

Delikatesy CENTRUM

PRZEPISY NA NAJLEPSZY



DZIEŃ MAMY



DZIEŃ

DZIECKA



Oferta ważna w dniach 21.05-02.06.2026 lub do wyczerpania zapasów w ramach akcji OFERTA Z KARTAMI 21.05-02.06.2026. Aby wziąć udział w akcji promocyjnej, należy przed dokonaniem zakupów zeskanować aplikację Delikatesy Centrum/Delikartę. Szczegóły akcji OFERTA Z KARTAMI oraz informacje o przetwarzaniu danych osobowych znajdziesz w regulaminie dostępnym w sklepie oraz na stronie delikatesy.pl/regulaminy. Promocje obowiązują maksymalnie na 6 transakcji z Delikartą dziennie. *z aplikacją Delikatesy Centrum/Delikartą.

Słodkości pełne miłości!



**Wafel
Prince Polo XXL**
45 g
48,67 zł/kg
wybrane rodzaje

2¹⁹
opak.

NAJNIŻSZA CENA Z 30 DNI
PRZED OBNIŻKĄ 2,79 ZŁ

4⁴⁹
opak.

NAJNIŻSZA CENA Z 30 DNI
PRZED OBNIŻKĄ 4,89 ZŁ



Beziki Brześć
100 g
44,90 zł/kg



15 minut



4 porcje



łatwy

Deser dla Mamy na szybko!

Składniki:

- 500 g truskawek
- 250 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- **4 wafle Prince Polo**
- **ok. 80 g mini bezików Beziki Brześć**
- garść borówek do dekoracji
- opcjonalnie: kilka listków mięty

Przygotowanie:

- Truskawki umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Pozostaw kilka do dekoracji.
- Śmietankę ubij z cukrem pudrem na puszystą masę.
- Dodaj mascarpone i delikatnie wymieszaj do uzyskania kremowej masy.
- Wafle Prince Polo pokrój na małe kawałki.
- Do pucharków nakładaj warstwami: pokruszone beziki, krem, truskawki, kawałki wafelków.
- Powtórz warstwy.
- Na wierzchu udekoruj kremową masą, truskawkami, borówkami i kawałkami czekolady.
- Odstaw do schłodzenia na ok. 20-30 minut.





CZWARTEK 28.05
- WTOREK 02.06

KUP 2 TANIEJ
ZAMINACJĄ* LUB DELIKARTĄ

6⁹⁹

opak.
przy zakupie 2 opak.

NAJNIŻSZA CENA Z 30 DNI
PRZED OBNIŻKĄ 9,49 ZŁ

CENA ZA 1 OPAK.
BEZ DELIKARTY 11,99 ZŁ

DRUGA 83% TANIEJ

Bombonierka Toffifee

125 g
55,92 zł/kg
limit 4 zestawy
na paragon

*z aplikacją Delikatesy Centrum/Delikartą

Kremowy pucharek pełen Toffifee!

Składniki:

- 200 ml mleka
- 35 g proszku budyniowego waniliowego
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka masła orzechowego
- 150 g seryku waniliowego lub serka homogenizowanego
- 25 g pokruszonych herbatników
- **10-15 sztuk Toffifee (do dekoracji i do masy)**
- Syrop daktylowy lub klonowy (opcjonalnie)

Przygotowanie:

- Rozmieszaj proszek budyniowy w 50 ml mleka.
- Pozostałe 150 ml mleka zagotuj z cukrem.
- Wlej rozmieszany budyń do wrzącego mleka i energicznie mieszaj, aż zgęstnieje.
- Podziel budyń na dwie części.
- Do jednej części dodaj serek/skyr, do drugiej dodaj masło orzechowe i wymieszaj.
- Na dno pucharków wsyp pokruszone herbatniki. Nałóż warstwę kremu z masłem orzechowym, a następnie warstwę budyniu z serkiem.
- Na wierzch dodaj połamane lub całe cukierki Toffifee. Wierzch można poleać syropem klonowym.



25 minut



3 porcje



łatwy



2⁴⁹
100 g

**Cukierki Mieszko
Marcepanki**
24,90 zł/kg

SUPERCENA



2⁴⁹
100 g

**Cukierki Mieszko
Michaszki**
24,90 zł/kg

SUPERCENA



2⁴⁹
100 g

**Cukierki Mieszko
Trufle**
24,90 zł/kg

SUPERCENA



2⁴⁹
100 g

**Cukierki Mieszko
Michaszki kokosowe**
24,90 zł/kg

SUPERCENA



Michaszkowe brownie pełne miłości i kokosu!



