

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

Кулинарная школа

С 28
СЕНТЯБРЯ
ПО 11
ОКТАБРЯ

-30%**

199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

КОНФЕТЫ
АССОРТИ
«А. КОРКУНОВ»
190 г

НАПИТОК
«ЛЮБИМЫЙ»

сокодержающий, в асс.:
земляничное лето, яблоко-
вишня- черешня, апельсин-
манго-мандарин, 0,95 л

-30%**

249⁹⁰
~~357⁹⁰~~



-30%**

349⁹⁰
~~499⁹⁰~~

КОФЕ
NESCAFE GOLD
раств., с/б, 190 г



ИЩИТЕ
ВНУТРИ:

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВКУСНОГО
ШКОЛЬНОГО ПРАЗДНИКА

ВЕСЕЛЫЕ ЗАКУСКИ
ДЛЯ ДЕТСКОГО СТОЛА

ИДЕИ СЛАДКИХ ПОДАРОКОВ
УЧИТЕЛЯМ

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.

Макаронная
запеканка



СЫР БРИ
PRESIDENT
60%, 200 г



-25%**

32⁹⁹
~~43⁹⁰~~

-30%**

279⁹⁰
~~399⁹⁰~~

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
GALLINA BLANCA

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

Д ДИКСИ



-25% **

44⁹⁹ ~~59⁹⁰~~

СОУС СЫРНЫЙ
ASTORIA
д/пак, 233 г

-20% **

49⁹⁹ ~~62⁹⁰~~

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



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-25% **

49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

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



СМЕСЬ
МЕКСИКАНСКАЯ
O'GOROD
зам., 400 г

-30% **

53⁹⁹ ~~77⁹⁰~~



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.



-25% **

44⁹⁹ ~~59⁹⁰~~

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!



-30%**
46⁹⁹ ~~67⁹⁰~~



МУКА
«ПЫШЕЧКА»
2 кг

Слоеные запеченные бутерброды



-25%**
99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~



СЫР
«БРЕСТ-ЛИТОВСК»
легкий, 35%,
нар., 150 г



-30%**
59⁹⁹ ~~85⁹⁰~~



КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
оригинальная, вар., «Царицыно»,
нар., 200 г



-25%**

59⁹⁹ ~~79⁹⁰~~

**ТОМАТЫ
«ЕКО»**
в т/с, 680 г



**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**

-50%**

109⁹⁰ ~~219⁹⁰~~

**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) нарежьте 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.



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

-25%**

14⁹⁹ ~~19⁹⁰~~

**СЫРОК
ГЛАЗИРОВАННЫЙ
«НОСТАЛЬГИЯ»**

с ванилью,
15%, 45 г

-30%**

19⁹⁹ ~~28⁹⁰~~



-25%**

29⁹⁹ ~~39⁹⁰~~

**ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ
«АКВАНИКА»**

в асс.: н/г,
газ., 0,618 л



САМЫЙ ВКУСНЫЙ ФЛОТ.



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

-30%**

74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



Огуречные
кораблики

-30%**

52⁹⁹ ~~75⁹⁰~~

РИС
КРУГЛО-
ЗЕРНЫЙ
«Д»
900 г



Д ДИКСИ

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



-40%**

39⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

ОЛИВКОВЫЙ
МАЙОНЕЗ 67%
Содержит полезные
Омега-6 и Омега-9

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



ОЛИВКИ
IBERICA
с лимоном,
ж/б, 300 г



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

-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

-30%**

69⁹⁹
~~99⁹⁰~~

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 флажок, вырезанный из болгарского перца.

-20%**

59⁹⁹
~~74⁹⁰~~

КУКУРУЗА HEINZ
консервированная,
ж/б, 340 г



-30%**

64⁹⁹
~~92⁹⁰~~

НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ
BURN

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



-25%**

39⁹⁹
~~53⁹⁰~~

ЧИПСЫ LAY'S

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

УЛОВ на вкус ваш

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



15 мин.

