

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

д

# Кулинарная школа

С 28  
СЕНТЯБРЯ  
ПО 11  
ОКТЯБРЯ

-30% \*\*

199<sup>90</sup>  
285<sup>90</sup>

КОНФЕТЫ АССОРТИ  
«А. КОРКУНОВ»  
190 г

-30% \*\*

249<sup>90</sup>  
357<sup>90</sup>

ВИНО ИГРИСТОЕ  
CHATEAU TAMAGNE

в асс.: бел.  
брют, бел.  
п/сл., 0,75 л



-30% \*\*

349<sup>90</sup>  
499<sup>90</sup>

КОФЕ  
NESCAFE GOLD  
раств., с/б, 190 г

ИЩИТЕ ВНУТРИ:  
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВКУСНОГО  
ШКОЛЬНОГО ПРАЗДНИКА  
ВЕСЕЛЫЕ ЗАКУСКИ  
ДЛЯ ДЕТСКОГО СТОЛА  
ИДЕИ СЛАДКИХ ПОДАРКОВ  
УЧИТЕЛЯМ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

# Домашнее ЗАПЕКАНИЕ

Устройте классный праздник на День учителя и угостите всех гостей макаронной запеканкой с тягучим сыром и разноцветными овощами. Ее легко сделать дома в порционных формочках, а затем взять с собой на вкусные классные посиделки.



40  
мин.

-40%\*\*

**199 ₽  
331 ₽**



КОЛБАСА  
СВИНАЯ

«Малаховский»  
МК, с/к, в/у, 300 г



-25%\*\*

**32 ₽  
43 ₽**

-30%\*\*

**279 ₽  
399 ₽**

СЫР БРИ  
PRESIDENT  
60%, 200 г



МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ GALLINA  
BLANCA

в ассортименте:  
«Космос», «Джунгли»,  
«Гонки», 250 г

д дикси

ДОБАВЬТЕ  
в список



СОУС СЫРНЫЙ  
ASTORIA  
д/пак, 233 г



НАПИТОК  
«ДОБРЫЙ PULPY»  
сокосодержащий,  
апельсин, п/б, 0,9 л



СМЕСЬ  
МЕКСИКАНСКАЯ  
O'GOROD  
зам., 400 г



### Рецепт

1 Лук (1 шт.) нарежьте средними кубиками и обжарьте вместе с замороженной смесью (1 уп.) на растительном масле до полуготовности. Затем добавьте горошек (100 г), кукурузу (100 г) и измельченную свиную колбасу (200 г).

2 Макароны отварите до готовности, смешайте с овощами и разложите по порционным формочкам для запекания.

3 Положите в формочки разломанный на кусочки сыр бри (200 г) и залейте жирными сливками (150 мл). Запекайте 20 мин. при температуре 180 °С.



НАПИТОК  
«ЛЮБИМЫЙ»  
сокосодержащий, в асс.:  
земляничное лето,  
яблоко-вишня-черешня,  
апельсин-манго-мандин,  
0,95 л



ГОРОШЕК  
ЗЕЛЕНЫЙ  
«ЕКО»  
400 г

# УРОК ПО БУТЕРБРОДАМ

Весь год дети и учителя вместе  
прилежно грызут гранит науки.

Поэтому в праздничный День учителя  
им обязательно надо попробовать что-  
то повкуснее и погорячее. Подойдут  
запеченные бутерброды на легком слоеном  
тесте. Они такие вкусные и яркие —  
можно и подкрепиться, и повеселиться!



