

HÚSVÉTI KÉSZÜLŐDÉS A KIFLIVEL

11 recepttel

Megtalálod a magazinban
elrejtett összes Kifli-figurát?



kifli
.hu



MEGTERÍJTJÜK NEKED AZ ÜNNEPI ASZTALT!



A Kifli azért van, hogy számodra könnyebb legyen. Ezúttal a húsvéti előkészületekben szeretnénk segíteni, hogy együtt hangolódjunk az ünnepi időszakra. Ebben a magazinban különleges és hagyományos receptekkel, nélkülözhetetlen kellékekkel és ízletes, friss hozzávalókkal, valamint nagytakarítási és környezettudatos tippekkel, gyermekeknek szánt foglalkoztatóval készültünk, gondolva az egész családra. Töltődj szeretteiddel és közös kreatív élményekkel, mi pedig házhoz viszünk mindent húsvétkor is, amire csak szükséged lehet.

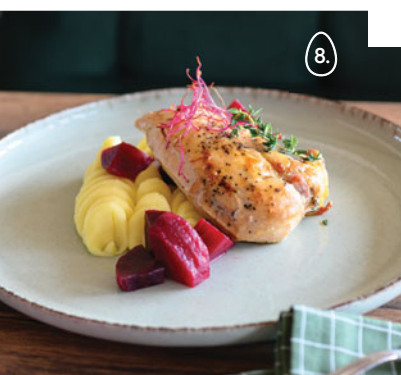
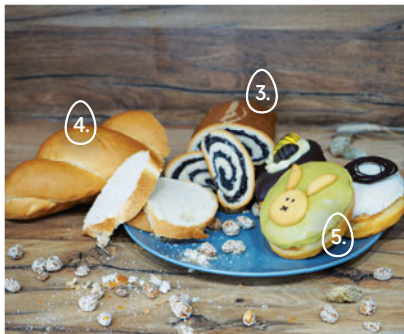


HÚSVÉTI HAGYOMÁNYOK MAGYARORSZÁGON

- A tojás ősi élet- és termékenységszimbólum, a kereszténységben pedig a feltámadás jelképévé vált. Díszítésük hagyománya körülbelül ezer évre nyúlik vissza: a hagyományos piros szín Krisztus vérének jelképezi, más színeket csak nagyjából háromszáz éve kezdtek el használni a tojásokon. Hazánkban általában népművészeti motívumokat festenek rá. Vannak egyéb, nagy szakértelmet igénylő módszerek is a tojások díszítésére, mint a karcolás, hímzés, írókázás vagy patkolás. Az utóbbi magyar találmány, az 1800-as években kezdtek el készíteni a patkolókovácsok, hogy bizonyítsák tudásukat.
- Magyarországon két olyan település is található, amelyek húsvéti hagyományai az UNESCO világörökség részét képezik. Mezőkövesden igazi vödörös locsolkodás zajlik, a lányok pedig matyóhímzéses mintákkal díszített tojásokat készítenek. Hollókőn a férfiak kizárólag hideg kútvízzel locsolják meg a népviseletbe öltözött leányokat.
- A termékenységet szimbolizáló húsvéti nyuszi csak a XX. század második felében terjedt el Magyarországon, és eredetileg a német kultúrából származik.



RÉGÓTA VÁRT, ÍNYCSIKLANDÓ FOGÁSOK



A sonka-kalács-tojás triumvirátus a húsvéti menüsor elengedhetetlen része (utóbbi a Kiflin mind szabadtartású). Egy omlós csirkével, kacsamájjal, valamint édes és sós falatkákkal szintén kulináris gyöngyszemeket varázsolhatsz az ünnepi asztalra. Váld be, hogy már a magazinon keresztül is érzed az illatukat!

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció

1. **Tante Susi Diós és mákos bejgli csomag**
2x350 g 4990 Ft
2. **Tante Susi Diós és mákos rolád csomag**
hozzáadott cukor nélkül 2x350 g 5990 Ft
3. **Ceres mákos vagy diós tekercs 400 g**
4. **Ceres Csavart kalács 250 g 489 Ft**
5. **The Box Donut Bunny Box 322 g 3490 Ft**
6. **Marmorstein húsvéti sós kalács 500 g 1390 Ft**

7. **Püspökkenyér**
a Zsidai Home-tól 430 g 2990 Ft
8. **Csírke Supreme krémes burgonyapürével és céklával a Zsidai Home-tól, 1 főre (470 g) 4490 Ft**
9. **Húsvéti csomag a Zsidai Home-tól, 2 főre (690 g) 5590 Ft**
10. **Amurex Glutén-és tejmentes mákos vagy diós bejgli 320 g 1990Ft**

HÚSVÉTI REGGELI CROISSANT-NAL, FŐTT-FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL, TORMÁVAL

Pataky Péter séftől

ELKÉSZÍTÉS

A csülköt hideg (natúr vagy fűszerekkel ízesített) vízben tedd fel főni. Ha a csont könnyen kihúzható, akkor elkészült. Hagyd a lében kicsit hűlni, majd szedd le a csontról és még melegen, pl. őzgerinc formában préseld le, vagy műanyag fóliába tekerd fel a csülökhúst jó szorosan, majd hagyd teljesen kihűlni. Ezután szeletelhető. A tojásokat főzd 6 percig, majd tedd hideg vízbe, hámozd meg és vágd cikkekre. A croissant-t szeld ketté, ha gondold, meg is vajazhatod. Vágd fel a csülköt és az uborkát, és reszeld le a tormát. Frissen vágott snidlinggel és petrezselyemmel, külön tálkában majonézes tormával tálald.

