

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

ВКУСНЫЕ ИДЕИ

на пасхальной неделе

С 30 МАРТА
ПО 19 АПРЕЛЯ

СОК J-7
апельсиновый
с мякотью,
0,97 л



79⁹⁰
~~114⁹⁰~~
-30% **

179⁰⁰
~~249⁰⁰~~
-28% **

КУЛИЧ
«Русская
Нива», 500 г



ШОКОЛАДНОЕ
ЯЙЦО
с сюрпризом
«ХВ», 20 г

25⁹⁰
~~35⁹⁰~~
-28% **



ИЩИТЕ ВНУТРИ
ЧЕМ УДИВИТЬ В ПОСТ
КАКОЙ КУЛИЧ ПРИГОТОВИТЬ
ЧЕМ РАСКРАСИТЬ ЯЙЦА

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fbl@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 30.03.2017 г.
по 19.04.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЛКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

ВОТ ЭТО РЫБА!

Рыбу на пасхальных неделях можно есть не часто, а значит, готовить ее нужно особенно вкусно. Палтус с апельсиновым маринадом и легким соусом станет ярким и запоминающимся постным блюдом.



СОК J-7
апельсиновый
с мякотью,
0,97 л

**СОК И НЕКТАР
J-7**

в ассортименте:
зеленое яблоко,
персик, 0,97 л

89⁹⁰
~~119⁹⁰~~

-25% **



79⁹⁰
~~114⁹⁰~~

-30% **



**СОУС ТАРТАР
К РЫБЕ *****



ОГУРЦЫ
домашние
«6 соток»,
с/б, 720 мл

В миске смешайте мелко нарезанные огурцы и зеленый лук. Добавьте постный майонез, мелко рубленную петрушку, лимонный сок и горчицу. Хорошо перемешайте и подавайте к рыбе.

109⁹⁰
~~153⁹⁰~~

-29% **



**ФИЛЕ ПАЛТУСА
С СОУСОМ ТАРТАР*****



добавьте
В СПИСОК



39⁹⁰ ~~49⁹⁰~~

-20%**

**СОУС
МАЙОНЕЗНЫЙ**
«Ласка» постный 56%,
дой-пак, 400 мл

74⁹⁰ ~~129⁹⁰~~

-42%**

МАСЛО
«Благо»,
смесь оливкового
и подсолнечного,
1 л



РЕЦЕПТ

- 1 Филе палтуса обваляйте в муке и обжарьте с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.
- 2 Для глазури. В сотейнике смешайте апельсин, очищенный от кожуры и переродок, апельсиновый сок (40 мл), соус кисло-сладкий (20 мл), мед (15 г) и соевый соус (10 мл). Доведите до кипения, выпарите жидкость на 1/3 и полейте получившимся соусом обжаренное филе.
- 3 Отправьте филе в разогретую до 200 °С духовку на 7–8 минут.

Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров [предложений] по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный.

***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

ПЫШНЫЕ КЕКСЫ

ИЗ ПОСТНОГО ТЕСТА

Аппетитные кексы можно приготовить даже без яиц, молока и масла. Фруктовые подавайте к чаю и кофе, а кабачковыми замените обычный хлеб или съешьте как самостоятельную закуску.

КЕКСЫ С КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ***

РЕЦЕПТ

- 1 Смешайте муку (180 г), овсяные хлопья (120 г), разрыхлитель (1 ч. л.) и сахар (20 г).
- 2 Добавьте лютеницу (2 ст. л.), кабачковую икру (150 г), порезанные колечками оливки (120 г) и листики тимьяна. Влейте оливковое масло (100 мл).
- 3 Выпекайте в порционных формочках при 160 °С 25 минут.



109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

-25%**

ЛЮТЕНИЦА
домашняя
«Олинеза», с/б,
260 г



34⁹⁰
~~58⁹⁰~~

-41%**

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
«Геркулес монастырский»
«Русский продукт», 500 г



71⁹⁰
~~95⁹⁰~~

-25%**

ОЛИВКИ
Maestro de Oliva б/к, 300 г

Д ДИКСИ

**ТЫКВЕННЫЕ
КЕКСЫ
С СУХОФРУКТАМИ****



*добавьте
В СПИСОК*

64⁹⁰ ~~86⁹⁰~~
-25%**

ИКРА
из кабачков «ПикантА», с/б, 520 г

67⁹⁰ ~~79⁸⁰~~
-15%**

НЕКТАР
«БарinOFF»
тыква
с мякотью,
с/б, 1 л

67⁹⁰ ~~79⁸⁰~~
-15%**

НЕКТАР
«БарinOFF»
морковь
с мякотью,
с/б, 1 л

РЕЦЕПТ

- 1 Смешайте порубленную смесь орехов (150 г), муку (180 г), овсяные хлопья (120 г) и разрыхлитель (1 ч. л.). Приправьте корицей и ванильным сахаром (20 г), хорошо перемешайте.
- 2 Влейте тыквенный нектар (70 мл) и оливковое масло (80 мл), добавьте мед (50 г).
- 3 Выпекайте в порционных формочках при 160 °С 25 минут.

