

# О'КЕЙ

ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО



~~254~~

**184<sup>00</sup>**

Утка  
замороженная  
Беларусь, кг

~~999~~

**499<sup>00</sup>**

Утятница  
O Cuisine, 4,5 л

\* НОВОГОДНИЙ \*

# СТОЛ

Цены действительны в Оренбурге с 14 по 31 декабря 2017 года

Колбаса домашняя  
по-украински  
жареная, 100 г  
49.90

**37<sup>40</sup>**

Куриное бедро охлажденное, свинина лопатка без кости  
охлажденная, свинина грудинка без кости, чеснок, перец  
черный молотый, перец белый молотый, кориандр, мускатный  
орех, соль, колбасная оболочка, масло растительное

Буженина  
по-домашнему, 100 г  
69.90

**52<sup>40</sup>**

свинина, соль, чеснок, перец черный  
молотый, горчица, масло растительное

Шашлык на шпажке  
Оригинальный, 100 г  
59.90

**50<sup>90</sup>**

Свиная шея,  
маринад



Кулинария

44.40

**32<sup>50</sup>**

Картофель, буженина, огурцы Салат Гнездо Глухаря,  
свежие, сыр, яйцо, майонез, зелень 100 г

Салат Море вкуса, 100 г  
59.90

**50<sup>90</sup>**

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

Язык говяжий  
отварной, 100 г  
106.90

**79<sup>90</sup>**

Язык говяжий



Кулинария

Салат Искусшение,  
100 г  
77.40

57<sup>90</sup>



Креветки, крабовые палочки, огурец, яйцо куриное, кальмар, икра лососевых, майонез, соль, перец белый молотый, зелень петрушки

Салат Цезарь  
с креветками,  
100 г  
59.90

44<sup>90</sup>

П Р И Г О Т О В Л Е Н О  
В а с



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

Салат Нисуаз с тунцом, 100 г  
44.90

33<sup>40</sup>



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

Курица фаршированная  
с картофелем и грибами  
29.90

22<sup>40</sup>



Цыпленок охлажденный, картофель, грибы шампиньоны свежие, зелень розмарина, соль, перец белый молотый, чеснок, масло растительное, тесто слоеное бездрожжевое, мед, соус соевый, паста томатная, салат айсберг, лук репчатый красный.

# Нового Года

× К Л А С С И К А ×



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

## СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

🍴 1 порция ⌚ 10 минут +10 минут

- ★ 350 г стейк
- ★ 1 ст. л. растительного масла
- ★ Соль, перец и сливочное масло по вкусу

**1**  
Про жарка medium. Смажьте стейк растительным маслом, приправьте солью и перцем. Обжарьте мясо на раскаленной чугунной сковороде-гриль при температуре 55-60 °С. по 2,5 минуты с каждой стороны, переверните. И так 2 раза.

**2**  
Заверните стейк в фольгу вместе с веточкой розмарина и кубиком сливочного масла и дайте ему «отдохнуть» 10 минут.

**3**  
Подать с перечным соусом.

~~629~~

**499<sup>00</sup>**

Говядина мраморная  
мякоть бедра без кости,  
охлажденная, Блэк  
Ангус, Мираторг, кг

~~1999~~

**1399<sup>00</sup>**

Сковорода-гриль Vari  
литая, 26×26 см

~~89,99~~

**59<sup>90</sup>**

Рукав для  
запекания  
Фрекен  
Бок, 5 м



~~от 49,99~~

**от 31<sup>99</sup>**

Приправы  
Санта Мария\*\*

399,-

**199<sup>00</sup>**

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



999,-

**699<sup>00</sup>**

Набор  
разделочных досок  
TalleR 3 предмета



Ножи в  
ассортименте,  
10/13/15 см  
~~от 399,-~~



**от 249<sup>00</sup>**



Лопатка/  
Ложка  
Natura,  
бамбук  
**79.90**

**49<sup>99</sup>**

**С СОУСОМ ВСЕГДА ВКУСНЕЕ!**

Мякоть помидора Pomito,  
500 г | Помидоры  
протертые Pomì, 500 г  
**89.99**

**49<sup>99</sup>**



Долмио Песто с  
Базилком, 180 г  
**214.90**

**149<sup>90</sup>**



Книга Выбор Джейми. Блюда из мяса | Мировая  
кухня | От стейка до ростбифа. Всё из говядины  
**699,-**

**490<sup>00</sup>**



389,-

**219<sup>00</sup>**

Свинина окорок без  
кости, охлажденная,  
Мираторг, 850 г

Язык говяжий  
замороженный  
Самсон, кг  
**499,-**

**369<sup>00</sup>**



Кролик тушка  
замороженный, кг  
**499,-**

**379<sup>00</sup>**



# ~ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ~ СКАЗКА

ФРАНЦИЯ

## ЗАПЕЧЕННАЯ ИНДЕЙКА

🍴 10-14 порций ⌚ 4 часа

- ★ 1 индейка
- ★ 400 мл бульона
- ★ 2-3 лимона
- ★ 6-8 зубчиков чеснока
- ★ Сливочное масло, соль, перец, специи и сухие травы – по вкусу

1

Натрите индейку расплавленным сливочным маслом, специями и травами, начините зубчиками чеснока и порезанными пополам лимонами.

2

Разогрейте духовку до 230 °С. Налейте в противень бульон, на противень поставьте решетку, на решетку положите индейку. Запекайте при 150 °С. Время запекания зависит от веса птицы.