KIFLI TIPP: Füstölt pulykamellel vagy füstölt tarjával is elkészíthető.



1. **Bogádi Füstölt hátsó csülök, vákuumsomagolt (1,2 kg)** kb 3108 Ft, 2590 Ft/kg
2. **BUZA füstölt hátsó csülök csontos ADALÉKANYAGMENTES 1,5 kg** kb 5985 Ft, 3990 Ft/kg
3. **Árvai Húsműhely Forrón füstölt hátsó csülök kb 1,46 kg** -12% kb 2727 Ft, kb 3119 Ft/kg 2090 Ft/kg, 2390 Ft/kg
4. **Gazda füstölt csülök kb. 1,3 kg** -10% kb 4388 Ft, kb 4906 Ft, 3390 Ft/kg, 3790 Ft/kg
5. **Ízmaster tormakrém 160 g, Áfonyás torma 175 g** -15% 379 Ft, 449 Ft
6. **Koch's Tejszínes tormakrém 190 g, Mangós tejszínes torma 190 g** -20% 559 Ft, 699 Ft
7. **A Kis Pékinas Kézműves Tökmagos Croissant 90 g**



HOZZÁVALÓK

1 db füstölt csülök
puhára főzve
8 db főtt tojás
10 dkg majonézes torma
1 db friss tormagyökér
10 dkg savanyú uborka
Friss petrezselyemzöld
Snidling
Só
Bors
4 db croissant



HOZZÁVALÓK

80 dkg pulykamell,
4 egyenlő steak-re vágva
10 dkg pármái sonka
vékonyra szeletelve
40 dkg cukkini
30 dkg padlizsán
20 dkg kápia paprika
20 dkg vöröshagyma
1 dl olívaolaj
Só
Bors
Friss kakukkfű
Friss rozmaring
4 gerezd fokhagyma



PÁRMAI SONKÁBA GÖNGYÖLT PULYKAMELL, PROVANSZI ZÖLDSÉGEKKEL

Pataky Péter séftől



ELKÉSZÍTÉS

A pulykaszeleteket áztasd 2 órára 10 dkg só és 2 liter víz keverékébe, majd töröldgesd le és tekerd bele a sonkaszeletekbe. A zöldségeket kockázd fel és olívaolajon dinszteld meg őket, sózd, borsozd és friss zöldfűszerekkel, valamint zúzott fokhagymával ízesítsd. A göngyölt pulykamelleket kevés olajon süsd körbe, majd tedd 10-15 percre a 160-180 fokok sütőbe, ezután 10 percig meleg helyen pihentesd. Végül az olíván párolt zöldségekkel együtt tálald.

1. **Citterio pármái sonka 70 g**
-14% 1990 Ft, 2339 Ft
2. **Vismara szeletelt pármái sonka 70 g** 1899 Ft
3. **Pulykamellfilé kb. 1 kg**
4. **Rege Tormás céklasaláta 550 g** 519 Ft

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció





HOZZÁVALÓK

12 g zselatin
 350 g tejföl
 300 g majonéz
 1 tk mustár
 2 tk frissen facsart citromlé
 1 tk porcukor
 100 g reszelt sajt
 200 g sonka
 1 db piros kaliforniai paprika
 100 g savanyú uborka
 6 db keményre főtt tojás
 2 ek aprított petrezselyemzöld
 Ízlés szerint só
 Frissen őrölt bors



HÚSVÉTI ŐZGERINC

a Gasztrohobbyi-tól

ELKÉSZÍTÉS

Langyos vízben oldd fel a zselatint, forrald fel, majd tedd félre és hagyd kihűlni. A tejfökhöz add hozzá a majonézt, mustárt, citromlevet, porcukrot, illetve sózd-borsozd meg és keverd össze az egészet. A sonkát, paprikát, uborkát és a tojást kockázd fel, tedd bele az előzőleg kikevert tartármártásba a sajttal és petrezselyemmel együtt, add hozzá a kihűlt zselatint, majd forgasd össze. Töltsd frissentartó fóliával kibélelt őzgerincformába, és legalább 4-5 órára tedd be a hűtőbe. Ha marad még a masszából, töltheted frissentartó fóliával kibélelt kisebb tányérokba vagy poharakba is.

1. **BUZA kötözött sonka combból ADALÉKANYAGMENTES kb 1,1 kg**
 kb 6039 Ft, 5490 Ft/kg
- 🔥 2. **BUZA Füstölt sonka combból szeletelt ADALÉKANYAGMENTES 200 g**
 -13% 1990 Ft, 2290 Ft
3. **Fűszeres kőrishegy sonka 1,26 kg 4418 Ft**
4. **Árvai Húsműhely Forrón füstölt kötözött sonka kb 1 kg kb 2490 Ft**
- 🔥 5. **Heinz majonéz 395 g,**
light majonéz 420 g -20%
- 🔥 6. **Heinz mustár 445 g -20%**
- 🔥 7. **Ízmaster Cseh mustár 288 g,**
mézes mustár 310 g -22% 359 Ft, 459 Ft
8. **Milram reszelt sajt kétféle 150 g 849 Ft**
9. **Ferencz Farm Mélyalmos tojás L-es méret, 10 db 779 Ft**
10. **Ízmaster Bébiuborka savanyúság 300 g**
 vagy Bébiuborka savanyúság fokhagymával 300 g 549 Ft
- 🔥 11. **Tarka Tejföl 20% 330 g -14% 429 Ft, 489 Ft**



