

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



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% **

129⁹⁰
185⁹⁰

КНИГА «САМЫЕ
ЛУЧШИЕ СКАЗКИ»
в ассортименте



-30% **

74⁹⁹
107⁹⁰

НАПИТОК PEPSI
б/а, п/б, 2,25 л



-25% **

259⁹⁰
349⁹⁰

ТОРТ «УСЛАДОВ»
«Фисташковый
пломбир», 750 г



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

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



-25%**

49⁹⁹

66⁹⁰

ОЛИВКИ
MAESTRO
DE OLIVA
6/к, д/п, 170 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 форму.



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.

ФОРЕЛЬ
«КАРЕЛИАН»
с/с, х/к, 200 г



-40%**

199⁹⁰
~~333⁹⁰~~



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



-25%**

99⁹⁹
~~133⁹⁰~~

БАКЛАЖАНЫ
«ПИКАНТА»
печеные в томатном соусе, 520 г



-30%**

64⁹⁹
~~92⁹⁰~~

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ
VIP O'GOROD
зам., 800 г



-20%**

119⁹⁰
~~149⁹⁰~~

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



-30%**

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



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 °C 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-marshмеллоу (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%**

34⁹⁹ ~~43⁹⁰~~



МУКА «МАКФА» ПШЕНИЧНАЯ
в/с, 1 кг

ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ
Dr. Oetker, розовая, 100 г



-25%**

39⁹⁹ ~~53⁹⁰~~

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



-25%**

19⁹⁹ ~~26⁹⁰~~

МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ
Anchor, 82%,
180 г



-30%**
119⁹⁰
171⁹⁰



КОФЕ
MACCOFFEE
GOLD
раств., с/б, 100 г

² цена за 1 шт. при покупке
2 шт. одновременно



КОКТЕЙЛЬ
«ДЖАЗ»
орехи
и сухофрукты, 50 г

¹ цена за 1 шт. при покупке
3 шт. одновременно

2+1
53²⁷
79⁹⁰



КОФЕ
JACOBS
MONARCH
раств., с/б,
95 г

-30%**
199⁹⁰
285⁹⁰



1+1
109⁹⁰
219⁹⁰





-15%**

69⁹⁹ 82⁹⁰

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%**

29⁹⁹ 49⁹⁹



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



-31%**

54⁹⁹ 79⁹⁰

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%**

9⁹⁹ ~~19⁹⁹~~

КАРАМЕЛЬ
НА ПАЛОЧКЕ
«Конфитрейд»,
15 г

НАПИТОК
PEPSI
6/а, п/б,
2,25 л



-30%**

74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



-30%**

25⁹⁹ ~~37⁹⁰~~

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

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



-40%**

36⁹⁹
~~61⁹⁹~~



-30%**

199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

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

ПРОФИТРОЛИ MIREL
с пломбирным кремом,
180 г



-25%**

67⁹⁹
~~90⁹⁰~~

ТОРТ «ФИЕСТА»
«Академия вкуса»,
660 г



-25%**

179⁹⁰
~~239⁹⁰~~

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

НОВИНКА

89⁹⁹



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.



СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

ГОТОВИМ ЗАКУСКИ С ПРАЗДНИЧНЫМ ВКУСОМ

ВИНО EL COPERO

ИСПАНИЯ

кр. п/сух., 12%, 0,75 л

-25%**

259⁹⁰
349⁹⁰



Яркое солнце и побережье Средиземного моря – в Валенсии есть все, что необходимо, чтобы вырастить сочный виноград с богатым вкусом. Вина из него падают терпкие и изысканные.

ВКУС И АРОМАТ

Легкий фруктовый аромат и округлый, чуть сладковатый вкус с оттенками красных ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Молодое полусухое вино — прекрасный способ начать ужин. Подавайте к нему легкие закуски из сыра и морепродуктов.

