

О'КЕЙ

Каталог товаров
в гипермаркете
Сочи

Цены действительны
с 7 декабря 2023 года
по 3 января 2024 года

МОРОЗНЫЕ Узоры



Вариант сервировки блюда после приготовления

**ДОМА
ВКУСНЕЕ!**

1. Утка Маршрутка/
Утенок Озерка,
замороженные,
кг – 529.00/379.99

2. Утятница Pyrex Essentials, овальная,
стекло, 4 л – 1799.00/1199.99

www.okmarket.ru

НОВОГОДНИЙ
СТОЛ ЗА
5
МИНУТ

212⁹⁹

-22%
169⁹⁹

Скумбрия О'КЕЙ,
холодного
копчения/ горячего
копчения, кусочки,
маринованная,
280 г



129⁹⁹

-50%
64⁹⁹

Крабовое мясо/
Крабовые палочки
Путина, 200 г



449⁰⁰

-20%
354⁹⁹

Краб Опилко, мясо,
Новая Аляска, 130 г
Камчатский краб, мясо,
210 г — 989.00/789.99
Мясо первой фаланги,
250 г — 3149.00/2499.99



444⁹⁹

-26%
84⁹⁹

Ризот из горбуши
и трески О'КЕЙ,
с огурцами
и зеленью/
с соусом терияки/
с чесноком, 100 г



592⁰⁰

-25%
439⁹⁹

Нерка филе-кусок
Меридиан слабосоленая,
200 г

692⁰⁰

-25%
519⁹⁹

Форель Меридиан,
филе-кусок, слабо-
соленая, апельсин/
Том Ям/ базилик,
200 г

187⁹⁹

-20%
149⁹⁹

Палтус холодного
копчения, 100 г

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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

~~629⁰⁰~~
-22%
499⁹⁹

Икра лососевая зернистая, СВК, 100 г
230 г — 1539.00/1199.99
320 г — 2139.00/1649.99
500 г — 3339.00/2599.99

~~699⁹⁹~~
-35%
449⁹⁹

Икра лососевая зернистая О'КЕЙ, 100 г

~~279⁰⁰~~
-35%
179⁹⁹

Масляная рыба Балтийский берег, филе-ломтики, 100 г
Холодного копчения, кусок, 200 г — 449.00/289.99

~~289⁹⁹~~
-20%
229⁹⁹

Форель О'КЕЙ, слабосоленая, нарезка, 120 г
Холодного копчения, ломтики, 120 г — 309.99/247.99

~~3499⁰⁰~~
-20%
2779⁹⁹

Икра зернистая стерляди Стандарт РИД, 50 г
100 г — 7059.00/5599.99

~~649⁰⁰~~
-25%
484⁹⁹

Икра зернистая Камчатское море, 90 г
100 г — 714.00/529.99
230 г — 1569.00/1169.99
320 г — 2177.00/1619.99
500 г — 3389.00/2529.99

~~1249⁹⁹~~
-20%
989⁹⁹

Икра лососевая зернистая Очень Путина, 170 г
430 г — 3149.00/2499.99

~~2499⁰⁰~~
-20%
1989⁹⁹

Форель филе-пласт Gustafsen, слабосоленая, 1000 г
Холодного копчения, 1000 г — 2649.00/2099.99

~~519⁰⁰~~
-25%
384⁹⁹

Горбуша Русское море, кусочки, холодного копчения/горячего копчения, 500 г

~~524⁰⁰~~
-25%
389⁹⁹

Нерка филе-ломтики Меридиан, холодного копчения, 120 г
слабосоленые, 120 г — 419.00/314.99

~~339⁰⁰~~
-30%
234⁹⁹

Семга филе-ломтики, слабосоленая, 100 г

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.

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

НОВОГОДНИЙ
СТОЛ ЗА
5
МИНУТ

379⁰⁰

-34%
249⁹⁹

Оливки/Перчики с мягким сыром
BURENKA CLUB, в масле, 240 г
Перчик красный, 240 г — 359.00/249.99
Перчик рыжий, 280 г — 399.00/269.99

74⁰⁰

-32%
49⁹⁹

Паштет Name, 105 г**
С чесноком/красным перцем/укропом, 105 г — 64.99/49.99



179⁰⁰

-22%
139⁹⁹

Сыр Эдам/
Тильзитер/Гауда
О'КЕЙ, 40/45%, 200 г
Маасдам, 45%, 200 г — 209.99/159.99



259⁰⁰

-34%
169⁹⁹

Сыр Бюш молодого
из козьего молока
Coeur du nord, 45%, 130 г
Из коровьего
молока в манго, 45%, 130 г — 299.00/199.99
В паприке/
абрикосе, 45%, 130 г — 259.00/169.99



409⁰⁰

-24%
309⁹⁹

Карбонад
варено-копченый
по-Егорьевски
Егорьевская, 300 г

1499⁰⁰

-33%
999⁹⁹

Колбаса
сырокопченая
Свиная Останкинская
Останкино, кг



229⁰⁰

-30%
159⁹⁹

Сыр Атон Бри,
с белой плесенью,
50-60%, 100 г
кг — 2249.00/1499.99

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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

264⁰⁰

-35%

169⁹⁹

Колбаса сыро-
вяленая Фуэт
Егорьевская, 100 г
С брусничной,
100 г — 359.00/169.99
С струфелем,
100 г — 299.00/169.99



132⁰⁰

-32%

89⁹⁹

Джем Махеев, 300 г**
Малиновый,
300 г — 173.49/109.99



229⁰⁰

-21%

179⁹⁹

Сыр Camembert/
Brie O'KEY,
50/60 г, 125 г



189⁰⁰

-26%

139⁹⁹

Колбаса сыро-
копченая
Брауншвейгская
O'KEY, нарезка, 100 г
Мадера,
100 г — 149.99/109.99



249⁰⁰

-39%

149⁹⁹

Сыр Tilsiter Natura,
нарезка, 45%, 150 г
Сливочный, 45%,
150 г — 214.00/149.99
Легкий, 30%,
300 г — 454.00/279.99



369⁰⁰

-21%

289⁹⁹

Ядра фундука,
натуральные, 300 г
Ядра миндаля,
300 г — 449.00/349.99



369⁰⁰

-21%

289⁹⁹

Ядра грецкого ореха,
натуральные, 300 г
Ядра кешью,
300 г — 299.00/239.99



299⁰⁰

-23%

229⁹⁹

Мед натуральный липовый Башкирский, 250 г
Натуральный, 250 г — 149.99/129.99
400 г — 183.99/149.99



2199⁰⁰

-27%

1599⁹⁹

Сыр Grana
Schonfeld, 43%, кг
Пармезан,
6 мес., 45%, кг —
2199.00/1449.99

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

Свиная рулька

в пивном маринаде
с пряной глазурью

 
4 порции 2,5 ч

Свиная рулька (примерно 1,5 кг)
1 л темного пива (пивного напитка)
100 мл соуса барбекю
100 мл соуса терияки
1-2 звездочки бадьяна
1-2 горошины душистого перца

1 бутон гвоздики
1 ч. л. сушеного чеснока
1 ст. ложка соли
Для украшения:
веточки розмарина
Для подачи:
корнишоны

Вариант сервировки блюда после приготовления

1. Положите свиную рульку в большую кастрюлю, посолите, добавьте душистый перец, гвоздику, бадьян и залейте пивом. При необходимости добавьте воды, чтобы свинина была полностью покрыта. Доведите на сильном огне до кипения и убавьте нагрев до слабого. Снимите пену, накройте крышкой и варите при слабом кипении в течение 2 часов.
2. Выньте рульку из кастрюли, дайте стечь жидкости и промокните бумажными полотенцами. Соедините сушеный чеснок с соусом барбекю и соусом терияки.
3. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень или большую форму застелите бумагой для выпечки. Выложите мясо, со всех сторон смажьте смесью соусов. Запекайте в центре духовки в течение 15 мин. до образования румяной корочки.
4. Готовую рульку переложите на большую тарелку, украсьте веточками розмарина, звездочками бадьяна и мелко нарезанными корнишонами.

439⁰⁰
-18%
359⁹⁹

Свинина рулька
Мираторг,
охлажденная, кг

109⁹²
-45%
59⁹⁹

Пивной напиток АББЕ Брюн, ст/б, 6,5% 0,33 л ж/б, 6,5%, 0,45 л — 119.99/79.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

118⁹⁹
-32%
79⁹⁹

Соус соевый
Sen Soy, 220 мл**
320 г** — 176.99/139.99



1999⁰⁰
-29%
1399⁹⁹

-20%

Соусы ТМ Kuhne**



Блюдо для запекания
Pyrex Irresistible,
с решеткой, 39x27 см



37⁹²
-36%
23⁹⁹

Приправа Айдиго
перец черный
горошек, 10 г

ООО «ОКЕИ» 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.

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

589⁰⁰

-15%
499⁹⁹

Свиная вырезка,
охлажденная, кг

519⁰⁰

-15%
439⁹⁹

Свинина окорок
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг

949⁰⁰

-20%
749⁹⁹

Язык говяжий,
замороженный, кг

-20%

Стейк из мраморной говядины
Бавет/Вегас Black Angus
Мираторг, охлажденный,
310/480 г**

509⁰⁰

-15%
429⁹⁹

Свинина корейка
на кости,
охлажденная, кг

669⁰⁰

-22%
519⁹⁹

Свинина шея
в маринаде Мираторг,
охлажденная, кг

599⁰⁰

-41%
349⁹⁹

Фарш из кролика,
охлажденный,
500 г

749⁰⁰

-22%
579⁹⁹

Кролик, тушка,
замороженная, кг

127⁹⁹

-33%
84⁹⁹

Кетчуп
Heinz,
320 г**

149⁰⁰

-43%
84⁹⁹

Соус
Heinz,
200 г**

1999⁰⁰

-29%
1399⁹⁹

Гриль чугунный Ember,
со складной ручкой, 24 см

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

Утка

фаршированная яблоком и брусникой в имбирной глазури

4 порции 2,5 ч

- 1 целая утка
 - 3-4 зеленых яблока
 - 100 г замороженной брусники
 - 100 мл соуса терияки
 - 2 ст. л. меда
 - сок половины лимона
 - 50 мл растительного масла
 - 2 звездочки бадьяна
- 2-3 см свежего корня имбиря
 - соль
 - молотый черный перец, паприка
- Для украшения:**
- 20 г брусники,
 - 2-3 звездочки бадьяна,
 - веточка розмарина,
 - апельсин

1. Смешайте растительное масло с соком половины лимона, добавьте соль, перец и паприку. Натрите смесью утку внутри и снаружи и оставьте на 1 час мариноваться.
2. Яблоки разрежьте пополам, удалите сердцевину, половинки нарежьте дольками толщиной 3 см. Разморозьте бруснику и соедините с яблоками. Добавьте бадьян и мед и тщательно перемешайте.
3. Наполните утку яблочной смесью. Сколите брюшко деревянными шпажками или зашейте кулинарной нитью. Поместите утку в пакет для запекания, крепко завяжите концы.
4. Разогрейте духовку до 180 °С, на средний уровень установите противень. Положите пакет с уткой на противень и запекайте в течение часа.
5. Натрите очищенный имбирь на мелкой терке и соедините с соусом терияки. Выньте противень, разрежьте сверху и широко раскройте пакет для запекания. Смажьте утку имбирной смесью и верните противень в духовку. Запекайте утку еще 15 мин. до образования румяной корочки.
6. Выложите утку на большую тарелку и украсьте дольками апельсина, брусникой, веточками розмарина и бадьяном.

