ПОЗДРАВЬТЕ БЛИЗКИХ С РОЖДЕСТВОМ!

С 4 по 17 января

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ:
главное блюдо за 20 минут!

ГОТОВИМ С ДЕТЬМИ:
яркие макаронные корзиночки

РЕЦЕПТ ХОЗЯЙКИ:
на десерт — пирожки на палочке

–30%**
129,90
~~185,90~~

КНИГА «САМЫЕ ЛУЧШИЕ СКАЗКИ»
в ассортименте

–30%**
89,99
~~129,90~~

НЕКТАР J-7 «ФРУКТЫ ЦЕЛИКОМ»
в асс.: яблоко, ягодный микс, 0,97 л

–25%**
259,90
~~349,90~~

ТОРТ «УСЛАДОВ»
«Фисташковый пломбир», 750 г

РАЗ... И НА ТАРЕЛКЕ

Главное блюдо всего за 20 минут — звучит как сказка? Но настоящая рождественская сказка начнется, когда вы поставите этот невероятно красивый салат на стол. Воспользуйтесь нашими фотосоветами, чтобы готовить это красивое блюдо было так же легко и приятно, как и есть

АЛЕКСАНДР СТУЛИН
шеф-повар

Всего ЗА 20 минут

ОЛИВКИ MAESTRO DE OLIVA
б/к, д/п, 170 г

–25%**
49,99 ~~66,90~~

–25%**
69,99 ~~93,90~~

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

1. Овощную смесь (400 г) слегка обжарьте на растительном масле. Орех (300 г) порежьте мелкими кубиками, а оливки (60 г) — кружочками. Сложите все ингредиенты в форму.

2. Желатин (8 г) растворите в курином бульоне (100 мл) и смешайте с майонезом (50 г). Залейте половиной смеси ингредиенты в форме.

3. Выложите в середину формы три яйца, сваренных вкрутую, и залейте оставшейся желатиновой смесью.

4. Отправьте форму в холодильник до застывания.

5. Перед подачей переверните форму и, выложив салат на блюдо, украсьте треугольниками из сладкого перца.

ОГУРЦЫ «6 СОТОК»
маринованные,
6–9 см, с/б,
720 мл

–30%**
99,99
~~142,90~~

МАСЛИНЫ IBERICA
крупные, б/к,
ж/б, 360 г

–25%**
99,99
~~133,90~~

БАКЛАЖАНЫ «ПИКАНТА»
печеные в томатном соусе, 520 г

–30%**
64,99
~~92,90~~

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ VIP O'GOROD
зам., 800 г

–20%**
119,90
~~149,90~~

–30%**
64,99
~~93,90~~

ВАРЕНИКИ «ДОМАШНИЕ»
с творогом, «Морозко», 350 г

–40%**
199,90
~~333,90~~

ФОРЕЛЬ «КАРЕЛИАН»
с/с, х/к, 200 г

ГОТОВИМ *рождественский* ДЕСЕРТ

Пудинг — главный десерт рождественского стола. И чтобы ваш праздник получился необычным, тесто в нашем пудинге мы заменили сливочным мороженым. В результате получается нежное и очень зимнее угощение, которое понравилось бы даже Деду Морозу!

СЛИВОЧНЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ

1. Для шоколадного бисквита: в чаше миксера смешайте яйца (2 шт.) и сахар (80 г). Начните взбивать и, не останавливаясь, влейте 2 столовые ложки кипятка, а затем растопленное сливочное масло (50 г). Постепенно введите муку (200 г), просеянную с разрыхлителем (10 г), какао (30 г) и кофе (10 г). Готовое тесто вылейте на противень, застеленный пекарской бумагой, и запеките при температуре 180 °С в течение 15 минут. Бисквит остудите, вырежьте из него круг диаметром 20 см. Остатки порежьте мелкими кубиками.

2. Форму для пудинга оберните пищевой пленкой. Сливочное мороженое (300 г) растопите и смешайте с кусочками бисквита, зефиром-маршмеллоу (100 г), кокосовой стружкой (40 г) и малиной (100 г). Выложите смесь в форму, закройте бисквитным основанием и отправьте в морозилку до застывания.

3. Готовый пудинг выньте из формы, украсьте глазурью и посыпкой и сразу подавайте к столу.

