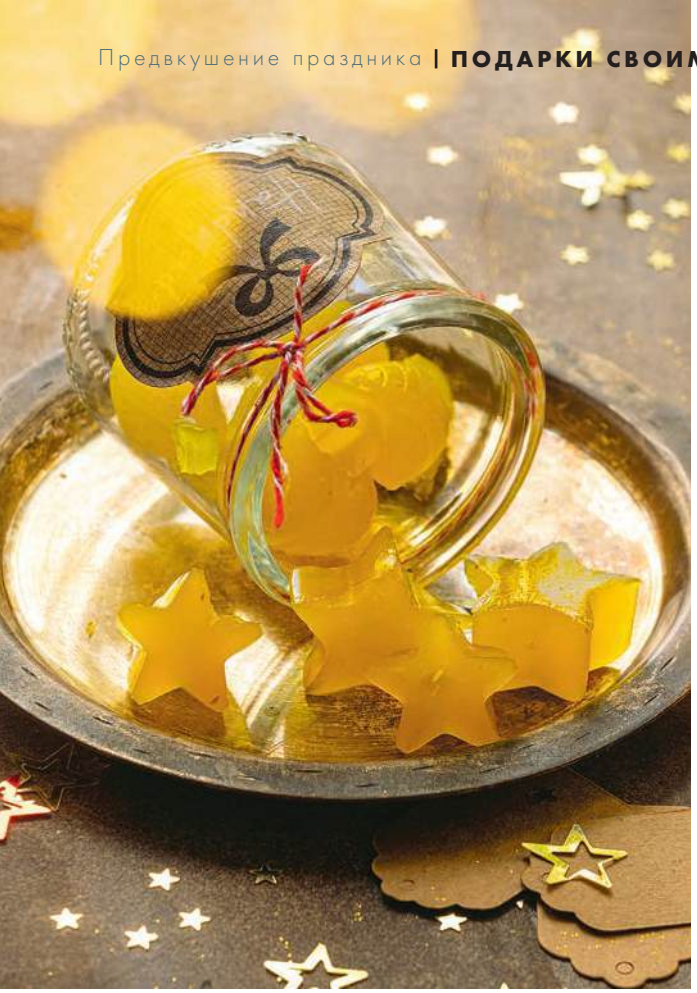
ГРЕЧНЕВО-ОРЕХОВЫЕ ПОЛУМЕСЯЦЫ

30 мин + 1 ч **30 штук**

50 г миндаля
50 г овсяных хлопьев
50 г гречневой муки
50 г тростникового сахара
70 г кокосового масла
1 яйцо
1 ч. л. ванильного сахара
1 щепотка соли
2 ст. л. шоколадных капель
4 ст. л. кокосовой стружки

1 В чашу кухонного комбайна с насадкой «нож» положите миндаль и овсяные хлопья, измельчите. Добавьте гречневую муку, тростниковый сахар, ванильный сахар, соль и холодное кокосовое масло, измельчите в крошку.
2 Добавьте яйцо, быстро замесите однородное тесто. Всыпьте шоколадные капли, перемешайте лопаткой. Заверните тесто в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 ч.
3 Разогрейте духовку до 180 °С. Разделите охлажденное тесто на 30 равных частей, сформируйте из каждой маленький полумесяц. Положите на противень, выстеленный пергаментом, на расстоянии друг от друга.
4 Выпекайте печенье 12–14 мин. Переложите на решетку и посыпьте кокосовой стружкой. Храните в герметичном контейнере до 7 дней.

На 100 г: белки 8,00 г (13,33% суточной нормы) • жиры 28,00 г (40,00%) • углеводы 43,00 г (14,33%) • ккал 465,00 (23,25%) • пищевые волокна 4 г (16,00%) • общий сахар 20,00 г (40,00%)





ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ МАРМЕЛАД

20 мин + 4 ч **20 штук**

150 г корня имбиря
60 мл лимонного сока
1–2 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. зеленого чая
40 г желатина

1 Заварите крепкий зеленый чай в 120 мл воды, дайте настояться, процедите.
2 Желатин залейте 180 мл ледяной воды и дайте набухнуть.
3 Имбирь очистите, натрите на мелкой терке. Положите мякоть в марлю и отожмите сок.
4 В сотейник налейте лимонный сок и сок имбиря, добавьте зеленый чай и набухший желатин. Нагревайте, помешивая, до полного растворения желатина. Снимите с огня, добавьте мед по вкусу.
5 Разлейте по силиконовым формочкам, уберите в морозильник минимум на 3 ч.
6 Замороженный мармелад достаньте из формочек, выложите на доску, выстеленную пергаментом. Дайте полностью разморозиться в холодильнике. Храните в холодильнике 5–7 дней.

На 100 г: белки 4,00 г (6,67% суточной нормы) • жиры 0,20 г (0,29%) • углеводы 7,50 г (2,50%) • ккал 45,00 (2,25%) • общий сахар 5,50 г (11,00%)

«ЗОЛОТОЕ МОЛОКО»

5 мин **12 порций**

8 ст. л. молотой куркумы
2 ст. л. ванильного сахара
4 ч. л. молотой корицы
4 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. свежемолотого черного перца
1 ч. л. молотого кардамона
½ ч. л. молотой гвоздики
½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. кайенского перца

1 Хорошо перемешайте все ингредиенты.
2 Пересыпьте в банку с герметичной крышкой. Храните при комнатной температуре.
3 Для приготовления напитка доведите почти до кипения 250 мл молока, снимите с плиты и добавьте 1 ч. л. смеси. Размешайте, подавайте горячим или холодным. Храните при комнатной температуре до 2 месяцев.

На 100 г: белки 7,00 г (11,67% суточной нормы) • жиры 8,50 г (12,14%) • углеводы 55,00 г (18,33%) • ккал 315,00 (15,75%) • пищевые волокна 22,00 г (88,00%) • общий сахар 30,00 г (60,00%)



МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ

Желатин Dr.Bakers — прекрасный выбор для мясных, рыбных блюд и нежных десертов. Не изменяя вкус, создает прозрачное плотное желе. Ваша кухня на высоте!



МИНИ-ШТОЛЛЕНЫ С ДОМАШНИМ МАРЦИПАНОМ

1 ч 15 мин + 1 ч

18–20 штук

200 г спельтовой муки
50 г тростникового сахара
90 г кокосового масла
90 мл миндального молока
50 г миндаля
80 г изюма
1 апельсин
тертая цедра 1 лимона
9 г сухих дрожжей
½ ч. л. корицы
щепотка молотого кардамона
щепотка соли
2–3 ст. л. сахарной пудры

Для начинки:
60 г миндальной муки
30 г тростникового сахара
3 ст. л. мака
½ ст. л. воды

1 Сотрите цедру с апельсина, выжмите сок. Замочите изюм в апельсиновом соке минимум на 30 мин.
2 Нагрейте миндальное молоко до 35 °С, растворите в нем 2 ст. л. сахара и дрожжи. Оставьте на 10 мин.
3 Растопите кокосовое масло. Мелко порубите миндаль. Слейте сок с изюма, обсушите его бумажными полотенцами.
4 В муку вылейте активированные дрожжи, добавьте оставшийся сахар, цедру цитрусовых, масло, специи и соль. Вымешивайте тесто 10 мин. В конце добавьте миндаль и изюм. Скатайте тесто в шар, положите в миску, накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 30 мин.
5 Для начинки смешайте в кухонном комбайне с насадкой «нож» миндальную муку с сахаром и маком. Понемногу добавляйте воду, чтобы получилась вязкая паста.



6 Разделите тесто на 18–20 одинаковых частей, раскатайте каждую в небольшой кружок. На половину кружка положите 1 ч. л. начинки, накройте второй половинкой, слегка прижмите.
7 Выложите заготовки на противень, выстеленный пергаментом, накройте полотенцем, оставьте на 30 мин.

8 Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте мини-штоллены 18–20 мин, до золотисто-коричневого цвета. Обильно посыпьте сахарной пудрой, пока горячие. Храните в герметичном контейнере до 7 дней при комнатной температуре.

На 100 г: белки 7,50 г (12,50% суточной нормы) • жиры 17,00 г (24,29%) • углеводы 43,00 г (14,33%) • ккал 355,00 (17,75%) • пищевые волокна 5,50 г (22,00%) • общий сахар 22,00 г (44,00%)



Пирожное SLASTY «Фисташка и малина» — это нежный вкус и яркие новогодние впечатления. Сочетание фисташкового крема и малиновой начинки создает ощущение легкости и праздника.

Завтрак и обед по расписанию

Диетологи напоминают: 31 декабря не стоит отказываться от полноценного завтрака и обеда – это позволит съесть меньше лишнего в новогоднюю ночь. Чтобы не садиться за праздничный стол голодными и при этом не отвлекаться надолго от подготовки к торжеству, возьмите на заметку наши простые рецепты.



ШОКОЛАДНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

25 мин **2 порции**

150 г гречневой крупы
300 мл молока
2 ст. л. какао-порошка
2 ст. л. жидкого меда
щепотка соли

Для подачи:
100 г свежих ягод
3 ст. л. орехов пекан

1 Налейте в сотейник молоко, всыпьте гречку, какао и соль.
2 Доведите, помешивая, до кипения. Уменьшите нагрев до минимума и варите под крышкой 15 мин. Добавьте мед, хорошо перемешайте.
3 Разложите кашу по тарелкам, посыпьте ягодами и орехами. Подавайте с чашкой капучино или горячего какао.

На 100 г: белки 6,00 г (7,50% суточной нормы) • жиры 7,79 г (8,66%) • углеводы 36,76 г (21,88%) • ккал 230,36 (12,80%) • натрий 56,63 мг (3,91%) • общий сахар 14,57 г (29,14%) • НЖК 1,28 г (6,40%) • пищевые волокна 4,74 г (15,80%)



Капучино Di Torino с темным шоколадом — это вкус, который перенесет вас в Турин! Попробуйте настоящий ароматный капучино не выходя из дома.



ЛЕНИВЫЕ КРУАССАНЫ С МИНДАЛЕМ

40 мин **4 порции**

250 г слоеного теста
50 г миндальной муки
50 г сахара
1 яйцо
40 г сливочного масла
1 ч. л. молока
1 ч. л. ванильного сахара
1 ст. л. сахарной пудры
щепотка соли
50 г миндальных лепестков

1 Заранее достаньте сливочное масло, чтобы оно стало мягким. Разогрейте духовку до 190 °С. Разбейте в маленькую мисочку яйцо, взболтайте его.
2 Половину яйца перелейте в чашу миксера, добавьте масло, миндальную муку, сахар, ванильный сахар и соль, перемешайте до однородности.
3 К оставшемуся яйцу добавьте молоко, слегка взбейте.
4 Слоеное тесто раскатайте в одном направлении в прямоугольник толщиной около 3 мм. Разрежьте на 2 части. Перенесите один пласт на противень, выстеленный пергаментом.
5 Смажьте края коржа яично-молочной смесью, а всю поверхность – половиной приготовленной миндальной начинки.
6 Накройте вторым пластом слоеного теста, прижмите по краям. Смажьте сверху сначала яйцом с молоком, а затем оставшейся начинкой. Посыпьте миндальными лепестками, слегка их прижмите.
7 Выпекайте 25 мин, до золотисто-коричневого цвета (если миндаль начнет темнеть, накройте фольгой).
8 Дайте постоять 5 мин, разрежьте на 4–6 порций, посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

На 100 г: белки 11,28 г (14,10% суточной нормы) • жиры 43,33 г (48,14%) • углеводы 43,58 г (25,94%) • ккал 604,14 (33,56%) • натрий 249,16 мг (17,18%) • общий сахар 16,41 г (32,82%) • НЖК 10,62 г (53,10%) • пищевые волокна 0,85 г (2,83%)



ШАКШУКА С ТЫКВОЙ

30 мин **6 порций**

1,2 кг тыквы
1 оранжевый сладкий перец
1 луковица
3 зубчика чеснока
6 яиц
1 ч. л. зиры
½ ч. л. сушеного тимьяна
400 мл овощного бульона
2 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец
микрозелень для подачи

1 Нарежьте тыкву кубиками со стороной 2–2,5 см, положите в кастрюлю. Влейте воду так, чтобы она слегка покрывала тыкву. Доведите до кипения, посолите и варите на слабом огне под крышкой до мягкости тыквы, около 15 мин. Откиньте на дуршлаг.
2 Нарежьте сладкий перец и лук маленькими кубиками, чеснок измельчите. Разогрейте в сковороде оливковое масло. Обжаривайте лук и сладкий перец, помешивая, около 5 мин.
3 Положите в сковороду чеснок, зиру, тимьян, посолите и поперчите. Готовьте 1–2 мин.
4 Добавьте в сковороду тыкву и влейте бульон, перемешайте, разминая лопаткой.
5 Сделайте углубления в тыквенном соусе и аккуратно разбейте в них яйца. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне 6–8 мин.
6 Подавайте шакшуку, посыпав микрозеленью.

На 100 г: белки 3,02 г (3,78% суточной нормы) • жиры 3,86 г (4,29%) • углеводы 5,89 г (3,51%) • ккал 67,10 (3,73%) • натрий 237,48 мг (16,38%) • общий сахар 2,15 г (4,30%) • НЖК 0,87 г (4,35%) • пищевые волокна 0,57 г (1,90%)



СЛИВОЧНЫЙ СУП С БРОККОЛИ

35 мин **4 порции**

800 мл овощного или куриного бульона
200 мл сливок жирностью 20%
600 г картофеля
450 г соцветий брокколи
1 морковь
1 луковица
3 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. дижонской горчицы
1 ч. л. сушеного тимьяна
½ ч. л. сушеного укропа
соль, свежемолотый черный перец

1 Картофель и лук нарежьте маленькими кубиками, морковь – тонкой соломкой, чеснок измельчите.

2 В кастрюле разогрейте оливковое масло, пассеруйте лук до прозрачности. Добавьте чеснок и готовьте, помешивая, еще 1 мин.

3 Положите в кастрюлю картофель, влейте бульон. Доведите до кипения и варите на слабом огне 15 мин, до мягкости картофеля. Приправьте суп тимьяном, сушеным укропом и горчицей, посолите, поперчите и пюрируйте погружным блендером.

4 Добавьте в суп брокколи и морковь, варите 5 мин.

5 Влейте сливки, прогрейте суп, не доводя до кипения. Подавайте, сбрызнув оливковым маслом.

На 100 г: белки 2,57 г (3,21% суточной нормы) • жиры 5,75 г (6,39%) • углеводы 13,00 г (7,74%) • ккал 108,61 (6,03%) • натрий 323,52 мг (22,31%) • общий сахар 2,34 г (4,68%) • НЖК 2,20 г (11,00%) • пищевые волокна 2,51 г (8,37%)

ДВЕ КОЛЛЕКЦИОННЫЕ РЮМКИ В ПОДАРОК*



*В составе подарочного набора

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



СТРОГАНОВ ИЗ КОЛБАСОК С ПАСТОЙ

30 мин **4 порции**

250 г длинной пасты
300 мл сливок жирностью 20%
4 колбаски для жарки
200 г шампиньонов
2 зубчика чеснока
½ ч. л. молотой паприки
1 щепотка молотого мускатного ореха
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец
петрушка для подачи

1 Отварите пасту, согласно инструкции на упаковке, откиньте на дуршлаг. Дайте стечь.
2 Колбаски нарежьте небольшими кусочками. Шампиньоны нарежьте пластинками. Чеснок измельчите.
3 В глубокой сковороде разогрейте растительное масло, обжаривайте колбаски в течение 2 мин, до румяной корочки. Добавьте шампиньоны, чеснок и паприку. Готовьте, помешивая, 5–7 мин.
4 Влейте в сковороду сливки, доведите до кипения, посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом.
5 Добавьте в соус пасту, перемешайте. Подавайте, посыпав рубленой петрушкой.

На 100 г: белки 7,08 г (8,85% суточной нормы) • жиры 13,70 г (15,22%) • углеводы 18,77 г (11,17%) • ккал 225,45 (12,53%) • натрий 438,11 мг (30,21%) • общий сахар 2,34 г (4,68%) • НЖК 5,72 г (28,60%) • пищевые волокна 1,20 г (4,00%)



ТОЛЬКО В МАГНИТ

Лапша тальятелле Gusto Di Roma изготовлена из твердых сортов пшеницы высшего качества. Хорошо держит форму, не разваривается и подходит для приготовления разнообразных блюд.

МАСЛО ПОДОБЕДОВ ЖАРИМ С ПОЛЬЗОЙ!

Масло подсолнечное, высокоолеиновое, холодного отжима

Высокая точка дымления - 211°С



Подобедов

REENA®

RAMEN*

*рамён

ЛАПША ДЛЯ ВАРКИ

ASIA ORIGINAL FOOD**

** оригинальное блюдо из Азии







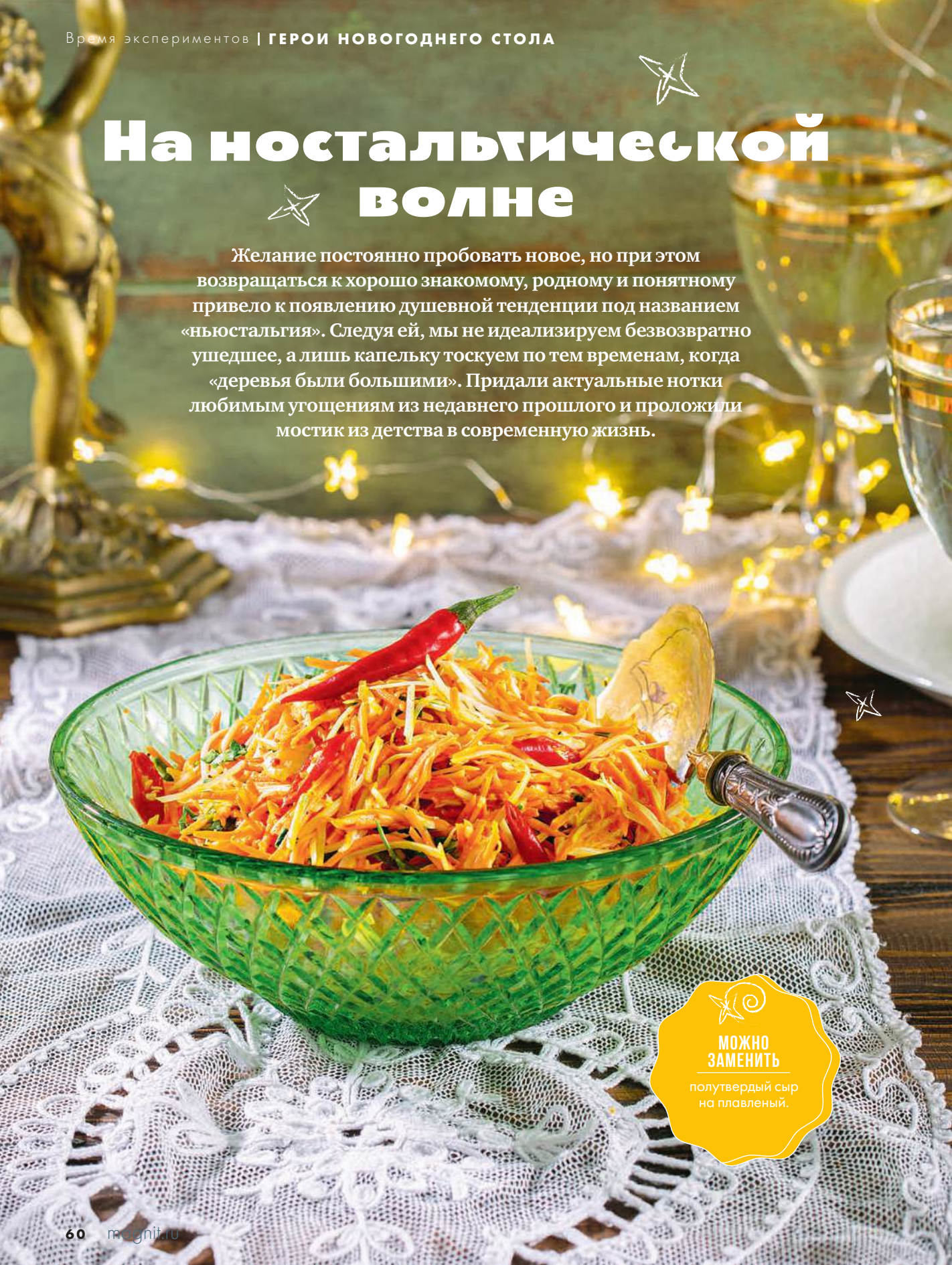

Роллтон®
Роллтон

дарим тепло!