Д ДИКСИ





-25% \*\*

**59<sup>99</sup>**

ТОМАТЫ  
«ЕКО»  
в т/с, 680 г

ДОБАВЬТЕ  
в список

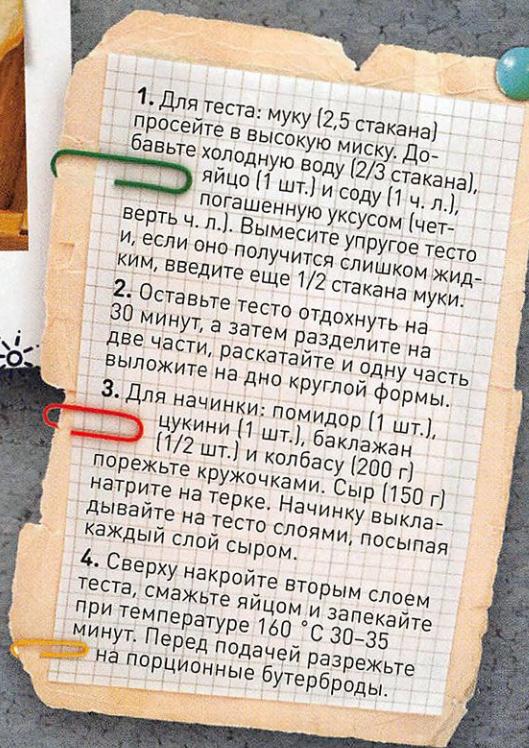
Pizza Пицца

**ЦЕЗАРЬ**  
«КВАРТЕТ»  
перчина, сыр моцарелла, помидоры, маслины  
450 г

-50% \*\*

**109<sup>90</sup>**

ПИЦЦА «ЦЕЗАРЬ»  
«КВАРТЕТ»  
«Морозко», 450 г



1. Для теста: муку (2,5 стакана) просейте в высокую миску. Добавьте холодную воду (2/3 стакана), яйцо (1 шт.) и соду (1 ч. л.), погашенную уксусом (четверть ч. л.). Вымесите упругое тесто и, если оно получится слишком жидким, введите еще 1/2 стакана муки.
2. Оставьте тесто отдохнуть на 30 минут, а затем разделите на две части, раскатайте и одну часть выложите на дно круглой формы.
3. Для начинки: помидор (1 шт.), цукини (1 шт.), баклажан (1/2 шт.) и колбасу (200 г) порежьте кружочками. Сыр (150 г) натрите на терке. Начинку выкладывайте на тесто слоями, посыпая каждый слой сыром.
4. Сверху накройте вторым слоем теста, смажьте яйцом и запекайте при температуре 160 °С 30–35 минут. Перед подачей разрежьте на порционные бутерброды.

-30% \*\*

**19<sup>99</sup>**

28<sup>90</sup>

СЫРОК  
ГЛАЗИРОВАННЫЙ  
«НОСТАЛЬГИЯ»

с ванилью,  
15%, 45 г



-25% \*\*

**29<sup>99</sup>**

39<sup>90</sup>



НАПИТОК  
«АЛАЗАНИ»  
б/а, в асс.:  
лимон,  
изабелла,  
с/б, 0,5 л

-25% \*\*

**14<sup>99</sup>**

19<sup>90</sup>

ВОДА  
МИНЕРАЛЬНАЯ  
«АКВАНИКА»  
в асс.: н/г,  
газ., 0,618 л



# САМЫЙ ВКУСНЫЙ ФЛОТ.



-30% \*\*

**74<sup>99</sup>**

~~107<sup>90</sup>~~

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ «ФРАНЦУЗСКИЙ КРАБ»  
«Санта Бремор», 200 г



-30% \*\*

**52<sup>99</sup>**

~~75<sup>90</sup>~~

РИС КРУГЛО-ЗЕРНЫЙ «Д» 900 г



-40% \*\*

**39<sup>99</sup>**

~~66<sup>90</sup>~~

МАЙОНЕЗ «МОСКОВСКИЙ ПРОВАНСАЛЬ» оливковый, 390 мл д/пак



**д** ДИКСИ

Как легко и быстро  
перемещаться по волнам моря  
знаний? Мы советуем делать это  
на борту огуречных корабликов.  
Строить их веселее всей семьей, а есть  
точно будет вкуснее всем классом.

ДОБАВЬТЕ  
В СПИСОК

30  
мин.