45 minut



10 porcji



łatwy

Składniki:

- 200 g gorzkiej czekolady
- 180 g masła
- 3 jajka
- 150 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 25 g kakao
- 80 g wiórków kokosowych
- **12 sztuk Michaszków kokosowych**
- szczypta soli

Polewa:

- 80 g mlecznej czekolady
- 2 łyżki śmietanki 30%
- wiórki kokosowe do dekoracji

Przygotowanie:

- Rozpuść masło z gorzką czekoladą i odstaw do przestudzenia.
- Jajka ubij z cukrem na jasną, puszystą masę.
- Dodaj rozpuszczoną czekoladę i wymieszaj.
- Wsyp mąkę, kakao, sól i wiórki kokosowe. Delikatnie połącz składniki.
- Połowę Michaszków pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do ciasta.
- Przelej masę do formy wyłożonej papierem do pieczenia (ok. 20 × 20 cm).
- Na wierzchu ułóż pozostałe Michaszki.
- Piecz około 25 minut w temperaturze 175°C — środek powinien zostać lekko wilgotny.
- Po ostudzeniu polej brownie rozpuszczoną mleczną czekoladą ze śmietanką i posyp wiórkami kokosowymi





5⁵⁹ opak.
SUPERCENA

**Ciastka dr Gerard
Malti Keks Milk**
200 g
27,95 zł/kg

Słodka chwila z malti keks!

Składniki:

- 1 opakowanie Malti Keks dr Gerard
- 250 g serka mascarpone
- 250 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki kremu czekoladowego
- 150 g malin lub truskawek
- 50 g czekolady mlecznej
- garść pokruszonych herbatników lub biszkoptów
- mini beziki do dekoracji

Przygotowanie:

- Śmietankę ubij na puszysto.
- Dodaj mascarpone oraz krem czekoladowy i delikatnie wymieszaj.
- Do pucharków lub monoporcji nakładaj warstwami: pokruszone herbatniki, krem, owoce, Malti Keks.
- Powtórz warstwy.
- Na wierzchu dodaj Malti Keks, startą czekoladę, owoce i mini beziki.
- Odstaw do schłodzenia na około 30 minut.