3

Извлеките индейку из духовки через 1,5-2 часа, переверните и полейте соком из противня. Повторяйте это через каждые 30-40 минут. Проверьте готовность с помощью зубочистки.

359,-

**279<sup>00</sup>**

Индейка охлажденная  
Пава-Пава, кг



499,-

**349<sup>00</sup>**

Лоток для запекания  
Atmosphere, 40×30×6 см



от 15,99

**от 9,49**

Приправы  
Айдиго\*\*



~~69.90~~  
**49.90**

Яйцо перепелиное ЭКО-  
Птицефабрика, 20 шт



~~389.-~~  
**299.00**

Свинина вырезка  
охлажденная, 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 смесь бёдрышки.

3

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





Финляндия

# РУЛЕТ ПО-ФИНСКИ

🍴 6 порций ⌚ 1,5 часа

- ★ 1 рулет по-фински
- ★ ягодный соус – по вкусу

1  
Выложите рулет в форму для запекания, запекайте час при 200 °С.

2  
Снимите фольгу с формы через час, уменьшите температуру до 180 °С и запекайте 30 минут до появления корочки.

3  
Подавайте, порезав на ломтики и полив ягодным соусом.



# Медальоны



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 кунжute.

**3**  
Жарьте на сковороде с добавлением растительного масла до состояния золотистой корочки, переворачивая каждые 5 минут.

# ENGLISH Roast BEEF

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

## РОСТБИФ

👤 5-7 порций ⌚ 2 часа 45 минут

- ★ 1-1,5 кг говядины (тонкий край или огузок)
- ★ 3 ст. л. растительного масла
- ★ соль и перец по вкусу

**1**  
Натрите мясо солью и молотым перцем, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1,5 часа.

**2**  
Разогрейте растительное масло в сковороде до кипения. Положите туда освобожденный от пленки кусок мяса и, переворачивая, обжарьте со всех сторон до появления темной корочки.

**3**  
Разогрейте духовку до 200 °С, положите говядину на решетку с фольгой, а под решетку – противень. Запекайте 45 минут, каждые 15 минут поливая мясо соком, стекающим на противень.

**4**  
Проткнув кусок зубочисткой, проверьте готовность. Выньте ростбиф из духовки, оставьте на 30 минут и разрежьте на ломтики поперек волокон.



# Океана



~~419~~  
**349<sup>00</sup>**

**Форель радужная потрошенная охлажденная, с головой, 200-300 г, кг**

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

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

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

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



~~199~~  
**119<sup>00</sup>**

Приправа Kotanyu мельница в ассортименте, 35-92 г



~~44.99~~

**26<sup>99</sup>**

Приправа Kotanyu 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<sup>00</sup>**

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

~~89.90~~

**59<sup>99</sup>**

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

~~189~~

**129<sup>00</sup>**

Тфелоновый лист для выпекания, You'll Love, 33x40 см



219.-  
**169<sup>00</sup>**

Скумбрия с головой  
охлажденная непотрашенная, кг



399.-  
**299<sup>00</sup>**

Горбуша Премиум потрошенная, с головой, кг



999.-  
**799<sup>00</sup>**

Креветки королевские варено-мороженые,  
очищенные с хвостом, кг



349.-  
**269<sup>00</sup>**

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



469.-  
**369<sup>00</sup>**

Кальмар  
Командорский, кг

369.00  
**259<sup>00</sup>**

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



449.90  
**299<sup>90</sup>**

ITLV масло  
оливковое  
EV Balansio  
(Охибланка) |  
EV Elegante  
(Арбекина) |  
Extra Vir-  
gen | Масло  
виноградное,  
500 мл



× НОВОГОДНИЙ СТОП ×

ЗА

# МИНУТ

Икра лососевая  
Путина, 120 г  
~~769.50~~

**619<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
Красное  
Золото, 100 г  
~~499.-~~

**379<sup>00</sup>**

~~529.-~~

**399<sup>00</sup>**

Икра лососевая,  
Находкинский,  
140 г

~~100.17~~

**64<sup>99</sup>**

Тарталетки  
для икры Кит,  
30 шт, 220 г |  
Для салата,  
15 шт, 250 г –  
~~111.59/74.99~~