Product of

-30%\*\*

69 99  
99 90

Для трех  
корабликов

1. Из короткоплодных огурцов (3 шт.) чайной ложкой вычистите мякоть. Длинноплодный огурец (1 шт.) нарежьте тонкими и широкими полосками.
2. Рис (50 г) отварите до готовности, остудите и смешайте с нарезанными крабовыми палочками (100 г) и кукурузой (50 г).
3. Заправьте начинку майонезом (100 г) и выложите в огуречные лодочки. В середину воткните зубочистку и закрепите на ней парус из длинного огурца. На верхушке приделайте флагшток, вырезанный из болгарского перца.

-30%\*\*

64 99  
92 90

ОЛИВКИ  
IBERICA  
с лимоном,  
ж/б, 300 г



-25%\*\*

109 90  
146 90

МАСЛО  
ТРАДИЦИОННОЕ  
«ИЗ ВОЛОГДЫ»  
82,5%, 180 г



НАПИТОК  
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ  
BURN

б/а, в асс.: оригиналь-  
ный, яблоко-киви,  
ж/б, 0,33 л

-20%\*\*

59 99  
74 90

КУКУРУЗА HEINZ  
консервированная,  
ж/б, 340 г



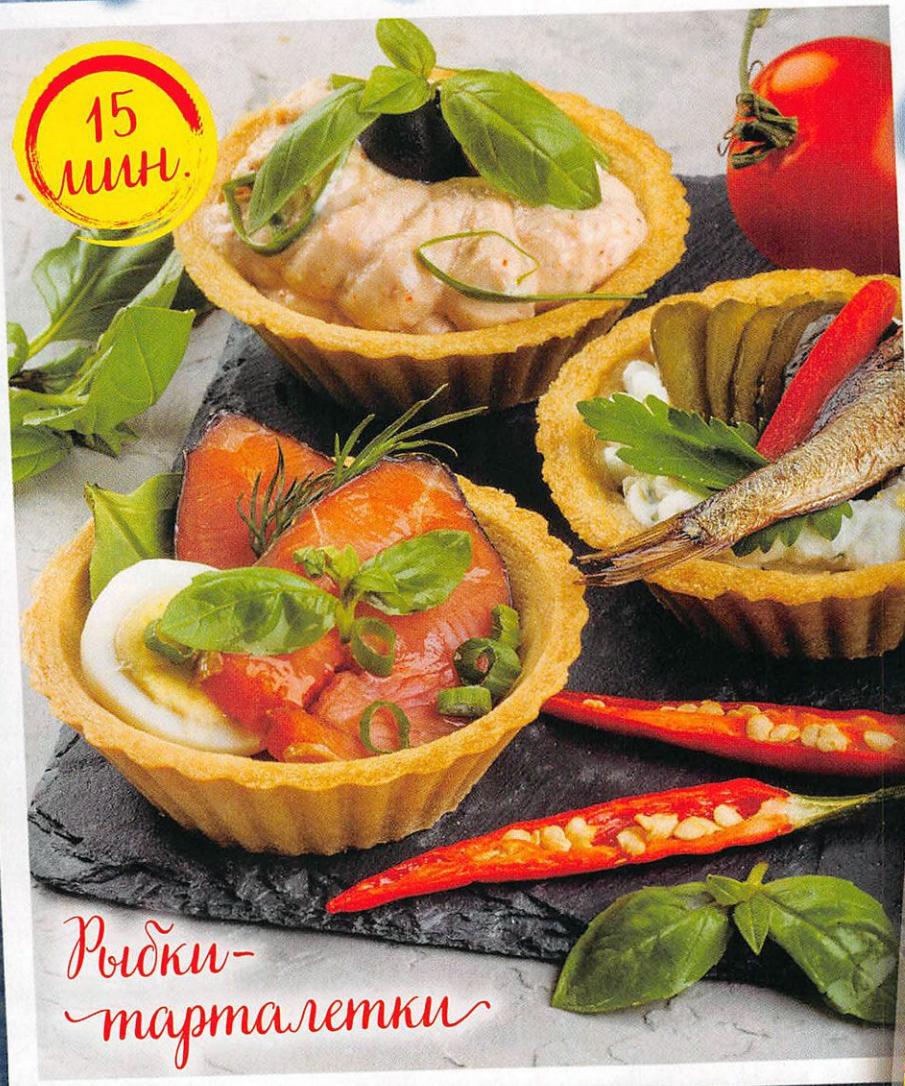
-25%\*\*

39 99  
53 90



ЧИПСЫ LAY'S  
в ассортименте:  
зеленый лук, краб,  
сметана и зелень,  
со вкусом паприки,  
сыр, соль, шашлык,  
80 г

