

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

Тора готовить ПРАЗДНИК

С 23
НОЯБРЯ
ПО 6
ДЕКАБРЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ

ТЕРРИН: НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ
ГЛАВНОГО БЛЮДА
УКРАШАЕМ СТОЛ
ОРИГИНАЛЬНЫМИ САЛАТАМИ
ВЫБИРАЕМ ПОДАРКИ
УЖЕ СЕЙЧАС

КОФЕ JACOBS
MONARCH
раств., с/б, 95 г +
фигурный сахар

-25% **

299⁰⁰
~~399⁹⁰~~

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

279⁹⁰

ЧАЙ LONDON
PRIDE
«Зимняя
коллекция»,
в ассортименте,
100 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁰

НОВОГОДНИЙ
НАБОР
«Зимняя
мелодия»,
600 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

В ЦЕНТРЕ Внимания

Как составить новогоднее меню? Мы рекомендуем начать с основного блюда — террина с овощами. Этот мясной рулет с румяной корочкой из жареного хамона достоин занять главное место на праздничном столе. Попробуйте приготовить его уже сегодня — и убедитесь сами.



Террин
с овощами

1
рас

Рецепт

1. Сырую говядину (750 г) и лопатку (750 г) пропустите через мясорубку. Готовый фарш смешайте с яйцом (2 шт.) и специями (1 ч. л. специй для мяса и 1 ч. л. паприки), а затем вымесите до однородности.
2. Цветную капусту (100 г) и шампиньоны (100 г) разморозьте и измельчите, оливки (100 г) порежьте колечками. Смешайте овощи с фаршем, добавив консервированные кукурузу (100 г) и горошек (100 г).
3. Форму для выпекания смажьте маслом и выложите в нее полоски хамона (150 г). Кусочки должны располагаться внахлест, а их края свешиваться с бортиков формы. Сверху выложите фарш, заполнив форму доверху.
4. Подверните края хамона, открытые места прикройте дополнительными полосками (50 г). Укройте форму фольгой и поставьте в разогретую до 170 °C духовку на 40–50 минут.

ЦВЕТНАЯ
КАПУСТА
HORTEX
400 г



-30%**

67⁹⁹

97⁹⁰



**ШАМПИНЬОНЫ
O'GOROD**
рез. зам., 500 г

-20% **
69⁹⁹ ~~87⁹⁰~~

*Добавьте
В СПИСОК*

**ОЛИВКИ
ITLV**
б/к, ж/б,
314 мл

-30% **
74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



**ОКОРОК
СВИНОЙ
«ХАМОН»**
«ЕКФ»,
с/к, нар.,
55 г

-30% **
69⁹⁹ ~~99⁹⁹~~

**НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕ-
СКИЙ BURN**
в асс.: оригиналь-
ный, яблоко-
киви, б/а, ж/б,
0,33 л

1+1
39⁹⁵ ~~79⁹⁰~~



-25% **
59⁹⁹ ~~79⁹⁹~~



-25% **
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~



**НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ S.O.V.A.**
в асс.: апельсин, классический,
натуральный, оригинальный, б/а,
ж/б, 0,5 л

* цена за 1 шт. при покупке 2 шт.
единовременно

КЕТЧУП HEINZ
острый, д/пак, 350 г

Игрушки на СТОЛ

Даже самый простой салат может стать праздничным блюдом, если придумать для него правильное оформление. «Елочные игрушки» состоят всего из нескольких ингредиентов, но они такие яркие и красивые, что легко украсят праздничный стол. Чтобы точно получилось хорошо — пора начинать тренироваться.

МАЙОНЕЗ
«РЯБА»
ЖИВОЙ
67%, д/пак,
372 г

-30% **

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~



-30% **

74⁹⁹
~~107⁹⁰~~

МАСЛИНЫ
ITLV
б/к, ж/б,
314 мл

ШПРОТЫ
В МАСЛЕ
«БАРС»
160 г

-20% **

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~



Салат
«Елочные
игрушки»

«Игрушка» из шпрот:

1. Яйцо (2 шт.) и картофель (200 г) отварите до готовности и натрите на крупной терке вместе с яблоком (1 шт.). Лук (1 шт.) измельчите и обжарьте до золотистого цвета, шпроты (1 банка) разомните вилкой, зеленый лук — мелко порежьте.
2. Все ингредиенты смешайте в небольшой полукруглой миске, добавив клюкву (30 г) и заправив майонезом (50 г). Утрамбуйте ложкой и выложите, перевернув, на тарелку. Украсьте тонкими полосками из морковки, колечками оливок, красного и желтого перца.

«Игрушка» с кальмаром

1. Яйца (3 шт.) отварите до готовности, белки отделите от желтков и натрите на крупной терке. Добавьте порезанный соломкой консервированный кальмар (200 г) и плавильный сыр (150 г) и перемешайте.
2. В майонез (50 г) добавьте пару капель лимонного сока и заправьте салат. Выложите, украсив полосками зеленого лука и кружочками из моркови и красного перца.