RLT
Роллтон
ЛАПША КУРИНАЯ
ПО-ДОМАШНЕМУ
БЕЗ ГМО
НАТУРАЛЬНЫЕ ОВОЩИ
Роллтон
А С ГОВЯДИНОЙ
ШНЕМУ

На ностальгической волне

Желание постоянно пробовать новое, но при этом возвращаться к хорошо знакомому, родному и понятному привело к появлению душевной тенденции под названием «ньюстальгия». Следуя ей, мы не идеализируем безвозвратно ушедшее, а лишь капельку тоскуем по тем временам, когда «деревья были большими». Придали актуальные нотки любимым угощениям из недавнего прошлого и проложили мостик из детства в современную жизнь.



МОЖНО ЗАМЕНИТЬ

полутвердый сыр на плавленый.

МОРКОВНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ И ЧИЛИ-МАЙОНЕЗОМ

10 мин **4 порции**

4 моркови
2 зубчика чеснока
100 г полутвердого сыра
150 г майонеза
1 ч. л. острого чили-соуса
½ ч. л. хлопьев перца чили
2 веточки петрушки
2 веточки кинзы
соль, свежемолотый черный перец

1 Натрите морковь и сыр на мелкой терке. Чеснок пропустите через пресс. Петрушку и кинзу мелко порубите.
2 Смешайте майонез с острым соусом и чесноком.
3 Смешайте морковь с сыром, заправьте острым майонезом, посолите и поперчите по вкусу.
4 Переложите салат в салатник, посыпьте хлопьями перца чили и подавайте.

На 100 г: белки 4,70 г (5,88% суточной нормы), жиры 11,77 г (13,08%), углеводы 10,23 г (6,09%), пищевые волокна 3,07 г (10,23%), ккал 156,54 (8,70%), НЖК 1,55 г (7,75%), натрий 287,85 мг (19,85%), общий сахар 5,22 г (10,44%)



БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ И ЛИМОННЫМ МАЙОНЕЗОМ

20 мин + 3 ч **20 штук**

4 ломтика ржаного хлеба
1 баночка шпрот
100 г майонеза
2 ч. л. тертой лимонной цедры
1 зубчик чеснока
2 редиски
2 веточки петрушки
свежемолотый черный перец

1 Смешайте майонез с лимонной цедрой и пропущенным через пресс чесноком.
2 Редис нарежьте кружками.
3 Смажьте хлеб майонезом, выложите по 2–3 рыбки.
4 Украсьте кружками редиса и листиками петрушки, поперчите и подавайте.

На 100 г: белки 12,16 г (15,20% суточной нормы) • жиры 12,52 г (13,91%) • углеводы 18,76 г (11,17%) • ккал 232,84 (12,94%) • натрий 509,56 мг (35,14%) • общий сахар 1,33 г (2,66%) • НЖК 1,24 г (6,20%) • пищевые волокна 2,41 г (8,03%)



Вареная колбаса «Молочная от Бульбаша» привлекает своим нежным вкусом и приятной текстурой. Это отличный вариант для приготовления аппетитных бутербродов и разнообразных закусок.

БУТЕРБРОДЫ С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ И ОЛИВКАМИ

10 мин **4 порции**

4 ломтика пшеничного хлеба
8 ломтиков вареной колбасы
100 г моцареллы
150 г оливок без косточек
1 ст. л. каперсов
1 зубчик чеснока
половина лимона
2 ст. л. оливкового масла
2 веточки базилика
крупные каперсы для подачи

1 Положите в чашу блендера оливки, чеснок, сок и цедру лимона, оливковое масло. Измельчите в грубую пасту.
2 Подсушите хлеб в тостере или на сухой сковороде.
Смажьте каждый ломтик пастой из оливок и положите по 2 кусочка колбасы.
3 Моцареллу нарежьте ломтиками, выложите на колбасу.
4 Подавайте бутерброды, украсив листиками базилика и каперсами.

На 100 г: белки 9,61 г (12,01%), жиры 19,47 г (21,63%), углеводы 16,55 г (9,85%), ккал 278,72 (15,48%), натрий 477,20 мг (32,91%), общий сахар 2,17 г (4,34%), НЖК 7,38 г (36,90%), пищевые волокна 1,26 г (4,20%)



МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

50 мин **4 порции**

4 ломтика бескостной свиной корейки
200 г шампиньонов
1 луковица
1 зубчик чеснока
100 мл сливок жирностью 20%
150 г тертого полутвердого сыра
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Шампиньоны нарежьте тонкими пластинками, лук – полукольцами.
2 Разогрейте в сковороде растительное масло, пассеруйте лук, помешивая, до золотистого цвета.
3 Добавьте шампиньоны и обжаривайте до полного испарения жидкости. Влейте сливки и готовьте, помешивая, 2 мин, до загустения. Посолите и поперчите по вкусу.
4 Разогрейте духовку до 200 °С. Противень застелите фольгой или пергаментом. Отбейте свинину кухонным молотком. Натрите солью, перцем и пропущенным через пресс чесноком. Положите мясо на противень.
5 Выложите на свинину шампиньоны с луком и сливочным соусом. Посыпьте тертым сыром.
6 Запекайте в духовке до румяной корочки, 25 мин. Подавайте с овощным салатом.

На 100 г: белки 13,95 г (17,44% суточной нормы) • жиры 17,00 г (18,89%) • углеводы 9,96 г (5,93%) • пищевые волокна 1,46 г (4,87%) • ккал 249,78 (13,88%) • НЖК 5,64 г (28,20%) • натрий 769,34 мг (53,06%) • общий сахар 1,21 г (2,42%)

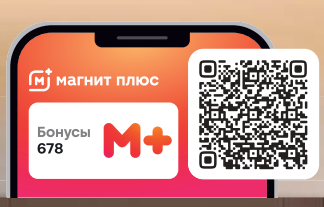
МАГНИТ | ROYAL KÜCHEN

Готовьте со вкусом

Соберите коллекцию посуды и техники для теплых моментов



Покупайте с картой Магнит Плюс



Собирайте Магнитики и обменивайте на скидку*

до 72%

В рамках акции «Готовьте со вкусом» в период с 03.09.2025 по 31.12.2025 за покупки с картой Магнит Плюс получите 1 цифровой Магнитик за каждые 300 руб. в чеке в «Магнит у дома», 2 цифровых Магнитика за каждые 600 руб. в чеке в «Магнит Семейный», «Магнит Экстра», «Магнит Опт» и «Магнит Косметик». Цифровые Магнитики также выдаются за покупку товаров-участников, независимо от суммы чека.
*Скидка на акционные товары до 72% действует до 31.12.2025 включительно при предъявлении необходимого количества цифровых Магнитиков. Есть ограничения. С информацией об организаторе акции, правилах ее проведения, количестве и акционной цене товаров, сроках, месте и порядке их приобретения, а также с условиями выдачи и использования цифровых Магнитиков вы можете ознакомиться на сайтах magnit.ru и magnit.ru/anons/magnitik или по телефону горячей линии 8 (800) 200-90-02. Организатор вправе досрочно прекратить проведение акции. Приложение «Магнит: акции и доставка» (6+). Интерфейс приложения приведен для примера.

Ночная птица

Утка – одно из главных украшений праздничного стола. Ароматная, сочная, румяная, она всегда оказывается деликатесом: запекаете ли вы ее до аппетитной корочки целиком или готовите отдельно грудку и ножки. Новогодняя ночь – тот самый случай, когда стоит попробовать утку в разных воплощениях.

САЛАТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ С МАНГО

30 мин **4 порции**

4 филе утиной грудки
2 манго
100 г салата корн
1 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. кунжутного масла
1 ст. л. рисового уксуса
1 ст. л. жидкого меда
½ ч. л. душистого перца
½ ч. л. соли

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Надрежьте кожу на грудках крестообразно. Положите филе кожей вниз на противень, выстеленный пергаментом. Запекайте 10 мин.
2 Смешайте соль с душистым перцем. Переверните грудку кожей вверх, посыпьте смесью соли и перца. Запекайте еще 8–10 мин.
3 Взбейте соевый соус с медом, кунжутным маслом и рисовым уксусом.
4 Манго очистите и нарежьте ломтиками.
5 На сервировочное блюдо выложите салат корн, разложите ломтики манго. Полейте приготовленной заправкой.
6 Утиную грудку нарежьте поперек тонкими ломтиками, выложите на салат и подавайте.

На 100 г: белки 20,15 г (25,19% суточной нормы) • жиры 2,67 г (2,97%) • углеводы 8,25 г (4,91%) • ккал 138,50 (7,69%) • натрий 101,69 мг (7,00%) • общий сахар 6,98 г (13,96%) • НЖК 0,14 г (0,70%) • пищевые волокна 0,89 г (2,97%)

ТОЛЬКО В МАГНИТ



Отборный зеленый горошек Premiere of Taste дополнит разнообразные блюда — от салатов до мясных пирогов. Благодаря шоковой заморозке он сохраняет свои полезные свойства, насыщенный цвет и плотную текстуру.

Когда-то главной праздничной птицей на Руси был гусь, но утка постепенно его вытеснила: ее и купить проще, и обращаться с ней легче. Утку можно запекать целиком, фаршировать, тушить ножки, жарить грудку, использовать для начинки пирогов, а из остова варить бульон. И не важно, готовите вы утку с яблоками или с айвой, фаршируете рисом или капустой, подаете в салате с манго или грушей, это точно будет вкусно и празднично!

Для жарки и запекания выбирайте утку среднего размера, весом примерно 2 кг. Как правило, это молодая птица возрастом до года, мясо у нее сочное и нежное, а жира не так много.



ПИРОГ С УТКОЙ И КРАСНЫМ ВИНОМ

❄

3 ч **6–8 порций**

350 г слоеного теста
1 яйцо

Для начинки:
6 утиных ножек
150 г бекона
200 г лука-шалота
300 г моркови
300 г замороженного зеленого горошка
2 зубчика чеснока
500 мл говяжьего бульона
300 мл красного сухого вина
45 г сливочного масла
45 г муки
1 ч. л. сахара
соль, свежемолотый черный перец

1 Нарежьте бекон небольшими кубиками. Обжарьте на сухой сковороде до румяной корочки со всех сторон, переложите шумовкой на бумажные полотенца.
2 Посолите и поперчите утиные ножки, обжарьте в той же сковороде с обеих сторон. Переложите на тарелку. Слейте излишек вытопившегося жира, оставив в сковороде 2 ст. л.
3 Положите в сковороду луковички шалота, обжаривайте, помешивая, до коричневого цвета. Посыпьте сахаром, хорошо перемешайте. Переложите шалот к бекону.
4 Растопите сливочное масло, добавьте измельченный чеснок. Готовьте, помешивая, 1 мин. Посыпьте мукой и при непрерывном помешивании влейте бульон и вино, доведите до кипения, посолите и поперчите.
5 Разогрейте духовку до 180 °С. В большую жаровню перелейте винный соус, добавьте бекон и шалот. Выложите утиные ножки. Накройте крышкой и запекайте 1 ч.
6 Нарежьте морковь кубиками, добавьте к утке. Запекайте под крышкой еще 30 мин.
7 Достаньте из жаркого утиные ножки, дайте немного остыть. Снимите кожу, нарежьте мякоть небольшими кусочками.
8 Верните утиное мясо обратно в соус, добавьте зеленый горошек. Хорошо перемешайте начинку и переложите в жаропрочную форму объемом 2 л.
9 Увеличьте температуру в духовке до 200 °С. Раскатайте тесто по размеру формы, вырежьте в центре отверстие для выхода пара. Края формы смажьте взбитым яйцом, накройте форму тестом и прижмите его по краям. Слегка надрежьте поверхность теста крест-накрест, смажьте яйцом.
10 Запекайте пирог 30 мин.

На 100 г: белки 9,05 г (11,31% суточной нормы) • жиры 29,53 г (32,81%) • углеводы 11,34 г (6,75%) • ккал 354,16 (19,68%) • натрий 199,84 мг (13,78%) • общий сахар 1,96 г (3,92%) • НЖК 9,04 г (45,20%) • пищевые волокна 1,30 г (4,33%)

ЦИТРУСОВАЯ УТКА С КЛЮКВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

2 ч + 8 ч **4 порции**

1 утка весом 1,7–2 кг
1 ч. л. соли
½ ст. л. тростникового сахара
½ ч. л. молотого душистого перца
1 щепотка молотого аниса
1 щепотка молотой гвоздики
1 щепотка молотой корицы

Для фарширования и гарнира:
1 кг картофеля
400 г лука-шалота
4 мандарина
половина лимона
1 головка чеснока
75 г клюквы
3 веточки розмарина
2 лавровых листа
150 г бекона

Для глазури:
3 ст. л. смородинового джема
сок 2 мандаринов
сок половины лимона



1 Смешайте соль с сахаром и специями, натрите утку снаружи и внутри. Положите утку в контейнер и уберите в холодильник на 8 ч.

2 Достаньте утку за 1 ч до приготовления. Разогрейте духовку до 200 °С. Нарежьте кружками 2 мандарина, 1 луковицу шалота разрежьте пополам, добавьте 2 зубчика чеснока, лимон, лавровый лист и 2 веточки розмарина и нафаршируйте утку. Острым ножом сделайте ромбовидные надрезы на коже утиной грудки. Положите утку в большую жаропрочную форму грудкой вниз. Влейте в форму 1 стакан кипятка и запекайте птицу 35 мин.

3 Картофель нарежьте дольками, отварите до полуготовности в кипящей подсоленной воде, 7 мин, откиньте на дуршлаг, дайте хорошо стечь.

4 Достаньте форму из духовки, аккуратно переверните птицу грудкой вверх. Уменьшите нагрев до 180 °С. Разложите вокруг утки картофель и нарезанный кусочками бекон, половинки шалота и неочищенные зубчики чеснока. Хорошо перемешайте, чтобы овощи были полностью покрыты утиным жиром. Запекайте утку с овощами 45 мин.

5 Для глазури налейте в сотейник сок цитрусовых, добавьте джем. Уваривайте, помешивая, на среднем огне 5–7 мин.

6 Нарежьте оставшиеся мандарины кружками и положите к картофелю. Смажьте утку глазурью и запекайте еще 20 мин.

7 Добавьте в форму клюкву и оставшийся розмарин, готовьте еще 10 мин.

На 100 г: белки 10,66 г (13,33% суточной нормы) • жиры 32,78 г (36,42%) • углеводы 11,58 г (6,89%) • ккал 383,85 (21,33%) • натрий 103,52 мг (7,14%) • общий сахар 3,40 г (6,80%) • НЖК 10,25 г (51,25%) • пищевые волокна 1,54 г (5,13%)



Блюда из птицы и мяса удобно готовить в аэрогриле. Благодаря технологии обжарки с использованием горячего воздуха они равномерно пропекаются, получаются сочными и ароматными без лишних калорий. Аэрогриль Wellfort станет вашим надежным помощником!

*В период с 30.10.2025 по 13.01.2026 в магазинах «Магнит Семейный» и «Магнит Экстра» можно приобрести аэрогриль Wellfort по привлекательной цене. Подробности уточняйте у сотрудников. Количество товаров ограничено.

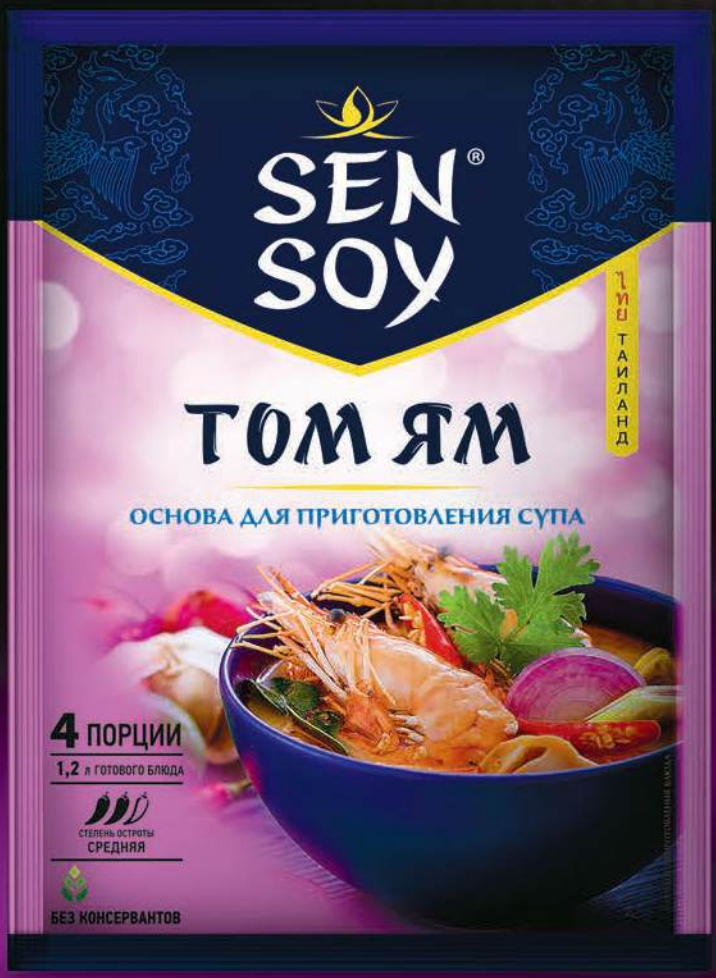
ПАВА • ПАВА®
ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА
НА ВАШЕМ СТОЛЕ
ПАВА • ПАВА индейка
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В СПЕЦИЯХ



Горячая Штучка®
ПОПРОБУЙ МЕГАСОЧНЫЕ ЧЕБУПЕЛИ!
#МЕГА СЫ-ЫРИЩЕ
#МЕГА СОЧНО!
ЧЕБУПЕЛИ
СЛИВОЧНЫЙ ВКУС СЫРА ЧЕДДЕР
МНОГО СОЧНОЙ НАЧИНКИ

Doshirak
치즈라면*
Cheese
РАМЁН
Изысканный сырный вкус!
Doshirak
치즈라면
Cheese
РАМЕН
ИЗЫСКАННЫЙ
ОТЛИЧНЫЙ ВКУС ЗА 5
Классическое сочетание НЕЖНОЙ ЛАПШИ и богатого СЫРНО-СЛИВОЧНОГО ВКУСА
110 г МАССА НЕТТО
1 Поместите лапшу в 550 мл (≈2,5 стакана) кипящей воды.
2 Добавьте по вкусу содержимое пакетиков с бульонной приправой и овощами и варите на медленном огне 4-5 минут.
3 В конце варки добавьте содержимое пакетика с сырной приправой, не сливая воду, тщательно перемешать. Блюдо готово!
*БУЛЬОННАЯ ПРИПРАВА **СУШЕНЫЕ ОВОЩИ ***СЫРНАЯ ПРИПРАВА
*СЫРНЫЙ РАМЕН

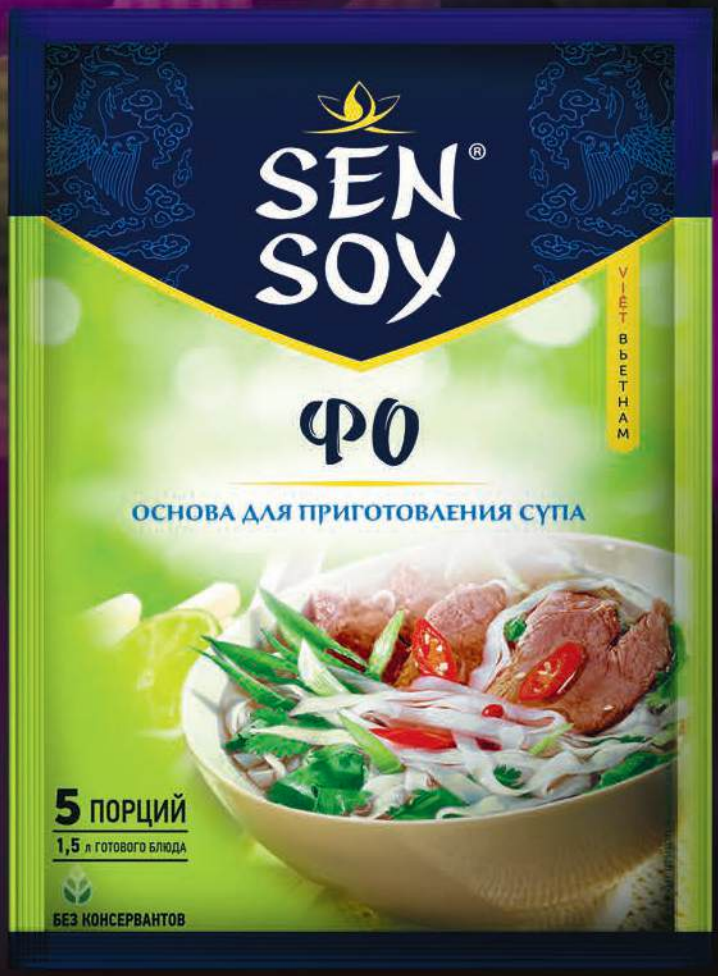
SEN SOY



ЯРКИЙ МИКС ОСТРОТЫ, КИСЛИНКИ И ЛЕМОНГРАССА

УЗНАТЬ РЕЦЕПТ
СУПА ТОМ ЯМ

НАСТОЯЩИЙ ЭКСПЕРТ
В АЗИАТСКОЙ КУХНЕ



СОГРЕВАЮЩИЙ БУЛЬОН С КАРДАМОНОМ И КОРИЦЕЙ

УЗНАТЬ РЕЦЕПТ
СУПА ФО

Проще некуда

Паштет – простое блюдо. Но эта простота не мешает ему оставаться одной из любимых закусок на новогоднем столе. А если присмотреться, то окажется, что паштет не так уж прост: его можно приготовить разными способами, из разных продуктов, добавить вкусовые акценты и получить по-настоящему изысканное праздничное угощение.





