О'КЕЙ

ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

~~259.-~~

199,00

Утка
замороженная, кг

~~999.-~~

499,00

Утятница
O Cuisine, 4,5 л

* НОВОГОДНИЙ *

СТОЛ

Цены действительны в Санкт-Петербурге с 14 по 31 декабря 2017 года

Салат Цезарь
с креветками, 100 г
~~59.90~~
44.90

Салат Айсберг, креветки королевские, яйцо, томаты Черри, сыр Пармезан, соус Цезарь, гренки

~~65.90~~
55.90

Филе индейки
с апельсинами, 100 г

Филе грудки индейки, апельсины, маринад

Форель фаршированная
запеченная, 100 г
~~76.90~~
61.40

Форель радужная, филе горбуши, лук порей, сыр Фета

Рулет из свинины
с сыром и орехами,
100 г
~~66.40~~
52.90

Свиная шея, сыр Фета, орех грецкий, зелень

Шашлык на шпажке
Оригинальный, 100 г
~~61.40~~
51.90

Свиная шея,
маринад

Язык говяжий
отварной, 100 г
~~119.90~~
95.90

Язык говяжий

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара.
Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Приготовлено для Вас

О'КЕЙ Кулинария

Салат Гнездо Глухаря, 100 г
~~38.40~~
30.90

Картофель, буженина, огурцы свежие, сыр, яйцо, майонез, зелень

Сельдь под «Новой шубой», 100 г
~~22.40~~
16.90

Картофель, филе сельди, свекла, яйцо, лук репчатый, морковь, майонез, зелень

Салат Нисуаз с тунцом, 100 г
~~44.90~~
35.90

Тунец консервированный, салат Айсберг, яйцо, огурцы свежие, томаты Черри, маслины, фасоль стручковая, лук красный, масло растительное

Салат Море вкуса, 100 г
~~69.40~~
55.40

Филе семги слабосоленое, кальмар отварной, картофель, яйцо, морковь, икра красная, майонез

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

КЛАССИКА

Нового Года

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

ЗАПЕЧЁННАЯ СВИНИНА

5-6 порций · 2 часа

- 850 г свинины
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. горчицы
- ½ ч. л. соли
- перец и смесь ароматных трав – по вкусу

1 Сделайте разрезы в мясе и вставьте в них порезанный на пластинки чеснок.

2 Смешайте горчицу, соль, перец и сухие ароматные травы, обвяжите мясо шпагатом и заверните в фольгу.

3 Запекайте мясо в духовке 1,5-2 часа при 190 °С, затем разверните фольгу и оставьте еще на 10-15 минут при 220 °С.

~~489.~~
289,00
Свиная шея без кости, охлажденная, Мираторг, 850 г

~~1999.~~
1399,00
Сковорода-гриль Vari литая, 26×26 см

~~89.99~~
59,90
Рукав для запекания Фрекен Бок, 5 м

~~от 49.99~~
от 31,99
Приправы Санта Мария**

*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~399.-~~

199,00

Доска бамбуковая Natura, 32×22 см | 35×25 см – ~~499.-~~/299.-

~~999.-~~

699,00

Набор разделочных досок TalleR 3 предмета

Ножи в ассортименте, 10/13/15 см

~~от 399.-~~

от 249,00

Лопатка/Ложка Natura, бамбук

~~79.90~~

49,99

С СОУСОМ ВСЕГДА ВКУСНЕЕ!

Мякоть помидора Pomito, 500 г I Помидоры протертые Pomi, 500 г

~~89.99~~

49,99

Долмио Песто с Базиликом, 180 г

~~214.90~~

149,90

Книга Выбор Джейми. Блюда из мяса | Мировая кухня | От стейка до ростбифа. Всё из говядины

~~699.-~~

490,00

Говядина мраморная толстый край рибай охлажденная Блэк Ангус Мираторг, кг

~~2799.-~~

1999,00

Стейк рибай из говядины охлажденный АТД, 250 г

~~549.-~~

399,00

Язык говяжий охлажденный Самсон, кг

~~699.-~~

459,00

Буженина из окорока охлажденная Домашняя, Мираторг, кг

~~369.-~~

289,00

~ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ~

СКАЗКА

ФРАНЦИЯ

ПЕРЕПЁЛКИ В ЧЕСНОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ

8 порций 1,5 часа

- 8 перепелок
- 200 г сметаны 15% жирности
- 3-4 зубчика чеснока
- соль, специи и зелень – по вкусу

1 Перемешайте в миске сметану, соль, специи и пропущенный через пресс чеснок.

2 Промойте и обсушите перепелок, положите их в форму для запекания, залейте приготовленным соусом и поставьте на 30 минут в холодильник.

3 Достаньте перепелок из холодильника, форму для запекания накройте сверху фольгой и запекайте в духовке 20 минут при 180-200 °С.

4 Снимите фольгу и запекайте перепелок еще 20 минут до образования румяной корочки. Перед подачей посыпьте зеленью.

~~284.~~

139.00

Перепел охлажденный, Леноблптицепром, 520 г

~~499.~~

349.00

Лоток для запекания Atmosphere, 40×30×6 см

~~от 15.99~~

от 9.49

Приправы Айдиго**

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Утка по-фински
в брусничном соусе, кг
~~379.~~
299.00

Кролик охлажденный,
Филея, кг
~~599.~~
469.00

~~339.~~
239.00
Кура Фаршированная
булгуром с грибами, кг

~~359.~~
279.00
Индейка охлажденная
Пава Пава, кг

~~699.~~
490.00
Книга
Выбор
Джейми.
Новогодние
рецепты

~~259.90~~
129.90
Соус KIKKOMAN
соевый / соевый
легкий, 150 мл

ТРАДИЦИИ Вкуса

ШВЕЦИЯ

КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ НА ПАРУ

8 порций 1,5 часа

- Упаковка охлажденных куриных тефтелей
- зелень и соус – по вкусу

1
Поместите тефтели в пароварку. Готовьте 20 минут.

2
Подайте с жареным картофелем и с любимым соусом, украсив зеленью.

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

КУРИНЫЕ БЁДРЫШКИ В СОУСЕ КАРРИ

3 порции 50 минут

- 1 кг куриных бёдрышек
- 2 ч. л. порошка карри
- 100 г майонеза
- 100 г сметаны
- соль и перец – по вкусу

1
Выложите бёдрышки в форму для запекания. Посолите и поперчите.

2
Смешайте карри с майонезом и сметаной, полейте смесью бёдрышки.

3
Запекайте в духовке 40-45 минут при 180 °С.

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Самсон®
семейный ужин

Традиционный Финский рождественский окорок для запекания «Самсон» - прекрасный вариант основного блюда на праздничном столе. Секрет неповторимого вкуса – хрустящая корочка и нежное мясо, которое получается сочным и ароматным, благодаря классическому маринаду по старинным скандинавским рецептурам.

Финский рождественский окорок от компании «Самсон» приготовлен по классическому рецепту из охлажденной свинины, и натуральных специй. Приготовление блюда занимает не более трех часов, освобождая ваше время для предпраздничных хлопот. Все, что вам нужно, вскрыть упаковку и поместить мясо в разогретую до 180 градусов духовку на 3 часа.

Готовый финский окорок подают к столу в горячем виде с овощами, ягодным соусом и различными гарнирами.

Рождественский ФИНСКИЙ ОКОРОК ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

О'КЕЙ рекомендует

499⁰⁰

Финский окорок для запекания, кг

Золотой Медальон

МЕКСИКА

КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ В КУНЖУТЕ

6 порций 15 минут

- 6 куриных медальонов
- 8 ст. л. белого кунжута
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. муки
- 1 крупное яйцо
- соль и перец – по вкусу

1. Медальоны посолите и поперчите.
2. Кунжут смешайте с мукой. Взбейте яйца, обмакните в смесь медальоны и запанируйте их в кунжуте.
3. Жарьте на сковороде с добавлением растительного масла до состояния золотистой корочки, переворачивая каждые 5 минут.

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

ENGLISH Roast BEEF

РОСТБИФ САМСОН

Ростбиф от компании «Самсон» – это традиционное блюдо английской кухни, которое вы можете приготовить дома без труда. Достаточно вскрыть упаковку, поместить алюминиевый лоток с мясом в разогретую духовку и запекать 90-120 минут при температуре 200 °С.

Хорошо приготовленный ростбиф может стать украшением праздничного стола и поводом для комплиментов о мастерстве хозяйки. Слова одобрения, хорошее настроение ваших близких и друзей являются высшей похвалой.