~~1399.-~~

**1199<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
Меридиан,  
210 г

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

**153<sup>90</sup>**

~~66.90~~

**45<sup>90</sup>**

Икра сельди  
слабосоленая, 100 г



~~739.-~~

**589<sup>00</sup>**

Осетр кусок  
горячего копчения,  
СК, 300 г

Тунец филе-  
кусочек холодного  
копчения, Vici, 300 г  
~~514.-~~

**399<sup>00</sup>**



~~1349.-~~

**999<sup>00</sup>**

Икра лососевая,  
Красное  
Золото,  
270 г



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

**79<sup>90</sup>**



1399,-

**1119<sup>00</sup>**

Икра лососевая  
Меридиан, 210 г



419,-

**339<sup>00</sup>**

Масляная рыба  
холодного  
копчения, филе-  
кусок, 300 г, Vici



399,-

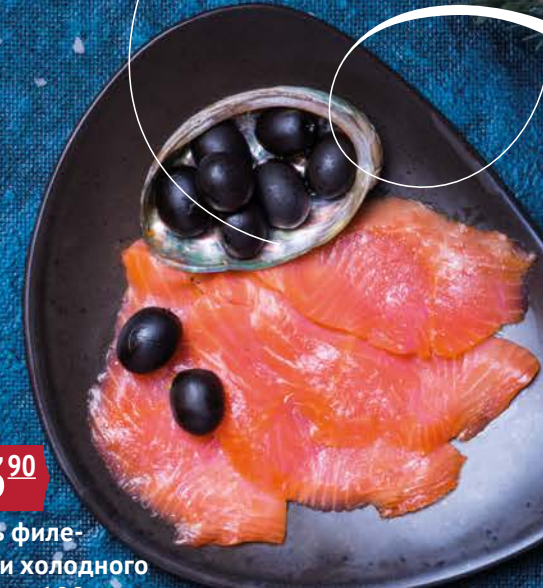
**299<sup>00</sup>**

Осетр филе-  
ломтики горячего  
копчения СК, 150 г

199.90

**153<sup>90</sup>**

Форель филе-  
ломтики холодного  
копчения, 100 г



1559,-

**1249<sup>00</sup>**

Краб в собственном соку  
натуральный, Путина, 240 г |  
210 г — 1999,-/1599,-



Палтус  
потрошенный  
без головы  
холодного  
копчения, 100 г  
**152.40**

**121<sup>90</sup>**



3019,-

**2339<sup>00</sup>**

Икра  
осетровая,  
Стандарт,  
РИД, 50 г

1569,-

**1250<sup>00</sup>**

Форель  
филе-кусок  
слабосоленая  
А'море, 1 кг



× НОВОГОДНИЙ СТОП ×

ЗА

# МИНУТ

~~1599,-~~

**1099<sup>00</sup>**

Сыр President  
Линго с белой  
плесенью,  
60%, 1 кг



~~234,-~~

**159<sup>00</sup>**

Гречкий  
орех  
Семушка,  
110 г

~~399,-~~

**249<sup>00</sup>**

Сыр Dziugas  
40%, 240 г

~~289,-~~

**194<sup>00</sup>**

Кешью Семушка  
жареный, 150 г



~~124,00~~

**92<sup>99</sup>**

Тортильи  
Mission  
пшеничные, 330 г



~~159,90~~

**99<sup>90</sup>**

Скумбрия холодного  
копчения кусочки, без  
головы, ОКЕЙ, 280 г

Сыр мягкий с голубой  
плесенью, 50%  
Синегорье, 1 кг, Россия  
~~999,-~~

**649<sup>00</sup>**

~~339,-~~

**229<sup>00</sup>**

Миндаль  
жареный  
Семушка,  
150 г



~~189,-~~

**129<sup>00</sup>**

Крем сыр  
Sante Blue  
Cheese  
Gallery,  
55%, 150 г



~~444,-~~

**309<sup>00</sup>**

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<sup>99</sup>**

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

~~1243.24~~

**994<sup>00</sup>**

Икра лососевая Красное Золото, 230 г

Масло Край Курая крестьянское 72,5%, 180 г ~~94.90~~

**79<sup>90</sup>**

Варенье Ратибор Абрикос, 400 г ~~159.90~~

**99<sup>99</sup>**

~~159.90~~

**99<sup>99</sup>**

Варенье Ратибор Малина | Клюква, 400 г

~~189.~~

**109<sup>00</sup>**

Бекон Венгерский, сырокопченый, нарезка, Дымов, 200 г

~~967.55~~

**499<sup>00</sup>**

Колбаса варено-копченая, Микоян Сервелат Кремлевский, кг

~~170.87~~

**99<sup>90</sup>**

Колбаса сырокопченая Миланская, Генеральские колбасы, 150 г

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

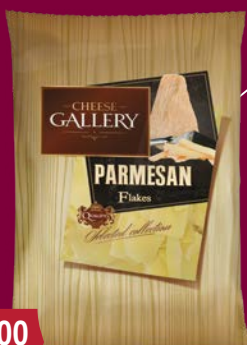


Шея в маринаде свиная охлажденная  
Мираторг кг

# ЩЕДРА ЗДРАВСТВУЕТ

# Цезарь

**О'КЕЙ**  
рекомендует



**164<sup>00</sup>**

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

Воймите 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

Воймите 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.

# ПРОСТО ~ ЛЮБОВЬЮ

**О'КЕЙ**  
рекомендует



**234<sup>00</sup>**

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.





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 Порезьте семгу на небольшие пласти и вставьте в мягкий сыр.

3 Украсьте сверху петрушкой или укропом.



**О'КЕЙ**  
рекомендует

скидка  
**25%**

Сыр мягкий  
eL'NUAR, паприка  
Прованские  
травы, 300 г



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



149.90

**92<sup>90</sup>**

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

# Росса

ПАСТА



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 икры
- ★ 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.Пудовь.

**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<sup>49</sup>**

Мука С.Пудовь пшеничная цельнозерновая обойная, 1 кг | Для пиццы, 1 кг – 74.99/47.99 | Из твердой пшеницы, сорт высший – 94.99/39.99