# Улов на ваш вкус



## ШПРОТЫ В МАСЛЕ «КАПИТАН ВКУСОВ»

из балтийской  
кильки,  
ж/б, 190 г

-20%\*\*

89<sup>99</sup>  
112<sup>90</sup>



## Со шпротами

На дно тарталетки  
выложите плавленый  
сыр (50 г). Сверху  
положите порезанные  
колечками корнишоны  
(2 шт.) и завер-  
шите композицию  
шпротами и веточкой  
петрушки.

## СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ КОПЧЕНЫЙ ГУРМАНСКИЙ «ГОРОД СЫРА»

40%, 250 г

-30%\*\*

89<sup>99</sup>  
128<sup>90</sup>

## ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «БЕЛЫЙ КИТ»

натур., 120 г



-25%\*\*

109<sup>90</sup>  
146<sup>90</sup>



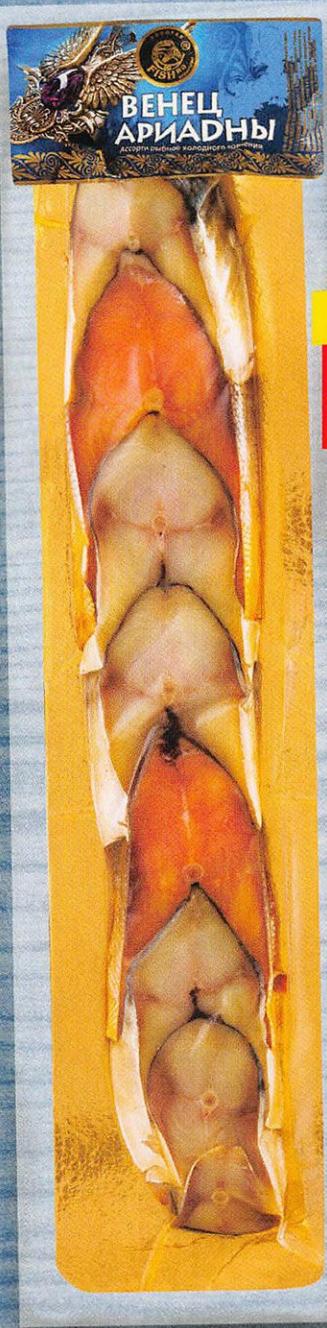
## С печенью трески

Печень трески (120 г) залейте жирными сливками (100 г) и взбейте до однородности. Отсадите мусс в тарталетки с помощью пекарского рукава или уголка из пекарской бумаги и украсьте маслинами.

А вы знали, что можно поймать целую тарелку рыбок, да еще и без особого труда? Надо просто воспользоваться рецептом рыбок-таралеток. Потрудиться придется, только чтобы выбрать, какую из трех замечательных начинок съесть первой!

## С горбушей

Горбушу (70 г) разделите на аккуратные порционные кусочки. Выложите в тарталетку вместе с половинкой перепелиного яйца и украсьте укропом.