Слово «паштет» происходит от латинского pasta, что означает «протертое, тестообразное». Выходит, паштетом справедливо назвать любое блюдо из заранее приготовленных продуктов, превращенных в однородную пастообразную массу. Чтобы эта масса получилась пластичной и ее можно было нарезать и намазывать на хлеб, к основному ингредиенту добавляют какой-либо жир, а для вкуса и аромата приправляют специями и пряностями.

То, насколько нежным будет ваш паштет, зависит от свойств основного продукта и степени его измельчения, способа приготовления, особенностей выбранного жира и температуры подачи готовой закуски.

Паштет из печени

Когда мы говорим о нежном паштете, подразумеваем прежде всего печеночный. Его готовят из печенки говяжьей (хорошо бы, конечно, телячьей, но в нашей стране это большая редкость), свиной, печени кролика. Печенка куриная, индюшиная, утиная тоже отлично подходит для паштета.

Чем нежнее печенка, тем мягче, однороднее получится паштет. С этой точки зрения лучшим выбором будет печень индейки, утки и, конечно, куриная. С куриной придется немного повозиться: внимательно осмотреть каждый кусочек, все очистить от желчи, жира и соединительных тканей. Печень индейки и утки больше, а крупных желчных протоков и грубой пленки, как в говяжьей, нет. Зато у паштета из говяжьей или свиной печени самый насыщенный вкус, так что у каждого продукта свой плюс.

Выбрали печенку? Теперь важно ее правильно приготовить. Главное – не переготовить, иначе она станет серой и зернистой и паштет из нее будет таким же.

Печенку можно быстро отварить, обжарить в растительном, сливочном или топленом масле, на смальце или любом животном жире, потушить вместе с предварительно обжаренным луком. Независимо от выбранного способа, печенка готова, как только цвет внутри перестал быть ярко-розовым, а из прокола, сделанного кончиком ножа, выделяется прозрачный сок.

Чтобы не пересушить печенку, перед приготовлением залейте ее ледяной водой или холодным молоком и уберите в холодильник хотя бы на 30 минут. Обсушите бумажными салфетками и готовьте выбранным способом.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ПОЛУЧИТСЯ БОЛЕЕ НЕЖНЫМ, ЕСЛИ ДОБАВИТЬ В НЕГО ВАРЕНУЮ ИЛИ ТУШЕНУЮ МОРКОВЬ. ОНА ДАЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ МЯГКОСТЬ И СЛАДОСТЬ, НО СРОК ХРАНЕНИЯ ТАКОГО ПАШТЕТА ЗНАЧИТЕЛЬНО КОРОЧЕ: НЕ БОЛЕЕ 3 ДНЕЙ.







ПАШТЕТ ПО ГОСТУ

В нашей стране есть ГОСТ на приготовление печеночного паштета. В нем паштеты разделены на две группы: со сливочным маслом и со свиным жиром. Несмотря на название, сырьем для них является не только печенка, но и другие субпродукты. Кроме субпродуктов и жира, в состав входят лук, соль, сахар и молотые специи: черный и душистый перец, мускатный орех, корица, гвоздика.

Кстати, пропорции ингредиентов паштета по ГОСТу вполне можно считать базовыми. Чтобы получить 1 кг готового паштета, возьмите 560 г приготовленной печенки, 300 г жира (сливочного масла, свиного околопочечного жира или шпика), 30 г репчатого лука вместе с жиром, в котором он пассеровался, 13 г соли, 4 г сахара и 2 г специй.

В ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ХОРОШО БЫ ДОБАВИТЬ БРЕНДИ, А ТУШИТЬ ПЕЧЕНКУ С ДОБАВЛЕНИЕМ СУХОГО ВИНА, БЕЛОГО ВЕРМУТА И/ИЛИ СЛИВОК.

Мясной паштет

Паштет не обязательно должен быть из печени. По такому же принципу получится прекрасное блюдо из вареного или тушеного мяса или птицы. Да что уж, остатки вчерашнего жаркого в умелых руках могут превратиться в нежнейший паштет, так что никто и не догадается о его прошлом!

Желательно, чтобы мясо не было пересушено. Хотя, с другой стороны, приготовление паштета может оказаться спасательной операцией для не самого вкусного или пересоленного тушеного мяса: дополнительный жир сгладит соленость, а измельчение «подправит» недостаточную сочность.

Или представьте себе, что в результате разделки птицы у вас образовались небольшие рваные кусочки из разных





частей: грудки, крыльев, ножек, шеи, брюшной части. Быстро отварите их в хорошо приправленном овощном бульоне (он, кстати, станет от этого мясным и послужит прекрасной основой для супа), измельчите и превратите в нежный паштет. Не худший паштет получится и из кусочков мяса, снятых с остовов птицы, из которых варили бульон.

ВСЕГДА ВКУСНЫМ БУДЕТ ПАШТЕТ – МИКС ИЗ МЯСНЫХ КУСОЧКОВ И СУБПРОДУКТОВ, НАПРИМЕР, ИЗ СЕРДЕЧЕК, ПЕЧЕНИ И ГРУДКИ КУРИЦЫ. ДЛЯ СОЧНОСТИ В НЕГО МОЖНО ВЛИТЬ НЕМНОГО КУРИНОГО БУЛЬОНА.

Рыбный паштет

Мир рыбных паштетов тоже широк и разнообразен. В дело идет и рыбное филе – сваренное в воде или на пару, запеченное или жареное, и соленая, копченая или консервированная рыба. Смело можно сочетать в паштете, например, остаток запеченной трески с копченым или соленым лососем. Или сделать паштет «две скумбрии», соединив в нем скумбрию, копченную холодным и горячим способом.

Лосось – первое, что приходит в голову, как появляется задумка приготовить рыбный паштет. Семга, форель,





горбуша достаточно жирные, чтобы получилась идеальная нежная текстура, когда рыба тает во рту. Используйте одновременно запеченную и копченую, это очень вкусно. Паштет из копченой скумбрии – еще один беспроигрышный вариант для закусочного стола, который не требует времени и облегчает подготовку к празднику. Для более мягкого вкуса в него можно добавить пару ложек сливочного сыра.

Чем измельчать

Чем лучше измельчить паштетную массу, тем тоньше будет текстура и нежнее паштет. И неважно, из чего он приготовлен. Волокна, игру текстур оставьте другому блюду – рийету, а паштет должен быть идеально однородным.

МЯСОРУБКА. Когда-то единственным бытовым прибором для приготовления паштета была механическая мясорубка. Прокручивали массу по 2–3 раза через самую мелкую решетку, а особо рьяные кулинары потом еще протирали ее через сито и только после этого смешивали с жиром. Сливочное масло при этом иногда взбивали миксером, как крем. Но хорошо ли это? Да, если паштет будет съеден немедленно. Нет, если его предполагается хранить: взбивание – это насыщение воздухом, воздух – это окисление продукта. Современные электрические мясорубки мощные настолько, что одного раза бывает достаточно.

КОМБАЙН. Еще лучше измельчать ингредиенты паштета в кухонном комбайне: масса станет однородной настолько, что вряд ли захочется протирать ее через сито.









БЛЕНДЕР. Можно ли приготовить нежный паштет с помощью погружного блендера? Да, вполне, если запастись терпением и измельчать продукты небольшими порциями.



Масло и другой жир

Жир отвечает за пластичность паштета, его способность намазываться на хлеб. В домашних рецептах чаще всего используют сливочное масло, но иногда вместо масла берут шпик. Очень хорошо в мясных и печеночных паштетах работает смалец из куриного или утиного жира – топленое сало.

В паштетах из мяса птицы или рыбы сливочное масло часто заменяют сливочным сыром, жирным некислым творогом и даже сметаной. Очень нежные паштеты получаются с плавленым сыром. С одной стороны, он отлично держит форму, с другой – придает сбалансированный сливочный вкус.

От выбранного жира зависит и температура подачи нежного паштета. Например, паштет на смальце или шпике желательно согреть до комнатной температуры. Тогда вы легко намажете его на хлеб, не будет ощущения застывшего жира. Паштет на сливочном масле тоже желательно достать из холодильника за 15–20 минут до подачи – он будет буквально таять во рту. А вот паштет на сливочном сыре, твороге и сметане можно смело ставить на стол сразу из холодильника.



Запеченные паштеты

Паштеты, о которых мы говорили выше, готовят из термически обработанных продуктов. Их относят к холодным. А есть еще горячие паштеты, хотя подают их обычно в холодном виде. Горячие они по способу приготовления: измельченные сырые продукты смешивают, приправляют, перекладывают в одну или несколько жаропрочных форм и запекают в духовке, готовят на водяной бане или на пару.

Текстура запеченных паштетов может быть любая – от нежнейшей кремовой до кусочков мяса, связанных однородным фаршем или молотой печенкой.

1 Для нежных паштетов зачищенную сырую печень птицы или кролика измельчают в кухонном комбайне в однородную массу, смешивают с яйцами и растопленным сливочным маслом, разливают по формам и запекают на водяной бане при 140–160 °С. Паштет готов, когда его поверхность пружинит при нажатии, а внутренняя температура достигает 73 °С. При таком способе он получается плотным, но остается нежным, розового цвета.

На 500 г зачищенной печенки понадобятся 5 яиц, 200 г сливочного масла, 50 мл коньяка, примерно 10 г соли, перец и мускатный орех по вкусу.





ГОТОВИТЬ НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ УДОБНО В НЕБОЛЬШИХ ЖАРОПРОЧНЫХ ФАЯНСОВЫХ ФОРМАХ ИЛИ СТЕКЛЯННЫХ БАНОЧКАХ. ТОЛЬКО НЕ ЗАВИНЧИВАЙТЕ КРЫШКИ НА ЭТАПЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

2 Считается, что второй вид запеченных паштетов придумали мясники для использования некондиционных кусочков мяса.

Для запекания берут глубокую форму, чаще всего в виде параллелепипеда или кирпичика, которую иногда выстилают прочным бездрожжевым тестом – в этом случае получается особое блюдо, «паштет в тесте».

Нарезанное узкими длинными полосками мясо от различных отрубов, сырое сало, кусочки печенки маринуют с солью, смесью перцев, лавровым листом, тимьяном, коньяком минимум 12 часов, чтобы ингредиенты были равномерно приправлены и отдали лишнюю влагу. Затем часть из них перемалывают в фарш, которому предстоит связывать более крупные кусочки паштета. Отличным связующим элементом служит печенка, часто добавляют и яйца. Текстуру и дополнительный вкус запеченным паштетам придают крупно рубленные орехи, вяленые помидоры, нарезанный чернослив и другие сухофрукты.

Запекают паштеты, кроме паштетов в тесте, на водяной бане: горячая вода обеспечивает равномерное и постепенное прогревание, протеины связываются мягко, масса остается нежной и сочной, не пересыхает, поверхность паштета не растрескивается. А после приготовления обязательно оставляют под гнетом: паштет становится плотнее, соки равномерно распределяются, структура стабилизируется.





ПОДАЮТ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАШТЕТ КАК ХОЛОДНУЮ ЗАКУСКУ, С ГОРЧИЦЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ.



Паштет, террин или рийет?

РИЙЕТ – блюдо с довольно грубой текстурой, приготовленное из термически обработанных продуктов. Если те же ингредиенты измельчить до состояния пасты, то рийет превратится паштет.

ТЕРРИН – фаянсовая или керамическая глубокая прямоугольная форма для запекания и блюдо, в ней приготовленное. Запеченный в такой форме паштет называют террином.

Получается, что любой рийет может стать паштетом, а запеченный паштет – террином.



Как хранить паштеты

Любой паштет – продукт скоропортящийся. Храните его в холодильнике, на полке с максимальной температурой +4 °С.

Желательно выкладывать паштет не в один большой контейнер, а разделить на порции, которые вы съедите за один-два раза. Это поможет нежному паштету избежать колебания температур: из холодильника на стол, постоял в тепле – опять в холодильник, только остыл – снова на стол... Ему это не на пользу.

Разложите паштет по небольшим баночкам, залейте растопленным маслом или желе, закройте винтовой крышкой. Маленькие баночки с бугельным замком – еще одно отличное эстетичное решение. Печеночный паштет разделите на части, положите каждую на кусок пищевой пленки и сверните «конфетой». Отрезанные ломтики выглядят гораздо аппетитнее, чем расковырянный паштет в контейнере.



ЕСЛИ ВЫ ПРИГОТОВИЛИ СЛИШКОМ МНОГО ПАШТЕТА, ОТПРАВЬТЕ ЕГО В МОРОЗИЛКУ. ТАМ ОН НАДЕЖНО СОХРАНИТСЯ, ПРАВДА, ПРИ РАЗМОРАЖИВАНИИ МОЖЕТ ОТСЕЧЬСЯ ЖИДКОСТЬ. ТАК ЧТО СПЕЦИАЛЬНО ГОТОВИТЬ ПАШТЕТ ВПРОК И ЗАМОРАЖИВАТЬ НЕ СТОИТ. И НЕ ЗАБУДЬТЕ ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ БЫСТРОЙ ЗАМОРОЗКИ, ЕСЛИ ОН ЕСТЬ В ВАШЕМ МОРОЗИЛЬНИКЕ.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПАШТЕТ С ФИСТАШКАМИ

❄

2 ч + 3 ч **4 порции**

900 г мякоти свиной лопатки
150 г куриной печени
8 ломтиков бекона
100 г очищенных фисташек
1 маленькая луковица
1 зубчик чеснока
4 веточки петрушки
120 мл сливок жирностью 33%
2 яйца
2 ст. л. коньяка
2 ст. л. муки
¼ ч. л. белого перца
½ ч. л. молотой паприки
¼ ч. л. сушеного майорана
¼ ч. л. сушеного тимьяна
щепотка мускатного ореха
щепотка молотого имбиря
щепотка молотой гвоздики
1 лавровый лист
соль, свежемолотый черный перец

1 Нарежьте 600 г свинины кубиками со стороной 7–8 мм. Оставшуюся свинину, куриную печенку, лук и чеснок пропустите через мясорубку. Мелко порубите петрушку.

2 В миске смешайте кубики свинины, фарш, петрушку, пряности (кроме лаврового листа), посолите, поперчите и хорошо перемешайте. Уберите фарш в холодильник на 30 мин.

3 В другой миске смешайте муку, яйца, сливки и коньяк. Влейте яичную смесь в фарш и интенсивно вымешайте до получения вязкой липкой массы. Добавьте в фарш фисташки, перемешайте.

4 Разогрейте духовку до 150 °С. В большую форму для запекания или глубокий противень налейте кипяток. Установите форму в духовку.

5 На дно прямоугольной формы для паштета объемом 1,5 л положите лавровый лист. Выстелите слегка внахлест дно и бока формы ломтиками бекона так, чтобы края свободно свисали.

6 Наполните форму фаршем, заверните на него свободные края бекона. Накройте форму фольгой, поставьте внутрь большой формы с водой и готовьте около 1 ч 20 мин.

7 Достаньте форму из духовки, дайте остыть до комнатной температуры. Накройте пищевой пленкой, положите сверху доску с грузом. Уберите в холодильник минимум на 3 ч.

8 Перед подачей удалите пленку, аккуратно переверните паштет на доску и острым ножом нарежьте тонкими ломтиками.

На 100 г: белки 14,76 г (18,45% суточной нормы) • жиры 15,32 г (17,02%) • углеводы 3,36 г (2,00%) • ккал 227,28 (12,63%) • натрий 164,92 мг (11,37%) • общий сахар 1,33 г (2,66%) • НЖК 6,59 г (32,59%) • пищевые волокна 0,45 г (1,50%)

Медом намазанный

Фрукт – мандарин, салат – оливье, торт – медовик. У многих с Новым годом именно такие ассоциации. Давать советы, как готовить самый народный торт, – дело неблагодарное: тот, который пекла мама или бабушка, все равно будут считать лучшим. И все же мы решили пополнить копилку праздничных рецептов шоколадным медовиком от кондитера Шуаны Омаровой.

РЕЦЕПТ НА СТР. 78

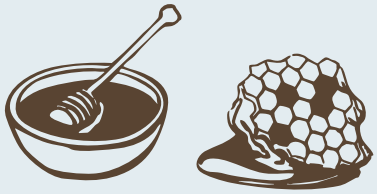


ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ



Шуана Омарова,
шеф-кондитер ресторана Lea, Москва

Мнение



Выпечку с медом готовили во все времена в разных странах: медовые коврижки, пряники, кексы… Торт медовик в том виде, в каком мы его знаем и любим, был впервые приготовлен два века назад во дворце российского императора Александра I и стал классикой русской кухни.

Медовик или сметанник?

Давайте сразу определимся с терминами, потому что сколько людей – столько версий медовика. Многие считают классическим медовик с кремом из сгущенки, но, по-моему, он получается слишком сладким. Для меня «тот самый рецепт» – медовик со сметанным кремом: идеальное сочетание слоев, где кремовость, гладкость и легкая кислинка сметаны отлично оттеняют выраженный вкус меда и карамели в тонких коржах. Некоторые называют его сметанником, но это не совсем верно: сметанник – любой торт со сметанным кремом, а медовик – торт, в котором важным ингредиентом является мед.

Главное – мед

Меда в рецепте совсем немного: пара столовых ложек. Но именно он определяет вкус. Цветочный мед с нежным, но при этом ярким ароматом будет универсальным вариантом. Если взять гречишный или каштановый, то коржи получатся более темными по цвету, с легким привкусом жженого сахара, с терпкой горчинкой. Белый мед, липовый или кипрейный, может потеряться в выпечке, особенно в шоколадных коржах.

Проще работать с жидким медом, но вязкий, густой тоже подойдет. Тесто по технологии разогревается на водяной бане, мед успеет разойтись. Главное, чтобы он до этого ни разу не нагревался: при повторном нагреве мед теряет свой аромат.

Замешиваем тесто

Отличительная особенность медовика – тонкие коржи, красиво раскрывающиеся на разрезе. Их обычно делают или из бисквитного теста, которое «выливают» тонким слоем на противень, или из заварного: оно гибкое и эластичное. С бисквитным тестом коржи получаются более мягкими, и лично мне в таком варианте торта не хватает контраста между кремом и бисквитом. Заварное лучше чувствуется в торте, в нем ярче ощущается мед.

Заварное тесто достаточно капризное, в его приготовлении есть свои тонкости. Очень важна последовательность действий: сначала завариваются взбитые яйца с медом и сахаром, отсюда у коржей появляется воздушность. Дальше нужно добавить соду – гасить ее перед этим не надо, она и так вступит в реакцию с медом. Смесь сразу побелеет, а через 3–5 минут станет пышной. Можно использовать вместе с содой разрыхлитель – в таком случае нужно взять того и другого в равных количествах.

Выпекаем коржи

Тесто для медовика получается липким и как бы «стягивается» при раскатке, поэтому приготовить тонкие коржи с непривычки довольно сложно. Но, если работать с тестом, пока оно не остыло, и раскатывать коржи между двумя слоями пергамента или пленки, дело пойдет на лад. А вот присыпать стол, руки или само тесто мукой, чтобы оно не прилипало, нельзя ни в коем случае: мука забьет поры теста и коржи получатся сухими.

Еще один важный момент – обрезайте коржи по форме не до, а сразу после выпечки. Край запеченного коржа часто получается суше, чем серединка, поэтому его лучше удалить. Если корж остынет, он затвердеет и аккуратно его обрезать будет сложнее, края, скорее всего, получатся неровными. Может, это и придаст медовику этакий шарм ручной работы, но, согласитесь, видеть на праздничном столе кособокий торт никто не хочет. А обрезки обязательно сохраните – они пойдут на обсыпку готового торта.

Взбиваем крем

Сметанный крем совсем не сложен в приготовлении, но часто в неопытных руках сметана никак не хочет взбиваться в плотную массу, крем получается слишком жидким, коржи – мокрыми, торт «плывет». Как этого избежать?

Во-первых, выбирайте сметану пожирнее и погуще. Чтобы точно быть уверенным в результате, ее можно отвесить, то есть выложить на несколько слоев марли, подвесить за края над какой-либо емкостью и оставить в холодильнике на пару часов, чтобы стекла лишняя жидкость.