Вариант сервировки блюда после приготовления

529⁰⁰

-28%
379⁹⁹

Утка Маршрутка/
Утенок Озерка,
замороженные, кг



160⁰⁰
-28%
114⁹⁹

Масло подсолнечное Altero Golden, с добавлением оливкового, 810 мл



199⁰⁰
-15%
169⁹⁹

Брусника Polvit, 300 г



459⁰⁰
-23%
349⁹⁹

Мед натуральный Горный Берестов А.С., 500 г Липовый, 500 г — 709.00/499.99

184⁰⁰
-45%
99⁹⁹



Паприка Kotanyi, копченая, молотая, 50 г



149⁰⁰
-33%
99⁹⁹

Рукав для запекания Atmosphere Fresh Premium, 30 см x 3 м Фольга Frenzo Prime, алюминиевая, оребренная, 29 см x 10 м — 299.00/209.99

ООО «ОКЕ» 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.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ОКЕЙ

~~349⁰⁰~~

-17%

289⁹⁹

Мясо голени индейки в маринаде О'КЕЙ, охлажденное, 900 г

289⁰⁰

-20%

229⁹⁹

Бедро куриное для запекания по-кавказски Благояр, охлажденное, кг

399⁰⁰

-24%

299⁹⁹

Перепел, замороженный, 500 г

439⁰⁰

-22%

339⁹⁹

Цыпленок желтый, замороженный, кг

499⁰⁰

-21%

389⁹⁹

Цыпленок табака Мираторг, охлажденный, кг

509⁰⁰

-15%

429⁹⁹

Окорок куриный Приосколье, без кости, охлажденный, кг

369⁰⁰

-18%

299⁹⁹

Цыпленок со специями Приосколье, охлажденный, кг

469⁰⁰

-16%

389⁹⁹

Цыпленок корнишон, замороженный, кг

-20%

Соль О'КЕЙ, 150/500/1000 г**

254⁰⁰

-13%

219⁹⁹

Соус Барилла, 400 г**
190/195 г** — 364.00/269.99

-20%

Перец черный/красный О'КЕЙ, 10-50 г**

129⁹⁹

-15%

109⁹⁹

Яйца перепелиные О'КЕЙ, 20 шт.

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». Означили товаров узнавайте в магазинах.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

Стейк форели

на подушке из шпината с шафрановым соусом

 4 порции

 1 ч

500-600 г стейк форели свежемороженой
300 мл сливок жирностью 20%
600 г замороженного шпината
1 стебель зеленого лука
3 веточки свежего тимьяна

2 ст. л. оливкового масла
сок половины лимона
1 г тертого мускатного ореха
соль
смесь перцев
приправа для рыбы
Для украшения:
бальзамический соус

1. Отделите от стеблей листочки 2 веточек тимьяна. Рыбу посолите, приправьте перцем и специями, добавьте листья тимьяна, сбрызните лимонным соком и смажьте 1 ст. ложкой оливкового масла. Оставьте мариноваться на 10-15 минут.
2. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень или большую форму застелите бумагой для выпечки. Выложите стейки форели и запекайте на среднем уровне духовки в течение 10-15 мин. в зависимости от толщины стейка.
3. Нарежьте зеленый лук небольшими кусочками. В глубокой сковородке разогрейте оставшееся оливковое масло и потушите лук, 1 мин. Отожмите жидкость из замороженного шпината, выложите шпинат в сковородку к луку и готовьте 3 мин. Влейте 100 мл сливок, посолите, приправьте перцем и продолжайте готовить еще 2-3 мин., часто перемешивая.
4. Приготовьте соус. 200 мл сливок влейте в сотейник, посолите, приправьте мускатным орехом и нагревайте на медленном огне, помешивая, пока сливки не загустеют, примерно 5 мин.
5. Разложите в тарелки приготовленный шпинат, на него выложите рыбу, полейте соусом из сливок и украсьте бальзамическим соусом и оставшимся тимьяном.



Вариант сервировки (для ресторана)

1199⁰⁰

-16%

999⁹⁹



Стейк форели, свежемороженный, кг

1529⁰⁰

-21%

1199⁹⁹

Масло оливковое Extra Virgin / Pure Filippo Berio, 1 л



229⁹⁹

-13%

199⁹⁹

139⁹⁹

-28%

99⁹⁹

Шпинат О'КЕЙ, 400 г



Сливки стерилизованные Домик в деревне, 20%, 480 г

13⁹⁹

-28%

9⁹⁹

Приправа для рыбы Добрый гном, 20 г
Смесь перцев Спец, 20 г — 29.99/19.99



249⁰⁰

-31%

169⁹⁹

Бумага для выпекания Atmosphere Frenzo Prime, жиронепроницаемая, 15 листов, 38 x 42 см
Фольга алюминиевая, 29 см x 10 м



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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

1799⁰⁰
-44%
999⁹⁹

Креветки королевские варено-мороженые, очищенные, с хвостом, кг

459⁰⁰
-28%
329⁹⁹

Креветки салатные варено-мороженые Vici, очищенные, 300+, 300 г
 Коктейльные, 200/300, 500 г — 749.00/549.99

369⁰⁰
-26%
269⁹⁹

Мидии в ракушках варено-мороженые Приорити Vici, в собственном соку, 500 г

1499⁰⁰
-25%
1119⁹⁹

Морской гребешок на створке с икрой Шифудо, замороженный, 1000 г

549⁰⁰
-27%
399⁹⁹

Тилапия филе ОКЕЙ, свежемороженое, 600 г

1899⁰⁰
-57%
799⁹⁹

Кrab камчатский варено-мороженый Новая Аляска, вторая фаланга в панцире, 150 г
 Crab опилио, конечности, 400 г — 799.00/499.99

-30%
 на ТМ Кинто**

-33%
59⁹⁹

Соус Астория, 200 г**
 Кетчуп, 330 г** — 89.99/54.99

-20%
 На ингредиенты для суши ОКЕЙ**

-25%
74⁹⁹

Лапша Удон/Яичная/Соба ОКЕЙ, 300 г
 Фунгоза/рисовая, 200/300 г** — 109.99/79.99

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

Тарталетки



24 порции 30 мин.

Для мясных:

100 г мясной нарезки
(бекон/грудинка/
буженина/сало/
балык)
150 г тертого
сыра
100 г мелких
шампиньонов
300 г творожного
сыра
4 ст. л. сметаны

Для рыбных:

100 г маслин
без косточек
100 г оливок
без косточек
1 ч. л. копченой
(сладкой или острой)
паприки
креветки
в рассоле и каперсы
из расчета по 1 шт.
на тарталетку

Для украшения: красная икра

Мясные тарталетки

1. Нарезьте мясные деликатесы небольшими кусочками, а шампиньоны — кубиками. Сложите грибы и мясной микс в миску, добавьте 150 г творожного сыра и сметану, посолите и приправьте паприкой. Тщательно перемешайте.
2. Выложите в каждую тарталетку по 1 ст. л. начинки и посыпьте тертым сыром.
3. Разогрейте духовку до 180 °С, противень застелите бумагой для выпечки. Расставьте тарталетки и запекайте в центре духовки в течение 15 мин.

Рыбные тарталетки

1. Мелко нарежьте маслины и оливки, сложите в миску, добавьте 150 г творожного сыра и тщательно перемешайте.
2. Выложите в тарталетки по 1 столовой ложке готовой начинки. Каждую тарталетку украсьте креветкой, каперсом и небольшим количеством красной икры. Расставьте на тарелке и сразу подавайте.

Вариант сервировки блюда после приготовления

104⁹⁹

-23%
79⁹⁹

Тарталетки О'КЕЙ, для салата, 12 шт., 48 г
Икорные, 16 шт., 125 г — 115.99/89.99

169⁹⁹

-23%
129⁹⁹

Оливки/
Маслины О'КЕЙ,
300/350 г**

-24%

Мясные
деликатесы
О'КЕЙ**



239⁹⁹

-25%
179⁹⁹

Креветки
О'КЕЙ,
в рассоле,
180 г

699⁹⁹

-25%
519⁹⁹

Икра лососевая
Горбуша,
Путина 2023, 100 г
Нерка/
Кета, 100 г —
899.90/669.99



-20%
94⁹⁹

Сыр творожный
О'КЕЙ, 200 г**



29⁹⁹

-23%
22⁹⁹

Паприка острая/
сладкая О'КЕЙ,
молотая, 25 г
Копченая,
25 г — 39.99/29.99

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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

Салат новогодний

с хурмой

4 порции 1,5 ч



Вариант сервировки блюда после приготовления

- 1 упаковка смеси салатных листьев (например, аликанте)
- 1 куриная грудка
- 100 г помидоров черри
- 1 авокадо
- 1 спелая хурма
- 100 г сыра халлуми
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. растительного масла
- сок половины лимона
- 1 ч. л. зернистой горчицы
- 1 ст. л. меда
- ½ ч. л. винного уксуса
- ½ ч. л. сушеного орегано
- соль, молотый черный перец
- Для украшения:**
соус бальзамический

1. Соедините в миске растительное масло, лимонный сок, орегано, молотый черный перец и соль и перемешайте. Положите в смесь курицу, несколько раз переверните и оставьте на 20 мин.
2. Разогрейте духовку до 180 °С. Заверните куриную грудку в фольгу, положите в жаростойкую форму и запекайте в течение 20 мин. Выньте из духовки и остудите, не снимая фольгу.
3. Приготовьте заправку. Соедините оливковое масло, винный уксус, горчицу и мед и взбейте венчиком.
4. Куриную грудку нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками. Помидоры черри разрежьте пополам. Авокадо разрежьте вдоль, удалите косточку, снимите кожуру. Мякоть нарежьте ломтиками и сбрызните лимонным соком. Нарежьте хурму дольками, попутно удаляя косточки.
5. Нарежьте халлуми ломтиками и выложите на разогретую сковородку-гриль. Жарьте сыр до образования отчетливых полосок, примерно по 2 мин. с каждой стороны.
6. Выложите салатные листья в большой салатник. Добавьте курицу, халлуми, помидоры, авокадо и хурму, полейте заправкой и аккуратно перемешайте. Перед подачей украсьте бальзамическим соусом.

449⁹⁹

-11%

399⁹⁹

Филе цыпленка O'KEY Daily, охлажденное, кг



-25%

Укусы/
Соусы
ТМ СП
Мирный**



209⁰⁰

-28%

149⁹⁹

Сыр Халлуми
Schonfeld,
45%, 130 г



-30%

399⁰⁰

-27%

289⁹⁹

Масло оливковое Los Tres Olivos, EV, 0,25 л, 0,5 л — 699.00/499.99



499⁰⁰

-37%

309⁹⁹

Соус бальзамический Классический Filippo Berio, 250 мл с черным трюфелем, 250 мл — 529.00/399.99



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



89⁹⁹
-20%
71⁹⁹

Буженина По-домашнему, 100 г
 Состав: окорок свиной, соль, протертый чеснок, молотый перец



149⁹⁹
-20%
119⁹⁹

Салат Искушение, 100 г
 Состав: креветка рассольная, крабовые палочки, кальмар отварной, майонез, икра красная, яйцо вареное, огурцы короткоплодные, петрушка, соль, перец белый молотый.



79⁹⁹
-20%
63⁹⁹

Салат Гранатовый браслет, 100 г
 Состав: картофель, свекла, морковь, орех грецкий очищенный, филе курицы без кожи, яйцо вареное, гранат, майонез, соль, перец белый молотый.



129⁹⁹
-20%
103⁹⁹

Салат Багамы, 100 г
 Состав: майонез, орегано сушеный, кусочки консервированного ананаса, петрушка, яблоки грени смит, креветка рассольная, лимон.