SONKÁS RAKOTT TÉSZTA

a Gasztrohobbi-tól



ELKÉSZÍTÉS

A tésztát forrásban lévő, enyhén sós vízben főzd ki. A vajat egy lábasban melegítsd fel, add hozzá a lisztet, folyamatos kevergetés mellett néhány percet pirítsd együtt, majd apránként öntsd fel a tejjel. Minden öntés után keverd csomómentesre.

Alaposan forrald fel, ez azért fontos, hogy az elkészült mártásnak ne legyen liszt íze, majd add hozzá a reszelt sajtot, a fűszereket és ezzel is forrald fel.

Az elkészült sajtos besamel szószt öntsd a kifőtt, leszűrt, lecsepegtetett tésztaára, forgasd össze, add hozzá a felcíkózott sonkát és halmozd a kivajazott hőálló tálba.

A tetejét még ízlés szerint megszórhatod sajttal és 200 fokra előmelegített sütőben, 10-12 perc alatt süsd készre. Kínálhatsz hozzá friss salátát is!

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek
**A kép csak illusztráció

1. **Bogádi Kötözött combsonka kb 1,6 kg**
kb 5904 Ft, 3690 Ft/kg
2. **Mendei Füstölt Bőrös kötözött combsonka**
ADALÉKANYAGMENTES kb. 450 g
kb 2470 Ft, 5490 Ft/kg
3. **Zámolyi füstölt sonka, darabolt**
ADALÉKANYAGMENTES kb. 310 g -16%
kb 1685 Ft, kb 2023 Ft, 4990 Ft/kg, 5990 Ft/kg
4. **Etyeki Trappista Füstölt Sajt kb. 200 g**
kb 1320 Ft/db, 6600 Ft/kg
5. **Etyeki vaj 100 g 679 Ft**
6. **Garabonciás füstölt parenyica sajt 170 g 1299 Ft**
7. **Garabonciás Házi tehéntej 1 l 419 Ft**
8. **Ófőleáki Kápia paprikás rövidcső tészta**
500 g 1290 Ft
9. **La Molisana durum tészták**
-14% 599 Ft, 699 Ft



HOZZÁVALÓK

- 8 dkg vaj
- 5 dkg liszt
- 5 dl tej
- 10 dkg füstölt parenyica sajt
- 20 dkg száraztészta
- 15 dkg sonka
- Só
- Fehérbors
- Őrölt szerecsendió



7.



ÉDESBURGONYÁS POGÁCSA

a ManóMenütől



ELKÉSZÍTÉS

Az édesburgonyát párold vagy süsd meg sütőben, majd pürésítsd le és hagyd kihűlni. A tejet langyosítsd meg, tedd hozzá a cukrot és az élesztőt. A tojássárgáját az összetört édesburgonyával és vajjal alaposan keverd el. Add hozzá a felfuttatott élesztőt, és kezd el hozzátenni a lisztet is. Ne ijedj meg: egy nagyon lágy masszát fogsz kapni, ne tegyél hozzá plusz lisztet! Az összedolgozott tésztát fedd le és keleszd 1 órát. Kelesztés után öntsд lisztezett felületre és párszor hajtogasd át a tésztát. Ezt követően nyújtsd 1-1,5 cm vastagra, szaggass kisebb pogácsákat belőle, és 20 percig hagyd kelni. Felvert tojással kend meg és kb. 20 perc alatt 180 fokon légkeveréses fokozaton süsd készre.



HOZZÁVALÓK

200 g sütőben sült
édesburgonya [áttört]
70 ml tej
1 csipet kristálycukor
25 g élesztő vagy 7 g
száritott élesztő
200 g vaj vagy margarin
[szobahőmérsékletű]
400 g liszt
1 db tojássárgája
2 csapott tk só



1. Édesburgonya kb. 440 g,
1 db - nem csomagolt
2. Gazda Márkázott vaj 200 g
899 Ft





SAJTROPOGÓS

a Gasztrohobbi-tól

HOZZÁVALÓK

60 dkg félkemény sajt
6 dkg liszt
2 db tojás
Só
Olaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS

A sajtot nagy lyukú sajtreszelőn reszeld le, add hozzá a lisztet, a tojást és a sót, majd gyúrd össze az alapanyagokat. Formázz diónyi nagyságú golyókat, lapitgasd ki őket, és forró olajban mindkét oldalukat süsd néhány percig, amíg aranyárgák nem lesznek.

