

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

С 12 ПО 25  
ОКТАБРЯ

# ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ШЕФОМ

РИС  
«Увелка»  
длиннозерный,  
800 г



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

**-25%\*\***  
**49<sup>99</sup>** ~~66<sup>90</sup>~~

**ИЩИТЕ ВНУТРИ:**  
РЕЦЕПТ НЕЖНОГО ПАШТЕТА  
СВОИМИ РУКАМИ  
ИДЕЯ ДЛЯ НЕОБЫЧНОЙ  
ПОДАЧИ БЛЮД  
БЫСТРАЯ УБОРКА  
НА ШЕФСКОЙ КУХНЕ



**-30%\*\***  
**49<sup>99</sup>** ~~71<sup>90</sup>~~



НОЖ  
поварской кухонный,  
20 см

**-30%\*\***  
**129<sup>90</sup>** ~~185<sup>90</sup>~~

СТЕЙК  
ЗУБАТКИ  
800 г

**-30%\*\***  
**149<sup>00</sup>** ~~212<sup>90</sup>~~

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 жареных 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% \*\*

39<sup>99</sup> 53<sup>90</sup>



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.



**ШАМПИЬОНЫ**  
400 г

СКИДКА ЗДЕСЬ!

109<sup>90</sup>



-25% \*\*

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

**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 топленным сливочным маслом.



**Д ДИКСИ**

Добавьте  
В СПИСОК



-30% \*\*

129<sup>90</sup>  
~~185<sup>90</sup>~~

СЫР  
МОЦАРЕЛЛА  
BOCCONCINI  
GALBANI  
45%, 420 г



-30% \*\*

99<sup>99</sup>  
~~142<sup>90</sup>~~

ЗА 1 ЛИТР

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



-25% \*\*

11<sup>99</sup>  
~~15<sup>90</sup>~~

МАРГАРИН  
«СЛИВОЧНИК»  
50%, 180 г

-30% \*\*

39<sup>99</sup>  
~~57<sup>90</sup>~~

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

-20% \*\*

79<sup>99</sup>  
~~99<sup>90</sup>~~

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



# 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%\*\***

**169<sup>90</sup>**  
226<sup>90</sup>

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

*Зубатка под  
ореховой корочкой*



**40  
мин.**



**-30%\*\***

**129<sup>90</sup>**  
185<sup>90</sup>

**СТЕЙК ЗУБАТКИ**  
800 г

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 запекайте 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.



**МАСЛО  
«КРЕСТЬЯНСКИЕ УЗОРЫ»**  
72,5%, пергамент,  
400 г

**-25%\*\***  
**199<sup>90</sup>** ~~266<sup>90</sup>~~

Добавьте  
В СПИСОК



**-30%\*\***  
**39<sup>99</sup>** ~~57<sup>90</sup>~~

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

**-30%\*\***  
**49<sup>99</sup>** ~~71<sup>90</sup>~~

**РИС  
«Увелка»  
длиннозерный,  
800 г**



**-25%\*\***  
**49<sup>99</sup>** ~~66<sup>90</sup>~~

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

**ГОРЧИЦА  
«СТОЛОВАЯ»  
«МАХЕЕВЪ»**  
д/пак, 140 г



**-25%\*\***  
**19<sup>99</sup>** ~~26<sup>90</sup>~~

**АРАХИС  
«ДЖАЗ»  
жареный  
соленый, 40 г**



**-25%\*\***  
**89<sup>99</sup>** ~~119<sup>90</sup>~~

**КАПУСТА «Д»  
КВАШЕНАЯ  
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**  
900 г



**-25%\*\***  
**16<sup>99</sup>** ~~22<sup>90</sup>~~

# 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.



-30%\*\*

39.99 ~~57.90~~

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ MALTAGLIATI

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



«Ракушки»  
с масляной рыбой

40  
мин.

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.



-30%\*\*

139.90 ~~199.90~~

РЫБА МАСЛЯНАЯ  
х/к, 150 г



Совет от шефа

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

Д ДИКСИ



**-50%\*\***

**19<sup>99</sup>** ~~39<sup>90</sup>~~

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

СОУС  
«ПЕСТО»  
КЛАССИЧЕСКИЙ  
с/6, 190 г



**-30%\*\***

**179<sup>90</sup>** ~~257<sup>90</sup>~~

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



**-20%\*\***

**35<sup>99</sup>** ~~44<sup>90</sup>~~

МИСКА «АРХИМЕД», 2,5 л



**-30%\*\***

**49<sup>99</sup>** ~~71<sup>90</sup>~~



**-30%\*\***

**599<sup>90</sup>** ~~857<sup>90</sup>~~

ЖАРОВНЯ  
со стеклянной крышкой  
и съемными ручками, 24 см

Добавьте  
В СПИСОК



**-30%\*\***

**69<sup>99</sup>** ~~99<sup>90</sup>~~

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

ЛЕПЕШКИ МЕКСИКАНСКИЕ  
TORTILLAS  
пшеничные сырные, 400 г



**-30%\*\***

**67<sup>99</sup>** ~~97<sup>90</sup>~~

# ТАК ГОТОВИТ оладьи шеф



ВОДА  
«СЕНЕЖ-  
СКАЯ»

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



**-20%\*\***

**10<sup>99</sup>** ~~13<sup>90</sup>~~

СМЕСЬ  
«ГАВАЙСКАЯ»  
«4 СЕЗОНА»