67⁹⁹
-20%
53⁹⁹

Салат Фаворит с языком, 100 г
 Состав: язык говяжий отварной, ветчина из мяса птицы, курица гриль, огурцы консервированные, шампиньоны консервированные, лук репчатый, чеснок, масло растительное, майонез.



82⁹⁹
-20%
65⁹⁹

Салат из курицы с ананасом, 100 г
 Состав: курица гриль, ананас консервированный, капуста китайская, петрушка, майонез провансаль

ООО «ОКЕ» 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 и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА



69⁹⁹
-20%
54⁹⁹

Трубочки с сыром, 100 г
Состав: ветчина, сыр твердый, яйцо вареное, чеснок, майонез, петрушка, перец белый молотый



179⁹⁹
-20%
143⁹⁹

Язык говяжий отварной, 100 г
Состав: язык говяжий, соль, лавровый лист, перец черный горошек, лук репчатый очищенный, петрушка.



59⁹⁹
-20%
47⁹⁹

Холодец по-домашнему, 100 г
Состав: набор для студня, говядина, морковь, лук репчатый, чеснок, лавровый лист, соль, перец душистый горошек, желатин, кости.



129⁹⁹
-20%
103⁹⁹

Индейка запеченная с ананасом, 100 г
Состав: филе грудки индейки, кусочки консервированного ананаса, майонез, меланж, соль, перец черный молотый, масло растительное, сыр моцарелла тертый, мука пшеничная.



83⁹⁹
-15%
70⁹⁹

Стейк из индейки запеченный в средиземноморском маринаде, 100 г
Состав: филе грудки индейки охлажденное, маринад средиземноморский (масло подсолнечное, соль, паприка, чеснок, розмарин, вино столовое сухое белое, перец красный, пряности), розмарин.



111⁹⁹
-20%
89⁴⁹

Мясо по-французски, 100 г
Состав: свиная шея, томаты, сыр твердый, майонез, лук репчатый, чеснок протертый, масло растительное, соль, перец черный молотый.

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

Штрудель

4 порции 2 ч



89⁹⁹

-22%
69⁹⁹

Тесто слоеное О'КЕЙ,
Бездрожжевое, 500 г
Сдобное, дрожжевое,
800 г — 119.99/94.99



1 упаковка
слоеного
теста
1 кг яблок
1 яйцо
50 г сливочного
масла
100 г панировочных
сухарей
100 г изюма

100 г орехов
100 г сахара
20 г специй
для яблочного
пирога
Для украшения:
2-3 ст. л. сахарной
пудры
Для подачи:
мороженое

1. Предварительно разморозьте тесто согласно инструкции на упаковке. Сливочное масло заранее выньте из холодильника, чтобы оно согрелось до комнатной температуры.
2. Разрежьте каждое яблоко на четыре части, снимите кожуру, удалите семена. Мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Соедините яблоки с изюмом и орехами, добавьте сахар и специи и перемешайте.
3. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень застелите бумагой для выпечки.
4. Раскатайте тесто в тонкий прямоугольный пласт и смажьте мягким сливочным маслом, отступив до края примерно 2,5 см. Половину поверхности теста посыпьте панировочными сухарями. Распределите на них яблочную начинку и снова посыпьте сухарями.
5. Начиная со стороны с начинкой, сверните тесто в плотный рулет. Крепко защипните края. Аккуратно перенесите рулет на противень и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте на среднем уровне духовки в течение 30-35 мин.
6. Теплый штрудель посыпьте через ситечко сахарной пудрой, нарежьте на порции и подавайте с шариком мороженого.

Вариант с сырниками и бананами
выпечено в духовке



324⁰⁰
-25%
239⁹⁹

Мороженое пломбир О'КЕЙ, Яблочный штрудель/Кленовый грильяж, 12/14%, 400 г



199⁰⁰
-25%
149⁹⁹

Масло сливочное Фермерская коллекция, 82,5%, 180 г

34⁰⁰
-28%
24⁹⁹

Приправа для яблочного штруделя и шарлотки О'КЕЙ, 20 г



125⁰⁰
-20%
99⁹⁹

Изюм светлый О'КЕЙ, 150 г



-14%

Орехи жареные О'КЕЙ**



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



34⁹⁹
-20%
27⁹⁹

Батон Семейный,
300 г



64⁹⁹
-23%
49⁹⁹

Пирог Курник,
100 г



60⁹⁹
-20%
48⁴⁹

Кекс Творожно-малиновый, 100 г



62⁹⁹
-20%
49⁹⁹

Торт Наполеон,
100 г



359⁰⁰
-22%
279⁹⁹

Торт Тирамису
заливной Volari,
450 г



137⁰⁰
-25%
99⁹⁹

Пирожное Сникерс
Фарше, 150 г



729⁰⁰
-20%
579⁹⁹

Торт Бельгийский
шоколад Mirel,
750 г



949⁰⁰
-28%
679⁹⁹

Набор конфет
Ассорти Merci,
400 г



-26%

Мука блинная/Смеси
мучные Аладушкин,
0,35 – 1 кг**

-21%

Приправы
Knorr,
24-60 г**

109⁹⁹
-36%
69⁹⁹

Соль йодированная
морская 4Life, 1 кг**
Мелкая, 250 г – 97.49/69.99

199⁹⁹
-25%
149⁹⁹

Масло сладко-сливочное
Брест-Литовск, 72,5%,
180 г

149⁹⁹
-40%
89⁹⁹

Майонез Провансаль
Heinz, 67%, 300 г
500 г – 289.00/149.99

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». Онлайничи товаров узнавайте в магазинах.

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

Настроение праздника

179⁰⁰

-30%
124⁹⁹

Шоколад Merci,
100/112 г**
Плитка, 100 г** –
209.00/139.99



509⁰⁰

-41%
299⁹⁹

Сироп Varinoff, 1 л**
250 мл** – 199.99/169.99



299⁰⁰

-26%
219⁹⁹

Мороженое
пломбир Талосто,
лесные ягоды/
черника, 450 г



684⁰⁰

-41%
399⁹⁹

Мороженое
Snickers, ведро,
460 мл
Mars, 460 мл –
639.00/399.99
Bounty/ M&M's,
272/295 г –
599.00/399.99



449⁰⁰

-37%
279⁹⁹

Мороженое пломбир Монарх, 460 г**



734⁰⁰

-45%
399⁹⁹

Мороженое
Магнат Double, 310 г**



284⁰⁰

-33%
189⁹⁹

Торт-мороженое пломбир
Венеция,
ваниль/шоколад, 450 г
Манго,
450 г – 299.00/189.99



-20%

Мука
О'КЕЙ**



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

899⁰⁰

-31%
619⁹⁹

Набор чайный Ahmad Tea Чайное Ассорти, 90 пакетиков



389⁰⁰

-30%
269⁹⁹

Кружка Nature, 400 мл
Home, 430 мл – 399.00/279.99
Winter Mug, с подвеской,
600 мл – 599.00/399.99



139⁹⁹

-28%
99⁹⁹

Чай черный Richard Royal Tea Assortment, 9 пакетиков

156⁹⁹

-36%
99⁹⁹

Чай черный Curtis Sunny lemon, 20 пирамидок



119⁹⁹

-41%
69⁹⁹

Шоколад Россия-Щедрая Душа!, 82/85 г**



129⁰⁰

-22%
99⁹⁹

Сахар-рафинад Русский, 1 кг



129⁹⁹

-23%
99⁹⁹

Какао-порошок Российский Россия-Щедрая Душа!, 100 г



49⁹⁹

-40%
29⁹⁹

Приправа для глинтвейна Айдиго, 7 г
Корица молотая, 20 г – 37.99/19.99



131⁹⁹

-46%
69⁹⁹

Горошек зеленый/Кукуруза консервированная Heinz, 400/340 г



79⁹⁹

-25%
59⁹⁹

Майонез О'КЕЙ, 400 мл**
700 мл** – 139.99/99.99



152⁹⁹

-18%
124⁹⁹

Молоко пастеризованное Кубанский Молочник, 2,5%, 1400 г
3,4-6%, 720 г – 99.99/77.99



99⁹⁹

2 по 1
цене
49⁹⁹*

Макаронные изделия Aida, 400-500 г**
Гнезда, 250 г** – 119.99/59.99*



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

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

Мусс

ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ



4 порции 2,5 ч

- 300 г лосося холодного копчения
- 400 г сметаны
- 1,5 ч. л. желатина
- 2 ст. л. лимонного сока
- розовый перец
- соль
- Для украшения:** каперсы и укроп
- крекеры для подачи

1. Всыпьте желатин в небольшой ковшик, влейте 4 ст. л. холодной воды и оставьте на 10 мин. разбухать. Нагрейте на медленном огне, постоянно перемешивая и не доводя до кипения, пока желатин полностью не растворится.
2. Нарежьте рыбу небольшими кусочками, попутно удаляя косточки. Положите в чашу блендера, добавьте лимонный сок и сметану и измельчите.
3. Не выключая блендер, влейте в чашу желатиновую массу и продолжайте взбивать до полной однородности. Разложите мусс по креманкам, накройте пленкой и уберите в холодильник минимум на 2 ч.
4. Перед подачей украсьте мусс листочками укропа и каперсами и подавайте с крекерами.



559⁰⁰
-32%
379⁹⁹

Набор салатников Atmosphere of art Wonder, стекло, 2 шт.

Вариант сервировки: вилка, вилка и ложка



269⁰⁰
-33%
179⁹⁹

Огурчики По-берлински/Корнишоны По-французски/Ассорти Дядя Ваня, 680 г**

104⁹⁹
-16%
87⁹⁹

Сметана Коровка из Кореновки, 20%, 300 г

-25% Скидка на бренд Вкусные Консервы**



81⁴⁹
-26%
59⁹⁹

Крекер TUC, 100 г**



-14%

Пищевые добавки Dr. Bakers**



-25% Скидка на бренд Вкусные Консервы**



729⁰⁰
-24%
549⁹⁹

Тунец Шифудо, филе без кожи, свежемороженый, 500 г



1129⁰⁰
-29%
799⁹⁹

Форель слабосоленая Русское море, филе-кусочек, 300 г
Семга холодного копчения, 300 г — 1549.00/1089.99

ООО «ОКЕИ» 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.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазине.