–20%**
34,99 ~~43,90~~

МУКА «МАКФА» ПШЕНИЧНАЯ
в/с, 1 кг

–25%**
39,99 ~~53,90~~

ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ
Dr. Oetker, розовая, 100 г

–25%**
19,99 ~~26,90~~

ПОСЫПКА ЦВЕТНАЯ
Dr. Oetker, «Жемчужинки», 100 г

–30%**
119 90
171 90
Anchor
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
ИЗ НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ
82 %
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
Anchor, 82%,
180 г
ВОЛОГОДСКАЯ ЯГОДА
МАЛИНА
БЫСТРОЗАМОРОЖЕННАЯ
–40%**
139 90
233 90
МАЛИНА «ВОЛОГОДСКАЯ ЯГОДА»
зам., 300 г
GOLD
MacCoffee
1+1
109 90 2
219 90
КОФЕ MACCOFFEE GOLD
раств., с/б, 100 г
2 цена за 1 шт. при покупке 2 шт. единовременно
2+1
53 27 1
79 90
Джаз
КОКТЕЙЛЬ
КОКТЕЙЛЬ «ДЖАЗ»
орехи и сухофрукты, 50 г
–30%**
199 90
285 90
JACOBS
MONARCH
КОФЕ JACOBS MONARCH
раств., с/б,
95 г
1 цена за 1 шт. при покупке 3 шт. единовременно
–50%**
139 90
279 90
айсберри
ФИЛЕВСКИЙ
ГОСТ Р 52175-2003
ПЛОМБИР
Мороженое
БЕЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ
МОРОЖЕНОЕ «ФИЛЕВСКИЙ ПЛОМБИР»
в бумажном
пакете, 450 г

РЕЦЕПТ ДЛЯ МОЕГО СОЛНЫШКА

МАЙОНЕЗ «ПРОВАНСАЛЬ»
«Махеевъ», 50,5%, д/п, 400 мл

–30%**
49,99
~~71,90~~

–30%**
179,90
~~257,90~~

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ
«МД Бородина», ц/о, в/у, 480 г

–30%**
119,90
~~171,90~~

СЫР ТИЛЬЗИТЕР
«Ламбер», 45%, нар., 150 г

МАКАРОННЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Как здорово в рождественское утро вместе с ребенком приготовить веселый и вкусный завтрак! Наши солнечные макаронные корзиночки с забавными сапожками из сосисок точно понравятся вашему солнышку.

–25%**

264,90 ~~353,90~~

СЫР ПАРМЕЗАН DŽIUGAS
40%, 240 г

–15%**

69,99 ~~82,90~~

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ «Д»
песочный, 350 г

Лия Пашкевич, технолог фабрики-производителя

Мы готовим наш лимонный пирог по старинным семейным традициям: под нежным песочным тестом скрывается натуральная начинка из лимона с легкой, цитрусовой кислинкой. Пирог так и тает во рту – сладкоежки будут в восторге! К тому же, он еще и полезный, ведь в нем много витамина С!

–40%**

29,99 ~~49,99~~

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ «ЗНАТНЫЕ»
в асс.: рожки, букатини, спагетти квадратные №7, 450 г

–30%**

179,90 ~~257,90~~

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»
«Мясницкий ряд», вар., в/у, 500 г

–31%**

54,99 ~~79,90~~

ВОДА «ДЖЕРМУК»
мин., газ., п/б, 1 л

ЧТО ДЕЛАЮ Я?

1. В миске смешай 3 яйца с молоком, хорошо взбей с помощью вилки, а потом добавь кусочки колбасы и тертый сыр. Вылей получившуюся смесь в формочки с макаронами.
2. Попроси маму поставить корзиночки в духовку на 5 минут. Засеки по часам! Затем пусть вытащит их, разобьет в серединку каждой корзиночки яйцо и вернет обратно в духовку еще на 5 минут.
3. Кусочки сосисок соедини, чтобы получился «сапожок». Закрепи его зубочисткой, нарисуй «мех» с помощью майонеза и укрась сапожком каждую корзиночку.

ЧТО ДЕЛАЕТ МАМА?