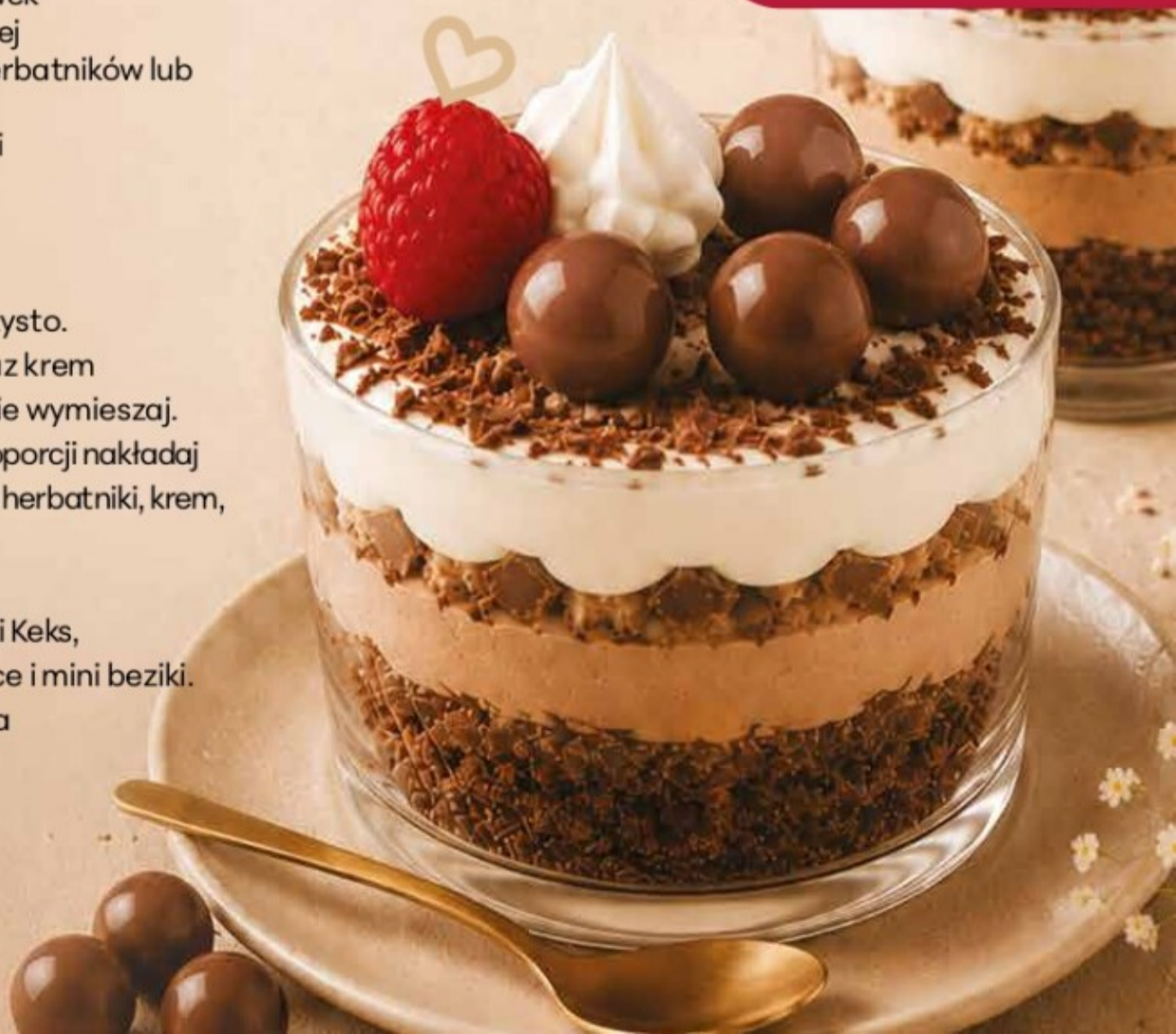
25 minut
+ chłodzenie



6 porcji



łatwy



Słodkie losy dla Mamy!

Niech los pięknie uśmiechnie się do każdej Mamy.
Tajemnicze karteczki, w których Mama może wylosować wspólne chwile, komplementy i słodkie przyjemności.
Wszystko przy pysznie przyrządzonym deserze!



JAK SIĘ BAWIĆ?

1

Przygotuj karteczki z hasłami.

2

Wrzuć je do miseczki lub słoika.

3

Losujcie podczas deseru.

4

Spełniajcie słodkie zadania!

Co można wylosować?



Komplementy

- Jesteś najlepszą Mamą na świecie!
- Dziękuję za Twoje wsparcie.



Wspomnienia

- Pamiętasz nasze ostatnie wakacje?
- Ulubiony wspólny deser.



Zadania

- Mama wybiera film na wieczór
- 30 minutowy rodzinny spacer



Kupony

- Kawa do łóżka
- Wieczór bez obowiązków

Małe losy, wielkie uśmiechy!

Dzień Mamy

*czas na miłość
i wdzięczność!*

Dzień Mamy to wyjątkowa okazja, by powiedzieć „Dziękuję” za wszystko, co dla nas robi.

Uśmiech, ciepło, troska i bezwarunkowa miłość – Mamy zasługują na to, co najpiękniejsze!



Powiedz to prosto z serca

Czasem wystarczy jedno „Dziękuję”, szczerzy uśmiech i wspólna chwila, by Mama poczuła się wyjątkowo.



Zrób coś wyjątkowego

Drobny prezent, niespodzianka, ulubione śniadanie do łóżka czy pomoc w domowych obowiązkach – to gesty, które zostają w sercu.



Spędźcie czas razem

Wspólne rozmowy, spacer, film czy planszówki – najpiękniejsze momenty, których nie da się kupić.



Doceniaj każdego dnia

Mama zasługuje na naszą wdzięczność nie tylko od święta. Drobne gesty każdego dnia mają ogromne znaczenie!

Pamiętaj!

Nie ma znaczenia, ile masz lat. Są relacje, które nigdy nie powinny tracić ciepła – miłość do Mamy jest jedną z nich.



Śmiejęłkowe wyzwania!



SŁODKA ZABAWA DLA CAŁEJ RODZINY!

1

Wymyślcie najróżniejsze wyzwania, zapiszcie je na małych karteczkach i wrzućcie do miseczki.

2

Losujcie po kolei karteczki i wykonujcie zadania.

3

Za każde ukończone zadanie - czeka pyszna nagroda w postaci Śmiejęłka!

Przykładowe wyzwania



Zrób najśmieszniejszą minę świata i utrzymaj ją przez 10 sekund!