~~72.49~~
-33%
49⁹⁹

Макароны
 Макфа Спагетти,
 450 г
 450 г** –
 72.49/49.99



ПРАЗДНИЧНАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ



2 порции

Спагетти МАКФА.....	200 г	Соль.....	по вкусу
Креветки.....	300 г	Перец чили.....	по вкусу
Вяленые томаты.....	2 шт	Перец черный (молотый).....	по вкусу
Чеснок.....	2 зубчика	Лимон.....	½ шт.
Масло сливочное.....	20 г	Свежий шпинат.....	по вкусу
Масло оливковое.....	30 мл	Каперсы.....	по вкусу



1. Отварить спагетти в подсоленной воде 7 минут, откинуть на дуршлаг. Сохранить немного воды от спагетти для соуса (1-2 ст.л.).
2. Креветки очистить от панциря, оставив только хвостик. Чеснок мелко нарубить. Вяленые томаты нарезать мелкими брусочками, шпинат нарезать крупными полосками, несколько листиков отложить для украшения. Чили очистить от семян, нарезать небольшими полукольцами.
3. В глубокую сковороду влить оливковое масло, добавить сливочное масло, чеснок, чили, вяленые томаты, обжаривать 1-2 минуты, добавить креветки, посолить по вкусу, через 1-2 минуты добавить шпинат, щепотку цедры лимона и выжатый сок лимона, 1-2 ст.л. воды из под макарон, перемешать.
4. Добавить спагетти, перемешать и прогреть 1-2 минуты. Разложить пасту по тарелкам, украсить каперсами и зеленью, по вкусу приправить черным свежемолотым перцем.



makfa.ru
 Больше рецептов

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

Зимушка Зима

НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

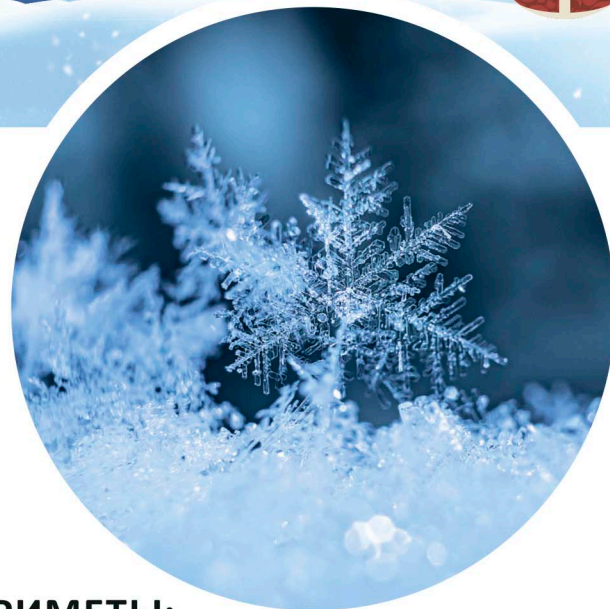
Издревле на Руси принято было обращать внимание на знаки природы. По ним выбирали важные даты, делали прогноз на грядущие месяцы и пополняли запасы продуктов. Были приметы шуточные, а еще и весьма серьезные.

Мы собрали самые популярные, связанные с холодным временем года – чтобы вам проще было планировать январские праздники, весну и даже лето.



КРАТКОСРОЧНЫЕ ПРОГНОЗЫ:

Конечно, не каждое народное заключение подходит в любом регионе. Погода меняется в зависимости от климатического пояса и широты. Например, на юге воробьи кричат круглый год и это совсем не означает, что скоро наступит оттепель. Но все-таки есть детали, на которые стоит обращать внимание всем: животные и птицы прячут клювы и носы в преддверии холодов, их не обманешь. Также, часто наши предки смотрели на облака – они тоже постоянны в своих проявлениях и значениях.



ПРИМЕТЫ:

Снегирь зимой поёт – к снегу или вьюге.

Белые облака зимой – к ветру, синие – к теплу.

Если на деревьях иней – будет ветер.

Воробьи раскричались – к оттепели.

Вороны кружат в небе хором – к снегопаду.

Облака плывут быстро – к хорошей погоде.

Если падают крупные снежинки – к оттепели.

ООО «ОКЕИ» 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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

ПОВЕРЬЯ О НАСТУПИВШЕЙ ЗИМЕ:

Как провести зимние месяцы? Планировать ли выезды на природу, когда ждать тепла и, наоборот, беречься от заморозков – все это можно понять, уделив чуть больше внимания природным явлениям. Можно предположить, что в помощь каждому – метеопрогноз. Но как показала практика, ни один прогноз на зиму в октябре или ноябре не был настолько точным, как то, что знали наши предшественники.

ПРИМЕТЫ:

Если до поздней осени с деревьев не опали листья, то зима будет снежной и суровой.

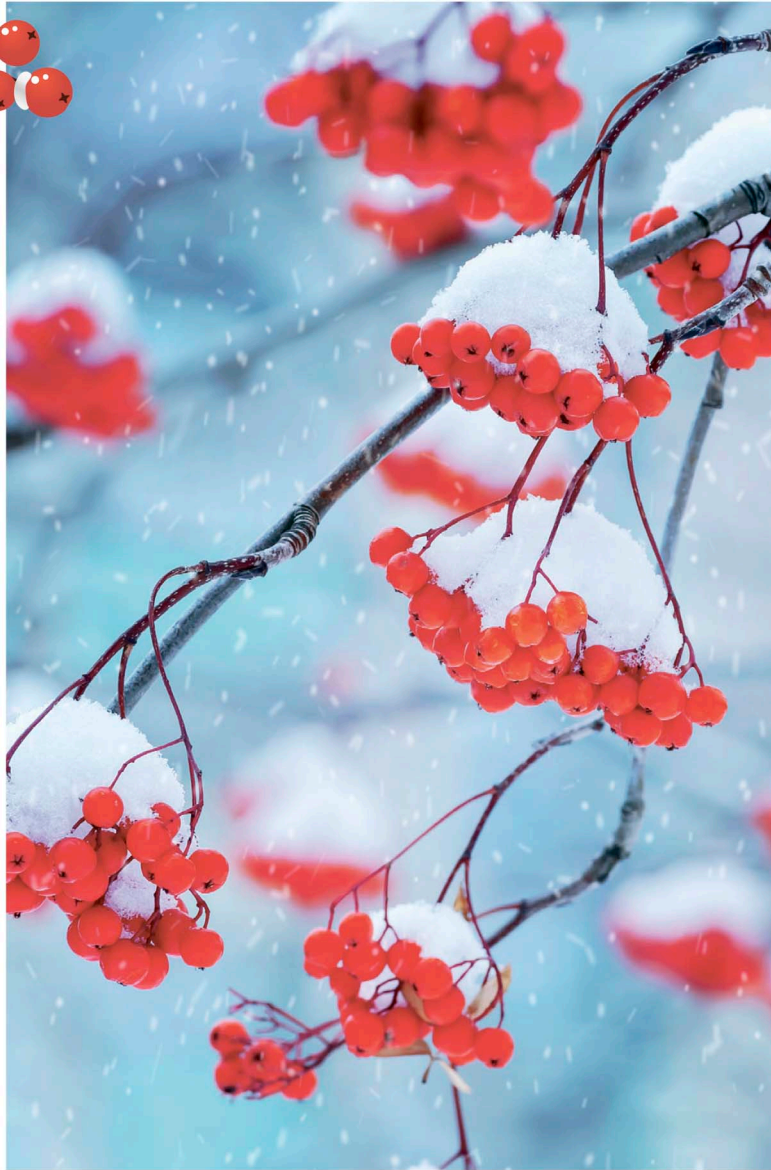
Если в ноябре часто шел снег, то зима будет короткой, а весна — ранней.

Если в конце ноября деревья стоят в листьях — к сильным морозам после Нового года.

Богатый урожай рябины предвещает суровую зиму.

Теплый декабрь – к долгой зиме и весне холодной.

Если белка строит гнездо высоко на дереве, то зима будет тёплой.



ПРИМЕТЫ НА БУДУЩИЕ СЕЗОНЫ:

Сейчас на наших столах всего в достатке. А раньше запасы новогодней снеди и провианта распределяли в зависимости от того, каким обещал стать следующий сезон. Если вы сторонник заготовок и умеете хранить сезонные фрукты и овощи, вам пригодятся следующие приметы:

Увидели много больших сосулек – будет хороший урожай овощей.

Теплая зима – к холодному лету.

Зима сухая и холодная – лето будет сухим и жарким.



А на случай, когда что-то закончится, всегда есть О'КЕЙ и доставка продуктов в кратчайшие сроки.

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

БАВАРУШКА

339⁰⁰
-35%
219⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Филейбургский, с филе сочного окорока, 350 г
Салами Зернистая, 350 г — 319.00/199.99

477⁰⁰
-30%
329⁹⁹

Сосиски Филейбургские со сливочным маслом, 600 г

«БАВАРУШКА» ИЗ «СТАРОДВОРЬ» — ЗВУЧИТ ВКУСНО!

Вязанка

784⁰⁰
-33%
519⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Столичный, кг

СТАРОДВОРЬ

229⁰⁰
-25%
169⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат Кремлевский Стародворские колбасы, 350 г

Вязанка

259⁰⁰
-36%
164⁹⁹

Колбаса вареная Сливушка, 375 г

ЖИВИ ЯДРЕНО!

259⁰⁰
-32%
174⁹⁹

Сосиски Классические Ядрена Копоть, 420 г
С сыром, 420 г
279.00/189.99

ЖИВИ-ЯДРЕНО.РФ

ПОКУПАЙ «ЯДРЕНА КОПОТЬ», РЕГИСТРИРУЙ ЧЕКИ НА **ЖИВИ-ЯДРЕНО.РФ** И ВЫИГРЫВАЙ ЯДРЕННЫЕ ПРИЗЫ ОБЩИЙ ПРИЗОВОЙ ФОНД БОЛЕЕ **4 000 000 ₺**

ВЕЛКОМ

ВЫБИРАЙ НАСТОЯЩЕЕ!
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

309⁰⁰
-35%
199⁹⁹

Бекон сырокопченый Двойного копчения, нарезка, 200 г

499⁰⁰
-20%
389⁹⁹

Грудинка варено-копченая Домашняя, 350 г

579⁰⁰
-39%
349⁹⁹

Колбаса сырокопченая Кальяри, 235 г

364⁰⁰
-21%
287⁵⁶

Колбаса вареная Докторская, 500 г

Из отборного МЯСА И СПЕЦИЙ

ДЫМ ДЫМЫЧ КОЛЛЕКЦИЯ

219⁰⁰
-40%
129⁹⁹

Колбаса вареная Со сливками, 450 г

334⁰⁰
-46%
179⁹⁹

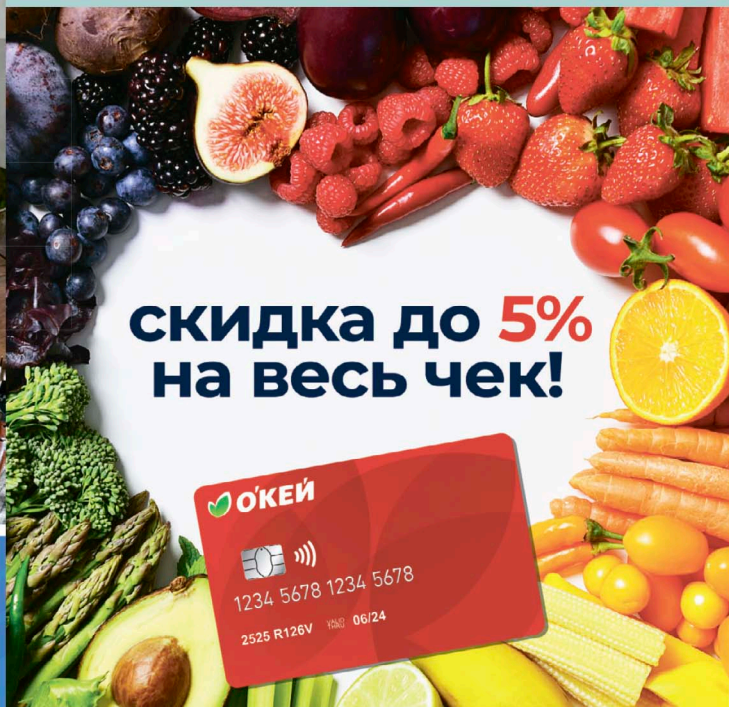
Колбаса сырокопченая Фирменная, 300 г

259⁰⁰
-42%
149⁹⁹

Колбаса варено-копченая Сервелат, 350 г

399⁰⁰
-44%
219⁹⁹

Сосиски Венские, 700 г



**СКИДКА ДО 5%
на весь чек!**



O'KEY **росбанк**

Скидка 5% предоставляется при оплате картой O'KEY-Росбанк во всех магазинах O'KEY 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. Кешбек 1% начисляется на все остальные покупки за исключением покупок, совершенных в магазинах сети O'KEY и других продуктовых магазинах и супермаркетов; операций, входящих в список исключений (полный список на сайте госзакупки). Максимальная сумма кешбека 3000 руб. в месяц. Ежемесячная комиссия за обслуживание - 0 руб. при выполнении одного из условий: среднесуточный 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 okeyrosbank.ru. ПАО РОСБАНК. Реклама.

