



Цены действительны
с 20 июля
по 16 августа 2023

07-08.2023

Яркий ВКУС ЛЕТА



Хиты
сезона!

Летний салат с клубникой
Рецепт домашнего песто
Сочники «как раньше»

ЭКМИЛК

-21%

94.99
74.99*

Молоко
пастеризованное
отборное Экомилк,
3,4%-4,5%, 900 мл***

Кофейный коктейль

Ингредиенты:

молоко отборное Экомилк.....220 мл
крепкий эспрессо.....110 мл
шоколад.....100 г
вода.....100 мл
сахар.....1 ст.л.
кусочки льда



2 порции



сложность:
легкая



10 минут

1. Добавить в кофе сахар, охладить.
 2. Положить кубики льда в блендер, добавить кофе, 50 г шоколада и молоко. Взбить.
 3. Перелить в охлажденный кубок.
- Можно украсить взбитыми сливками, орехами, густо посыпать тертым шоколадом.



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



МНОГОРАЗОВЫЙ ЗАМОК –
УДОБСТВО В ХРАНЕНИИ



-25%

~~274.00~~
204.99*

Сливки для соуса,
23%, 500 г
Творог
рассыпчатый,
9%, 900 г*** –
~~499.00/389.99*~~



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-19%

~~229.00~~
184.99

Яйцо куриное Синявинское,
С0, 20 шт.***
Деревенское, С1, 10 шт.*** –
~~99.99/84.99~~
К завтраку, С0, 10 шт.*** –
~~114.99/94.99~~
С1, 30 шт.* –**
~~299.00/249.99~~

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

СЕМЬЯ НАТУРАЛЬНОГО
И ПОЛЕЗНОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО МОЛОКА



СИЛА ЗЕРНА

- Каждое зернышко наполнено энергией жизни. В нем множество важных витаминов и микроэлементов. И нет ничего лишнего
 - Оно рождается на золотых полях Кубани
 - Мы соединяем его с чистой родниковой водой
 - Так зерно становится полезной и вкусной основой вашего питания
 - Наслаждайтесь каждый день мягким и нежным вкусом Овсяша и заряжайтесь энергией злаков
- ✓ Без лактозы ✓ 100% натурально ✓ Без добавления сахара

-40%

~~124.99~~
74.99

Напиток овсяный, 1,5%, 1л***
3,2%, 1л – 147.49/79.99*
Шоколадный, 3,2%, 1л – 144.99/79.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

О'КАРТА



Подробности на странице www.ekmarket.ru/customers/loyalty-card/

*Скидка 20% в Ваш День рождения предоставляется однократно при предъявлении О'КАРТЫ в течение 15 дней и только при указании даты рождения при активации О'КАРТЫ. Скидка распространяется на сумму чека не более 15 000 рублей (после всех скидок) и действует на весь ассортимент товаров, имеющихся в наличии в момент покупки, за исключением табака, табачных изделий и курительных принадлежностей, алкоголесодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт О'КЕЙ, подарочных билетов. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии дарк в более скидки на один и тот же товар применяется наибольшая. В случае, если сумма чека составляет более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в День рождения, предусмотренный настоящим пунктом, составляет не более 3 000 рублей. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

Лето с Laime

Летний салат с пармезаном Laime и клубникой

Энергетическая ценность на порцию:

калорийность	белки	жиры	углеводы
208	8	15	11
ккал	грамм	грамм	грамм

ИНГРЕДИЕНТЫ



Сыр пармезан Laime	60г
Клубника	150г
Смесь листьев салата	280г
Грецкие орехи	50г
Бальзамический соус	1 ст.ложка
Оливковое масло	1 ст.ложки
Мед	1 ч.ложка
Соль	по вкусу
Черный перец	по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте сковороду и обжарьте очищенные орехи на среднем огне 3-5 минут без добавления масла до золотистого цвета.
2. Для заправки смешайте оливковое масло, бальзамический соус и мед. Немного взбейте вилкой до полного перемешивания.
3. На большой тарелке выложите зеленый салат, посолите и поперчите его и слегка перемешайте. Затем красиво разложите нарезанную клубнику и нарезанный стружкой пармезан Laime.
4. Сверху сбрызните получившейся заправкой и посыпьте измельченными орехами. Салат готов. Приятного аппетита!



Пармезан Laime 38% 140г безлактозный произведен из Швейцарского сыра, что уже является гарантией качества и экологичности продукта. Он имеет яркий вкус и плотную консистенцию. Великолепно сочетается с красными и белыми винами, прекрасно дополняет и раскрывает вкус фруктов.

-25%

434.00
324.99*

Сыр
Пармезан,
38%, 140 г

ОВОЩИ С ПИКАНТНЫМ СЫРНЫМ СОУСОМ.

Лето-счастливая пора, когда хочется легкости во всем. Наше повседневное питание также наполнено легкими закусками и перекусами.

Приготовим настоящий букет, собравший все ароматы и все овощные оттенки. Собирается такая роскошная тарелка очень просто и быстро и является ценным источником витаминов и минералов. Не забудьте про соус – с ними вкус овощей становится интереснее в геометрической прогрессии. Рекомендуем взять сливочный плавленый сыр КАРАТ и результат будет незабываемым!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- по 1 красному и желтому сладкому перцу
- 2 морковки
- 4 черешка сельдерея
- 2 огурца

ДЛЯ СОУСА:

- ½ упаковки (200г) плавленого сыра сливочный «КАРАТ»
- 50 мл сливок
- 3 веточки петрушки
- 30 г грецких орехов
- 1 ст. л. коньяка
- соль, свежемолотый черный перец



-32%

~~244.00~~

164⁹⁹*

Сыр плавленый
Сливочный
Карат, 45%, 400 г

**4 порции
20 мин**

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разрежьте вдоль пополам сладкий перец, удалите семена и перегородки, половинки нарежьте дольками. Огурцы и морковь нарежьте длинными брусочками. Удалите грубые жилки сельдерея, черешки нарежьте столбиками высотой 10 см.
2. Обжарьте орехи до золотистого цвета на сухой сковороде, переложите на доску и порубите ножом в мелкие крошки. Соедините плавленый сыр со сливками и коньяком, добавьте орехи и измельченную петрушку, посолите, приправьте перцем и тщательно перемешайте.
3. Расставьте овощи в стеклянные стаканчики, сырный соус выложите в пиалы и подавайте как холодную закуску.

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

Galbani
-DAL 1882-
Egidio Galbani

Galbani Ricotta
230 г

Galbani Mascarpone
250 г

-25%
170.99
127.99*

Сыр мягкий Рикотта, 34%, 230 г
Маскарпоне, 80%, 250 г*** – 464.00/344.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



-25%

169.99

126.99

Сыр Моцарелла
Viola, 45%, 130 г***

Салат «Капрезе»

Моцарелла Viola	1 шарик (большой)	Оливковое масло	по вкусу
Помидоры	2 шт.	Бальзамический уксус или крем	по вкусу
Песто	1 ст. л. (или по вкусу)	Соль, перец	по вкусу
Кедровые орехи	горсть		
Зеленый базилик (свежие листочки)	горсть		

Помидоры нарежьте ровными и не слишком толстыми кружочками. Также поступите с моцареллой. Выложите помидоры и сыр на тарелку, чередуя их. Присыпьте кедровыми орехами. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте базилик, песто, оливковое масло и бальзамик.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

**ПУТЬ К НОВЫМ
ГАСТРОВПЕЧАТЛЕНИЯМ**

ПУЭЖОУА
РАДОСТЬ
КОРОЛЬ
КАПРЕЗЕ

БРИ
СЫР С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

КУБАНЬ. ХУТОР КОРЖИ

-25%
2249.00
1684.99

Сыр Бри Атон,
с белой плесенью, 50-60 %, кг***

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Радость Вкуса **КОРОЛЬ СЕВЕРА** **ENDORF**

-22%
159.99
123.99*

Сыр Топленое молочко
Радость вкуса, 45%, 125 г
Сыр Маасдам Gold, 45%, 200 г – 249.00/194.49*

-35%
279.00
180.99*

Сыр Король Севера, 45%, 180 г***
Monamont Endorf, 6 мес., 50%, кг*** – 1499.00/1269.99

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-46%

409.00
219.99*

Дамплинги Bibigo,
350-385 г****
Барбекю/
Скреветкой, 385 г***
- 449.00/249.99*

ДАМПЛИНГИ В ЧЕСНОЧНО-СОЕВОЙ ГЛАЗИРОВКЕ

Ингредиенты:

- 6-8 больших зубчиков чеснока
- 4 ст. ложки масла
- ½ стакана соевого соуса
- ¼ стакана коричневого сахара
- ¼ стакана мёда
- ¼ стакана рисового уксуса
- 1 ст. ложка измельчённого имбиря
- 8-10 измельчённых зубчиков чеснока
- ¼ ч. ложки хлопьев красного перца
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- 1½ ст. ложки кукурузного крахмала
- 1-2 ч. ложки воды, по мере необходимости, для консистенции
- 20 шт дамплингов «Бибиго»

