

МАСЛЕНИЦА ПО ПРАВИЛАМ! СОВЕТЫ, ПРИМЕТЫ, РЕЦЕПТЫ

89⁹⁹

-18%

72⁹⁹

Мука пшеничная
О'КЕЙ, высший
сорт, 2 кг



116⁹⁹

-29%

82⁹⁹

Молоко ультрапастеризованное Село Зелёное,
3,2%, 950 мл

1399⁰⁰

-57%

599⁹⁹

Сковорода
блинная Skala,
литая, 20 см



Чтобы блины не прилипали, сковорода должна быть раскаленной.



209⁰⁰

-14%

177⁹⁹

Масло Крестьянское Простоквашино, 72,5%, 180 г



429⁰⁰

-18%

349⁹⁹

Масло сливочное Традиционное Вкусноеево, 82,5%, 340 г



174⁹⁹

-20%

139⁹⁹

Масло сладкосливочное Традиционное О'КЕЙ, 82,5%, 180 г



12⁹⁹

-23%

9⁹⁹

Разрыхлитель теста Dr. Bakers, 10 г
Дрожжи, 7 г — 29.99/19.99
Ванильный сахар, 15 г — 35.99/29.99



74⁹⁹

-13%

64⁹⁹

Сметана Зеленый луг, 15%, 350 г

Первый блин комом получается чаще всего из-за недостаточно прогретой сковороды.



132⁹⁹

-16%

109⁹⁹

Масло подсолнечное Золотая семечка, рафинированное, дезодорированное, 1 л



269⁹⁹

-25%

199⁹⁹

Мука пшеничная Предпортовая, 5 кг



124⁹⁹

-20%

Смесь для выпечки оладьев/блинов Аладушкин, 350/400/800 г**



-28%

89⁹⁹

Мука пшеничная Разаночка, высший сорт, 2 кг



77⁹⁹

-23%

59⁹⁹

Смесь для блинов Печем дома, 250/300 г**
Блины кружельные, 700 г — 146.99/114.99

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



179⁹⁹

-38%
109⁹⁹

Блинчики Морозко, с творогом/
мясом курицы, 420 г
С мясом, 420 г — 179.99 / 114.99
С ветчиной и сыром, 420 г —
234.00 / 149.99



199⁹⁹

-50%
99⁹⁹

Блинчики
С Пылу с Жару,
без начинки, 500 г
360 г** — 119.99

Масло
должно растекаться,
но не дымить.
Так можно проверить
готовность сковороды.



189⁹⁹

-47%
99⁹⁹

Блины Мираторг,
с ветчиной и сыром, 360 г
С мясом, 360 г —
167.99 / 99.99

44⁹⁹

-15%
37⁹⁹

Пирог блинный
с заварным кремом,
100 г



-15%

Все блины собственного
производства**



137⁹⁹

-20%
109⁹⁹

Блинчики О'КЕЙ,
с ветчиной и сыром, 370 г
С мясом, 370 г —
154.99 / 119.99



-21%

Сладкие блины
О'КЕЙ**



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.

Чем больше
в тесте сахара,
тем румянее
получаются края блинов.
Но здесь важно знать меру,
слишком сладкое тесто
будет пригорать.



OKEY
SELECTION



399⁰⁰

-22%

309⁰⁰

Паста арахисовая/
ореховая/фундучная
O'KEY SELECTION,
с добавлением какао,
300 г**

132⁶²

-24%

99⁹⁹

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



OKEY



199⁹²

-20%

159⁹⁹

Мед цветочный
Горный O'KEY,
натуральный, 500 г
Гречишный/
Липовый, 500 г —
229.00/179.99



152⁹⁹

-21%

119⁹⁹

Сыр плавленый
Карат, 30%, 230 г**

157⁶²

-30%

109⁹⁹

Молоко цельное
сгущенное Рогачевъ,
с сахаром, 8,5%, 380 г



Добавьте ложку
растительного масла в тесто.
Тогда блины не будут
липнуть к сковороде
и сковороду нужно будет
смазывать только перед
первым блином.



OKEY



149⁹²

-20%

119⁹⁹

Варенье O'KEY,
300–325 г**



98⁹⁹

-19%

79⁹⁹

Творог Зеленый луг,
5%, 220 г

199⁹²

-20%

159⁹⁹

Творог рассыпчатый
O'KEY, 9%, 500 г



OKEY

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 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

банан — 4 шт.;
паста шоколадно-ореховая — 1/2 ст. л.;
мука пшеничная — 180 г;
яйцо куриное — 1 шт.;
молоко — 180 мл;
сливки — 60 мл;
масло сливочное — 2 ст. л.;
соль — 1/2 ч. л.;
пудра сахарная — для посыпки.



БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И БАНАНОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В большой миске смешайте муку и соль. Добавьте молоко, сливки, сливочное масло и яйцо, затем взбейте до однородного состояния. Накройте миску и поставьте в холодильник примерно на час.

Положите в сковороду с антипригарным покрытием диаметром 25 см кусочек сливочного масла, поставьте на умеренно сильный огонь. Налейте тесто на сковороду и поверните ее так, чтобы оно покрыло дно тонким слоем. Обжаривайте до светлого золотисто-коричневого цвета примерно минуту. Затем переверните тонкой лопаткой и жарьте 15–45 секунд.

Переложите блинчик на тарелку и повторите действия с оставшимся тестом, добавляя при необходимости еще масла.

Одну половину каждого блинчика смажьте толстым слоем шоколадной пасты, банан нарежьте кружочками толщиной 1 см и уложите к пасте, затем накройте другой половиной блина и сверните в треугольник.

Подавайте, посыпав сахарной пудрой. Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйцо куриное — 2 шт.;
кефир — 400 мл;
сахар — 1/2 ст. л. (+ 4 ст. л. для крема);
сахар ванильный — 2 шт. (пакетика);
соль — 1 щепотка;
сода — 1/3 ч. л.;
мука — 1 ст. л.;
масло растительное — 2 ст. л.;
сметана — 200 г;
джем ягодный — по вкусу.

БЛИННЫЙ ТОРТ С ДЖЕМОМ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вбейте в кефир яйца, затем добавьте соль, сахар, ванильный сахар и соду. Перемешайте, засыпьте муку, а затем влейте растительное масло. Замесите густое тесто, добавив при необходимости чуть больше муки. Дайте ему настояться.

Через час можно приступить к выпечке блинов. Обжариваем их с двух сторон до красивого золотистого цвета.

Сметану взбиваем с сахаром и пакетиком ванильного сахара. Каждый блин смазываем сметанным кремом и складываем

друг на друга, формируя торт. Несколько блинов смазываем джемом и укладываем между блинами со сметанным кремом. Верхушку и бока торта полностью покрываем сметанным кремом.

Посыпаем торт кокосовой стружкой, тертым шоколадом или крошкой печенья, украшаем свежими ягодами. Ставим в холодильник для пропитки на 1–2 часа.

Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука пшеничная хлебопекарная — 150 г;
молоко — 300 мл;
яйцо куриное — 3 шт.;
масло сливочное — 50 г;
соль — по вкусу;
ветчина — 150 г;
сыр сливочный — 150 г;
укроп — 20 г.



БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помойте яйца и зелень, подготовьте рабочее место для приготовления.

Возьмите глубокую миску для основы и разбейте в нее яйца, влейте туда 300 мл молока и смешайте, затем добавьте муку. Предварительно растопите сливочное масло на водяной бане и добавьте его в миску вместе с солью. Чтобы сделать основу однородной, можно использовать венчик или блендер.

Заранее поставьте на огонь сковороду и смажьте ее маслом, вылейте на нее массу и около минуты готовьте блин. После

того, как одна сторона приготовилась, переверните и жарьте с другой стороны до готовности. Продолжайте, пока тесто не закончится.

Затем приготовьте начинку: порежьте ветчину полосками, соедините и перемешайте ее, мягкий плавленный сыр и зелень в глубокой миске.

Выложите начинку на блинчики. Сверните их конвертами и подавайте горячими со свежей зеленью. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука пшеничная — 180 г;
яйцо куриное — 2 шт.;
молоко — 300 г;
вода (кипяток) — 220 мл;
масло растительное — 2 ст. л.;
сахар (по вкусу) — 2 ст. л.;
сода — 0,5 ч. л.;
соль (по вкусу) — 0,5 ч. л.;
сыр творожный — 300 г;
рыба красная слабосоленая — 150 г.



БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца помойте, обсушите и взбейте в миске, добавьте к ним сахар, соду и соль, перемешайте.

Влейте туда половину молока, затем всыпьте муку и размешайте ее до однородности. Налейте в получившееся густое тесто оставшееся молоко и перемешайте еще раз. Затем добавьте в тесто растительное масло, а после влейте тонкой струйкой крутой кипяток и быстро размешайте.

Смажьте сковороду растительным маслом и поставьте на сильный огонь. Налейте на нее немного теста и круго-

выми движениями распределите его по дну. Жарьте до румяности на одной стороне, затем переверните на другую. Пожарьте таким образом блины из всего теста.

Подготовьте начинку: нарежьте рыбу на длинные тонкие полоски. Намажьте творожный сыр тонким слоем. Положите ближе к краю полоски рыбы и сверните блин рулетиком. Нафаршируйте так же остальные блины.

Подавайте к столу, нарезав на кусочки и добавив зелень по вкусу. Приятного аппетита!