ГОРБУША/  
СКУМБРИЯ  
«ВЕНЕЦ АРИАДНЫ»  
«ЗОЛОТАЯ FISHKA»  
косичка, 250 г

-20%\*\*

119<sup>90</sup>  
149<sup>90</sup>

МАСЛИНЫ  
ЧЕРНЫЕ  
MAESTRO DE OLIVA  
б/кост., 280 г

-25%\*\*

54<sup>99</sup>  
73<sup>90</sup>



ОГУРЦЫ  
«ПО-БЕРЛИНСКИ»  
«ДЯДЯ ВАНЯ»  
маринованные,  
с/б, 680 г

-40%\*\*

84<sup>99</sup>  
141<sup>90</sup>



ЧАЙ TESS  
PLEASURE  
ЧЕРНЫЙ  
с доб.,  
пак 25 x 1,5 г

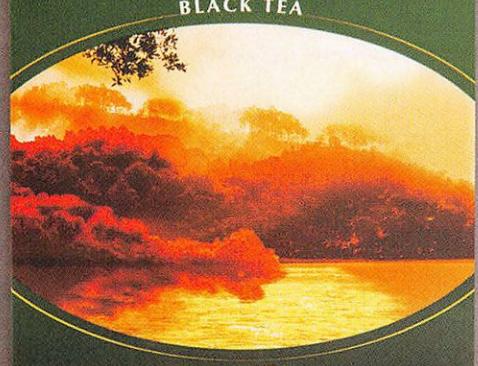
-25%\*\*

54<sup>99</sup>  
72<sup>90</sup>

Добавьте  
в список

FINELY SELECTED SPECIALITY TEA

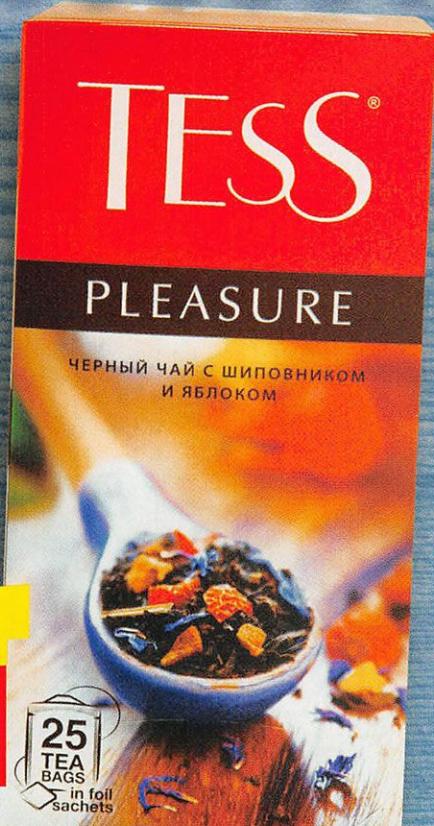
Greenfield®  
Golden Ceylon  
BLACK TEA



-25%\*\*

69<sup>99</sup>  
93<sup>90</sup>

ЧАЙ  
ЛИСТОВОЙ  
GREENFIELD  
GOLDEN  
CEYLON  
100 г



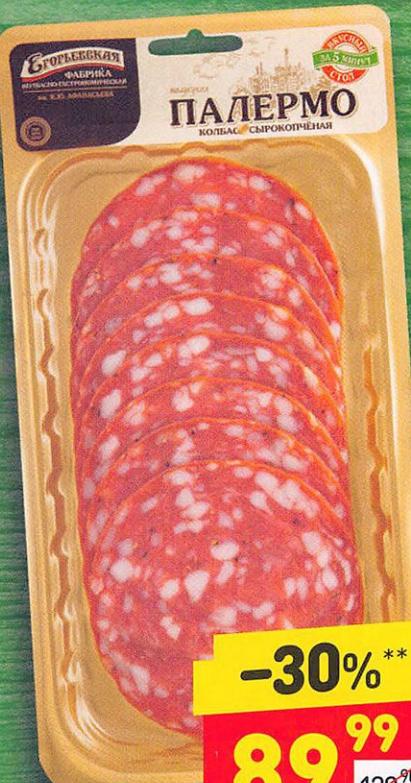
# Ученик на отлично

## Рецепт

- Белок (3 шт.) отделите от желтка, добавьте щепотку соли и с помощью миксера или венчика взбейте в густую белую пену. Уберите в ходильник на 10–15 минут.
- Колбасу (100 г сервелата и 100 г «Палермо») нарежьте мелкими кубиками; петрушку измельчите. С томатов слейте жидкость и измельчите (100 г). Сыр (50 г) натрите на мелкой терке.
- Смешайте все ингредиенты; добавьте размороженную брокколи (150 г) и залейте всю начинку желтками.
- Добавьте в смесь взбитые белки, перемешайте и разложите по порционным формочкам. Запекайте 20–25 минут при температуре 170 °C.