Время на подготовку:

10 минут

Время приготовления:

30 минут

Порция на:

4-6 человек



CJ Raviolio Rus

@cjraviolirus



Способ приготовления:

1. Тонко нарежьте 6-8 зубчиков чеснока с помощью слайсера и замочите ломтики в холодной воде на 2-3 мин. Затем выложите их на сито и дайте полностью высохнуть.
2. В небольшой сковороде на среднем огне разогрейте масло. Добавьте ломтики чеснока и уменьшите огонь до средне-слабого. Используйте вилку, чтобы помешивать ломтики чеснока, пока они готовятся. Через 6-8 мин., как только они станут слегка золотисто-коричневыми, переложите их на бумажное полотенце.
3. В кастрюле среднего размера смешайте соевый соус, коричневый сахар, мёд, рисовый уксус, измельченный чеснок, хлопья красного перца, кунжутное масло и воду. Доведите до кипения на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не станет однородной и слегка не загустеет, на это потребуется около 2-3 мин.
4. Сделайте кашу из кукурузного крахмала, смешав его с 4 ст. ложками полученного соуса. У вас должна получиться густая, тягучая смесь. Перелейте её обратно в кастрюлю и хорошо перемешайте с оставшимся соусом, варите еще 1-2 минуты до загустения.
5. Обжарьте дамплинги «Бибиго» согласно инструкции на упаковке. После обжаривания добавьте соево-чесночную глазурь, чтобы она полностью покрыла все дамплинги.
6. Посыпьте большим количеством поджаренного чеснока и наслаждайтесь получившимся блюдом!
7. Приятного аппетита!



бибиго

ИЩИТЕ ДАМПЛИНГИ «БИБИГО»
В ОТДЕЛЕ ЗАМОРОЗКИ!

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

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

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

1997

ОКЕАН ТРК

НАТУРАЛЬНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

**-25%**

329.00

244⁹⁹

Форель холодного
копчения,
филе-ломтики, 100 г

РУЛЕТИКИ С ФОРЕЛЬЮ И КРЕМ-СЫРОМ

Легкое и очень полезное блюдо, готовится буквально за 10 минут. Особенно вкусно с ломтиками форели холодного копчения «Океан».

ИНГРЕДИЕНТЫ

форель холодного копчения - 100 г
крем-сыр, например, "филадельфия" - 150 г
лимон - 0,5 шт
свежая зелень - по вкусу

Берем ломтики форели, каждый из них смазываем крем-сыром, кладем рубленую зелень (петрушку/кинзу/базилик/рукколу) и сбрызгиваем лимонным соком. Затем просто скручиваем каждый ломтик в рулетик. Можно скрепить деревянной шпажкой и украсить зеленью.

Приятного аппетита!

ФОРЕЛЬ

1997

ОКЕАН ТРК



НАТУРАЛЬНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ





КАЧЕСТВО БЕЗ КОМПРОМИССОВ

ПРОИЗВЕДЕНО В ИТАЛИИ

-30%

Масло оливковое Fruttato/Leggero, нерафинированное, 750 мл
 Нерафинированное/Рафинированное, с добавлением масел оливковых нерафинированных, 1 л – 1189.00/899.99

1149.00
799⁹⁹



-29%

184.00
129⁹⁹*

Майонез Провансаль Я люблю готовить, 67%, 700 мл***

* Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
 *** Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-26%

Майонез Провансаль/Оливковый/ На перепелином яйце О'КЕЙ, 67%, 400 мл
 700 мл** – 139.99/99.99

74.99
54⁹⁹



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

Тысяча Озёр®

свежесть северного утра



-33%

224.00
149⁹⁹*

Масло сливочное, 82,5%, 180 г
 Безлактозное, 82,5%, 150 г*** – 269.00/199.99

* Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
 *** Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



ЭКМЛК

Знаем, что
вы любите



-25%

Масло сливочное,
82,5%, 380 г

389.00

287^{99*}

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

ОСНОВАН В 2000 году



ВКУСНОТЕЕВО

ПРЕКРАСНОЕ ЧУВСТВО
ВКУСА

-20%

ВКУСНО ТАМ, ГДЕ
ВКУСНОТЕЕВО

214.00

169^{99*}

Масло сливочное
Традиционное, 82,5%, 200 г



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

НОВАЯ

О'КАРТА

НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

Подробности на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/
Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидок О'КАРТА должна быть активирована, т.е. заполнены все обязательные поля при активации О'КАРТЫ: фамилия, имя, дата рождения, номер мобильного телефона и согласие на обработку персональных данных. При расчете уровня в сумме покупки не учитываются: табачные изделия, аксессуары для курения, никотинсодержащая продукция, устройства для потребления никотинсодержащей продукции, подарочные карты О'КЕЙ, лотерейные билеты. В случае, если стоимость товара с учетом скидки ниже минимально разрешенной законодательством, скидка предоставляется в размере до минимально разрешенной законодательством цены.

-52%

529.00
249⁹⁹*

Пельмени Гордость Сибири/
Фирменные, 800 г
Классика, 800 г – 614.00/269.99*
С говядиной и свиной/
Семейные, 800 г – 629.00/299.99

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

КЛАССИКА
ВКУСА

В НОВОЙ
УПАКОВКЕ

-42%

279.00
159⁹⁹

Пельмени/Хинкали
По-восточному
Ложкаревъ, 900 г****

**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ПЕЛЬМЕНИ
СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ

ГОСТ

-51%

479.00
229⁹⁹*

Пельмени Фирменные/
Со сливками, 700 г
Домашние/Телячьи, ГОСТ, 700 г*** –
599.00/299.99

-31%

279.00
189⁹⁹*

Котлеты,
280 г****

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Горячая
штучка

-35%

169.99
109⁹⁹*

Круггетсы
Горячая Штучка, 250 г**
Пельмени Бигбули/
Бульмени, 900 г*** –
349.00/219.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

-20%

122.49
97.99*

Сиртаки
для греческого салата

55%

35%

Продукт рассольный
Сиртаки Original, для
греческого салата, 55%,
200 г
Сыр Classik, 35%, 200 г –
142.99/113.99*
Плавленный Feta
Greek, 45%, 200 г*** –
189.99/151.99*

Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

Белебеевский

**ТАК
НАЧИНАЕТСЯ
ХОРОШИЙ
ДЕНЬ!**

-28%

229.00
164.49*

Сыр Белебеевский,
45-52%, 190 г**

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Вязанка

МОЛОКУШИ

СЛИВУШКИ

-36%

269.00
169.99*

Колбаса вареная Молокуша,
450 г
Сосиски Сливочные, 450 г –
249.00/169.99*
Сосиски Молочные, кг –
689.00/449.99*

СТАРОДВОРЬЕ

-39%

659.00
399.99*

Колбаса вареная
Докторская,
ГОСТ, кг

Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

**ДЫМ
ДЫМЫЧ**

-45%

219.00
119.99*

Колбаса
вареная
Со сливками,
450 г***

-42%

399.00
229.99*

Колбаса
сырокопченая
полусухая
Фирменная, 300 г***

-35%

199.99
129.99*

Сардельки
Нежные, 400 г***

-47%

399.00
209.99

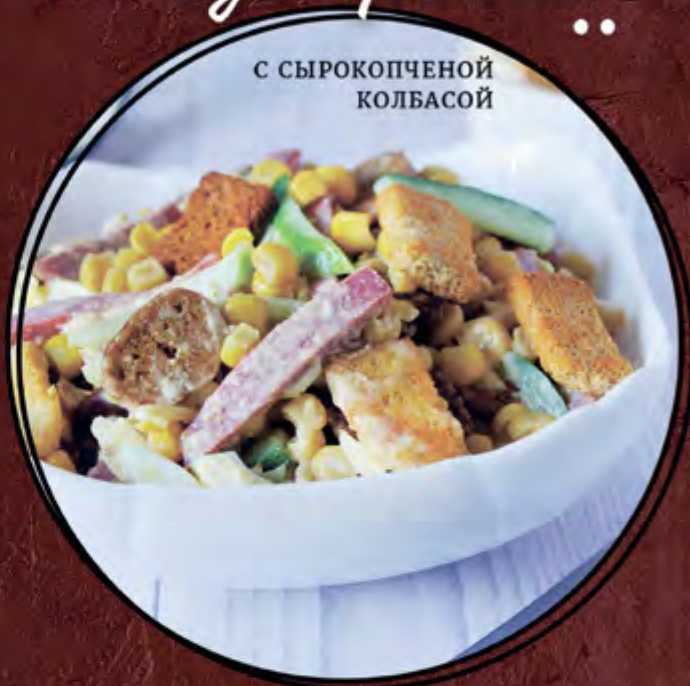
Сосиски
Венские,
700 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-35%249.00
159.99**Колбаса
сырокопченая
Саями нежная,
200 г*****

ВЕЛМИТ

САЛАТ *Гусарский*

**С СЫРОКОПЧЕНОЙ
КОЛБАСОЙ**

Тандем сырокопченой колбасы с кукурузой в салате, подходит и для повседневного стола, и для праздничного.