14990.00

**9990<sup>00</sup>**

Пастамашина Phillips HR2332/12





Хороший вкус  
чувствуешь сразу





299.  
\* **199<sup>90</sup>**

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



99.99  
**66<sup>99</sup>**

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



99.99  
**59<sup>99</sup>**

Икра Ресторация Обломов из молодых  
кабачков/ баклажанов, 420 г



119.90  
**74<sup>99</sup>**

Шпроты в масле,  
175 г

139.90  
**69<sup>99</sup>**

Ананасы кусочками/кольцами  
Vegda в легком сиропе, 580 мл



99.90  
**59<sup>99</sup>**

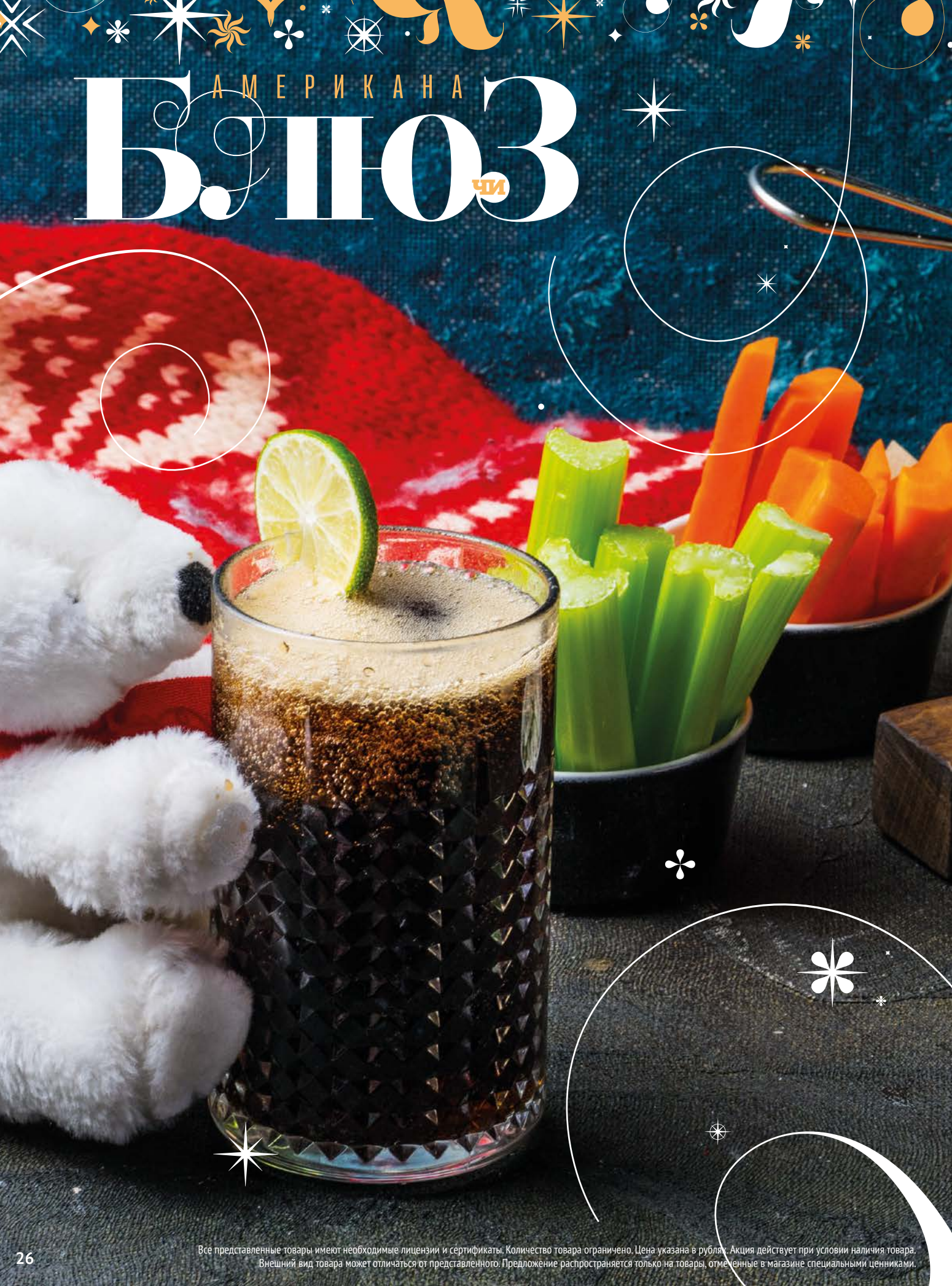
Томатная паста  
Томатоф, с/б, 500 мл



129.90  
**74<sup>99</sup>**

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

# АМЕРИКАНА Б.ШЮЗ



**О'КЕЙ**  
рекомендует

**199<sup>00</sup>**

Сыр с голубой плесенью Castello®  
Blue Classic,  
50%, 125 г



## 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.



# 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<sup>99</sup>**

Шоколад ОКЕЙ темный / Молочный / с фундуком, 90 г



254.

**179<sup>00</sup>**

Миндаль ОКЕЙ жареный, 150 г

Сливки стерилизованные, 20%, ОКЕЙ, 500 мл

104.

**84<sup>00</sup>**



Яйцо куриное ОКЕЙ СО с микроэлементами, 6 шт

41.99

**34<sup>90</sup>**



80.90

**65<sup>00</sup>**

Клубника, ОКЕЙ, 300 г



62.49

**49<sup>99</sup>**

Мука ОКЕЙ пшеничная, 2 кг

114.99

**79<sup>99</sup>**

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



70.99

**59<sup>99</sup>**

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

# Гаванна



КУБА

## БЛЭК ДЖЕК

🕒 1 порция 🕒 3 минуты

- ★ 250 г содовой
- ★ 1 ч. л. вишневого сиропа
- ★ 1 ч. л. миндального сиропа
- ★ лёд – 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
- ★ лёд – 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<sup>99</sup>**

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

× НОВОГОДНИЕ ×  
**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 расплавленный 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 кожу с мандарин и нашинкуйте их кружочками. Добавьте специи: половинку палочки корицы и несколько иголок 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<sup>90</sup>**



54.99

**34<sup>49</sup>**

Вода  
минеральная  
Татни  
негазированная/  
газированная,  
1,25 л



Кондитерские изделия маршмеллоу  
Guandy sweet & soft/мини, 75 г  
49.99

**33<sup>99</sup>**



66.40

**49<sup>90</sup>**

Молоко Край  
Курая, питьевое/  
пастеризованное  
3,2%, 1000 г



Апельсины/Мандарины/  
Грейпфрут отборные, кг

скидка  
**30%**



Приправа Kamis в  
ассортименте, 10-20 г  
от 43.99

**от 28<sup>49</sup>**



»»» НОРВЕЖСКИЙ «««

# ГЛЮГ



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.