Классный праздник не только понравится, но и запомнится надолго, если принести на него воздушное сырное суфле. Никому не рассказывайте, как легко и быстро его готовить. Пусть думают, что вы сами только-только вернулись с уроков в кулинарной школе.

## Нежное сырное суфле



КОЛБАСА  
«ПАЛЕРМО»  
«ЕКГФ», с/к,  
нар., 100 г

**-30% \*\***

**89 99**

128 90

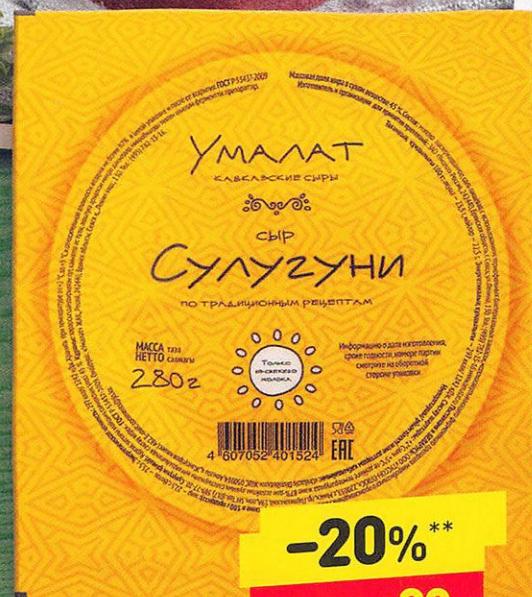


СЕРВЕЛАТ  
«ДЫМОВ»  
в/к, срез, в/у, 330 г

**-40% \*\***

**159 00**

265 90



СЫР  
«СУЛУГУНИ»  
«Умалат», 45%, в/у, 280 г

**-20% \*\***

**199 90**

249 90

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КАПУСТА БРОККОЛИ  
«4 СЕЗОНА»  
400 г



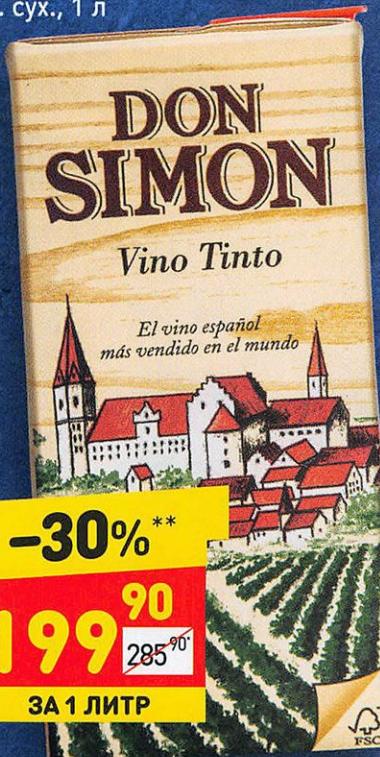
-50%\*\*

69 99  
139 90

400 г

Добавьте  
в список

ВИНО DON SIMON  
в асс.: кр. сух.,  
бел. сух., 1 л



-30%\*\*

199 90  
285 90

ЗА 1 ЛИТР

ВИНО ИГРИСТОЕ  
CHATEAU TAMAGNE

в асс.: бел. брюют,  
бел. п/сл., 0,75 л

-20%\*\*

299 90  
374 90

ВИНО CAMPO  
DE LA MANCHA

в асс.: Airen бел. сух.,  
Tempranillo кр. сух.,  
0,75 л



ВИНО  
FLYING CAT

в асс.: каберне  
совиньон кр.  
сух., совиньон  
блан бел. сух.,  
0,75 л

-20%\*\*

349 90  
437 90



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Классический чизкейк

Чизкейк «Коньяк и шоколад»



2  
гаса

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ  
«БАБАЕВСКИЙ»