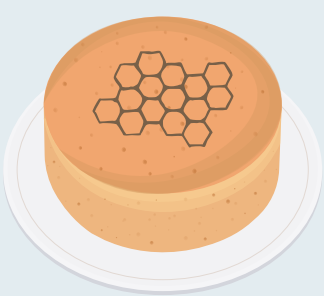
фото: Shutterstock/Fotodom.ru

Во-вторых, можно взять в равных пропорциях сметану и сливки жирностью от 30% и взбить их вместе, добавив сахар. Взбить до пышности сливки проще, чем сметану, крем получится более гладким. Главное, не перестараться и не перевзбить крем, иначе он расслоится. Как только крем загустел и венчик начал оставлять на нем отчетливые следы, которые не исчезают через секунду, выключаем миксер.

Собираем торт

Проще всего использовать для сборки специальное кольцо, тогда торт не «поплывет» и коржи выстроятся ровно. Кольцо поставьте на подложку, на которой вы будете торт подавать. Крем переложите в кондитерский мешок: с ним будет удобнее работать.

Слегка смажьте подложку кремом, чтобы торт на ней не скользил. Затем положите корж и нанесите на него крем сначала по окружности, а потом, сужая круги, заполните центральную часть: крем ляжет ровнее. На первый корж выкладываем второй и так далее. Последним слоем должен быть крем, который мы в финале присыплем крошкой из обрезков коржей.





УКРАШАЕМ МЕДОВИК К ПРАЗДНИКУ

Если у вас остался крем, то, освободив торт из кольца, нанесите крем на боковины. Такой торт всегда выглядит более аккуратно, чем с открытым срезом.

Если крема не осталось, а хочется придать торту парадный вид, взбейте еще порцию специально для боков. Можно взять для этого уже не сметану, а маскарпоне или сливочный сыр: с боков крем должен быть еще более стабильным, чем между слоями, и плотный маскарпоне дает такую стабильность.

Дальше дайте волю фантазии.

- В Новый год украсьте торт шоколадными шарами или клюквой в сахаре.
- В день рождения можно через бумажный трафарет написать на торте пожелание или возраст именинника, используя в качестве «чернил» пудру какао или сахарную пудру.
- Очень симпатично выглядит классический медовик с нанесенным на него узором пчелиных сот, можно вырезать и такой трафарет.
- В шоколадном медовике будет уместна посыпка из тертого шоколада или шоколадная глазурь.
- Если вы добавили в крем ягоды, то те же ягоды могут быть и на макушке торта.

Только что собранный торт не готов к подаче: его нужно обязательно накрыть пленкой и убрать на ночь в холодильник, чтобы коржи пропитались, а крем стабилизировался.

ШОКОЛАДНЫЙ МЕДОВИК

❄

1 ч 30 мин + 6 ч

10 порций

300 г муки
200 г сахара
60 г сливочного масла
2 яйца
50 г жидкого цветочного меда
25 г какао
6 г соды

Для крема:

325 г сметаны жирностью 25%
325 г сливок жирностью 33%
100 г жидкого цветочного меда

Для украшения:

12 ягод клюквы
20 г + 2 ст. л. сахара
20 мл воды
2 веточки розмарина
1–2 апельсиновых чипса

1 Смешайте в жаропрочной миске мед, сахар и яйца. Поставьте на водяную баню. Помешивая венчиком, готовьте до растворения сахара. Добавьте соду и, продолжая помешивать, готовьте – масса увеличится в объеме. Добавьте сливочное масло, нарезанное кубиками, и просейте треть муки. Уваривайте массу еще 5–7 мин. Снимите с огня.

2 Добавьте в медовую массу оставшуюся муку с какао, замесите крутое, не липнущее к рукам тесто. Разделите его на 5 равных частей, скатайте в шарики и накройте пищевой пленкой.

3 Разогрейте духовку до 170 °С. Положите шарик теста между двумя листами пергамента и раскатайте в круглый пласт толщиной 1–2 мм. Часто наколите вилкой.

4 Выпекайте коржи 5–6 мин. Еще горячий корж обрежьте в ровный круг (можно использовать как трафарет перевернутую тарелку). Остудите на решетке. Обрезки коржей сохраните для обсыпки.

5 Смешайте в миске сливки, сметану и мед. Взбейте на высоких оборотах миксера до получения воздушного стабильного крема.

6 Смажьте коржи кремом (на один слой уйдет 140–150 г крема). Верх и бока торта покройте оставшимся кремом.

7 Аккуратно накройте торт пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 6 ч.

8 Обрезки коржей измельчите в крошку и посыпьте торт сверху и с боков.

9 Для засахаренной клюквы насыпьте в маленький ковшик 20 г сахара, влейте воду и на слабом огне доведите до кипения. Варите, помешивая, до полного растворения сахара. Перелейте в миску. Положите в сироп клюкву и оставьте на 15 мин. Переложите клюкву на бумагу для выпечки и оставьте на 1 ч, потом обваляйте в сахаре.

10 Украсьте торт засахаренной клюквой, веточками розмарина и апельсиновыми чипсами.

На 100 г: белки 4,67 г (5,84% суточной нормы) • жиры 18,28 г (20,31%) • углеводы 51,58 г (30,70%) • ккал 382,33 (21,24%) • натрий 56,02 мг (3,86%) • общий сахар 32,50 г (65,00%) • НЖК 10,95 г (54,75%) • пищевые волокна 0,80 г (2,67%)











ВКУСНЫЕ ДОБАВКИ

Самый простой сметанный крем, без всяких добавок – это уже прекрасно. Но можно его чем-нибудь дополнить, чтобы сделать еще вкуснее. Хорошие варианты:

● ваниль или корица – эти ароматы отлично сочетаются с «теплым» вкусом меда ● варенье – очень вкусно с вишневым и смородиновым ● орехи, особенно грецкие ● соленая карамель: идеальное трио со сладким медом и кисловатой сметаной ● апельсиновый конфитюр ● свежие или размороженные ягоды (правда, с такой добавкой торт хранить нельзя, крем быстро скисает) ● шоколад или какао – их можно добавить не только в тесто для коржей, но и в крем. И если в тесто лучше класть какао, то в крем – растопленный шоколад.



Будь человеком!

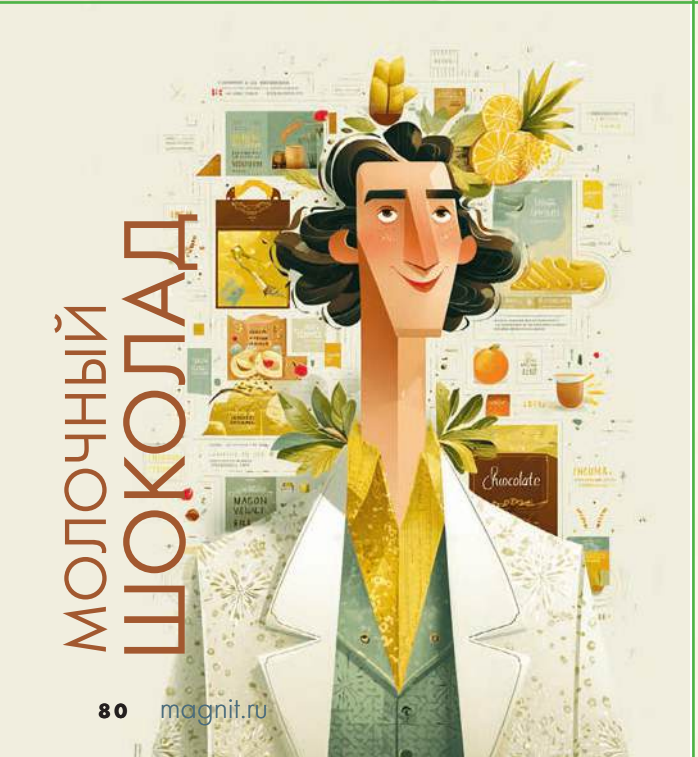
Хуманизация, представление в виде человека какого-либо предмета или явления, – один из трендов нашего времени. Хуманизируют героев популярных мультфильмов, времена года, чувства, стихии. Мы решили прикинуть, как бы выглядели и что бы делали, будучи людьми, наши любимые продукты и блюда. А поскольку задача эта не из легких, поручили ее искусственному интеллекту. ИИ разработал образы и описал характеры наших героев. И кажется, попал в точку!



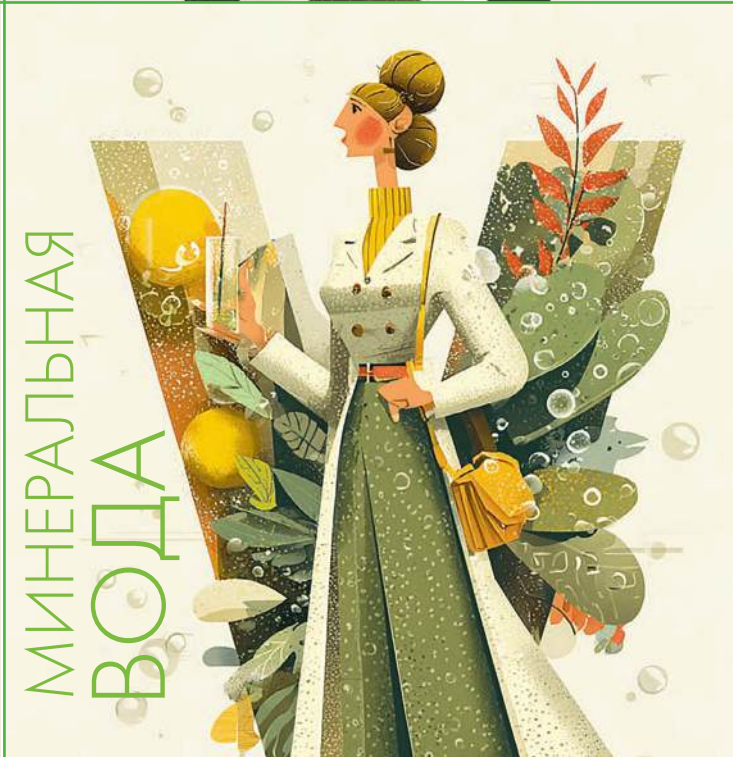
ПЕЛЬМЕНЬ



ОЛИВЬЕ



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Пельмень

Энергичный, прямолинейный, немного простоват, но с золотым сердцем. Его стиль – практичный минимализм: идеально слепленное пальто, под которым скрываются мощь и энергия. Он не стремится быть красивым, он стремится быть настоящим. На него всегда можно положиться.

Любит вести философские дебаты о правильном соотношении свинины и говядины с другими пельменями. Обожает ледяной рассол, горчицу, которая бьет в нос, шумные компании и когда его лепят всей семьей. Дружит со сметаной и уксусом, всегда готовыми его поддержать. Избегает фуршетных закусок, считая их «несерьезными».

Оливье

Гостеприимный хозяин, немного старомодный, но добрый. Душа компании, классический аристократ. Всегда безупречно одет: белоснежный майонезный пиджак, накрахмаленная рубашка из моркови и картофеля, элегантные запонки-горошины. Традиционалист. Помнит все семейные истории и тосты прошлых лет. Он надежен, как смена года, и несет в себе чувство стабильности.

Хобби – коллекционирование винтажных салатниц. Обожает бой курантов и комплименты его «секретному ингредиенту». Терпеть не может эксперименты с майонезом (только провансаль!) и новые салаты, которые пытаются его затмить. Дружит с сельдью под шубой: их союз неразрывно великолепен. Конфликтует с «Цезарем» – наглым выскочкой, который совершенно не понимает души Нового года.

Молочный шоколад

Романтичная натура. Он всегда в элегантной блестящей обертке, его внешность безупречна. Мягкий, гладкий и тает от одного взгляда. Похож на уютное новогоднее кино, воплощенное в еде. Мечтательный и немного наивный. Верит в Деда Мороза и в то, что главные открытия совершаются за чашкой какао.

Хобби – стихи, создание плейлистов для рождественских вечеров и коллекционирование фантиков. Любит тихие беседы, нежные руки, которые его разворачивают, и мороз за окном. Терпеть не может палящее солнце, грубые пальцы, ломающие его без предупреждения, и горькие упреки в свой адрес (он достаточно сладок!). Боится темного шоколада – строгого старшего родственника, который постоянно говорит, что он «слишком мягкий».

Минеральная вода

Холодная искрящаяся интеллектуалка. Ее стиль – минимализм. Миллионы пузырьков, словно мысли, постоянно движутся в ее глубине. Она всегда собранна и прозрачна в своих намерениях. Проницательная, острая на язык, независимая. Не поддается всеобщему сладкому безумию, остается трезвым наблюдателем. Ее слова, как пузырьки, могут быть колкими, но всегда очищают атмосферу. Она – глоток свежего воздуха на праздничном столе.

Увлекается философией, медитацией и критическим анализом состава других напитков. Любит ледяные стаканы и лимонную дольку как единственного достойного компаньона. Терпеть не может сиропы, которые пытаются ее «улучшить», и когда ее называют простой водой. Сложные отношения с шампанским: они родственные души по игристости, но шампанское считает ее слишком серьезной, а она его – безответственным.





Настойка с бархатным вкусом натурального морса облепихи

БОКАЛ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОКТЕЙЛЯ В ПОДАРОК



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

СИББИТТЕР®

ТРАДИЦИИ, КОТОРЫЕ СОГРЕВАЮТ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





RUM
-BA-
RUM®



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Совершите открытие

Аперитив – это напитки и легкие закуски, открывающие долгий ужин и позволяющие дождаться основных блюд. Во многих странах аперитив – непременная часть гастрокультуры, в которой традиции переплетаются с трендами. В числе последних – безалкогольные коктейли, так что не забудьте добавить их в свою барную карту!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГРАНАТОВЫЙ ВЗРЫВ

5 мин **4 порции**

600 мл гранатового сока
180 мл апельсинового сока
250 мл безалкогольного игристого вина
мята для подачи

1 Смешайте охлажденные гранатовый и апельсиновый соки, разлейте по бокалам.
2 Долейте безалкогольное игристое и подавайте, украсив веточками мяты.

На 100 г: белки 0,34 г (0,43% суточной нормы) • жиры 0,21 г (0,23%) • углеводы 10,03 г (5,97%) • ккал 42,00 (2,33%) • натрий 7,33 мг (0,51%) • общий сахар 9,38 г (18,76%) • НЖК 0,05 г (0,25%) • пищевые волокна 0,10 г (0,33%)

ПАЛОМА

5 мин **4 порции**

500 мл грейпфрутового сока
200 мл апельсинового сока
50 мл сока лайма
250 мл тоника
лед
4 кружка грейпфрута
8 веточек тимьяна

1 Смешайте соки грейпфрута, апельсина и лайма.
2 Разлейте по стаканам, наполненным льдом.
3 Долейте тоник. Украсьте веточками тимьяна, кружком грейпфрута и подавайте.

На 100 г: белки 0,41 г (0,51% суточной нормы) • жиры 0,09 г (0,10%) • углеводы 9,30 г (5,54%) • ккал 38,25 (2,13%) • натрий 3,80 мг (0,26%) • общий сахар 8,51 г (17,02%) • НЖК 0,01 г (0,05%) • пищевые волокна 0,11 г (0,37%)

СНЕЖНЫЙ МОХИТО

5 мин **4 порции**

200 мл кокосового рома
100 мл кокосовых сливок
200 мл тоника
сок 2 лаймов
2 ст. л. сахарного сиропа
2 веточки мяты
4 ч. л. зерен граната
лед

1 В шейкер положите горсть льда, листочки мяты и налейте сок лайма. Энергично взболтайте.
2 Добавьте в шейкер ром, сироп и кокосовые сливки. Процедите в бокалы, наполненные льдом.
3 Долейте тоник, украсьте зернами граната и подавайте.

На 100 г: белки 0,57 г (0,71% суточной нормы) • жиры 0,43 г (0,48%) • углеводы 10,54 г (6,27%) • ккал 136,70 (7,59%) • натрий 34,63 мг (2,39%) • общий сахар 6,79 г (13,58%) • НЖК 0,30 г (1,50%) • пищевые волокна 0,08 г (0,27%)



Коктейли можно подать в «заснеженных» бокалах: смажьте кромку тонким слоем сиропа и опустите в сахар. Также попробуйте нарисовать на стенках морозные узоры.

МЕДОВЫЙ ФИЗЗ С КОРИЦЕЙ

20 мин **4 порции**

150 мл виски
300 мл игристого вина
50 г меда
60 мл сока лимона
50 мл питьевой воды
5 палочек корицы
лед

1 В небольшой сотейник налейте воду, добавьте мед и 1 палочку корицы. Доведите до кипения и проварите на слабом огне 5 мин. Дайте остыть, удалите корицу.
2 В шейкер налейте приготовленный сироп, виски и лимонный сок. Добавьте горсть льда и энергично взболтайте.
3 Разлейте коктейль по бокалам, наполненным льдом. Долейте игристым и подавайте, украсив палочкой корицы.

На 100 г: белки 0,17 г (0,21% суточной нормы) • жиры 0,03 г (0,03%) • углеводы 11,25 г (6,70%) • ккал 97,61 (5,42%) • натрий 5,80 мг (0,40%) • общий сахар 7,10 г (14,20%) • НЖК 0,01 г (0,05%) • пищевые волокна 0,22 г (0,73%)

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ

МАНДАРИНОВЫЕ ИСКРЫ

20 мин **4 порции**

500 мл игристого вина
4 ст. л. апероля
4 мандарина
сок половины лимона
70 г сахара

1 В сотейник выжмите сок мандаринов, добавьте сок лимона и сахар. Доведите до кипения, варите на слабом огне 5 мин, дайте полностью остыть.
2 Разлейте охлажденный цитрусовый сок по бокалам. Добавьте в каждый по 1 ст. л. апероля.
3 Долейте игристым и подавайте.

На 100 г: белки 0,33 г (0,41% суточной нормы) • жиры 0,12 г (0,13%) • углеводы 15,29 г (9,10%) • ккал 112,81 (6,27%) • натрий 1,07 мг (0,07%) • общий сахар 14,19 г (28,38%) • НЖК 0,01 г (0,05%) • пищевые волокна 0,01 г (0,05%)

ДЖЕК ФРОСТ

5 мин **4 порции**

120 мл водки
120 мл ликера блю кюрасао
240 мл ананасового сока
100 мл кокосовых сливок
3–4 стакана льда
сахарный сироп
кокосовая стружка

1 Смажьте края бокалов тонким слоем сахарного сиропа, опустите в кокосовую стружку.
2 В блендере взбейте лед, водку, ликер, ананасовый сок и кокосовые сливки.
3 Разлейте коктейль по бокалам, посыпьте кокосовой стружкой и подавайте.

На 100 г: белки 0,33 г (0,41% суточной нормы) • жиры 0,28 г (0,31%) • углеводы 8,69 г (5,17%) • ккал 85,38 (4,74%) • натрий 18,53 мг (1,28%) • общий сахар 7,05 г (14,10%) • НЖК 0,17 г (0,85%) • пищевые волокна 0,04 г (0,13%)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Модная подача

Один из трендов уходящего года – вдохновленный японской культурой омакасе-сет, который состоит из лучшего, что есть у повара. Изначально в виде омакасе предлагали суши, но теперь так подают и другую еду: в ресторанах, например, можно попробовать пиццу или тако-омакасе. И это отличная альтернатива праздничным тарталеткам и бутербродам!









① ТАКО С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ И МАНГО

15 мин **6 порций**

6 пшеничных мини-тортилий
250 г крабовых палочек
1 манго
1 крупное авокадо
100 г кукурузных зерен
1 сладкий перец
1 красная луковица
сок 1 лайма
3–4 веточки кинзы
соль, свежемолотый черный перец

1 Положите в миску мякоть авокадо, разомните вилкой, полейте соком лайма. Посолите, поперчите и перемешайте.
2 Крабовые палочки, манго и сладкий перец нарежьте кубиками, положите в миску. Измельчите красный лук и добавьте вместе с кукурузой в миску. Слегка посолите и поперчите.
3 Смажьте тортильи пастой из авокадо, выложите начинку из крабовых палочек. Украсьте кинзой.

На 100 г: белки 6,25 г (7,81% суточной нормы) • жиры 3,45 г (3,83%) • углеводы 19,68 г (11,71%) • ккал 131,25 (7,29%) • натрий 417,58 мг (28,80%) • общий сахар 3,97 г (7,94%) • НЖК 0,48 г (2,40%) • пищевые волокна 1,61 г (5,37%)



② ТАКО С САЛЯМИ И ЖАРЕНЫМ ПЕРЦЕМ

15 мин **6 порций**

6 пшеничных мини-тортилий
150 г ломтиков салями
1 желтый сладкий перец
1 красный сладкий перец
100 г сыра чеддер
100 г майонеза
½ ч. л. кайенского перца
3 веточки кинзы
1 ст. л. растительного масла

1 Нарежьте сладкий перец длинной соломкой. Чеддер натрите на крупной терке.

