

МАСЛЕНИЦА ПО ПРАВИЛАМ! СОВЕТЫ, ПРИМЕТЫ, РЕЦЕПТЫ

89⁹⁹

-18%

72⁹⁹

Мука пшеничная
О'КЕЙ, высший
сорт, 2 кг



128⁹⁹

-35%

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.



~~189⁰⁰~~

-15%

159⁹⁹

Масло Крестьянское
Простоквашино,
72,5%, 180 г



~~429⁰⁰~~

-18%

349⁹⁹

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



~~174⁹⁹~~

-20%

139⁹⁹

Масло
сладкосливочное
Традиционное
ОКЕЙ, 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



~~109⁹⁹~~

-15%

92⁹⁹

Сметана Янта,
20%, 200 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



-20%

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



~~124⁹⁹~~

-28%

89⁹⁹

Мука пшеничная
Разаночка,
высший сорт, 2 кг



~~77⁹⁹~~

-23%

59⁹⁹

Смесь для блинов
Печем дома,
250/300 г**
Блины кружевные,
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

-40%
119⁹⁹

Блинчики С пылу с жару, с мясом, 360 г
С ветчиной и сыром, 360 г – 184.99/119.99
360 г – 169.99/119.99**

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



499⁰⁰

-33%
329⁹⁹

Блинчики Сибирская Коллекция, курица/сыр, 400 г

37⁹⁹

-15%
31⁹⁹

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 Рогачевь, 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**

69⁹⁹

-14%

59⁹⁹

Творог Янта, 0%, 200 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 ПАСТЫ 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 и указанные в каталоге в разных 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**

УДОБНЫЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ
СЫР

VIOLA
СЛИВОЧНЫЙ
ПЛАВЛЕННЫЙ
СЫР

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

СЕЛО
ЗЕЛЁНОЕ

249⁰⁰

-39%
149⁹⁹

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



219⁰⁰

-31%
149⁹⁹

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

СЕЛО
ЗЕЛЁНОЕ

73⁰⁰

-22%
56⁹⁹

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



44⁹⁹
-22%
34⁹⁹

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

**СЕЛО
ЗЕЛЁНОЕ**
КОКТЕЙЛЬ
МОЛОЧНЫЙ
КАПУЧИНО

**СЕЛО
ЗЕЛЁНОЕ**
КОКТЕЙЛЬ
МОЛОЧНЫЙ
ЛАТТЕ

Вкусная масленица



244⁰⁰
-15%
206⁹⁹

Масло сливочное,
82,5%, 180 г



VIOLA
23%
СМЕТАНА
ПУДРИН
И СПИРОВОЙ



VIOLA
82,5%
СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО



VIOLA
СЛИВКИ
10%
ДЛЯ КОФЕ

УПАКОВКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ СЫР