100 г

-25%\*\*

66 99  
89 90



Рецепт

- Печенье (150 г) разломайте или измельчите блендером в крошку. Добавьте растопленное сливочное масло (3 ст. л.) и вымесите рассыпчатое тесто. Плотно разложите тесто по дну круглой формы, прижимая пальцами, и поставьте в холодильник.
- Маскарпоне (250 г) смешайте с жирными сливками (150 мл) и сахарной пудрой (1 ст. л.) и взбейте на низкой скорости, чтобы не повредить структуру.
- Шоколад (150 г) растопите на водяной бане. Влейте коньяк (2 ст. л.), хорошо перемешайте и добавьте к сливочной массе.
- Для глазури: в сотейнике разогрейте сливки (150 мл) и добавьте в них растворимый кофе (2 ч. л.), сахарную пудру (50 г) и кусочки черного шоколада (100 г). Варите до полной однородности.
- Начинку выложите в форму, полейте сверху глазурью и разровняйте лопаточкой. Уберите в холодильник до полного застывания.

UNGRANDE  
**MASCARPONE**  
гастрономический  
свежий сыр

250 г

СЫР  
MASCARPONE  
UNAGRANDЕ

80%, 250 г

-30%\*\*

179 90  
257 90

ПЕЧЕНЬЕ ИРЛАНДСКОЕ  
«ЧАСТНАЯ ГАЛЕРЕЯ»

имбирное  
со специями,  
130 г

-30%\*\*

69 99  
99 90



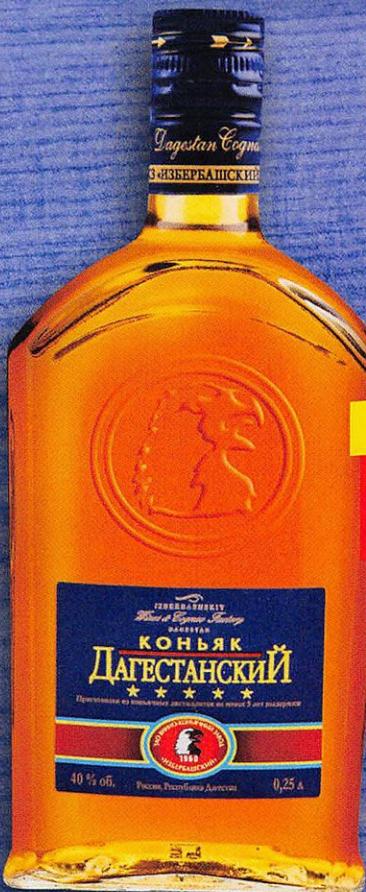
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

д ДИКСИ

Работа классного руководителя порой «не сахар». Именно поэтому на праздник просто необходимо подарить ему что-нибудь сладкое и классное. Коньячный чизкейк — удивит нежностью шоколадной начинки и окунет тонким ароматом миндаля.

**Добавьте  
в список**

КОФЕ  
JACOBS  
MONARCH  
раств., с/б,  
95 г + 47,5 г



-30%\*\*  
**229<sup>90</sup>**  
328<sup>90</sup>

КОНЬЯК  
«ДАГЕСТАНСКИЙ»  
5 лет, 40%, 0,25 л

-25%\*\*  
**279<sup>90</sup>**  
372<sup>90</sup>

1+1\*  
В ПОДАРОК

**АКЦИЯ**



-20%\*\*  
**219<sup>90</sup>**  
274<sup>90</sup>

ВИНО  
SOUTH ROAD  
Merlo кр. п/сл.,  
0,75 л



-20\*\*  
**369<sup>90</sup>**  
462<sup>90</sup>



-20\*\*  
**369<sup>90</sup>**  
462<sup>90</sup>



ВИНО  
«ЧЕГЕМ»  
кр. сух.,  
10-11%,  
0,75 л

ВИНО  
«ЛЫХНЫ»  
стол. кр.  
п/сл.,  
10%,  
0,75 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УТРОПЕРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Тришло время Встретиться



Если спустя много лет после окончания школы собраться на День учителя в ее стенах ну никак не получается — обязательно надо сделать это в теплой атмосфере за ее пределами. Позовите на встречу бывших одноклассников и любимых учителей и вспомните свои школьные радости и приключения.