2 Разогрейте в сковороде растительное масло, обжаривайте перец со всех сторон в течение 3 мин.
3 Смешайте майонез с кайенским перцем.
4 Смажьте тортильи острым майонезом, выложите ломтики салями и жареный перец.
5 Посыпьте чеддером, кинзой и подавайте.

На 100 г: белки 10,66 г (13,33% суточной нормы) • жиры 22,29 г (24,77%) • углеводы 22,77 г (13,55%) • ккал 334,18 (18,57%) • натрий 838,26 мг (57,81%) • общий сахар 0,27 г (0,54%) • НЖК 5,92 г (29,60%) • пищевые волокна 0,16 г (0,53%)



ТОЛЬКО В МАГНИТ

Сыр тильзитер LandKaas отличается ярким, насыщенным вкусом с легкими пряными нотками и пикантной кислинкой. LandKaas – коллекция традиционных сыров!

③ ТАКО С КРЕВЕТКАМИ И БЕКОНОМ

20 мин **6 порций**

6 пшеничных мини-тортилий
300 г очищенных королевских или тигровых креветок
100 г ломтиков бекона
1 авокадо
половина кочана пекинской капусты
4 веточки кинзы
½ ч. л. кайенского перца
¼ ч. л. зиры
3 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Обжарьте бекон на сухой сковороде до хруста, положите на бумажные полотенца. Мелко нарежьте.
2 Нашинкуйте пекинскую капусту и кинзу, добавьте бекон. Заправьте 2 ст. л. оливкового масла, посолите, поперчите, перемешайте.
3 В небольшой миске смешайте креветки с кайенским перцем, зирой, 1 ст. л. оливкового масла, солью и перцем.
4 Разогрейте на сильном огне широкую сковороду, обжаривайте креветки 1–2 мин с каждой стороны.
5 Очистите авокадо и нарежьте тонкими ломтиками. Наполните тортильи капустным салатом с беконом, разложите креветки и авокадо.

На 100 г: белки 9,51 г (11,89% суточной нормы) • жиры 12,96 г (14,40%) • углеводы 17,86 г (10,63%) • ккал 221,87 (12,33%) • натрий 296,38 мг (20,44%) • общий сахар 0,33 г (0,66%) • НЖК 1,09 г (5,45%) • пищевые волокна 1,00 г (3,33%)

④ ТАКО С ВЕТЧИНОЙ ТЕРИЯКИ И МАНДАРИНАМИ

10 мин **6 порций**

6 пшеничных мини-тортилий
250 г ветчины
100 г соуса терияки
4 мандарина
3 листа зеленого салата
3 ст. л. хрустящего лука

1 Нашинкуйте зеленый салат. Разберите мандарины на дольки. Ветчину нарежьте соломкой.
2 Смешайте ветчину с половиной соуса терияки.
3 Смажьте тортильи оставшимся соусом. Выложите салат, ветчину и дольки мандаринов.
4 Посыпьте хрустящим луком и подавайте.

На 100 г: белки 9,13 г (11,41% суточной нормы) • жиры 4,35 г (4,83%) • углеводы 25,44 г (15,14%) • ккал 176,20 (9,79%) • натрий 1080,82 мг (74,54%) • общий сахар 4,18 г (8,36%) • НЖК 0,72 г (3,60%) • пищевые волокна 0,56 г (1,87%)

ТОЛЬКО В МАГНИТ



Соус терияки Premiere of Taste с густой текстурой, сладковато-соленым вкусом и тонким ароматом придаст блюдам яркий азиатский акцент. Хорошо подходит к курице, рыбе, мясу и овощам.



ПИЦЦА С ПРОШУТТО И ОСТРЫМ МЕДОМ

20 мин **6 порций**

1 основа для римской пиццы
100 г моцареллы
150 г рикотты
30 г пармезана
4–5 ломтиков прошутто
1 ст. л. жидкого меда
¼ ч. л. хлопьяев чили
1 щепотка кайенского перца

1 Разогрейте духовку до 230 °С. Натрите моцареллу на крупной терке, а пармезан – на мелкой.
2 На противень положите основу для пиццы, посыпьте пармезаном и моцареллой. Ложкой разложите рикотту.
3 Запекайте 7–9 мин. Пока пицца запекается, подогрейте мед, не доводя до кипения, добавьте чили и кайенский перец.
4 На готовую пиццу выложите ломтики прошутто, сбрызните острым медом и подавайте.

На 100 г: белки 15,26 г (19,08% суточной нормы) • жиры 14,60 г (16,22%) • углеводы 35,28 г (21,00%) • ккал 333,98 (18,55%) • натрий 711,22 мг (49,05%) • общий сахар 5,11 г (10,20%) • НЖК 6,44 г (32,20%) • пищевые волокна 0,86 г (2,87%)

ПИЦЦА С САЛЯМИ И МАРИНОВАННЫМ ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

15 мин **6 порций**

1 основа для римской пиццы
100 г моцареллы
60 г ломтиков салями
1–2 маринованных острых перца
четверть красной луковицы
4 ст. л. соуса для пиццы

1 Разогрейте духовку до 230 °С. Натрите моцареллу на крупной терке, нарежьте маринованный острый перец колечками, нашинкуйте лук тонкими перьями.
2 Положите на противень основу для римской пиццы, смажьте соусом, посыпьте моцареллой. Разложите ломтики салями, лук и колечки острого перца. Запекайте пиццу 7–9 мин.

На 100 г: белки 11,65 г (14,56% суточной нормы) • жиры 13,91 г (15,46%) • углеводы 38,27 г (22,78%) • ккал 325,17 (18,07%) • натрий 687,49 мг (47,41%) • общий сахар 4,21 г (8,42%) • НЖК 5,09 г (25,45%) • пищевые волокна 1,21 г (4,03%)

ПИЦЦА С ИНЖИРОМ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

15 мин **6 порций**

1 основа для римской пиццы
100 г голубого сыра
4–6 ломтиков сыровяленой ветчины
2 штуки инжира
4 ст. л. соуса для пиццы
2 ст. л. оливкового масла
¼ ч. л. сушеного чеснока
¼ ч. л. сушеного базилика

1 Разогрейте духовку до 230 °С. Раскрошите голубой сыр. Нарежьте инжир на четвертинки. Оливковое масло смешайте с сушеным чесноком и базиликом.
2 На противень положите основу для пиццы, смажьте соусом. Посыпьте раскрошенным голубым сыром, разложите ломтики ветчины. Полейте пряным маслом.
3 Запекайте 7–9 мин. Разложите на пицце инжир и подавайте.

На 100 г: белки 11,29 г (14,11% суточной нормы) • жиры 17,67 г (19,63%) • углеводы 35,43 г (21,09%) • ккал 344,41 (19,13%) • натрий 737,34 мг (50,85%) • общий сахар 4,85 г (9,70%) • НЖК 5,53 г (27,65%) • пищевые волокна 1,48 г (4,93%)

ПИЦЦА С ЕЖЕВИКОЙ И РИКОТТОЙ

20 мин **6 порций**

1 основа для римской пиццы
100 г моцареллы
100 г рикотты
50 г пармезана
100 г ежевики (свежей или замороженной)
1–2 веточки базилика
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 230 °С. Натрите моцареллу на крупной терке, а пармезан – на мелкой. 50 г ежевики разомните вилкой в грубое пюре.
2 Положите основу для пиццы на противень, смажьте размятой ежевикой. Посыпьте моцареллой и пармезаном. Разложите сверху целые ягоды ежевики и рикотту. Посолите и поперчите.
3 Запекайте пиццу 7–9 мин. Подавайте, посыпав листиками базилика.

На 100 г: белки 13,69 г (17,11% суточной нормы) • жиры 13,85 г (15,39%) • углеводы 34,27 г (20,40%) • ккал 316,41 (17,58%) • натрий 653,68 мг (45,08%) • общий сахар 3,37 г (6,74%) • НЖК 6,19 г (30,98%) • пищевые волокна 1,58 г (5,27%)

ТОЛЬКО В МАГНИТ



Основа для римской пиццы «Парбейк» DiManchini уже частично выпечена. Вам остается дополнить ее праздничной начинкой и отправить на несколько минут в духовку.

ТОЛЬКО В СЕТИ

МАГНИТ

РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

СЕВЕРНАЯ ГАВАНЬ



Остров вкуса в море изобилия



СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

20 мин + 1 ч **20 порций**

125 г голубого сыра
125 г творожного сыра
3 ст. л. грецких орехов
1–2 веточки петрушки

150 г творожного сыра
50 г сыра чеддер
1–2 маринованных острых перца
50 г майонеза
1 ч. л. копченой паприки
½ ч. л. сушеного чеснока

150 г творожного сыра
50 г пармезана
2 ст. л. греческого йогурта
3–4 вяленых томата
½ ч. л. орегано
½ ч. л. тимьяна

125 г сыра фета
125 г творожного сыра
1 ст. л. меда
1 веточка розмарина
¼ ч. л. черного перца

Для подачи:
соленые крендельки
зеленый лук
морковь
сладкий перец
зелень

1 Подсушите грецкие орехи на сухой сковороде, отшелушите кожицу и мелко порубите. Петрушку измельчите. В миске разомните вилкой сыр с голубой плесенью. Добавьте творожный сыр, перемешайте до однородности. Добавьте грецкие орехи и петрушку, снова перемешайте.
2 Натрите чеддер на мелкой терке. Маринованный острый перец нарежьте маленькими кубиками. В миске разотрите творожный сыр с майонезом до однородности. Добавьте чеддер, маринованный острый перец, копченую паприку и сушеный чеснок, перемешайте.
3 Обсушите вяленые томаты бумажными полотенцами, мелко нарежьте. Пармезан натрите на мелкой терке. В миске смешайте до однородности творожный сыр с греческим йогуртом и пармезаном. Добавьте вяленые томаты, орегано и тимьян, перемешайте.
4 Фету разомните вилкой, добавьте творожный сыр и мед, перемешайте до однородности. Оборвите листочки розмарина, мелко порубите, добавьте вместе с перцем к сырной массе, перемешайте.
5 Каждую сырную массу выложите на двойной слой пищевой пленки, заверните и придайте форму бруска или цилиндра. Уберите в холодильник минимум на 1 ч. Переложите на сервировочное блюдо. Из перьев зеленого лука сделайте ленту и бантики. Из тонких ломтиков моркови вырежьте бирки. Из сладкого перца вырежьте маленькие геометрические фигуры. Украсьте сырные брусочки подготовленным декором, придавая форму подарка. Подавайте с солеными крендельками.

На 100 г: белки 12,51 г (15,64% суточной нормы) • жиры 18,11 г (20,12%) • углеводы 6,01 г (3,58%) • ккал 234,79 (13,04%) • натрий 486,05 мг (33,52%) • общий сахар 3,04 г (6,08%) • НЖК 9,21 г (46,05%) • пищевые волокна 0,57 г (1,90%)

МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ



Нежный творожный сыр Violette с аппетитными креветками словно создан для изысканных закусок и креативных рецептов. Наслаждайтесь сами, радуйте друзей и любимых.


CHIKON
НАГГЕТСЫ
«КЛАССИЧЕСКИЕ»
ОТБОРНЫЙ ПРОДУКТ
ДЛЯ ГУРМАНОВ
8 мин
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
новый рецепт
ВКУСНООО!!!
300 г
НЕВОЗМОЖНО УСТОЯТЬ!


МЕЛАНТ
Зельц Деревенский
Зельц Деревенский
Богат коллагеном и аминокислотами
БЕЗ СОИ
БЕЗ ГМО
Отличный вариант мясной закуски


ПОПРОБУЙ КОРЕЮ НА ВКУС!
Binggrae
Бингрэ
Binggrae
КРАБ
ЧИПСЫ
SMALL
50г
Binggrae
Бингрэ
Binggrae
МОРСКАЯ КАПУСТА
ЧИПСЫ
SMALL
40г
Binggrae

Сладкие мечты

Рулеты в виде леденцов, наггетсы в форме карамельной трости, хрустящие пирожки-конфеты – ну кто из детей откажется от подобных закусок! Приготовьте для маленьких участников застолья особые блюда, и, возможно, они съедят меньше настоящих сладостей.



Наггетсы «Курушки» приготовлены в хрустящей панировке на основе куриного филе, пряностей и сушеных овощей. После разогрева сохраняют румяную корочку и сочную серединку.



Наггетсы «Сливушки» с куриным филе бренда «Вязанка», приготовленные с добавлением натуральных сливок, порадуют особой сочностью и хрустящей корочкой. А наггетсы «Сливушки» с куриным филе и сыром будут еще более нежными благодаря кусочкам сыра гауда внутри.

НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

20 мин **4 порции**

300 г куриных наггетсов
250 г моцареллы
150 г помидоров черри
2–3 веточки розмарина

1 Разогрейте духовку до 90 °С. Застелите противень бумагой для выпечки. Выложите наггетсы в один слой. Запекайте 12–15 мин.
2 Моцареллу нарежьте кружками. Помидоры черри разрежьте пополам.
3 На сервировочное блюдо выложите, чередуя, наггетсы и кружки моцареллы в виде леденца-трости.
4 Украсьте черри и веточками розмарина.

На 100 г: белки 8,84 г (11,05% суточной нормы) • жиры 11,32 г (12,58%) • углеводы 7,18 г (4,27%) • пищевые волокна 0,30 г (1,00%) • ккал 165,37 (9,19%) • НЖК 3,01 г (15,05%) • натрий 349,36 мг (24,09%) • общий сахар 0,67 г (1,34%)

«ЛЕДЕНЦЫ» С ЛОСОСЕМ

10 мин + 30 мин
4–6 порций

2 пшеничные лепешки диаметром 20 см
150 г ломтиков слабосоленого лосося
150 г творожного сыра
3 веточки укропа

1 Порубите укроп, смешайте с творожным сыром.
2 Нанесите творожный сыр ровным слоем на лепешки. Разложите ломтики лосося.
3 Сверните лепешки в рулеты. Заверните каждый в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 30 мин.
4 Срежьте неровные края рулетов. Нарежьте рулеты ломтиками толщиной 2 см.
5 Нанижите рулетики на красивые шпажки и подавайте.

На 100 г: белки 21,32 г (26,65% суточной нормы) • жиры 16,69 г (18,54%) • углеводы 12,49 г (7,43%) • пищевые волокна 0,93 г (4,65%) • ккал 281,85 (15,66%) • НЖК 5,81 г (29,05%) • натрий 383,23 мг (26,43%) • общий сахар 0,27 г (0,54%)

ХРУСТЯЩИЕ «КОНФЕТЫ» С КУРИЦЕЙ

1 ч **4 порции**

4 листа теста фило
2 филе куриной грудки
200 г брокколи
1 луковица
120 мл куриного бульона
100 г сметаны
50 г сливочного масла
2 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Нарежьте куриное филе кубиками со стороной 2 см, измельчите лук, разберите брокколи на маленькие соцветия.
2 Разогрейте растительное масло в сковороде, пассеруйте лук, помешивая, до золотистого цвета. Добавьте курицу и жарьте около 5 мин.
3 Добавьте брокколи и бульон, тушите почти до полного испарения жидкости.
4 Добавьте сметану, посолите и поперчите, перемешайте. Снимите с плиты и остудите до комнатной температуры.
5 Разогрейте духовку до 170 °С. Растопите сливочное масло. Разложите на рабочей поверхности лист теста фило, смажьте половину сливочным маслом и сложите пополам, соединяя короткие стороны. Повторите с оставшимися листами.
6 В центре длинной стороны прямоугольника положите начинку, смажьте края сливочным маслом и сверните рулет. Заверните свободное тесто по бокам, как конфету.
7 Выложите все заготовки на противень, выстеленный пергаментом. Смажьте маслом. Выпекайте 20 мин, до золотистого цвета.

На 100 г: белки 11,73 г (14,66% суточной нормы) • жиры 11,74 г (13,04%) • углеводы 13,09 г (7,79%) • ккал 205,25 (11,40%) • натрий 296,40 мг (20,44%) • общий сахар 0,92 г (1,84%) • НЖК 4,81 г (24,05%) • пищевые волокна 1,05 г (3,50%)



ХРУСТ-ДОГИ

45 мин **36 штук**

500 г слоеного теста
12 венских сосисок
1 яйцо
2 ст. л. тертого пармезана
2 ч. л. белого кунжута
1 ч. л. черного кунжута
1 ч. л. мака
1 ч. л. сушеного чеснока

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите противень пергаментом. Тесто раскатайте в прямоугольник. Разрежьте на 36 полосок размером 5 × 2 см.
2 Разрежьте каждую сосиску на 3 части, заверните в полоску теста, положите на противень швом вниз.
3 Смешайте пармезан с кунжутом, маком и сушеным чесноком.
4 Взбейте яйцо с 1 ст. л. воды. Смажьте тесто яйцом и посыпьте смесью пармезана с кунжутом и маком.
5 Выпекайте 22–25 мин, до золотистой корочки.

На 100 г: белки 10,30 г (12,88% суточной нормы) • жиры 35,35 г (39,28%) • углеводы 28,74 г (17,11%) • ккал 474,29 (26,35%) • натрий 777,26 мг (53,60%) • общий сахар 1,84 г (3,66%) • НЖК 7,30 г (36,50%) • пищевые волокна 0,85 г (2,83%)



ТОЛЬКО В МАГНИТ

Слабосоленая форель «Северная гавань» порадует нежной маслянистой текстурой и сбалансированным вкусом. Филе-кусок удобно нарезать для салатов и закусок.

Красивая встреча

Традиция встречать Новый год красивым застольем существует во многих семьях. Изящная сервировка и всеми любимые блюда – важные компоненты праздника, от которых во многом зависит, в каком настроении вы проведете вечер. Мы верим, что наши рецепты добавят ему волшебства.







Праздничный вечер будет особенно веселым и приятным, если в его подготовке примет участие вся семья.

На Новый год принято готовить то, что любят все участники застолья. В этот сказочный праздник никто не должен остаться без внимания: ни старшее поколение, которое по традиции ждет селедку под шубой и холодец, ни продвинутая молодежь, которая вздыхает, если на столе не оказывается актуальной Азии. Попробуйте приготовить блюда, которые объединят всех. Пусть среди них будут и «народные», и трендовые, и основательные, и изящные. Мы намеренно не стали составлять единое меню, а просто подобрали рецепты праздничных салатов, горячего и десертов, которые соответствуют особому духу Нового года. Выбирайте те, что вам больше нравятся, или подавайте все сразу: они в любом случае будут смотреться эффектно и гармонично. Но не забывайте, что встретить Новый год по-настоящему красиво можно лишь в теплой обстановке. Позаботьтесь прежде всего о том, чтобы создать добрую праздничную атмосферу. Пусть новогодняя ночь запомнится не только едой!

1 Сытные салаты с майонезом – обязательный пункт новогоднего меню. Но чтобы гости попробовали и другие угощения, приготовьте только один вариант в стиле оливье. Остальные пусть будут более легкими и изысканными.

2 Выбирая горячее, убедитесь, что его приготовление не потребует слишком много сил. Идеальный вариант – запеченное мясо или птица. Кроме того, блюдо должно остаться вкусным и на следующий день, ведь в новогоднюю ночь дело до него может не дойти.



3 Роскошный праздничный торт – хорошее решение, особенно если вы рассчитываете выпить с ним кофе утром 1 января. А если хотите устроить чаепитие после ночной прогулки, отдайте предпочтение небольшим легким десертам.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

30 мин **6 порций**

1 отварной говяжий язык
400 г смеси лесных грибов
4 яйца
200 г отварной или запеченной свеклы
2 огурца
1 красная луковица
1 пучок укропа
100 г руколы
2 ст. л. кедровых орехов
150 г майонеза

1 Очистите язык. Нарежьте маленькими кубиками.
2 Смесь лесных грибов отварите до готовности в кипящей подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, дайте стечь.
3 Отварите вкрутую яйца, очистите и нарежьте маленькими кубиками.
4 Очищенную свеклу и огурцы также нарежьте маленькими кубиками. Мелко нарежьте красный лук и укроп. Поджарьте кедровые орехи на сухой сковороде.
5 Смешайте язык, грибы, яйца, лук, укроп, огурцы и свеклу.
6 На сервировочное блюдо выложите руколу, сверху положите салат. Заправьте майонезом, посыпьте кедровыми орехами, перемешайте и подавайте.

На 100 г: белки 8,48 г (10,60% суточной нормы) • жиры 14,99 г (16,66%) • углеводы 3,81 г (2,27%) • ккал 182,94 (10,16%) • натрий 86,25 мг (5,95%) • общий сахар 2,35 г (4,70%) • НЖК 3,95 г (19,75%) • пищевые волокна 1,05 г (3,50%)



Для салата удобно использовать готовую свеклу в вакуумной упаковке.

Для более пикантного вкуса можно добавить к майонезу немного сливочного хрена, сушеного чеснока или щепотку копченой паприки.



