

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

С 12 ПО 25
ОКТАБРЯ

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ШЕФОМ

РИС
«Увелка»
длиннозерный,
800 г

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

РЕЦЕПТ НЕЖНОГО ПАШТЕТА
СВОИМИ РУКАМИ

ИДЕЯ ДЛЯ НЕОБЫЧНОЙ
ПОДАЧИ БЛЮД

БЫСТРАЯ УБОРКА
НА ШЕФСКОЙ КУХНЕ

СОУС
КАРРИ
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»
с/б, 300 г

-25%**

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-30%**

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~

НОЖ
поварской кухонный,
20 см

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~

СТЕЙК
ЗУБАТКИ
800 г

-30%**

149⁰⁰
~~212⁹⁰~~

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Секретный РЕЦЕПТ паштета

40
мин.

Паштет — блюдо, для которого у каждого шефа есть свой особенный рецепт. Секрет нашего заключается в гарнире из карамелизованного лука и зажаристых шампиньонов. А еще он очень легкий. Полчаса у плиты — и на столе необычное и очень красивое блюдо.



ХЛЕБЦЫ DR.KÖRNER
гречневые с витаминами, 100 г

-25% **

39⁹⁹
53⁹⁰



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

109⁹⁰

ШАМПИНЬОНЫ
400 г



Паштет с овощным гарниром

1. В кухонном комбайне смешайте печень (600 г), добавив коньяк (30 г), сливки (100 г), желток одного яйца и сливочное масло (60 г). Разбейте в пюре и выложите в форму для выпекания. Поставьте форму в емкость большего объема, наполните ту водой наполовину. Запекайте в духовке при температуре 170 °С 35 минут.
2. В сковороде растопите сливочное масло. Положите небольшие луковки (или разрезанные на четвертинки большие, 200 г) и обжарьте в течение 4–6 минут, чтобы лук успел карамелизоваться. Добавьте шампиньоны (150 г) и готовьте еще 3–4 минуты.
3. Добавьте к овощам мед (30 г), воду (50 мл) и соль и готовьте до тех пор, пока жидкость не превратится в сироп.
4. Подавайте паштет, выложив с помощью столовых ложек порционными «ракушками», с овощами и хрустящими хлебцами.



-25% **

109⁹⁰
146⁹⁰

**ПЕЧЕНЬ
ГОВЯЖЬЯ**
зам., в/у, 500 г

Совет от шефа

Чтобы паштет получился более нежным, разбейте печень ручным блендером или протрите через сито. А чтобы он дольше сохранился — залейте сверху топленым сливочным маслом.



Д ДИКСИ

Добавьте
В СПИСОК

СОСИСКИ
«ГУБЕРНСКИЕ»
«Ариант», 350 г

-30% **

74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



-25% **

11⁹⁹ ~~15⁹⁰~~

МАРГАРИН
«СЛИВОЧНИК»
50%, 180 г

-30% **

39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

КОНТЕЙНЕР ПЛАСТИКОВЫЙ
прямоугольный для пищ. прод.,
0,85 л



СЛИВКИ
«ДОМИК
В ДЕРЕВНЕ»
стерил., 10%,
470/480 г



-30% **

99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР

СОК NAR
в асс.: гранат,
ежевика, с/б, 1 л

-20% **

79⁹⁹ ~~99⁹⁰~~



РЫБА с особенной КОРОЧКОЙ

Настоящий шеф знает, как соединить ингредиенты, которые на первый взгляд совершенно не сочетаются. Орехи и рыба — непривычное сочетание? Объедините их, и получится легкий и нежный стейк зубатки с ароматной орехово-лимонной корочкой.



-25%**

169⁹⁰
226⁹⁰

**ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
«ВОСТОЧНЫЙ
КАЛЕЙДОСКОП»**
необжар., 150 г



-30%**

129⁹⁰
185⁹⁰

СТЕЙК ЗУБАТКИ
800 г

*Зубатка под
ореховой корочкой*



**40
мин.**

1. В блендер положите панировочные сухари (50 г), чеснок (2 зубчика), петрушку (1 пучок) и грецкие орехи (60 г). Измельчите до состояния крошки и смешайте с лимонной цедрой (½ лимона).
2. Рыбное филе (500 г) выложите на фольгу. Посыпьте панировкой и запеки в духовке при 180 °С около 15 минут.
3. Рис (150 г) отварите согласно инструкции на упаковке. Брокколи (150 г) разберите на соцветия, морковь (200 г) разрежьте на четвертинки. Отварите овощи в подсоленной кипящей воде в течение 8–10 минут, а затем обжарьте в сковороде со смесью соевого соуса (20 г), меда (20 г) и горчицы (20 г).
4. Подавайте рыбу с овощами и рисом.



Д ДИКСИ

• *Совет от шефа* •

Сухари для панировки можно сделать своими руками, подсушив в духовке корочки белого, ржаного или даже бородинского хлеба, а затем измельчив их с помощью блендера.