209⁰⁰

-33%
139⁹⁹

Ветчина Сочинка
Стародворье,
с сочным окороком,
350 г



Для лучшего
блинного замеса
желательно, чтобы
молоко и яйца
были комнатной
температуры.



3799⁰⁰

-21%
2999⁹⁹

Икра зернистая
сибирского
(ленского) осетра
Стандарт РИД, 50 г
100 г —
7499.00 / 5649.99



649⁰⁰

-25%
484⁹⁹

Икра зернистая
Камчатское море,
90 г
100 г — 714.00 / 529.99

1099⁰⁰

-30%
759⁹⁹

Форель слабосоленая Русское
море, филе-кусоч, 300 г
Семга, 300 г — 1429.00 / 999.99



Если при
переворачивании
блинчик рвется,
добавьте в тесто
муку или яйцо.



244⁰⁰

-18%
199⁹⁹

Сыр творожный
Экомилк, 60%, 400 г

899⁰⁰

-27%
649⁹⁹

Сыр Сармич, 50%, кг**



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.

149⁹⁹

-26%

109⁹⁹

Кувшин мерный, 1 л
Миска для смешивания,
с нескользящим дном,
2 л — 349.00/199.99



2099⁰⁰

-47%

1099⁹⁹

Сковорода блинная
Tefal Easy Plus, 22 см
Ultra+, 25 см —
3999.00/1999.00



2699⁰⁰

-44%

1499⁹⁹

Сковорода блинная
НМП, Blue/Mint/
Солнце, 24 см
Ферра Индукция,
литая, 22 см —
3499.00/1999.99



«Дырявые» блины
делают так: в тесто
вмешивают взбитые
белки, потом добавляют
масло и пока тесто
не успело осесть,
приступают к выпеканию.



-30%

Кухонные аксессуары
и принадлежности
для выпечки
Atmosphere**



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 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

яйца — 2 шт.;
сахар — 3 ст. л.;
соль — 1/2 ч. л.;
сок апельсиновый
свежевыжатый — 100 мл;
молоко — 250 мл;
цедра — 1/2 апельсина;
экстракт ванильный — 1/2 ч. л.;
мука — 240 г;
масло растительное — 3 ст. л.

ДЛЯ СОУСА:

апельсин — 1 шт.;
сахар — 3–4 ст. л.;
сок апельсиновый
свежевыжатый — 100 мл;
крахмал кукурузный —
1/2 ч. л.



АПЕЛЬСИНОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СОУСОМ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбейте с сахаром и солью миксером до получения массы однородной консистенции. Влейте свежевыжатый апельсиновый сок и молоко, добавьте цедру и ванильный экстракт, еще раз взбейте. Муку просейте и порциями добавляйте в яичную массу, перемешивая миксером, затем влейте растительное масло и тщательно перемешайте. Из получившегося теста испеките несколько тонких блинчиков, периодически смазывая сковороду маслом.

Приготовьте апельсиновый соус: апельсин вымойте и очистите, разделите на дольки и выложите их в маленькую сковороду. Добавьте сахар и поставьте на сильный огонь.

Перемешивая, готовьте 2 минуты.

Осторожно влейте апельсиновый сок, перемешайте. Крахмал разведите холодной водой (1 столовая ложка), влейте в сковороду и, помешивая, доведите до загустения. Снимите с огня, полейте соусом блинчики и подайте на стол.

Апельсиновые блинчики можно подавать не только с апельсиновым соусом, но и с обычной сгущенкой, взбитыми сливками или сметаной — тоже получится вкусно. Приятного аппетита!



БЛИННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца — 5 шт.;
молоко — 1 л;
мука — 400–450 г;
масло растительное —
3 ст. л.;
сахар — 2 ст. л.;
соль — 1 щепотка.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

шампиньоны — 600 г;
филе куриное — 700 г;
лук — 2 шт.;
сметана жирностью
20% — 500 г;
масло растительное —
4 ст. л.;
укроп — 3–4 веточки;
соль — по вкусу;
перец черный
молотый — по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбейте с сахаром и солью до однородности с помощью миксера, добавьте половину молока и размешайте. Всыпьте частями муку к яичной смеси, тщательно перемешивая, и вновь взбейте миксером, чтобы в тесте не было комков. Постепенно вливайте в тесто оставшееся молоко и продолжайте взбивать. Добавьте растительное масло, перемешайте и оставьте на 30 минут.

Приготовьте начинку: шампиньоны нарежьте мелкими кубиками, выложите на горячую сухую сковороду и готовьте 3–4 минуты, пока не испарится жидкость. Добавьте к грибам 1 столовую ложку масла, соль и перец по вкусу. Жарьте их еще 2–3 минуты, затем переложите в тарелку.