# 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  
Меню, 5×3,5 см, 50 шт.

149,-

**89<sup>99</sup>**



Сливки Домик в деревне  
стерилизованные,  
33%, 480 мл  
**205.60**

**159<sup>90</sup>**



Мука Предпортовая  
пшеничная, 2 кг  
**79.99**

**49<sup>99</sup>**



279,-

**169<sup>00</sup>**

Форма для маффинов  
Atmosphere  
Christmas  
силиконовая,  
6 шт.



Сахар-песок  
Чайкофский  
экстра,  
900 г

**75.99**

**52<sup>99</sup>**



49.99

**36<sup>90</sup>**

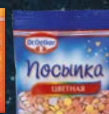
Маргарин для выпечки  
Пышка, 250 г



209,-

**139<sup>00</sup>**

Форма для выпечки  
силиконовая,  
6 шт. | 12 шт. —  
**499,-/299,-**



от 6.99

**от 4<sup>49</sup>**

Для выпечки в ассортименте Dr. Oetker  
разрыхлитель/сахарная глазурь/сахарная  
пудра/посыпка цветная, 10-100 г



× К Л А С С И К А ×

# Нового Года

Торт Mirel Ягодный  
мусс, 900 г  
499,-

**374<sup>00</sup>**



Набор пирожных  
Муравейник, Mirel, 420 г  
159.99

**119<sup>00</sup>**



Торт Наполеон  
с сливочным  
кремом, 100 г  
29.99

**25<sup>40</sup>**



Пекарня

Коврижка  
Фруктовая, 100 г  
32.99

**27<sup>90</sup>**



Пекарня

ВКУС ПРАЗДНИКА!

Кекс Праздничный,  
100 г  
30.99

**25<sup>90</sup>**



Пекарня

Пирожное медовое  
со сгущенным  
молоком  
32.99

**27<sup>90</sup>**



Пекарня

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<sup>24</sup>**

Хлопья Геркулес,  
Агро-Альянс, 400 г

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 сахарной 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

122.90

**89.90**

Масло  
Сладкосливочное  
Экомилк,  
82,5%, 180 г



»»» У Д О В О Л Ъ С Т В И Я «««

# 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

259.99

**167<sup>90</sup>**

Напиток миндальный  
обогащенный  
кальцием и  
витаминами Alpro, 1 л



# 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<sup>00</sup>**

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

# Десерт

227.38

**139<sup>00</sup>**

Мороженое  
пломбир Талосто  
Торт-рулет Венеция  
Классический ванильный |  
Классический шоколад, 450 г



109.-

**69<sup>99</sup>**

Мороженое Nestle 48 копеек, пломбир  
/Крем-брюле /Карамель брикет /  
шоколадное с шоколадным соус, 420 мл

157.66

**99<sup>99</sup>**

Мороженое пломбир  
Айсберри Филевское, 450 г



66.69

**49<sup>99</sup>**

Шоколад Особый,  
фабрика им.Крупской, 90 г



65.99

**32<sup>99</sup>**

Сироп Пиканта, клюквенный,  
кленовый, вишневый, 300 г



499.-

**359<sup>00</sup>**

Мороженое Baskin Robbins, 1000 мл\*\* |  
Клубничное отличное, 500 мл - ~~339.-/239.-~~

295.00

**189<sup>00</sup>**

Мороженое пломбир  
Золотой Стандарт  
Классический |  
Зефир в шоколаде |  
С черникой, 475 г



469.-

**299<sup>00</sup>**

Чизкейк New-York  
с клубникой, 520 г



681.29

**429<sup>00</sup>**

Чизкейк  
New-York, 1 кг



# ПОСЛЕ

» ФРУКТОВЫЙ «

СКИДКА

~ ДО ~

30%

~ НА ~

ФРУКТЫ  
И ЯГОДЫ\*\*

# ДРУЖЕСКИЕ СОВЕТЫ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ НОВОГОДНЕЕ ЧАЕПЬИТИЕ

- ★ 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 нарежьте 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, воспользуйтесь обычными. Рыбу, поданную целиком, необходимо разделить, избавив от костей, хребта и головы.





## ПАСТА № 1 В ИТАЛИИ\*

199,-

**129<sup>00</sup>**

Макароны  
Barilla Лазанья/  
Фетучини, 500 г



169,-

**109<sup>00</sup>**

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

**· СКИДКА 35% ·**



179,-

**144<sup>00</sup>**

Свинарина  
копчено-вареная  
Деликатесная, 400 г

OMPK.RU

# DOLMIO



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

29%

119<sup>90</sup>

**84<sup>99</sup>**



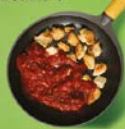
## Новогодний рецепт от DOLMIO®

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Томатный соус Dolmio® «Традиционный» 500 г  
Филе куриной грудки 4 шт  
Бекон сырокопченый 200 г  
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!