В нашем рецепте эти два ингредиента дополним сухариками, яйцом, соевым огурчиком и зеленым луком. Сочетание этих продуктов достаточно удачное и вкус получается оригинальным. Готовится салат просто и быстро.

Время приготовления: 20 минут.

Порции: 2.

Ингредиенты:

Колбаса сырокопченая
Саями Нежная – 100 гр.

Сухарики – 100 гр.

Кукуруза, консервированная – 1 банка.

Яйцо – 4 шт.

Огурец соевый – 3 шт. (средних)

Майонез – 3-4 стл.

Лук зеленый – по вкусу.

Соль – по вкусу.

Приятного аппетита!

Процесс приготовления:

Шаг 1. Подготавливаем ингредиенты для салата согласно рецепту и нужному вам количеству порций. Заранее вкрутую отвариваются яйца. У колбасы снимается оболочка. Зеленый лук промывается и просушивается салфеткой.

Шаг 2. Колбаса, яйца и соевые огурцы нарезаются одинаковыми небольшими брусочками. Нарезка сразу перекладывается в посуду для салата.

Шаг 3. Добавляем консервированную кукурузу. Затем к салату добавляется мелко нашинкованный зеленый лук и немного лука оставляется для декора.

Шаг 4. К этим ингредиентам добавляются сухарики, и часть их также оставляется для декора.

Шаг 5. Затем добавляем майонез и соль по вкусу.

Шаг 6. Салат вместе с сухариками аккуратно перемешивается, оставляется на несколько минут, чтобы они пропитались майонезом и стали мягче.

Шаг 7. Приготовленный салат с сырокопченой колбасой и кукурузой раскладывается по порционным салатницам, декорируется зеленым луком и сухариками.

**С СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ,
МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕСТО**

Брускетта



Время приготовления: 30 минут.

Порции: 4-6.

Ингредиенты:

Колбаса сырокопченая
Саями Нежная – 250 гр.

Моцарелла (шарики по 120 г) – 2 шт

Большая чиабатта – 2 шт

Помидоры черри – 7 шт

Оливковое масло – 2 стл.

Базилик – 90 гр.

Петрушки – 40 гр.

Зубчик чеснока – 2 шт.

Адыгейский сыр или моцарелла – 50 гр.

Оливковое масло «экстра вирджин» – 70 мл.

Соль – 2 гр.

Свежемолотый черный перец – 2 гр.

Процесс приготовления:

Шаг 1. Приготовление ПЕСТО

Базилик (удалить стебли), петрушку и чеснок порубить, положить в стакан погружного блендера, посолить, дать постоять 5 минут. Взбить зелень до состояния пасты. Добавить масло и снова взбить. Далее раскрошенный сыр и перец и снова взбить. Песто может храниться в холодильнике до 5 дней.

Шаг 2. Нарезать чиабатты ломтями толщиной примерно 2 см. Обмакнуть хлеб одной стороной в масло и быстро обжарить (с масляной стороны) до легкой корочки (на сковороде-гриль).

Шаг 3. Нарезать моцареллу тонкими ломтиками. Помидоры черри разрезать на четвертинки.

Шаг 4. Тонко нарезать колбасу «Саями Нежная».

Шаг 5. Смажьте каждый кусок чиабатты с обжаренной стороны песто, оставляя открытыми края примерно 5 мм. Разложите на песто тонко нарезанные ломтики колбасы «Саями Нежная», а также моцареллу и черри кожей вверх. Украсьте листочками базилика и подавайте.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ОКРОШКА НА КВАСЕ С КОЛБАСОЙ от ТМ Окраина

Рецепт окрошки на квасе с колбасой, доставшийся нам от мам и бабушек, по сей день пользуется огромным успехом и совершенно не собирается сдавать своих позиций!

Домашняя окрошка на квасе выполнит сразу три важные задачи: насытит, освежит и подарит истинное наслаждение вкусом.



-21%

~~344.00~~
269⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская Окраина,
500г***



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель – 500 г
- яйца – 3 шт
- редис – 200 г
- свежие огурцы – 300 г
- зеленый лук – 30 г
- укроп – 15 г
- петрушка – 15 г
- докторская вареная колбаса ТМ Окраина – 300 г
- хлебный квас – 1,5 л
- сметана – 200 г
- соль, молотый черный перец – по вкусу

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Чтобы окрошка с колбасой стала более ароматной и вкусной, треть всего лука разотрите с солью, затем добавьте по чайной ложке горчицы и консервированного хрена и уже затем смешивайте с квасом подготовленными ингредиентами.

1. Подготовьте ингредиенты для окрошки на квасе с колбасой. Картофель тщательно вымойте и отварите в мундире до готовности (15–20 минут, в зависимости от размера клубней).
2. Яйца для окрошки поместите в небольшую кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Варите на слабом огне 10 минут. Охладите проточной водой и очистите.
3. Редис для окрошки вымойте и нарежьте тонкими кружочками. Огурцы также вымойте, обсушите и нарежьте тонкими ломтиками.
4. Зеленый лук, укроп и петрушку вымойте, хорошо обсушите и мелко нарежьте.
5. Вареную колбасу, картофель и яйца нарежьте маленькими кубиками.
6. Редис, огурцы, зелень, колбасу и картофель выложите в глубокую миску. Посолите, поперчите и перемешайте.
7. Ингредиенты окрошки залейте холодным хлебным квасом и перемешайте. Разлейте по глубоким порционным тарелкам. В каждую добавьте сметану и подайте на стол.

Приятного Вам аппетита!



**КАЧЕСТВО,
КОТОРУМУ
ДОВЕРЯЕШЬ**

-38%

~~359.00~~
219⁹⁹*

Сосиски
Молочные, 450 г***

-37%

~~319.00~~
199⁹⁹*

Сосиски
Докторские, 440 г***

**ВКУС,
КОТОРЫЙ
ЛЮБИШЬ**

-23%

~~249.00~~
189⁹⁹*

Набор сырокопченых
колбас Торро +
Миланская + Бордо,
нарезка, 150 г
Шейка + Балык +
Бекон, нарезка, 150 г –
299.00/199.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



-27%

~~384.00~~
279⁹⁹

Колбаса вареная
Докторская, ГОСТ,
500 г***

-25%

~~229.00~~
169⁹⁹*

Холодец
Мясной, 300 г***

-29%

~~324.00~~
229⁹⁹*

Колбаса
варено-
копченая
Рубленая,
500 г***

-26%

~~474.00~~
349⁹⁹*

Сосиски
Баварские, 600 г***

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



-22%

~~1029.00~~
799⁹⁹*

Колбаса
варено-
копченая
Сервелат,
ГОСТ, кг***

-20%

~~214.00~~
169⁹⁹

Колбаса варено-
копченая
Сервелат
Финский, 300 г***

-21%

~~359.00~~
279⁹⁹*

Колбаса варено-
копченая
Европейская,
300 г***

-22%

~~349.00~~
269⁹⁹

Колбаса
полукопченая
Краковская,
370 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.



-30%

~~529.00~~
369⁹⁹*

Колбаса
сырокопченая
Парме, 360 г***

-22%

~~324.00~~
249⁹⁹

Сардельки
Чешские,
450 г***

-31%

~~494.00~~
339⁹⁹*

Колбаса
сырокопченая
Черный Кабан,
300 г***

-32%

~~193.99~~
129⁹⁹*

Окорок
сырокопченный
Черный Кабан,
нарезка, 95 г***

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

-29%~~126.99~~
89⁹⁹Рис Пропаренный
Gold, 5 шт. x 80 г**-15%**~~87.99~~
73⁹⁹Рис Кубанский,
5 шт. x 80 г**-24%**~~197.99~~
148⁹⁹Рис Супер
Басмати,
5 шт. x 80 г**-30%**~~106.99~~
73⁹⁹Крупа
Гречневая
Элит,
5 шт. x 80 г**ИДЕЛЬ**
ПРОДУКТЫ
..ХАЛЯЛЬ..**-23%**~~274.00~~
209⁹⁹Сосиски
с говядиной
Восточные, 500 г*****-27%**~~179.99~~
129⁹⁹Колбаса
вареная
Докторская
особая, 500 г*****-21%**~~369.00~~
289⁹⁹*Колбаса
полукопченая
Мусульманская,
680 г*****-22%**~~214.00~~
164⁹⁹Колбаса
полукопченая
Говяжья,
500 г****Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.**-39%**~~414.00~~
249⁹⁹*Колбаса варено-
копченая Сервелат
Финский, 350 г*****-39%**~~959.00~~
579⁹⁹*Паштет печеночный
мясной, кг*****-31%**~~319.00~~
219⁹⁹*Сосиски
Рублевские,
430 г*****-31%**~~319.00~~
219⁹⁹*Колбаса вареная
Докторская, 400 г****Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.
***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.**С УВАЖЕНИЕМ К
ВАШЕМУ ВКУСУ!**

WWW.RUBLEVSKIY.RU

Мистраль**-28%**~~139.99~~
99⁹⁹Смесь чечевицы для
супов и гарниров, 450 г
Чечевица Персидская,
красная, 450 г –
194.99/134.99**-30%**~~239.00~~
164⁹⁹Фасоль Кидни,
красная, 450 г
Белая, 450 г –
149.99/99.99

Завтрак, обед и ужин вместе с МАКФА

Как разнообразить ежедневное меню вкусными и полезными блюдами? Легко, если добавить в рацион качественные и натуральные крупы МАКФА.

