

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

LONDON
PRIDE
Premium
WINTER TEMPTATION
CEYLON BLACK TEA

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.



Мерри
с овощами

1
rac

Рецензент

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 °С духовку на 40–50 минут.



-30%**

67⁹⁹

**ЦВЕТНАЯ
КАПУСТА
NORTEX
400 г**



-50%**

69⁹⁹ ~~139⁹⁹~~

**КОЛБАСА
САЛЬЧИЧОН**
«Калинка»,
нарезка, с/к, 100 г

ДИКСИ



ШАМПИНЬОНЫ
O'GOROD
рез. зам., 500 г

-20% **

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~

Добавьте
В СПИСОК

ОЛИВКИ
ITLV

б/к, ж/б,
314 мл

-30% **

74⁹⁹
~~107⁹⁰~~



МЯСНОЕ АССОРТИ
ИЗ КОПЧЕНОСТЕЙ
«Копченое», к/в,
в/у, 250 г



-25% **

59⁹⁹
~~79⁹⁰~~

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



1+1

39⁹⁵
~~79⁹⁰~~



-25% **

59⁹⁹
~~79⁹⁰~~

КЕТЧУП HEINZ
острый, д/пак, 350 г

-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

Игрушки на СТОЛ

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~~



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.



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 плавленный 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.

САЛЯМИ РОССИЙСКАЯ
«Велес», с/к, нарезка, 150 г



-25% **

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

СЫР ЧЕЧИЛ
PRESIDENT
35%, спагетти, 100 г



-30% **

79⁹⁹
~~114⁹⁰~~



-50% **

69⁹⁹
~~139⁹⁹~~

КОЛБАСА «НАПОЛИ»
«Калинка», нарезка, с/к,
100 г



-30% **

39⁹⁹
~~57⁹⁰~~

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

Добавьте
В СПИСОК



-30% **

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

КОЛБАСА
БАРСЕЛОНА
«Таврия», с/к, 200 г

-30% **

109⁹⁰
~~157⁹⁰~~



СЫР
ГОЛЛАНДСКИЙ
«Савушкин», 45%,
210 г

ПРАЗДНИК НА ОБЕД

Малыши всегда с особым 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



-25% **

99⁹⁹ 133⁹⁰

КОЛБАСА ЭКСТРА
«Ариант», вар., 400 гм



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 оленей, елочные шары и носки оленей, из сыра (150 г) — бороду, пуговицы на 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



СОУС ASTORIA

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

-30%**

39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**

Герметично упаковано

-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 собе-
рите елочку. Если конструкция
не очень устойчивая — ис-
пользуйте зубочистку.



**Слоеные
елочки**

**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
раза

Новогоднее полено

1. Белки двух яиц отделите от желтков. Белки взбейте с сахаром (25 г) до устойчивых белых 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, вылейте на нее тесто и распределите лопаткой до толщины в 5 мм. Запеките в духовке при 180 °C 10–12 минут и оставьте остывать.
3. Оставший 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). 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.



ДРАЖЕ «ПАНДА»
молочно-шоколадное,
150 г

-25%**

119⁹⁰
159⁹⁰

Д ДИКСИ

КОНФЕТЫ «ЗОЛОТОЙ СТЕП»

арахис, карамель,
вес., 100 г

-25%**

36⁹⁹
~~49³²~~

ДЕСЕРТ
«ЛОМТИШКА»
«Акконд», вес., 100 г



-25%**

24⁹⁹
~~33³²~~

-30%**

109⁹⁰
~~157⁹⁰~~

«ВЕЧЕРНИЙ
КОКТЕЙЛЬ»
«Maar», 150 г



КОНФЕТЫ
«КРОХА»
со вкусом
фундука, вес.,
100 г



-30%**

24⁹⁹
~~35⁷⁰~~

ЧАЙ LONDON PRIDE

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



-20%**

199⁹⁰
~~249⁹⁰~~

ПИРОЖНОЕ
«МЕДВЕЖОНОК
БАРНИ»
с игрушкой, 360 г



-25%**

149⁹⁰
~~199⁹⁰~~



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

-40%**

199⁹⁰
~~333⁹⁰~~



КОФЕ PAULIG
PRESIDENTTI
зерновой, м/у, 250 г

ЧАЙ LIPTON YELLOW LABEL
4 x 25 пак. + кружка

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁰

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!

49⁹⁹

ВЕРХУШКА НА ЕЛКУ
в асс.: шпиль, звезда

НАБОР
БАНТОВ
12 шт.

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

НАБОР ЕЛОЧНЫХ
ШАРОВ
12 шт., ø 3 см

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

НАБОР ЕЛОЧНЫХ ШАРОВ
6 шт., ø 6 см

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

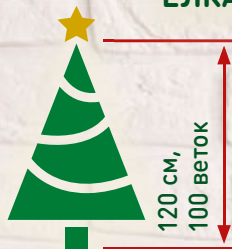
49⁹⁹

МИШУРА
ФИГУРНАЯ
в ассортименте

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.

ЕЛКА ИСКУССТВЕННАЯ



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

199⁹⁰



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

БУСЫ

2 м, ø 5 мм, в ассортименте

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

149⁹⁰

ЭЛЕКТРО-
ГИРЛЯНДА
50 ламп, 2,5 м

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл.: 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-fold@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 23.11.2017 г.
по 06.12.2017 г.
БУДЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