Салатный соус «Цезарь» Kuhne — это заправка для самого популярного в мире салата. У него мягкий сливочный вкус с нотками перца, чеснока и орегано. Помимо закусок, отлично сочетается с рыбой и курицей.



САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С ПОМЕЛО И ОСТРОЙ ЗАПРАВКОЙ

30 мин **4 порции**

400 г очищенных королевских или тигровых креветок
2 помело
6 луковиц шалота
3 зубчика чеснока
4–5 веточек кинзы
5 стручков сушеного перца чили
50 г тростникового сахара
2 ст. л. рыбного соуса
4 ст. л. растительного масла

1 Приготовьте острую заправку: измельчите 4 луковицы шалота и чеснок. В сковороде разогрейте 2 ст. л. растительного масла, добавьте шалот и чеснок, жарьте, помешивая, 1 мин. Переложите шалот с чесноком в блендер и измельчите в пасту.

2 Верните луково-чесночную пасту в сковороду, добавьте рыбный соус, тростниковый сахар и сушеные стручки чили. Влейте 50 мл воды и уваривайте, помешивая, до легкого загустения. Удалите стручки перца.

3 Очистите помело, разберите на дольки, удалите пленки и нарежьте небольшими кусочками. Выделившийся сок добавьте в заправку. Кинзу порубите. 2 луковицы шалота нарежьте тонкими кольцами.

4 В широкой сковороде разогрейте оставшееся масло, обжарьте креветки с двух сторон в течение 3–4 мин.

5 Смешайте креветки с помело, шалотом и кинзой. Полейте салат заправкой и подавайте.

На 100 г: белки 9,24 г (11,55% суточной нормы) • жиры 4,03 г (4,48%) • углеводы 12,59 г (7,49%) • ккал 117,50 (6,53%) • натрий 186,35 мг (12,85%) • общий сахар 5,78 г (11,56%) • ЖЖК 0,56 г (2,80%) • пищевые волокна 1,63 г (5,43%)



САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА»

45 мин + 1 ч
4–6 порций

300 г шампиньонов
200 г копченой курицы
3 яйца
100 г полутвердого сыра
150 г майонеза
2–3 веточки свежей зелени (укроп, петрушка)
1 зубчик чеснока
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:
соленая соломка, маринованные опята, розмарин

1 Нарежьте шампиньоны тонкими пластинками. Поджарьте на растительном масле до полного испарения жидкости и легкой румяной корочки, посолите и поперчите, остудите.

2 Мелко нарежьте копченую курицу.

3 Отварите вкрутую яйца, обдайте холодной водой, очистите. Натрите на крупной терке.

4 Сыр натрите на мелкой терке.

5 Зелень измельчите, чеснок пропустите через пресс. Смешайте майонез с зеленью и чесноком.

6 Соберите салат в кулинарном кольце. Выложите слоями яйца, шампиньоны и курицу, каждый слой смазывайте майонезом.

7 Посыпьте салат тертым сыром, накройте пищевой пленкой. Установите сверху небольшой груз и уберите в холодильник минимум на 1 ч.

8 Перед подачей уберите груз и снимите кольцо. Выложите бортики салата соленой соломкой, слегка прижимая ее. Украсьте сверху маринованными опятами и листочками розмарина.

На 100 г: белки 8,75 г (10,94% суточной нормы) • жиры 24,29 г (26,99%) • углеводы 3,80 г (2,26%) • ккал 266,08 (14,78%) • натрий 547,94 мг (37,79%) • общий сахар 1,31 г (2,62%) • ЖЖК 4,26 г (21,30%) • пищевые волокна 1,12 г (3,73%)



САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ОЛИВКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

30 мин + 1 ч
4–6 порций

500 г очищенных кальмаров
70 г оливок без косточек
1 красный сладкий перец
1 стебель сельдерея
1 маленькая красная луковица
4–5 веточек петрушки
1 зубчик чеснока
1 лимон
3 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 220 °С. Слегка смажьте сладкий перец оливковым маслом, запеките до появления черных подпалин. Положите в герметичный контейнер, оставьте на 10 мин. Очистите перец от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте мякоть кубиками.
2 Отварите кальмары в кипящей подсоленной воде в течение 1–2 мин. Откиньте на дуршлаг, обдайте ледяной водой. Нарежьте кольцами.
3 Сельдерей и красный лук нарежьте маленькими кубиками, оливки – колечками. Мелко порубите петрушку.
4 Чеснок пропустите через пресс, выжмите сок из лимона. Слегка взбейте оливковое масло, чеснок и лимонный сок, посолите и поперчите.
5 Выложите в миску кальмары, оливки, сельдерей, запеченный перец, лук и петрушку. Полейте приготовленной заправкой, перемешайте и дайте настояться в холодильнике 1 ч.

На 100 г: белки 11,69 г (14,61% суточной нормы) • жиры 13,22 г (14,69%) • углеводы 7,78 г (4,63%) • ккал 196,29 (10,91%) • натрий 413,51 мг (28,52%) • общий сахар 1,15 г (2,30%) • НЖК 2,35 г (11,75%) • пищевые волокна 1,08 г (3,60%)



Блюда из морепродуктов дополнит Astrale пино гриджио – белое сухое вино с восхитительным букетом меда и спелого яблока, оттененным пряными травами. Отличается приятной умеренной кислотностью и длительным фруктовым послевкусием.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Выигрывайте ГОДОВОЙ ЗАПАС сладостей

22–28 декабря 2025 г.



1. Покупайте конфеты в коробках
2. Показывайте карту Магнит Плюс из приложения
3. Участвуйте в розыгрыше призов

С 22.12.2025 по 28.12.2025 покупайте с картой Магнит Плюс из приложения конфеты в коробках, выделенные на полке специальным баннером, в «Магнит Семейный» и «Магнит Экстра», участвуйте в розыгрыше призов. Общий срок проведения акции: с 01.01.25 по 18.01.2026. Информация об организаторе акции, правилах её проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке получения размещена на сайте https://magnit.ru/offer/zapas



ГЛАЗИРОВАННЫЙ ОКОРОК С ПРЯНОЙ АНАНАСОВОЙ САЛЬСОЙ

2 ч 30 мин + 2 ч
6–8 порций

2 кг свиного окорока на коже
2 моркови
2 луковицы
2 стебля сельдерея
2 ст. л. бутонов гвоздики
½ ч. л. черного перца-горошка

Для глазури:
сок 1 апельсина
2 ст. л. жидкого меда
2 ч. л. тростникового сахара
1 ч. л. сухой горчицы
соль

Для сальсы:
1 ананас
сок 3 апельсинов
50 г изюма
40 г тростникового сахара
1 палочка корицы
2 бутона гвоздики

1 Положите окорок в большую кастрюлю, добавьте морковь, целые очищенные луковицы, сельдерей и перец-горошек. Влейте воду, чтобы она полностью покрывала окорок. На медленном огне, снимая пену, доведите до кипения, посолите. Варите 1,5 ч. Дайте мясу остыть в бульоне в течение 2 ч.
2 Разогрейте духовку до 190 °С. С окорока срежьте кожу, оставив жир. Острым ножом надрежьте жир ромбами. По краям ромбов воткните бутоны гвоздики. Положите окорок на противень, выстеленный пергаментом.
3 Смешайте все ингредиенты глазури. Нанесите смесь на окорок.
4 Запекайте окорок в течение 45 мин, поливая выделившимся соком.
5 Приготовьте сальсу. Налейте апельсиновый сок в сотейник. Добавьте изюм, сахар, корицу и гвоздику. Доведите до кипения, варите на слабом огне 15 мин.
6 Очистите и нарежьте кубиками ананас, добавьте в апельсиновый сироп и варите 5 мин, в конце удалите корицу и гвоздику.
7 Положите окорок на сервировочное блюдо, нарежьте ломтиками и подавайте с ананасовой сальсой.

На 100 г: белки 15,61 г (19,51% суточной нормы) • жиры 12,19 г (13,54%) • углеводы 9,21 г (5,48%) • ккал 210,57 (11,70%) • натрий 100,16 мг (6,91%) • общий сахар 6,06 г (12,12%) • НЖК 4,24 г (21,20%) • пищевые волокна 1,28 г (4,27%)

ПЕТЕЛИНКА®

ЧИСТЫЕ ПРОДУКТЫ
БЕЗ ВРЕДНЫХ ДОБАВОК!



Самсон®

ВАШ ДОМ — ВАШ РЕСТОРАН!



ЦЫПЛЯТА С ГРИБНЫМ ГРАТЕНОМ

2 ч **4–6 порций**

2 цыпленка-корнишона
2 ломтика бекона
2 ст. л. сливочного масла
3–4 веточки тимьяна
соль

Для гратена:
700 г картофеля
200 г шампиньонов
150 г шпината
2 веточки тимьяна
300 мл сливок жирностью 20%
200 мл молока
1 ст. л. зернистой горчицы
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 190 °С. В небольшом сотейнике прогрейте, не доводя до кипения, сливки, молоко, 2 веточки тимьяна и горчицу, посолите и поперчите.
2 Нарежьте картофель тончайшими кружками. Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками.
3 На дно жаропрочной формы налейте немного сливочной смеси. Выложите внахлест треть картофеля, на него положите половину шпината и шампиньонов, полейте половиной сливочного соуса. Снова выложите слои картофеля, шпината и шампиньонов. Накройте слоем картофеля. Полейте оставшейся сливочной смесью. Запекайте 45 мин.
4 На сухой сковороде обжарьте ломтики бекона до хруста, переложите на бумажные полотенца, дайте остыть. Мелко нарежьте бекон, добавьте мягкое сливочное масло и листики тимьяна.
5 Отделите кожу на грудке корнишонов, положите под нее пряное сливочное масло и распределите по всей грудке. Натрите цыплят солью и перцем.



6 Положите цыплят на гратен и запекайте еще 45 мин. Достаньте из духовки, накройте фольгой и дайте постоять 10 мин перед подачей.

На 100 г: белки 10,27 г (12,84% суточной нормы) • жиры 8,48 г (9,42%) • углеводы 8,48 г (5,05%) • ккал 147,52 (8,20%) • натрий 579,85 мг (39,90%) • общий сахар 1,65 г (3,30%) • НЖК 4,84 г (24,20%) • пищевые волокна 1,33 г (4,43%)

ТОЛЬКО В МАГНИТ



Шампиньоны «М Свежесть» мы выращиваем в собственном грибном комплексе, поэтому уверены в их качестве. Наши шампиньоны отличаются плотной упругой текстурой и приятным вкусом с легкими ореховыми нотами. Они прекрасно подходят для горячих блюд, запеканок и гарниров.

ЛОСОСЬ В РОЗОВОМ ВИНЕ

30 мин **4 порции**

800 г филе лосося на коже
2 луковицы шалота
150 мл розового сухого вина
150 мл сливок жирностью 20%
1 ст. л. сливочного масла
2 ч. л. розового перца-горошка
½ ч. л. черного перца-горошка
½ ч. л. соли

1 В широкую кастрюлю положите филе лосося кожей вниз, влейте воду, чтобы она полностью покрывала рыбу. Добавьте соль и черный перец-горошек.
2 Доведите до кипения на среднем огне и томите, уменьшив нагрев до минимума, около 8 мин. В процессе приготовления рыба должна быть покрыта водой. Снимите рыбу с огня и оставьте в бульоне на 10 мин.
3 В то же время мелко нарежьте шалот. Раздробите 1,5 ч. л. горошин розового перца. В сковороде растопите сливочное масло, пассеруйте шалот, помешивая, до прозрачности. Добавьте раздробленный перец и жарьте на слабом огне 1 мин.
4 Влейте в сковороду вино, помешивая, выпарите наполовину. Добавьте сливки, прогрейте, не доводя соус до кипения, посолите по вкусу.
5 Переложите лосося на сервировочное блюдо, полейте соусом, посыпьте оставшимися горошинами розового перца и подавайте.

На 100 г: белки 17,24 г (21,50% суточной нормы) • жиры 7,47 г (8,30%) • углеводы 2,64 г (1,57%) • ккал 156,04 (8,67%) • натрий 171,64 мг (11,84%) • общий сахар 1,46 г (2,94%) • НЖК 3,27 г (16,35%) • пищевые волокна 0,32 г (1,07%)



АФФОГАТО

10 мин **4 порции**

240 мл горячего эспрессо
120 мл кофейного ликера
100–120 мл сливок жирностью 33%
200 г ванильного мороженого
4 печенья савоярди
какао для подачи

1 Взбейте сливки. Смешайте эспрессо с ликером.
2 В порционные стаканы положите по шарику мороженого. Аккуратно полейте кофейной смесью.
3 Украсьте взбитыми сливками и печеньем савоярди. Посыпьте какао и подавайте.

На 100 г: белки 1,73 г (2,16% суточной нормы) • жиры 5,04 г (5,60%) • углеводы 21,50 г (12,80%) • ккал 166,61 (9,26%) • натрий 74,24 мг (5,12%) • общий сахар 14,44 г (28,80%) • НЖК 2,68 г (13,40%) • пищевые волокна 0,23 г (0,77%)



МАГНИТ РЕКОМЕНДУЕТ

Кофе в зернах Fresco Arabica Solo — это специально подобранная смесь сортов арабики из Южной Америки средней обжарки. Прекрасный выбор для тех, кто предпочитает классический сбалансированный вкус кофе.

БОКАЛЫ ИЗ ПРАЗДНИЧНОЙ КОЛЛЕКЦИИ ВЫ МОЖЕТЕ КУПИТЬ В НАШИХ МАГАЗИНАХ.



ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

❄

1 ч 30 мин **16 штук**

200 г муки
40 г какао
200 г тростникового сахара
1 ч. л. ванильного сахара
2 яйца
200 г сливочного масла
200 г сметаны
50 г темного шоколада
1 ч. л. разрыхлителя
1 щепотка соли

Для крема:
175 г сливочного масла
75 мл сливок жирностью 33%
200 г сахарной пудры
50 г какао
1 ч. л. ванильного сахара

Для подачи:
200 г миндальных лепестков
какао

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Заранее достаньте сливочное масло, чтобы оно стало мягким. Растопите шоколад на водяной бане.
2 Просейте в миску муку с разрыхлителем, какао и солью. Отдельно взбейте мягкое сливочное масло с тростниковым и ванильным сахаром. Не переставая взбивать, по одному добавьте яйца. Затем добавьте сметану и растопленный шоколад, снова взбейте.
3 Добавьте мучную смесь в масляную, быстро перемешайте до объединения.
4 Выстелите пергаментом прямоугольную форму или металлическую рамку размером 20 × 30 см. Выложите тесто, разровняйте. Выпекайте 30 мин. Аккуратно перенесите на решетку. Остудите.
5 Для крема взбейте мягкое сливочное масло с сахарной пудрой, какао и ванильным сахаром до пышности. Добавьте сливки, снова взбейте.
6 Из остывшего бисквита вырежьте овалы с заостренным концом. Смажьте их сверху и с боков шоколадным кремом.
7 Под углом воткните в крем миндальные лепестки, придавая пирожным форму шишки. Перед подачей слегка посыпьте какао.

На 100 г: белки 4,54 г (5,68% суточной нормы) • жиры 34,41 г (38,29%) • углеводы 55,37 г (32,96%) • ккал 540,63 (30,04%) • натрий 134,8 мг (9,30%) • общий сахар 40,15 г (80,30%) • НЖК 21,16 г (105,80%) • пищевые волокна 1,16 г (3,87%)

Обрезки бисквита можно хранить в холодильнике 5 дней, в морозильнике – до 2 месяцев. Приготовьте из них трайфл или пирожное «картошка».

АНАНАСОВЫЕ ТРЮФЕЛИ

❄

45 мин **4–6 порций**

120 г мякоти ананаса
400 г песочного печенья
230 г творожного сыра
300 г белого шоколада
30 г кокосового масла
50 г кокосовой стружки
1 ст. л. кокосового рома

1 Очень мелко нарежьте ананас. Песочное печенье измельчите в крошку в кухонном комбайне с насадкой «нож».
2 В миске смешайте до однородности песочную крошку, творожный сыр, ананас и кокосовый ром.
3 Скатайте из получившейся массы небольшие шарики, положите их на доску, выстеленную пергаментом, и уберите в морозильник на 30 мин.
4 Кокосовую стружку слегка обжарьте на сухой сковороде.
5 Разломайте шоколад на мелкие кусочки, положите в миску и добавьте кокосовое масло. Растопите на водяной бане. Перелейте в стакан.
6 По одному окуните трюфели в шоколад и посыпьте жареной кокосовой стружкой. Выложите обратно на доску с пергаментом. До подачи храните в холодильнике.

На 100 г: белки 6,28 г (7,85% суточной нормы) • жиры 26,67 г (29,63%) • углеводы 42,44 г (25,26%) • ккал 434,46 (24,14%) • натрий 148,28 мг (10,23%) • общий сахар 24,23 г (48,46%) • НЖК 14,89 г (74,45%) • пищевые волокна 1,42 г (4,73%)



Блин «С пылу с жару» Premium «Дубайский шоколад» — это дерзкое сочетание традиционного русского блина и восточной роскоши. Позвольте себе гастрономическое путешествие в мир удовольствия!


CAFÉ SÉLECTION EGOISTE
Arabica Premium
EGOISTE
CAFÉ
NOIR
COFFEE BEANS
MADE IN GERMANY
КОФЕ ДЛЯ ТЕХ, КОМУ ТРУДНО УГОДИТЬ
Pour Toi
РЕКЛАМА
*ДЛЯ ТЕБЯ


ВКУС ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ
Бета Чай
ОПА
Beta Tea
OPA
Pure Ceylon Tea


только этой зимой
ЭКСКЛЮЗИВНО В
МАГНИТ
КОФЕ MONARCH
ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК
для теплых встреч
MONARCH
GINGERBREAD COOKIE
кофе с ароматом имбирного пряника
Gingerbread cookie – имбирный пряник

ТОРТ С ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ И КРЕМ-ЧИЗОМ

1 ч 30 мин + 4 ч
8 порций

160 г муки
130 г сахарной пудры
1,5 г ванилина HAAS
4 яйца
60 мл молока
щепотка соли
200 г малины и голубики

Для крема:
800 г творожного сыра
160 мл сливок жирностью 33%
160 г сахарной пудры HAAS

Для начинки:
300 г замороженной вишни без косточек
100 г сахара
20 г кукурузного крахмала HAAS

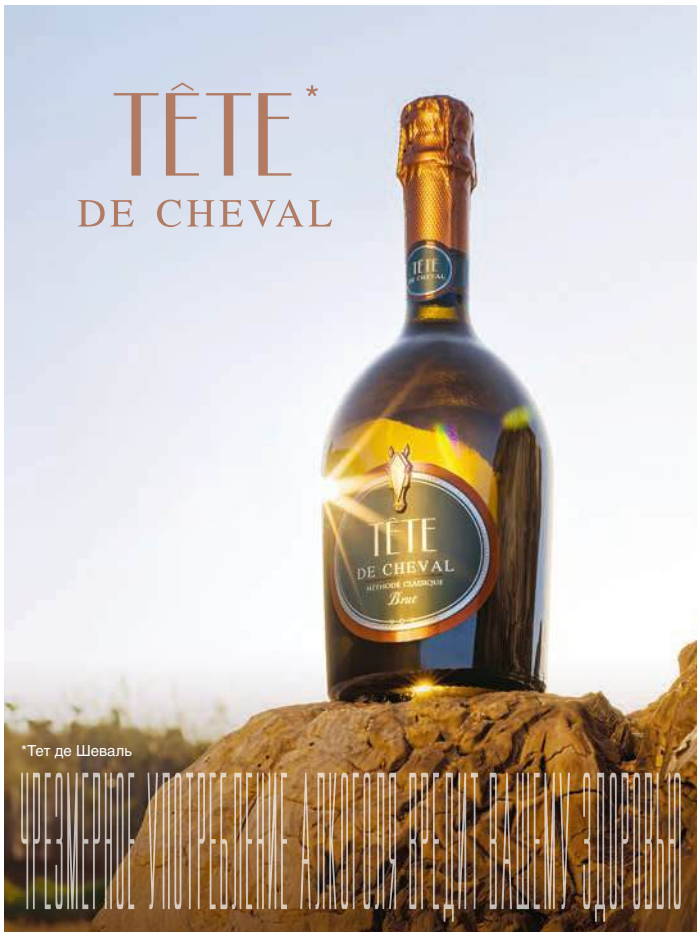
1 Разогрейте духовку до 170 °С. Взбейте белки с половиной сахарной пудры и солью до устойчивых пиков.
2 Взбейте желтки с оставшейся пудрой и ванилином. Добавьте молоко, снова взбейте.
3 Положите на желтки треть взбитых белков, просейте муку. Перемешайте.
4 По частям добавляйте в тесто оставшиеся белки, перемешивая лопаткой.
5 Застелите пергаментом в разъемную форму диаметром 20 см, выложите тесто. Выпекайте 50 мин, до сухой шпажки. Оставьте корж в форме на 10 мин, затем достаньте. Остудите на решетке. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 4 ч.
6 Для начинки положите в кастрюлю вишню, добавьте сахар и оставьте на 10 мин. Доведите начинку до кипения. Размешайте крахмал в 70 мл холодной воды и влейте к вишне. Варите, помешивая, 1–2 мин. Перелейте в миску, плотно накройте пленкой и уберите в холодильник на 2 ч.
7 Для крема взбейте миксером творожный сыр, сливки и сахарную пудру.
8 Разрежьте бисквит на 3 коржа. Прослоите кремом и вишневой начинкой. Покройте сверху оставшимся кремом. Украсьте ягодами.