Крупы МАКФА – это шикарный ассортимент круп на любой вкус: от классики до экзотики. С таким выбором легко приготовить изумительные блюда на завтрак, обед и ужин.

Какую крупу приготовить? Вот вкусные идеи от МАКФА:



На завтрак – пшеничная крупа из твердой пшеницы или круглозерный рис. Именно эти крупы идеально подходят для кремовых молочных каш с нежной консистенцией и непередаваемым сливочным ароматом. Кстати, пшеничная крупа представлена в двух вариантах: первый – это классическая манная крупа, второй – это знаменитая крупа «Артек». Пробуйте, экспериментируйте, создавайте хорошее настроение с самого утра.

-15%

79.99
67⁹⁹

Рис круглозерный, 6х66,7 г.
Крупа пшеничная, 700 г –
96.99/81.99
Крупа манная,
700 г – 109.99/92.99



На обед – ячменная крупа, одна из самых низкокалорийных и богатых по содержанию нутриентов. Это лучший выбор для легкого, но при этом сытного обеда. Наваристый рассольник с перловкой и соленым огурчиком или ячменная каша с курицей и вялеными томатами? Выбирайте и радуйте близких вкусной домашней кухней.

-15%

56.99
47⁹⁹

Крупа ячменная/
перловая, 6х66,7 г



На ужин – гречневая крупа, любимый универсальный гарнир, который подойдет ко всему. Гречка МАКФА – отборная алтайская крупа очень красивого оттенка, всегда получается рассыпчатой и мягкой, зернышко к зернышку. Ее аромат и вкус безупречно сочетаются с любимыми ингредиентами: мясом, птицей, грибами, сыром, сливочным и оливковым маслом. Готовить такой ужин – одно удовольствие!

-16%

89.99
74⁹⁹

Крупа Гречневая
ядрица экстра,
6х66,7 г



Крупы МАКФА помогут создать разнообразное, полезное, вкусное меню, от простых диетических блюд до изысканных ресторанных шедевров.

Grand di Pasta – форма счастья

Вдохновляющая паста, из которой легко создать красивое и вкусное блюдо в итальянских традициях даже на домашней кухне.

-35%

~~99,99~~
64,99

Макаронны
Grand di Pasta,
450 г**

Паста с говядиной, гранатом и сыром фета

Ингредиенты на 2 порции: 150 г Funghetti Grand di Pasta, 200 г вырезки говядины, 1 небольшая луковица, 80 г очищенного граната, 20 г масла оливкового, 100 г сыра фета, 100 г фасоли стручковой замороженной, 100 г соуса наршараб, 50 мл красного сухого вина, 1 зубчик чеснока, зелень для украшения, соль и перец по вкусу



- 1 ФУНГЕТТИ Grand di Pasta отварить аль денте в кипящей подсоленной воде.
- 2 Вырезку говядины нарезать небольшими ломтиками поперёк волокон. Репчатый лук мелко порубить, сыр фета нарезать кубиками, стручковую фасоль разморозить.
Вырезку обжарить с луком на оливковом масле до румяности, добавить стручковую фасоль, выдавить через пресс чеснок. Продолжить обжаривать 2 минуты, добавить красное вино и слегка упарить, добавить соус наршараб, довести до кипения и выложить сыр фета.
- 3 В готовый соус добавить отваренные ФУНГЕТТИ, прогреть 2 минуты.
- 4 Пасту с говядиной подать к столу, посыпав гранатом и украсив зеленью.



Funghetti

Паста уникального ресторанного формата из твердых сортов пшеницы, изготовленная на бронзовой матрице по традиционному итальянскому рецепту. Наименование ФУНГЕТТИ происходит от итальянского «fungo» – «гриб». В процессе изготовления, тесто совершает несколько оборотов вокруг центральной оси и формирует причудливую форму в виде гриба со шляпкой.

Больше рецептов
grandipasta.com



Grand di Oliva – сокровище Греции

100% натуральное
греческое оливковое масло
первого холодного отжима
Extra Virgin olive oil.

-32%

739.00
499.99

Масло оливковое
Grand di Oliva E.V.,
500 мл
Оливковое, 500 мл
– 799.00/529.99

Песто с базиликом и кедровыми орешками

Ингредиенты: 80 мл оливкового масла Grand di Oliva, 70 г базилика, 60 г сыра пармезан, 30 г очищенных кедровых орешков, 1 зубчик чеснока, соль и перец по вкусу

- 1 Базилик промыть, отделить листья и просушить бумажным полотенцем.
- 2 Блендером измельчить орехи, чеснок, базилик и пармезан.
- 3 Добавить оливковое масло Grand di Oliva, соль, перец и взбить до однородности.

В основе традиционного песто – базилик, кедровые орешки и оливковое масло.

Для приготовления оригинального песто базилик можно заменить на шпинат, петрушку, томаты или авокадо. Вместо кедровых орехов использовать грецкие или миндаль. Несколько капель лимонного сока или бальзамического уксуса придаст пикантность, а немного перца чили понравится любителям острого.

Но представить настоящий песто без ароматного оливкового масла холодного отжима невозможно. Мягкий глубокий вкус Grand di Oliva с нотами зелени и фруктов поможет сделать этот знаменитый соус насыщенным, экстравагантным и потрясающе ярким.



Оливковое масло

Насыщенное и нежное, изысканное и деликатное, оливковое масло Grand di Oliva прекрасно подходит для создания соусов, заправок салатов и приготовления маринадов.

Узнайте
больше >
granddipasta.com



150 ЛЕТ ОПЫТА ДЛЯ ИЗЫСКАННОГО ВКУСА



-24%

489.00
369.99

Масло оливковое Filippo Berio
Extra Virgin, спрей, 200 мл
500 мл – 649.00/549.99
Pure, 500 мл – 619.00/519.99



-17%

Соус песто, 190 г**
Стрюфелем, 190 г – 559.00/369.99

279.00
229.99

На правах рекламы

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


Берестов А.С.[®]
эксперт в выборе мёда

Мёд «Берестов А.С.»
«Избранное» с прополисом



-43%

~~779.00~~
439⁹⁹

Мёд с Прополисом
Берестов А.С., 500 г

ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА МЁДА С ПРОПОЛИСОМ

Прополис является «природным антисептиком». Он успешно борется с вирусами и инфекциями, а также замедляет процесс старения организма. В состав прополиса входит более 50 органических компонентов и минеральных элементов (калий, кальций, фосфор, натрий, магний, железо, марганец, цинк, кобальт и др.), около 10 жизненно важных ви-

таминов (в том числе B1, B2, B6, Витамин А, Е, никотиновая, пантотеновая кислоты и др.), 17 аминокислот.

Действие прополиса усиливается в сочетании с мёдом. Такой продукт очень хорошо тонизирует организм, снимает усталость и повышает иммунитет, обладает противовоспалительными и антибактериальными свойствами.



-42%

Каша Heinz,
с 4/5/6 мес,
170/180/200 г**

219.00
124⁹⁹

Heinz

**СОЗДАНО ЭКСПЕРТАМИ,
ОДОБРЕНО МАМАМИ**

Дары Кудани

СДЕЛАНО
МАМАМИ
ДЛЯ МАМ

-35%

55.99
35⁹⁹

Пюре
фруктовое,
с 6 мес, 90 г



ЕСС

100% натурально!

- Фруктовое пюре отлично подойдет как для введения первого прикорма, так и для вкусного и полезного перекуса.
- Пюре удобно брать с собой на прогулку и в дорогу.
- Яркая мягкая упаковка со зверятами привлечёт внимание Вашего малыша и поможет ему есть самостоятельно с интересом.

Трюфель — это *мир*, который нужно открыть

Пицца с трюфельным кремом

🍴 4-6 порция ⌚ 30 мин.

1 баночка (80 г) трюфельного крема Retartu
1 луковица
200 мл сливок жирностью 20%
200 г тертого пармезана
300 г моцареллы
2 ст. л. оливкового масла
свежемолотый черный перец

ДЛЯ ОСНОВЫ ПИЦЦЫ

500 г муки
200 мл теплой воды
7 г сухих дрожжей
2 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. соли

1. В большую миску наливаем теплую воду, добавляем дрожжи, соль и оливковое масло, всыпаем муку и замешиваем тесто. Собираем тесто в шар, затягиваем пищевой пленкой и оставляем в тепле на 1 час.
2. Готовим соус. Мелко режем лук и обжариваем до прозрачности на оливковом масле, 3 мин. Вливаем сливки, готовим на медленном огне 2 мин. Добавляем трюфельный крем и пармезан, размешиваем, пока сыр не расплавится, 1 мин.
3. Посыпаем рабочую поверхность небольшим количеством муки, вываливаем тесто из миски и еще раз вымешиваем. Делим тесто пополам и раскатываем два тонких круга.
4. Разогреваем духовку до 200°C, противень застилаем бумагой для выпечки. Выкладываем на противень основы пиццы, распределяем на них соус. Нарезаем моцареллу кружками, выкладываем на соус и приправляем перцем. Выпекаем на средний уровень духовки в течение 10-12 мин.

