

10 марта —
10 апреля

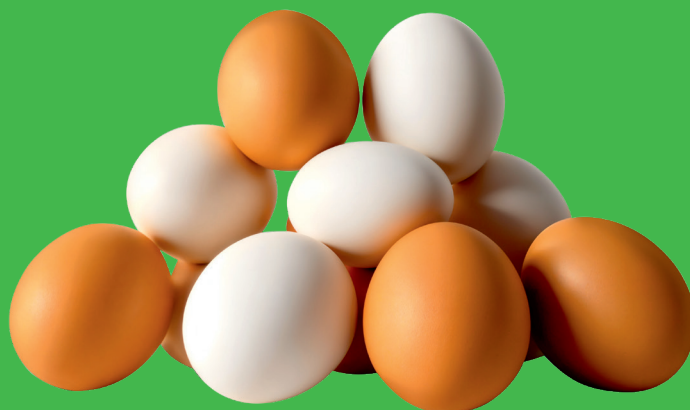
НАХОДКА

ЛЮБО
ВЫГОДНО



Мука
пшеничная

99 ⁹⁹
2 кг



Яйцо С1
куриное

99 ⁹⁹
10 шт



Молоко
2.5 %

169 ⁹⁹
1,85 л

ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМОЙ. ООО «ТАБЫШ», РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН, Р-Н ТУКАЕВСКИЙ, С.П. НИЖНЕСУЙКСИНСКОЕ, ТЕРРИТОРИЯ, ИНН/КПП 1646041050/164601001.

Цены действительны с 10.03.2026–10.04.2026. Количество товаров ограничено, цены действуют при наличии товара. Внешний вид рекламируемого товара может отличаться от представленного в магазине. Организатор вправе менять сроки и правила действия цен в одностороннем порядке, без предварительного уведомления. Новые правила, размещаются на стойках информации или в местах продажи соответствующего товара.

ПАСХА И КУЛИЧ

рецепт



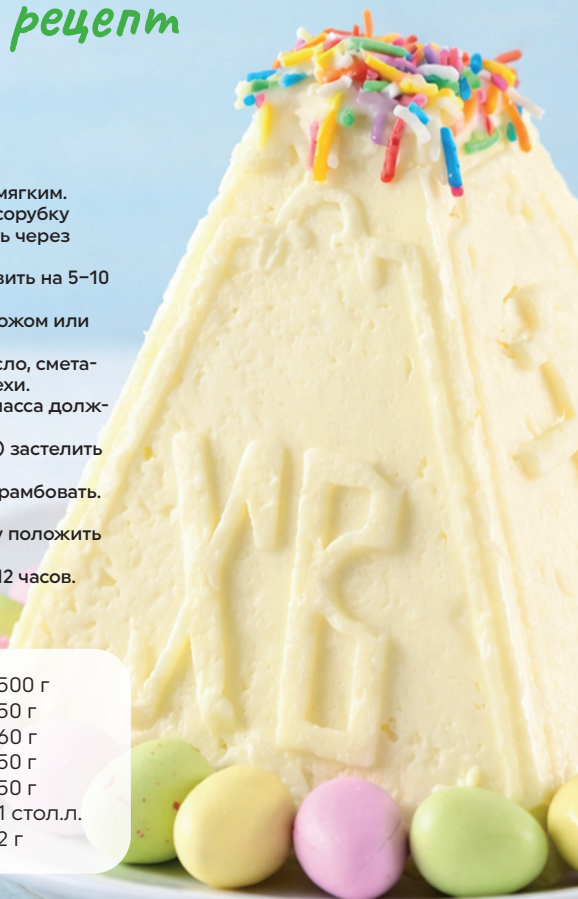
ПАСХА

рецепт

1. Достать масло, чтобы стало мягким.
2. Творог пропустить через мясорубку (лучше 2 раза) или протереть через сито.
3. Изюм залить кипятком, оставить на 5–10 минут, воду слить, промыть.
4. Орехи измельчить (можно ножом или через мясорубку).
5. В миске смешать: творог, масло, сметану, сахар, ванилин, изюм, орехи.
6. Всё хорошо перемешать — масса должна быть густая.
7. Форму (пасочницу/дуршлаг) застелить марлей.
8. Выложить массу и плотно утрамбовать.
9. Завернуть края марли.
10. Поставить на тарелку, сверху положить груз.
11. Убрать в холодильник на 8–12 часов.