ОФОРМИТЕ СЕЙЧАС



РЕМИТ
ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО!

РЕМИТ
СЕРВЕЛАТ
КОНЯЧНЫЙ
ВАРИНО-КОПЧЕНЫЙ
1499⁰⁰
-26%
1099⁹⁹

РЕМИТ
ГРУДИНКА
сырокопченая, кг
399⁰⁰
-22%
309⁹⁹

РЕМИТ
ДОКТОРСКАЯ
ГОСТ 23670-2019
399⁰⁰
-27%
289⁹⁹

РЕМИТ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ, кг
399⁰⁰
-26%
209⁹⁹

РЕМИТ
ХОЛОДЕЦ
ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ
ИЗ ПИЩЕВОГО БУЛЬОНЕ!
284⁰⁰
-26%
209⁹⁹

Колбаса Докторская, 320 г

Холодец из свинины и говядины, 400 г

ИНЕЙ
25 ЛЕТ ВМЕСТЕ С ВАМИ!

ИНЕЙ
ПРОДУКТЫ
СТАНДАРТЫ
КАЧЕСТВА

ИНЕЙ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ
129⁹⁹
-23%
99⁹⁹

Колбаса вареная
Вкусный бутерброд,
нарезка, 150 г

ИНЕЙ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ
175⁹⁹
-26%
129⁹⁹

Ветчина
Вкусный бутерброд,
нарезка, 150 г

ИНЕЙ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ
139⁹⁹
-28%
99⁹⁹

Колбаса полу-
копченая Салами
Финская,
нарезка, 100 г

ИНЕЙ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ
175⁹⁹
-26%
129⁹⁹

Ветчина
Вкусный бутерброд,
нарезка, 150 г

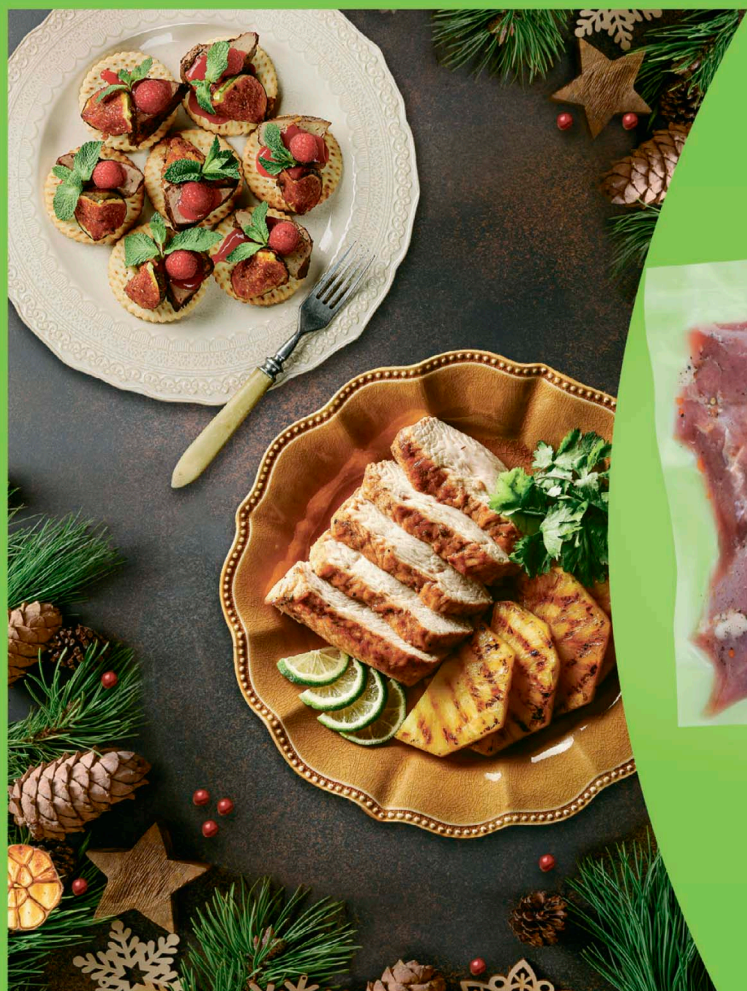
БАХРУШИНЪ
1835
ИСТОРИЯ КАЧЕСТВА

БАХРУШИНЪ
КОЛБАСА
ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ
КОНЯЧНЫЙ
1169⁰⁰
-20%
929⁹⁹

Ветчина -
сыровяленая,
кг



РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО



**В ПОЛЬЗУ
СЧАСТЬЯ!**





СОУС ДЛЯ ДАМПЛИНГОВ

409⁰⁰
-43%
229⁹⁹

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Бекон 80 г
- Лук репчатый 1/6 шт
- Соус для курицы 2 ст.л.
- Сладко-острая перцовая паста 2 ст.л.

РЕЦЕПТ:

- На небольшой сковороде обжарьте мелко нарезанный лук и кусочки бекона.
- Добавьте к обжаренному луку и бекону оба соуса. Подогрейте все вместе.
- Дамплинги поджарьте на сковороде.

Дамплинги Bibigo, 350-385 г**
С креветкой/барбекю, 385 г – 449.00/259.99



bibigo
ИЩИТЕ ДАМПЛИНГИ «БИБИГО» В ОТДЕЛЕ ЗАМОРОЗКИ!



КАК ВКУСНО ПОЖАРИТЬ ДАМПЛИНГИ

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



329⁰⁰
-48%
169⁹⁹

Пельмени Caesar, 700 г**

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



249⁰⁰
-25%
184⁹⁹

Палочки крабовые
Королевский краб
Русское море, 250 г

194⁹⁹
-25%
144⁹⁹

Сельдь Оригинал
Санта Бремор,
филе слабосо-
леное, в масле,
250 г

317⁰⁰
-33%
229⁹⁹

Сельдь отборная/с
пряностями Матиас
XXL Санта Бремор,
филе-кусочки,
в масле, 400 г



ПУТИНА

НОВЫЙ ГОД СО ВКУСОМ!

689⁰⁰
-20%
549⁹⁹

Икра лососевая
Кета Путина,
100 г
Зернистая
ГОСТ, 140 г –
1019.00/814.99



www.putina.org

реклама

25 лет вместе с вами
МАХЕЕВЪ
майонез
ГОСТ 31761-2012
ОЛИВКОВЫЙ

25 лет вместе с вами
МАХЕЕВЪ
майонез
ГОСТ 31761-2012
ПРОВАНСАЛЬ

25 лет вместе с вами
МАХЕЕВЪ
майонез
ГОСТ 31761-2012
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

167.99
-27%
119.99

Майонез Провансаль/Оливковый/С перепелиным яйцом Махеев, 50,5%, 630 г

Черкизово

КОСМИЧЕСКИ ВКУСНО!

329.00 -24% 249.99	149.99 -33% 99.99	369.00 -32% 249.99	1299.00 -23% 999.99
Колбаса сырокопченая Богородская, 300 г	Колбаса сырокопченая Сервелетти + Прошутто, нарезка, 85 г	Колбаса сырокопченая Сервелетти, 250 г	Колбаса сырокопченая Сервелетти, кг

РЕКЛАМА | ООО «ТД Черкизово»
ООО «ТД Черкизово»

ООО «ТД Черкизово», ОГРН 1025004062456
Юридический адрес: 143060, Московская область, город Одинцово, поселок Часцы, 3

Горячая штучка

184.99
-45%
99.99

Круггетсы Горячая Штучка, с сырным соусом/ сочные, 250 г

Круггетсы Горячая Штучка
Сочные куриные шарики в золотистой панировке

Круггетсы Горячая Штучка
Сочные куриные шарики с сырным соусом Cheddar Виллетт

ПРОКАЧИВАЕТ КАК НАДО!

О'КЕЙ

ВСЕГДА С ТОБОЙ!

КАРТА О'КЕЙ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ С ДОСТАВКОЙ

АКТУАЛЬНЫЕ СКИДКИ И АКЦИИ

СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ЧЕСТНОЕ КОРОВАЕ

ТИЛЬЗИТЕР сыр
ГОЛЛАНДСКИЙ сыр
РОССИЙСКИЙ сыр

~~199⁹⁹~~
-35%
129⁹⁹

Сыр Тильзитер/
Голландский/
Российский Честное
Коровае, 45/50%, 200 г

100 %
ИЗ НАТУРАЛЬНОГО
И СВЕЖЕГО
МОЛОКА

**ЧЕСТНЫЙ СЫР
ПО ЧЕСТНОЙ ЦЕНЕ**

CHEESE GALLERY
selected collection

**УДОВОЛЬСТВИЕ
НА ЛЮБОЙ ВКУС**

Сыр ПАРМЕЗАН французский
Сыр ПАРМЕЗАН русский
Сыр ПАРМЕЗАН швейцарский

~~239⁰⁰~~
-24%
179⁹⁹

Сыр Parmesan Cheese Gallery, хлопья,
32%, 100 г
Кусок, 32%, 175 г – 374.00/269.99

Dolce GRANTO
ПАРМЕЗАН
мягкий
ПАРМЕЗАН
твердый
ПАРМЕЗАН
шavings
ПАРМЕЗАН
ломтики

~~284⁰⁰~~
-29%
199⁹⁹

Сыр Dolce Parmesan,
тертый, 40%, 150 г
Dolce Granto, тертый,
в лепестках, 40%,
150 г – 339.00/199.99
Dolce Granto, 40%,
200 г – 364.00/279.99
Dolce Delux, 34%,
200 г – 409.00/259.99

**ТАК НАЧИНАЕТСЯ
ХОРОШИЙ ДЕНЬ!**

НОВАЯ УПАКОВКА
Белебеевский
БЕЛЕБЕЕВСКИЙ
НОВИНКА
Белебеевский
ЙОГУРТОВЫЙ
ЛЕГКИЙ

~~254⁰⁰~~
-40%
149⁹⁹

Сыр Белебеевский,
190 г**

**ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД
С БРЕНДОМ БЕЛЕБЕЕВСКИЙ**

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

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СИРТАКИ «СЛИВОЧНЫЙ»



 15 минут

 1 порция

Багет.....90 г
Сливочное масло.....10 г
Слабосоленый лосось.....80 г
Помидоры Черри.....4 г
Сиртаки «Сливочный».....5 г
Черный перец.....1/2 г