Совет! После того, как достанете ростбиф из духовки, не разрезайте мясо сразу. Оно должно постоять минимум 20 минут. Так вы сможете сохранить сочность. По мере остывания сок будет равномерно распределяться в мясе.

К праздничному столу готовый ростбиф подают в горячем и охлажденном виде с ягодным или винным соусом.

О'КЕЙ рекомендует

~~649.-~~

589.00

Самсон®

Говядина охлажденная, ростбиф для запекания, кг, Самсон

~ДУША~ Океана

~~419.~~
349,00

Форель радужная непотрошеная охлажденная, с головой, до 1 кг/кг

ФРАНЦИЯ

ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ

2 порций · 50 минут

- 2 радужные форели по 200-300 г
- ½ лимона
- 20 г зелени
- белый перец, соль, растительное масло – по вкусу

1
Почистите форель, промойте, обсушите, посолите и поперчите. Нашпигуйте брюшко кусочками лимона и рубленной зеленью. Сбрызните растительным маслом.

2
Заверните рыбу в фольгу и поместить в нагретую до 180 °С духовку на 30-40 минут.

3
Откройте сверху фольгу за 10 минут до конца запекания, чтобы рыба подрумянилась. Подавайте с овощами.

~~199.~~
119,00

Приправа Kotanyi мельница в ассортименте, 35-92 г

~~44.99~~
26,99

Приправа Kotanyi укроп измельченный, 11 г /Чеснок измельченный, 28 г /Для морской рыбы/ морепродуктов, 30 г | Перец черный молотый, 20 г – ~~47,49~~/28,49

скидка **30%**

Лимоны отборные, кг

~~449.90~~
299,00

Блюдо жаропрочное Red керамика, 28x17,8x5,2 см.

~~89.90~~
59,99

Фольга алюминиевая Home Queen, 5 м | 10 м – ~~139.~~/89.99

~~189.~~
129,00

Тефлоновый лист для выпекания, You'll love, 33x40 см

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~929.~~
629.00
Форель филе на шкуре охлажденное, кг

~~349.~~
269.00
Морской коктейль замороженный, кг | Мидии свежемороженые VICI 1/2 раковин, кг — ~~1114.~~/799.

~~399.~~
299.00
Горбуша Премиум потрошеная, с головой, кг

~~469.~~
369.00
Кальмар Командорский, кг

~~999.~~
799.00
Креветки королевские варено-мороженые, очищенные с хвостом, кг

~~1274.~~
999.00
Лосось атлантический Премиум филе на шкуре, охлажденное, кг

~~369.00~~
259.00
Книга Учимся готовить за 30 минут Кулинария. Для начинающих | Быстрые праздничные блюда | Пироги и другую выпечку | За 15 минут | Салаты

~~449.90~~
299.90
ITLV масло оливковое EV Balansio (Охибланка) | EV Elegante (Арбекина) | Extra Virgen | Масло виноградное, 500 мл

× НОВОГОДНИЙ СТОЛ ×

5 ЗА МИНУТ

Тунец филе-кусок холодного копчения, Vici, 300 г
~~514.~~
399,00

~~739.~~
589,00
Осетр кусок горячего копчения, СК, 300 г

Икра лососевая Путина, 120 г
~~769.50~~
619,00

Икра лососевая Красное Золото, 100 г
~~499.~~
379,00

~~529.~~
399,00
Икра лососевая, Находкинский, 140 г

~~1349.~~
999,00
Икра лососевая, Красное Золото, 270 г

~~459.~~
369,00
Икра форель Карелия, 100 г

~~100.17~~
64,99
Тарталетки для икры КиТ, 30 шт, 220 г | Для салата, 15 шт, 250 г – ~~111.59~~/~~74.99~~

Кета балык холодного копчения, 100 г
~~99.90~~
79,90

Форель слабосоленая, филе-ломтики, 100 г
~~199.00~~
153,90

~~66.90~~
45,90
Икра сельди слабосоленая, 100 г

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~1399.~~
1119,00
Икра лососевая Меридиан, 210 г

~~419.~~
339,00
Масляная рыба филе-кусок холодного копчения, Vici, 300 г

~~1559.~~
1249,00
Краб в собственном соку натуральный, Путина, 240 г | 210 г – ~~1999.~~/~~1599.~~

~~399.~~
299,00
Осетр филе-ломтики горячего копчения СК, 150 г

~~199.90~~
153,90
Форель филе-ломтики холодного копчения, 100 г

Палтус потрошеный без головы холодного копчения, 100 г
~~152.40~~
121,90

~~1569.~~
1250,00
Форель филе-кусок слабосоленая А'море, 1 кг

~~3019.~~
2339,00
Икра осетровая, Стандарт, РИД, 50 г | 125 г – ~~7999.~~/~~6399.~~

НОВОГОДНИЙ СТОЛ

5 ЗА МИНУТ

~~234.~~
159,00
Грецкий орех Семушка, 110 г

~~1599.~~
1099,00
Сыр President Линго с белой плесенью, 60%, 1 кг

~~369.~~
249,00
Сыр Dziugas 40%, 240 г

~~289.~~
194,00
Кешью Семушка жареный, 150 г

~~124.00~~
92,99
Тортильи Mission пшеничные, 330 г

Сыр мягкий с голубой плесенью, 50% Синегорье, 1 кг, Россия
~~999.~~
649,00

~~339.~~
229,00
Миндаль жареный Семушка, 150 г

~~159.90~~
99,90
Скумбрия холодного копчения кусочки, без головы, ОКЕЙ, 280 г

~~189.~~
129,00
Крем сыр Sante Blue Cheese Gallery, 55%, 150 г

~~444.~~
309,00
Орех кедровый Семушка, 150 г

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~69.99~~
49,99
Паштет Argeta / Junior в ассортименте 95 г | Паштет Argeta из тунца, 95 г – ~~79.99~~/~~109.90~~

~~1243.24~~
994,00
Икра лососевая Красное Золото, 230 г

Масло Вкуснотеево сливочное Традиционное, 82,5%, 400 г
~~265.90~~
210,00

~~164.90~~
129,00
Сельдь ОКЕЙ филе-кусочки в ассортименте, 500 г

Варенье Ратибор Абрикос, 400 г
~~159.90~~
99,99

~~159.90~~
99,99
Варенье Ратибор Малина | Клюква, 400 г

~~915.54~~
499,00
Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский, кг, Микоян

~~479.20~~
239,00
Грудинка варенокопченая Домашняя, 450 г, Велком

~~779.19~~
464,00
Карбонад Особый, кг, Ладоград

МИРАТОРГ

С Новым годом!

СКИДКА 25%

ЗАПЕКАЙТЕ В УПАКОВКЕ

Голяшка для запекания охлажденная
Травяной откорм кг

Карбонад свиной в маринаде охлажденный / Мираторг кг

Крылышки цыпленка в остром соусе
Мираторг 1000г

Лопатка свиная в маринаде охлажденная
Мираторг кг

Окорок свиной в маринаде охлажденный
Мираторг кг

Рулька свиная в специях охлажденная
Мираторг кг

Филе цыпленка охлажденное в маринаде
Мираторг 1000г

Шея в маринаде свиная охлажденная
Мираторг кг

ДА ЗДРАВСТВУЕТ Цезарь

О'КЕЙ рекомендует

164⁰⁰

Сыр Parmesan тертый, 32%, 100 г, Cheese Gallery

ИТАЛИЯ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

2 порции · 15 минут

- 150 г салатного микса
- 10 креветок
- 200 г белого хлеба
- 3 ст. л. растительного масла
- 30 г пармезана
- помидоры черри
- морская соль и перец – по вкусу

1
Вымойте креветки, очистите, обсушите и обжарьте в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

2
Приготовьте гренки, обжарив кубики белого хлеба в масле или подсушив в духовке.

3
Вымойте и обсушите зеленый салат, положите сверху креветки, гренки и дольки помидора, украсьте ломтиками сыра Parmesan Cheese Gallery, посолите и поперчите. Салат можно заправить соусом или оливковым маслом.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

С любовью

~ просто ~

О'КЕЙ рекомендует

234,00

Хумус Sababa Рецепт из Назарета | Рецепт из Иерусалима, 300 г

ИЗРАИЛЬ

ХУМУС

4 порции 8 часов +40 минут

- 200 г нута
- 1-2 ст. л. кунжутной пасты или молотого кунжута
- ½ лимона
- 2-3 ст. л. оливкового масла
- 1-2 зубчика чеснока
- ½ ч. л. зиры (кумина), кориандра и красного перца
- соль – по вкусу

1

Замочите нут на 8 часов. Отварите до мягкости. Слейте отвар в миску. Измельчите нут в блендере, добавив отвар.