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció



1. **Ferencz Farm Mélyalmos tojás**
vegyes méret, 10 db 699 Ft
2. **Mizo trappista sajt 700 g 2099 Ft, 2450 Ft**
vagy **laktózmentes trappista sajt 700 g 2760 Ft**





1. Hartai Fűrj Tanya Fűrjtojás
12 db 559 Ft
2. Eisberg Fitness Mix friss
salátakeverék 150 g 465 Ft
3. Csengő natúr görög
joghurt 250 g
4. Mungóbabcsíra 200 g
5. Bio Brokkolicsíra 50 g
6. Bio Póréhagymacsíra 50 g
7. Bio Retekcsíra 60 g
8. Metélőhagyma, 1 cs. 20 g
9. Fokhagyma 300 g
10. Rozmaring vágott, 1 cs. 20 g



FITNESS SALÁTA FÜRJTÓJÁSSAL ÉS PECORINO SAJTAL

Pataky Péter séftől

ELKÉSZÍTÉS

A krutonhoz a felkockázott kenyeret először olívaolajon pirítsd meg, majd add hozzá a vaját, a megroppantott gerezd fokhagymát, sózd-borsozd, és tedd be 150 fokos sütőbe 20 percre, hogy teljesen ropogós legyen. A tojást 5-6 perc alatt főzd lágyra, ha fűrjtojást használsz, annak két és fél perc elég. Főzés után a tojásokat azonnal helyezd jéghideg vízbe. A dresszinghez a görög joghurtot egy csipet sóval és egy negyed gerezd reszelt fokhagymával keverd simára. Tálaláskor a salátát, zöldségeket és a tojást halmozd a tányérra, szórd meg ropogós krutonnal és dresszingként a joghurtot add hozzá. Vékonyra forgácsolt sajttal tálald.

HOZZÁVALÓK

4 db tojás vagy
20 db fűrjtojás
50-100 g Pecorino Romano
vagy parmezán sajt
100 g fagyasztott zöldborsó,
sós vízben megfőzve, jeges
vízben frissítve

1 csomag Eisberg Fitness Mix
friss salátakeverék
1 kovászos bagett vagy kenyér
kockára vágva
200 ml görög joghurt
50 ml extra szűz olívaolaj
2 gerezd fokhagyma
50 g vaj

Só
Bors
Friss zöldfűszerek
Csírák vegyesen



RONGYOS KIFLI

a Gasztrohobbi-tól



ELKÉSZÍTÉS

A vaj kivételével keverd össze a hozzávalókat, majd fedd le a dagasztott tésztát és tedd egy órára hűtőbe. Utána a tésztát lisztezett deszkán oszd 8 részre és gyúrd belőle gombócokat. Nyújtsd a gombóckákat 2-3 mm vastagságúra és rétegezd a tésztaalapokat egymásra. Egy tésztaalapot kenj meg a lehűtött reszelt vaj 1/7 részével, borítsd be a következő tésztaalappal, majd ismételd a folyamatot (a tetejét már ne kend meg). Ezt nyújtsd ki vékonyra, oszd 12 háromszögre, tekerd fel őket kifli alakúra és sorakoztasd sütőpapírral bélelt tepsire. Takard le és pihentesd 30 percig. A megkelt kifliket kend meg a felvert tojással. 170 fokos sütőben, légkeveréses fokozaton (a sütő aljába tett, vízzel töltött hőálló tállal együtt) 20-25 perc alatt süsd készre.

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció

HOZZÁVALÓK

700 g liszt
200 ml langyos tej
2 tk cukor
50 g friss élesztő vagy
ennek megfelelő szárított
150 g kefir
2 kk só
2 egész tojás
200 g vaj a kiflik
megkenéséhez



1. **Lurpak enyhén sózott dán vaj 200 g**
1099 Ft
2. **Masliq hőkezelt friss tej 1 l**
469 Ft
3. **Salins 02 Cis Tengeri só finom 1 kg**
-20% 279 Ft, 349 Ft



11.



MEGGYES-MÁKOS NUDLI VANÍLIASODÓVAL

Pataky Péter séftől



ELKÉSZÍTÉS

A héjas burgonyát 220 fokon süsd 40-60 percig, majd hámozd meg, törd át és hagyd kihűlni. Terítsd ki, szórd rá a liszt nagy részét, sózd meg, adj hozzá 3 tojássárgáját. Keverd egynemű tésztává, de ne dolgozd túl. Formázz 1-2 cm átmérőjű kigyót belőle, szeld fel és készíts mini kifliket. A sodóhoz keverd ki a tojássárgáját a porcukorral és a vaníliarúd kikapart magjaival, a tejet és tejszínt forrald fel a vaníliarúddal, majd lassan öntsd a cukrozott tojáshoz, folyamatosan keverve. Amint sűrűsödik, húzd félre és hűtsd le. A szószhoz a meggyet a keményítővel keverd össze, cukrozd meg és forrald fel. A nudlit forró, sós vízben főzd meg kb. 5 perc alatt, amíg fel nem jön a víz tetejére, majd szűrd le és forró vajon forgasd át. Frissen vágott snidlinggel és petrezselyemmel, külön tálkában majonézes tormával tálald.