-30%**
49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



РИС
 «Увелка»
 длиннозерный, 800 г

СОУС КАРРИ
 «СТЕБЕЛЬ
 БАМБУКА»
 с/б, 300 г



-25%**
49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~



ГОРЧИЦА
 «СТОЛОВАЯ»
 «МАХЕЕВ»
 д/пак, 140 г

-25%**
19⁹⁹ ~~26⁹⁰~~

Добавьте
 В СПИСОК



-30%**
39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ
 «Увелка», вар. пак.,
 5 x 80 г, 400 г

КАПУСТА «Д»
 КВАШЕНАЯ
 ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
 900 г



-25%**
89⁹⁹ ~~119⁹⁰~~

РАКУШКИ с «желтушкой»

Блюда как в ресторане можно приготовить и из самых простых продуктов. Главное, подобрать правильный соус и красиво подать. Спрячьте кусочки рыбы-терияки в ракушках из салатных листьев и почувствуете себя на ужине в ресторане у самого берега моря.

«Ракушки»
с масляной рыбой



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ MALTAGLIATI

в асс.: спагетти №004,
ракушка №040, 500 г

1. Для соуса терияки: в сотейнике смешайте соевый соус (20 г), сахар (10 г), чеснок (2 зубчика), тертый имбирь (5 г), мед (30 г) и оливковое масло (20 г). Прогрейте на небольшом огне, постоянно помешивая, пока соус не станет однородным и не загустеет.
2. Спагетти (200 г) отварите до готовности. Оторвите листья салата и чуть подверните края, чтобы сделать похожими на ракушки. Выложите в них спагетти, а сверху — кусочки масляной рыбы. Полейте рыбу соусом и подавайте.

40
мин.

Совет от шефа

Чтобы гарнир из макарон вышел более нежным, добавьте в него творожный сыр или корейскую морковку.

Д ДИКСИ



-50%**

19⁹⁹ ~~39⁹⁰~~

ХРЕН
«СТОЛОВЫЙ»
«МАХЕЕВЪ»
д/пак, 140 г

СОУС
«ПЕСТО»
КЛАССИЧЕСКИЙ
с/6, 190 г

-30%**

179⁹⁰ ~~257⁹⁰~~



НАПИТОК
FLASH UP ENERGY
тонизирующий, с кофеином
и таурином, б/а, п/б, 0,5 л



-20%**

35⁹⁹ ~~44⁹⁰~~

МИСКА «АРХИМЕД», 2,5 л

-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



-30%**

599⁹⁰ ~~857⁹⁰~~

ЖАРОВНЯ
со стеклянной крышкой
и съемными ручками, 24 см

Добавьте
В СПИСОК



-30%**

69⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

МАЙОНЕЗ
«ОЛИВКОВЫЙ»
«МАХЕЕВЪ»
50,5%, д/пак,
770 г

ЛЕПЕШКИ МЕКСИКАНСКИЕ
TORTILLAS
пшеничные сырные, 400 г



-30%**

67⁹⁹ ~~97⁹⁰~~

ТАК ГОТОВИТ оладьи шеф



ВОДА
«СЕНЕЖ-
СКАЯ»

мин.,
в асс.:
н/газ.,
газ.,
п/б, 0,5 л



-20% **

10⁹⁹
13⁹⁰

СМЕСЬ
«ГАВАЙСКАЯ»
«4 СЕЗОНА»

400 г



-30% **

54⁹⁹
78⁹⁰

-25% **

52⁹⁹
70⁹⁰

ГОРОШЕК
ЗЕЛЕНый
«6 СОТОК»
ж/б, 425 мл



Д ДИКСИ

Даже готовя простые оладушки, шеф-повар выдумает что-нибудь необычное. Например, откажется от молока и муки и заменит их сардинами и овощной смесью. С таким рецептом любой завтрак получится ресторанным.

40
мин.



Овощные оладушки
с сардинами

-25% **

59⁹⁹
79⁹⁰

САРДИНА
«РЫБНОЕ МЕНЮ»

натуральная
с добавлением
масла, ж/б, 250 г



• Совет от шефа •

Оладушки можно сделать с припеком. Для этого выложите на сковородку кружок перца или кусочек рыбы, а тесто для оладушек вылейте сверху.

Добавьте
В СПИСОК

НЕКТАР
«МОЯ
СЕМЬЯ»

в асс.: фрукты
ягоды, яблоко,
1 л

-30%**

49⁹⁹

~~71⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР



-30%**

49⁹⁹

~~71⁹⁰~~

СЫР КОЛБАСНЫЙ
«ГОРОД СЫРА»

плавленый, копченый,
нар., 40%, 125 г



-25%**

16⁹⁹

~~22⁹⁰~~

АРАХИС
«ДЖАЗ»

жареный
соленый, 40 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

15⁹⁹



КАРТОФЕЛЬ
вес.

Римский ПИРОГ

Блюда итальянской кухни не оставляют равнодушными никого. Тем более что готовить их — одно удовольствие. Попробуйте сами и испеките открытый римский пирог по рецепту нашего шефа. Семья точно оценит итальянское угощение и попросит добавки.

40 мин.