1. Макароны-перья (100 г) отварите до готовности и выложите в формочки для кексов, застеленные пекарской бумагой.
2. Колбасу (150 г) порежьте мелкими кубиками, сыр (80 г) натрите на терке.
3. Сосиски (2 шт.) нарежьте на 6 одинаковых кусочков, у каждого обрезав один кончик под углом 45 градусов.
4. Подготовьте 6 яиц и 50 мл молока.
5. Разогрейте духовку до 180 °С.

ПОДАРИТЕ МНЕ, ПОЖАЛУЙСТА...

Как исполнить самые сладкие мечты каждого малыша? Подойдет карамель на палочке, нежный торт или конфеты, которыми так весело шуршать рядом с рождественской елкой.

–50%**

9,99 ~~19,99~~

КАРАМЕЛЬ НА ПАЛОЧКЕ
«Конфитрейд», 15 г

1+1

79,50[1] ~~159,00~~

ПЛОМБИР КРЕМ-БРЮЛЕ
«Чистая Линия», брикет, 200 г

[1] цена за 1 шт. при покупке 2 шт. единовременно

–30%**

25,99 ~~37,90~~

ПРЯНИК ТУЛЬСКИЙ
«Ясная поляна», с вар. сгущенкой, 140 г

ВАФЛИ «КАПРИЧЧИО»
с шок. начинкой, «Коломенское», 220 г

–40%**
36,99
~~61,99~~

–30%**
199,90
~~285,90~~

КОНФЕТЫ «А. КОРКУНОВ»
ассорти, кор., 190 г/192 г

ПРОФИТРОЛИ MIREL
с пломбирным кремом, 180 г

–30%**
69,99
~~99,99~~

НАПИТОК «АЛАЗАНИ»
в асс.: тархун, барбарис, груша, с/б, 0,5 л

–20%**
24,99
~~31,90~~

НАПИТОК PEPSI
б/а, п/б, 2,25 л

–30%**
74,99
~~107,90~~

ШОКОЛАД MILKA
в асс.: молочный с малиной, молочный, молочный с миндалем, 85 г

НОВИНКА
89,99

ОТКРОЙТЕ НОВЫЙ ВКУС!

Молочный или темный? Не спорьте о вкусах! Лучше насладитесь новой Milka DarkMilk с высоким содержанием какао. В одной плитке объединились нежность альпийского молока и благородный аромат какао-бобов.

ИСПЕКИТЕ НЕОБЫЧНЫЕ ЗАВИТУШКИ

АДЖИКА
традиционная,
«Славянский дар»,
170 г

–40%**
39,99
~~66,90~~

1. Слоеное тесто (200 г) раскатайте до толщины в 5 мм и нарежьте длинными полосками.

2. Сыр (100 г) порежьте чуть более узкими полосками, чем тесто. Бекон (100 г) разрежьте пополам вдоль. Выложите на тесто сыр и бекон и перекрутите каждую полоску по спирали.

3. Выложите заготовки на противень. Смажьте взбитым яйцом (1 шт.) и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

«Что за чудесный рецепт?» — спросят ваши гости, когда вы достанете из духовки наши завитушки. Воздушное слоеное тесто, запеченный сыр и сочный бекон — это ли не идеальная закуска?

–30%**
69,99
~~99,99~~

МАСЛО «БЛАГО»
подсолнечное
раф., 1 л

–30%**
54,99
~~78,90~~

СЫР VIOLETTE
творожный сливочный, «Карат», 70%, 140 г

–25%**
89,99
~~119,99~~

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «МОРСКОЙ КОТИК»
премиум, нат., ж/б, 230 г

–30%**
119,90
~~171,90~~

СЫР GRÜNTÄLER
чили-паприка,
50%, нар., 150 г

БЕКОН «ПО-ЕГОРЬЕВСКИ»
«ЕКГФ», с/к, нар., 100 г

–40%**
89,99
~~149,99~~

ФИЛЕ ТРЕСКИ
отварное в желе,
«Меридиан», 200 г

–20%**
79,99
~~99,99~~

УДИВИТЕ БЛИЗКИХ забавными ДЕСЕРТАМИ

–40%**

34,99 ~~58,90*~~

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ LANDLIEBE
в асс.: клубника, черная смородина, 1,5%, п/б, 290 г

–25%**

104,90 ~~139,90*~~

СЛИВКИ «ДОМИК В ДЕРЕВНЕ»
стер., 20%, 480 г

КЕЙК-ПОПС

1. Приготовьте лимонный или апельсиновый кекс, следуя инструкции на упаковке.