1. Újburgonya piros héjú, D-pack hálós csomagolásban 2 kg
2. Meggle Creme Patisserie habalap 25% 11 1050 Ft
3. Président vaj 200 g 1150 Ft
4. MIRELITE Fagyaszott Magozott meggy 400 g 969 Ft
5. Gold Pack Demerara Nádcukor 1 kg -17% 699 Ft 849 Ft
6. BackMit Darált mák 200 g -20% 399 Ft 499 Ft
7. Rege meggybefőtt 350 g 819 Ft

HOZZÁVALÓK

1 kg lisztesre fővő burgonya
3 db tojássárgája a nudlihoz, plusz 5 db a sodóhoz
kb. 80 g BL 55 liszt
2 csipet só
50 g vaj
500 g kimagozott meggy
2 kanál cukor
2 kanál porcukor
1 kk keményítő
100 g őrlt mák
200 ml tej
300 ml tejszín
1 rúd vanília



HOZZÁVALÓK

30 dkg liszt
15 g friss élesztő
1 db tojássárgája
1,5 dl langyos tej
5 dkg cukor
3 dkg olvasztott vaj
1 tk rum
1 mk őrölt vanília
csipet só
A kenéshez:
1 db tojássárgája
1 tk tej

FOSZLÓS KALÁCS

a Gasztrohobbi-tól

ELKÉSZÍTÉS

A langyos tejbe tegyél 1 tk lisztet, 1 tk cukrot, alaposan keverd el, morzsold bele az élesztőt és hagyd felfutni.

Mikor az élesztő felfutott, a vaj kivételével az összes alapanyagot alaposan dolgozd össze, majd add hozzá a vajat és dagaszd hólyagosra. Konyharuhával lefedve, meleg helyen keleszd duplájára [kb. 40 perc].

Mikor a tészta megkelt, borítsd lisztezett deszkára, oszd 3 egyenlő részre, sodorj hengereket, fond össze, tedd sütőpapírral bélelt formába, és letakarva keleszd további 20-25 percet.

Mielőtt beteszed a sütőbe, kend meg a tetejét 1 ek. tejjel felvert tojássárgájával és 175 fokra előmelegített sütőben, légkeveréses fokozaton 30-35 perc alatt süsd készre. A sütő aljába helyezz egy tűzálló tálban vizet, hogy párárt kapjon a tészta.

Ha a teteje hirtelen sülne, takard be alufóliával, hogy a belseje is átsüljön!



1. **Mizo UHT tej 2,8% I I**
315 Ft
2. **YouTyúk Szabadtartású tojás**
M-es méret 10 db
990 Ft

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció





HOZZÁVALÓK

100 g teljes kiőrlésű zabkeksz
 30 g olvasztott vaj
 225 g natúr krémsajt
 120 g natúr vagy görög joghurt
 1 egész tojás
 1 tk citromlé
 Fél vanília kikapart magja vagy bourbon vaníliás cukor
 Csipet só
 1 ek nádcukor vagy méz
 (ez akár el is hagyható)

A DÍSZÍTÉSHEZ

Tejszínhab
 Gyümölcs



ELKÉSZÍTÉS

A kekszet törd apróra, majd keverd össze az olvasztott vajjal (ha túl száraznak érzed, még adhatsz hozzá egy kevés vajat). Szilikon vagy muffinformában kb. fél centi vastagon terítsd ki alulra a kekszes keveréket jól megtömörítve, majd 165 fokon kb. 10 perc alatt süsd elő. Ezt követően vedd ki a sütőből, kanalazd rá a krémsajtos keveréket a forma tetejéig, majd tedd vissza a 155 fokal sütőbe, kb. 22 percre. Vedd ki és hagyd kihűlni a tortácskát. Ezt követően szedd ki a formából és 2-3 órára helyezd be a hűtőbe. Tálaláskor tejszínhabbal és gyümölccsel díszítheted kedvedre.

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció

MINI SAJTTORTA a ManóMenütől

1. **Debic Tejszínhab Spray Cukrozott 0,69 l vagy Cukormentes 0,69 l**
1990 Ft
2. **Tarka teavaj 80% 100 g**
489 Ft
3. **Gullón gluténmentes keksz zabbal és narancssal 180 g**
559 Ft
4. **Real Nature görög joghurt többféle, 1 kg**
5. **Citrom kezeletlen, 1 db kb. 160 g**



TOJÁSKERESŐ GYERMEK-FOLKLÓR



Vásárolj legalább kettő darabot a következő Lindt termékekből – bármilyen Arany Nyuszi 100g és Lindor Mini Tojások 180g –, és ajándékba adunk egy 50g-os Lindt Arany Nyuszit!



Húsvét alkalmából a kicsik alig várják, hogy megkeressék az eldugott csokitojásokat. Örömmel nézni őket, ahogy izgatottan szaladgálnak a kosárkájukkal, hogy vajon hol rejtőzik még valami finom édesség. Nyugodtan tartsd meg ezt a kedves szokást felnőttkorban is – hiszen a csokoládé iránt érzett rajongás kortalan.

1. Lindt Arany Nyuszi 100 g vagy Lindor Mini Tojások 180 g AJÁNDÉK 1 db 50 g-os Lindt Arany Nyuszi!
2. Lindt Arany Nyuszi Magyorós Tejsokoládé 100g 1399 Ft
3. Lindt Lindor Tejsokoládé Praliné 200g -25% 1699 Ft, 2290 Ft
4. chocoMe Carré Húsvét Arany tojás, többféle 1590 Ft
5. Marks & Spencer Dísztített üreges tejsokoládé nyuszi 190 g 3490 Ft

6. Toblerone Svájci csokoládé válogatás háromszög alakú 200 g -9% 1999 Ft, 2199 Ft
7. KitKat Tejsokoládé nyuszi 85 g -12% 699 Ft, 799 Ft
8. Mirabell húsvéti nyuszi Mozart golyókkal és tallérokkal 2999 Ft
9. Cadbury Tejsokoládé 200 g vagy Tejsokoládé teljes magyorós 200 g -22% 1099 Ft, 1399 Ft
10. Mulino Bianco Baiocchi magyorós és kakaós krémmel töltött édes keksz 250 g 1339 Ft

SOFŐRBARÁT ITÓKÁK



*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek

**A kép csak illusztráció



A közkedvelt üdítőkön, gyümölcsleveken és kávékon túl készülhetünk különleges innivalóval is a locsolkodóknak, például alkoholmentes koktéllal (mocktail). Az íz-variációk száma végtelen, az igazán dögös összképhez pedig használj környezetbarát, fém szívószálat.