2

Смешайте пюре из нута с солью, чесноком, лимонным соком, измельченными в ступке или кофемолке специями и кунжутной пастой (если пасты нет, обжарьте 2-3 ст. л. кунжута на сухой сковороде, измельчите в блендере, влив 1 ст. л. растительного масла).

3

Готовый хумус отправьте минимум на час в холодильник.

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

НОРВЕГИЯ

ТАРТАЛЕТКИ С МЯГКИМ СЫРОМ И СЕМГОЙ

12 порций 15 минут

- 12 готовых тарталеток
- 100 г мягкого сыра
- 100 г слабосоленой семги
- зелень для украшения

1. Наполните тарталетки на две трети сырной массой.
2. Порежьте семгу на небольшие пласты и вставьте в мягкий сыр.
3. Украсьте сверху петрушкой или укропом.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

НАСТОЯЩАЯ

Французская классика

ФРАНЦИЯ

СОУС БЕШАМЕЛЬ

6 порций 20 минут

- 2 ст. л. муки
- 30 г сливочного масла
- 600 мл молока
- соль, перец, мускатный орех – по вкусу

1
Растопите в сотейнике сливочное масло, добавьте муку и поджарьте 2-3 мин, помешивая.

2
Влейте молоко, не прекращая помешивать, посолите, убавьте огонь и кипятите 15-20 минут. Процедите соус, добавьте перец, соль и мускатный орех.

О'КЕЙ рекомендует

~~137.40~~
85.90

Масло сливочное Традиционное Аланталь, 82,5%, 180 г

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~ПАСТА~

Росса

ИТАЛИЯ

СВЕЖАЯ ПАСТА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

4 порций | 15 минут

- 2 мерных чаши цельнозерновой муки
- 180 мл жидкости (2 яйца +вода)
- 100 г слабосоленой семги
- 200 мл сливок 20%
- 100 г красной игры
- соль, перец и зелень – по вкусу

1
Свежую пасту для этого блюда можно приготовить в пастамашине Philips, следуя инструкции. Для пасты идеально подойдет мука из твердых сортов пшеницы С.Пудовъ.

2
Отварите пасту до состояния «аль денте» в кипящей подсоленной воде. Важно ее не переварить, чтобы паста затем могла впитать часть сливочного соуса.

3
Одновременно нагрейте на сковороде сливки, добавьте ломтики семги и пасту, перемешайте, дайте немного потомиться.

4
При подаче блюдо можно украсить красной икрой и зеленью.

О'КЕЙ рекомендует

~~69.99~~
44.49

Мука С.Пудовъ пшеничная цельнозерновая обойная, 1кг | Для пиццы, 1 кг – ~~74.99~~/47.99 | Из твердой пшеницы, сорт высший – ~~94.99~~/59.99

~~14990.00~~
9990.00

Пастамашина Phillips HR2332/12

Хороший вкус чувствуешь сразу

© АО «Мултон», 2017 Все права защищены

~~299.~~
199,90

Грибы консервированные маринованные подосиновики/опята /маслята/лисички/моховики/грузди черные, 500 г | Маслята, 535 г/грузди белые/рыжики соленые, 500 г

~~99.99~~
66,99

Черри томаты, 580 мл | Огурчики/Помидорчики/Икра из кабачков/Ассорти Скатерть-Самобранка огурцы+томаты, 720 мл

~~99.99~~
59,99

Икра Ресторация Обломов из молодых кабачков/ баклажанов, 420 г

~~119.90~~
74,99

Шпроты в масле, 175 г

~~139.90~~
69,99

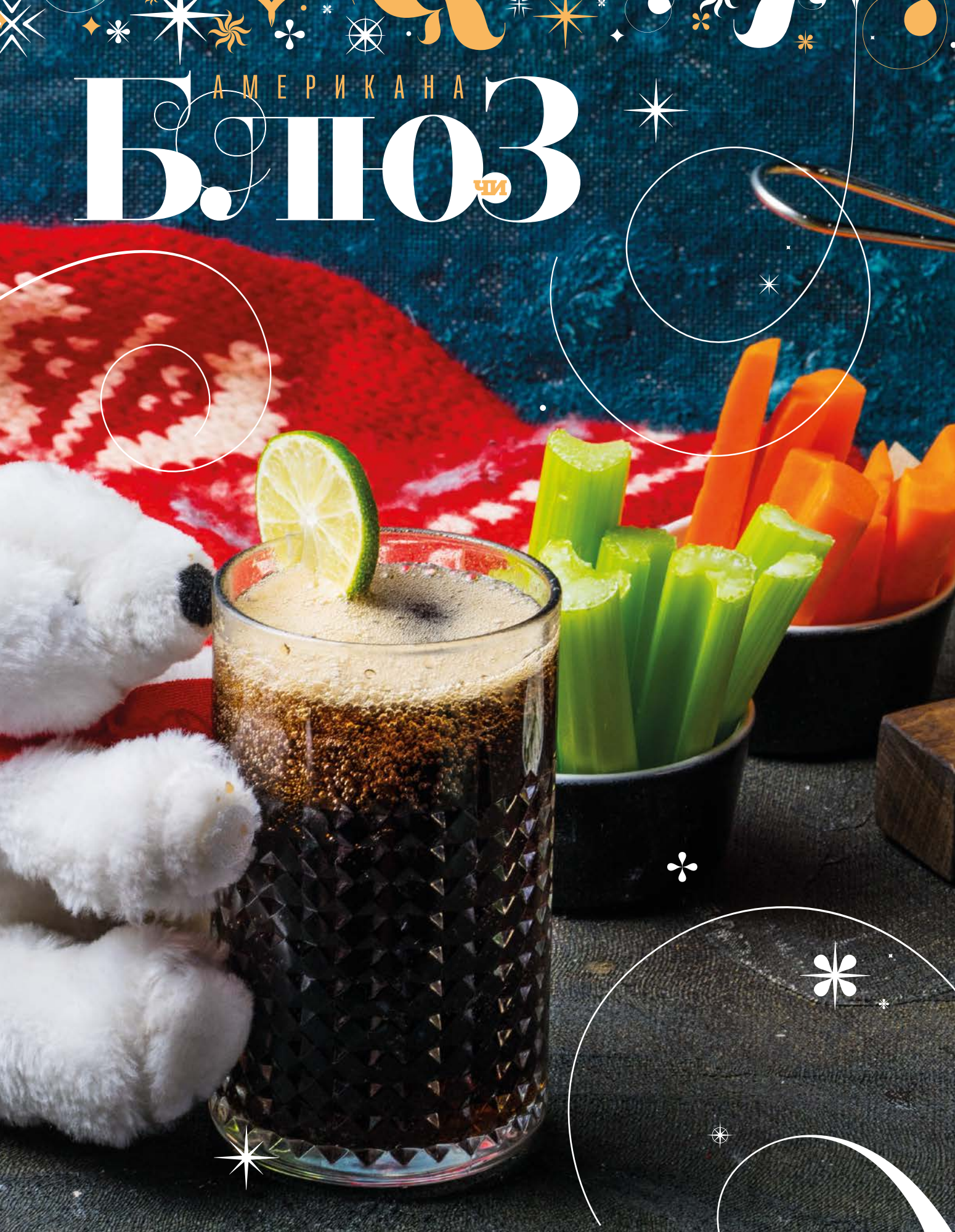
Ананасы кусочками/кольцами Vegda в легком сиропе, 580 мл

~~99.90~~
59,99

Томатная паста Томатоф, с/б, 500 мл

~~129.90~~
74,99

Маслины черные без косточки/с косточкой, 425 мл**



Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

США

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

6 порций 30 минут

- 1 кг говяжьего фарша
- 6 булочек с кунжутом
- 6 ломтиков голубого сыра
- 1 красная луковица
- соль, перец, соус – по вкусу

1

Добавьте в фарш соль и перец, сформируйте небольшие котлеты и обжарьте на гриле или сковороде. За несколько секунд до готовности положите сверху ломтик голубого сыра Castello® Blue Classic.

2

Выложите котлеты на слегка обжаренные булочки, добавив соус по вкусу и кольца красного лука.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

США

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С КЛУБНИКОЙ

6 порций 45 минут

- 200 г клубники
- 70 г миндаля
- 100 г горького шоколада
- 60 г какао-порошка
- 130 г сливочного масла
- 60 г муки
- 3 куриных яйца
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- 100 г сахара
- 5 г ванильного сахара

1

Растопите шоколад и сливочное масло на медленном огне (на водяной бане)

2

Разбейте яйца в миску, добавьте какао, сахар, разрыхлитель, муку, ванильный сахар и перемешайте. Добавьте шоколадную смесь и перемешайте.

