

У СВЕЖЕСТИ ХОРОШИЙ ВКУС

23
РЕЦЕПТА

Сезон
есть!

ГОТОВИМ
ВМЕСТЕ!

Пасхальный кулич,
нежный стейк,
легкий суп из брокколи



СЛОБОДА

Узелки с курицей и грибами



ИНГРЕДИЕНТЫ

- майонез "Слобода" Оливковый
- 100 г вареного куриного филе
- зеленый лук
- 40 г репчатого лука
- 8 тонких блинчиков
- 30 г моркови
- 50 г вареных шампиньонов

Лук и морковь очистить, тонко нашинковать и обжарить на медленном огне. Куриное филе нарезать мелкими кубиками. Шампиньоны измельчить. В сковороде с морковью и луком положить куриное филе, грибы и майонез, прогреть 2 мин. Снять сковороду с огня, все перемешать, посолить и поперчить. Теплый салат разложить по блинчикам, собрать их в узелки и завязать перышком зеленого лука.

от -17%

от ~~60.49~~
49.99

Майонез оливковый
Слобода, 67%, 375 г



Встречайте весну с О'КЕЙ!

Весна – это время обновления, когда природа вновь радует нас живыми яркими красками и молодой энергией. А значит, пора и нам возвращаться в форму, менять свой зимний рацион на более свежий, витаминный, чтобы быть такими же красивыми и легкими, как эти весенние солнечные деньки.

Вы держите в руках особенный выпуск, в котором мы решили не только показать вам наши товары, но и поделились идеями интересных и полезных блюд, и постарались передать настроение наступающего сезона, ведь у свежести тоже есть вкус!

С чего начать обновление и как помочь организму достичь гармонии, знает диетолог Елена Тихомирова. Вот для начала программа минимум:

– ужинайте до 20.00, поздний прием пищи принесет усталость, отеки и лишние килограммы.

– следите за тем, чтобы в течение дня вы хотя бы трижды питались полноценно.

– пейте 2 литра чистой воды в сутки – это здоровая привычка и проявление уважения к организму.

– будьте в тренде, выбирайте этой весной все натуральное и полезное: рыба и морепродукты восполнят запасы белка и йода; курица, индейка, говядина или нежирная свинина – белка и железа. А цитрусовые, киви, свежие и замороженные ягоды спасут от дефицита витамина С.

Как правильно выбирать и сочетать продукты, в каких из них больше всего необходимых нам веществ и витаминов, как сбросить лишние килограммы без экстремальных диет и как готовить вкусно – обо все этом в наших новых выпусках журнала О'КЕЙ и на официальных страницах О'КЕЙ в соцсетях.

Ваша команда О'КЕЙ



www.okmarket.ru



vk.com/okmarketru



Facebook.com/okmarket.ru



@okmarket_official



Дружная компания

Воскресный обед – прекрасное время, когда вся семья собирается за столом и можно не торопясь общаться с близкими людьми. А еще лучше – приготовить обед всем вместе, веселой дружной командой. Пусть даже дети почувствуют себя шеф-поварами и приготовят самые вкусные на свете блюда!

Рецептами своих любимых блюд для воскресного обеда поделились Роман, Алена, Никита и маленький Ваня Череватенко. Все продукты куплены в гипермаркете О'КЕЙ.

Суп из брокколи с креветками

Этот суп готовится так легко, что с ним вполне справляются даже дети. И вся семья его любит за вкус и пользу овощей.



Стейк с печеной картошкой и острым соусом

Коронное папино блюдо любят все! Особенно, когда на гарнир к мясу печеная картошечка и жгучий соус.



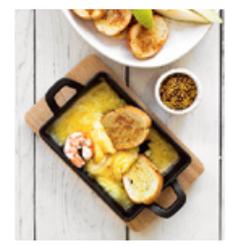
Пончики

Золотистые хрустящие пончики всегда нарасхват. Правда, жарит мама, а больше всего достается детям.



Раклетт

Окунать в горячий сыр креветки, гренки, овощи и даже фрукты – веселое развлечение для всей семьи!



«Раклетт» на сковороде

 4 порции
  30 мин.

12 очищенных сырых тигровых креветок
1 крепкая груша
8 ягод клубники
8 помидоров черри
4 ломтика хлеба для тостов
450 г швейцарского сыра Raclette
2 ст. л. неострой горчицы

1. Подготавливаем ингредиенты: креветки отвариваем в кипящей воде 2 мин., грушу освобождаем от сердцевины и нарезаем дольками, ягоды клубники отделяем от плодоножек, помидоры черри снимаем с веточек. Тостовый хлеб режем кубиками или брусочками и слегка поджариваем.

2. Раскладываем все подготовленные ингредиенты в красивые мисочки, ставим их на стол вместе с тарелками и вилками. В центр стола ставим подставку под горячее.

3. Выкладываем ломтики сыра Раклетт одним слоем в чугунную сковороду. Ставим сковороду на средний огонь или в духовку, разогрев до 180 °С. Готовим 10–12 мин., до образования золотистой корочки.

4. Осторожно переносим сковороду на стол. Накрываем ручку сковороды сложенным полотенцем или прихваткой, чтобы никто случайно не обжегся. Каждый гость подбирает себе на тарелку гарнир по вкусу. Раскладываем расплавленный горячий сыр на гарнир, по желанию добавляем горчицу – и настоящий швейцарский ужин или обед готов!

5. В освободившуюся сковороду размещаем порцию сыра и повторяем, пока он не закончится.



Рекомендуем

В качестве основного ингредиента для данного рецепта отлично подойдет классический сыр Emmi Raclette – ароматный сыр, обладающий пикантным вкусом и мягким сырным тестом, что делает его идеальным для плавления. Сыр Emmi Raclette прекрасно сочетается с овощами, мясом, морепродуктами и даже фруктами. Не ограничивайте свою фантазию, экспериментируйте!



39900

Сыр Emmi Raclette,
нарезка, 45%, 200 г



-30%

Сыр мягкий Бри/с белой плесенью President, 60/73%, 200 г

Сыр Бри – вкусное знакомство с Францией

Бри – мягкий сыр из коровьего молока, названный в честь французского региона, из которого он произошел (это примерно соответствует современному региону Сена и Марна). Для Бри характерен нежный сливочный вкус и средненасыщенный аромат. Под корочкой из белой плесени скрывается сырная мякоть легкого желтоватого оттенка.

Корочка обычно употребляется в пищу, и ее вкус в значительной степени зависит от используемых ингредиентов и условий производства. По некоторым параметрам бри можно сравнить с его знаменитым сородичем, выходящем из Нормандии – Камамбером.

Существует множество видов благородной плесени, из которой можно получить желаемую корочку, основные из них, которые используются для создания пушистой и ароматной корочки сыра Бри – *Penicillium Candidum* и *Geotrichum Candidum*.

Только что изготовленный Бри обладает довольно плотной текстурой, его вкус не такой насыщенный, в нем может присутствовать небольшая кислотка. С течением времени бактерии, содержащиеся в сыре, питаются молочным сахаром – лактозой, расщепляют белок, вследствие чего бри созревает, становится более текучим, и его вкус раскрывается в полной мере. Французы предпочитают именно такой, хорошо созревший сыр, с выраженным ароматом.

Перезрелый Бри содержит неприятное чрезмерное количество аммиака, вырабатываемого теми же микроорганизмами, которые используются для созревания.

Культура употребления французских сыров, как, например, и вин, вырабатывалась годами и поколениями. Сыр с белой корочкой, главным образом это Бри и Камамбер, является не только частью французской кухни, но и образа жизни. Невероятно сложно описать все виды и варианты подачи и употребления французского сыра. Но вот несколько советов, которые могут помочь вам насладиться Бри, даже если вы его никогда до этого не пробовали.

Сыр – это самостоятельное блюдо. Не то чтобы Бри не использовали в кулинарии – нет, есть множество интересных витиеватых рецептов от салатов до выпечки, где можно его применить. И всё-таки, этим сыром можно наслаждаться просто так, без дополнительных ингредиентов. На сырной тарелке, в качестве перекуса, изысканной закуски к вину или даже на завтрак – именно в независимости от чего бы то ни было проявляется его французский характер.

Сыр – это десерт. Да, да, не удивляйтесь. Бри отлично сочетается с мёдом, брусничным или малиновым вареньем, с грушами и другими фруктами и ягодами, орехами. Во Франции сырную тарелку подают в конце трапезы, как самое большое лакомство, прибережённое напоследок.

Сыр «живой». Бактерии, живущие в сыре, постоянно меняют его вкус и текстуру, так что один и тот же кусочек может немного отличаться по вкусу сегодня, завтра и через неделю. В холодильнике недоодеженный сыр застывает белой плесенью – и это нормально. Конечно, не стоит хранить открытый сыр слишком долго, но скорее всего у вас это и не получится..:)

Знакомство с мягкими сырами – как знакомство с самой Францией – может начаться с любого региона и любого сыра, универсального рецепта здесь нет. Начинать своё путешествие и увидите, как много удивительных открытий ждёт вас на пути.



Готовить
легко!MOULIN
VILLA**Рекомендуем**

Коллекция посуды Passion имеет капсулированное дно, благодаря чему тепло распределяется равномерно. Крышки сделаны из жаропрочного стекла с пароотводом, а ручки не нагреваются.

-40%

Посуда Moulin Villa Passion, нержавеющая сталь**

Суп из брокколи с креветками

4 порции 30 мин.

800 г брокколи
8 больших неочищенных креветок
2 луковицы
200 мл сливок жирностью 20%
800 мл овощного бульона
20 г сливочного масла
2 зубчика чеснока
щепотка тертого мускатного ореха
соль, свежемолотый черный перец

1. Брокколи разбираем на небольшие соцветия. Откладываем 4 соцветия для подачи. У оставшихся соцветий отрезаем стебли и вместе с луком и чесноком нарезаем соломкой.