198⁹⁹
-19%
159⁹⁹

**Сыр рассольный
Сливочный Сиртаки,
200 г**

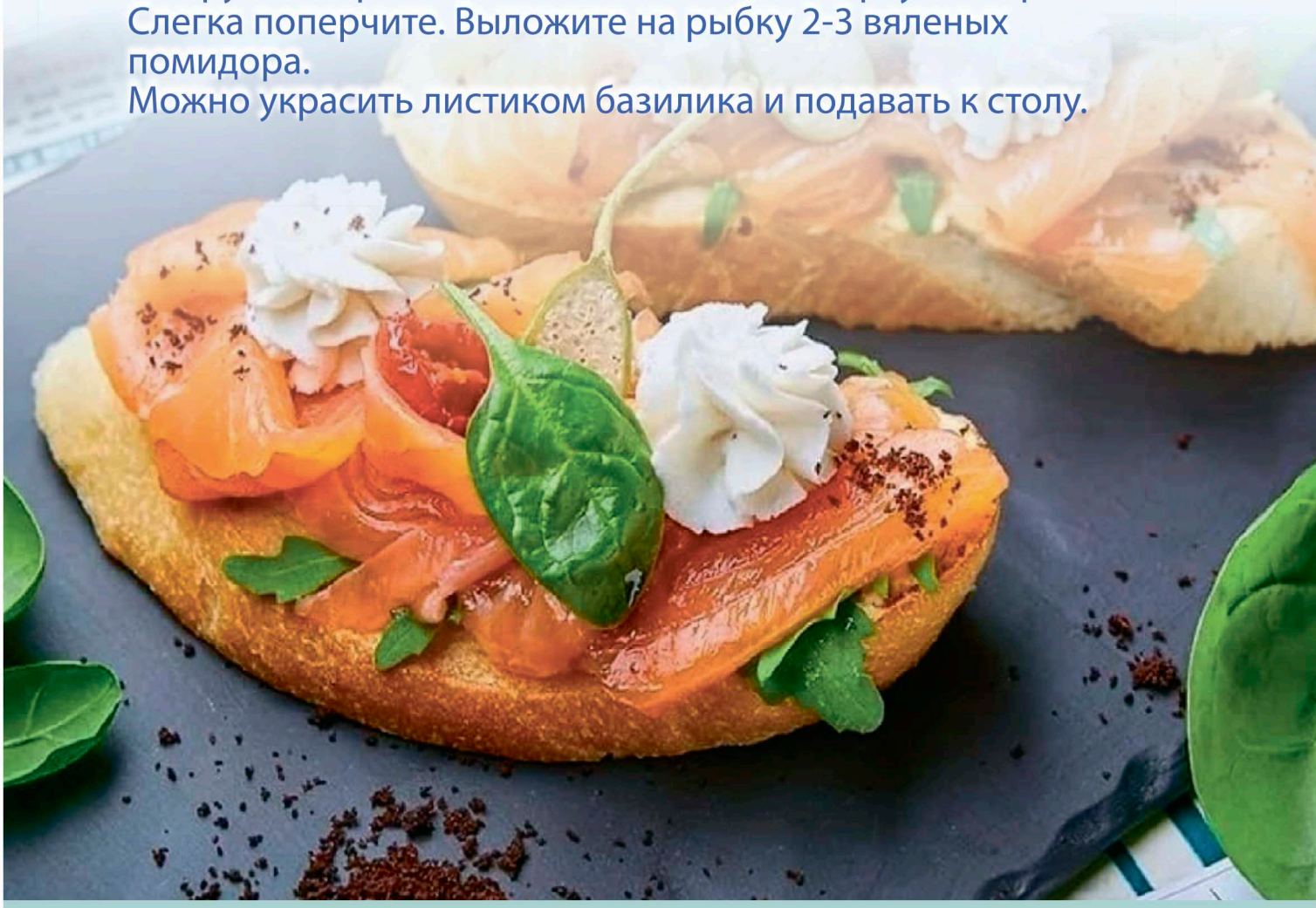
Подсушите ломтик багета на сливочном масле,
до золотистого цвета.

Выложите на ломтик Сиртаки «Сливочный».

Не крупно нарежьте лосось, выложите сверху на сыр.

Слегка поперчите. Выложите на рыбку 2-3 вяленых
помидора.

Можно украсить листиком базилика и подавать к столу.





1149⁰⁰

-26%

849⁹⁹

Сыр Ламбер,
50 %, кг**



КРОК-МАДАМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 ТОНКИХ КУСКА ПОЛУТВЕРДОГО СЫРА ЛАМБЕР
- 4 КУСКА СДОБНОГО БЕЛОГО ХЛЕБА
- 2 ТОНКИХ КУСКА ВАРЕНО-КОПЧЕНОГО ОКОРОКА ИЛИ ВЕТЧИНЫ
- 2 ЯЙЦА
- НЕСКОЛЬКО ПЕРЬЕВ ШНИТТ-ЛУКА
- 3-4 СТ. Л. СЛИВОЧНОГО МАСЛА
- МОРСКАЯ СОЛЬ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. НАМАЖЬТЕ КАЖДЫЙ КУСОК ХЛЕБА ТОНКИМ СЛОЕМ МАСЛА С ОДНОЙ СТОРОНЫ. НА ДВА КУСКА ХЛЕБА ВЫЛОЖИТЕ ПО ОДНОМУ КУСКУ СЫРА, НА НЕГО - КУСОК ВЕТЧИНЫ, СВЕРХУ ЕЩЕ ОДИН КУСОК СЫРА. ЗАКРОЙТЕ ОСТАВШИМСЯ ХЛЕБОМ (МАСЛОМ ВНИЗ) И СЛЕГКА ПРИЖМИТЕ.
2. ПОЛОЖИТЕ ПОЛУЧИВШИЕСЯ СЭНДВИЧИ НА ПРОТИВЕНЬ И ЗАПЕКАЙТЕ В РАЗОГРЕТОЙ ДО 220°C ДУХОВКЕ, ПОКА ХЛЕБ СВЕРХУ НЕ СТАНЕТ ЗОЛОТИСТЫМ, 7-10 МИН. ПЕРЕВЕРНИТЕ И ЗАПЕКАЙТЕ ЕЩЕ 3-4 МИН.
3. НА ОСТАВШЕМСЯ СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ ПОЖАРЬТЕ 2 ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЫ. ПОСОЛИТЕ ИХ, ВЫЛОЖИТЕ НА ГОТОВЫЕ СЭНДВИЧИ И ПОСЫПЬТЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ ШНИТТ-ЛУКОМ.

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

Natura
SELECTION

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ
УДОВОЛЬСТВИЕ

269⁰⁰

-29%
189⁹⁹

Сыр Matured Havarti Natura Selection, нарезка, 45%, 150 г
Бри, 60%, 125 г — 299.00/199.99
Камембер, 50%, 125 г — 289.00/199.99



Создавай эмоции
с Laime

Laime

469⁰⁰

-23%
359⁹⁹

Сыр розочки Тет де Муан Laime, 51%, 50 г



459⁰⁰

-39%
279⁹⁹

Сыр Пармезан Laime, 38%, 140 г



219⁰⁰

-26%
159⁹⁹

Сыр Пармезан Лепестки Laime, 40%, 80 г



vk.com/laime_products

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

133²²

-25%
99⁹⁹

Паштет Деревенский Егорьевская КГФ, 150 г
Из печени, 150 г — 124.99/99.99



ПАШТЕТ
ФУА-ГРА

Специальный рецепт



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

ПАШТЕТ
КРУГОСВЕТ

113⁹⁹

-21%
89⁹⁹

Паштет Кругосвет Егорьевская КГФ, в тубе, 150 г
Фуа-Гра, жареный, 150 г — 189.99/149.99



Всею Вам
Вкусного!

Царская закуска

Удивительно простой, но невероятно вкусный вариант, как сделать бутерброды с икрой и маслом на праздничный стол.

Процесс приготовления

Батон нарежьте ломтиками (у хлеба лучше срезать корочку).
Намажьте сверху сливочным маслом, а следом выложите икру. Традиционный рецепт придется по вкусу каждому!



279⁰⁰

-17%

229⁹⁹

Масло сливочное
Традиционное
Из Вологды,
82,5%, 180 г

ТМ Радость Вкуса – это широкий ассортимент натуральных сыров и молочных продуктов, производимых в России по мировым стандартам качества!

Плавленные сыры ТМ "Радость вкуса" Вас приятно удивят составом и уникальной рецептурой! Свежий хрустящий багет в дуэте с плавленными сырами ТМ "Радость вкуса"- залог вкусного перекуса!

Сыр с добавлением кусочков сочной буженины придется по вкусу даже гурманам!



Сыр "Шоколадный брауни" с нежнейшей текстурой и вкусом традиционного американского десерта.



Сыр с белыми грибами сочетает в себе вкус нежнейших сливок и ароматных лесных грибов.



Сыр «Большой куш» - для любителей правильного питания и спорта! Сыр обладает полезными для организма белками, кальцием, с пониженным содержанием молочного жира, 20%. Выразительный сырный вкус отлично раскроется на горячих тостах, в салате или канапе. Питайтесь правильно вместе с сыром Большой куш!



БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ



216,4 ккал

20% жира



184⁹⁹
-29%
129⁹⁹

Сыр плавленый, ванна, 30/45%, 180 г**

Сыр с вялеными томатами - красный перчик и пряные травы обеспечат пикантное послевкусие.

859⁰⁰
-20%
679⁹⁹

Сыр Большой куш, 20%, кг



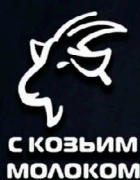
Подобрано со вкусом от мастеров сырного дела!

Сыр VardeVaal с добавлением козьего молока. Дизайн и цветовая гамма навеяны образами легендарного сине-белого фарфора старинного голландского города Делфт.

Благодаря уникальной рецептуре, VardeVaal обладает сладковатым вкусом маасдама и выразительным вкусом козьего молока, что создает действительно неповторимое сочетание..

Монарх - сыр, достойный королевского внимания! Сыр натурального созревания, изготовленный из свежего высококачественного молока с применением пропионовых культур.

Монарх имеет глазки аккуратной формы, богатый сладковато-медовый вкус и тонкий ореховый аромат.



1499⁰⁰
-23%
1149⁹⁹

Сыр с козьим молоком VardeVaal, 45%, кг



1339⁰⁰
-25%
999⁹⁹

Сыр Монарх, 45%, кг

*ВардэВаал

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

Село Зелёное
ГОСТ

ПЛОМБИР
Земляничный
Из свежих сливок

ПЛОМБИР
Ванильный
Из свежих сливок

ПЛОМБИР
Шоколадный
Из свежих сливок

ПЛОМБИР
Крем-Брюле
Из свежих сливок

69⁹⁹
-28%
49⁹⁹

Мороженое пломбир Село Зелёное, в стаканчике, 70/90 г**

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

ФИЛЕВСКОЕ
по историческим рецептурам

Один из старейших брендов мороженого. Мороженое этой торговой марки производится по историческим рецептурам 70-х годов, строго по ГОСТу и на основе натуральных ингредиентов: свежее молоко, сливочное масло и сгущенное молоко.

329⁰⁰
-27%
239⁹⁹

Мороженое пломбир ванильный с шоколадной крошкой, 400 г

499⁰⁰
-25%
369⁹⁹

Мороженое пломбир бисквит с шоколадным печеньем, ведро, 550 г

69⁹⁹
-42%
39⁹⁹

Мороженое пломбир Лакомка, 90 г

КОРОВКА
Из Кореновки

ИЗ СВЕЖАЙШИХ КУБАНСКИХ СЛИВОК

99⁹⁹
-30%
69⁹⁹

Мороженое пломбир Лакомка, 90 г Малиновая, 90 г — 109.99/79.99

279⁰⁰
-21%
219⁹⁹

Мороженое пломбир, ванильное, полено, 400 г С шоколадной крошкой, 400 г — 299.00/249.99

ПЕТРОХОЛОД
с 1946

Мороженое

369⁰⁰
-37%
229⁹⁹

Мороженое пломбир Петроход, ванна, 400 г**

369⁰⁰
-37%
229⁹⁹

Мороженое пломбир Шоколадный с шоколадными пастилками, 400 г

369⁰⁰
-37%
229⁹⁹

Мороженое пломбир Ванильный Мороженое пломбир ванильный с шоколадной крошкой, Петроход, 400 г

369⁰⁰
-37%
229⁹⁹

Мороженое пломбир Крем-Брюле Мороженое пломбир крем-брюле, Петроход, 400 г

369⁰⁰
-37%
229⁹⁹

Мороженое пломбир Малиновый Мороженое пломбир малиновое, Петроход, 400 г

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

НОВЫЙ ГОД С МИСТРАЛЬ



149⁹⁹
-33%
99⁹⁹

Смесь бобовых для густых и наваристых супов, 500 г
Крупа пшеничная Булгур, 500 г — 134.99/99.99
Рис Жасмин, 500 г — 179.99/129.99

Maggi

ПОРАДУЙТЕ БЛИЗКИХ РУМЯНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ НА НОВЫЙ ГОД!