3

Клубнику нарежьте кусочками, орехи измельчите и добавьте к общей массе, перемешайте.

3

Переложите тесто в смазанную растительным маслом форму и выпекайте в духовке 25-30 минут при 180 °С.

3

Перед подачей остудите.

~~49.49~~ **39,99**

Шоколад ОКЕЙ темный / Молочный / с фундуком, 90 г

~~80.90~~ **65,00**

Клубника, ОКЕЙ, 300 г

~~254.~~ **179,00**

Миндаль ОКЕЙ жареный, 150 г

~~62.49~~ **49,99**

Мука ОКЕЙ пшеничная, 2 кг

Сливки стерилизованные, 20%, ОКЕЙ, 500 мл

~~104.~~ **84,00**

~~109.~~ **79,99**

Масло сладко-сливочное ОКЕЙ традиционное, 82,5%, 180 г

Яйцо куриное ОКЕЙ СО с микроэлементами, 6 шт

~~41.99~~ **34,90**

~~70.99~~ **59,99**

Молоко ОКЕЙ цельное сгущенное, с сахаром, 8,5%, 380 г

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

СТАРАЯ ГаванА

КУБА

БЛЭК ДЖЕК

1 порция 3 минуты

- 250 г содовой
- 1 ч. л. вишневого сиропа
- 1 ч. л. миндального сиропа
- лед – по вкусу

1 Смешайте содовую с вишневым и миндальным сиропом.

2 Добавьте лёд.

КУБА

АЛЬФА КОЛА

1 порция 3 минуты

- 250 г колы
- ½ лимона
- лед – по вкусу

1 Смешайте колу с соком половинки свежего лимона.

2 Добавьте лёд.

КУБА

МОХИТО

1 порция 5 минут

- 250 мл минеральной воды
- 1 ст. л. сока лимона
- 5-6 листочков мяты
- 1 ст. л. сахарного сиропа
- лёд – по вкусу

1 Влейте в стакан сок лимона и сахарный сироп.

2 Положите листья мяты, аккуратно раздавите их ложкой.

3 Влейте минеральную воду.

4 Добавьте лёд.

О'КЕЙ рекомендует

39,99

Напиток безалкогольный газированный Fresh bar Black Jack/ Мохито/ Альфа Кола, 0,48 л

× НОВОГОДНИЕ ×

5 КОКТЕЙЛИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СБИТЕНЬ

3 порции · 50 минут

Натереть цедру и выжать сок из половинки лимона. Довести воду до кипения. Добавить туда все пряности, сок и цедру. Потом положить мёд и помешать, чтобы он растворился. Закрыть крышкой, укутать кастрюльку, чтобы сбитень не остывал, и настаивать 30 минут. Процедить и пить напиток горячим.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

1 порция · 20 минут

Растопить шоколад на водяной бане. Помешивать до полного растапливания. Молоко или сливки перелить в кастрюльку и подогреть. Добавить в кастрюлю растопленный шоколад и перемешать.Добавить сахар и выбранные пряности. Перед подачей украсить горячий шоколад маршмеллоу.

ГОРЯЧИЙ МАНДАРИН

2 порции · 30 минут

С помощью острого кулинарного ножа снимите кожицу с мандарин и нашинкуйте их кружочками. Добавьте специи: половинку палочки корицы и несколько иголочек гвоздики. Залейте горячим черным чаем. Добавьте сахар или мед по-вкусу. Доведите чай до однородности и дайте ему настояться 15-18 минут.

Мед Светлый Горный/ Таёжный натуральный, 500 г

~~399.90~~

259.90

Кондитерские изделия маршмеллоу Guandy sweet& soft/мини, 75 г

~~49.99~~

33.99

Апельсины/Мандарины/ Грейпфрут отборные, кг

скидка **30%**

~~54.99~~

34.49

Вода минеральная Татни негазировнная/ газировнная, 1,25 л

~~58.59~~

43.90

Молоко пастеризованное, свежее, 2,5%, 750 г

Приправа Kamis в ассортименте, 10-20 г

~~от 43.99~~

от 28.49

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

НОРВЕЖСКИЙ

ГЛЁГ

НОРВЕГИЯ

ГЛЁГ

5 порций | 1-1,5 часа

- 1 л виноградного сока
- 100 г коричневого или белого сахара
- 60 г изюма
- цедра 1 апельсина
- 1-2 палочки корицы
- 50 г очищенного миндаля

1
Перелейте виноградный сок в кастрюльку, добавьте специи, изюм, цедру, сахар. Подогрейте до 60-70 °С.

2
Варите 20-30 минут.

3
Снимите с огня и дайте настояться 30-60 минут. Перед подачей подогрейте.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

~ ИСТИННАЯ ~

Нежность

США

КАПКЕЙК С ГОЛУБИКОЙ

12 порций · 35 минут

- 200 г муки
- 150 г голубики
- 150 г сахара
- 50 мл сливок
- 50 мл воды
- 100 г маргарина
- 2 яйца
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 1,5 ч. л. разрыхлителя
- соль – по вкусу

1. Взбейте в миске миксером маргарин, яйца и сахар.
2. Добавьте порциями просеянную муку с разрыхлителем, перемешивая на средней скорости. Влейте в смесь сливки с водой и перемешайте до однородной массы.
3. Добавьте в тесто голубику и аккуратно перемешайте.
4. Выложите в формочки бумажные манжетки, наполните их тестом на 2/3. Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С 15-20 минут. Проверьте готовность зубочисткой.

О'КЕЙ рекомендует

Набор форм для выпечки Menu, 5×3,5 см, 50 шт.
~~149.-~~
89,99

Сливки Домик в деревне стерилизованные, 33%, 480 мл
~~199.-~~
154,99

Мука Предпортовая пшеничная, 2 кг
~~79.99~~
49,99

~~44.99~~
36,90
Маргарин для выпечки Пышка, 250 г

~~279.-~~
169,00
Форма для маффинов Atmosphere Christmas силиконовая, 6 шт.

~~209.-~~
139,00
Форма для выпечки силиконовая, 6 шт. | 12 шт.— ~~499.-~~/~~299.-~~

Сахар-песок Чайкофский экстра, 900 г
~~75.99~~
52,99

~~от 6.99~~
от 4,49
Для выпечки в ассортименте Dr.Oetker разрыхлитель/сахарная глазурь/сахарная пудра/посыпка цветная , 10-100 г

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

КЛАССИКА

Нового Года

Торт Карат плюс золотые купола, 1,5 кг
~~629.~~
399,00

Коврижка Фруктовая, 100 г
~~32.90~~
27,90

Пекарня

ВКУС ПРАЗДНИКА!

Кекс Праздничный, 100 г
~~30.90~~
22,90

Пекарня

Набор пирожных Муравейник, Mirel, 420 г
~~179.~~
134,00

Кекс Шоколадный с вишней и кокосом, 100 г
~~39.90~~
27,90

Пекарня

Торт Наполеон с сливочным кремом, 100 г
~~26.90~~
21,40

Пекарня

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

› СЛАДКАЯ ‹

ЗИМА

НОРВЕГИЯ

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ

6 порций · 30 минут

- 200 г хлопьев Геркулес
- 100 г муки
- 200 г сухой или свежей клюквы
- 150 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 куриных яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. корицы
- ½ ч. л. соли
- ванилин

1
Смешайте хлопья Геркулес, муку, разрыхлитель, корицу и соль.

2
Взбейте масло с сахаром, добавьте яйца, ванилин и смешайте с овсяным миксом. Затем высыпьте клюкву и снова перемешайте.

3
Сформируйте кругляшки и выложите на противень, застеленный пергаментом.

4
Выпекайте 20 мин. в духовке, разогретой до 180 °С.

О'КЕЙ рекомендует

~~44.49~~
22.24

Хлопья Геркулес, Агро-Альянс, 400 г

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

ФИНЛЯНДИЯ

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

8-10 порций | 15 минут

- 200 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 300 г ванильных сухарей
- 100 г грецких орехов
- 100 г сахарной пудры
- 1 стакан сахарного песка
- 3 ч. л. порошка какао

1
Вскипятите молоко, добавьте сахарный песок и 2 ч. л. какао, перемешайте.

2
Измельчите сухари в блендере или мясорубке. Добавьте к сухарной крошке размягченное сливочное масло, перемешайте.

3
Измельчите грецкие орехи, добавьте 1 ч. л. какао и сахарную пудру.

3
Сформируйте пирожные, обваляйте их в ореховой смеси и отправьте в холодильник на 2 часа.