После этого возьмите куриное филе и нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см. Приправьте их солью и перцем и обжаривайте с 2 ложками масла по 2–3 минуты с каждой стороны до готовности. Остудите курицу и нарежьте небольшими кубиками. Затем очистите лук, порубите мелкими кубиками и обжаривайте на оставшемся масле до золотистого цвета 5–6 минут. Смешайте грибы, курицу и жареный лук, добавьте сметану и нарезанный укроп, посолите и поперчите по вкусу.

Тесто перемешайте и пожарьте блины с обеих сторон, чтобы они подрумянились. Соберите торт, прослаивая блинчики начинкой. Уберите блюдо на 1 час в холодильник для пропитки. Блинный пирог с курицей и грибами подаем охлажденным. Приятного аппетита!

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.



999⁹⁹

-20%
799⁹⁹

Скатерть Lionel,
ПВХ на тканевой
основе, с эффектом
мерцания, 140 × 180 см
140 × 220 см —
1299.99 / 999.99



699⁹²

-21%
549⁹⁹

Скатерть Жасмин,
120 × 150 см**



399⁰⁰

-37%
249⁹⁹

Миска жаропрочная
Pyrex, 1 л
2 л — 599.00 / 349.99
Стакан мерный
Classic, 0,5 л —
769.00 / 499.99



1499⁰⁰

-33%
999⁹⁹

Миксер Vitek Verde
VT-1496

Чем больше
вы съедите блинов
на Масленицу,
тем счастливее
и богаче будет год!



1249⁰⁰

-35%
799⁹⁹

Весы кухонные Marta
MT-1648



9999⁰⁰

-19%
7999⁹⁹

Кухонная машина
Polaris PKM 1002



-21%

ОКЕЙ
Салфетки бумажные
ОКЕЙ, 2-слойные,
33 × 33 см**

89⁹⁹

-22%
69⁹⁹

Полотенце вафельное
Чаепитие, 45 × 60 см**



92⁹²

-24%
69⁹⁹



Полотенца бумажные Whitecloud,
с рисунком, 2-слойные, 2 рулона, 14 м
1 рулон, 37 м — 104.99 / 79.99

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.
**Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА

МАСЛЕНИЦА 7 ДНЕЙ ГУЛЯЕТ!

ПОНЕДЕЛЬНИК

«ВСТРЕЧА»

В понедельник принято делать ледяные горки. Чем дальше будут катиться ваши сани, тем качественнее будет урожай.

ВТОРНИК

«ЗАИГРЫШ»

Во вторник больше гуляйте, катайтесь на санках, каруселях и... заигрывайте с парнями, чтобы найти суженого.

СРЕДА

«ЛАКОМКА»

Самое время принимать гостей. А для любителей – это также день кулачных боев и конных соревнований.

ЧЕТВЕРГ

«РАЗГУЛЯЙ»

В этот день нужно веселиться – водить хороводы, петь песни и больше времени проводить на улице.

ПЯТНИЦА

«ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»

Если у вас есть теща, пригласите ее и угостите блинами. А если ее еще нет, нужно срочно найти себе пару и обзавестись потенциальной тещей.

СУББОТА

«ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»

Позовите на блины сестер мужа, а также приготовьте подарки близким, чтобы их «умаслить».

ВОСКРЕСЕНЬЕ

«ПРОВОДЫ МАСЛЕНИЦЫ»

В этот день сжигают чучело Масленицы, разбрасывают пепел над полями, чтобы год был плодородным, а также просят прощения у всех родных, друзей и знакомых.



Старые цены, указанные в каталоге, в розничных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Изделия и товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.

Вкусная масленица



149⁹⁹
-26%
109⁹⁹

Сыр плавленый, 33/45%, 180 г**
Четыре сыра, 45%, 180 г — 149.99/99.99



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



249⁰⁰
-39%
149⁹⁹

Сыр Голландский, 45%, 200 г
Гауда Премиум, 40%, 400 г — 369.00/269.99

214⁰⁰
-29%
149⁹⁹

Сыр Тильзитер/Российский, 50%, 200 г
Фермерский со сливками, 50%, 200 г — 209.00/149.99



44⁹⁹
-22%
34⁹⁹

Коктейль ультрапастеризованный Капучино/Латте, 3,2%, 200 г

73⁹⁹
-22%
56⁹⁹

Сливки ультрапастеризованные, 10%, 200 г
20%, 200 г — 99.99/79.99
10%, 500 г — 154.99/109.99



244⁰⁰
-15%
206⁹⁹

Масло сливочное, 82,5%, 180 г



23% СМЕТАНА
НОВОЕ ИМЯ ЛЮБИМЫХ СМЕТАН

Вкусная масленица



УПАКОВКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ СЫР