- 🔥 1. HEY-HO 25%-os gyümölcsstartalmú ital 1l, többféle -15% 339 Ft, 399 Ft
- 🔥 2. Happy Day gyümölcslé/gyümölcsnektár 1l, többféle -23% 499 Ft, 649 Ft
- 🔥 3. Pfanner gyümölcslé/gyümölcsnektár 2 l, többféle -17% 799 Ft, 969 Ft
- 🔥 4. Almdudler szénsavas üdítőital 1,5 l, többféle -14% 599 Ft, 699 Ft
- 5. Spájszörp 0,75 l, többféle 2990 Ft
- 🔥 6. SÍO Natura gyümölcslé 1 l, többféle -18% 449 Ft, 549 Ft
- 🔥 7. XIXO Cola szénsavas üdítőital 250 ml -13% 129 Ft, 149 Ft
- 8. Starbucks by Nespresso kapszula 10 db, többféle 1490 Ft
- 🔥 9. Douwe Egberts Omnia Barista Edition szemes kávé 900 g, többféle -16% 4990 Ft, 5990 Ft
- 🔥 10. Jacobs Nespresso kompatibilis kávékapszula 40 db, többféle -16% 2990 Ft, 3590 Ft

A KOCCINTÁS HAZAI LEGENDÁJA



Tradicionális szokás egy kis pohárköszöntő a vendégekkel. A hagyomány a magyar királyok korában terjedt el a bizalom jelképeként: a messziről érkező uralkodók látogatásakor csordultig töltötték a poharakat, hogy az első koccintáskor átlötytenjen a másik fél poharába is némi ital, kölcsönösen tanúsítva, hogy nincsen megmérgezve.



Alkoholos italokkal csak 18 éven felülieket szolgálunk ki. A korhatárt futáraink ellenőrzik a kiszállítás során.

- 🔥 1. Metaxa 12* 40%, 0,7l -14% 11 999 Ft, 13-999 Ft
- 🔥 2. Ararat 10 éves Örmény Brandy 40% 0,7l -15% 10 999Ft, 12-990 Ft
- 🔥 3. Jägermeister gyógynövénylikőr 35% vagy Scharf gyógynövénylikőr 35% 0,7l -14% 5499 Ft, 6399 Ft
- 🔥 4. Hendrick's gin 41,4%, 0,7l -12% 11 999 Ft, 13699 Ft
- 5. Marks and Spencer Dupla tejszínes, alkoholos likőr, háromszor desztillált ír whiskyvel 17% 0,7l 4999 Ft
- 🔥 6. Bols Advocaat Tojáslikőr 15% 0,7l -18% 4399 Ft, 5399 Ft
- 🔥 7. The Glenlivet Founders Reserve Single Malt whisky 40% 0,7l + 2 pohár -17% 9999 Ft, 12-190 Ft
- 🔥 8. Opera Vodka 40%, 0,7l -12% 6999 Ft, 7999 Ft
- 🔥 9. Nobilis Kajsziabarack pálinka 40% 0,5 l -12% 6999 Ft, 7999 Ft
- 🔥 10. Agárdi Chameleon Gin 0,5 l -11% 6999 Ft, 7890 Ft

BORBAN A VIGASSÁG



Vásárolj 2 palack
Agyal Aura
vagy Tézis Cuvét és
AJÁNDÉKBA adunk
egy Agyal Aura Cuvé bort!



Húsvétkor a nem mindennapi ételek mellé különleges borok is dukálnak. Minden fogáshoz másféle párlat illik, hogy ne kiüssék egymást a zamatok, hanem összecsendjenek. Készíthetünk a vendégségre kisfröccsöt is, hogy a kísérőital legalább olyan könnyed legyen, akár csak a beszélgetések az asztal körül.

Alkoholos italokkal csak 18 éven felülieket szolgálunk ki. A korhatárt futáraink ellenőrzik a kiszállítás során.



1. Hungaria Extra Dry 11,5% 0,75 l -13% 1999 Ft, 2299 Ft
2. Törley Chardonnay Rosé 11% 0,75 l -16% 999 Ft, 1199 Ft
3. Grand Tokaj Tokaji Aszú 5 puttonyos 9,5% 2013 0,5 l -16% 4999 Ft, 5990 Ft
4. Grand Tokaj Kővágó Furmint száraz 12,5% 0,75 l -9% 4499 Ft, 4990 Ft
5. Gancia Prosecco 11,5% vagy Asti 7,5% 0,75 l likőr -17% 2599 Ft, 3149 Ft
6. Agyal Aura-Cuvée száraz fehérbor 11% vagy Tézis-Cuvée Tokaji féledes fehérbor 11% 0,75 l 1499 Ft
7. Epermester Pincészet ,Épervér' Száraz eper gyümölcsbor 13,2% vagy ,Epermész' Édes eper gyümölcsbor 13,2% 0,5 l 4799 Ft
8. Stubenvoll Soproni Kékfrankos száraz vörösbor 0,75 l 13 % 3890 Ft
9. Nyakas Rosé Cuvée 12,5% 0,75 l -15% 1399 Ft, 1649 Ft
10. Gurkerl' s Grüner Veltliner VEGAN 12,5% 2020 0,75 l -15% 1599 Ft, 1790 Ft
11. Kovács és Lány - Sol Montis Syrah 13% 0,75 l -11% 2199 Ft, 2490 Ft

HALLOTTÁL MÁR ZÖLD SÖRRŐL?