74⁹⁰ ~~99⁹⁰~~
-25%**

СМЕСЬ
орехов
и сухофруктов
«Дары
природы»,
150 г

Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. ***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

Постно и по-итальянски просто

Макароны и цветная капуста отлично подходят для кулинарных экспериментов. Они легко готовятся, сочетаются со многими овощами и превращаются во вкусную постную пасту. Это блюдо наверняка понравится и вашим детям, если добавить украшение из кудрявых капустных барашков.



- ✓ Из свежих овощей
- ✓ Максимальное сохранение полезных веществ

800 г

129⁰⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

КАПУСТА
цветная
замороженная,
«Д», 800 г



- ✓ Из свежих овощей
- ✓ Максимальное сохранение полезных веществ

800 г

119⁰⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

ОВОЩИ
по-деревенски
замороженные,
«Д», 800 г



79⁹⁰

~~106⁹⁰~~

-25%^{}**

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
«Закарпатская», Globus, с/б, 510 г

КАПУСТНЫЕ БАРАШКИ***



Если вы хотите завести стадо капустных барашков, разберите цветную капусту на соцветия. Для ножек подойдут кусочки огурца, а из маслин или винограда получится голова. Прикрепите все детали к телу и выпускайте барашков пастись на стол.

Д ДИКСИ

добавьте
В СПИСОК



**ПАСТА
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ****



54.90 ~~78.90~~
-30%**

СПАГЕТТИ
Barilla №5, 500 г

РЕЦЕПТ

- 1** Пасту и цветную капусту отварите до полуготовности.
- 2** Овощную смесь обжарьте на оливковом масле, добавьте томаты в собственном соку (120 г) и залейте куриным бульоном (1 кубик). Тушите на медленном огне 12-15 минут, в конце приправьте сушеным базиликом.
- 3** В соус добавьте спагетти и капусту, прогрейте пару минут и подавайте к столу.



Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. ***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

Рецепт КРАСИВОГО ПРАЗДНИКА

Чтобы сделать из обеденного стола праздничный и пасхальный, нужны привычные продукты и немного воображения. Вместо того чтобы подать колбасу нарезкой, сделайте из нее зажаристые розочки со слоеным тестом, а салат превратите в пасхальное «гнездышко». И ваше угощение станет настоящим украшением стола.

САЛАТ
«ПАСХАЛЬНОЕ ГНЕЗДЫШКО» ***



РЕЦЕПТ:

- 1 Балык и сыр разделите на две части. Первую половину измельчите, смешайте с натертым на крупной терке яблоком (1 шт.) и свежей нашинкованной капустой (1/4 кочана). Заправьте майонезом и выложите на плоскую тарелку.
- 2 Вторую часть балыка и сыра нарежьте полосками и украсьте ими салат. В середину выложите отваренные целые перепелиные яйца (5 шт.) или разрезанные пополам куриные (2 шт.).

ГРИБЫ

маринованные
«Владимирское ассорти»,
340 мл

134⁹⁰
~~179⁹⁰~~

-25% **

Д ДИКСИ

СОСИСКИ-РОМАШКИ В ТЕСТЕ***



РЕЦЕПТ:

- 1 Готовое слоеное тесто (500 г) порежьте полосками по 7 см. Положите в центр сосиску и сделайте надрезы поперек на сосиске и на тесте.
- 2 Сверху положите пару кусочков моцареллы и сверните заготовку в виде ромашки. Расправьте «лепестки» и смажьте заготовку взбитым яйцом.
- 3 Выпекайте при 180 °С 15-20 минут.

добавьте В СПИСОК

СЫР

российский «Город сыра»
45%, нарезка, 125 г



89⁹⁰

~~112⁹⁰~~

-20%**

119⁰⁰

~~179⁹⁰~~

-34%**

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

с натуральным
молоком
«Царицыно»,
500 г

РЕЦЕПТ:

- 1 Готовое слоеное тесто (500 г) раскатайте толщиной 2 мм и нарежьте на полоски длиной 20 см и шириной 5 см. Колбасу (400 г) порежьте тонкими полукольцами.
- 2 На тесто выложите колбасу и ломтики сыра (200 г), слегка размяв их вилкой, и закатайте в виде розочек.
- 3 Запекайте 20 минут при температуре 180 °С.

РОЗЫ С КОЛБАСОЙ***



Сочините свою начинку

Что нужно для необычного кулича? Йогурт, варенье или шоколад для оригинального вкуса и зефирные птички — для праздничного настроения.

49⁰⁰

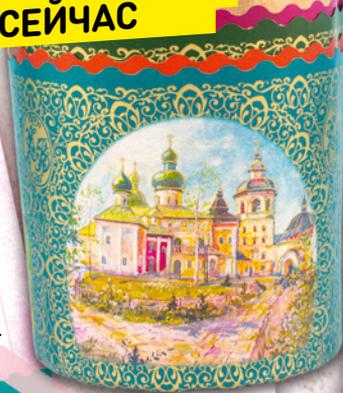
ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ФОРМА ПЕКАРСКАЯ

для выпечки куличей, в ассортименте: ø9 см, 4 шт.; ø7 см, 8 шт.