Дружная команда

# О'КЕЙ

отлично жить вместе!

желает вам разделить этот праздник с самыми близкими и родными людьми.

# Дарите друг другу?

тепло и любовь и пусть весь ваш год будет наполнен чувством радости и безмятежности и подарит множество светлых воспоминаний.

Искренне ваши, команда О'КЕЙ



От чистой  
ПРИРОДЫ  
и ЧИСТОГО  
Сердца.

• СКИДКА 20% •

Сыр Valio,  
140/350 г\*\*



L'OR

КОФЕ, СОВЕРШЕННЫЙ, КАК ЗОЛОТО

L'OR ОЗНАЧАЕТ «ЗОЛОТО» ПО-ФРАНЦУЗСКИ

449<sup>00</sup>

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



329<sup>00</sup>

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

L'OR ЧТО МОЖЕТ БЫТЬ ЛУЧШЕ ЗОЛОТА



95.99

64<sup>99</sup>

Наггетсы  
куриные, 300 г



95.99

64<sup>99</sup>

Наггетсы  
Традиционные, 300 г

117.32

87<sup>99</sup>

Наггетсы  
с сыром, 300 г

НАГГЕТСЫ

Традиционные

С сыром

Куриные

www.petushok.ru

МАГНАТ

Мороженое  
Магнат  
Трюфель  
+Брюнетка,  
81 г, 3 шт

179<sup>00</sup>



25% В ПОДАРОК!

МАГНАТ  
100% ШОКОЛАД

2 x ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ  
1 x БРЮНЕТКА

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ВИДЫ  
В ОДНОЙ УПАКОВКЕ!

2 x Магнат Шоколадный Трюфель

1 x Магнат Брюнетка

25% В ПОДАРОК!

\*\*Товары, участвующие в акциях,  
уточняйте в магазинах

# БЫСТРО И ПРОСТО!

С пакетом для запекания внутри



**3 по цене 2**  
**17<sup>32</sup> 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-КУПЧЕСКИ, 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. одновременно

# KAMIS

## Встречай Новый год вкусно!



199.

**109<sup>00</sup>**

Приправа к мясу/курице, 48/53 г

229.

**124<sup>00</sup>**

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

**СКИДКА 45% К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ**

НА ОСНОВЕ СТАРИННЫХ РУССКИХ РЕЦЕПТОВ



# ЕЛАХА

## ВКУС РУССКИХ ТРАДИЦИЙ

**74<sup>00</sup>**

Медовуха/Сидр Елаха, 4,5%, 0,5 л\*\*



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%**

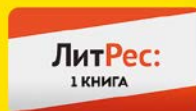
Подробный рецепт смотри на сайте [www.santamaria.ru](http://www.santamaria.ru) или на оборотной стороне упаковки продуктов

# LIPTON GO!



**1 ПОКУПАЙ LIPTON ICE TEA 2 АКТИВИРУЙ КОДЫ на [www.LiptonGo.ru](http://www.LiptonGo.ru) 3 ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ!**

**ГАРАНТИРОВАННО СЕРТИФИКАТЫ**



**КАЖДЫЕ 2 НЕДЕЛИ**

**3 ПОЕЗДКИ ТВОЕЙ МЕЧТЫ НА ДВОИХ!**



**КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ**

2 СЕЛФИ-ДРОНА

2 ВИДЕО-СТАБИЛИЗАТОРА

2 ФОТОКАМЕРЫ



Акция «ЛиптонГо» 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 участвует 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](http://www.LiptonGo.ru).

49.99

**29.99**

Кетчуп Балтимор,

260 г\*\*



от 24.90

Майонез Calvé,  
230-700 г\*\*



от 29.99

Приправа Knorr  
на второе\*\*

**3=2**

## СТАНЬ КОРОЛЕВОЙ НОЧИ!

# ВЫИГРАЙ МАНИКЮР ИЛИ ПЛАТЬЕ

КУПИ 3 ЛЮБЫХ ПРОДУКТА



**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](http://www.unilever25.ru). Для участия в стимулирующем мероприятии необходимым условием является приобретение минимум одного продукта брендов Calvé, 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, участвующие в 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.

# Кетати!

- ★ 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<sup>00</sup>**



Новый Год  
не проспшишь  
с кофе

**WOLLINGER**



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!  
СЕРДЕЧНО ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС И ВАШИХ БЛИЗКИХ

**С НОВЫМ  
ГОДОМ!**

Желаем в 2018 году ярких гастрономических впечатлений, интересных событий и ежедневных побед на кулинарном поприще!

ПУСТЬ ВАШИ ТРАПЕЗЫ БУДУТ  
ВКУСНЫМИ И ВЕСЕЛЫМИ!

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И СЧАСТЛИВЫ!



Чудесное  
новогоднее настроение  
в вашем доме







Главное – есть Valio!  
С НОВЫМ ГОДОМ!



58.50

**43<sup>90</sup>**

Йогурт питьевой  
Valio, 0,4%, 330 г\*\*



87.99

**68<sup>90</sup>**

Сливки Valio  
кулинарные,  
20%, 250 мл



25.66

**49<sup>90</sup>**

Сливки Valio  
для кофе,  
10%, 250 мл



98.96

**77<sup>40</sup>**

Молоко 1,5%, 1 л | Молоко  
2,5%, 1 л – 98.90/77.40  
3,2%, 1 л – 105.99/79.90



Мистраль

РИС  
КУБАНЬ  
ДЛЯ  
ПЛОВА

КАЧЕСТВО  
№1  
В РОССИИ

Счастливого  
Нового года  
с Мистраль!