57⁹⁹
-22%
44⁹⁹

Смесь Maggi На второе, 20-54 г**
Картофель По-деревенски с соусом тартар, 29 г — 71.49/59.99

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

3 в 1

- специи для картофеля
- смесь для нежного соуса тар-тар
- пошаговый рецепт



Вариант готового блюда

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

О'КАРТА



СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ*

Подробности на странице www.okmarket.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, никотинсодержащей продукции, устройств для потребления никотинсодержащей продукции, подарочных карт О'КЕЙ, лотерейных билетов. Скидка не суммируется с другими скидками, при наличии двух и более скидок на один и тот же товар применяется наибольшая. В случае, если сумма чека составляет более 15 000 рублей, максимальный размер скидки в День рождения, предусмотренной 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.

VIOLA

ВСТРЕЧА НА МИЛЛИОН



ВСЮ СЕМЬЮ СОБИРАЙТЕ НОВЫЙ ГОД ВСТРЕЧАЙТЕ!



-26%

На сыры Laplandia**

1 000 000 ₺
ГЛАВНЫЙ ПРИЗ

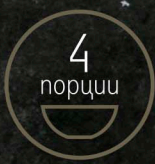
ПОДРОБНОСТИ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ АКЦИИ, ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ МОЖНО УЗНАТЬ НА САЙТЕ LAPLANDIA.CHEESE.RU ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ 8 (800) 333-15-25 (Звонок по России бесплатный)

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

Вариант подачи блюда



ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, БРОККОЛИ И ТЕРТЫМ СЫРОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Паста Aida Fusilli Integrale.....1 уп.
 Креветки королевские.....200 г
 Брокколи свежая.....150 г
 Замороженный зеленый горошек.....100 г
 Томаты Черри.....8 шт.
 Сливки 10 %.....200 мл.

Масло сливочное.....50 г
 Тертый пармезан.....50 г
 Чеснок.....1 зубчик
 Лимонная цедра, соль и перец.....по вкусу
 Базилик для украшения.....1-2 веточки

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Отварите пасту Aida Fusilli Integrale* согласно инструкции на упаковке до состояния «al dente»*.
- Разделите брокколи на маленькие соцветия, отварите в подсоленной воде.
- Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте в неё сливочное масло.
- Добавьте мелко нарезанный чеснок и слегка обжарьте его.
- Добавьте в сковороду сливки и перемешайте.
- Добавьте мелко тертую лимонную цедру, соль и перец по вкусу.
- Предварительно очищенные креветки выложите на сковороду со сливочным соусом и готовьте на среднем огне до готовности, около 5-7 минут, добавьте разрезанные пополам томаты Черри и зеленый горошек.
- Добавьте пасту в сковороду со сливочным соусом и креветками.
- Перемешивайте все ингредиенты и поддержите на среднем огне ещё 2-3 минуты, чтобы паста пропиталась соусом



~~117,99~~
-47%
59,99

*Спиральи цельнозерновые
 *Степень готовности макаронных изделий для блюд итальянской кухни, «на зубок».

Макаронные изделия Aida Fusilli
 цельнозерновые, 400 г

КОЛОМЕНСКИЙ

199⁹⁹

-25%

149⁹⁹

Конфеты вафельные Шоколадница, шоколадные с карамелью/с кокосом и карамелью, 200 г



ШОКОЛАДНЫЕ
ВАФЕЛЬНЫЕ
КОНФЕТЫ

С КОКОСОМ
И КАРАМЕЛЬЮ



ШОКОЛАДНЫЕ
ВАФЕЛЬНЫЕ
КОНФЕТЫ

С АРАХИСОМ
И КАРАМЕЛЬЮ

ПОЗВОЛЬТЕ СЕБЕ БОЛЬШЕ С CARTE NOIRE



729⁰⁰

-45%
399⁹⁹

Кофе молотый Carte Noire Intense Absolu, 230 г
Кофе растворимый Carte Noire Elegant натуральный, сублимированный, 95 г — 899.00/449.99
Кофе зерновой Carte Noire Original, 800 г — 2299.00/1599.99



32⁰⁹

-37%
19⁹⁹

Напиток
кофейный
Carte Noire
Cappuccino,
15 г



639⁰⁰

-37%
399⁹⁹

Кофе в капсулах
Carte Noire
Profond Lungo 8,
10 шт.

Мятный моккачино

Soul of Havana

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кофе, заваренный в фильтре – 50 мл
- Какао-порошок 10 гр
- Молоко 150 мл
- Мятный сироп 20 мл
- Взбитые сливки 20 гр
- Шоколадные чипсы – украшения
- Свежая мята – украшение

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Заварите кофе в фильтре
- В кастрюлю налейте молоко, слегка прогрейте и добавьте какао, проварите 2 минуты, не доводя до кипения
- В чашку налейте сироп кофе и шоколадное молоко
- Сверху выложите взбитые сливки
- Украсьте шоколадом и мятой



~~2399⁰⁰~~

-45%

1299⁹⁹

Кофе в зернах Poetti Soul of Rome/
Havana, 800 г

Новогодний стол -

SINCE 1838
Knorr

легко и просто вместе с Knorr!



-29%

Смесь Knorr на второе,
23-32**



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

FRESCO®

genuine italian recipe



549⁰⁰

-45%

299⁹⁹

Кофе Fresco Doppio
сублимированный
с молотым/Arabica
Blend/Solo, раство-
римый, 100 г

НОВЫЙ УДИВИТЕЛЬНЫЙ КОФЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ СЫРНЫЙ КОФЕ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Молоко смешиваем со сливками и нагреваем этот микс до 70°C.
2. Кладем в него сырную пасту и взбиваем в блендере.
3. Часть готовой смеси перекладываем в отдельную пиалу и взбиваем до пышной пены.
4. Завариваем Кофе FRESCO Arabica Blend, добавляем его в молочно-сырную смесь и взбиваем еще раз.
5. Разливаем готовый сырный кофе в подогретые чашки, сверху выкладываем взбитую сливочную пенку.
6. Наслаждаемся необычным кофе!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

несоленый творожный сливочный сыр	2 ст. л.
сливки 33% жирности	50 мл
молоко 2,5-3,2% жирности	150 мл
кофе растворимый	1,5 ч.л.
вода фильтрованная	100 мл

EGOISTE
CAFÉ



2699⁰⁰

-33%

1799⁹⁹

Кофе зерновой Egoiste
Captain/Voyage, 1000 г

В Новый год с EGOISTE

На правах рекламы

ПОПРОБУЙТЕ
**MONARCH
SELECTION**

С ЗЁРНАМИ БРАЗИЛЬСКОЙ АРАБИКИ

НОВИНКА



549⁰⁰

-39%

329⁹⁹

Кофе растворимый
Monarch Brazilian
Selection, натуральный,
сублимированный, 95 г
180 г — 999.00/499.99

1479⁰⁰

-32%

999⁹⁹

Кофе зерновой
Monarch Brazilian
Selection, натуральный,
жареный, 800 г

549⁰⁰

-45%

299⁹⁹

Кофе молотый Monarch
Brazilian Selection,
натуральный, жареный,
230 г

BRAZILIAN SELECTION - БРАЗИЛИАН СЕЛЕКШЕН. SELECTION - регионы произрастания кофе.

БОДРОГО НОВОГО ГОДА!
С ЧАШЕЧКОЙ АРОМАТНОГО КОФЕ

FRESCO®

1999⁰⁰

-34%

1299⁹⁹

Кофе зерновой
FRESCO HORECA
Arabica, 1000 г



НОВАЯ
О'КАРТА
НОВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Подробности на странице www.okmarket.ru/customers/loyalty-card/
Участие в программе лояльности только при предъявлении О'КАРТЫ. Для применения скидки 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.



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КИЗЛЯРСКИЙ КОНЬЯЧНЫЙ ЗАВОД»



1399⁰⁰
-21%
1099⁹⁹

Коньяк выдерж.
Элегант КВВК, п/у,
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



1699⁰⁰
-17%
1399⁹⁹

Водка Нева Классик,
40%, 1 л
Водка Нева
Платинум, 40%,
1 л - 2099.00/1699.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



549⁰⁰
-30%
379⁹⁹

Водка Столка Классическая/
Особая на бородинском хлебушке,
40%, 0,5 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



NAUD

КЛАССИКА В НОВОМ ПРЕЛОМЛЕНИИ

4799⁰⁰
-27%
3499⁹⁹

Коньяк НАУД ВС,
п/у, 40%, 0,7 л
ВСОП, п/у,
40%, 0,7 л -
5999.00/4649.99

НАУД ВС. Французский коньяк

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАЛЧУГ

ИСТОРИЯ РУССКОЙ ВОДКИ



Водка с нами многие столетия. Знаем ли мы об истории её питья?

В былые времена дворяне-винокуры фантазировали с играми при участии ароматных водок и настоек. Virtuозы «от винокурни» создали оригинальную «пьяную» азбуку, какой не знал мир – ароматные водки и наливки с названиями от «А» до «Я». Например, «А» – анисовая, «Б» – брусничная и так далее. Загадывалось слово и выставлялись рюмки с ароматной водкой, которая носила в названии первую букву, и по ним, дегустируя и угадывая вкус, отгадывали слово.

Водка особая «Балчуг XVI век», в которой анис доминирует во вкусе и аромате, отлично подходит для этой игры и могла бы послужить началом для азбуки – «А», анисовая. Для создания остальных настоек (на оставшиеся буквы) идеально подойдет самая чистая водка – «Балчуг XXI век» – вкусная мягкая водка, очищенная на 100% от метанола по технологии XXI века. Опираясь на глубокое понимание аутентичных традиций, смысла и духа русской водки, в этом напитке реализованы самые инновационные технологии для создания совершенного вкуса водки будущего.



«Балчуг XVI век» произведена на основе исторического исследования и повторяет вкус исконной русской водки, но уже с новым уровнем чистоты, достигнутой благодаря современным технологиям. За основу взят ароматный солодовый спирт, который после многочасовой мацерации в нём пряного аниса, можжевельника, дягиля, фенхеля, чабреца и корня калгана перегнали в настоящем водочном дистилляционном кубе, а затем раскрепили водой до 40 градусов. Вероятно, именно так 500 лет назад создавались первые настоящие водки, доступные в те времена лишь самым знатным и обеспеченным людям.

Водка «Балчуг» с интересом рассказывает об истории русской водки. Например, о том, как русская водка прошла своё развитие от совместных пиршеств к гастрономическому сопровождению. Раньше водку подавали в качестве аперитива в начале обеда и на балах с закуской, закусывать принято всегда, а запивать не обязательно, можно водку пить и во время еды.

Водка известна своим гармоничным характером – она прекрасно сочетается как с мясными и рыбными блюдами, так и с овощными закусками, а особенно душевно дополняет пельмени и борщ.

Не секрет, что вкус и аромат раскрываются при оптимальной температуре подачи водки. Например, ароматная водка «Балчуг 16 век» достигает идеальной температуры после помещения в морозилку на 16 минут, а водка «Балчуг 21 век» через 21 минуту.



Другие захватывающие истории
Вы можете узнать на сайте
www.balchug.vodka



ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ISFJORD*

Вкус водки очень часто зависит от воды, которая используется при ее изготовлении.

Бренд Isfjord* нашел выдающийся, ни с чем не сравнимый источник воды для своих крепких напитков.