2. Готовый кекс остудите и раскрошите руками или с помощью блендера. Крошки залейте питьевым йогуртом (250 мл) и перемешайте.

3. Руками слепите из массы небольшие шарики. Насадите их на бамбуковые палочки и отправьте в холодильник на 30 минут.

4. На водяной бане растопите горький, белый или молочный шоколад (200 г). Обмакните каждый кейк-попс в шоколад, а затем украсьте по своему вкусу кондитерской посыпкой, коксовой стружкой или дробленными орехами. Верните в холодильник еще на 30 минут.

5. Если вы хотите разрисовать ваши пирожки глазурью или покрыть мастикой, дождитесь, когда шоколад полностью застынет, а затем начинайте творить!

ЭТО ВАША РУБРИКА!

«Рецепты хозяйки» — это рубрика, в которой мы хотим рассказать о ваших любимых блюдах, семейных кулинарных секретах и хитростях. Наш журналист будет заглядывать в магазины сети «Дикси», чтобы записать ваши рецепты, а затем опубликовать их в нашем кулинарном каталоге.

–30%**
159,90
228,90

ЧАЙ TESS PLEASURE
черный с доб., пак, 100 х 1,5 г, 150 г

–20%**
134,90
168,90

ЧАЙ «КОРОНА РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ»
крупнолистовой, 200 г

Надежда Борщева,
Москва

«Кейк-попс — это пирожки на палочке. Такой забавный и вкусный десерт очень любят в нашей семье. Готовлю их я, а украшаем все вместе шоколадом, глазурью или посыпками. Поставишь их на стол — и сразу чувствуешь праздничное настроение.»

КОФЕ PAULIG PRESIDENTTI
мол., в/у, 250 г

–30%**
239,90
342,90

КОФЕ NESCAFE GOLD
раст., м/у, 150 г

–40%**
239,90
399,90

КЕКС «ПЕЧЕМ ДОМА»
в асс.: апельсиновый, лимонный, п/п, 400 г

–40%**
34,99
58,90

ДАРИТЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ТЕПЛО

Когда хочется тепла, ничто не согреет лучше, чем забота и внимание близких людей. Подберите пенные, нежные и ароматные подарки для самых близких, чтобы они могли тепло провести множество зимних вечеров.

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:

АЛЕКСАНДР СТУЛИН
повар

ВИТАЛИЙ МУЗЫЧЕНКО
сомелье

–30%**
169,90 ~~242,90~~

ШАМПУНЬ SYOSS
Hair control, 500 мл

–30%**
169,90 ~~242,90~~

БАЛЬЗАМ SYOSS
Hair control, 500 мл

–30%**
129,90 ~~185,90~~

ШАМПУНЬ GLISS KUR
«Безупречно длинные», 250 мл

БАЛЬЗАМ GLISS KUR
«Безупречно длинные», 200 мл

–30%**
129,90 ~~185,90~~

НАБОР «СНЕЖНАЯ НЕЖНОСТЬ»
бальзам д/губ, 4,8 г + крем, 30 мл

–20%**
129,99 ~~162,90~~

КРЕМ KAMILL CLASSIC
для рук и ногтей, 100 мл

–50%**
72,99 ~~145,99~~

ПРОВЕДИТЕ КАНИКУЛЫ ВЕСЕЛО!

СЕГОДНЯ МЫ ВСЕ ВМЕСТЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО...

- Пойдем кататься на коньках
- Приготовим вкусный ужин
- Посмотрим любимый фильм
- Пойдем играть в снежки
- Почитаем книжки все вместе
- Приготовим горячий шоколад
- Пригласим в гости друзей

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Кроме магазинов г. Москва: ул. Шаболовка, д. 63, к. 1, ул. Серпуховский вал, д. 17, ул. Мытная, д. 52, ул. Мытная, д. 46, стр. 5, ул. Павла Андреева, д. 4, ул. Щипок, д. 2, ул. Валовая, д. 21, к. 125, ул. Новокузнецкая, д. 13, стр. 1, ул. Кожевническая, д. 7, стр. 1. Предложение действительно с 4 января по 17 января 2018 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 04.01.2018 г. по 17.01.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА И КАССОВЫЙ УЗЕЛ