О'КЕЙ рекомендует

~~79.90~~
63 90
Молоко пастеризованное Экомилк, 3,2%, 1,5л

~~111.61~~
89 90
Масло Сладкосливочное Экомилк, 82,5%, 180 г

› › › УДОВОЛЬСТВИЯ ‹ ‹ ‹

ВКУС

ТУНИС

МИНДАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1 порция · 5 минут

3 финика без косточки
½ чайной ложки корицы
5-7 листочков свежей мяты
200 мл миндального напитка Alpro

1 Возьмите миндальный напиток Alpro.

2 Добавьте в напиток Alpro финики, корицу и мяту и смешайте все ингредиенты в блендере.

3 При желании перед подачей охладите коктейль.

О'КЕЙ рекомендует

~~209.90~~

167⁹⁰

Напиток миндальный обогащенный кальцием и витаминами Alpro, 1 л

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Бельгийский завтрак

БЕЛЬГИЯ

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ С МОРОЖЕНЫМ

5 порций 1 час

- 270 г сливочного масла
- 4 куриных яйца
- 150 г сахара
- ½ ч. л. соли
- 1 ½ стакана пшеничной муки
- 2 ч. л. растительного масла

1
Растопите сливочное масло. Яйца взбейте с солью и сахаром до образования плотной пены. Смешайте с маслом.

2
Добавьте просеянную муку. Перемешайте лопаткой.

3
Выпекайте в электрической или металлической вафельнице. Подавайте с шариком мороженого.

О'КЕЙ рекомендует

~~339.-~~
169,00

Мороженое TU пломбир с черникой | Шоколадное с карамельным топпингом и орехами, 300 г

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Морозный Десерт

~~66.69~~
49,99
Шоколад Особый, фабрика им.Крупской, 90 г

~~65.99~~
32,99
Сироп Пиканта, клюквенный, кленовый, вишневый, 300 г

~~245.59~~
139,00
Мороженое пломбир Талосто Торт-рулет Венеция Классический ванильный | Классический шоколад, 450 г

~~629.~~
369,00
Мороженое Nestle Movenpick Ванильное | Малина-клубника/Шоколадное, 500 мл

~~157.66~~
99,99
Мороженое пломбир Айсберри Филевское, 450 г

~~499.~~
359,00
Мороженое Baskin Robbins, 1000 мл** | Клубничное отличное, 500 мл – ~~339.~~/~~239.~~

~~295.90~~
189,00
Мороженое пломбир Золотой Стандарт Классический | Зефир в шоколаде | С черникой, 475 г

Торт брусничный Junior's с белым шоколадом, 800 г
~~510.~~
354,00

Чизкейк Junior's Нью-Йорк, 850 г
~~499.99~~
349,00

~~399.99~~
279,00
Тарталетка малиновая Junior's, 480 г, 4 шт

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

ДРУЖЕСКИЕ СОВЕТЫ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ

НОВОГОДНЕЕ ЧАЕПИТИЕ

- Не давайте воде перекипеть – она лишит чай его аромата. И не заваривайте чай вторично закипевшей или подогретой водой.
- Используйте мягкую воду. Смягчить воду можно, если предварительно её заморозить.
- Перед завариванием хорошо прогрейте глиняный или фарфоровый чайник, два-три раза ополоснув его кипятком.
- Традиционное правило заваривания: одна ложка сухого чая на 200 мл горячей воды.
- Температура воды не должна превышать 80° С, а время заваривания – 5-7 мин. Долгое заваривание сделает чай горьким.
- Не волнуйтесь, если после заваривания появилась пена. Это показатель того, что чай заварен правильно!
- Пейте чай свежезаваренным и не оставляйте на следующий день.
- Если у вас особый сорт чая (пуэр, улун, матэ или травяной), посмотрите на этикетке правила его заваривания.
- Добавив сахара и перемешав чай, не оставляйте в чашке или стакане чайную ложечку.
- Пирожные или торт принято есть чайной ложкой или специальной вилкой. Твердые пирожные, скажем, миндальные, можно есть рукой. Пирожное в бумажной розетке кладут на тарелку вместе с розеткой и едят из неё.

ПЕРЕД НОВОГОДНИМ ЗАСТОЛЬЕМ БУДЕТ НЕ ЛИШНИМ ВСПОМНИТЬ

ПРАВИЛА ЭТИКЕТА

- Вы, конечно, знаете, что не следует брать вилку, нож или ложку слишком близко к основанию?
- Еще одно правило: не следует брать ложкой то, что можно взять вилкой. И берите на вилку столько еды, чтобы она не сваливалась.
- Овощную нарезку берите с блюда общими столовыми приборами (щипцами или вилкой) и со своей тарелки ешьте их уже с помощью ножа и вилки.
- Есть мясо принято отрезая от куска небольшие ломтики. При этом не нарезайте несколько ломтиков сразу. Вертеть мясо на тарелке, как и вертеть тарелку, не принято.
- Правила этикета позволяют есть птицу (курицу, индейку, перепелку, утку, гуся) руками только в кругу близких. Если вы встречаете Новый год в незнакомой компании или в ресторане, то обязательно пользуйтесь ножом и вилкой.
- Рыбу едят с помощью специальных приборов – вилки и ножа, похожего на лопатку. Если рыбных приборов возле тарелки нет, воспользуетесь обычными. Рыбу, поданную целиком, необходимо разделать, избавив от костей, хребта и головы.

Barilla

ПАСТА № 1 В ИТАЛИИ*

~~199.~~

129,00

Макароны Barilla Лазанья/ Фетучини, 500 г

~~169.~~

109,00

Макароны Barilla Мецце пенне/ Мафальдине/ Каннелони, 500/250 г

· СКИДКА 35% ·

*По объему продаж по данным исследовательской компании The Nielsen Company (Italy) S.r.l. за 2006 г. – 2016 г. Реклама.

ПАПА МОЖЕТ

~~179.~~

144,00

Свинина копчено-вареная Деликатесная, 400 г

OMPK.RU

DOLMIO

29%

~~119,90~~

84,99

Соус томатный для приготовления блюд DOLMIO® в ассортименте, 500г.

Новогодний рецепт от DOLMIO®

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Томатный соус Dolmio® «Традиционный» 500 г
- Филе куриной грудки 4 шт
- Бекон сырокопченый 200 г
- Растительное масло
- Укроп
- Перец
- Соль

1 *Разрежьте филе на 3 части, посыпьте молотым перцем и укропом, заверните в кусочки бекона и закрепите их с помощью зубочистки.*

2 *Обжарьте на сковороде 2-3 минуты с каждой стороны и добавьте соус Dolmio®.*

3 *Накройте крышкой, потушите (15 минут) на среднем огне, добавьте соль по вкусу. Подавайте с любимым гарниром, а перед этим не забудьте вытащить зубочистки. Приятного аппетита!*

~~229.~~

159,00

Сухарики Finn Crisp. ржаные, 400 г

Fazer 1891

Valio

· СКИДКА 20% ·

· СКИДКА 20% ·

Сыр Valio, 140/350 г**

Хлеб Бурже/ Хлебцы, 350/280 г, Хлебный дом**

Вкус Европы на вашем столе

L'OR

КОФЕ, СОВЕРШЕННЫЙ, КАК ЗОЛОТО

L'OR ОЗНАЧАЕТ «ЗОЛОТО» ПО-ФРАНЦУЗСКИ

449,00

Кофе L'OR RICHE растворимый/ растворимый с добавлением молотого, 95 г

329,00

Кофе L'OR Crema Absolu Classique жареный в зернах, 230 г

L'OR ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ ЗОЛОТА

ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК

~~100.89~~

64,99

Наггетсы куриные, 300 г

~~100.89~~

64,99

Наггетсы Традиционные, 300 г

~~117.32~~

87,99

Наггетсы с сыром, 300 г

НАГГЕТСЫ

Традиционные | С сыром | Куриные

www.petushok.ru

МАГНАТ

Мороженое Магнат Трюфель +Брюнетка, 81 г, 3 шт

179,00

25% В ПОДАРОК!

МАГНАТ 100% ШОКОЛАД

2 х ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 1 х БРЮНЕТКА

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ВИДЫ В ОДНОЙ УПАКОВКЕ!

2 х Магнат Шоколадный Трюфель 1 х Магнат Брюнетка

25% В ПОДАРОК!

**Товары, участвующиев акциях, уточняйте в магазинах

БЫСТРО И ПРОСТО!

