



# O'KEY

Каталог товаров  
в гипермаркетах  
Иркутска

Цены действительны  
с 24 февраля по 09 марта 2022 года

## ВЕСНА НАЧИНАЕТСЯ С МАСЛЕНИЦЫ

**-23%**

~~84.49~~  
**64<sup>99</sup>**

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

**-16%**

~~264.00~~  
**219<sup>99</sup>**

Яйцо куриное  
Домашнее  
Белоречье, С1,  
30 шт.



**-10%**

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

Мука пшеничная  
Макфа, высший  
сорт, 2 кг

**-70%**

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

Сковорода  
блинная Skala,  
литая, покрытие  
гранит, 20 см



**-25%**

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

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



# БЛИН МАСЛОМ не испортишь

**-25%**

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

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



**-23%**

~~149.99~~  
**114<sup>99</sup>**

Масло подсолнечное  
Altero Golden,  
с добавлением  
оливкового,  
810 мл



**-15%**

~~389.00~~  
**329<sup>99</sup>**

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



**-15%**

~~168.99~~  
**142<sup>99</sup>**

Сметана Янта,  
30%, 400 г



**-22%**

~~8.99~~  
**6<sup>99</sup>**

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<sup>99</sup>**

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 — ~~71.49~~/45.99



**-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%**

~~209.00~~  
**176<sup>99</sup>**

Творог Байкальский Янта, 2%,  
500 г



**-42%**

~~124.49~~  
**71<sup>99</sup>**

Сыр плавленый  
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%**

Сироп Пиканта, вишневый/  
кленовый/клюквенный, 300 г

~~84.99~~  
**52<sup>99</sup>**



**-18%**

Варенье ОКЕЙ, 320 г\*\*

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



**-20%**

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

~~179.99~~  
**143<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. 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 тесто 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!



**-27%**  
~~829.00~~  
**599<sup>99</sup>**

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

**-20%**  
~~3299.00~~  
**2629<sup>99</sup>**

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



**-33%**  
~~1389.00~~  
**929<sup>99</sup>**

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

**-26%**  
~~934.00~~  
**689<sup>99</sup>**

Сыр Ламбер, сычужный/полшара, 50%, кг



**-22%**  
~~219.00~~  
**169<sup>99</sup>**

Ветчина вареная Балтийская КПК, 450 г  
кг — 449.00/344.99



\*\* 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%**

от 69.99  
**от 34<sup>99</sup>**

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**



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. Фотоматериалы в рекламе являются иллюстрацией и не являются предметом продажи. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальным ценником.

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

~~89.99~~  
**62<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. Подробную информацию о стоимости товаров уточняйте в магазинах «О'КЕЙ».

# O'KEY

## 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\*\* – 110.99/ 88.79  
33/45%, 180 г\*\* – 119.99/95.99



**-26%**

~~189.99~~  
**139.99**

Сыр Гауда/Голландский Ламбер, 45%, 180 г  
Тильзитер, 50%, 180 г – 190.49/ 139.99  
Маасдам, 45%, 180 г – 224.00/ 159.99



**-19%**

~~185.99~~  
**149.99**

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



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!