Паста с трюфельным соусом

🍴 4 порция ⌚ 25 мин.

400 г пасты лингвини или спагетти
1 баночка (80 г) трюфельного соуса Retartu
150 мл сливок жирностью 20%
100 мл белого сухого вина
1 зубчик чеснока
3 ст. л. оливкового масла
100 г тертого пармезана
1 веточка базилика
соль, свежемолотый черный перец

1. В глубокой сковороде разогреваем оливковое масло и обжариваем мелко нарезанный чеснок, 30 сек. Вливаем вино, доводим до кипения и уменьшаем нагрев до минимального. Готовим 2 мин, пока не улетучится аромат алкоголя. Добавляем сливки, половину тертого сыра и трюфельный соус, перемешиваем и прогреваем 1 мин. Накрываем сковородку крышкой и сохраняем соус теплым.
2. Доводим до кипения 2,5 л воды, солим и опускаем пасту. Варим до упругости согласно инструкции на упаковке, примерно 5-6 мин. Отбрасываем на дуршлаг, даем стечь жидкости.
3. Кладем пасту в сковородку с соусом, аккуратно размешиваем и готовим на среднем огне еще 1-2 мин. Раскладываем пасту в тарелки, посыпаем оставшимся сыром и украшаем листочками базилика.

-21%

~~459.00~~

359⁹⁹

Соус грибной трюфельный Сальса
Тартуфата, 80 г
Крем трюфельный, 80 г - 699.00/549.99

167.7 ккал
100 гр



Время приготовления

20 мин



Количество порций на

2 персоны

Паста со сливочно-грибным соусом

На 100 гр 167,7 ккал

Б	Ж	У
5,3г	1,4г	33,5г

Выход:

2 порции

-25%

~~134.99~~
99.99

Кокосовое молоко
Kara Organic, 17 %,
200 мл

ИНГРЕДИЕНТЫ:

макароны	250 гр
кабачок	30 гр
морковь	20 гр
лук репчатый	30 гр
грибы любые (у нас лисички)	250 гр
соль	1/2 ч.л
перец	2 горошины
тимьян	2 щепотки

Кокосовое молоко или сливки
KARA Organic. 150 мл

масло авокадо 2ст.л

Тертый сыр (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Если грибы замороженные – необходимо разморозить.
2. Все овощи положить на сковороду и обжарить в растительном масле до мягкости.
Далее добавить в овощи молоко или сливки – перетереть.
3. В овощной сливочный крем добавить грибы
4. Параллельно отварить макароны
5. Соединить с овощами. Сыр по желанию



Салат из стейка с клубникой

На 2 порции:

Стейк из говядины	300 г	Для заправки:	
Соль морская Kotanyi	по вкусу	Оливковое масло	50 мл
Приправа Апельсиновый перец Kotanyi	1 ч. л.	Бальзамический уксус	5 мл
Салатные листья	50 г	Горчица	1 ч. л.
Растительное масло	5 мл	Сахар	1 ч. л.
Красный лук	1/4 шт.	Соль	1/2 ч. л.
Клубника	100 г		

Стейк просушить бумажным полотенцем, посолить, посыпать приправой Апельсиновый перец.

Пожарить стейк на раскаленном гриле по 5 минут с каждой стороны.

Снять с гриля и накрыть фольгой на 5 минут.

После чего нарезать на кусочки.

Для заправки смешать бальзамический уксус, оливковое масло, горчицу, сахар и соль.

Для подачи на тарелку выложить салатные листья, нарезанную пополам клубнику, выложить стейк.

Сверху полить заправкой и посыпать полукольцами лука.



ВСТРЕЧАЙТЕ В НОВОМ ДИЗАЙНЕ!



-38%

~~64.99~~
39.99

Приправа
Kotanyi,
8-25 г**



Ищите видео
рецепты тут!

ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ КОЛЛЕКЦИЕЙ ПРИПРАВ ОТ MAGGI®!



РЕЦЕПТ ГОВЯДИНЫ В ФОЛЬГЕ С ПРИПRAВОЙ MAGGI® ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Говядина	900 г
Оливковое масло	4 ст.л.
Соль	по вкусу
 Приправа MAGGI® Прованские травы	1 ст. л.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Цельный кусок говядины хорошо промойте и обсушите бумажными полотенцами.
2. Перевяжите мясо кулинарным шпагатом. Смажьте мясо смесью из оливкового масла и приправы MAGGI® Прованские травы.
3. Выложите мясо в форму для запекания и готовьте в духовке 20 минут при 200 °С.
4. Достаньте форму, закройте мясо сверху плотно фольгой. Запекайте говядину 90 минут при 160 °С.
5. Рекомендуем подавать блюдо с овощами и соусом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



-17%

45.99
37.99

Приправа
Maggi, 20 г**

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

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

Knorr

KNORR
ПРИПРАВЫ НА ВТОРОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ

-30%

69.99
48.99

Смесь на второе,
23-30 г**



KNORR
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ
ПРИПРАВЫ В АССОРТИМЕНТЕ



-25%

59.99
44.99

Приправа,
24/25/31 г**

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



-20%

На приправы Спец,
7-40 г**

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

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



**Всего Вам
Вкусного!**

-33%

239.00
159.99*

Колбаса сыровяленая
Фуэт/Стрюфелем/С брусничкой, 100 г
Карбонад варено-копченый по-Егорьевски, 300 г - 399.00/269.99*

*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

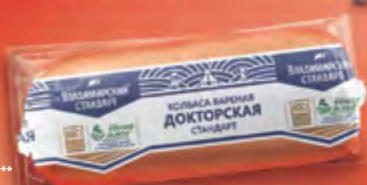
НЕИЗМЕННОЕ
ФАБРИЧНОЕ
КАЧЕСТВО

ВЛАДИМИРСКИЙ СТАНДАРТ

-42%

259.00
149⁹⁹*

Колбаса вареная
Докторская, 500 г***



-40%

269.00
159⁹⁹*

Колбаса
вареная
Русская
стандарт,
500 г***



-43%

299.00
169⁹⁹*

Сосиски
молочные,
ГОСТ, 480 г***



-40%

219.00
129⁹⁹*

Колбаса
полукопченая
Кремлевская,
с грудинкой,
350 г***



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

ВСЁ ЛУЧШЕЕ В СТАНДАРТЕ

*В рейтинге продаж ООО «Владимирский Стандарт»

МИРАТОРГ

— ПЕЛЬМЕНИ —

-49%

594.00
299⁹⁹*

Пельмени из
мраморной
говядины, 800 г
Домашние свино-
говяжьи, 800 г—
429.00/249.99*

-43%

529.00
299⁹⁹*

Пельмени
Классические
мини, 800 г
Wagyu, 500 г*** —
969.00/529.99



*Цены в магазинах О'КЕЙ могут отличаться.

***Продукция представлена не во всех магазинах О'КЕЙ.

BUSHIDO PREMIUM COFFEE



-40%

619.00
371⁴⁰

Кофе зерновой/молотый
Bushido Black Katana, 227 г
Red Katana, 227 г** —
599.00/359.40

-40%

659.00
395⁴⁰

Кофе зерновой/
молотый Bushido
Sensei, 227 г

BUSHIDO - ПУТЬ К СОВЕРШЕНСТВУ!

Coffesso

Создайте свой
кофейный шедевр

-41%

599.00
349⁹⁹

Кофе молотый
Crema, 250 г

Ищите по
выгодным
ценам



-24%

699.00
529⁹⁹

Кофе
в капсулах,
20 шт.**



-21%

229.00
179⁹⁹

Кофе
Classico
Italiano,
5 сашетов,
45 г

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

FRESCO®

Лучшие рецепты

Что такое дальгона-кофе (Dalgona coffee)? Это напиток, который готовится из взбитого растворимого кофе, сахара, горячей воды и молока.

Рецепт дальгона-кофе родом из Южной Кореи. Его появление связывают с одноименной карамелью, которая и по вкусу, и по цвету очень похожа на кофейный мусс.

Этот молочно-кофейный напиток еще называют «400 помешиваний».

А все потому что взбивать его нужно интенсивно. Конечно же, если у вас есть миксер, то вы минут за 5 справитесь с задачей.

! Указанное количество ингредиентов рассчитано на две порции напитка. Меньше готовить за один раз не стоит, иначе вы попросту не сможете все это взбить до нужной консистенции.