400 г



**-30%\*\***

**54<sup>99</sup>** ~~78<sup>90</sup>~~

**-25%\*\***

**52<sup>99</sup>** ~~70<sup>90</sup>~~

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*

1. Нарезьте картофель (500 г) средними кубиками, отварите до мягкости и растолките в пюре.
2. С сардин (1 банка) слейте жидкость и разомните вилкой. Смешайте с картофелем, добавьте размороженные овощи (100 г) и горошек (50 г), приправьте сушеным чили (1 щепотка), солью и перцем. Добавьте яйца (2 шт.) и вымешайте смесь до однородности.
3. Сформируйте руками оладушки и обжарьте с обеих сторон. Сметану (150 г) смешайте с рубленой зеленью и мелко нарезанными солеными огурцами (30 г). Подавайте оладушки с соусом.

**-25%\*\***

**59<sup>99</sup>** ~~79<sup>90</sup>~~

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% \*\*

49<sup>99</sup> ~~71<sup>90</sup>~~

ЗА 1 ЛИТР



-30% \*\*

49<sup>99</sup> ~~71<sup>90</sup>~~

СЫР КОЛБАСНЫЙ  
«ГОРОД СЫРА»  
плавленный, копченый,  
нар. 40%, 125 г

-25% \*\*

149<sup>90</sup> ~~199<sup>90</sup>~~

СЫР  
«СЛИВОЧНЫЙ»  
«ТЫСЯЧА ОЗЕР»  
50%, 240 г



СКИДКА  
ЗДЕСЬ!

15<sup>99</sup>

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%<sup>\*\*</sup>  
84<sup>99</sup>  
~~121<sup>90</sup>~~



ТЕСТО  
ДРОЖЖЕВОЕ «Д»  
зам., 500 г

-20%<sup>\*\*</sup>  
49<sup>99</sup>  
~~62<sup>90</sup>~~



## Совет от шефа

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

**Д** ДИКСИ

Добавьте  
В СПИСОК

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).



-25%\*\*

64<sup>99</sup>  
~~86<sup>90</sup>~~

ФАСОЛЬ  
ПЕЧЕНАЯ  
В ТОМАТНОМ  
СОУСЕ  
«ПИКАНТА»  
с/б, 530 г



ОКОРОК  
ЮБИЛЕЙНЫЙ  
«Иней», к/в в/у  
нар. 100 г

-30%\*\*

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

НАПИТОК «НАПИТКИ  
ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»

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



-20%\*\*

25<sup>99</sup>  
~~32<sup>90</sup>~~

СОУС  
ТОМАТНЫЙ  
«ПО-ГРУЗИНСКИ»  
«СТЕБЕЛЬ БАМБУКА»  
с/б, 300 г



-25%\*\*

49<sup>99</sup>  
~~66<sup>90</sup>~~



# А ЧТО ПОСЛЕ УЖИНА?

## КОФЕ МОЛОТЫЙ COFFESSO

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



**-25%\*\***

**99<sup>99</sup>** ~~133<sup>90</sup>~~



**-25%\*\***

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

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

## КОФЕ NESCAFE CLASSIC

растворимый, м/у, 70 г



**-30%\*\***

**109<sup>90</sup>** ~~157<sup>90</sup>~~

## СДОБНЫЕ МИНИ-ТАРТЫ BAKER HOUSE

с карамелью и арахисом, 240 г



**-30%\*\***

**99<sup>90</sup>** ~~142<sup>90</sup>~~

**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% \*\*

74<sup>99</sup> ~~93<sup>90</sup>~~

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



-30% \*\*

76<sup>99</sup> ~~109<sup>90</sup>~~

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ  
DILMAH  
100 г



-20% \*\*

13<sup>99</sup> ~~17<sup>90</sup>~~

НУГА АРАХИСОВАЯ  
«РОСТАГРОЭКСПОРТ»  
глазированная, 40 г



-40% \*\*

32<sup>99</sup> ~~54<sup>90</sup>~~

ХЛОПЬЯ  
«5 ЗЛАКОВ»  
«Увелка», 350 г



# 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.



**-30%\*\***

**29<sup>99</sup>** ~~42<sup>90</sup>~~

Добавьте  
В СПИСОК

**САЛФЕТКА**  
универсальная  
из микрофибры, 30 x 30 см



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

**САЛФЕТКИ ЕСО «МЯГКИЙ ЗНАК»**

белые, 1-сл., 24 x 24 см, 250 шт.



**-25%\*\***

**49<sup>99</sup>** ~~66<sup>90</sup>~~

**-40%\*\***

**99<sup>99</sup>** ~~166<sup>90</sup>~~

ЗА 1 ЛИТР

**СПРЕЙ MAGNUM DEGREASER KITCHEN SPRAY**

для чистки  
кухни

**МЫЛО ЖИДКОЕ «КРАСНАЯ ЛИНИЯ»**

кухонное  
для рук,  
500 мл

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

**-40%\*\***

**199<sup>90</sup>** ~~333<sup>90</sup>~~

**-30%\*\***

**49<sup>99</sup>** ~~71<sup>90</sup>~~

**-25%\*\***

**64<sup>99</sup>** ~~86<sup>90</sup>~~



**Д ДИКСИ**

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. 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-fb@dixy.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