На 100 г: белки 5,82 г (9,70% суточной нормы) • жиры 11,65 г (16, 64%) • углеводы 33,18 г (11,06%) • ккал 268,57 (13,43%) • общий сахар 26,45 г (52,90%)


УНИКАЛЬНЫЙ*
КОФЕ С НАТУРАЛЬНОЙ
КОРИЦЕЙ
MONARCH
CINNAMON
С КОРИЦЕЙ
*В АССОРТИМЕНТЕ ПРОДУКЦИИ БРЕНДА MONARCH


ДАРИТЕ CARTE NOIRE.
ДАРИТЕ СОВЕРШЕНСТВО.
CARTE NOIRE
ORIGINAL
100% ARABICA
КОФЕ 100% АРАБИКА
И СТИЛЬНЫЙ СТАКАН В ПОДАРОК
CARTE NOIRE CARTE NOIRE CARTE NOIRE CARTE NOIRE


НОЙ
ПОДАРОЧНЫЙ
3
5
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ


TÊTE*
DE CHEVAL
TÊTE
DE CHEVAL
*Тет де Шеваль
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Время бесценно

Целые сутки провести у плиты и под бой курантов без сил сесть за стол – такой сценарий знаком многим. Но даже самые вкусные угощения не стоят того, чтобы ради них жертвовать другими предновогодними делами. Если у вас никогда не хватает времени позвонить тете с дядей, устроить веселый квест, сходить с детьми на каток, попробуйте составить праздничное меню из быстрых блюд. По нашим рецептам даже горячее вы приготовите всего за 30 минут!



КРАБОВЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ИКРОЙ

10 мин **4–6 порций**

250 г коктейльных креветок в заливке
200 г крабового мяса
80 г красной икры
120 г салатного микса
1 маленькая красная луковица
2–3 пера зеленого лука
3–4 веточки укропа
1 лимон
3 ст. л. майонеза
3 ст. л. сметаны
1 ч. л. дижонской горчицы
½-1 ч. л. вустерского соуса
1 ч. л. сахара

1 Для соуса выжмите сок из лимона, добавьте майонез, сметану, горчицу, вустерский соус и сахар.
2 Слейте заливку с креветок, переложите их в миску. Крабовое мясо нарежьте тонкой соломкой, красный лук – тонкими полукольцами. Зеленый лук и укроп измельчите. Положите нарезанные ингредиенты к креветкам, добавьте половину икры.
3 Заправьте салат майонезным соусом, перемешайте.
4 На блюде разложите салатный микс. Сверху выложите приготовленный салат, украсьте икрой и подавайте.

На 100 г: белки 13,61 г (17,01% суточной нормы) • жиры 8,61 г (9,57%) • углеводы 2,60 г (1,55%) • ккал 143,48 (7,97%) • натрий 390,11 мг (26,90%) • общий сахар 1,37 г (2,74%) • НЖК 1,73 г (8,65%) • пищевые волокна 0,44 г (1,47%)



САЛАТ С ТУНЦОМ И БЕКОНОМ

20 мин **4 порции**

250 г тунца в собственном соку
4 ломтика бекона
50 г тертого пармезана
50 г полутвердого сыра
1 кочан салата романо
150 г помидоров черри
120 мл растительного масла
сок 1 лимона
2 зубчика чеснока
соль, свежемолотый черный перец

1 Поджарьте бекон на сухой сковороде до хруста. Положите на бумажные полотенца, нарежьте тонкой соломкой.
2 Полутвердый сыр натрите на крупной терке. Помидоры черри разрежьте на половинки или четвертинки. Нарвите салат романо на крупные кусочки.
3 Выжмите сок из лимона, перелейте его в высокий мерный стакан. Добавьте нарезанный чеснок и измельчите погружным блендером. Не выключая блендер, тонкой струйкой влейте растительное масло. Взбивайте до получения густого соуса. Добавьте половину тертого пармезана, посолите, поперчите и перемешайте.
4 Слейте жидкость с тунца, положите его в миску. Добавьте романо, тертый сыр, черри и бекон. Полейте приготовленным соусом, перемешайте.
5 Подавайте салат, посыпав оставшимся пармезаном.

На 100 г: белки 9,90 г (12,38% суточной нормы) • жиры 23,38 г (25,98%) • углеводы 2,63 г (1,57%) • ккал 255,40 (14,19%) • натрий 302,82 мг (20,88%) • общий сахар 1,46 г (2,92%) • НЖК 3,92 г (19,60%) • пищевые волокна 0,57 г (1,90%)



В салате будет особенно хорош бекон «Венгерский». Благодаря копчению на буковой щепе он приобретает насыщенный вкус и аромат. Изготавливается из качественной свинины с тонкими прослойками жира.

ЖЮЛЬЕН С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

25 мин **4–6 порций**

600 г белой рыбы горячего копчения
300 г помидоров
300 мл сливок жирностью 20%
40 г тертого пармезана
80 г полутвердого сыра
1–2 пера зеленого лука

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Помидоры надрежьте крестообразно со стороны плодоножки, положите в миску и залейте кипятком. Через 1 мин слейте воду, снимите с помидоров кожицу и нарежьте мякоть кубиками.
2 Полутвердый сыр натрите на мелкой терке, смешайте с пармезаном. Зеленый лук нарежьте тонкими колечками.
3 Удалите кости из рыбы, нарежьте мякоть небольшими кусочками. Разложите рыбу и помидоры по порционным формам. Посолите, поперчите и влейте в каждую по 2 ст. л. сливок.
4 Посыпьте каждый жюльен зеленым луком и смесью сыров. Запекайте 12–15 мин, до румяной корочки.

На 100 г: белки 17,45 г (21,81% суточной нормы) • жиры 8,74 г (9,71%) • углеводы 2,40 г (1,43%) • ккал 159,69 (8,87%) • натрий 531,87 мг (36,68%) • общий сахар 1,96 г (3,92%) • НЖК 5,22 г (26,10%) • пищевые волокна 0,34 г (1,13%)

ТОЛЬКО В МАГНИТ



Из охлажденных кусочков белого мяса индейки «М Свежесть» вы быстро и легко приготовите аппетитные блюда. Индейка отличается нежным сладковатым вкусом и отлично впитывает ароматы специй и соусов.

ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО СЛИВАМИ И ШАЛОТОМ

30 мин **4 порции**

500 г филе грудки индейки
4 луковицы шалота
6 слив
2 ст. л. зернистой горчицы
2 ст. л. жидкого меда
1 ст. л. оливкового масла
3 веточки тимьяна
соль, свежемолотый черный перец

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Индейку нарежьте кусочками по 4–5 см, посолите и поперчите. Луковицы шалота разрежьте на половинки или четвертинки в зависимости от размера.
2 Смешайте горчицу с медом и оливковым маслом. В широкую форму для запекания положите индейку и шалот, полейте медово-горчичной смесью, хорошо перемешайте.
3 Запекайте 15 мин, перемешайте. Добавьте сливы, разрезанные пополам, и тимьян, готовьте еще 10 мин.

На 100 г: белки 20,29 г (25,36% суточной нормы) • жиры 2,61 г (2,90%) • углеводы 6,40 г (3,81%) • ккал 132,24 (7,35%) • натрий 497,16 мг (34,29%) • общий сахар 5,23 г (10,46%) • НЖК 0,40 г (2,00%) • пищевые волокна 0,67 г (2,23%)

Приглашаем к столу!

Обычно этой фразе предшествуют большие хлопоты, сомнения и долгие часы, проведенные на кухне. Но, чтобы накрыть богатый стол, не обязательно самим варить холодец и резать овощи для салатов. Можно доверить всю работу профессионалам. В наших магазинах вас ждут варианты новогоднего меню на две, четыре и восемь персон. Вкусные готовые блюда позволят без забот встретить праздник!

Меню для двоих – прекрасный вариант для тех, кто отмечает Новый год в спокойной обстановке.



МЕНЮ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

Закуски

Блинчики «Изысканные»

Рулеты из ветчины с сыром и чесноком

Салаты

«Норвежский»

«Гранатовый браслет»

Горячее

Куриный шашлычок

Гарниры

Картофель по-деревенски



Планируете праздник с лучшими друзьями? Меню на четверых – ваш выбор.

МЕНЮ НА ЧЕТЫРЕ ПЕРСОНЫ

Закуски

Закуска «Сырно-мясной дуэт»

Блинчики «Изысканные»

Рулеты из ветчины с сыром и чесноком

Салаты

«Норвежский»

«Гранатовый браслет»

Горячее

Люля-кебаб куриные

Куриный шашлычок

Гарниры

Картофель по-деревенски

К вам приедут бабушки-дедушки? Ждете в гости брата с женой и детьми? Для большой семьи стоит заказать меню на восемь персон.



МЕНЮ НА ВОСЕМЬ ПЕРСОН

Закуски

Закуска «Деликатесная корзина»

Рулеты из ветчины с сыром и чесноком

Салаты

«Шуба по-царски»

Оливье

Горячее

Люля-кебаб куриные

Куриный шашлычок

Холодец «По-домашнему»

Гарниры

Картофель по-деревенски


BIG BON
WOK
ОСТРАЯ ГОВЯДИНА В СОУСЕ ПО-КИТАЙСКИ
Лапша быстрого приготовления
ПЕРЕВЕРНИ
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
О ВКУСЕ

Попробуй новинку

СВЯТОЙ ИСТОЧНИК

ЛИМОНАД

Оригинальные сочетания вкусов


СВЯТОЙ ИСТОЧНИК
ЛИМОНАД
ГРАНАТ АПЕЛЬСИН
СВЯТОЙ ИСТОЧНИК
ЛИМОНАД
ЗЕЛЕНЫЙ МАНДАРИН ЛИМОН
СВЯТОЙ ИСТОЧНИК
ЛИМОНАД
КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН

Детские игры

Особые праздничные закуски для детей – факультативный пункт меню. А вот о праздничных напитках для юного поколения точно стоит позаботиться. И пусть это будет не привычная сладкая газировка, а домашние новогодние лимонады, которые заиграют в бокале волшебными пузырьками и добавят вечеру нотку волшебства.

ЗАВОДНОЙ ГРАНАТ

1

250 г гранатового сока
+
1 ст. л. лимонного сока
+
750 мл лимонада «гранат – апельсин»
+
2–3 ст. л. жидкого меда
+
зерна граната
+
палочка корицы



МЕЧТА ВИННИ-ПУХА

2

250 мл мандаринового сока
+
2 ст. л. лимонного сока
+
750 мл лимонада «мандарин – лимон» или тоника
+
3–4 ст. л. жидкого меда
+
дольки мандарина



ЗИМНЕЕ ЯБЛОКО

3

250 мл яблочного сока
+
250 мл ананасового сока
+
500 мл тоника
+
дольки яблока
+
палочка корицы



КЛЮКВЕННЫЙ ФЕЙЕРВЕРК

4

150 мл клюквенного сока
+
100 мл гранатового сока
+
2 ст. л. сока лайма
+
750 мл лимонада «красный апельсин»
+
сахар по вкусу
+
клюква
+
дольки лимона
+
веточки мяты




KRAL
ВКУСНО. ПОЛЕЗНО.
НАТУРАЛЬНО.
POME GRANATE
POME GRANATE


Haas
Сахарная пудра
для приготовления и украшения десертов
250 г
Haas
Ванилин
классический
Haas
Ванилин
классический


АРТФРУТ
КИВИ ЗЕЛЕНОЕ
КИВИ ГОЛД
КИВИ КРАСНОЕ


Овсяша
ЗАРЯД ЭНЕРГИИ В КАЖДОМ ГЛОТКЕ!
Овсяша
ОВСЯНЫЙ
3,2%
1л
Овсяша
ОВСЯНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ
3,2%
1л
Овсяша — растительные продукты на основе овса, злака, щедро одарённого витаминами и минералами.
Натуральный состав и глубокий насыщенный вкус.
На завтрак к мюсли или к кофе — заряд энергии природы!



Зимний путь

Со сменой времен года появляются иные предпочтения в еде и напитках, и пиво здесь не исключение. Если летом популярны некрепкие разновидности пенного, в первую очередь светлые, то в зимние месяцы на первый план выходят яркие и насыщенные. А в странах с давними пивными традициями и на крафтовых пивоварнях к холодному сезону даже варят специальные сорта. Какое же оно, пиво для зимы?

Найдите 5 отличий

Сорта пива, которые традиционно относят к зимним, отличают особый вкус и крепость.

1 Для них характерно повышенное содержание алкоголя – 6–9%, а иногда и 12–15%. В первую очередь это темные сорта, но светлые также могут быть крепкими. Крепкое пиво, как и слабоалкогольное, бывает верхового брожения (эль) и низового (лагер), и сортов у него тоже много. Это и британский крепкий эль, и американский имперский стаут, и портер, и бельгийский золотой эль, и немецкий бок-бир. Один из самых знаменитых сортов зимнего пива – бельгийский квадрупель с мощным вкусом, который изначально варили только в холодное время года. Свой взгляд на зимнее пенное предлагают и крафтовые пивоварни.

2 Еще одна особенность – полный, богатый вкус с ярко выраженными оттенками солода. В нем преобладают нотки жареных зерен, могут чувствоваться тона кофе и шоколада. А вот аромат хмеля скорее приглушенный, не перебивающий солодовую сладость. Богатые солодом сорта исторически не случайно были популярны в холодное время года: без холодильника они быстро скисали, и летом их не варили.

3 Сладковатый солодовый вкус дает такое же сладковатое послевкусие: с оттенками карамели, шоколада, сухофруктов. Крепкие светлые сорта в послевкусии могут быть с легкой терпкостью или горчинкой.

4 «Зимний» вкус пиву придают согревающие пряности: корица, гвоздика, бадьян, имбирь, иногда ваниль. Их можно почувствовать в пиве таких стилей, как портер, стаут, зимний эль. Часто подобные сорта выпускаются как сезонные, и в их названии появляется слово «рождественский».

5 Насыщенности добавляют фрукты и душистые травы. Это могут быть напитки, в которых присутствуют ноты цитрусовых, косточковых, сухофруктов, а также собственно фруктовые сорта с добавлением соков и экстрактов. В классических зимних элях и стаутах ароматы специй и фруктов хорошо сбалансированы. Крафтовые вариации готовы удивить неожиданными сочетаниями, например, лесных ягод и трав.

КАК ПОДАВАТЬ

- Зимнее пиво часто подают не охлажденным, а комнатной температуры, эль – даже слегка подогретым. А еще зимние сорта могут стать основой пивного глинтвейна. Его легко приготовить дома: нужно просто подогреть любимый сорт с медом и пряностями, не доводя до кипения.
- Зимние сорта, плотные и яркие, обычно не требуют гастрономического сопровождения. Хотя пряные варианты гармонично смотрятся в сочетании с печеньем, сладкими фруктами, а насыщенные солодом уместно подать даже к запеченной птице.


HOOPER'S
HOOCH
2026
HOOCH
С СОКОМ ГРЕЙПФРУТА
6,5%
HOOCH
С СОКАМИ ВИШНИ И АПЕЛЬСИНА
6,5%
HOOCH
С СОКОМ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
6,5%
HOOCH
МОХИТО
6,5%
HOOCH
МОХИТО ЯГОДНЫЙ
6,5%
ПИВНЫЕ НАПИТКИ
УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ


ESSA
COCOLADA
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ 18+
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ


ОТКРОЙ ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС
WITH A HINT OF MANGO
13 18
KRONE
BLANCHE
BIERE
Mango
Wheat Taste
KRONE
BLANCHE
BIERE
Wheat Taste
KRONE
LAGER
KRONE
LAGER
BIERE
Sparkling
Sparkling — искрящийся; Original taste — оригинальный вкус; Biere — пиво; Wheat taste — пшеничный вкус; With a hint of citrus — с ноткой цитруса. With a hint of Mango — с ноткой манго, Mango — манго.
18+ ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Брызги на стекле

Венецианский спритц, яркий, как итальянское солнце, и прохладный, как морской бриз, – один из самых узнаваемых коктейлей в мире. Он соревнуется в популярности даже с мохито. Рассказываем, как этот напиток стал частью барной культуры.

Итальянский коктейль с немецким акцентом

Название «спритц», или «шприц», произошло от немецкого слова spritzen – «брызгать». История коктейля началась в XIX веке, когда венецианский регион контролировала Австрия. Именно тогда местные вина начали разбавлять газированной водой. Правда, о рождении коктейля говорить было еще рано, это был просто способ употребления вина. Но появилось само понятие спритца – винного напитка с пузырьками.

В начале XX века в Италии стали популярны горькие ликеры – травяные и цитрусовые биттеры, а также коктейли на их основе. Биттеры начали добавлять и в спритцы, сперва в Венеции, затем – во всей северной Италии. Добавляли по чуть-чуть, но именно горькие ликеры теперь определяли вкус и аромат напитка. Со временем спритц с биттером вытеснил оригинальную версию, а количество последнего в коктейле увеличилось. В 80-х годах вместо тихого вина начали использовать просекко, а чуть позже решили добавлять лед – и коктейль обрел свой окончательный вид.

СПРИТЦ МОЖНО ПОДАТЬ ПРОСТО ТАК ИЛИ ДОПОЛНИТЬ ФРУКТОВОЙ ТАРЕЛКОЙ, ДЕСЕРТОМ, МОРОЖЕНЫМ, А ТАКЖЕ СЫРАМИ, ОЛИВКАМИ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ.

Сегодня спритц – коктейль из игристого вина, горького ликера и газированной воды, который обычно подают в качестве аперитива. Пропорции ингредиентов и добавки могут варьироваться. Самые известные рецепты – с апельсиновой основой и пикантной горчинкой, но появляется все больше разных вкусов. Например, летом были популярны ягодные спритцы; в тренде спритцы с лимончелло, маракуйей и лавандой.

3:2:1

Красивые пузырьки, деликатная сладость и приятная горчинка – еще не все составляющие популярности спритцев. Немаловажный момент – простота рецепта: 3 части игристого (желательно брюта), 2 части биттера, 1 часть минеральной воды. Все это наливается на лед в большой винный бокал или хайбол и украшается парой ломтиков апельсина или лимонным твистом. Буквально минута – и искрящийся напиток готов. Главное – хорошо охладить компоненты спритца, и даже бокал лучше подержать в холодильнике.



Ligare Spritz приготовлен по классической рецептуре итальянского аперитива. Это особое сочетание настоев апельсиновой цедры, розмарина и экстрактов лимонной корки, полыни и трав.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛЕЗГИНКА

КОНЬЯК ВЫДЕРЖАННЫЙ «КВ» МАРОЧНЫЙ

6 -ЛЕТ-



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Долгое время считалось, что крепкие напитки, за исключением водки, не нуждаются в партнерстве еды. Их традиционно подавали в виде дижестива или в составе коктейлей. Но современные тренды предлагают гастрономические пары с любыми «крепышами». В преддверии Нового года, когда особенно актуальна тема правильной закуски, рассказываем, с какими блюдами стоит сочетать высокоградусный алкоголь.

Крепкие связи

ВОДКА

Водка – напиток с нейтральным вкусом, ей легко подобрать пару. «Под водочку» принято подавать горячую осетрину, многослойную кулебяку, бифштексы и мясные деликатесы, теплые салаты с креветками. Из горячих закусок особенно хороши жюльены с куриным мясом. К лимонной водке подойдут салат «Мимоза», запеченные креветки, салаты с крабами, мидиями, кальмарами; к ванильной – блюда из кролика и индейки; к перцовке – мясо на гриле, стейки и брускетты со шпротами. Идеальная пара – водка + селедка, особенно если к последней добавить печеную картошку (ну и другие овощи, чтобы получилась селедка под шубой).

И хотя перечень закусок не ограничивается солеными огурцами и квашеной капустой, все-таки он не бесконечен. Не стоит предлагать к водке маринованные грибы и прочие маринады: уксус, входящий в их состав, раздражает слизистую желудка и ускоряет всасывание алкоголя. Не лучшая идея и жирное мясо: такой тандем особенно плох для печени.

РОМ

Здесь работает правило синергии: светлый ром подают с легкими блюдами, более выдержанный – с насыщенными и пикантными. Тогда ни напиток, ни еда не перетягивают одеяло на себя.