Виталий Музыченко,
сомелье винного дома



Средиземноморский мусс

1. В чаше блендера смешайте печень трески (200 г), творожный сыр (100 г), цедру и сок половины лимона и горчицу (1 ч. л.). Взбейте до однородности.
2. Зеленый лук (пара перьев) измельчите и добавьте к муссу. Подавайте с крекерами или хлебцами.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЛЯ КОКТЕЙЛЬНОГО ВЕЧЕРА



РОМ
CAPTAIN
MORGAN
SPICED
GOLD
0,5 л

-30%**

759⁹⁰
1085⁹⁰

КОНЬЯК
«СТАРЫЙ
КЕНИГСБЕРГ»
4 года, 40%,
0,5 л



-30%**

479⁹⁰
685⁹⁰

ВИСКИ
WHITE
HORSE
купаж.,
40%,
0,5 л



-30%**

599⁹⁰
857⁹⁰



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

-30%**

54⁹⁹
78⁹⁰



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

-25%**

89⁹⁹
119⁹⁹

ДЛЯ ВЕЧЕРИНКИ-ФУРШЕТА

ВИНО
CASTILLO
VINELDON
ИСПАНИЯ
в асс.:
риоха
кр. сух.,
риоха
бел. сух.,
0,75 л



-25%**

279⁹⁰
373⁹⁰

ВИНО
MARQUIS
D'ALBAN
ФРАНЦИЯ
в асс.: бордо
кр. сух.,
бордо бел.
сух., 12%,
0,75 л



-30%**

279⁹⁰
399⁹⁰

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИСПЕКИТЕ НЕОБЫЧНЫЕ ЗАВИТУШКИ



АДЖИКА
традиционная,
«Славянский дар»,
170 г

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 °C духовку на 10 минут.



-40% **

39⁹⁹

66⁹⁰



«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?

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



-25%**

89⁹⁹
~~119⁹⁹~~



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

-30%**

119⁹⁰
~~171⁹⁰~~



МАСЛО «БЛАГО»
подсолнечное
рафинированное, 1 л

-30%**

69⁹⁹
~~99⁹⁹~~

-30%**

54⁹⁹
~~78⁹⁰~~



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

-30%**

119⁹⁰
~~172⁹⁰~~



СЕРВЕЛАТ
«ЕВРОПЕЙСКИЙ»
«Дым Дымыч»,
п/к, в/у, 350 г



РЕЦЕПТЫ ХОЗЯЙКИ

УДИВИТЕ БЛИЗКИХ забавными ДЕСЕРТАМИ



-40% **

34⁹⁹
58⁹⁰

КЕКС «ПЕЧЕМ ДОМА»

в асс.: апельсиновый, лимонный,
п/п, 400 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 дроблеными 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!

-30%**

159⁹⁰
~~228⁹⁰~~



ЧАЙ TESS PLEASURE

черный с доб., пак, 100 x 1,5 г, 150 г

-30%**

239⁹⁰
~~342⁹⁰~~



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

-20%**

134⁹⁰
~~168⁹⁰~~



**ЧАЙ «КОРОНА
РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ»**
крупнолистовой, 200 г

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.



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
NESCAFÉ
GOLD**
раст., м/у, 150 г

-40%**

239⁹⁰
~~399⁹⁰~~

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% **

169⁹⁰
242⁹⁰

ШАМПУНЬ SYOSS
Hair control, 500 мл



-30% **

169⁹⁰
242⁹⁰

БАЛЬЗАМ SYOSS
Hair control, 500 мл



-30% **

129⁹⁰
185⁹⁰

ШАМПУНЬ
GLISS KUR
«Безупречно
длинные»,
250 мл

БАЛЬЗАМ
GLISS KUR
«Безупречно
длинные»,
200 мл



-30% **

129⁹⁰
185⁹⁰

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



-20% **

129⁹⁹
162⁹⁰

КРЕМ KAMILL
CLASSIC
для рук и ног-
тей, 100 мл



-50% **

72⁹⁹
145⁹⁹

ПРОВЕДИТЕ КАНИКУЛЫ ВЕСЕЛО!

Д

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

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл.. 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 магазине «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!

ДМ ДИКСИ
с 04.01.2018 г.
по 17.01.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