Время приготовления:
5 минут

Калорийность:
80.83 кКал на 100 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

сахар – 2 ст. л.
сухой растворимый кофе – 2 ст. л.
горячая вода – 2 ст. л.
молоко – примерно 300 мл
кубики льда – 4-6 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В емкости, пригодной для взбивания, соединить сахар, растворимый кофе и горячую воду в пропорции 1:1:1, то есть на 2 столовые ложки сахара вам понадобятся 2 ложки кофе и 2 столовые ложки воды.
2. Начать взбивать миксером. Смесь сначала будет темного цвета. Но постепенно она посветлеет, станет красивого карамельного цвета и превратится в густую пену.
3. В стаканы для подачи положить по 2-3 кубика льда.
4. Влить холодное молоко — оно должно наполнить стаканы на 2/3 объема.
5. Сверху выложить взбитую кофейную смесь. При желании можно дополнительно украсить тертым шоколадом или корицей.

-49%

~~458.00~~
229.99

Кофе Fresco
Arabica, 100 г**

Рецепт от итальянского
Q-грейдера
Маурицио Стокко

Maurizio Stocco
Maurizio Stocco



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

-38%
~~1549.00~~
949⁹⁹
 Кофе растворимый Carte Noire, 190 г

-34%
~~1489.00~~
969⁹⁹
 Кофе зерновой Jacobs Monarch, 800 г

-33%
~~1499.00~~
999⁹⁹
 Кофе растворимый Jacobs Gold, 500 г

-33%
~~1499.00~~
999⁹⁹
 Кофе растворимый Jacobs Monarch, 500 г

SENZARO

Всё начинается с чашечки кофе!

-33%
~~599.00~~
399⁹⁹
 Кофе зерновой Senzaro Classic, 250 г – ~~549.00~~/399.99
 Villaggio, 1000 г – ~~1799.00~~/1199.99
 Palermo, 1000 г – ~~1899.00~~/1299.99

Растворимый кофе NESCAFÉ® в ассортименте

-54%
~~569.00~~
259⁹⁹
 Кофе растворимый Nescafe Gold, 95 г

-63%
~~569.00~~
209⁹⁹
 Кофе растворимый Nescafe Gold Aroma Intenso, 85 г

-56%
~~599.00~~
259⁹⁹
 Кофе растворимый Nescafe Gold Barista, 85 г

-42%
~~329.00~~
189⁹⁹
 Кофе растворимый Nescafe Classic/Crema, 130 г

Jardin®

-34%
~~399.00~~
259⁹⁹
 Кофе молотый/зерновой Jardin, 250 г**
 Молотый, 250 г** – ~~519.00~~/309.99

-40%
~~369.00~~
219⁹⁹
 Кофе растворимый Jardin, 95 г**
 Gold, 190 г – ~~719.00~~/369.99
 В капсулах, 10 шт** – ~~459.00~~/279.99

Удовольствие чувствовать

jardincoffee.com



-25%

Медовуха/Сидр/Пуаре Ле Жарден Де Фруи Медоварус,
5,5/4,5/4,8%, 0,75 л**
Медовуха Манго/Красный Грейпфрут, 4,5%, 0,75 л –
299.99/219.99

~~269.99~~
199.99



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

Сидр

сок прямого отжима

-16%

~~149.99~~
125.99

Сидр Лазур
Рaspberry/
Манго, полусухой/
полусладкий, 5%,
0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



-25%

~~133.99~~
99.99

Напиток
слабоалкогольный
Лонгер,
негазированный,
6%, 0,3 л**

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Серия коктейлей в барном стиле с летним настроением



-15%

~~99.99~~
84⁹⁹

Напиток
слабоалкогольный
Aloha People, 5,5%,
0,33 л**

ГАВАНА БИЧ

Ананас-Лайм-Ром

Кисло-сладкий вкус
тропического ананаса
со свежестью лайма

МОХИТО МАНГО

Манго-Лайм-Мята-Ром

Классический мохито,
дополненный сладким вкусом
экзотического манго

СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Апельсин-Клюква-Водка

Цитрусовая сочность
апельсина, дополненная
дерзкой кислинкой клюквы

МОХИТО

Лайм-Мята-Ром

Популярный пляжный напиток,
освежающий и лёгкий вкус,
выраженный лайм и мята
с нотами рома

Aloha
People*

АЛК 5,5% об.

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

* Люди Алоха

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Вина жаркой
Испании



-15%

~~699.00~~
589.99

Вино Конде
Оттинано
Бланко/Тинто,
белое/красное
сухое, 0,75 л
Крианца,
красное
сухое, 0,75 л –
929.00/749.99
Резерва, красное
сухое, 0,75 л –
1269.00/999.99

HAUT MARIN*
ВЫБЕРИ СВОЙ БУКЕТ
ФРАНЦИЯ



-22%

~~899.00~~
699.99

Вино О Марин Розе Гурман/Тритон/
Коломбар Совиньон Аманд/Уни-Блан
Литторин, розовое/красное/белое сухое,
0,75 л

* О Марин

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



скидка до 5%
на весь чек!



росбанк



Скидка 5% предоставляется при оплате картой О'КЕЙ-Росбанк во всех магазинах О'КЕЙ на полную сумму чека от 10000 до 15000 руб., скидка 3% на полную сумму чека от 1500 до 10000 руб. Скидки на алкогольную продукцию предоставляются до уровня минимальной разрешенной законодательством цены. Скидки на табачные изделия, аксессуары для курения, никотинсодержащую продукцию, устройства для потребления никотинсодержащей продукции, лотерейные билеты, подарочные карты не предоставляются. Кешбэк 1% начисляется на все остальные покупки за исключением покупок, совершаемых в магазинах сети О'КЕЙ и других продуктовых магазинах и супермаркетов; операций, входящих в список исключений (полный список на сайте rosbank.ru). Максимальная сумма кешбэка 3000 руб. в месяц. Ежемесячная комиссия на счетах за обслуживание - 0 руб. при выполнении одного из условий: среднемесячный остаток на счетах от 100 000 руб., объем транзакций более 15000 руб. в месяц, поступление на счета денежных средств более 20 000 руб. в месяц, иначе стоимость обслуживания 99 руб. в месяц. Условия действительны на 01.04.2023. Актуальные условия размещены на сайте okey.rosbank.ru. ПАО РОСБАНК. Реклама.

ОФОРМИТЕ СЕЙЧАС



ТОЛЬКО ДЖИН И ЛЕД

-24%

~~799.00~~
599⁹⁹

Джин Чин
Джин/Малина/
Лимон-лайм,
40%, 0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-17%

Сок/Нектар/
Морс Про Сок, 1 л**

~~114.99~~
94⁹⁹



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

МИКСУЙ КОКТЕЙЛИ с TUNDRA

-18%

~~404.00~~
329⁹⁹

Водка Тундра Аутентик, 40%, 0,5 л
Северная Морошка/ Нордик Нэйче/
Особая Морозный можжевельник/
Северная брусника, 40%, 0,5 л –
429.00/329.99



GOOSBERRY SOUR*

Водка Tundra	40 мл	Сок лимона	15 мл
Виноград зеленый	6 шт	Сироп корица	10 мл

Размять виноград в шейкере. Налить все ингредиенты.
Далее взбить и процедить через сито в бокал. Украсить

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Drop of Ginger GIN

2 по цене 1

399^{50*}

Джин Дроп оф Джинджер
Оригинальный/Имбирь
и Ревень/Розовый
Клубничный, 40%, 0,5 л



* Джин * Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Солнечный ром

ДЛЯ ТВОЕГО
КОКТЕЙЛЯ

-19%

1179.00

949⁹⁹

Ром Кайо Гранде
Клуб Аньехо
Резерва, 37,5%, 0,7 л
Бланко Резерва,
0,7 л –
1149.00/949.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



LADOGA



-25%

1209.00
899⁹⁹

Джин Барристер Мумбаи, 40%, 0,7 л
Блю/Пинк, 40%, 0,7 л – 859.00/689.99
Орандж, 43%, 0,7 л – 869.00/689.99
Слое Джин, 26%, 0,7 л – 889.00/699.99
Олд Том, 40%, 0,7 л – 894.00/699.99



-20%

999.00

789⁹⁹

Пина Колада,
15%, 0,5 л
Ликер
эмульсионный
Фруко Шульц
Адвокат, 18%, 0,5 л
– 699.99/589.99



-20%

1099.00

869⁹⁹

Настойка
горькая
Абсент
Абсолвент,
60%, 0,5 л

-20%

1199.00

949⁹⁹

Ликер
эмульсионный
Амаретто, 25%,
0,5 л
Кокосовый,
21%, 0,7 л –
1499.00/1189.99



LADOGA

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-15%

~~749.00~~
629⁹⁹

Коньяк Коктебель,
5 лет, 40%, 0,5 л
1 л – 1699.00/1199.99



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОНЬЯК КРЫМСКИЙ

-35%

~~899.00~~
579⁹⁹

Коньяк
Крымский,
7 лет, 40%,
0,5 л
3 года –
639.00/539.99
5 лет –
839.00/559.99



ИЗГОТОВЛЕН МАСТЕРАМИ КУТАЖА
ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-21%

Биолимонд Медоварус,
газированный, 0,5 л**

~~94.99~~
74⁹⁹



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

-16%

~~599.00~~
499⁹⁹

Джин Грин Вич,
вишня/тархун,
40%, 0,5 л



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

SCOTCH TERRIER

ДРУЖЕЛЮБНЫЙ
ВИСКИ!