Рыбки-тарталетки

С горбушей

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



СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ
КОПЧЕНЫЙ
ГУРМАНСКИЙ
«ГОРОД СЫРА»
40%, 250 г

-20%**

109⁹⁰ ~~137⁹⁰~~

ШПРОТЫ
В МАСЛЕ
«КАПИТАН
ВКУСОВ»

из балтийской кильки, ж/б, 190 г

Со шпротами

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

-20%**

89⁹⁹ ~~112⁹⁰~~

-30%**

89⁹⁹ ~~128⁹⁰~~

ПЕЧЕНЬ
ТРЕСКИ
«БЕЛЫЙ КИТ»
натур., 120 г



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.



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

-20%^{}**

119⁹⁰
~~149⁹⁰~~

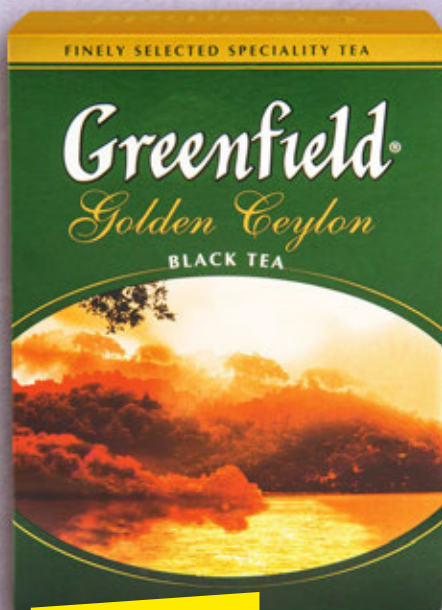
МАСЛИНЫ
ЧЕРНЫЕ
MAESTRO DE OLIVA
б/кост, 280 г

-25%^{}**

54⁹⁹
~~73⁹⁰~~



Добавьте
В СПИСОК



-25%^{}**

69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

ЧАЙ
ЛИСТОВОЙ
GREENFIELD
GOLDEN
CEYLON
100 г

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

-40%^{}**

84⁹⁹
~~141⁹⁰~~



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

-25%^{}**

54⁹⁹
~~72⁹⁰~~



Уощение НА ОТЛИЧНО

Рецепт

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

Нежное сырное суфле

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.

1
час



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

-30% **

89⁹⁹
128⁹⁰



СЫР
«СУЛУГУНИ»

«Умалат», 45%, в/у, 280 г

-20% **

199⁹⁰
249⁹⁰

КАПУСТА БРОККОЛИ
«4 СЕЗОНА»
400 г

-50%**

69⁹⁹ ~~139⁹⁰~~



Добавьте
В СПИСОК



КОФЕ JACOBS
MONARCH
раств., с/6, 95 г + 47,5 г

-25%**

279⁹⁰ ~~372⁹⁰~~

СЫР
МЯГКИЙ
MASCARPONE
Bonfesto,
м.д.ж. 78%, 250 г

-30%**

159⁹⁰ ~~228⁹⁰~~

-30%**

79⁹⁹ ~~114⁹⁰~~

АРАХИС
«ДЖАЗ»
жареный
солёный, 150 г

-25%**

66⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

ШОКОЛАД
ГОРЬКИЙ «БАБАЕВСКИЙ»
100 г



ПЕЧЕНЬЕ ИРЛАНДСКОЕ
«ЧАСТНАЯ ГАЛЕРЕЯ»
имбирное со специями, 130 г

-30%**

69⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

ШОКОЛАДНЫЕ радости

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».

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-30% **

229⁰⁰
~~327⁹⁰~~

ТОРТ
«ПЛОМБИРНЫЙ»
«Усладов», 750 г

-30% **

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~



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

-30% **

169⁹⁰
~~242⁹⁰~~

КОНФЕТЫ
«КОМИЛЬФО»
миндаль, 116 г



-25% **

59⁹⁹
~~79⁹⁰~~

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



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.

КОНФЕТЫ
CRISPY ROLL

глазированные, крем-
фундук, вес. за 100 г

-40% **

24⁹⁹
~~41⁴⁵~~



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

Д ДИКСИ

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 28 сентября по 11 октября 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. 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-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

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