Это вековые льды Гренландии, которые сформировались более 180 тысяч лет назад. Лдины собираются вручную местными жителями, инуитами, в заливе Илулиссат, расположенном в западной части Гренландии. Затем лёд растапливают и воду фильтруют. В результате получается чистая мягкая вода, без какого-либо запаха и примесей.

Для изготовления спирта, получаемого путем пятикратной перегонки, используется отборная пшеница. Спирт смешивают с талой водой, и в результате получается удивительно мягкая и чистая водка, способная удовлетворить самый искушенный вкус.

3499⁰⁰

-17%

2899⁹⁹

Водка Исфьорд Премиум
Арктик, 40% 0,7 л



*Исфьорд

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

DANZKA® VODKA

В составе водки Danzka нет ничего, кроме чистого спирта из отборной пшеницы и воды. Для вкусовой линейки используются только натуральные ароматизаторы. Но главное отличие водки – алюминиевая бутылка, практичная и выделяющаяся. Её невозможно разбить, она обладает меньшим весом, содержимое быстрее охлаждается.



1599⁰⁰

-24%

1199⁹⁹

Водка Данска, 40%, 0,7 л
КранРаз/Особая Куррант/
Цитрус/Грейпфрут, 40%,
0,7 л – 1699.99/1249.99

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОНЬЯК КРЫМСКИЙ

799⁰⁰
-32%
539⁹⁹

Коньяк Крымский,
3 года, 40%, 0,5 л
5 лет, 40%,
0,5 л – 839.00/559.99
КВ, 7 лет, 40%,
0,5 л – 849.00/579.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КОКТЕБЕЛЬ

— 1879 —
КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ

1499⁰⁰
-23%
1149⁹⁹

Коньяк Коктебель
5 лет, 40%, 1 л
КВ, 7 лет, 40%, 1 л –
1899.00/1299.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

999⁰⁰
-19%
799⁹⁹

Водка Берингофф/Особая Черная/
Красная смородина/Настойка
горькая Лайм, 40/30%, 0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТОЛЬКО ДЖИН И ЛЕД



799⁰⁰
-43%
449⁹⁹

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

82⁹⁹
-15%
69⁹⁹

Пиво/Пивной напиток
 Великопольский Козел, светлое/
 темное, 3,7/4%, 0,45 л**
 Пиво Резаное, светлое, банка,
 4,7%, 0,45 л – 79.99/69.99



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

ПОТРЕБЛЯЙ ОТВЕТСТВЕННО - ДУМАЙ О ЗАВТРАШНЕМ ДНЕ!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



269⁰⁰
-25%
199⁹⁹

Сидр/ Пуаре Ле Жарден
 Де Фруи Медоварус,
 яблочный, сухой, 4,5%,
 0,75 л

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ALCO-JUICE*

LONGER



129⁹⁹
-30%
89⁹⁹

Напиток слабоалкогольный
 Лонгер, негаз., 6%, 0,3 л**

* алкогольный сок

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

1899⁰⁰

-31%
1299⁹⁹

Джин сухой Джинтл, 47%, 0,5 л
 Кlover Клуб, 45%, 0,5 л – 1999.00/1399.99



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Сегура Виудас — одна из известных виноделен Испании по производству игристых вин



2099⁰⁰

-23%

1599⁹⁹

Вино игристое
Кава Сегура
Виудас, белое/
розовое брют,
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



799⁰⁰

-24%

599⁹⁹

Вино сортовое
ординарное
Кинзмараули,
красное
полуладкое, 0,75 л

629⁰⁰

-25%

469⁹⁹

Вино сортовое
ординарное Саперави,
красное сухое/
Алазанская Долина,
белое полуладкое,
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ОКЕАН ЭМОЦИЙ

Ингредиенты:

- Игристое Блан де Блан Сенсейшен - 150 мл
- Джин Барбер'с 40% - 50 мл
- Лимонный сок - 20 мл
- Сахарный сироп - 10 мл
- Лед

Приготовление:

1. Смешайте в шейкере все ингредиенты и взбивайте до охлаждения
2. Перелейте коктейль в бокал со льдом



1299⁰⁰

-30%

899⁹⁹

Вино игристое
Сенсейшн Блан
де Блан, белое
брют, 0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

LAGIOIOSA

ГЛАВНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ
НОВОГОДНЕГО НАСТРОЕНИЯ
НАСТОЯЩЕЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРОСЕККО



1399⁰⁰

-21%

1099⁹⁹

Вино игристое Ла Джойоза Фризанте, белое брют, 0,75 л — 1899.99/1499.99
Просекко Тревицо/Розеа, белое/розовое брют, 0,75 л — 2199.99/1699.99
Просекко Розе Миллезимато, розовое брют, 0,75 л — 2199.99/1699.99
Вальдобьядене Просекко Супериоре, экстра драй, белое сухое 0,75 л — 2399.99/1899.99

LUDING

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

CRAB & MORE*

Основанная в 1973 году братьями Фредом, Джоозефом и Джоном Франзиа, Bronco Wine Company** — семейная винодельческая компания в США. Калифорнийские вина — одна из самых трендовых категорий не только среди их продукции, но и на мировом рынке.

Линейка Crab and More — это яркие, фруктовые, сбалансированные вина с продолжительным послевкусием, которые станут отличным дополнением к гастрономичным мясным и рыбным блюдам, а также сырам и пасте.

Выбирайте на свой вкус: белый Зинфандель — настоящий феномен и практически народное американское вино, Шардоне — один из синонимов винодельческой Калифорнии, Зинфандель — символ винодельческой Америки, который доплыл туда в 19 веке из имперской коллекции Вены.



1199⁰⁰

-16%

999⁹⁹

Вино Краб энд Мо,
красное/ белое полусухое/
розовое полусладкое,
0,75 л***

*Краб энд Мо

**Бронко Вайн Кампани»

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

109⁹⁹
-27%
79⁹⁹

Биолимад Медоварус, газ., 0,5 л**
 Имбирный, 0,5 л – 102.99 / 79.99

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

28⁹⁹
-17%
23⁹⁹

Нектар Про Сок, 0,2 л**
 Сок/Морс/Нектар, 1 л** – 114.99 / 89.99
 Нектар/Морс, 2 л** – 164.99 / 139.99

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

sever

ОТКРОЙ СВОЙ СЕВЕР

129⁹⁹
-30%
89⁹⁹

Напиток Север, газ. 2 л**

НАПИТОК С СИЛЬНЫМ ХАРАКТЕРОМ
www.severdrinks.com

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

Вико

Пей ВИКО – живи легко!

129⁹⁹
-23%
99⁹⁹

Нектар/Сок Вико, 1 л**

Соки и нектары ВИКО для всей семьи.

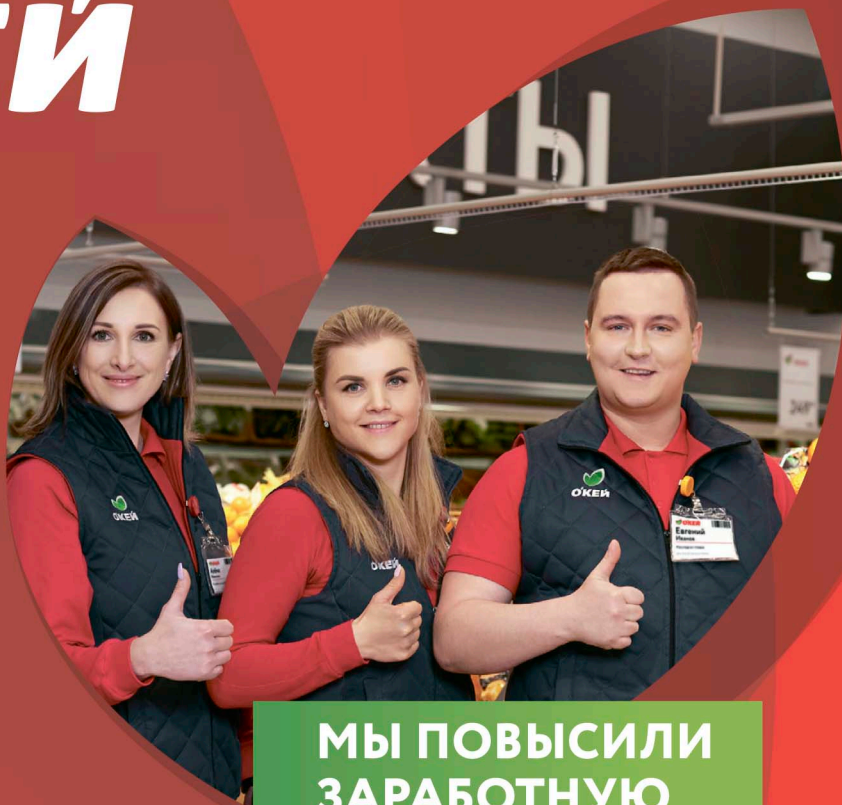
****Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.**



- ✓ СТАБИЛЬНАЯ ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА
- ✓ ВОЗМОЖНОСТЬ ЧАСТИЧНОЙ ЗАНЯТОСТИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ЗАРАБОТКА
- ✓ СОБЛЮДЕНИЕ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА



- ✓ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БОНУСЫ И СКИДКИ НА ТОВАРЫ 10%
- ✓ ДМС
- ✓ ОПЛАТА МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ



**МЫ ПОВЫСИЛИ
ЗАРАБОТНУЮ
ПЛАТУ!**

ПРИГЛАШАЕМ В КОМАНДУ

Продавцов

Кассиров

Грузчиков

Мойщиков
посуды

Поваров

Пекарей

Фасовщиков

Помощников
повара

Заполните анкету на инфопункте
магазина или через QR код



49⁹⁹

-16%
41⁹⁹

Перец черный
Vacum-Nord,
горошком, 15 г

49⁹⁹

-16%
41⁹⁹

Паприка сладкая
Vacum-Nord,
молотая, 20 г

32⁹⁹

-15%
27⁹⁹

Имбирь
Vacum-Nord,
молотый, 20 г

79⁹⁹

-15%
67⁹⁹

Перец душистый
Vacum-Nord,
горошком 15 г

39⁹⁹

-15%
33⁹⁹

Куркума
Vacum-Nord,
15 г



ООО «ОКЕИ» 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.

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

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ДЕКАБРЯ 2023 ПО 3 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

299⁰⁰

-23%

229⁹⁹

Вяленые томаты
Bella Contadina,
290 г

399⁰⁰

-24%

299⁹⁹

Артишоки
Bella Contadina,
четвертинки
со специями, 290 г

299⁰⁰

-26%

219⁹⁹

Соус Песто Bella
Contadina, 190 г**

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



Секреты хрустящей корочки



За 10-15 минут до конца приготовления увеличьте нагрев до 200-230°C. Корочка у птицы станет более золотистой. А если ваша духовка знает функцию гриля, смело включайте и ее. Результат получится еще аппетитнее!

Приготовьте специальную смесь для корочки. Смешайте две столовые ложки соевого соуса с ложкой жидкого меда и чайной ложкой крахмала. Смажьте почти готовую птицу и снова верните ее в духовку. Через 10 минут вас будет ждать хрустящий сюрприз!



Хочется добавить цвета? Соедините растопленное сливочное масло с чайной ложкой паприки. Нанесите смесь на птицу и запекайте еще 10-15 минут. Праздничных оттенков также добавит щепотка куркумы.

Помните, что цвет и корочка появляются там, где есть сахар. Добавьте специю в маринад или соедините со столовой ложкой томатной пасты, слегка разбавьте смесь водой и обильно смажьте птицу. Томите угощение в духовке еще 10-15 минут при 200°C.