«Игрушка» по-итальянски

1. Коньячную колбасу (150 г) порежьте полосками, пармезан (50 г) и вареные яйца (3 шт.) натрите на мелкой терке.
2. Смешайте ингредиенты, заправьте майонезом (50 г) и выложите, украсив колечками из оливок и цветного перца.

КОЛБАСА «ПРЕСИЖН»
«Останкино», с/к, нар.,
в/у, 150 г



-30%**
89⁹⁹
~~128⁹⁰~~



-25%**
69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

«ОРЕХ МЯСНОЙ»
«ЕКГФ», нар., в/к, 115 г

Добавьте
В СПИСОК



-40%**
139⁹⁰
~~233⁹⁰~~

КОЛБАСА
«КОНЬЯЧНАЯ»
«Клинский МК», с/к,
в/у, срез, 210 г

СЫР
ЧЕЧИЛ
PRESIDENT
35%, спагетти,
100 г

КУКУРУЗА
BONDUELLE
СЛАДКАЯ
ж/б,
212 мл/170 г



-30%**
79⁹⁹
~~114⁹⁰~~

-30%**
39⁹⁹
~~57⁹⁰~~

СЫР
ГОЛЛАНДСКИЙ
«Савушкин», 45%, 210 г



-30%**
109⁹⁰
~~157⁹⁰~~

-40%**
119⁹⁰
~~199⁹⁰~~



СЫР ПАРМЕЗАН
колотый, 6 мес.,
100 г



ПРАЗДНИК НА ОБЕД

Малыши всегда с особенным нетерпением ждут Нового года. Сделайте их ожидание веселым, приготовив с собой в школу фигурный обед. Олени из сосисок и колбасный Дед Мороз — лучший способ сообщить любимым дочкам и сыночкам, что праздник уже совсем скоро.

30
мин.

Новогодний
обед



-30%**

99⁹⁹
142⁹⁰

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

1. На дно контейнера выложите отварной белый рис (200 г). Брокколи отварной, белый (200 г) разморозьте, опустите в кипящую подсоленную воду на пару минут и выложите поверх риса в форме елочки. Сосиски (100 г) отварите до готовности, порежьте на брусочки и положите рядом с елкой.

2. Вырежьте все детали. Из вареной колбасы (100 г) — лицо и варежку Деда Мороза, из морковки (50 г) — кафтан, шапочку и нос Деда Мороза, елочные шары и носки оленей, из сыра (150 г) — бороду, пуговицы и мех для Деда Мороза, гирлянды на елку и глаза для оленей, из сырокопченой колбасы — рога оленей.

3. Сложите композицию, а елку украсьте праздничной верхушкой из сладкого болгарского перца.



-30%**

67⁹⁹
97⁹⁰

КАПУСТА
БРОККОЛИ
HORTEX
400 г

Д ДИКСИ



-25%**
49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

ТЕСТО «Д»
 слоеное без-
 дрожжевое зам.,
 500 г



-30%**
39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

СОУС ASTORIA
 42%, в асс.: «Пармезан»,
 200 г, «Сливочно-чес-
 ночный», 233 г



-30%**
34⁹⁹ ~~49⁹⁹~~

НЕКТАР SWELL
 в асс.: ананас,
 апельсин, вишня,
 0,25 л



1. Тесто (500 г) раскатайте до толщины 5 мм и вырежьте из него звездочки трех разных размеров. Выложите заготовки на противень, застеленный пекарской бумагой, смажьте взбитым яйцом и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

2. Шоколадной пастой или шоколадным сыром (150 г) намажьте каждый слой и соберите елочку. Если конструкция не очень устойчивая — используйте зубочистку.



20 мин.

ПОЛЕНО

с нежным кремом

Если вы хотите, чтобы гости обязательно попробовали десерт, воспользуйтесь нашим рецептом Новогоднего полена. Воздушный бисквит и нежный крем, покрытые шоколадной глазурью, превращают этот торт в настоящее произведение кулинарного искусства.

1,5
раса



Новогоднее полено

1. Белки двух яиц отделите от желтков. Желтки смешайте с сахаром (25 г) до устойчивых пиков. Желтки смешайте с еще двумя яйцами и разотрите с сахаром (110 г) до тягучего состояния.
2. Муку (50 г) смешайте с какао-порошком (15 г) и просейте. Добавьте сухие ингредиенты в желтковую смесь, перемешайте, а затем введите в тесто белковую смесь. Противень застелите пекарской бумагой, выложите на нее тесто и распределите лопаткой до толщины в 5 мм. Запеките в духовке при 180 °С 10-12 минут и оставьте остывать.
3. Остывший бисквит пропитайте коньяком (30 г) с помощью кисточки, а затем выложите поверх сыр маскарпоне (250 г) и размороженные ягоды вишни (200 г), разрезанные на половинки. Сверните рулет.
4. На водяной бане растопите горький шоколад (100 г), $\frac{2}{3}$ шоколада вылейте на пергамент, накройте сверху вторым листом, сверните рулетом и оставьте до полного застывания.
5. Разверните пергамент — шоколад потрескается на неровные полоски. Рулет смажьте оставшимся растопленным шоколадом и прикрепите полоски застывшей шоколадной «коры» сверху.