Приятного аппетита!

Творог	500 г
Сливочное масло	50 г
Сметана	60 г
Грецкие орехи	50 г
Изюм	50 г
Сахар	1 стол.л.
Ванилин	2 г



КУЛИЧ

рецепт

1. Взбить масло с сахаром до пышности.
2. Добавить яйца по одному, продолжая взбивать.
3. Добавить ванилин и цедру лимона.
4. Вливать тёплое молоко, перемешать.
5. Смешать муку + разрыхлитель + соль.
6. Просеять муку и добавить в тесто порциями, перемешать.
7. Изюм промыть, обсушить, обвалять в 1 ч.л. муки.
8. Добавить изюм в тесто.
9. Влить тесто по формам на 3/4.
10. Выпекать при 160°C (верх-низ) 60–75 минут.
11. Остудить и украсить сахарной пудрой или глазурью.

Приятного аппетита!

Пшеничная мука	400 г
Сливочное масло	300 г
Сахар	250 г
Молоко	200 мл
Яйца	4 шт.
Изюм	150 г
Лимонная цедра (цедра с одного лимона)	1 чайн.л.
Разрыхлитель	7 г
Соль	0.5 чайн.л.
Ванилин (на кончике ножа)	по вкусу



Масло «Традиционное» 82,5%

469 ⁹⁹
450 г



Дрожжи быстродействующие

49 ⁹⁹
100 г



Творог 5%

107 ⁹⁹
300 г



Сметана 15%

124 ⁹⁹
500 г



Изюм тёмный

149 ⁹⁹
300 г



Курага «Ассорти»

499 ⁹⁹
1 кг



Чернослив без косточки

152 ⁹⁹
300 г



Пергамент для выпекания

139 ⁹⁹
15 м

НАХОДКА

Цены — песня! Выбор — праздник!

УРАЗА БАЙРАМ

продукция халяль



Халяль

Чак-чак

128 ⁹⁹
300 г



Халяль

Пахлава
«Фаворит»

232 ⁹⁹
400 г



Халяль

Рахат-лукум
«Султан»

179 ⁹⁹
300 г



Халва
подсолнечная

89 ⁹⁹
500 г



Орехи
грецкие

299 ⁹⁹
300 г



Орех
миндаль

389 ⁹⁹
300 г



Инжир
сушёный

449 ⁹⁹
400 г



Папайя
сушёная

429 ⁹⁹
500 г



Чай
«Ахмад»

209 ⁹⁹
200 г



Цикорий
«Экологика»

325 ⁹⁹
85 г



Козинак

269 ⁹⁹
430 г



Менажница
стеклянная

699 ⁹⁹
300 мл



Халяль

Чебуреки
жареные

199 ⁹⁹
1 кг



Халяль

Колбаски
«Восторг»

199 ⁹⁹
1 кг



Халяль

Фарш
куриный

99 ⁹⁹
500 г



Халяль

Фарш
бараний

669 ⁹⁹
1 кг

Цены — песня! Выбор — праздник!

НАХОДКА

РЕЦЕПТ ПЛОВА



Для приготовления плова в казане на плите подготовьте говядину, рис, морковь, лук, чеснок и специи. Мясо промойте, обсушите и нарежьте средними кубиками, морковь очистите и нарежьте брусочками, рис хорошо промойте до прозрачной воды, а с чеснока снимите верхнюю шелуху. В казане разогрейте растительное масло и на сильном огне обжарьте говядину до золотистой корочки, затем добавьте морковь (и нарезанный лук по желанию) и обжаривайте ещё несколько минут. После этого влейте стакан кипятка, добавьте соль, перец и специи для плова, положите целую луковицу и головки чеснока, убавьте огонь и тушите около 40 минут. Далее высыпьте рис ровным слоем поверх мяса, не перемешивая, залейте кипятком так, чтобы вода покрывала рис примерно на 1,5 см, и варите без крышки на слабом огне до полного испарения воды. Затем накройте казан крышкой, готовьте ещё 5–7 минут, выключите огонь и дайте плову настояться 10 минут, после чего аккуратно перемешайте и подавайте.

Приятного аппетита!