2. Разогреваем в кастрюле с толстым дном сливочное масло, обжариваем лук и чеснок, 3 мин. Добавляем брокколи (соцветия и стебли) и тушим на среднем огне, 2–3 мин. Вливаем бульон и доводим до кипения.

3. Снимаем кастрюлю с огня. Даем овощам немного остыть, перекладываем содержимое кастрюли в чашу блендера и измельчаем до однородного пюре.

4. Одновременно отвариваем в кипящей подсоленной воде креветки, 1–2 мин. Очищаем и храним в тепле.

5. Овощное пюре возвращаем в кастрюлю. Добавляем оставшийся бульон, доводим до кипения. Приправляем мускатным орехом, солью и перцем. Вливаем сливки, прогреваем 1 мин. до начала кипения. Снимаем с огня.

6. Разливаем суп по тарелкам. В каждую кладем по 1 отложенному соцветию брокколи и по 2 креветки.

Стейк с печеной картошкой и острым соусом

 2–4 порции  35 мин.

2 стейка весом по 350 г
6 молодых картофелин
150 г майонеза на оливковом масле
1 красный перец чили
1 небольшой пучок кинзы
1 небольшой пучок щавеля
1 пучок мяты
2 зубчика чеснока
100 мл оливкового масла первого холодного отжима
соль, черный перец крупного помола

1. Картофель моем, слегка скоблим металлической щеткой. Каждый клубень заворачиваем в фольгу, сбрызнув оливковым маслом и посыпав солью. Запекаем при 200 °С до мягкости, примерно 20 мин.

2. Для соуса мелко нарезаем зелень, чеснок, перец чили (можно вместе с семенами). Тщательно перемешиваем и добавляем оливковое масло, соль, перец. Еще раз перемешиваем и даем настояться 10 мин.

3. Обжариваем мясо на решетке или сковороде-гриль до готовности (прожарка по желанию). Приправляем солью и перцем, сбрызгиваем оливковым маслом. Закрываем фольгой и оставляем «отдохнуть», 3–5 мин.

4. В это время снимаем с картофеля фольгу, делаем на каждом клубне крестообразные надрезы и слегка надавливаем с боков, чтобы показалась мякоть. Поливаем соусом и подаем вместе с мясом.





Рекомендуем

Этот сахар сделан из тростника, выращенного на острове Маврикий. Натуральная патока придаст аромат теплой карамели выпечке, десертам и вашим любимым напиткам.

-32%

~~149.00~~
99.99

**Сахар
нерафинированный
тростниковый
Чуточка,
800 г**

Пончики по-испански

6 порций **1 ч**

- 200 г пшеничной муки**
- 250 мл молока**
- 140 г сливочного масла**
- 6 яиц**
- цедра лимона или апельсина**
- половина стручка ванили**
- 2 ст. л. тростникового сахара**
- соль**
- растительное или топленое масло для фритюра**
- 1 ст. л. корицы**

- 1.** Разрезаем стручок ванили вдоль пополам, острым ножом выскребаем семена в небольшой сотейник с толстым дном. Наливаем в него молоко, добавляем масло, сам стручок ванили, 1 ст. л. сахара, соль. Ставим на медленный огонь.
- 2.** Хорошо перемешиваем, чтобы масло растворилось в молоке. Доводим до кипения, уменьшаем огонь до минимума и варим 2–3 мин.

- 3.** Достаем из сотейника ванильный стручок, добавляем в молочную смесь цедру и муку с щепоткой соли. Быстро вымешиваем лопаткой или деревянной ложкой. Снимаем с огня и даем немного остыть, продолжая вымешивать.
- 4.** Не прекращая перемешивать, по одному добавляем яйца, каждый раз хорошо вымешивая. Масса не должна быть очень горячей, иначе яичный белок свернется. Получится густое гладкое тесто. Ждем, пока оно остынет.
- 5.** В небольшой глубокой узкой кастрюле или сотейнике разогреваем масло для фритюра. Когда оно станет достаточно горячим – 160–180 °С (брошенный в такое масло кубик хлеба со стороной 1 см поджарится за 30 сек.), переливаем тесто в кондитерский мешок с фигурным наконечником и аккуратно выдавливаем на пекарскую бумагу палочки длиной 8–10 см. Не жарим одновременно много пончиков, так как они увеличиваются в объеме.
- 6.** Вынимаем готовые пончики шумовкой и перекладываем на смятые бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Смешиваем корицу с оставшимся сахаром и посыпаем пончики.



Все вовремя

Можно ли идти в ногу со временем, когда ты еще даже не умеешь ходить? Конечно, если у мамы под рукой есть функциональное детское питание.

Отправиться на долгую прогулку или за покупками, ненадолго ускользнуть в спортзал или оставить малыша с папой – у молодой мамы может быть тысяча причин, требующих питательной «подстраховки». Не говоря уже о расширении вкусового кругозора малыша и введении прикорма с 4–6 месяцев.

Специалисты по детскому питанию постоянно придумывают что-то новое для того, чтобы в рационе маленьких гурманов было все необходимое: самые полезные фрукты, овощи, злаки, обогащенные витаминами и минералами. К тому же в одной такой порции питания – сбалансированное количество белков, жиров и углеводов.

Дополнительный плюс – удобная герметичная упаковка, благодаря которой можно всегда иметь детское питание под рукой.

-25%

~~114.00~~

84.99

Кашка молочная
Фруто Няня,
200 мл**



-25%

~~54.49~~
40.49

Пию Nestlé, 90 г**
Пию Gerber, 90 г** - 79.99/59.99
Organic, 90 г** - 94.49/69.99

Идеальной пищей для грудного ребенка является молоко матери. Всемирная организация здравоохранения рекомендует исключительно грудное вскармливание в первые 6 месяцев жизни и последующее введение прикорма при продолжении грудного вскармливания. Компания Nestlé поддерживает данную рекомендацию. Необходима консультация специалиста. Пию Gerber® Яблоко, Gerber® Спелая груша, Nestlé® Чернослив, Nestlé® Яблоко, Nestlé® Персик, Nestlé® Груша с 4 мес. в соответствии с Законодательством РФ. Пию Gerber® 4 фрукта, Gerber® Яблоко банан, Gerber® Солнечный коктейль, Gerber® Спелое манго с 6 мес. Товар сертифицирован. Реклама. *Владелец товарных знаков: Societe des Produits Nestlé S.A. (Швейцария).

-40%

~~39.99~~
23.99

Напиток
Святой
Источник,
лимон и мята,
малина,
банка, 0,33 л



**ПОПРОБУЙ
0 КАЛОРИЙ
НА ВКУС**



НЕ СОДЕРЖИТ САХАРА
ИЛИ ЕГО ЗАМЕНТЕЛЕЙ



ЯРКИЙ,
НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН
И ФОРМАТ УПАКОВКИ



**БЕЗ САХАРА
БЕЗ КАЛОРИЙ**

ФОРМАТ 0,33л.



Дары Кубани

СИЛА СОЛНЦА

-41%

84.99

49.99

Сок/Нектар Дары Кубани,
в ассортименте, 1 л

ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ



-35%

64.99

41.99

Напиток зеленый/
черный чай Lipton
в ассортименте, 0,5 л
1,5 л, в ассортименте - 119.00/79.99

РЕКЛАМА



ОТКРОЙСЯ
ЖИЗНИ



-37%

~~189.00~~
119.00

Сардельки Говяжьи,
Останкино, 400 г



-40%

~~224.00~~
134.00

Ветчина с индейкой,
Папа Може!, 400 г



-32%

~~149.00~~
99.99

Закуска по-Белорусски,
Папа Може!, 300 г



-41%

~~194.00~~
114.00

Ветчина Мраморная,
Останкино, 300 г

OMPK.RU

ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА
КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ
ИМ. К.Ю. АФАНАСЬЕВА



-26%

~~189.00~~
139.00

Говядина сырокопченая
Брезаола,
Егорьевская,
нарезка, 80 г

-26%

~~149.00~~
109.00

Колбаса
сырокопченая
Белотта,
Егорьевская,
нарезка, 70 г

**НЕИЗМЕННОЕ
ФАБРИЧНОЕ
КАЧЕСТВО**

Что на ужин?

Когда времени на приготовление ужина недостаточно, эта томленая голень индейки – самое быстрое решение. Добавьте к ней легкий гарнир – и отличный ужин на двоих готов!

**БЫСТРО
ГОТОВИТЬ**

Листья зеленых салатов и редис с заправкой из оливкового масла и лимонного сока

Брокколи, перцы, цуккини и помидоры в воке с соевым соусом и кунжутным маслом

Кускус, приготовленный с овощами по вкусу – помидорами, перцами и зеленью

Рекомендуем

Томленая голень индейки приготовлена в вакууме методом су-вид. Продукт полностью готов к употреблению, нужно лишь разогреть в пакете. В наборе – соус для глазировки и зелень для декора.

-28%

~~699.00~~
499.00

Голень индейки томленая
МД Бородина, кг

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

1

Редис

- Любим салатам редис придает яркую свежесть и хрустящую структуру. Он «дружит» практически с любыми овощами, но может выступать и самостоятельно: редис со сливочным маслом и солью на тостах из бородинского хлеба – отличная закуска!
- Свежий овощ должен быть крепким, без темных пятен, а его зелень не должна быть желтой и пожухлой. Редис прекрасно хранится не менее недели в холодильнике.

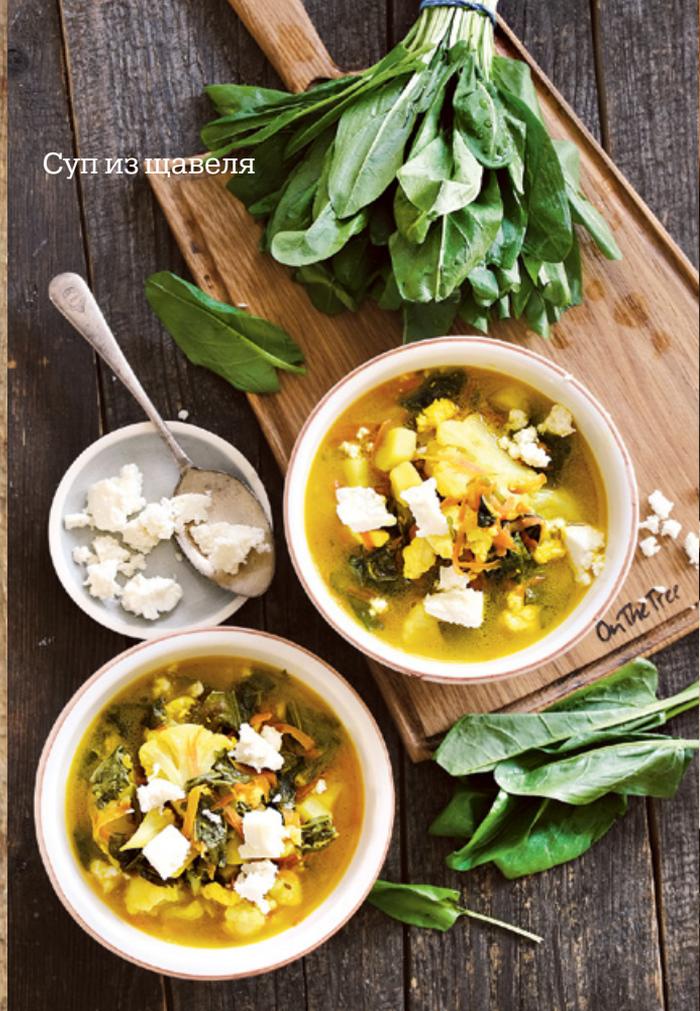
2

Щавель

- Без зеленых супов со щавелем трудно себе представить весеннее и летнее меню! Щавель используют в салатах для пользы и придания блюду приятной кислинки, в гарнирах и пирогах, в витаминных смузи.
- У свежего молодого щавеля листья должны быть без повреждений, от ярко- до темно-зеленого цвета. В холодильнике щавель лучше сохранится, если поставить его в стакан с водой.

Три Вкуса сезона

Суп из щавеля

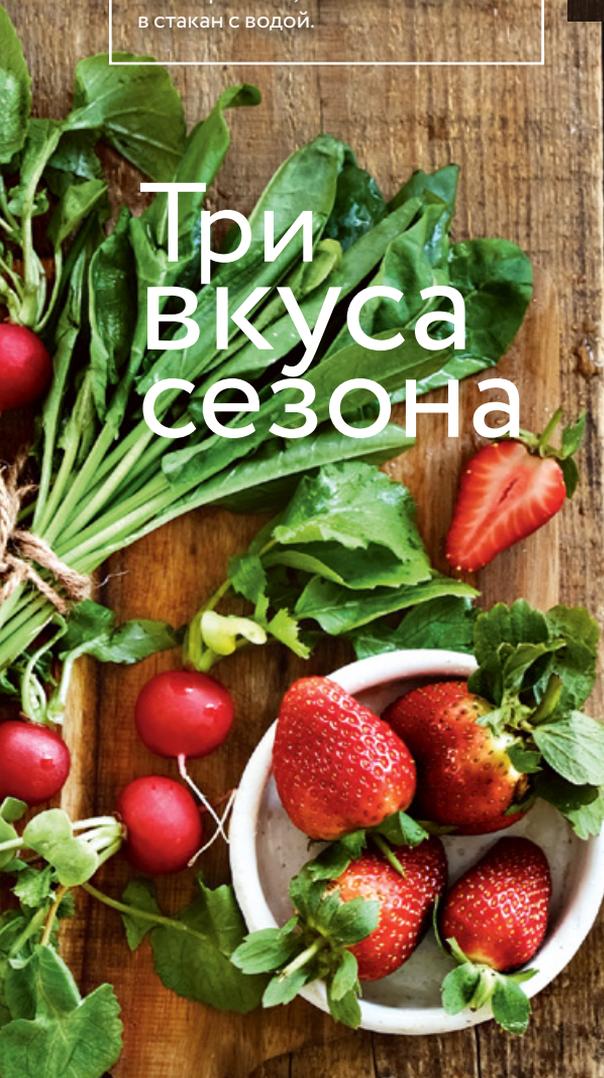


3

Клубника

- Клубника – королева десертов, от самых простых, например, клубники со взбитыми сливками, до всевозможных корзиночек, бланманже и мильфеев. Витамины, содержащиеся в ягодах, лучше усваиваются с молочным белком, поэтому вы получите больше пользы, если будете есть клубнику со сметаной, йогуртом или молоком.
- Выбирайте сухие, крепкие на вид, не мятые ягоды. Цвет не всегда говорит о зрелости, а размер о сладости, все зависит от сорта. А вот ароматные ягоды, скорее всего, будут хороши.

Кислые, сладкие, сочные и хрустящие – сезонные вкусы и текстуры необычайно разнообразны. Рассказываем, что приготовить из клубники, щавеля и редиса, чтобы получить максимум пользы и удовольствия.





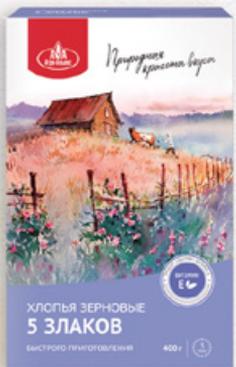
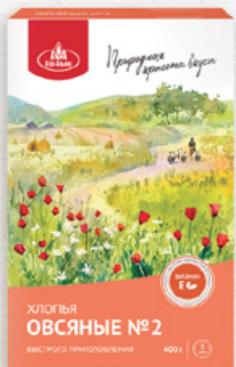
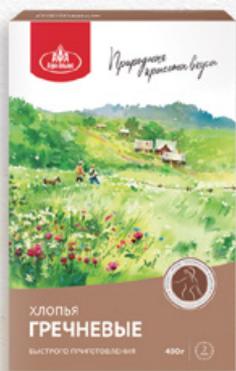
+ 2 ч
НА МАРИНОВАНИЕ
РЕДИСА

Маринованный редис к рыбе на гриле

Клубничный чизкейк



Для застывания чизкейка вам потребуется около 8 ч.



-22%

~~44.99~~
34.99

Хлопья Агро-Альянс, 400г*
Гречневые экстра, 400г*
68.99/54.99

Клубничный чизкейк

🕒 8 порций 🕒 1 ч

600 г творожного сыра
100 г сливочного масла
10 г листового желатина
60 г меда

Для основы:

150 г овсяных хлопьев
100 г смеси любых орехов
120 г сливочного масла

Для покрытия:

300 г клубники
клубничный сироп



Суп из щавеля

🕒 2-3 порции 🕒 35 мин.

1-2 картофелины
100 г цветной капусты
1 морковка
1 пучок щавеля
1 маленький пучок петрушки
1 маленький пучок укропа
100 г адыгейского сыра
30 мл растительного или 30 г сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец
куркума, асафетида, кумин – по вкусу

1. Очищенный картофель нарезаем кубиками, цветную капусту разбираем на соцветия, морковь натираем на крупной терке.
2. В кастрюлю с 1 л кипящей воды опускаем картофель и варим до полуготовности, 5–7 мин. Добавляем цветную капусту.
3. Пока овощи варятся, разогреваем в сковороде масло и прогреваем в нем куркуму, асафетиду и кумин до появления яркого аромата. Добавляем морковь и готовим, помешивая, до мягкости. Вмешиваем раскрошенный адыгейский сыр и сразу же снимаем с огня.
4. В кастрюлю с овощами добавляем нарезанный щавель и содержимое сковороды. Приправляем солью и черным перцем, провариваем еще минуту и снимаем с огня.

Маринованный редис

🕒 4-6 порций 🕒 1 ч 15 мин.

1 кг некрупного редиса
100 г имбиря
1 красный перец чили
стебли 1 маленького пучка кинзы
120 мл рисового или белого винного уксуса
1 ст. л. сахара
1 ст. л. соли
6-8 веточек розмарина
2 лимона
4 дорады или сибаса



1. Для маринада смешиваем уксус, 120 мл воды, соль и сахар в кастрюльке. Добавляем перевязанные ниткой стебли кинзы, доводим до кипения и варим до растворения соли и сахара. Ждем, пока остынет.
2. Очищаем имбирь и нарезаем очень тонкими (1–2 мм) кружочками. Перец чили без семян нарезаем тонкими колечками.
3. Редис режем кружочками толщиной примерно 3 мм, смешиваем с чили и имбирем в контейнере, заливаем маринадом вместе с кинзой. Закрываем, встряхиваем и оставляем на 2 ч. Подаем, предварительно откинув на сито.
4. Очищенную рыбу натираем солью и перцем, по бокам делаем надрезы, в каждый вкладываем лимон и розмарин. Жарим на гриле. Подаем с маринованным редисом.

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «ОКЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



-20%

~~144.00~~
114.00

Плоды Кокоса сушеные ТМ Filipino Sun, 60 г
Фруктовый микс, 130 г – 249.00/199.00
Манго, 100 г – 299.00/219.00



-32%

~~149.00~~
99.99

Семена тыквы жареные Семушка, 160 г
Орех грецкий, 110 г – 254.00/159.00
Миндаль жареный, 150 г – 299.00/214.00
Кешью жареный, 150 г – 354.00/234.00



ВСТРЕЧАЙТЕ ВЕЩУ

Вместе с **Семушка** Back To Nature*

www.semushka.com
*Ближе к природе



+ 2 ЧАСА
НА МАРИНОВАНИЕ
МЯСА

Игры с огнем

С первыми теплыми деньками всех так и тянет на шашлыки! И согласитесь, что на огне особенно сочной и ароматной получается свинина. Попробуйте замариновать ее с апельсиновым соком и подать с запеченными овощами – так вкус мяса раскроется по-новому.

Шашлык из свинины

🍴 4 порции ⏱ 45 мин.

600 г свинины без костей (шея, лопатка)
по 1 ч. л. сухого тимьяна и розмарина или 2 ч. л.
сухих прованских трав
1 лимон, сок и цедра
1 ст. л. жидкого меда
2 ст. л. растительного масла
соль, перец

Для гарнира:

70 мл апельсинового сока
1 ст. л. винного уксуса
1 красная луковица
2 крупных крепких помидора
2 небольших молодых кабачка
3 ст. л. растительного масла
соль, перец

1. Свинину нарезаем кубиками со стороной 1,5–2 см.
2. В миске смешиваем лимонную цедру, сок, мед, 1 ст. л. растительного масла, соль и перец. Выкладываем в миску свинину, перемешиваем и оставляем в холодильнике под пленкой на 2 ч.
3. Для гарнира красный лук нарезаем кольцами, заправляем апельсиновым соком, уксусом, солью и перцем. Оставляем мариноваться на 10 мин.
4. Свинину нанизываем на 4 шампура, кабачки и помидоры нарезаем крупно, смешиваем все овощи с луком и маринадом, делим на 4 порции и каждую заворачиваем в конверт из фольги.
5. Хорошо разогреваем решетку гриля и смазываем ее растительным маслом.
6. Выкладываем на решетку шашлыки и конверты с овощами. Готовим на хорошо прогретых углях 10–15 мин., время от времени переворачивая шампуры и один раз перевернув овощи.
7. Подаем шашлык с овощным гарниром.

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «ОКЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления, новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

KAMIS

Готовь
с удовольствием



-52%

~~от 519.00~~
249.00

Пельмени Цезарь, 800 г

ЦЕЗАРЬ®

Ваш
правильный
выбор!





Испанский акцент

15
МИН.

Устройте себе небольшие каникулы в испанском стиле – приготовьте традиционные закуски тапас с фирменными мясными деликатесами. Приятного аппетита, сеньоры и сеньориты!

Тапас с хамоном, сальчиноном и чоризо

1 небольшой багет
50 г хамона
40 г сальчичона
40 г чоризо
20 г микс салата
30 г творожного сыра
оливковое масло

1

Нарезаем багет на кусочки, подсушиваем на сухой сковороде, сбрызгиваем оливковым маслом.

2

На один кусочек выкладываем микс салата, сальчичон или чоризо.

3

На другой кусочек выкладываем микс салата, творожный сыр, хамон.

4

Скрепляем шпажкой посередине, выкладываем на сервировочное блюдо.



-25%

от 399.00
299.00

Мясное ассорти TAPAS Casademont, хамон/сальчичон/чоризо острый, 130 г

Рекомендуем

В составе ассорти Casademont «Мясные деликатесы», произведенные по испанской технологии: традиционный «Хамон Серрано» и ароматные сыровяленые полусухие колбасы «Сальчичон экстра» и «Чоризо острый».



Чем отличается веган от вегетарианца?



Многие приверженцы здорового образа жизни и правильного питания исключают продукты животного происхождения из своего рациона, в первую очередь мясо. Вегетарианцы и веганы во многом схожи по принципам питания, но разница между ними есть, хотя о ней знают далеко не все.

Система питания вегетарианцев направлена преимущественно на укрепление здоровья, они считают, что преобладание продуктов животного происхождения в рационе может негативно сказаться на здоровье сердца, сосудов и других органов.

В питании веганов, кроме физиологического, присутствует и этический аспект. Они

считают неправильным эксплуатировать животных для удовлетворения любых потребностей человека. Поэтому веганы не только исключают все продукты животного происхождения из своего рациона, но и не используют одежду и обувь из кожи, меха или шелка, не посещают зоопарки и часто принимают участие в различных акциях, связанных с защитой животных.

-23%

~~124.00~~
94.99

Колбаса вареная, вегетарианская, классическая/с прованскими травами/с паприкой, 120 г



ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



Паста и баста!

Что приготовить на ужин, когда времени в обрез? Конечно же, пасту! Это блюдо специально было придумано для того, чтобы не стоять долго у плиты, а заниматься более приятными делами.



Фузилли с лососем в сырном соусе

4 порции 25 мин.

- 340 г фузилли**
- 450 г филе лосося**
- 200 мл сливок жирностью 22%**
- 150 г сливочного сыра**
- оливковое масло**
- соль, свежемолотый черный перец**

- 1.** В просторной кастрюле доводим до кипения воду с 2 ч. л. соли. Добавляем фузилли, перемешиваем и варим в соответствии с инструкцией на упаковке.
- 2.** Пока варится паста, нарезаем филе лосося небольшими кусочками. Разогреваем глубокую сковороду с 1 ст. л. оливкового масла и обжариваем рыбу до готовности, 2 мин. Перекладываем на тарелку.
- 3.** В освободившуюся сковороду наливаем сливки и добавляем сливочный сыр. Перемешиваем, пока сыр не растает в сливках, приправляем солью и перцем. Добавляем рыбу и аккуратно перемешиваем.
- 4.** Фузилли откидываем на дуршлаг, перекладываем в тарелки и поливаем соусом. Сразу же подаем к столу.



от -20%

~~от 85.99~~

67.99

Сыр Burenka Club, сливочный/с зеленью, 60/55%, 150 г

Рекомендуем

Сербский сливочный сыр от «BURENKA CLUB» сделает классическую пасту очень нежной и сливочной. Благодаря своей текстуре сыр прекрасно ведет себя при термической обработке и превращается в очень вкусный и прекрасно сочетающийся с лососем и пастой соус.

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

Паста с варено-копченой колбасой и пряными травами

🍴 4 порции ⌚ 30 мин.

320 г феттучине
150 г варено-копченой колбасы
1 банка (400 г) смеси черных и зеленых оливок
3 зубчика чеснока
200 г помидоров черри
2 веточки розмарина
2 веточки тимьяна
оливковое масло
100 г пармезана
соль, свежемолотый черный перец

1. Чеснок раздавливаем плоскостью ножа, очищаем и измельчаем. Помидоры черри разрезаем пополам. Оливки и маслины раздавливаем плоскостью ножа, удаляем косточки, мякоть крупно нарезаем. Снимаем листочки розмарина и тимьяна с веточек, мелко нарезаем. Колбасу нарезаем кубиками со стороной 1,5 см.

2. Ставим большую кастрюлю с 3 л воды на сильный огонь. Когда вода закипит, всыпаем 2 ч. л. соли, кладем пасту, перемешиваем и варим согласно инструкции на упаковке.

3. Одновременно ставим на умеренный огонь большую сковороду, кладем в нее колбасу, чес-

нок, травы и черри. Вливаем 150 мл воды от пасты, доводим до кипения и готовим, пока большая часть жидкости не выкипит. Добавляем маслины, приправляем черным перцем, снимаем с огня и вливаем 3 ст. л. оливкового масла.

4. Готовую пасту откидываем на дуршлаг, перекладываем в сковороду с соусом, перемешиваем и подаем, посыпав тертым пармезаном.



11

МИКОЯН

Вкус, с которого
все начиналось

-26%

~~269.00~~
199.00

**Колбаса вареная
Докторская Микоян,**
500 г

Ветчина Домашняя,
кг - 499.00/399.00

Сервелат Венский,
кг - от 669.00/от 459.00

Рубленая варено-копченая,
кг - от 744.00/514.00



Альтернатива молоку

Молоко и молочные продукты – это важная часть нашего рациона. Но как быть, если по каким-либо причинам вы решили отказаться от молочного сахара лактозы или молока в целом? Решение – безлактозное и растительное молоко!



Низколактозное молоко

У многих из нас с возрастом перестает вырабатываться фермент лактаза, расщепляющий молочный сахар лактозу. Поэтому часто у взрослых даже от пары глотков коровьего молока может заболеть живот. Производители идут навстречу потребителям с подобными проблемами и производят низколактозное молоко с помощью двух методов: фильтрации (очистение с помощью мембран) и ферментации (когда фермент лактаза расщепляет до 95% лактозы в молоке).

Безлактозное молоко

При серьезной лактазной недостаточности и сильной реакции организма на лактозу, можно пить только молоко, из которого этот сахар полностью удален. Безлактозное молоко проходит две ступени очистки: сначала пропускается через специальную мембрану (количество лактозы существенно снижается), а затем добавляется фермент лактаза, «съедающая» остатки молочного сахара. Получается молоко, в котором на 35% меньше углеводов, чем в обычном.

Растительное молоко

Напитки из бобовых, орехов и семян принято называть «молоком», хотя, конечно, они им не являются. По цвету и текстуре растительные напитки действительно напоминают молоко, но вкус, аромат и методы изготовления у них совершенно разные. Например, для производства кокосового, миндального или кедрового молока эти орехи перемалываются с водой и процеживаются, оставляя жмых. Такое молоко очень полезно и подходит вегетарианцам и веганам.

от -15%

Коктейль утп Parmalat, 1,5/1,9/2,3%, 250 мл**
 Молоко утп Parmalat Low Lactose, 0,05/1,8%, 1 л**
 Сливки утп Parmalat, низколактозные, 11%, 200мл





Для легкого дня

По разным оценкам непереносимостью молочного сахара лактозы в России страдает до 20 % населения. Чаще всего причиной этому становится недостаточная активность у детей и взрослых фермента лактазы, который расщепляет лактозу. Лактозная непереносимость проявляется в ощущении тяжести в животе, расстройстве пищеварения, вздутии и других неприятных симптомах со стороны ЖКТ.

Если вы любите молоко, но после его употребления испытываете чувство дискомфорта, попробуйте новое безлактозное молоко Parmalat Comfort.

С помощью инновационных технологий молекулы лактозы расщепляются на легко усваиваемые сахара. Благодаря этому молоко легко усваивается без неприятных ощущений. При этом в Parmalat Comfort сохранены все полезные свойства молока и жизненно важные питательные вещества: белки, кальций и витамины.

от -20%

~~от 94.99~~

от **74.99**

Молоко ультрапастеризованное безлактозное Parmalat Comfort, 1,8%, 1л

Сама нежность

Смузи как будто созданы для того, чтобы наслаждаться завтраком. А летом это прекрасный повод заменить привычную кашу полезным, витаминным, прохладным и таким красивым смузи-боулом. Этот завтрак уносит вас прямиком на тёплый экзотический берег. А его приготовление подарит бесконечное поле для творчества.



-16%

~~64.99~~
53.99

Десерт овсяный Nemoloko,
с черной смородиной и малиной,
250 мл

Ванильный смузи-боул с бананом

🍴 2 порции ⌚ 10 мин.

2 спелых банана
250 мл овсяного ванильного десерта Nemoloko
1 апельсин
60 г орехов пекан
100 г голубики

1. Банан очищаем и нарезаем на 6–8 кусочков. Убираем в морозильник хотя бы на 30 минут.
2. В стакан блендера кладём замороженный банан, заливаем овсяным ванильным десертом, добавляем тёртую цедру апельсина и взбиваем до однородности.
3. Переливаем смузи в красивые глубокие мисочки, сверху кладём очищенные от плёнок дольки апельсина, посыпаем орехами пекан и ягодами голубики.



+ ВРЕМЯ
НА ЗАМОРАЖИВАНИЯ
БАНАНА



Рекомендуем

Ванильный и ягодный десерты Nemoloko приготовлены из 100% российского овса. Их можно использовать вместо заварного крема или в качестве самостоятельного десерта. Содержат клетчатку, белки, полезные жиры и витамины. Без лактозы, трансжиров и ГМО.

-16%

~~64.99~~
53.99

Десерт овсяный Nemoloko,
ванильный, 250 мл

Банановый смузи-боул с ягодами

🍴 2 порции ⌚ 10 мин.

2 спелых банана
250 мл овсяного ягодного десерта Nemoloko
2 ст. л. кедровых орехов
100 г красной смородины

1. Банан очищаем и нарезаем на 6–8 кусочков. Убираем в морозильник хотя бы на 30 минут.
2. В стакан блендера кладём замороженный банан, заливаем овсяным ягодным десертом и взбиваем до однородности.
3. Переливаем смузи в красивые глубокие мисочки, сверху кладём нарезанный диагональными ломтиками очищенный банан, посыпаем кедровыми орехами и украшаем веточками смородины.





Гранола с бананом, шоколадом и кокосовым десертом Green Idea

2 порции 10 мин.

2 упаковки (150 г) натурального
кокосового десерта Green Idea
1 банан
4 ст. л. смеси гранола
20 г молочного шоколада

1. Натрите шоколад на мелкой терке и нарежьте бананы дольками.
2. Разделите кокосовый десерт Green Idea на две порции в две чашки.
3. Добавьте в каждую порцию гранолу и дольки банана.
4. Украсьте сверху тертым шоколадом. Готово, наслаждайтесь!



от -20%

109.00

от 84.99

Десерт
Green idea,
соевый/
кокосовый/
миндальный, 140 г**

Рекомендуем

Нежный кокосовый десерт из линейки продуктов для здорового питания Green Idea приготовлен из натуральной мякоти молодого кокоса и безмолочной йогуртовой заправки. Такой десерт подходит веганам и людям с непереносимостью лактозы, ведь он не содержит молока и других продуктов животного происхождения. Зато в нем много витаминов, например, группы В, и полезные микро- и макроэлементы: фосфор, кальций, железо и йод.

Самый светлый день

На Пасху хочется, чтобы все было легко и просто – даже приготовление традиционных угощений должно приносить только радость. Главное – подобрать надежных помощников!



Рекомендуем

Куличи на Пасху обычно готовятся долго и обстоятельно. А вот украсить готовую выпечку быстро, ярко и от души можно с помощью линейки продуктов «Парфэ Декор», которая включает более 100 наименований профессиональных ингредиентов для домашнего использования. Легко воплощайте в жизнь свои кулинарные идеи, создавая уникальную пасхальную выпечку.

-32%

~~6.59~~

4.44

Сахар кристаллический с ароматом ванили Домашняя кухня, 8 г

Изделие кондитерское, кружево золотое, 12 г – 129.00/87.49

Ванилин/Разрыхлитель для теста, 5/48 г – 39.99/26.99

Посыпки кондитерские, 170 г – 249.00/169.00



Творожный пасхальный кулич

🕒 6–8 порций 🕒 1 ч

300 г пшеничной муки высшего сорта

8 г разрыхлителя

125 г творога жирностью 9–18%

цедра 1 апельсина

40 мл апельсинового сока

150 г смеси орехов и изюма

125 г сливочного масла

75 г сахара

10 г ванильного сахара

1 яйцо

глазурь, посыпки, гелевые карандаши, кружево



1. Муку смешиваем с разрыхлителем.

2. Снимаем с апельсина цедру, выжимаем сок и отмеряем 40 г.

3. Творог протираем через сито или обрабатываем погружным блендером.

4. Изюм промываем и сушим салфетками, орехи нарезаем. Разогреваем духовку до 180 °С.

5. Размягчённое сливочное масло взбиваем с сахаром и ванильным сахаром, добавляем яйцо и ещё раз взбиваем. Добавляем творог, цедру и сок апельсина. Всыпаем муку и перемешиваем. Добавляем изюм и орехи, перемешиваем.

6. Заполняем формы для выпечки кулича на 2/3 объёма.

Ставим в духовку на 35–40 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой: из готового кулича она будет выходить сухой. Оставляем кулич остывать на решетке.

7. Разогреваем глазурь и наносим из тюбика на поверхность. Украшаем посыпками, кружевом, гелевыми карандашами.

Сила трав

Весна – время обновления, грандиозных замыслов и планов. Но для того, чтобы все это осуществить, нужны сила и бодрость. Травяные чаи – именно то, что поможет сбыться самым смелым мечтам, ведь они содержат мощный заряд природной энергии.

Согревающий напиток «Медовая Слива»

 1 порция  10 мин.

1 пакетик чая НИКТЕА «Красная Поляна»

1 крупная слива

2 веточки чабреца (лимонного тимьяна)

1 ч. л. меда

1. Нарезаем сливу тонкими ломтиками, перекладываем в большую кружку или жаропрочный стакан. Добавляем пакетик чая, веточки чабреца (тимьяна).

2. Заливаем 250 мл кипящей воды, прикрываем и оставляем завариваться 3–5 мин. Удаляем пакетик с чаем, добавляем ложку меда и перемешиваем. Пьем горячим.



Рекомендуем

Чайно-травяная композиция «Красная Поляна» состоит из зеленого чая, зверобоя, душицы, тысячелистника, мелиссы, чабреца, ромашки, мяты. Витаминный фитокупаж тонизирует и укрепляет иммунитет.



-32%

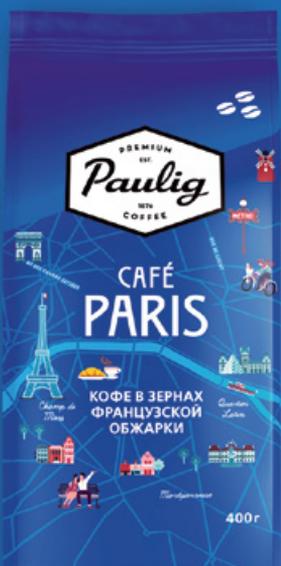
~~149.00~~
99.00

**Чай зеленый
Niktea,
25 пакетиков****

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

ГОРОДА ВДОХНОВЛЯЮТ - PAULIG СОЗДАЕТ!



-34%

~~289.00~~
189.00

В АКЦИИ УЧАСТВУЮТ:

- PAULIG CAFÉ PARIS, ЗЕРНО, 400г
- PAULIG CAFÉ HAVANA, ЗЕРНО 400г
- PAULIG CAFÉ HAVANA, МОЛОТЫЙ 200г
- PAULIG CAFÉ NEW YORK, МОЛОТЫЙ 200г
- PAULIG CAFÉ MOSCOW, МОЛОТЫЙ 200г

Кофе молотый Paulig, 200 г**
Зерновой, 400 г** – 549.00/359.00



**ВОЗЬМИ
STARBUCKS®
КОФЕ ДОМОЙ**



-24%

~~289.00~~
219.00

Кофе Starbucks,
в капсулах, 10 шт.**
Молотый/в зернах,
200 г** - 429.00/299.00

**ДЛЯ ЦЕННЫХ
МОМЕНТОВ**

**NESCAFÉ
GOLD**



-34%

~~289.00~~
189.00

Кофе растворимый
Nescafé Gold,
85 г**

ЭНЕРГИЯ ДЛЯ ДЕЛ

ЖОКЕЙ
АРАБИКА
Crema
НАСЫЩЕННЫЙ И АРОМАТНЫЙ

КОФЕ В ЗЕРНАХ СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА | 2

ЖОКЕЙ
АРАБИКА
Espresso
ПЛОТНЫЙ И БАРХАТИСТЫЙ

КОФЕ В ЗЕРНАХ ТЕРНАЯ ОБЖАРКА | 5

ЖОКЕЙ
Баварский шоколад
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ

ЖОКЕЙ
Ирландские сливки
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ

Насыщенный аромат ирландского лаванды

-48%
~~849.00~~
439.00
Кофе зерновой ЖОКЕЙ
Крема/Эспрессо, 800 г

-46%
~~179.00~~
94.99
Кофе молотый ЖОКЕЙ
Баварский шоколад/Ирландские сливки, 150 г

EGOISTE
CAFÉ

MADE IN GERMANY*

-32%
~~1399.00~~
939.00
Кофе зерновой EGOISTE
Noir/Espresso, 1000 г



Ты не можешь без него!

Сделано в Германии

-53%

~~299.00~~
13900

Кофе Uliss Original,
растворимый
сублимированный,
85 г



-43%

~~219.00~~
12400

Цикорий
Uliss Chicory,
сублимированный,
85 г



-33%

~~64.99~~
4299

Какао-напиток
DoReMix,
растворимый,
200 г



АВТОРСКИЙ КУПАЖ
Sergio P. Ulisse
Sergio P. Ulisse



superior quality coffee
FRESCO

ТОЛЬКО
КОФЕ
НИЧЕГО
ЛИШНЕГО

АВТОРСКИЕ КУПАЖИ
Maurizio Silecco
Maurizio Silecco



-51%

~~289.00~~
13900

Кофе зерновой/молотый
Fresco Arabica
Solo/Espresso,
200 г

ОТКРОЙТЕ ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС МОЛОТОГО И ЗЕРНОВОГО КОФЕ



-32%

~~399.00~~
26900

Кофе зерновой/молотый Carte
Noire, 230 г

Original
КОФЕ В ЗЕРНАХ

Original
КОФЕ В ЗЕРНАХ



-31%

~~349.00~~
23900

Кофе зерновой/молотый L'OR
Crema Absolu/Classique, 230 г

CREMA ABSOLU

CLASSIQUE

НАСЫЩЕННОСТЬ 6

СБАЛАНСИРОВАННЫЙ И УТОЧНЕННЫЙ

МАХ



L'OR

CLASSIQUE

НАСЫЩЕННОСТЬ 6

СБАЛАНСИРОВАННЫЙ И УТОЧНЕННЫЙ

МОЛОТЫЙ КОФЕ

НОВИНКА

L'OR

Бургер с говядиной

🍷 6 порций 🕒 60 мин.

800 г мякоти говядины (кострец)
200 г свиного жира
4 побега зеленого лука
1 зубчик чеснока
2 ст. л. горчицы
1 ч. л. вустерского соуса
2 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

Для подачи:
6 булочек с кунжутом
1 соленый огурец
1 сладкая красная луковица
1–2 помидора
кетчуп и майонез
картофель-фри

1. Зачищаем мясо от пленок и жилок и пропускаем вместе с жиром через мясорубку с крупной решеткой. Зеленый лук и чеснок мелко нарезаем, добавляем в фарш, перемешиваем. Добавляем вустерский соус, горчицу, соль и перец и снова перемешиваем. Убираем в холодильник на 30 мин.

2. Формируем 6 одинаковых круглых слегка приплюснутых котлет толщиной примерно 2 см. Обжариваем котлеты на разогретой сковороде-гриль без масла до необходимой степени готовности. Для начала даем им прожариться по 3 мин. с каждой стороны. Если хотим более прожаренные бургеры, готовим на 5–6 мин. дольше.

3. Одновременно тонко нарезаем лук, огурец и помидоры. Разрезаем булочки пополам и обжариваем на гриле разрезом вниз.

4. Готовые бургеры выкладываем на нижнюю часть булки, сверху приправляем кетчупом и майонезом, кладем кольца лука, помидоры, соленые огурцы. Закрываем второй половиной булочки.

Классика жанра

Есть продукты и напитки, которые настолько идеально подходят друг другу, что их сочетание становится классикой. Бургеры и пиво – яркий пример такой дружбы.

ПОДАВАЙТЕ
 БУРГЕР
 С КАРТОФЕЛЕМ-
 ФРИ



Рекомендуем

Светлый лагер «Балтика 7» приготовлен из отборного солода и редких сортов хмеля и отличается особой мягкостью и полной вкуса. Хорошо сочетается с мясом, рыбой и птицей.

-37%

~~66.99~~
41.99

Пиво Балтика №7 Мягкое,
 4,7%, 0,44/0,45 л

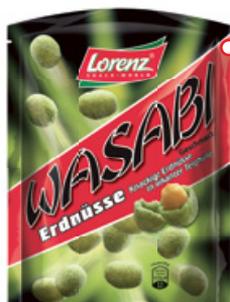
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «ОКЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



БЛАГОРОДНЫЕ ОРЕХИ, ОРЕХОВЫЕ СМЕСИ И АРАХИС В ХРУСТЯЩЕЙ ОБОЛОЧКЕ ОТ LORENZ - ЭТО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС!



Арахис «Wasabi Erdnüsse» в хрустящей оболочке из теста с хреном «васаби»

-33%

~~194.00~~
129⁰⁰



-26%

~~379.00~~
279⁰⁰



Фисташки неочищенные обжаренные соленые, 100г

Смесь «Студенческая. Особая», 175 г (орехи с изюмом, пшеничными зернами в йогуртовой оболочке)
Смесь «Студенческая. Оригинальная», 175 г (орехи с изюмом)

-27%

~~329.00~~
239⁰⁰

-30%

~~139.00~~
96⁹⁹

Арахис «Nic Nacs» в хрустящей оболочке из теста
• с приправой, 125 г
• со вкусом барбекю, 110 г

Миндаль очищенный с копченым вкусом, 100г

-37%

~~189.00~~
119⁰⁰



0,44 л

-33%

~~179.00~~
119⁰⁰



0,44 л

179⁰⁰



0,33 л

-31%

~~189.00~~
129⁰⁰



0,33 л

Пиво Белхавен Блэк Скоттиш Стаут

Страна производства: Шотландия
Тип: Стаут
Содержание алкоголя: 4.2%
Плотность: 10.2%

Пиво Белхавен Маккаллумс Стаут

Страна производства: Шотландия
Тип: Стаут
Содержание алкоголя: 4.1%
Плотность: 11%

Пиво Тиммерманс Крик

Страна производства: Бельгия
Тип: Вишневый ламбик
Содержание алкоголя: 4%
Плотность: 12%

Пиво Брауфактум Прогуста

Страна производства: Германия
Тип: IPA
Содержание алкоголя: 6.8%
Плотность: 16.5%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Смешанные чувства

Искусство смешивать коктейли – удовольствие, доступное каждому. Для начала изучите десяток классических сочетаний, а затем смело экспериментируйте с любимыми напитками.



По легенде, коктейль «Кровавая Мэри» назван в честь королевы Англии Марии Тюдор, получившей это прозвище за кровавую расправу над протестантами в XVI веке. Так это или нет, точно неизвестно, а вот то, что «Кровавая Мэри» – отличный антипохмельный микс – чистая правда.

Сегодня в мире официально зарегистрировано более 10 000 рецептов коктейлей и около 17 миллионов их всевозможных вариаций



Многие классические коктейли были придуманы в 20–30-е годы XX века во времена «сухого закона» в Америке. Так хозяева нелегальных питейных заведений пытались замаскировать запах алкоголя. Именно тогда появились знаменитые «Манхэттен», «Джин Физ», «Дайкири», «Куба Либре».

РУССКАЯ
ВОДКА
No1
в мире*

-23%

979.00
749.00

Водка
Русский
стандарт,
40%, 1 л



*И1 по объему продаж в мире в 2018 году среди премиальных российских водочных брендов по данным международного аналитического издания Statista из ИМАКТ NewMarket (Штутгарт, Германия) и IRI/AC Nielsen (США, март 2019 года)

Яägermeister

-26%

2299.00
1699.00

Ликер десертный
Яägermeister, 35%, 1 л



-18°C
ТОЛЬКО
ЛЕДЯНОЙ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Цены для Уфы отличаются от указанных в каталоге.



TABASCO® логотипы в виде ромба и бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co

Классическая «Кровавая Мэри»

- 1 л томатного сока**
- 1 стакан водки**
- 1 ст. л. вустерского соуса**
- 1 ст. л. свежего сока лайма**
- ½ ч. л. TABASCO® Красный Перечный Соус**
- ломтики лайма или стебли сельдерея**
- для украшения**

1. Смешайте томатный сок, водку, вустерский соус, сок лайма и соус TABASCO® в 2-литровом кувшине, хорошо перемешайте.

2. Подавайте со льдом. Украсьте лаймом или сельдереем.

Рекомендуем

Оригинальный Красный Перечный Соус TABASCO® готовится по одному рецепту уже 150 лет. В составе только три ингредиента: зрелые красные перцы табаско, соль и дистиллированный уксус. Соус усиливает вкус блюда и напитков.

-30%

~~214.00~~

149.00

Соус Tabasco,
перечный, красный, 60 мл

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

Живительная сила

Ликеры долгое время считались лекарством и лишь сравнительно недавно стали важной частью гастрономических застолий. Но целебные свойства этих напитков сохранились, поэтому подарить хорошему человеку бутылочку вкусного полезного напитка – хорошая идея.

Домашний лимончелло

 40 порций  45 мин.

- 10 лимонов
- 1 л водки
- 600 г сахара
- 1 л питьевой воды

1. Длинной лентой снимаем с лимонов цедру (следим, чтобы не прихватить белую «мякоть», она слишком горчит). Перекладываем цедру в большую бутылку или графин и заливаем водкой. Закрываем и оставляем

- настояться 1 неделю при комнатной температуре.
2. В сотейнике вскипятим воду с сахаром и варим сироп 15 мин. Перемешиваем, чтобы растворился сахар. Снимаем с огня и ждём, пока остынет.
3. Смешаем сироп с лимонной настойкой. Процедим смесь и разольём в бутылки. Закупорим и оставим на 2 недели в темном месте при комнатной температуре.
4. Перед подачей хорошо охлаждаем, разливаем в стопки для водки и подаём как дже-стив.

+
3 НЕДЕЛИ
НАСТАИВАНИЯ

Рекомендуем

Полусладкая пряная настойка «Парламент Апельсиновый биттер» на основе сладких и горьких апельсинов, гвоздики и грецкого ореха отлично сочетается с сырами, блюдами из рыбы и морепродуктов.



-20%

~~399.00~~
319.00

**Настойка полусладкая
Парламент
Апельсиновый Биттер,
38%, 0,5 л**

Рекомендуем

Настойка горькая «Парламент Клюква» обладает натуральным ароматом ягод, насыщенным и обволакивающим вкусом с мягким клюквенным шлейфом, без горечи. Подходит к соленьям, блюдам из мяса, птицы и дичи.



-20%

~~399.00~~
319.00

**Настойка горькая
Парламент
Клюква,
38%, 0,5 л**

Рекомендуем

В основе рецептуры водки Parliament Classic – зерновой спирт натурального брожения и чистая родниковая вода. Очищение молоком позволяет не только удалить посторонние примеси, но также смягчает вкус.



-17%

~~389.00~~
319.00

**Водка Парламент
Классик,
40%, 0,5 л**

Цены для Уфы отличаются от указанных в каталоге.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Клубничный ликер

🍷 1,5 л 🕒 45 мин.

1 л коньяка или бренди

1 кг клубники

1 кг сахара

1. Клубнику промываем, отделяем плодоножки. Складываем ягоды в бутылку, заливаем коньяком или бренди, плотно закрываем крышкой и выдерживаем в солнечном месте 2 недели. Через указанное время процеживаем ягодную массу через сито и фильтруем жидкость через 3 слоя марли или через кофейный фильтр.

2. Смешиваем сахар с 0,5 л воды и провариваем, помешивая, на среднем огне до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в холодную воду, не будет держать форму мягкого шарика. Даём сиропу остыть.

3. Соединяем ягодную настойку с сахарным сиропом и разливаем по бутылкам. Даём постоять 5–6 дней. Храним в прохладном темном месте.

Ликеры – классический дигестив.

Их пьют после обеда или ужина из небольших рюмок. В некоторые ликеры можно добавить немного льда. Ну и, конечно, ликеры – прекрасный ингредиент для многих коктейлей.

Ликер достаточно быстро и легко можно сделать дома.

Достаточно лишь настоять пару недель любимые травы, фрукты или ягоды на крепком алкоголе. Затем отфильтровать, разлить по красивым бутылкам, наклеить этикетку с пожеланиями, и оригинальный подарок готов!

+
3 НЕДЕЛИ
НАСТАИВАНИЯ

Рекомендуем

Пятилетняя выдержка в дубовых бочках придала этому коньяку, произведенному по традиционной рецептуре из винограда, выросшего на землях Кавказа, золотистый цвет и благородный аромат.

43900

Коньяк российский
Кавказская крепость,
5 лет, 40%, 0,5 л

Цены для Уфы отличаются от указанных в каталоге.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РЕКЛАМА

-27%

~~549.00~~
399.00

Виски Джон Корр
Синий Килт,
купажированный,
3 года, 40%, 0,5 л



-36%

~~709.00~~
449.00

Виски Джон Корр
Красный Килт,
купажированный,
5 лет, 40%, 0,5 л



-23%

~~759.00~~
579.00

Коньяк российский
Старый город,
5 лет, 40%, 0,5 л



-15%

~~319.00~~
269.00

Коньяк российский
КиНовский,
3 года, 40%, 0,25 л



GROUP
KIN
1940
www.kingroup.ru

Цены для Уфы отличаются от указанных в каталоге.

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

TUNDRA НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА КЛАССИКУ

РЕЦЕПТ ВЕСЕННЕГО КОКТЕЙЛЯ:

- ВОДКА TUNDRA (40 МЛ)
- ТОНИК (150 МЛ)
- АПЕЛЬСИН
- ТИМЬЯН

Наполните бокал льдом, влейте 40 мл водки TUNDRA и тоник до самых краев. Перемешайте ингредиенты, дополните нарезанными апельсинами и парой веточек свежего тимьяна.

КОКТЕЙЛЬ ГОТОВ!

-26%

~~409.00~~
299.00

Водка Тундра Authentic,
40%, 0,5 л



*Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ. Более подробную информацию об участвующих в акции товарах уточняйте на сайте www.okmarket.ru в разделе «Каталог».

Мир в бокале



Испания

Кава – номер один в мире игристое вино Испании, сделанное по классическому методу Шампани.

Название Кава было применено в 1970 году, чтобы избежать путаницы с названием «Шампанья».

98% Кавы производится в регионе Каталония. Производство Кавы разрешено в десяти провинциях разных регионов на территории одной трети Испании, но самая лучшая Кава производится в Сан-Садурни, методом Шампани. Сорта винограда местные: Макабео, Парельяда и Шарелло – белые; Монастрель, Трепат и Гарнача Тинта – красные. Конечно, многие производители используют в том числе и главные сорта Шампани Шардоне и Пино Нуар, но есть и такие производители, которые популяют родные сорт Пenedес.

В соответствии с требованиями производства, Кава держивается минимум 15 месяцев на осадке резерва – тридцать месяцев на осадке придают хлебный аромат подложки бисквитных орехов.



Игристое вино деликатного лососевого цвета с ароматом красных фруктов, малины, клубники и лепестков роз. Идеально с закусками и десертами из свежих фруктов.

42900

Вино игристое Масия де ла Луц Кава, розовое сухое, 0,75 л



Вино лимонного цвета с ароматом жасмина, зелёного яблока и цитрусовых фруктов идеально как аперитив, подходит к морепродуктам и тапасам.

42900

Вино Масия де ла Луц Кава белое брют, 0,75 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах О'КЕЙ. Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети О'КЕЙ могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



Вино с интенсивными фруктовыми ароматами. К блюдам из мяса, особенно хорошо к мясу на гриле, а также паштетам и пикантным сырам.

-23%

~~649.00~~
499.00

**Вино Божоле
Филибер Бран,**
красное сухое,
0,75 л



Вино насыщенного гранатового цвета. Сочетается с мясными деликатесами, паштетами, блюдами, приготовленными на гриле, мягкими сырами.

-10%

~~799.00~~
719.00

**Вино Флери
Филибер Бран,**
красное сухое,
0,75 л



Вино рубинового цвета с пурпурными отблесками. Превосходный и яркий аромат лесных ягод, ежевики, черешни. Бургонь Пино Нуар подают к красному мясу под ягодными соусами, жаркому, стейкам, пирогам с мясом, дичи и мягкому сыру.

-15%

~~899.00~~
759.00

**Вино Бургонь Пино
Нуар Филибер Бран,**
красное сухое,
0,75 л



Франция

Что нужно в первую очередь попробовать в этой великой винодельческой стране? Начните с легкого фруктового **Божоле**. Его делают в одноименном регионе из сорта Гамэ. Оно стало особенно популярно за счет праздника Божоле нуво, во время которого во всем мире выпивается огромное количество мо-

лодых доступных вин, вызревших буквально за несколько дней. Этот веселый праздник негласно называют Новым годом виноделия. Если виноград **Гамэ** считается простолудином, то сорт **Пино Нуар** – настоящий аристократ. Он такой же капризный, как представители высшего общества, и может дать совершенно разные результаты. Лучшие

французские Пино Нуары входят в элиту мировых винных знаменитостей, но встречаются и вполне заурядные вина. Пино Нуар сложен в уходе, поэтому виноделы говорят, что «Бог создал Каберне Совиньон, а дьявол – Пино Нуар». И тем не менее вина эти любимы миллионами и даже воспеты в знаменитом фильме «На обочине».

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино цвета чистого золота с ароматом фруктов и белых цветов. Подходит к морепродуктам, белому мясу птицы, форели на гриле, ризотто.

-15%

~~899.00~~
759.00

Вино Бургонь Шардоне Филибер Бран,
белое сухое,
0,75 л



Вино с минеральным ароматом с цитрусовыми нотками. Прекрасно в качестве аперитива и хорошо дополнит блюда из рыбы и морепродуктов.

-15%

~~1399.00~~
1189.00

Вино Шабли Филибер Бран,
белое сухое,
0,75 л



Вино с роскошной палитрой из ароматов абрикоса, персика, белых цветов и меда. Подавать к морепродуктам, салатам, рыбе, птице и фуа-гра.

-15%

~~1599.00~~
1359.00

Вино Пуйи-Фюиссе Филибер Бран,
белое сухое,
0,75 л



Вино с приятным пряно-фруктовым ароматом. Подойдет к колбасам, блюдам из птицы, мягким, умеренно острым сырам.

-23%

~~649.00~~
499.00

Вино Кот Дю Рон Филибер Бран,
красное сухое,
0,75 л

А теперь пару слов о великом белом французском вине – Шабли. Шабли делают из сорта Шардоне, но не это главное. Особенность этому вину придает уникальный терруар Шабли. Его особенность – почвы, ведь весь регион лежит на залежах кимереджийского известняка. 200 миллионов лет назад на этом месте было море, которое ушло, оставив почвы с огромным количеством микроэлементов. Именно поэтому в Шабли так ощущается аромат йода, и вино такое минеральное и свежее. А значит – это идеальный партнер для блюд из морепродуктов.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вино с нотами фруктов, жареного хлеба и сушёных трав. Рекомендуем к рыбе и морепродуктам.

-21%

~~699.00~~
549⁰⁰

Вино Пино Блан
Эльзас Пфафф Традисьен,
белое полусухое, 0,75 л



Вино с ярким цветочным ароматом и минеральной свежестью. Подойдет к горячим закускам, свежим морепродуктам и устрицам.