С пакетом для запекания внутри

3 по цене 2*

17 32 ~~25.99~~

- ПРЯНАЯ РЫБКА В СМЕТАНЕ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес».
- АРОМАТНАЯ КУРИЦА С ПАПРИКОЙ И РОЗМАРИНОМ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес».
- СОЧНАЯ СВИНИНА ПО-КУПЕЧЕСКИ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес».
- СОЧНОЕ ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ, 25 г, с пакетом для запекания, «Перчес».
- РУМЯНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ, 20 г, с пакетом для запекания, «Перчес».

* Цена указана за 1 шт. при покупке 3 шт. единовременно

KAMIS

Встречай Новый год вкусно!

~~199.~~ **109 00**

Приправа к мясу/курице, 48/53 г

~~229.~~ **124 00**

Мельница Kamis Смесь перцев/Чёрный перец, 36/42 г

СКИДКА 45% К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

74 00

Медовуха/Сидр Елаха, 4,5%, 0,5 л**

НА ОСНОВЕ СТАРИННЫХ РУССКИХ РЕЦЕПТОВ

ЕЛАХА

ВКУС РУССКИХ ТРАДИЦИЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

АЗИАТСКИЙ СУП ТОМ КХА

ВОК БЛЮДО

Скидки при покупке одного из продуктов 35%

Подробный рецепт смотри на сайте www.santamaria.ru или на оборотной стороне упаковки продуктов

LIPTON GO!

1 ПОКУПАЙ LIPTON ICE TEA

2 АКТИВИРУЙ КОДЫ на www.LiptonGo.ru

3 ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ!

ГАРАНТИРОВАННО СЕРТИФИКАТЫ

ЛитРес: 1 КНИГА

КАЖДЫЕ 2 НЕДЕЛИ

3 ПОЕЗДКИ ТВОЕЙ МЕЧТЫ НА ДВОИХ!

КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ

2 СЕЛФИ-ДРОНА

2 ВИДЕО-СТАБИЛИЗАТОРА

2 ФОТОКАМЕРЫ

Акция «ЛиптонГоу» проводится на территории РФ с 15.10.2017г. по 31.03.2018г. (включая период выдачи призов). Период регистрации кодов с 15.10.2017г. по 31.12.2017г. В Акции участвуБет холодный чай «Lipton Ice Tea» зеленый и со вкусом лимона, объемами 0.5л, 1л. и 1.5л. Количество призов Акции ограничено. Внешний вид призов может отличаться от их изображения в рекламных материалах Акции. С информацией об организаторе Акции, правилах ее проведения, количестве призов по результатам Акции, месте и порядке их получения, можно ознакомиться на сайте www.LiptonGo.ru.

СТАНЬ КОРОЛЕВОЙ НОЧИ!

~~49.99~~ **29.99**

Кетчуп Балтимор, 260 г**

~~от 34.70~~ **от 24.90**

Майонез Calve, 230-700 г**

~~от 29.99~~ **от 19.99**

Приправа Knorr на второе**

3=2

ВЫИГРАЙ МАНИКЮР ИЛИ ПЛАТЬЕ

КУПИ 3 ЛЮБЫХ ПРОДУКТА

БАЛТИМОР · Calvé · Knorr

1. НАБЕРИ

*539*3*НОМЕР ЧЕКА#ВЫЗОВ БЕСПЛАТНЫЙ КОД АКТИВАЦИИ

2. МОМЕНТАЛЬНО ПОЛУЧИ

ВИДЕО-УРОК КАК ПРИГОТОВИТЬ НОВОГОДНИЙ УЖИН БЫСТРО

3. ВЫИГРАЙ

ПЛАТЬЕ ИЛИ МАНИКЮР

Стань королевой ночи – информация об организаторе стимулирующего мероприятия, правилах его проведения, количестве призов по результатам его проведения, сроках, месте и порядке их получения на сайте www.unilever25.ru. Для участия в стимулирующем мероприятии необходимым условием является приобретение минимум одного продукта брендов Calve, Балтимор или Knorr. Чек с информацией о покупке необходимо сохранить до последнего дня срока проведения мероприятия. Срок проведения с 01.11.2017 по 20.02.2018. Заявки принимаются с 01.11.2017 по 31.12.2017.

Выиграй маникюр или платье – 150 сертификатов включают 100 сертификатов на услуги маникюра и 50 сертификатов для использования в Интернет-магазине для покупки платья. Сертификаты разыгрываются каждую неделю в рамках срока проведения мероприятия». Платье – электронный сертификат на покупку платья в Интернет-магазине. Маникюр – электронный сертификат на однократное получение маникюрных услуг или однократное пополнение счета мобильного телефона при условиях соблюдения правил акции. *539*3*номер чека#вызов – бесплатный код активации для участников.

**Товары, участвующиев акциях, уточняйте в магазинах

У КАЖДОЙ ХОЗЯЙКИ ЕСТЬ СВОИ МАЛЕНЬКИЕ

КУЛИНАРНЫЕ ХИТРОСТИ

ВОТ НЕСКОЛЬКО ИЗ НИХ:

- Хотите сохранить соль сухой и рассыпчатой? Тогда положите в солонку пять-шесть зёрен риса. Они поглощают влагу.
- Чтобы аромат ванилина и ванили не улетучивался раньше срока годности, держите эти пряности в хорошо закупоренной банке, а в блюда добавляйте незадолго до готовности или перед подачей к столу.
- Если лимон на 5-7 минут опустить в горячую воду, то затем из него можно выжать больше сока.
- Чтобы сохранить цитрусовые свежими, смажьте их дезодорированным рафинированным растительным маслом, положите в целлофан и уберите в холодильник.
- Говядина будет мягче, если её запекать не в фольге, а в рукаве для запекания. Нарезать говядину следует поперек волокон.

Кстати!

- Проверить свежесть яиц можно, опустив их в соляной раствор (на литр воды – 100 г соли). Испорченные яйца всплывут, свежие опустятся на дно.
- Не взбивайте яичные белки в посуде из алюминия: белки приобретут серый цвет.
- Сваренные в мундире овощи легче чистить, если несколько минут подержать их в холодной воде.
- Свежую зелень легко сохранить, поставив ее в стакан с водой и убрав в холодильник.

ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ
АВТОРСКИЙ РЕЦЕПТ

Подарочный набор кофе FRESCO Verona с кружкой, 95 г

324,00

Новый Год не проспишь с кофе WOLLINGER

~~141.~~ **99,99**

Кофе растворимый Wollinger 3D, 75 г

~~154.~~ **99,99**

Кофе растворимый Wollinger iQ, 75 г

Пит·Продукт

Когда еда – в радость.

Колбаса вар. «Докторская» ГОСТ, Пит-Продукт, 400 г

32% СКИДКА **219,00** **149,-**

Колбаса в/к «Сервелат» ГОСТ, Пит-Продукт, 400 г

33% СКИДКА **299,00** **199,-**

Колбаса с/к «Праздничная» Пит-Продукт, 400 г

26% СКИДКА **1354,30** **999,-**

KOTÁNYI 1881
Чудесное новогоднее настроение в вашем доме

~~109.~~ **69,99**

Приправа для глинтвейна/ Пунша натуральная Kotanyi

~~59,99~~ **38,99**

Приправа для глинтвейна/ Для глинтвейна и пунша Kotanyi, 35/10 г

Valio

Главное – есть Valio!
С Новым годом!

~~55.99~~
43 90

Сметана Valio 23%, 160 г | 315 г – ~~96.99~~/75.90

~~58.50~~
43 90

Йогурт питьевой Valio, 0,4%, 330 г**

~~82.66~~
65 90

Сливки Valio кулинарные, 20%, 250 мл

~~59.99~~
47 90

Сливки Valio для кофе, 10%, 250 мл

~~98.96~~
76 90

Молоко 1,5%, 1 л | Молоко 2,5%, 1 л – ~~92.59~~/77.90
3,2%, 1 л – ~~109.10~~/79.90

Мистраль

Счастливого Нового года с Мистраль!