*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek
**A kép csak illusztráció

Nem beszélünk zöldségeket: a Kifli anyországában, Csehországban a húsvétot megelőző Zöldcsütörtökön csak zöld színű ételeket fogyasztanak, többek között csalánnal színezett sört. Hazánkban is számos ínycsok sörfajtából válogathatsz: a hozzáértők a sovány sonkákhoz a világosabb, míg a testesebb, füstölt húshoz a barna söroket ajánlják.



1. Peroni minőségi világos sör 5,1% vagy alkoholmentes minőségi világos sör 330 ml -9% 279 Ft - 4 db vásárlása esetén, 309 Ft
2. Pilsner Urquell minőségi világos dobozos sör 4,4% 0,5 l -14% 299 Ft - 6 db vásárlása esetén, 349 Ft
3. Svijany Rytír világos cseh lager 5% vagy Knize világos cseh lager 5,6% 0,5 l -10% 449 Ft, 499 Ft
4. St. Pierre apátsági sörkülönlegesség - többféle -10% 539 Ft, 599 Ft
5. Bernard világos sör csomag ajándék pohárral 6 x 0,5 l 3999 Ft
6. All About The Hops angol sörválogatás 6 x 0,5 l 4999 Ft
7. Horizon - Morning Joe - Breakfast stout kézműves sör 6% vagy GENTLE BASTARD kézműves sör 6,5% 330 ml -11% 749 Ft, 849 Ft
8. Mad Scientist Monkey Temple bajor búzasör vaníliával 4,6% vagy Mango Bay kézműves sör 5,2% 440 ml -10% 899 Ft, 999 Ft
9. MONYO Sörválogatás (Cherry hero, Flying rabbit + pohár) 2 x 330 ml -10% 2799 Ft, 2999 Ft
10. Fehér Nyúl IPA 6,5 % vagy Maggie 4,6% 330 ml -11% 799 Ft, 899 Ft

ÜDE SZÍNEK, VIDÁM DÍSZEK



Elkapott a hév, hogy milyen jó lenne tavasszal kicsinosítani a lakást, de tanácstalanul forogtál a nappali közepén, hogy hol is kezdjed? Ezen ne múljon, a Kifli kiválogatta neked a legbájosabb dekorációkat, amelyekről az otthonod rögtön kitavaszodik.



*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek
**A kép csak illusztráció

1. **BUTLERS EASTER** fém tojás 11cm arany 2690 Ft
2. **BUTLERS EASTER** fém tojás 7,5 cm arany 1290 Ft
3. **BUTLERS EASTER** csillámos mini nyuszi, bézs, rózsaszín vagy ezüst színben (4db) 990 Ft
4. **BUTLERS EASTER** nyuszi szürke vagy sárga színben 7cm 690 Ft

5. **Landgold Vegyes** színes tojás 6 db 969 Ft
6. **Harangvirág (Campanula sp.)** 6 db 3990 Ft
7. **Virágzó Hortenzia (Hydrangea macrophylla)** 35 cm magas 4990 Ft

KIFLICSKE GYEREKSAROK



Tojáskereső helyett rendhagyó módon Kifli-kereső játékra hívunk: vajon megtalálod az összes rajzolt Kifli-figurát, amit elrejtettünk a húsvéti magazinunkban?

*Írd be, hány Kifli-figurát találtál!

Környezetbarát tojásfestés tippeket hoztunk Tóth Anditól, aki zero waste tanácsadó, könyvszerző, édesanya és rendszeres Kifli vásárló. 6 éve él családjával közel hulladékmentesen.

„Én az eredeti, hagymahéjból készült színezést választom már évek óta, de használhatunk még céklát, lilakáposztát, különféle fűszereket (pl. kurkumát), vagy teát, kávézaccot. A berzselés technikája nagyon egyszerű: a tojásokat alapos tisztítás-zsírtalanítás és főzés után hagyom kihűlni. Közben a hagyma héját is főzöm legalább 15 percig. A kihűlt tojásokat különleges formájú levélkével díszítem, amelyeket régi, elszakadt nejlonharisnya-darabokkal rögzítek. Majd a hagyma főzőlevében egy teljes napot hagyom állni a tojásokat.“