РЕЦЕПТ:

- 1 Соедините готовую основу для апельсинового кекса с баночкой йогурта. Добавьте ложку растительного масла. Хорошо перемешайте, чтобы не осталось комочков.
- 2 Выпекайте в духовке при 190 °С 40–45 минут.



КУЛИЧ НА ЙОГУРТЕ ***



ШОКОЛАДНЫЙ КУЛИЧ ***



79⁹⁰

106⁹⁰

-25% **



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
классический La Festa, 220 г



КУЛИЧ С ВАРЕНЬЕМ***

- 1 Приготовьте опару: смешайте молоко (50 мл) с мукой (500 г) и дрожжами (20 г) и оставьте настраиваться на ночь.
- 2 Просеянную муку (500 г) смешайте с опарой, солью, яйцом (4 шт.), молоком (150 мл), сливочным маслом (50 мл), сахаром (200 г) и лимонной цедрой. Добавьте дрожжи (30 г), разведенные в теплом молоке (50 мл), и замесите упругое тесто.
- 3 Раскатайте тесто, намажьте вареньем и скатайте в рулет. Рулет нарежьте на отдельные розочки и выложите плотно друг к другу в форму для выпекания. Выпекайте 40 минут при 180 °С.

добавьте
В СПИСОК



**КЕКС
АПЕЛЬСИНОВЫЙ**
«Печем дома», п/п,
400 г



34⁹⁰
~~59⁹⁰~~

-42%**

**ВАРЕНЬЕ
«ВОЛОГОДСКОЕ»**
в ассортименте: вишневое,
черносмородиновое,
с/б, 370 г

99⁹⁰
~~133⁹⁰~~

-25%**



109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

-25%**

79⁹⁰
~~104⁹⁰~~

-24%**

СМЕСЬ «ПЕЧЕМ ДОМА»
для выпечки кулича
«Русский продукт»,
400 г

ЗЕФИРНЫЕ ПТИЧКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ КУЛИЧЕЙ***



Смешайте 150 г сахара и 100 мл воды с щепоткой лимонной кислоты и приготовьте сироп. В него добавьте еще 400 г сахара, 250 мл воды и доведите до кипения. Положите 25 г желатина, взбейте в белую массу и смешайте с лимонной цедрой или красителем для цвета. Выдавите птичек с помощью пекарского рукава на противень и оставьте на час в прохладном месте. Птички такие веселые и обаятельные, того и гляди запищат.

МЕД
«Алтайская
гречиха»,
с/б, 320 г



159⁹⁰
~~213⁹⁰~~

-25%**

Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный.
***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

Что СПРЯТАНО В ЯЙЦЕ?

Пасхальное яйцо легко превратить в яйцо с сюрпризом. Просто спрячьте внутри шоколад, печенье, творожную начинку или даже игрушку. Узнать, что вам досталось, можно будет только когда все соберутся за большим столом с чашками ароматного чая и развернут обертки.

**ШОКОЛАДНОЕ
ЯЙЦО**
с сюрпризом
«ХВ»,
20 г



25⁹⁰ ~~35⁹⁰~~
-28%**

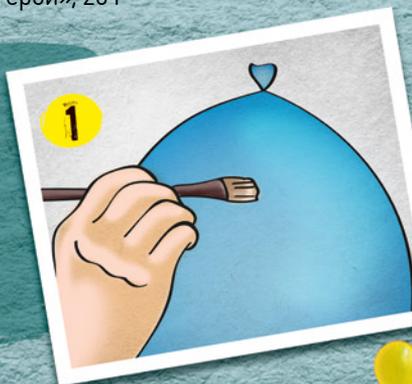
33⁹⁰ ~~39⁹⁰~~
-15%**



ШОКОЛАДНОЕ ЯЙЦО
«Любимые герои», 20 г

ЯЙЦО С СЮРПРИЗОМ ***

В яйцо можно спрятать еще яйцо. А также сладости и другие подарки. Для этого надувной шарик аккуратно обмотайте яркими нитками, промазывая каждый слой клеем. Когда поделка высохнет, проколите шарик иглой, вырежьте окошко и спрячьте внутрь сладкие подарки.



ЯЙЦА- ТИРАМИСУ***



У шоколадных яиц срежьте верхушки и заполните взбитым творогом со сметаной и сливками. Желток отлично получается из абрикосового или апельсинового джема!

КРАСКИ ДЛЯ ЯРКИХ ФАНТАЗИИ

Добавьте в праздник больше цветов и узоров с помощью ярких наборов для украшения яиц. Попробуйте готовые варианты или придумайте свои, соединив разные краски и добавив зигзаги, треугольники или полосы.

КРАСИТЕЛЬ
для декорирования яиц (3 цвета, в ассортименте)

2⁹⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС



29⁹⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ТЕРМОЭТИКЕТКИ
в бумажном конверте, в ассортименте

ПАСХАЛЬНЫЙ НАБОР
декоративная подставка для 4 яиц



59⁰⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС



59⁰⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ПАСХАЛЬНЫЙ НАБОР
«Просто! Быстро!», в ассортименте



Предложение действительно с 30 марта 2017 года по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. ***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.