89.99

**58<sup>49</sup>**

Рис для плова Кубань,  
900 г, Мистраль



\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах

\* П Р Е Д В К У Ш Е Н И Е \*

# ПРАЗДНИКА

499

199<sup>00</sup>

Набор  
фужеров  
Vanquet,  
6 шт, для  
шампанского,  
155 мл/  
Для воды,  
255 мл

✳

149

99<sup>99</sup>

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

149

79<sup>99</sup>

Свеча Сказочный  
Домик

149

109<sup>00</sup>

Индивидуальная  
салфетка с рисунком,  
бамбук, 30×45 см



56.40

36<sup>90</sup>

Полотенце  
кухонное  
Новогодние  
Рецепты,  
45×60 см



1240

849<sup>00</sup>

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<sup>00</sup>**

Ведерко  
с щипцами  
для льда Karat,  
750 мл

399.-

**179<sup>00</sup>**

Набор из 6 рюмок для  
водки, Vanquet, 63 мл



699.-

**449<sup>00</sup>**

Декантер  
Imperator, 1 л

299.-

**199<sup>00</sup>**

Штоф  
Magnate, 750 мл

» Ш Т О Ф «  
**ШОТ**  
и

389.-

**249<sup>00</sup>**

Графин  
Baron, 1 л

154.-

**99<sup>99</sup>**

Икорница Sincere,  
стекло, 9,5×9 см

199.-

**139<sup>00</sup>**

Набор стопок Luminarc  
Нью-Йорк, 50 мл, 6 шт

199.-

**129<sup>00</sup>**

Графин  
Baron, 500 мл



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

**199<sup>00</sup>**

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

**199<sup>00</sup>**

Тарелка  
сервировочная  
Листок, 15 см  
~~99.99~~

**59<sup>99</sup>**

Розетка  
Rozan, 11 см  
~~59.99~~

**39<sup>99</sup>**

Блюдо Lorous,  
28 см  
~~449.-~~

**299<sup>00</sup>**

Икорница  
Рыбка, 15 см  
~~449.-~~

**299<sup>00</sup>**

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

**79<sup>99</sup>**

Блюдо Santa,  
39x14 см  
~~299.-~~

**199<sup>00</sup>**

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

**199<sup>00</sup>**

129,-

**79<sup>99</sup>**

Кружка Зимний узор /Снежинка; фарфор, 350 мл

249,-

**149<sup>00</sup>**

Кружка Золотой ананас 350 мл | Тарелка 17 см, фарфор – 499,-/299,-

от 499,-

**199<sup>00</sup>**

Набор фужеров Pasabahce для вина/шампанского/мартини, 3/4/6 шт.

39.99

**29<sup>99</sup>**

Салфетка сервировочная 30×28 см

149,-

**79<sup>99</sup>**

Свеча Символ Года, золото/серебро, 6×12 см\*\*

599,-

**349<sup>00</sup>**

Скатерть Новогодняя, 120×180 см\*\*

349,-

**199<sup>00</sup>**

Ароматизированная свеча AIRWICK Candle Сладкая Ваниль/Цветочная Фантазия/Лесные ягоды/Анти-табак Апельсин, 105 г

149,-

**69<sup>99</sup>**

Коктейльные трубочки Салют, 12 шт, 24 см | Шпажки с фольгой для праздничной сервировки, 20 шт



199,-

**99<sup>99</sup>**

Набор свечей Праздничный в ассортименте, 2 конические + 2 фигурные свечи в гильзе

59.99

**39<sup>99</sup>**

Набор тарелок Новогодних, картон, 6шт, 23 см /Набор стаканов новогодних, картон, 6 шт, 0,3 л



129,-

**69<sup>99</sup>**

Салфетки Перышко Prestige в ассортименте, 3 слоя, 20 шт.



× Н О В О Г О Д Н И Е ×

# Салюты и Хлопушки

39.99

**24<sup>99</sup>**

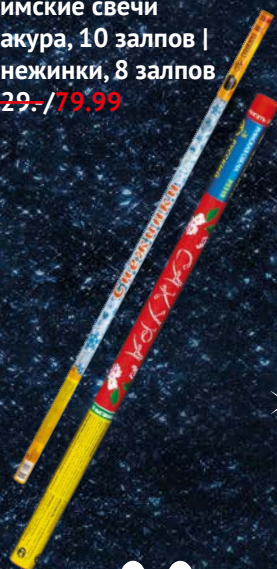
Свечи  
бенгальские,  
в пакете,  
210 мм, 6 шт.



129.

**69<sup>99</sup>**

Римские свечи  
Сакура, 10 залпов |  
Снежинки, 8 залпов  
~~129./79.99~~



99.99

**69<sup>99</sup>**

Фонтаны  
Арабская  
ночь



99.99

**69<sup>99</sup>**

Летающие фейерверки  
Огненные пчелы, 12 шт.



399.

**259<sup>00</sup>**

Салют Троль,  
6 залпов



# 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<sup>00</sup>**

Салют  
Снежник,  
9 залпов



~~979.-~~  
**699<sup>00</sup>**

Салют  
12 месяцев,  
12 залпов



~~979.-~~  
**699<sup>00</sup>**

Салют  
Сюрприз,  
16 залпов



~~1799.-~~  
**1199<sup>00</sup>**

Салют  
Сказочный сон,  
16 залпов



× Н О В О Г О Д Н И Е ×

# ФЕЙЕРВЕРКИ

## 2018

24.99

**12<sup>99</sup>**

Свеча  
бенгальская  
в пакете,  
6 шт.