Рис
«Басмати»

249 ⁹⁹
1 кг



Соль
пищевая

10 ⁹⁹
1 кг

Масло
«Слобода»

239 ⁹⁹
1,8 л



Приправа
для плова

17 ⁹⁹
15 г



Лавровый
лист

38 ⁹⁹
40 г

Филе грудки
утиное

499 ⁹⁹
1 кг



НАХОДКА

Цены — песня! Выбор — праздник!

БЕЛОРУССКАЯ ПРОДУКЦИЯ



Масло
сладкосливочное
82,5%

199 ⁹⁹
200 г



Сыр
«Кремчиз»

269 ⁹⁹
400 г



Сыр
«Кремчиз»
с зеленью

114 ⁹⁹
140 г



Сыр
«Пиковая дама»

79 ⁹⁹
100 г



Сыр
«Маасдам голд»

79 ⁹⁹
100 г



Сметана
20%

139 ⁹⁹
380 г



Колбаса
«Мусульманская»

219 ⁹⁹
390 г



Колбаса
«Купаловская»

139 ⁹⁰
100 г



Колбаса
«Белорусская»

129 ⁹⁰
100 г



Колбаса
«Полесье»

149 ⁹⁰
100 г



Сардельки
«Мусульманские»

559 ⁹⁹
1 кг



Консервы
говядина

279 ⁹⁹
338 г

Цены — песня! Выбор — праздник!

НАХОДКА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ МЕСЯЦА



Корм для кошек
«Крони»

289⁹⁹
1,9 кг



Подушка
на стул

249⁹⁹



Полотенца
универсальные

249⁹⁹
200 шт



Тапки
«Виктория
Хоум»

399⁹⁹



Порошок
«Тайд»

1099⁰⁰
9 кг



Молоко
«Бирское»

82⁹⁹
1 л



Молоко
сгущённое

179⁹⁹
650 г



Чай
«Чемпион
пекое»

149⁹⁹
100 г



Кофе
«Голд
Форза»

249⁹⁹
95 г



Сосиски
«Молочные»

199⁹⁹
600 г



Колбаса
«Ароматная»

229⁹⁹
1 кг



Кетчуп
«Шашлычный»

119⁹⁹
700 г



Майонез
«Провансаль»

179⁹⁹
1 кг

НАХОДКА

Цены — песня! Выбор — праздник!

ЭКСКЛЮЗИВНО В НАХОДКЕ



Печенье
«Курабье
с малиной»

229 ⁹⁹
500 г



Печенье
«Топлёное
молоко»

139 ⁹⁹
700 г



Печенье
«Мария»

69 ⁹⁹
500 г



Печенье
«Шоколадное»

139 ⁹⁹
700 г



Печенье
«Пышка»

269 ⁹⁹
800 г



Печенье
«Опята»

209 ⁹⁹
500 г



Сухари
«Посольские»
ваниль

57 ⁹⁹
300 г



Сухари
«Посольские»
с изюмом

62 ⁹⁹
300 г



Баранки
«Сдобные»

59 ⁹⁹
500 г



Сушки
«Малютка»

59 ⁹⁹
500 г



Макароны
спирали

99 ⁹⁹
900 г



Кофе
«Джавандо»

439 ⁹⁹
190 г



Пельмени
«Семейные»

339 ⁹⁹
2 кг



Шпикачки
«Любимые
Буженинов»

249 ⁹⁹
1 кг



Грудинка

178 ⁹⁹
300 г



Грудинка
свинная

539 ⁹⁰
1 кг

Цены — песня! Выбор — праздник!

НАХОДКА

ВКУСНЕНЬКОЕ

ДЛЯ СВОИХ



Мидии
в половине
раковины

559 ⁹⁹
1 кг



Креветки
королевские

559 ⁹⁹
1 кг



Креветки
в панировке

1299 ⁰⁰
1 кг



Рыба форель
стейк

999 ⁹⁹
1 кг



Рыба кета
филе

499 ⁰⁰
1 кг



Филе грудки
индейки

649 ⁹⁹
1 кг

Вы - мама? Студент? Новичок? Мы вас ждём!

- ♥ Зарплата + премии - за честный труд
- ♥ Гибкий график - чтобы успевать всё
- ♥ Карьерный рост - даже если вы начинаете с нуля
- ♥ Мамин день - мы понимаем, как важна поддержка
- ♥ Скидка 5% в «Находке» - приятный бонус для всей семьи

Узнай подробности:

8-960-057-01-39