ПИВО  
«ТВЕРДЫЙ  
ЗНАК»  
4,8%, с/б,  
0,45 л

-25%\*\*

**36<sup>99</sup>**  
49<sup>90</sup>



ПИВО  
«ОХОТА  
КРЕПКОЕ»  
св., 8,1%,  
п/б, 1,4 л

-20%\*\*

**89<sup>99</sup>**  
112<sup>90</sup>

ЗА 1,4 ЛИТРА



АРАХИС «ДЖАЗ»  
жареный соленый,  
150 г

-30%\*\*

**79<sup>99</sup>**  
114<sup>90</sup>

-30%\*\*

**43<sup>99</sup>**  
62<sup>90</sup>



ПИВО  
KRUSOVICE  
св., 4,2%, ж/б,  
0,45 л

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-20%\*\*

299<sup>90</sup>  
~~374<sup>90</sup>~~

ВОДКА  
«ПЯТЬ ОЗЕР»  
PREMIUM  
40%, 0,5 л



КОНЬЯК  
«ТРОФЕЙНЫЙ»  
4 года, 40%,  
0,5 л

-20%\*\*

499<sup>90</sup>  
~~624<sup>90</sup>~~



ВОДКА  
«ЖУРАВЛИ»  
40%, 0,5 л

-25%\*\*

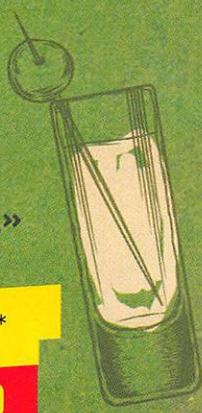
259<sup>90</sup>  
~~346<sup>90</sup>~~



ВОДКА  
«БЕЛАЯ  
БЕРЕЗКА»  
40%, 0,5 л

-20%\*\*

359<sup>90</sup>  
~~449<sup>90</sup>~~



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ШОКОЛАДНЫЕ радости!

Добавьте в список

Самая большая радость для учителя — это внимание его учеников. А поэтому в праздничный день обязательно найдите время, чтобы заглянуть к любимой учительнице с коробкой конфет и за чашечкой горячего чая еще раз сказать ей «спасибо».



-30%\*\*  
139 90  
199 90

КОНФЕТЫ «МУСС КАПУЧИНО»  
«Столичные штучки», 100 г



КОНФЕТЫ «КОМИЛЬФО»  
миндаль, 116 г

-30%\*\*  
169 90  
242 90

-30%\*\*  
229 00  
327 90

ТОРТ «ПЛОМБИРНЫЙ»  
«Усладов», 750 г



-25%\*\*  
59 99  
79 90

ЧАЙ CURTIS  
в асс.: Hugo Cocktail, Fresh Mojito, 20 x 1,7 г, 34 г



КОНФЕТЫ CRISPY ROLL  
глазированные, крем-фундук, вес. за 100 г

-40%\*\*  
24 99  
41 65

Сладкая и яркая ручка — вот какой подарок точно понравится любимому учителю. Ведь шоколад, как известно, помогает думать. И если вдруг в голову учителю придет какая-то очень умная мысль, он всегда сможет подкрепить ее шоколадной конфеткой и быстро записать.

- В качестве основы используйте картон, оставшийся от бумажных полотенец, фольги или пищевой пленки. Острие сделайте из толстого картона, скрутив его в форму конуса. Держатель вырежьте из еще одного кусочка картона, не забыв сделать круглое основание для задней крышки. Скрепите все детали скотчем.
- Оберните основу оберточной или гофрированной бумагой, а сверху приклейте конфетки, используя двусторонний скотч.

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действует с 28 сентября по 11 октября 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. \*Средняя цена по сети.

\*\*Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. 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 присыпать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

**Д** ДИКСИ

ДМ ДИКСИ  
с 28.09.2017 г.  
по 11.10.2017 г.  
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА  
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