БРЕНД SCOTCH TERRIER ПРЕДСТАВЛЯЕТ
ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ КЛАССИЧЕСКИЙ
КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ С ЯРКИМ
ВКУСОМ И УЗНАВАЕМОМ ДИЗАЙНОМ.

100%
ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ



Виски произведен
в России исключительно
из шотландских висковых
дистиллятов!



Бленд солодовых
и зерновых дистиллятов,
выдержанных в дубовых
бочках не менее 3 лет.

Правило 5S от виски SCOTCH TERRIER:

SIGHT | ВЗГЛЯД

Полюбуйтесь цветом напитка и его
консистенцией

SMELL | ЗАПАХ

Вдохните всю гамму его ароматов

SWALLOW | ГЛОТОК

Вкусите первый глоток

SAVOUR | ВКУС

Задержите дыхание и ощутите
шлейф долгого послевкусия

SPLASH | ВСПЛЕСК

Долейте в оставшейся виски немного
негазированной воды и неторопливо допейте его



-15%

~~649.00~~

549⁹⁹

Виски купажированный
Скотч Терьер, 40%, 0,5 л
0,7 л – 899.00/749.99
1 л – 1249.00/999.99

*Scotland - Шотландия **Whisky - Виски

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ARARAT

ВКУСОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

ИМПРОВИЗИРУЙ СО ВКУСОМ



-18%

~~1599.00~~
1299⁹⁹

Коньяк армянский Арарат Коффе,
40% 0,5 л
Напиток спиртной со вкусом
вишни/абрикоса на основе
армянского коньяка, п/у,
30/30-35%, 0,5 л – ~~1599.00~~/1299.99

ARARAT АБРИКОС СПРИТЦ

ARARAT Абрикос – 50 мл;
Игристое вино – 100 мл;
Содовая – 50 мл;
Сахарный сироп – 20 мл;
Сок лимона – 10 мл;
Украсить долькой апельсина.

Смешать все ингредиенты. Подавать в винном бокале.



ARARAT АБРИКОС произведен на основе выдержанного коньяка ARARAT с добавлением натурального экстракта абрикоса.

Вкус богатый и мягкий, с оттенками спелых фруктов и нежным вкусом абрикосового джема.

Прекрасно сбалансирован. Обладает сладким послевкусием абрикоса.

ARARAT КОФЕ С КОЛОЙ

ARARAT КОФЕ – 50 мл;
Кола – 150 мл;
Слайс лайма для украшения.

Смешайте коньяк с колой в пропорции 1:3. Подавать в бокале хайбол.



ARARAT КОФЕ обладает богатым и интенсивным ароматом коньяка, который элегантно оттеняют ноты обжаренных кофейных зерен, горького темного шоколада и карамельно-ванильные тона.

Вкус отлично сбалансирован, с кофейно-карамельной сладостью и мягкостью свежих сливок. Оставляет приятное сладковатое послевкусие коньяка и кофе.

ARARAT ВИШНЯ С МОРСОМ

ARARAT ВИШНЯ – 50 мл;
Клюквенный морс – 150 мл;
Украсить вишней и ломтиком лайма.

Смешайте коньяк с клюквенным морсом в пропорции 1:3. Подавать в бокале хайбол.



ARARAT ВИШНЯ обладает богатым и интенсивным букетом коньяка ARARAT, дополненным элегантными тонами спелой вишни, специй и нотами сладкой ванили.

Вкус округлый и очень мягкий, с нотами засахаренной вишни, специй и легким оттенком горького миндаля.

Послевкусие долгое и стойкое, с вишнево-шоколадными сладкими тонами.

* АРАРАТ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-16%

~~1199.00~~
999⁹⁹

Настойка
полусладкая
Уитли Нейлл
Малина Джин,
40%, 0.7 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧИСТОТА КРАЙНЕГО СЕВЕРА

ОТБОРНЫЙ СПИРТ
ИЗ 100% ОЗИМОЙ
ПШЕНИЦЫ
И ФИЛЬТРАЦИЯ ТРЕМЯ
СЛОЯМИ БЕЛОГО
КВАРЦА

-44%

~~679.00~~
379⁹⁹

Водка Белая Сова
Классическая, 40%, 0,5 л
0,7 л – 759.00/529.99
1 л – 999.00/699.99

MOOD SPRITZ by SNOW OWL vodka*

ИДЕАЛЕН В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА
И ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕГО
«ALL TIME»** НАПИТКА

Водка "БЕЛАЯ СОВА
КЛАССИЧЕСКАЯ" 30 мл

Сок красного грейпфрута 20 мл

Пюре черной смородины 20 мл

Содовая 20 мл

Лёд кусковой

- Налить в бокал сок грейпфрута и водку "БЕЛАЯ СОВА КЛАССИЧЕСКАЯ".
- Добавить пюре черной смородины, кусковой лёд и содовую.
- Аккуратно перемешать.
- Украсить гранатовой пастилой и пучком свежей мяты по желанию.

Цены для Уфы могут отличаться от указанных в каталоге.
Уточняйте в магазинах города.

*СПРИТЦ НАСТРОЕНИЯ ОТ ВОДКИ БЕЛАЯ СОВА

**В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ИСКУССТВО купажа

ARVEST: непревзойденный вкус для истинных гурманов

Коньяки ARVEST были специально созданы к 125-летию завода «Арегак» — одного из старейших в Армении. С 1889 года здесь бережно хранят секреты купажей, совершенствуют рецептуру, выдерживают благородные напитки в бочках из собственной бондарной мастерской. Поэтому название ARVEST подходит в данном случае просто идеально, ведь в переводе с армянского языка это слово означает ИСКУССТВО.

Особое место среди других коньяков занимает ARVEST XO, созданный на основе спиртов из отборного винограда Аракатской долины, с выдержкой не менее 10 лет.

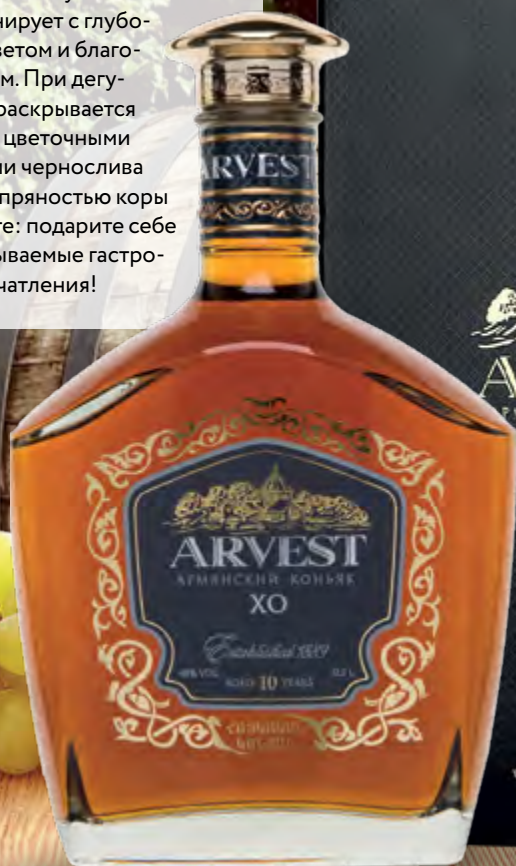
Округлая цельность вкуса коньяка идеально гармонирует с глубоким янтарным цветом и благородным ароматом. При дегустации напиток раскрывается едва уловимыми цветочными нюансами, нотами чернослива и кураги, легкой пряностью коры дуба. Попробуйте: подарите себе поистине незабываемые гастрономические впечатления!

-35%

~~2799.00~~

1799⁹⁹

Коньяк армянский
марочный Арвест
XO, п/у, 40% 0,5 л



президент ассоциации производителей армянского коньяка

1920
SELECT
Spritz
VENEZIA



ИСТОРИЯ,
НАЧАВШАЯСЯ В ВЕНЕЦИИ
В 1920 ГОДУ.



ОРИГИНАЛЬНЫЙ
РЕЦЕПТ.
30 БОТАНИКАЛОВ.

Аперитив Select – 50 мл.
Просекко – 75 мл.
Газ. Вода – 25 мл.
Зеленая оливка – 1 шт.

Настоящий венецианский спритц.
Добавь просекко, Select
и содовую в нужных
пропорциях в бокал со льдом,
размешай, и обязательно
украшь зеленой оливкой.