Zatańcz śmieszny taniec i zrób dziwną figurę końcową, którą utrzymasz 15 sekund.

Udawaj dowolne zwierzątko. Kto zgadnie pierwszy, wygrywa!

Powiedz dowolnej osobie 3 najbardziej miłe rzeczy na świecie :)

Spróbuj powiedzieć „Śmiejęłkowe wyzwanie” z policzkami wypchanymi żelkami.

Zaśpiewaj z wybraną osobą fragment ulubionej piosenki!

Przytul się do kogo zechcesz najmocniej jak potrafisz!

Ułóż z żelków serce albo śmieszna buźkę :)

Owocowy Twist z żelkami

Zostały Ci po zabawie jakieś żelki? Zrób z nich pyszne szaszłyki! Nadziej na patyczki na zmianę z ulubionymi owocami i polej czekoladą!



Śmiejełki
nimm2
90-130 g
30,69-44,30 zł/kg
wybrane rodzaje

3⁹⁹
opak.

NAJNIŻSZA CENA Z 30 DNI
PRZED OBNIŻKĄ 4,69 ZŁ



Kolorowy pucharek owocowej pyszności!

Składniki:

- 2 opakowania nimm2 Śmiejełki
- 400 g jogurtu waniliowego
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 150 g truskawek
- 2 kiwi
- garść borówek
- 120 g herbatników maślanych lub granoli
- liście mięty do dekoracji

Przygotowanie:

- Pokrusz herbatniki lub granolę na drobne kawałki.
- Wsyp po kilka łyżek na dno każdego pucharka.
- Schłodzoną śmietankę ubij na puszysto.
- Dodaj jogurt waniliowy, cukier puder oraz ekstrakt waniliowy i delikatnie wymieszaj.
- Truskawki i kiwi pokrój w kostkę, borówki pozostaw w całości.
- Układaj warstwami:
herbatniki, masa jogurtowa, żelki, owoce,
kolejna warstwa kremu.
- Na samej górze ułóż kolorowe żelki nimm2.
- Odstaw do schłodzenia na około 30 minut.
- Przed podaniem udekoruj listkami mięty.



20 minut
+ chłodzenie



4 porcje



łatwy



Kolorowe smaki, wspólna zabawa!



RODZINNA FRAJDA NA WESOŁO!

1 Gumowy test smaków!

- Zamknij oczy.
- Wylosuj gumę.
- Spróbuj i odgadnij jej smak.

Który smak rozpoznasz najszybciej i najlepiej?



2 Słodkie tropy

- Wrzuć gumy do miseczki.
- Wylosuj 1 sztukę
- Znajdź w domu 3 rzeczy w tym kolorze

Kto okaże się najbardziej spostrzegawczy?

Dla urozmaicenia można losować więcej niż jedną gumę i szukać przedmiotów zawierających różne barwy.



3 Tęczowa wieża

- Każdy dostaje kilka gum
- Układaj gumy jedna na drugiej, tworząc jak najwyższą wieżę.
- Uważaj, żeby konstrukcja się nie przewróciła.

Kto stworzy najstodszą konstrukcję?

Możecie tworzyć najróżniejsze konstrukcje. Bądźcie kreatywni!



Guma rozpuszczalna Mamba

106 g
33,18 zł/kg
wybrane rodzaje

3⁶⁵
opak.

NAJNIŻSZA CENA Z 30 DNI
PRZED OBNIŻKĄ 3,69 ZŁ



Owocowe sushi fun roll!

Składniki:

- 1 opakowanie gum Mamba
- 150 g ryżu do sushi lub ryżu kleistego
- 250 ml mleczka lub napoju roślinnego kokosowego
- 1-2 łyżki cukru
- świeże owoce (np. truskawki, kiwi, mango)
- opcjonalnie: wiórki kokosowe, biała czekolada, posypki

Przygotowanie:

Przygotuj słodki ryż:

- Ugotuj ryż według instrukcji.
- Po ugotowaniu wymieszaj go z mleczkiem/napojem kokosowym i cukrem.
- Odstaw do lekkiego przestudzenia — ryż powinien być lepki.

Przygotuj „nori” z Mamby

- Podgrzej gumy Mamba w mikrofalówce lub dłoniach.
- Rozwałkuj każdą gumę na cienkie paski.
- Możesz łączyć kolory, tworząc efektowne warstwy.