-25%**
119⁹⁰ ~~159⁹⁰~~

ДРАЖЕ «ПАНДА»
молочно-шоколадное,
150 г



КРЕСТЬЯНСКИЕ УЗОРЫ

Сливочное масло
72,5% сладко-сливочное несоленое
крестьянское
400 г
ГОСТ 32261-2013

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

-25%**
199⁹⁰ ~~266⁹⁰~~

Д ДИКСИ

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



**КОНФЕТЫ
«ЗОЛОТОЙ СТЕП»**

арахис, карамель,
вес., 100 г



**ДЕСЕРТ
«ЛОМТИШКА»**

«Акконд», вес., 100 г



**«ВЕЧЕРНИЙ
КОКТЕЙЛЬ»**

«Маг», 150 г

**КОНФЕТЫ
«КРОХА»**

со вкусом
фундука, вес.,
100 г



**КОФЕ PAULIG
PRESIDENTTI**

зерновой, м/у, 250 г



ЧАЙ LIPTON YELLOW LABEL
4 x 25 пак. + кружка

ЧАЙ LONDON PRIDE

«Зимняя коллекция», в ассорти-
менте, 100 г



**ПИРОЖНОЕ
«МЕДВЕЖОНОК
БАРНИ»**

с игрушкой, 360 г



Готовь подарки сейчас!

Чтобы поиск подарков не доставил хлопот, некоторые из них можно присмотреть и купить уже сейчас. Спрячьте яркие наборы в праздничных упаковках на полку, пусть напоминают вам о приближающемся празднике.



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

159⁹⁰



НАБОР ARKO SENSITIVE
пена, 200 мл + крем после бритья, 50 мл

-25% **

129⁹⁰
~~173⁹⁰~~

НАБОР NIVEA
бальзам для губ «Базовый уход», 4,8 г + крем для рук «Комплексный уход», 75 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

219⁹⁰

НАБОР «FA MEN»
гель для душа, 250 мл + шампунь, 225 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

259⁹⁰

НАБОР LE PETIT MARSEILLAIS
для мужчин
гель-шампунь «Кедр», 250 мл + «Шафран», 250 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

349⁹⁰

НАБОР OLD SPICE WHITEWATER
дезодорант, 50 мл + гель для душа, 250 мл





**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

119⁹⁰

**НАБОР «БАРХАТНЫЕ РУЧКИ»
«РОСКОШНОЕ ПИТАНИЕ»**

крем для рук «Питательный», 80 мл,
«Шелковая нежность», 72 мл

**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

229⁰⁰

**НАБОР
«ЧИСТАЯ
ЛИНИЯ»
«ОБЪЕМ И СИЛА»**

шампунь, 250 мл +
бальзам, 230 мл +
экспресс-сыворотка
для волос, 75 мл



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

159⁹⁰

НАБОР NIVEA

гель для душа
«Молоко и абрикос», 250 мл +
крем для рук
«Комплексный
уход», 75 мл



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

99⁹⁰

**НАБОР
«БАЛЕТ»**

шампунь,
85 мл +
бальзам для
волос, туба,
85 мл



-25%**

89⁹⁹ ~~119⁹⁹~~

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР

мыло глицериновое, бурлящий шар для ванны



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

189⁹⁰

**НАБОР LE PETIT MARSEILLAIS
«ПЕРСИК И НЕКТАРИН»**

гель для душа, 250 мл + экстрамягкое мыло,
2 шт. x 90 г



-30%**

279⁹⁰ ~~399⁹⁰~~

**НАБОР
PANTENE
«ГУСТЫЕ
И КРЕПКИЕ»**

шампунь,
250 мл +
кондиционер,
200 мл

С чего начинается ПРАЗДНИК?

Елка — неотъемлемая часть праздника, поэтому к ее выбору нужно относиться очень серьезно. Хорошо, что еще есть время найти и купить ту самую зеленую красавицу.

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

ВЕРХУШКА НА ЕЛКУ
в асс.: шпиль, звезда

НАБОР
БАНТОВ
12 шт.

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

НАБОР ЕЛОЧНЫХ
ШАРОВ
12 шт., \varnothing 3 см

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

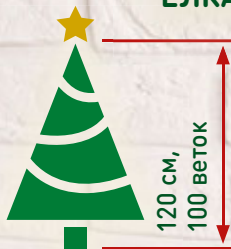
НАБОР ЕЛОЧНЫХ ШАРОВ
6 шт., \varnothing 6 см

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

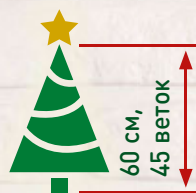
МИШУРА
ФИГУРНАЯ
в ассортименте

ЕЛКА ИСКУССТВЕННАЯ



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

199⁹⁰



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

БУСЫ

2 м, \varnothing 5 мм, в ассортименте

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

149⁹⁰

ЭЛЕКТРО-
ГИРЛЯНДА
50 ламп, 2,5 м

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 23 ноября по 6 декабря 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@dx.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 23.11.2017 г.
по 06.12.2017 г.
БУДЕТ НА СТОЙКЕ
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