-15%

1899.00

1599⁹⁹

Ликер десертный
Аперитив Селект,
17,5%, 0,7 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Качество, проверенное временем

ESTD 1861
DERBEND DISTILLERY
Дербент

«Изготовить прекрасный коньяк легко. Все что вам для этого требуется — прадед, дед и отец, которые посвятили этому всю свою жизнь». (Жан-Поль Камю)

Родоначальницей крепких алкогольных напитков из винограда считается Франция: первое упоминание производства на ее территории выдержанного дистиллята относится к началу XVII века. Однако есть свидетельства о выкурке «виноградной водки» русскими поселенцами в крепости близ города Тарки (современный Дагестан) еще в XVI веке. То есть, вопрос «первенства» можно и оспорить!

Так вот, именно Дербент сегодня является одним из центров виноделия России. Ну а первое дошедшее до нас упоминание о «тысячах лоз Баб-аль-Абваба» (древнее арабское название Дербента) относится к IX-X веку. Новое развитие винодельческие традиции региона получили во времена Московского царства. Петр I присылает в Дербент венгерского мастера Туркула, который должен был направить их в европейское русло. Позже, при Екатерине I, он налаживает в Дербенте производство белых и красных вин. К 1881 году этот город становится одним из крупнейших российских винокуренных центров.

В начале 60-х годов XX века в Дербенте начинается активное качественное развитие советской коньячной отрасли. Сегодня «Дербентский коньячный комбинат» — одно из немногих предприятий России, ведущих полный цикл изготовления крепких алкогольных напитков от посадки лозы до розлива готовой продукции.

Одно из последних ярких достижений предприятия — кальвадос «Дербентский», вкус которого поражает даже самых искушенных гурманов. Напиток изготавливается по особой технологии на основе кальвадосного дистиллята, полученного из более чем семидесяти сортов местных яблок. Напиток выдерживается не менее шести месяцев в дубовых бочках, благодаря чему приобретает изысканный вкус, золотистый цвет и характерный аромат. В 2015-м году кальвадос «Дербентский» был удостоен золотой награды на Международной дегустации вин и коньяков в Ялте.

-16%

~~839.00~~
699⁹⁹

Кальвадос
Российский
Дербентский,
40%, 0,5 л



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПОПРОБУЙТЕ ОСВЕЖАЮЩИЙ РЕЦЕПТ, О ГРЯЗНОЙ ПОСУДЕ ПОЗАБОТИТСЯ **SOMAT**

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЛЕТНИМИ ВКУСАМИ

РЕЦЕПТ

1. Мелко нарежьте лук и сельдерей, обжарьте на сковороде.
2. Измельчите в блендере томаты и добавьте жареные овощи с оливковым маслом и специями.
3. Взбейте ещё раз до однородной густой массы.
4. По желанию суп можно разбавить немного водой.

Подавать блюдо охлаждённым!

ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП*

*вариант сервировки

-63%

3249.00
1199⁹⁹

Таблетки для посудомоечных машин Somat Extra all in 1, 110 шт.
Ополаскиватель, 750 мл – 479.00/299.99
Средство чистящее Intensive, 250 мл – 299.00/189.99



ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты в собственном соку 450 г.

Лук репчатый 1 шт.

Сельдерей черешковый 2 шт.

Оливковое масло 2 ст.л.

Перец, соль (по вкусу)

Соус табаско (по желанию)

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!



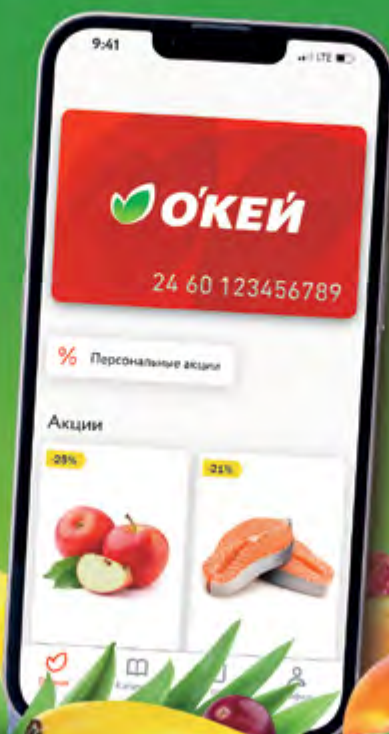
КАРТА О'КЕЙ
ВСЕГДА
ПОД РУКОЙ



АКТУАЛЬНЫЕ
СКИДКИ
И АКЦИИ



АНАЛИЗ
РАСХОДОВ
И СПИСОК
ПОКУПОК



СКАЧАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ





AKBAR®

-50%

519.00
259.50

Чай черный Akbar
Gold, листовый, 250 г
Крупнолистовой,
250 г - 599.00/299.50



РЕЦЕПТ ВКУСНОГО ЧАЯ

Вкус чая зависит от множества факторов, в том числе от условий его хранения, используемых посуды и воды, способов приготовления.

Перед началом заваривания ополаскивать чайник кипятком следует не один, а два раза - только тогда его пространство будет чистым от следов прежних заварок и готово «принять» порцию свежего чая.

На качество напитка в значительной степени влияет и используемая вода. При приготовлении чая рекомендуется использовать умягченную воду.

Продолжительность заваривания чая обычно не должно превышать 4-5 минут, ароматические летучие вещества ощущаются всего лишь 10-15 минут. После этого заварку надо слить или вынуть листья из чайника, иначе напиток начнет горчить.

Черный чай неправильно заливать кипящей водой. Температура воды не должна превышать 95 градусов. Воду заливать в 2 приема: 1-й - на 1/3 объема, 2-й - на 2/3. Сверху должно оставаться место для пенки, появление которой свидетельствует о качестве напитка.

Чайник следует накрывать легкой льняной салфеткой, пропускающей воздух.

Заварку черного чая следует использовать только 1 раз.

Приятного чаепития!





Валгеда

-15%

189,99

159⁹⁹

Масло Валгеда
Традиционное,
82,5%, 160 г

«Вологодское» масло —
не только технология.

На каждом производстве секреты передают из поколения в поколения. Даже погода, может повлиять на вкус будущего продукта. Именно соблюдение всех нюансов создает магию, в которой рождаются любимые с детства вкус и аромат «Вологодского» масла.

Теперь его можно найти и в магазине
в под брендом «Валгеда».



Сочники «как раньше»

Для теста:

- пшеничная мука — 300 г
- сливочное масло «Валгеда» — 125 г
- сахар-песок — 75 г
- яйцо — 1 шт.
- сметана — 2 ст. л.
- разрыхлитель — ½ ч. л.
- соль — ½ ч. л.

Для начинки:

- творог — 300 г
- сахар-песок — 60 г
- желток — 1 шт.
- пшеничная мука — 1,5 ст. л.
- ванильный сахар — ½ ч. л.

Для запекания:

- желток — 1 шт.
- вода — 1 ч. л.

1. В большой миске смешайте муку с разрыхлителем. Затем в другой посуде разотрите сливочное масло с сахаром, перемешайте. К полученной смеси добавьте соль, яйцо и сметану. Доведите до однородной массы с помощью миксера и добавьте смешанную с разрыхлителем муку. Замесите тесто. Здесь придется приложить немного усилий, чтобы тесто получилось однородным.

2. Уберите тесто на час в холодильник и приступайте к начинке для сочников. Смешайте творог, сахар, желток, муку и ванильный сахар. Тщательно разотрите вилкой. Забудьте про блендер, с ним начинка получится слишком жидкой.

3. Теперь достаньте тесто из холодильника и разделите на 9 частей. Каждую раскатайте в небольшую лепешку и выложите на неё столовую ложку начинки, закройте второй половинкой теста.

4. Готовые сочники поместите аккуратно на противень, накрытый пергаментом и смазанный сливочным маслом «Валгеда». Смажьте желтком, смешанным с чайной ложкой воды, и поставьте на 25–30 минут в разогретую до 200°C духовку.

Сочники прямиком из детства готовы.
Посыпьте сахарной пудрой — и на стол. Приятного аппетита!



Ягодная панакота

 4 порция  30 мин. + 2 ч

400 мл молока
130 мл сливок жирностью 30 %
5 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
2 ч. л. желатина
50 г малины

ДЛЯ ПОДАЧИ
ягодный микс
свежая мята

1. Насыпаем желатин в маленькую миску, вливаем 2 ст. л. холодной питьевой воды и оставляем на 15 мин для набухания. Наливаем в сотейник молоко и сливки, кладем обычный и ванильный сахар. На медленном огне доводим почти до кипения. Добавляем разбухший желатин и продолжаем нагревать, постоянно перемешивая, 30 сек-1 мин. Желатин должен полностью раствориться.
2. Малину разминаем пестиком или пробиваем погружным блендером. По желанию протираем через сито для удаления косточек.
3. $\frac{3}{4}$ молочной смеси разливаем в формочки или в стаканы и убираем на 20 мин в холодильник. За это время панакотта немного застынет. Оставшуюся часть жидкости смешиваем с ягодным пюре и доливаем в стаканчики.
4. Снова убираем в холодильник и оставляем на 2-4 часа. Перед подачей украшаем ягодами и листочками мяты.


**ЭТО
ВКУСНО**