Открытый римский пирог



СЫР
ГАУДА
OLDENBURGER
48%, нар., 125 г

-30% **

84⁹⁹
~~121⁹⁰~~



ТЕСТО
ДРОЖЖЕВОЕ «Д»
зам., 500 г

-20% **

49⁹⁹
~~62⁹⁰~~



Д ДИКСИ

• Совет от шефа •

В основу пирога может войти не только дрожжевое, но и слоеное бездрожжевое или даже тесто фило.

1. Ветчину (200 г) и колбасу (300 г) порежьте соломкой и обжарьте в разогретом масле. Затем добавьте мелко нарезанный лук (1 шт.) и консервированную фасоль (1 банка). Приправьте мускатным орехом, солью и перцем по вкусу.

2. Слоеное тесто (1 упаковка) раскатайте, положите на дно формы и руками сформируйте края. Сверху выложите начинку и запекайте 40 мин при 180 °С. За 5 минут до готовности посыпьте тертым сыром (150 г).

Добавьте
В СПИСОК

КОЛБАСА
ДОКТОРСКАЯ
«КАЛИНКА»

вар., в/с,
ГОСТ, 400 г

-30% **

109⁹⁰
~~157⁹⁰~~



-25% **

64⁹⁹
~~86⁹⁰~~



ФАСОЛЬ ПЕЧЕНАЯ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ
«ПИКАНТА»

с/б, 530 г

-20% **

25⁹⁹
~~32⁹⁰~~

НАПИТОК «НАПИТКИ
ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»

в асс.: лимонад, вишня,
б/а, с/б, 0,5 л



СОУС
ТОМАТНЫЙ
«ПО-ГРУЗИНСКИ»
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»

с/б, 300 г



-25% **

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~



А ЧТО ПОСЛЕ УЖИНА?

КОФЕ МОЛОТЫЙ COFFESSO

в асс.: classico italiano,
crema delicato, сашет,
45 г



-25%**

99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~



-25%**

69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

ЧАЙ RICHARD
ROYAL CEYLON
25 пак. x 2 г, 50 г

КОФЕ NESCAFE CLASSIC

растворимый, м/у, 70 г



-30%**

109⁹⁰ ~~157⁹⁰~~

СДОБНЫЕ МИНИ-ТАРТЫ BAKER HOUSE

с карамелью и арахисом, 240 г



-30%**

99⁹⁰ ~~142⁹⁰~~

Д ДИКСИ

Ужин в ресторанах разных стран заканчивают по-разному. Французы предпочитают бокал вина, итальянцы — чашечку крепкого кофе. Но от десерта не отказывается никто. Дайте вашим гостям выбрать — заварите сразу ароматные горячие напитки и откройте бутылочку вина. И не забудьте про сладкие угощения.

Добавьте
В СПИСОК



-20% **

74⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ
«РОМАНОВ ЛУГ»
53%, фольга, 170 г



-30% **

76⁹⁹ ~~109⁹⁰~~

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ
DILMAH
100 г



-40% **

32⁹⁹ ~~54⁹⁰~~

ХЛОПЬЯ
«5 ЗЛАКОВ»
«Увелка», 350 г

состав:
всяные
пшеничные
ячменные
пшеничные
ржаные

ВАРИТЬ
5
МИНУТ

НАВОДИМ творческий порядок

Приготовление блюд для настоящего шефа — это творческий процесс. А вот убрать после этого творческий беспорядок — отдельный вид искусства. Хорошо, что есть средства для уборки, которые помогут сделать это легко и быстро.



САЛФЕТКА
универсальная
из микрофибры, 30 x 30 см

-30%**

29⁹⁹ ~~42⁹⁰~~

Добавьте
В СПИСОК



**AOS БАЛЬЗАМ
АЛОЭ ВЕРА**
средство
для мытья
посуды, 1 л

-40%**

99⁹⁹ ~~166⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР

**САЛФЕТКИ ЕСО
«МЯГКИЙ ЗНАК»**

белые, 1-сл., 24 x 24 см, 250 шт.



Есо
Бумажные
салфетки

-25%**

49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~



**СПРЕЙ
MAGNUM
DEGREASER
KITCHEN
SPRAY**
для чистки
кухни

-40%**

199⁹⁰ ~~333⁹⁰~~



poshone
MAGNUM
DEGREASER
KITCHEN SPRAY

**МЫЛО
ЖИДКОЕ
«КРАСНАЯ
ЛИНИЯ»**

кухонное
для рук,
500 мл

**КРАСНАЯ
ЛИНИЯ**
BEAUTY CARE

**МЫЛО ДЛЯ РУК
КУХОННОЕ**

-25%**

64⁹⁹ ~~86⁹⁰~~

**БУМАЖНЫЕ
ПОЛОТЕНЦА
DELUXE
«МЯГКИЙ
ЗНАК»**
2-сл., 2 шт.

-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



МЯГКИЙ ЗНАК

Deluxe

бумажные полотенца идеальны:



Д ДИКСИ

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно с 12 октября по 25 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-feedback.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 12.10.2017 г.
по 25.10.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