~~89.99~~
58 49

Рис для плова Кубань, 900 г, Мистраль

* ПРЕДВКУШЕНИЕ *

ПРАЗДНИКА

~~499.-~~
199,00
Набор фужеров Banquet, 6 шт, для шампанского, 155 мл/ Для воды, 255 мл

~~149.-~~
99,99
Тарелка десертная Luminarc Спарк Старс Голд, 20 см | Тарелка суповая/обеденная, 20 см/26 см – ~~199.-~~/ 129.-

~~149.-~~
79,99
Свеча Сказочный Домик

~~149.-~~
109,00
Индивидуальная салфетка с рисунком, бамбук, 30×45 см

~~56.40~~
36,90
Полотенце кухонное Новогодние Рецепты, 45×60 см

~~1240.-~~
849,00
Скатерть рогожка Романтика 145×220 см +6 салфеток 32×32 см

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~299.~~
199,00
Ведерко с щипцами для льда Karat, 750 мл

~~399.~~
179,00
Набор из 6 рюмок для водки, Banquet, 63 мл

» ШТОФ « и ШОТ

~~699.~~
449,00
Декантер Imperator, 1 л

~~299.~~
199,00
Штоф Magnate, 750 мл

~~389.~~
249,00
Графин Baron, 1 л

~~154.~~
99,99
Икорница Sincere, стекло, 9,5×9 см

~~199.~~
139,00
Набор стопок Luminarc Нью-Йорк, 50 мл, 6 шт

~~199.~~
129,00
Графин Baron, 500 мл

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

Вазочка Union
стекло, 15 см
~~299.~~
199.00

Конфетница Union
стекло, 15 см
~~299.~~
199.00

Тарелка
сервировочная
Листок, 15 см
~~99.99~~
59.99

Розетка
Rozan, 11 см
~~59.99~~
39.99

Блюдо Lorous,
28 см
~~449.~~
299.00

Икорница
Рыбка, 15 см
~~449.~~
299.00

Свеча Шарик
на Ёлочку
в ассортименте
~~149.~~
79.99

Блюдо Santa,
39x14 см
~~299.~~
199.00

Конфетница
Zarrin, 13 см
~~299.~~
199.00

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

~~129.~~
79,99
Кружка Зимний узор /Снежинка, фарфор, 350 мл

~~249.~~
149,00
Кружка Золотой ананас 350 мл | Тарелка 17 см, фарфор – ~~499.~~/~~299.~~

~~от 499.~~
199,00
Набор фужеров Pasabahce для вина/шампанского/мартини, 3/4/6 шт.

~~39.99~~
29,99
Салфетка сервировочная 30×28 см

~~599.~~
349,00
Скатерть Новогодняя, 120×180 см**

~~149.~~
79,99
Свеча Символ Года, золото/серебро, 6×12 см**

~~349.~~
199,00
Ароматизированная свеча AIRWICK Candle Сладкая Ваниль/Цветочная Фантазия/Лесные ягоды/Анти-табак Апельсин, 105 г

~~149.~~
69,99
Коктейльные трубочки Салют, 12 шт, 24 см | Шпажки с фольгой для праздничной сервировки, 20 шт

~~129.~~
69,99
Салфетки Перышко Prestige в ассортименте, 3 слоя, 20 шт.

~~199.~~
99,99
Набор свечей Праздничный в ассортименте, 2 конические +2 фигурные свечи в гильзе

~~59.99~~
39,99
Набор тарелок Новогодних, картон, 6шт, 23 см /Набор стаканов новогодних, картон, 6 шт, 0,3 л

× НОВОГОДНИЕ ×

Салюты и Хлопушки

~~39.99~~

24.99

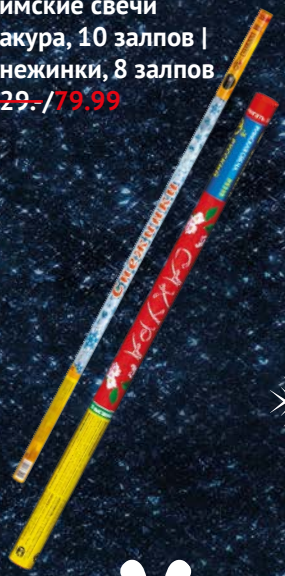
Свечи бенгальские, в пакете, 210 мм, 6 шт.

~~129.-~~

69.99

Римские свечи Сакура, 10 залпов | Снежинки, 8 залпов

~~129.-~~/~~79.99~~



~~99.99~~

69.99

Фонтаны Арабская ночь

~~99.99~~

69.99

Летающие фейерверки Огненные пчелы, 12 шт.

~~399.-~~

259.00

Салют Тролль, 6 залпов

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

О'КЕЙ рекомендует

Чтобы посмотреть как работают салюты, перейдите по QR-коду на видео-ролик. Пиротехническая продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

~~649.~~

419,00

Салют Снежик, 9 залпов

~~979.~~

699,00

Салют 12 месяцев, 12 залпов

~~979.~~

699,00

Салют Сюрприз, 16 залпов

~~1799.~~

1199,00

Салют Сказочный сон, 16 залпов

× НОВОГОДНИЕ ×

ФЕЙЕРВЕРКИ

2018

~~24.99~~

12^99

Свеча бенгальская в пакете, 6 шт.

~~29.99~~

19^99

Хлопушка с конфетти, 100 мм

~~329.~~

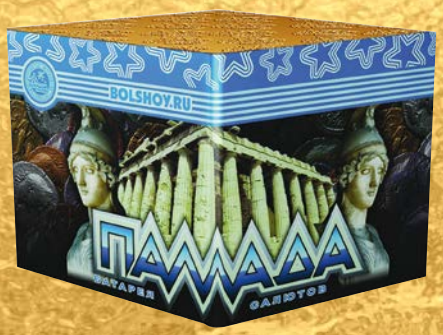
229^00

Римская свеча Феникс

~~899.~~

599^00

Салютная батарея 16 залпов Паллада/Арго



~~1199.~~

849^00

Салют 19 залпов Зов джунглей/ Время чудес

~~1599.~~

1199^00

Салют 16 залпов Зимний вечер/Метеор/ Иллюзион/Пандора

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

О'КЕЙ рекомендует

Чтобы посмотреть как работают салюты, перейдите по QR-коду на видео-ролик. Пиротехническая продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

~~2099.~~

1399.00

Салют 18 залпов Чародей/Маэстро

~~2199.~~

1499.00

Салют 13 залпов Новогодний подарок/ Новый Год

~~3599.~~

2699.00

Салют 25 залпов Лезгинка/ Ветер странствий/ Веселая затея/ВДВ

~~5099.~~

3799.00

Салют 49 залпов С торжеством/ Молодежный/Русская зима

× НОВОГОДНЯЯ ×

БАНЯ

Набор Банный презент: шапка, рукавица, белый-серебро/серый-серебро,
~~249.~~
179,00

Шапка банная Be cool, войлок | Нюх как у собаки, глаз как у орла, войлок
~~129.~~
99,90

~~599.~~
399,00

Подарочный набор 6 предметов в п/п пакете (шапка, экспандер, ароматизатор, мочалка, веник, ручка для спины) «Банные штучки» для мужчин | Подарочный набор 6 предметов в п/п пакете (чалма, массажёр, маска-глина, мочалка, соль, пемза со щёткой) «Банные штучки»/12 для женщин

~~799.~~
599,00

Набор для бани и сауны Портфель (Шапка, коврик, рукавица, веник эвкалипт, мочалка длинная с ручками-сизаль + набор масел (кедр, эвкалипт, пихта)

~~499.~~
399,00

Ель российская 120-150 см

~~179.~~
139,00

Кипариссовик | Ель

~~189.~~
129,00

Пуансеттия красная

~~349.~~
249,00

Шапка-ушанка с принтом Ротвейлер/Овчарка, войлок

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

НОВОГОДНЕЕ

Зимнее Барбекю

~~149.~~
99,00
Гель горючий для розжига Fin tippa, 1,0 л

~~69.~~
49,90
Уголь древесный Экспресс, 10 л

Мангал-дипломат Союзгриль с сумкой
~~1299.~~
899,00

Мангал Fire wood MR-3, сталь 1,5 мм, 4,6 кг
~~1599.~~
999,00

~~199.~~
99,00
Мангал Piktime Эконом, сборно-разборный, 320×240×320 см

САМОЕ НЕОБХОДИМОЕ!

~~399.~~
199,00
Решетка-гриль объемная с антипригарным покрытием 55(+3)×31×24×6 см

~~349.~~
199,00
Набор шампуров плоских в блистере, 55 см

~~699.~~
449,00
Набор для барбекю 3 предмета, лопатка, щипцы, вилка

WWW.OKMARKET.RU | Цены действительны с 14 по 31 декабря 2017 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. ООО «О'КЕЙ» не несёт ответственности за ошибки, допущенные при печати.

БОЛЬШЕ ПОКУПКА – БОЛЬШЕ ВЫГОДА

Скидки до 400 руб. в январе за покупки в декабре*

1 Совершите покупки

в магазинах сети и интернет-магазине О'КЕЙ с 01.12.2017 по 31.12.2017

2 Получите слип чек

со скидкой на следующую покупку

При покупке на сумму*:

- от 1500 до 2499 р – слип чек на скидку в размере 100 рублей.
- от 2500 до 3499 р – слип чек на скидку в размере 200 рублей.
- от 3500 до 4999 р – слип чек на скидку в размере 300 рублей.
- от 5000 и выше – слип чек на скидку в размере 400 рублей.