Мягкий белый ром можно предложить к морепродуктам, севиче; темный – к стейку, мясу на гриле, выдержанным сырам. Вкусовые напитки подбирают к блюдам с похожим профилем: пряный ром – к пикантным мясным закускам, выпечке с корицей, десертам с карамелью и, конечно же, к ромовой бабе. Любой вид рома прекрасен в паре с темным шоколадом: в золотом роме он подчеркивает оттенки фруктов, а в пряном дополняет нюансы специй. Тропические фрукты также станут удачным аккомпанементом.

КОНЬЯК

Народный пейринг «шашлычок под коньячок» исключаем: крепкий алкоголь + жирное жареное мясо – двойная нагрузка на организм, да и с точки зрения гармонии вкусов это не самый подходящий вариант. А вот запеченная нежирная говядина будет отличной парой. Хороший выбор – куриный или гусиный паштет на кусочке багета или несладкого крекера. Еще коньяк дружит с рыбой и морепродуктами. Лосось и креветки лучше подать с напитком с выраженным цветочным букетом, а копченую рыбу – к выдержанным коньякам. К последним также подходят твердые сыры с насыщенными ароматами, пармезан, грюйер, голубой сыр.

Завершить трапезу красиво можно бокалом коньяка в сопровождении тирамису и чашечки ароматного крепкого кофе.

НЕ СТОИТ ПОДАВАТЬ КОНЬЯК К ЖИРНОМУ ИЛИ КОПЧЕНОМУ МЯСУ, ОЧЕНЬ ОСТРЫМ И ПРЯНЫМ БЛЮДАМ, КИСЛЫМ ФРУКТАМ, МАРИНАДАМ, КВАШЕНОЙ КАПУСТЕ. ОНИ СПОСОБНЫ ЗАГЛУШИТЬ ВКУС ХОРОШЕГО НАПИТКА.

ДЖИН

Джин редко пьют в чистом виде, этот напиток чаще служит основой для коктейлей. Самый популярный – джин-тоник. Лучший партнер микса – морепродукты. Креветки, обжаренные с чесноком и петрушкой или запеченные под шапкой из пикантного сыра, и травяные и цветочные ноты джина – вот рецепт гармонии. Рыба к джину тоже подойдет: и слабосоленый лосось с хрустящим багетом, и семга на гриле, и салаты с консервированным тунцом. Да и мясные деликатесы придутся кстати – солено-копченый вкус колбас хорошо сочетается с цитрусовыми и можжевеловыми оттенками напитка. Особенно элегантный вариант – бокал джин-тоника и утиный паштет на теплом хрустящем хлебе.

НА АПЕРИТИВ МОЖНО ПОДАТЬ ДЖИН-ТОНИК С ОРЕХАМИ И СВЕЖИМИ ИЛИ ВЯЛЕНЫМИ ЯГОДАМИ. А В КАЧЕСТВЕ ДИЖЕСТИВА КОКТЕЙЛЬ БУДЕТ ГАРМОНИЧНО СМОТРЕТЬСЯ С ШОКОЛАДНЫМИ ДЕСЕРТАМИ.

ВИСКИ

Виски – благородный напиток со сложным вкусом, многогранным ароматом и богатым послевкусием. На его родине, в Шотландии, культура употребления виски не требует добавок, разве что чуть-чуть воды комнатной температуры для более полного раскрытия букета. Но виски сегодня производят по всему миру, в том числе и в России, и правила поменялись. Теперь это частый аккомпанемент разных блюд. Их подбор зависит в первую очередь от стиля виски.

Односолодовый виски с торфяным ароматом лучше всего подойдет к отварному языку и дичи, запеченной баранине, острым сырам с голубой плесенью. Интересная подача – с вяленой говядиной, но это скорее для аперитива. Виски с травяными акцентами предлагают к морепродуктам, копченому лососю или форели, салатам со слабосоленой рыбой и свежей зеленью. Более мягкие напитки с фруктовыми ароматами уместны в компании твердых сыров, яблочных пирогов, несоленых крекеров с творожным сыром. Классика – виски + горький шоколад. А вот нежные легкие закуски из вареной рыбы и мяса, овощные салаты оставьте для других случаев. На фоне таких блюд виски будет казаться более грубым и резким.

СОВРЕМЕННАЯ ТЕНДЕНЦИЯ – ВИСКИ И ЯПОНСКИЕ БЛЮДА: РОЛЛЫ, СУШИ, ТЕМПУРА. К ВИСКИ С НАСЫЩЕННЫМИ СЛАДКИМИ НОТАМИ РЕКОМЕНДУЮТ СОЛЕНЫЙ ХРУСТЯЩИЙ ПОПКОРН.

НАСТОЙКИ

Подбирая закуски к настойкам, ориентируйтесь на их основной вкус и содержание сахара.

Остро-пряные напитки на перце, имбире, хрене можно подать с тушеным или запеченным жирным мясом, холодцом и заливным; ягодные – со стейками, отбивными, блюдами из дичи. Сладкие медовые и ягодные настойки (вишня, черная смородина, малина, клубника) будут хорошим дополнением к сырной тарелке, творожным десертам с орехами; напитки с доминирующим кислым вкусом (клюква, брусника, цитрусы) – к соленой красной рыбе. Ну а биттеры и всевозможные травяные настойки прекрасно сочетаются с копченостями, салом, соленьями и квашеной капустой.

Индексы

ЗАВТРАКИ

❄ 53 Ленивые круассаны с миндалем

53 Шоколадная гречневая каша

54 Шакшука с тыквой

ЗАКУСКИ

61 Бутерброды со шпротами и лимонным майонезом

61 Бутерброды с вареной колбасой и оливками

❄ 112 Жюльен с копченой рыбой

❄ 75 Запеченный паштет с фисташками

93 «Леденцы» с лососем

93 Наггетсы с моцареллой и томатами черри

❄ 88 Пицца с ежевикой и рикоттой

❄ 88 Пицца с инжиром и голубым сыром

❄ 88 Пицца с прошутто и острым медом

❄ 88 Пицца с салями и маринованным острым перцем

90 Сырные закуски



86 Тако с крабовыми палочками и манго

87 Тако с салями и жареным перцем

87 Тако с креветками и беконом

87 Тако с ветчиной терияки и мандаринами

❄ 93 Хруст-доги



❄ 93 Хрустящие «конфеты» с курицей

СУПЫ

❄ 55 Сливочный суп с брокколи

САЛАТЫ

111 Крабовый салат с креветками и икрой

61 Морковный салат с сыром и чили-майонезом

97 Салат «Грибная полянка»

97 Салат из креветок с помело и острой заправкой

98 Салат из кальмаров с оливками и сельдереем

64 Салат из утиной грудки с манго

96 Салат с языком и кедровыми орешками

111 Салат с тунцом и беконом

ГОРЯЧЕЕ

❄ 100 Глазированный окорок с пряной ананасовой сальсой

❄ 113 Индейка, запеченная со сливами и шалотом

103 Лосось в розовом вине

❄ 62 Мясо по-французски с шампиньонами

❄ 04 Новогодняя утка с овощами и фруктами

❄ 56 Строганов из колбасок с пастой

❄ 66 Цитрусовая утка с клюквой и картофелем

❄ 102 Цыплята с грибным гратеном

СКОРО

ГОД НАЧИНАЕТСЯ С КАНИКУЛ, И В НАШЕМ ЯНВАРСКОМ НОМЕРЕ БУДЕТ МНОГО ИДЕЙ, КАК ПРОВЕСТИ ИХ СО ВКУСОМ. МОЖНО НАУЧИТЬСЯ ПЕЧЬ СОЛИДНЫЙ ПИРОГ — КУРНИК, ВАРИТЬ АРОМАТНУЮ СОЛЯНКУ И ДЕЛАТЬ ВОЗДУШНОЕ СУФЛЕ. ПО УТРАМ МОЖНО ЖАРИТЬ НЕЖНЫЙ ОМЛЕТ ПО НОВЫМ РЕЦЕПТАМ, ПО ВЕЧЕРАМ — ГОТОВИТЬ ДЕСЕРТЫ С ПРЯНОСТЯМИ. А ТЕ, КОМУ В ПРАЗДНИКИ СОВСЕМ НЕ ХОЧЕТСЯ НАПРЯГАТЬСЯ, МОГУТ ИЗУЧИТЬ НАШЕ ЛЕНИВОЕ МЕНЮ: В НЕМ БУДЕТ ДАЖЕ ЛЕНИВАЯ СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ. НЕ ПРОПУСТИТЕ!

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

104 Аффогато

❄ 106 Ананасовые трюфели

❄ 49 Гречнево-ореховые полумесяцы

50 Лимонно-имбирный мармелад

❄ 51 Мини-штоллены с домашним марципаном

❄ 65 Пирог с уткой и красным вином

❄ 49 Рождественские корзиночки

❄ 105 Шоколадно-миндальные пирожные

❄ 78 Шоколадный медовик

НАПИТКИ

85 Коктейль «Гранатовый взрыв»

85 Коктейль «Джек Фрост»

50 «Золотое молоко»

120 Лимонад «Заводной гранат»

120 Лимонад «Зимнее яблоко»

120 Лимонад «Клюквенный фейерверк»

120 Лимонад «Мечта Винни-Пуха»

85 Коктейль «Мандариновые искры»

85 Коктейль «Медовый физз с корицей»

85 Коктейль «Палома»

85 Коктейль «Снежный мохито»

ПРИНЯТЫЕ СОКРАЩЕНИЯ МЕР И ВЕСОВ

г — грамм
кг — килограмм
ккал — килокалория
л — литр
мл — миллилитр
мг — миллиграмм
мин — минута
сек — секунда
ч — час
ч. л. — чайная ложка
ст. л. — столовая ложка

СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

«Магнит» помогает вам сделать выбор в пользу здорового образа жизни, размещая под каждым рецептом информацию о пищевой и энергетической ценности блюд.

КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТОВ

— веганский
— вегетарианский
— без глютена
— постное блюдо
— без лактозы
— без алкоголя
❄ — подходит для заморозки

Информационный центр: 8 (800) 200-90-02 (звонок по России бесплатный).
Головной офис: 350072, Россия, Краснодар, ул. Солнечная, 15/5, www.magnit.ru

Milka

12.11.2025 – 06.01.2026

ЭКСКЛЮЗИВНО В МАГНИТ

ВЫИГРАЙТЕ ПУТЕШЕСТВИЕ НА СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС*



1. ПОДТВЕРДИТЕ

УЧАСТИЕ В АКЦИИ
В ПРИЛОЖЕНИИ МАГНИТ**,
НАЖАВ КНОПКУ «УЧАСТВОВАТЬ»

2. КУПИТЕ

НА СУММУ ОТ 190 Р.***
С КАРТОЙ МАГНИТ ПЛЮС
ИЗ ПРИЛОЖЕНИЯ МАГНИТ



3. ВЫИГРЫВАЙТЕ ПРИЗЫ!

ОБЩИЙ СРОК ПРОВЕДЕНИЯ АКЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ВЫДАЧУ ПРИЗОВ С 12.11.2025 ПО 03.02.2026. СРОК СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПОК ПРОДУКЦИИ*** ПОД ТОВАРНЫМИ ЗНАКАМИ «MILKA», «МЕДВЕЖОНОК БАРНИ», «OREO», «7 DAYS», «ЮБИЛЕЙНОЕ», «ALPEN GOLD», «DIROL» ОТ 190Р. С ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПРЕДЪЯВЛЕНИЕМ КАРТЫ МАГНИТ ПЛЮС ИЗ МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ С 12.11.2025 ПО 06.01.2026. АКЦИЯ ПРОВОДИТСЯ В МАГАЗИНАХ ТОРГОВОЙ СЕТИ МАГНИТ В ФОРМАТАХ МАГНИТ У ДОМА, МАГНИТ СЕМЕЙНЫЙ, МАГНИТ ЭКСТРА, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, А ТАКЖЕ В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ В РАЗДЕЛЕ «ДОСТАВКА». В РЕКЛАМЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ИЗОБРАЖЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ТОВАРОВ, УЧАСТВУЮЩИХ В АКЦИИ. ПРИЗЫ И ТОВАРЫ МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ПО ВНЕШНЕМУ ВИДУ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЙ В РЕКЛАМНОМ МАТЕРИАЛЕ. КОЛИЧЕСТВО ПРИЗОВ И АКЦИОННЫХ ТОВАРОВ ОГРАНИЧЕНО. ИМЕЮТСЯ ИНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ. С ИНФОРМАЦИЕЙ ОБ ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, О ПОЛНЫХ ПРАВИЛАХ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ. ПРОДАВЕЦ: АО «ТАНДЕР», ОГРН 1022301598549, Г. КРАСНОДАР, УЛ. ИМ. ЛЕВАНЕВСКОГО, 185.

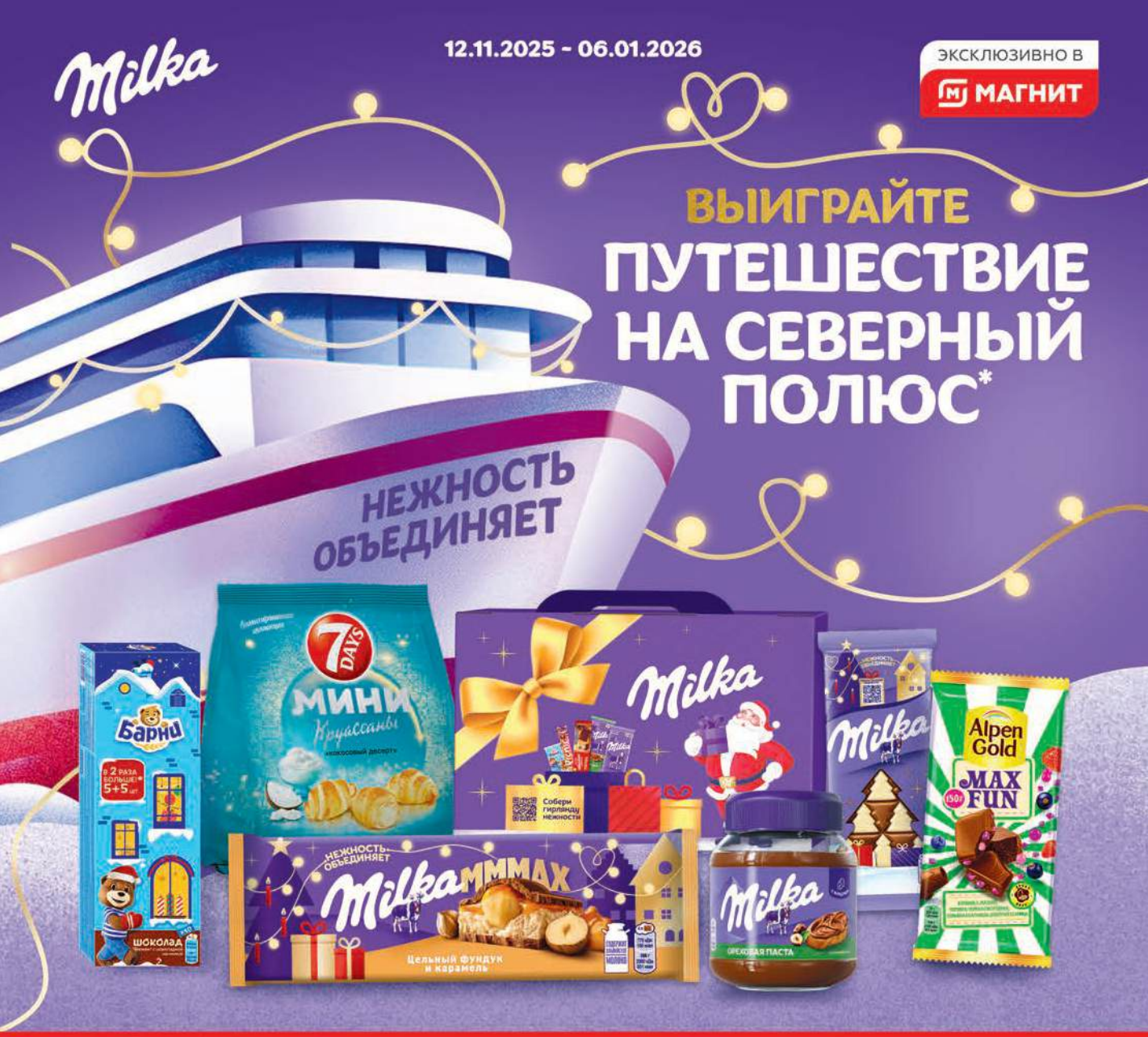
*ВАРИАНТЫ ВРУЧЕНИЯ ПРИЗА НА УСМОТРЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЯ – 1. КОМПЛЕКТ СЕРТИФИКАТОВ: СЕРТИФИКАТ НА ПУТЕШЕСТВИЕ НА СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС НОМИНАЛОМ 7 500 000,00 РУБЛЕЙ И ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕРТИФИКАТ ТУТУ.РУ НОМИНАЛОМ 100 000,00 РУБЛЕЙ. 2. ДЕНЕЖНАЯ СУММА 7 500 000,00 РУБ. (СУММА ПОСЛЕ ВЫЧЕТА НАЛОГОВ).
**МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «МАГНИТ: АКЦИИ И ДОСТАВКА» (6+) (МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ)
***ПРОДУКЦИЯ, ПРИНИМАЮЩАЯ УЧАСТИЕ В АКЦИИ, УКАЗАНА В ПРАВИЛАХ АКЦИИ (П. 1.4).

Milka

12.11.2025 – 06.01.2026

ЭКСКЛЮЗИВНО В МАГНИТ

ВЫИГРАЙТЕ ПУТЕШЕСТВИЕ НА СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС*



1. ПОДТВЕРДИТЕ

УЧАСТИЕ В АКЦИИ
В ПРИЛОЖЕНИИ МАГНИТ**,
НАЖАВ КНОПКУ «УЧАСТВОВАТЬ»

2. КУПИТЕ

НА СУММУ ОТ 190 Р.***
С КАРТОЙ МАГНИТ ПЛЮС
ИЗ ПРИЛОЖЕНИЯ МАГНИТ



3. ВЫИГРЫВАЙТЕ ПРИЗЫ!

ОБЩИЙ СРОК ПРОВЕДЕНИЯ АКЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ВЫДАЧУ ПРИЗОВ С 12.11.2025 ПО 03.02.2026. СРОК СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПОК ПРОДУКЦИИ*** ПОД ТОВАРНЫМИ ЗНАКАМИ «MILKA», «МЕДВЕЖОНОК БАРНИ», «OREO», «7 DAYS», «ЮБИЛЕЙНОЕ», «ALPEN GOLD», «DIROL» ОТ 190Р. С ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПРЕДЪЯВЛЕНИЕМ КАРТЫ МАГНИТ ПЛЮС ИЗ МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ С 12.11.2025 ПО 06.01.2026. АКЦИЯ ПРОВОДИТСЯ В МАГАЗИНАХ ТОРГОВОЙ СЕТИ МАГНИТ В ФОРМАТАХ МАГНИТ У ДОМА, МАГНИТ СЕМЕЙНЫЙ, МАГНИТ ЭКСТРА, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, А ТАКЖЕ В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ В РАЗДЕЛЕ «ДОСТАВКА». В РЕКЛАМЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ИЗОБРАЖЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ТОВАРОВ, УЧАСТВУЮЩИХ В АКЦИИ. ПРИЗЫ И ТОВАРЫ МОГУТ ОТЛИЧАТЬСЯ ПО ВНЕШНЕМУ ВИДУ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЙ В РЕКЛАМНОМ МАТЕРИАЛЕ. КОЛИЧЕСТВО ПРИЗОВ И АКЦИОННЫХ ТОВАРОВ ОГРАНИЧЕНО. ИМЕЮТСЯ ИНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ. С ИНФОРМАЦИЕЙ ОБ ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, О ПОЛНЫХ ПРАВИЛАХ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ. ПРОДАВЕЦ: АО «ТАНДЕР», ОГРН 1022301598549, Г. КРАСНОДАР, УЛ. ИМ. ЛЕВАНЕВСКОГО, 185.

*ВАРИАНТЫ ВРУЧЕНИЯ ПРИЗА НА УСМОТРЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЯ – 1. КОМПЛЕКТ СЕРТИФИКАТОВ: СЕРТИФИКАТ НА ПУТЕШЕСТВИЕ НА СЕВЕРНЫЙ ПОЛЮС НОМИНАЛОМ 7 500 000,00 РУБЛЕЙ И ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕРТИФИКАТ ТУТ.РУ НОМИНАЛОМ 100 000,00 РУБЛЕЙ. 2. ДЕНЕЖНАЯ СУММА 7 500 000,00 РУБ. (СУММА ПОСЛЕ ВЫЧЕТА НАЛОГОВ).
**МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «МАГНИТ: АКЦИИ И ДОСТАВКА» (6+) (МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ)
***ПРОДУКЦИЯ, ПРИНИМАЮЩАЯ УЧАСТИЕ В АКЦИИ, УКАЗАНА В ПРАВИЛАХ АКЦИИ (П. 1.4).