Zroluj sushi

- Na pasku rozwałkowanej Mamby rozłóż cienką warstwę ryżu.
- Dodaj pokrojone owoce.
- Zwiń ciasno jak klasyczne sushi.

Krojenie i dekoracja

- Pokrój rolkę ostrym nożem lekko zwilżonym wodą.
- Posyp wiórkami kokosowymi lub polej białą czekoladą.



45 minut



4-6 rolek



łatwy



od 1851

E. Wedel

**czeko
chcesz?**

**czeko
masz!**



masz
crusha
na ¹⁸⁵¹ *E. Wedel*
Crusha!

Wybierz
swojego!





19⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Gra Memo
1 opak.
wybrane rodzaje



19⁹⁹
opak.

SUPERCENA

Gra edukacyjna
Uczę się Bawiąc
1 opak.
wybrane rodzaje



Dzień Dziecka

czas na radość i zabawę



Dziecięca radość, uśmiech i ciekawość świata zasługują na to, co najlepsze!

Wspierajmy rozwój naszych dzieci poprzez zabawę, wspólne chwile i odkrywanie nowych pasji.



Pozwól odkrywać

Dzieci uczą się przez doświadczenie. Zachęcaj je do zadawania pytań, próbowania i poznawania świata.



Baw się razem

Wspólna zabawa buduje więź i daje dziecku poczucie bezpieczeństwa. Nawet 20 minut dziennie ma ogromne znaczenie!



Chwal i wspieraj

Doceniaj małe sukcesy i wspieraj w trudniejszych chwilach. Twoje słowa dodają skrzydeł!



Stymuluj rozwój

Gry edukacyjne, książki i kreatywne zabawy rozwijają wyobraźnię, pamięć i umiejętności społeczne.





24⁹⁹ sztuka

SUPERCENA

Książka Hot Wheels
1 szt.
wybrane rodzaje



19⁹⁹ sztuka

SUPERCENA

Książka Lego
1 szt.
wybrane rodzaje



Kolorowanki z naklejkami
1 szt.
wybrane rodzaje

9⁹⁹ sztuka

SUPERCENA



Zróbcie własną piniatę!



**IDEALNA ZABAWA
NA DZIEŃ DZIECKA**

Piniata to kolorowa skarbonka niespodzianka!

Wypełnijcie ją cukierkami i przekonajcie się, ile radości sprawi dzieciom!

Co będzie potrzebne?

- balon
- gazety
- klej (np. z mąki i wody)
- nożyczki
- kolorowa bibuła
- taśma klejąca
- sznurek
- cukierki lub drobne zabawki



Pinata - krok po kroku:



1 Nadmuchaj balon do wybranego rozmiaru — to będzie kształt piniaty.



2 Porwij gazety na paski. Posmaruj klejem i przyklej je dookoła balona. Zrób 2–3 warstwy.



3 Pozostaw do wyschnięcia min. na kilka godzin (najlepiej na całą noc).



4 Przebij balon i ostrożnie go wyjmij. Wytnij otwór na górze piniaty.



5 Włóż do środka cukierki, drobne zabawki lub kolorowe niespodzianki.



6 Zaklej otwór kawałkiem papieru i taśmą klejącą.



7 Potnij bibułę na paski i przyklejaj warstwami od dołu do góry. Użyj różnych kolorów!



8 Przyklej sznurek na górze. Twoja piniata jest gotowa! Udanej zabawy!

7⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Długopis
Kapibara Led
1 szt.
wybrane rodzaje



9⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Brelok portfelik
Kapibara
1 szt.
wybrane rodzaje



9⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Gniotek
z gumą balonową
1 szt.
wybrane rodzaje



39⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Poduszka długa
Kapibara
1 szt.



39⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Gra interaktywna
Fast Push
1 szt.



14⁹⁹
sztuka

SUPERCENA

Wiatraczek
Led
1 szt.
wybrane rodzaje



14⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Płaszcz przeciwdeszczowy
1 szt.
wybrane rodzaje



9⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Etui wodoszczelne na telefon
1 szt.
wybrane rodzaje



14⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Zabawka do baniek mydlanych
1 szt.
wybrane rodzaje



34⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Butelka 0,5 l
1 szt.
wybrane rodzaje

9⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Zabawka do baniek mydlanych
1 szt.
wybrane rodzaje

34⁹⁹
sztuka

SUPERCENA



Pistolet do baniek mydlanych
1 szt.
wybrane rodzaje

Delikatesy
CENTRUM

*Najlepsze chwile
tworzymy razem!*

**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN