



# О'КЕЙ

Каталог товаров  
в гипермаркетах  
Нижнего Новгорода

Цены действительны  
с 24 февраля по 09 марта 2022 года

## ВЕСНА НАЧИНАЕТСЯ С МАСЛЕНИЦЫ

**-10%**

~~109.99~~  
**98<sup>99</sup>**

Мука пшеничная  
Макфа, высший  
сорт, 2 кг



**-21%**

~~82.99~~  
**64<sup>99</sup>**

Молоко ультра-  
пастеризованное  
Село Зелёное, 3,2%,  
950 мл



**-22%**

Яйцо куриное  
О'КЕЙ, СО, 10 шт.

~~109.99~~  
**84<sup>99</sup>**

**СО**

**-70%**

~~1699.99~~  
**499<sup>99</sup>**

Сковорода  
блинная Skala,  
литая, покрытие  
гранит, 20 см





**-25%**

~~69.99~~  
**51.99**

Смесь для выпечки  
Блины  
Аладушкин,  
350 г\*\*



# БЛИН МАСЛОМ не испортишь

**-25%**

~~89.99~~  
**66.99**

Смесь мучная Блины  
Царские/Оладьи  
По-домашнему  
Аладушкин, высший  
сорт, 800 г



**-23%**

~~149.99~~  
**114.99**

Масло  
подсолнечное  
Altero Golden,  
с добавлением  
оливкового,  
810 мл



**-16%**

~~394.00~~  
**329.99**

Масло сливочное  
Традиционное  
Вкуснотеево,  
82,5%, 400 г



**-17%**

~~69.99~~  
**57.99**

Сметана Эго, 15%, 300 г



**-22%**

~~8.99~~  
**6.99**

Разрыхлитель для теста  
Dr. Oetker, 10 г  
Загуститель для сливок,  
8 г – 9.99/7.99  
Для сметаны, 16 г –  
19.99/14.99  
Дрожжи сухие, 7 г –  
17.99/13.99



**-28%**

~~6.99~~  
**4.99**

Сахар ванильный  
Dr. Oetker, 8 г  
40 г – 34.99/24.99  
С натуральной ванилью,  
15 г – 27.99/19.99  
Сахарная пудра,  
универсальная, 60 г –  
24.99/17.99



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 продаж соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.





## БЛИНЫ. КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ

Яйцо — 2 шт.; Молоко — 600 мл; Мука — 200 г;  
Соль — 1 чайная ложка; Сахар — 2 ст. ложки;  
Сода — 1/3 чайных ложки; Растительное масло — 2 ст. ложки

### Способ приготовления

Подготовьте все ингредиенты. В глубокой миске соедините яйца, соль и сахар. Добавьте молоко. Насыпьте муку и соду. Взбейте все миксером до однородного состояния и добавьте масло. Тесто готово.

Сковороду хорошо разогрейте и первый раз смажьте ее маслом. Наливайте тесто половником, распределяя его по всей сковороде. Обжаривайте блинчики с двух сторон до готовности. Приятного аппетита!

**Совет от повара:** молоко можно заменить на воду или брать вместе в соотношении 1:1.

**-16%**

~~86.99~~  
**72<sup>99</sup>**

**Блинчики О'КЕЙ,**  
с вишней/яблоком-лимоном-корицей,  
370 г  
**С творогом, 370 г —**  
~~112.99/89.99~~



**-35%**

~~61.99~~  
**39<sup>99</sup>**

**Блинчики Морозко,**  
с творогом/яблоком-лимоном-корицей/  
вареной сгущенкой,  
210 г



**-35%**

~~61.99~~  
**39<sup>99</sup>**

**Блинчики Морозко,**  
с мясом/курицей/  
картофелем и грибами/  
сердцем, 210 г  
**С ветчиной и сыром,**  
210 г — ~~74.49/47.99~~



**-17%**

~~69.99~~  
**57<sup>99</sup>**

**Блинчики О'КЕЙ,**  
без начинки, 360 г  
**С ветчиной и сыром,**  
370 г — ~~94.99/79.99~~  
**С мясом, 370 г —**  
~~109.99/92.99~~



**-21%**

**Блины СП, весовые,**  
100 г

~~22.99~~  
**17<sup>99</sup>**



**-18%**

**Пирог Блинный с заварным**  
кремом СП, 100 г

~~36.99~~  
**29<sup>99</sup>**



\*\* товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах  
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.  
Полную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «О'КЕЙ».



# ГДЕ БЛИНЫ, там и мы!

**-15%**  
~~62.99~~  
**52<sup>99</sup>**

Творог Северная долина, 9%, 180 г



**-42%**  
~~124.49~~  
**71<sup>99</sup>**

Сыр плавный Карат, карамельный/шоколадный, 30%, 230 г



**-15%**  
~~189.99~~  
**159<sup>99</sup>**

Молоко стуженное Алексеевское, с сахаром, 8,5%, 650 г



**-40%**  
~~125.00~~  
**74<sup>99</sup>**

Джем Махеев, 300 г\*\*  
 Топпинг Мягкая карамель/Какао, 300 г – 89.99/69.99



**-37%**  
~~84.99~~  
**52<sup>99</sup>**

Сироп Пиканта, вишневый/кленовый/клюквенный, 300 г



**-18%**  
~~109.99~~  
**89<sup>99</sup>**

Варенье ОКЕЙ, 320 г\*\*



**-20%**  
~~179.99~~  
**143<sup>99</sup>**

Мед цветочный Горный ОКЕЙ, натуральный, 500 г  
 Гречишный/Липовый, 500 г – 224.00/178.99



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.



## БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

Яйцо — 2 шт.; Молоко — 195 мл; Мука — 195 г;  
Соль — 1 чайная ложка; Сахар — 1 ст. ложка;  
Для начинки: Творог — 500 г; Сливочное масло — 30 г; Яйцо — 1 шт.;  
Сахар — 2 ст. ложки; Ванилин — 1 щепотка;

### Способ приготовления

Приготовьте начинку. Тщательно разотрите творог. Добавьте к нему сливочное масло, яйцо, сахар и ванилин, тщательно перемешайте. Чтобы сделать тесто, положите в миску яйца, соль и сахар. Взбейте венчиком, затем добавьте туда молоко и муку, перемешайте до однородного состояния. В конце добавьте растительное масло и снова взбейте до однородного состояния. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Налейте на середину теста и распределите его по поверхности. Выпекайте блины по 30 секунд с каждой стороны. На каждый блин выложите по 1-2 столовые ложки начинки. Заверните блинчики в конвертики, обжарьте на сковороде с каждой стороны по 2 минуты и подавайте на стол. Приятного аппетита!



**-31%**

~~190.99~~  
**129.99**

Сыр Гауда/  
Тильзитер/  
Российский  
Laime, 45/50%,  
220 г



**-26%**

~~934.00~~  
**689.99**

Сыр Ламбер,  
сычужный/  
полшара,  
50%, кг



**-27%**

~~829.00~~  
**599.99**

Семга  
слабосоленая/  
холодного  
копчения А'море,  
филе-кусоч, 300 г  
Форель, 300 г\*\* —  
799.00/599.99



**-20%**

~~3299.00~~  
**2629.99**

Икра зернистая  
сибирского (ленского)  
осетра Стандарт,  
пастеризованная, 50 г  
100 г — 5999.00/4789.99



**-33%**

~~1389.00~~  
**929.99**

Икра лососевая зернистая  
Очень Путина, 170 г  
260 г — 2099.00/1399.99  
430 г — 3449.00/2299.99



**-15%**

Фарш  
Домашний  
О'КЕЙ, 400 г

~~159.99~~  
**134.99**



**-43%**

Ветчина из окорока  
Велком, кусок, 500 г

~~354.00~~  
**199.99**



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

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. Подробную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «О'КЕЙ».



# ИСПЕКИ БЛИН, да не один

**-35%**

1399.99  
**899<sup>99</sup>**

Сковорода блинная Taller, TR-44167, 22 см  
**TR-98094**, 24 см — 1999.99 / **1299.99**  
Rondell Zeita Neu, RDA-1368, 24 см — 2499.99 / **1599.99**  
Tefal Simplissima, 25 см — 2599.99 / **1799.99**



**-30%**

99.99  
**69<sup>99</sup>**

Ситечко углубленное 4Home, 7 см  
Классическое, 10 см — 129.99 / **89.99**  
Сито, мелкое, 18 см — 349.99 / **229.99**  
Кружка-сито — 399.99 / **279.99**



**-46%**

299.99  
**159<sup>99</sup>**

Миска Архимед, с нескользящим дном, 2 л  
Цветная, с печатью, 2,5 л — 369.99 / **229.99**



**-30%**

99.99  
**69<sup>99</sup>**

Лопатка для блинов Pancake Atmosphere, нейлон  
Широкая Pancake — 349.99 / **249.99**  
Венчик HomeStudio, 25 см — 149.99 / **99.99**  
Easter — 289.99 / **189.99**



**-40%**

Икорница Briverre, 9 × 9 см  
Масленка HomeStudio, нержавеющая сталь, 500 мл — 329.99 / **199.99**

184.99  
**109<sup>99</sup>**



**-50%**

Банка для сыпучих продуктов, боковая, 0,05-1,2 л\*\*  
Банка для хранения Loft, металл, 0,55-1,7 л\*\* — от 399.00 / **от 219.99**

от 69.99  
**от 34<sup>99</sup>**



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. Форматы и/или размеры могут отличаться от представленных. Акция распространяется на товары, отмеченные специальным значком.



## КАКУЮ ВЫБРАТЬ СКОВОРОДУ?

Для приготовления блинов нужны очень низкие бортики. Максимальная высота – 1,5 см., т.к. с более высокими бортиками будет неудобно переворачивать блинчики.

Толщина корпуса тоже важный параметр. Тонкое дно мгновенно разогревается и перегревается, а затем быстро остывает – это приводит к неравномерному пропеканию, пригоранию и прилипанию блинов. Оптимальная толщина корпуса литой сковороды для приготовления блинов – от 4 мм. Чем толще корпус, тем дольше посуда нагревается, но тем меньше риск прилипания, что особенно важно для тех, кто еще не подружился с блинами.

Не забудьте хорошо разогреть и равномерно смазать маслом сковороду, прежде, чем наливать тесто, тогда ни один блин не выйдет комом. Вкусных и удачных блинчиков!

**-29%**  
~~2690.00~~  
**1890<sup>99</sup>**

Миксер Redmond  
RHM-M2104



**-20%**

Кухонные весы  
Blackton Bt-KS1005

~~949.00~~  
**749<sup>99</sup>**



**-36%**

Скатерть Люкс, 120 × 140 см  
140 × 180 см – ~~899.00~~ / 599.99

~~629.00~~  
**399<sup>99</sup>**



**-33%**

Салфетки сервировочные Цветы  
Daisy, 3 слоя, 33 × 33 см, 20 шт.\*\*

~~119.99~~  
**79<sup>99</sup>**



**-29%**

Блинница Redmond  
RSM-1409

~~2690.00~~  
**1890<sup>99</sup>**



**-20%**

~~69.99~~  
**55<sup>99</sup>**

Полотенца бумажные  
О'КЕЙ, с рисунком,  
2 слоя, 2 рулона, 14 м  
С рисунком, 1 рулон,  
35 м – ~~79.99~~ / ~~59.99~~  
Традиционные,  
1 рулон – ~~129.99~~ / 99.99



**-32%**

Рукавица Веселый  
повар, хлопок,  
с силиконом,  
16 × 31 см\*\*

~~589.00~~  
**399<sup>99</sup>**



**-30%**

Полотенце кухонное Homestudio,  
клетка, хлопок, 38 × 62 см  
Набор прихваток Люкс, 22 × 22 см, 2 шт. –  
~~169.00~~ / ~~99.99~~

~~89.99~~  
**62<sup>99</sup>**

Прихватка-варежка,  
27 × 15 см –  
~~214.00~~ / ~~148.99~~



\*\* товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах  
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.

Подробную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «О'КЕЙ».



# О'КЕЙ

## ВСЕГДА С ТОБОЙ!



КАРТА И БАЛАНС  
БОНУСОВ  
ПОД РУКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ  
СКИДКИ  
И АКЦИИ



АНАЛИЗ РАСХОДОВ  
И СПИСОК  
ПОКУПОК

### СКАЧАЙТЕ НОВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



**-20%**

~~104.49~~  
**83.59**

Сыр плавленый Viola  
Valio, 45%, 130 г\*\*

~~45%, 140 г\*\* – 112.49/ 89.99~~

~~33/45%, 180 г\*\* – 119.99/ 95.99~~



**-25%**

Сыр Гауда/Голландский Ламбер, 45%, 180 г

Тильзитер, 50%, 180 г – ~~189.99/ 139.99~~

Маасдам, 45%, 180 г – ~~204.00/ 159.99~~

~~189.99~~  
**139.99**



**-31%**

Масло сливочное  
Домик в деревне,  
82,5%, 180 г

~~219.00~~  
**149.99**

Вкусная

# Масленица

вместе с

## Домик в деревне Сыр Ламбер

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 мл молока
- 3 яйца
- 70 г муки
- 150 г сыр «Ламбер»
- 1 пучок петрушки/зелени
- 65 г сливочного масла «Домик в деревне», 82,5%
- 1 ч. л. сахара
- Чеснок по вкусу
- ½ ч. л. соли

В рецепт можно добавить любой другой сыр от «Ламбер» – «Тильзитер», «Маасдам», «Гауда» в зависимости от Ваших предпочтений.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Зелень петрушки мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке.
- 2 Налить в глубокую чашу подогретое молоко и растворить в нем соль и сахар, затем ввести по одному яйца, хорошо взбить венчиком.
- 3 Добавить тертый сыр и рубленую зелень, перемешать. Для более пикантного и острого вкуса можно добавить 1 зубчик чеснока, пропущенного через пресс.
- 4 Влить 2 ст. л. растительного масла. Муку смешать с разрыхлителем и небольшими порциями подмешать в блинное тесто. Промешивать нужно хорошо, чтобы не образовались комочки. Если покажется, что муки слишком много, то можно разбавить тесто небольшим количеством молока, или положить немного меньше муки.
- 5 Перед тем как начать печь блины, положите в маленькую сковородку сливочное масло и разогрейте его до коричневого цвета. Влейте в блинное тесто, перемешайте. Если потребуется, добавьте в тесто немного воды или молока. Испеките тонкие блинчики. Подавайте теплыми! Приятного аппетита!