29.99

**19<sup>99</sup>**

Хлопушка  
с конфетти,  
100 мм



329.-

**229<sup>00</sup>**

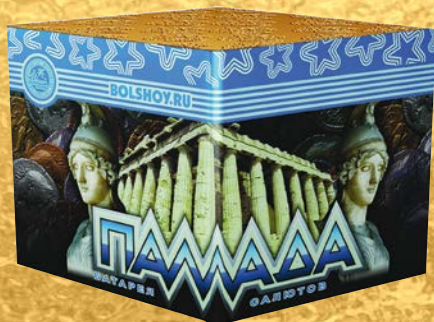
Римская  
свеча Феникс



899.-

**599<sup>00</sup>**

Салютная  
батарея  
16 залпов  
Паллада/Арго



1199.-

**849<sup>00</sup>**

Салют 19 залпов  
Зов джунглей/  
Время чудес



1599.-

**1199<sup>00</sup>**

Салют 16  
залпов Зимний  
вечер/Метеор/  
Иллюзион/Пандора





# 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<sup>00</sup>**

Салют 18 залпов  
Чародей/Маэстро



2199.-

**1499<sup>00</sup>**

Салют 13 залпов  
Новогодний подарок/  
Новый Год



3599.-

**2699<sup>00</sup>**

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



5099.-

**3799<sup>00</sup>**

Салют 49 залпов С торжеством/  
Молодежный/Русская зима



× Н О В О Г О Д Н Я Я ×

# БАНЯ

Набор Банный презент: шапка, рукавица, белый-серебро/серый-серебро, 249,-

**179<sup>00</sup>**

Шапка банная Be cool, войлок | Нюх как у собаки, глаз как у орла, войлок 129,-

**99<sup>90</sup>**



599,-  
**399<sup>00</sup>**



799,-  
**599<sup>00</sup>**

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

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

259,-

**199<sup>00</sup>**

Кипарисовик элвуди, цветной сливер



219,-

**169<sup>00</sup>**

Кипарисовик | Ель - 249,-/189,-



99.90

**79<sup>90</sup>**

Пуансеттия красная



349,-

**279<sup>00</sup>**

Шапка-ушанка с принтом Ротвейлер/Овчарка, войлок

Н О В О Г О Д Н Е Е ×

# Зимнее Барбекю

Мангал-дипломат  
Союзгриль с сумкой  
1299,-

**899<sup>00</sup>**



Мангал Fire wood MR-3,  
сталь 1,5 мм, 4,6 кг  
1599,-

**999<sup>00</sup>**



69,-

**49<sup>90</sup>**

Уголь древесный  
Орион, 1,5 кг

149,-

**99<sup>00</sup>**

Гель горючий  
для розжига  
Fin tippa, 1,0 л



199,-

**99<sup>00</sup>**

Мангал Piktime Эконом,  
сборно-разборный, 320×240×320 см



САМОЕ НЕОБХОДИМОЕ!

399,-

**199<sup>00</sup>**

Решетка-гриль объемная  
с антипригарным покрытием  
55(+3)×31×24×6 см



349,-

**199<sup>00</sup>**

Набор шампуров  
плоских в блистере,  
55 см



699,-

**449<sup>00</sup>**

Набор для барбекю  
3 предмета, лопатка,  
щипцы, вилка



# БОЛЬШЕ ПОКУПКА - БОЛЬШЕ ВЫГОДА

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



**1** Совершите покупки  
в магазинах сети О'КЕЙ  
с 01.12.2017 по 31.12.2017

**2** Получите слип чек  
со скидкой на следующую покупку

При покупке на сумму\*:

- от 1000 до 1999 р – слип чек на скидку в размере 50 рублей.
- от 2000 до 2999 р – слип чек на скидку в размере 100 рублей.
- от 3000 до 4999 р – слип чек на скидку в размере 200 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 700 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](http://www.okmarket.ru)

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**  
ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО

# КУХНЯ В СТИЛЕ Мосассино

# 50%

СКИДКА В ОБМЕН  
НА НАКЛЕЙКИ



## СОВЕРШИТЕ

покупку в магазинах О'КЕЙ  
или интернет-магазине [okeydostavka.ru](http://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



\*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!**

110.79

**82<sup>99</sup>**

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



109.90

**74<sup>49</sup>**

Круггетсы  
сочные, 250 г,  
Горячая  
Штучка



**Горячая штучка!**

89.90

**66<sup>99</sup>**

Пельмени Бульмени  
со сливочным  
маслом, 430 г, Горячая  
Штучка || большие =  
~~94.40~~/69.99



**154<sup>00</sup>**

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



**VALIO GLOGI**

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

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



**Морозко**

60.29

**35<sup>99</sup>**

Тесто слоеное  
бездрожжевое  
/ дрожжевое,  
400 г



**78<sup>99</sup>**

Тесто  
дрожжевое,  
1000 г

**58<sup>49</sup>**

Тесто слоеное  
песочное,  
500 г



**65<sup>99</sup>**

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.





Всего ✨  
наилучшего  
в Новом Году!

ваш

**О'КЕЙ**

ОТЛИЧНО ЖИТЬ ПРАКТИЧНО