*Helyes megfejtés: 25

1. Philips Avent SCF870/22 kombinált pároló- és turmixgép -15% 49 999Ft, 58-999 Ft
2. Actimel Kids Zsírszegény, élőflórás, eper-banánízű joghurtital 4 x 100 ml 599 Ft
3. Disney Nyuszik - Színezzünk Toppanccsal! vagy Játsszunk Toppanccsal! Játékos feladatok és színezők 1190 Ft
4. Helen Harper Baby Panama Nadrágpelenka többféle méretben és kiserelésben -31% 2999 Ft, 4390 Ft
5. Mam Anti colic Matt Forest cumisüveg 260 ml -16% 1999 Ft, 2399 Ft
6. Mam szájpoló Nyuszi 0+ hónap -11% 1499 Ft, 1699 Ft
7. Mam Supreme cumi Dupla 0+ hónap -14% 2999 Ft, 3499 Ft
8. MOGLI Bio Quetschi kakaó banán alma 120 g -13% 519 Ft, 599 Ft
9. MOGLI Mini Tiger Kakaós keksz 50 g -12% 959 Ft, 1090 Ft
10. ManóMenü® Étkezési Babaolaj 250 ml -4% 1990 Ft, 2090 Ft
11. Hipp Természetes szénsavmentes ásványvíz többféle ízben 300 ml -9% 499 Ft, 549 Ft

BEVÁSÁRLÓLISTA A MEGTISZTULÁS JEGYÉBEN



Gyerekként segítettél a szalvéta-hajtogatásban, miközben körülötted csörrentek a porcelántányérok és csillogtak az ezüst étkezesetek. A kacagós családi étkezések után pedig jött az áztatás-sikálás, többkörös mosogatás és mosás. Immár te vagy a felnőtt, aki mindenről gondoskodik, de ne aggódj: a Kiflivel egyszerűbb lesz, mint gondolnád.

1. Persil Color Mosógél színes ruhákhoz 2,1 liter vagy Discs Sensitive mosókapszula 22 db 2255 Ft
2. Somat Excellence mosogatógép kapszula 51 db vagy Somat Green tableta 60 db 3349 Ft
3. Zewa Exclusive Natural Soft 4 rétegű toalettpapír 16 tekercs -19% 2549 Ft, 3149 Ft
4. Zewa Premium Jumbo 3 rétegű papírtörő -20% 879 Ft, 1099 Ft
5. Cillit Bang Kozs- és vízköoldó spray 750 ml -10% 899 Ft, 999 Ft
6. Winnis öko öblítő koncentrátum utántöltő 1,3 liter többféle illatban -16% 999 Ft, 1190 Ft
7. Herbow Folyékony mosószer színes ruhákhoz többféle 11 -9% 949 Ft, 1049 Ft
8. Fóliamentes Szép papír 3 rétegű zsebkendő 340 db 1249 Ft
9. Fóliamentes Szép 2 rétegű szalvéta 200 db 1549 Ft
10. Calgon Extra Fertőtlenítő gél 750 ml -13% 2899 Ft, 3349 Ft



RAGYOGJON MINDEN SZEGLET

Nagymamáink intelme szerint minden tavasszal dukál a lakásunknak egy alapos nagytakarítás. Jöhetnek az olyan sportágak, mint a létrán függönycsipeszekkel bíbelődés, az ablakmosó-tánc vagy a portörölő-piruet. Segítünk összeszedni, mire lehet szükséged a tisztogató-turnéhoz, hogy ne nyűgnek éld meg, hanem megújulásnak.

- 🔥 1. Herbow Mosóparfüm többféle 200 ml -9% 949 Ft, 1049 Ft
- 🔥 2. AJAX Pure Home fürdőszobai spray többféle 500 ml -28% 749 Ft, 1049 Ft
- 3. CLEANNE Cseppmentes ablaktisztító 500 ml 899 Ft
- 🔥 4. CLEANNE Baba-mama mosogatószer 500 ml -8% 999 Ft, 1090 Ft
- 🔥 5. Vileda 1.2 Spray Max boks 5 -5% 7990 Ft, 8490 Ft
- 6. Frosch Konyhai tisztító szódás 500 ml vagy Frosch Fürdőszoba tisztító 500 ml 929 Ft
- 🔥 7. Herbow Mosódiós labda színes 5db -11% 1590 Ft, 1790 Ft
- 🔥 8. Yellow&Blue Folteltisztító marhaepe szappan 140 g -14% 1099 Ft, 1290 Ft
- 🔥 9. Hewa Alufólia 30 m -9% 599 Ft, 659 Ft
- 10. Rituals The Ritual of Ayurveda Illatpálcák 250 ml 8990 Ft

*Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek
**A kép csak illusztráció



KOMPLETT HÚSVÉTI NAGYBEVÁSÁRLÁS



Válogass több mint 14.000 termékből és bízd ránk a cipekedést. És ha már a nyúlánál tartunk, minőségi sonka-, tojás-, pékáru- és zöldségkínálatunkkal nem nyúlsz mellé. Olyan friss lesz minden áru, mintha te válogattad volna őket a piacon, hiszen mi is a hazai kistermelőket részesítjük előnyben. Jólesne, ha néhány órán belül letennénk az ajtód elé a teljes bevásárlásodat?

Várjuk a megrendelésedet és hogy segíthessünk, hiszen nálunk mindent megtalálsz egy helyen!

HÚSVÉTI NYITVATARTÁS

Április 14. csütörtök - 6:00-23:00

Április 15. péntek - zárva

Április 16. szombat - 6:00-23:00

Április 17. vasárnap - zárva

Április 18. hétfő - zárva

Április 19. kedd - 6:00-23:00



*Kellemes ünnepeket kíván:
a Kifli.hu csapata*

kifli
.hu