-21%

~~699.00~~
549⁰⁰

Вино Сильванер
Эльзас Пфафф Традисьен,
белое сухое, 0,75 л



Вино бледно-жёлтого цвета с ярким цветочным ароматом с нотами лимона и лимонной цедры. Рекомендуем к морепродуктам, лососю, суши и роллам, блюдам из белого мяса.

-16%

~~749.00~~
629⁰⁰

Вино Рислинг
Эльзас Пфафф Традисьен,
белое полусухое, 0,75 л



Вино золотистого цвета с ярким ароматом розы, турецкого лука, ананаса и личи. Идеальный аперитив. Подойдет также к блюдам азиатской кухни, десертам и ароматным сырам.

-11%

~~899.00~~
799⁰⁰

Вино Гевюрцтраминер
Эльзас Пфафф Традисьен,
белое полусухое, 0,75 л



Эльзас – это особый регион Франции, здесь всё немецкое: сорта винограда, форма бутылки, названия и традиции. Регион был частью Германии до конца Первой мировой войны.

Климат региона сухой и очень благоприятный для выращивания винограда.

Эльзас – это регион белых вин. благородными белыми сортами винограда региона являются: Рислинг, Гевюрцтраминер, Пино Гри

и Мускат. Как правило, вина Эльзаса моносортные и сорт указан на этикетке.

Одним из важных кооперативов является Домен Пфаффенхайм (Domaine Pfaffenheim) – погреб виноградарей Пфаффенхайма, созданный в 1957 году, которому принадлежит 320 гектар, включая большую долю виноградников статуса Гран Крю. Кооператив имеет много наград международных выставок.

ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Францию невозможно представить без вина. История, искусство, литература – везде мы находим подтверждение тому, что вино – неотъемлемая часть культуры этой страны. И конечно же вино – органически присутствует в жизни каждого француза.

По статистике, **94% французских семей пьют вино во время ужина.**

Бутылка вина – самый популярный подарок во Франции. И одна из главных тем для разговора, наряду с рассуждениями (нет, не о женщинах и погоде) о кино и музыке.



Насыщенное вино с нотками спелых фруктов и чёрного перца. Рекомендуем к блюдам из кролика, дичи, ravioli с белыми грибами.

-20%

~~499.00~~
399.00

Вино Корбьер Савер дю Миди,
красное сухое,
0,75 л



Вино с ароматом красных ягод и специй. Подавать к мясным блюдам, рулетам из телятины, тушёной говядине, к выдержанным сырам.

-20%

~~499.00~~
399.00

Вино Минервуа Савер дю Миди,
красное сухое,
0,75 л



Вино гранатового цвета с фруктовыми нотками. Хорошо сочетается с мясными блюдами, дичью и мягкими сырами.

-20%

~~499.00~~
399.00

Вино Костьер де Ним Савер дю Миди,
красное сухое,
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ООО «О'КЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. 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. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.



BRANCOTT
ESTATE™

ВКУС К ОТКРЫТИЯМ

BRANCOTT ESTATE ПО ПРАВУ ЯВЛЯЕТСЯ ФЛАГМАНОМ В КАТЕГОРИИ ВИН ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ.

До 1970-х годов Мальборо считался слишком холодным регионом для виноделия и в основном там занимались разведением овец. Но в BRANCOTT ESTATE не побоялись пойти наперекор общепринятому мнению и высадили первые виноградные лозы в регионе. 1975 год ознаменовался высадкой первых лоз совиньон блан и пино нуар, что в дальнейшем позволило Мальборо обрести мировую известность в качестве родины нового эталона совиньон блан – яркого, свежего структурированного белого вина с узнаваемой «зеленой» минеральностью.

Классическая линейка BRANCOTT ESTATE в России представлена 2 видами вина:

BRANCOTT ESTATE SAUVIGNON BLANC* – белое сухое вино нежного соломенного цвета с зеленоватыми бликами. Яркие ноты цитрусовых и тропических фруктов в аромате сочетаются с освежающей кислотностью и мягким послевкусием маракуйи и ананаса. Вино прекрасно подходит в качестве аперитива, сочетается с морепродуктами, свежими зелеными салатами, блюдами азиатской кухни.

BRANCOTT ESTATE PINOT NOIR** – красное сухое вино яркого рубинового цвета с выдержкой 6 месяцев во французском дубе. Первый нос раскрывается ароматами пряного дуба, ежевики и трюфелей. Затем на первый план выходят живые ноты сливы, вишни и малины, а также пикантные ноты мускатного ореха. Вкус вина округлый с бархатистыми танинами и яркой кислотностью. Послевкусие мягкое и насыщенное. Утка – классическая пара пино нуар. Также рекомендуется как сопровождение к блюдам из форели или тунца, овощам на гриле, блюдам с травами и грибами.

*Бранкотт Истейт Совиньон Блан; **Бранкотт Истейт Пино Нуар



-27%

~~1099.00~~
799.00

Вино Бранкотт Истейт Мальборо
Совиньон Блан/Пино Нуар,
белое/красное сухое,
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ТОМАЙОЛО ОРВИЕТО КЛАССИКО

0,75 сухое белое.

Италия

Вино искристого соломенного цвета. Очень элегантное, мягкое и свежее вино с нотками миндаля в послевкусии. Идеально сочетается с холодными закусками, рыбными блюдами и легкой пищей.

-27%

~~589.00~~

429⁰⁰



РОЗЕ Д'АНЖУ, 0,75

розовое полусухое.

Франция

Вино обладает изящными мягкими нотками красных фруктов (клубника, крыжовник), розы, карамели, вместе со свежим ароматом мяты и белого перца. По вкусу-округлое и ровное, с живостью, которая вознаграждает вкусовые рецепторы и освежает, долго тянется во рту. Прекрасно подходит к средиземноморским салатам, белому мясу.

-24%

~~699.00~~

529⁰⁰



БОНАВИТА, 0,75

красное полусухое.

Португалия

Вино изготовлено из винограда сортов, собранного позднее обычного для получения идеально зрелых ягод. Вино обладает рубиновым цветом, мягким и богатым фруктовым вкусом с нотками черной смородины, вишни и сливы, в комбинации с шоколадными нотками и длительным послевкусием. Великолепно сочетается со всеми мясными блюдами, с тапас и сырами.

-23%

~~559.00~~

429⁰⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



5 правил кормления домашних животных

Правильное питание ваших питомцев — залог их крепкого здоровья и игривого настроения.

1

Выбирайте специальные корма

Ветеринары советуют отдавать предпочтение сухим и влажным кормам, которые разработаны с учетом всех особенностей питомцев.

2

Никакого молока

К сожалению, взрослым животным молоко противопоказано, ведь с возрастом у них перестают вырабатываться нужные ферменты! И у кошек, и у собак молоко может вызвать проблемы с работой кишечника, поэтому его стоит избегать.

3

Чистка зубов

Если ваш четвероногий друг питается исключительно влажными кормами, специалисты рекомендуют три раза в неделю давать сухой корм для чистки зубов. В этих же целях собак можно баловать «костями» из прессованных жил.

4

Не забывайте про воду

А вот что действительно необходимо животным и о чем часто забывают хозяева, так это вода. Лучше выбирать бутилированную артезианскую воду.

5

Смена корма

Периодически ветеринары советуют менять рацион животных, в зависимости от времени года, состояния здоровья и возраста питомца. Делать это нужно постепенно, например, в течение недели: каждый день добавляйте к привычному корму 15% нового — так животное постепенно привыкнет.

КОЛЛЕКЦИЯ ГОЛД



Корм Гурмэ® - это широкий ассортимент великолепных вкусов и текстур для кота.

Паштет

включая паштет для котят

Нежная начинка

соус-сюрприз внутри

Кусочки в соусе

нежные кусочки в соусе

1



6 вкусов

Кусочки в паштете

с добавлением овощей

2



4 вкуса

Двойное удовольствие

двойная технология приготовления

3



3 вкуса

Соус Де-Люкс

еще больше роскошного соуса

4



2 вкуса

5



2 вкуса

6



2 вкуса

®Владелец товарных знаков: Société des Produits Nestlé S.A. (Швейцария).

PURINA Ваш питомец – наше вдохновение.

www.okmarket.ru Цены действительны с 26 марта по 22 апреля 2020 года в гипермаркетах «О'КЕЙ». Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «О'КЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «О'КЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

ESTD 1895

JACOBS

BARISTA EDITIONS

-32%

~~339.00~~
229.00

Кофе молотый Jacobs Barista Editions Crema, натуральный жареный, 230 г

-27%

~~1149.00~~
829.00

Кофе зерновой Jacobs Barista Editions Crema/Espresso, натуральный жареный, 1000 г



КОФЕ КАК
ИЗ КОФЕЙНИ
У ВАС ДОМА

-30%

~~519.00~~
359.00

Вино Уна Делисия Мерло/Совиньон Блан, красное/белое сухое, 0,75 л

kukabara



-32%

~~589.00~~
399.00

Вино Кукабара Шардоне/Шираз, белое/красное сухое, 0,75 л



Una Delicia

Цены для Уфы отличаются от указанных в каталоге.

WWW.LADOGASPB.RU

ЛАДОГА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МЕДОВЫЙ
ДОМ

с 1998 г.

С пользой
на завтрак
или перекус



-50%

~~249.00~~
124.00

Мед
разнообразие,
700 г

-44%

~~179.00~~
99.99

Паста орехово-медовая,
с арахисом, 320 г



-41%

~~264.00~~
154.00

Крем-мед
цветочный,
с лимоном и
имбирем, 320 г



-41%

~~264.00~~
154.00

Паста орехово-медовая,
с фундуком, 320 г



Yelli

Yelli Chef – основы
для кулинарных
экспериментов

Рецепты блюд
на каждой пачке



-20%

~~125.00~~
98.99

Смесь Equator mix/Wild mix



-22%

~~199.00~~
154.00

Смесь Arabic mix/Peru mix