3 Воспользуйтесь слип чеком

на скидку** с 02.01.2018 по 31.01.2018

Общий срок проведения акции с 01.12.2017 по 31.01.2018.
*Сумма указана после применения всех скидок и без учета алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения.
**Слип чеком на скидку можно воспользоваться при покупке на сумму от 1000 рублей (сумма после применения всех скидок и без учета алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения). Скидка по слип чеку суммируется с другими скидками. Скидка по слип чеку не распространяется на алкогольную продукцию, табачные изделия и аксессуары для курения. На один чек можно использовать не более одного слип чека на скидку. Подробная информация об организаторе акции, сроках, месте и правилах ее проведения на www.okmarket.ru

О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

СОВЕРШИТЕ

покупку в магазинах О'КЕЙ или интернет-магазине okeydostavka.ru

с 05.10.2017 по 17.01.2018

ПОЛУЧИТЕ

наклейки за каждые 300 руб. в чеке*

КУПИТЕ

товары, участвующие в акции, со скидкой 50%

с 05.10.2017 по 31.01.2018

Röndell VITEK Luminarc *Разбуди воображение*

*Наклейка предоставляется за каждые 300 рублей суммы покупки в магазинах О'КЕЙ. Наклейки выдаются из расчета итоговой суммы чека с учетом предоставленных скидок и промо-предложений. При выдаче наклеек не учитывается стоимость алкогольной продукции, табачных изделий и аксессуаров для курения.
Общий срок проведения акции с 05.10.2017 по 31.01.2018. Срок выдачи наклеек по акции с 05.10.2017 по 17.01.2018. Срок приобретения товара по акции с 05.10.2017 по 31.01.2018. Скидка от стоимости в магазинах О'КЕЙ предоставляется в отношении единицы товара. Количество товара ограничено. С подробностями об организаторе акции, правилах ее проведения, акционных товарах, сроках, месте и порядке их получения можно ознакомиться на информационных пунктах магазинов О'КЕЙ и на сайте http://www.okmarket.ru. Организатор акции ООО «О'КЕЙ», адрес: 195213, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, Заневский пр., д. 65, корп. 1, лит. А. ИНН 7826087713, ОГРН 1027810304950.

О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

Горячая штучка!

~~99.90~~

74.49

Чебупицца Пепперони/ Кругетсы сочные/ Чебупицца Курочка по-итальянски, 250 г, Горячая Штучка

Горячая штучка!

~~94.90~~

69.99

Пельмени Бульмени большие/ Пельмени Бульмени со сливочным маслом, 430 г, Горячая Штучка

154.00

Напиток Глёг Валио белый/красный с пряностями безалкогольный сокосодержащий, 1 л

VALIO GLOGI

Глёгг - это традиционный рождественский напиток родом из Скандинавии, приготовленный из виноградного сока.

В финский глёгг Valio добавлены натуральные пряности, придающие ему неповторимый праздничный вкус и аромат.

Морозко

~~60.29~~

35.99

Тесто слоеное дрожжевое / бездрожжевое, 400 г

~~115.94~~

69.49

Тесто дрожжевое, 1000 г

~~89.99~~

53.99

Тесто слоеное песочное, 500 г

~~129.~~

76.99

Тесто Filo, 500 г

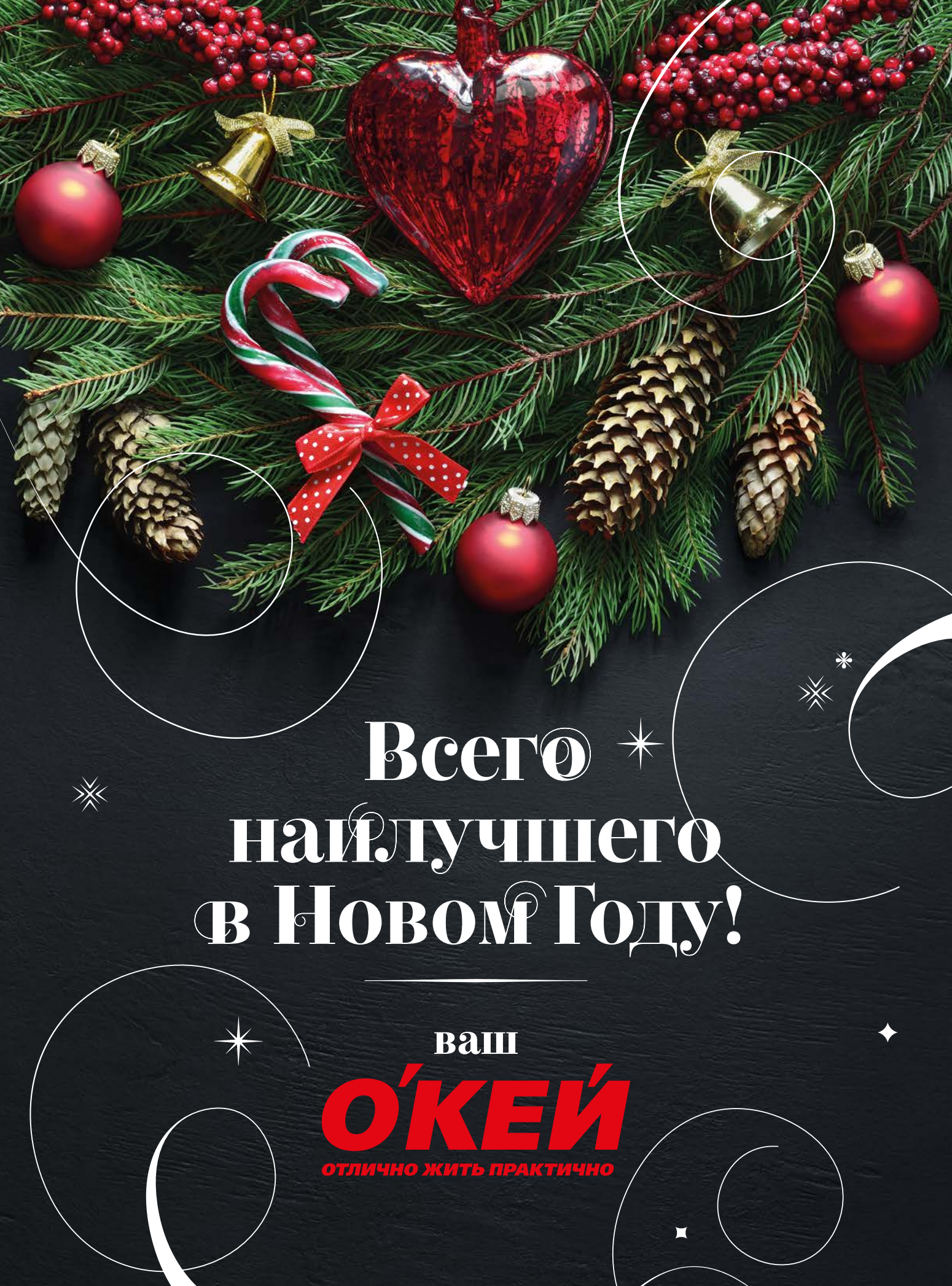
НОВОГОДНИЙ ПОСОЛ

Какой же новогодний стол без всеми любимых солений и маринадов? А ведь история происхождения этих лакомств насчитывает не одну тысячу лет! Позднее консервирование упоминается в труде римского сенатора Катона.

Он писал, что для того, чтобы круглый год наслаждаться виноградным соком, его нужно залить в амфору, закуприть и оставить на 30 дней в бассейне.Отцом же современной технологии консервирования можно считать французского шеф-повара Николя Апперу, который в 1804 году придумал для армии способ продлить срок годности провизии. Он нагревал мясо и другие продукты в соленой воде в течение 2-4 часов, уничтожая все вредные микроорганизмы и предотвращая их появление. Своим развитием эта технология обязана также известному на весь мир французу – химику Луи Пастеру, в честь которого и получила свое название – «пастеризация». Первое упоминание о соленьях на Руси относится к XII веку.

Причём у нас существовало три рецепта для консервирования, разных по количеству соли – 6,8% для соления, 2,5-3% - квашение и 1,5-2% — мочение продуктов. При мочении, помимо соли также добавляли сахар. Таким образом продукты сохраняют свои полезные свойства, а вредные микробы погибают.

63


Всего наилучшего в Новом Году!
ваш
О'КЕЙ
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО