

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

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% **

89⁹⁹

129⁹⁰



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

-25% **

259⁹⁰

349⁹⁰

ТОРТ «УСЛАДОВ»
«Фисташковый
пломбир», 750 г

Д

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 ”

Всего
за 20
минут

АЛЕКСАНДР СТУЛИН
шеф-повар



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

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 угощенье, 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-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%**

34⁹⁹
43⁹⁰



МУКА «МАКФА» ПШЕНИЧНАЯ
в/с, 1 кг

-25%**

39⁹⁹
53⁹⁰



ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ
Dr. Oetker, розовая, 100 г

-25%**

19⁹⁹
26⁹⁰



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

-30%**

119⁹⁰

171⁹⁰



МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ
Anchor, 82%,
180 г



-40%**

139⁹⁰

233⁹⁰

МАЛИНА
«ВОЛОГОДСКАЯ
ЯГОДА»
зам., 300 г



1+1

109⁹⁰

219⁰⁰

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

цена за 1 шт. при покупке 2 шт.
единовременно

2+1

53²⁷

79⁹⁰



КОКТЕЙЛЬ «ДЖАЗ»
орехи и сухофрукты, 50 г

-30%**

199⁹⁰

285⁹⁰

КОФЕ
JACOBS
MONARCH
раств., с/б,
95 г



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

-50%**

139⁹⁰

279⁹⁰

МОРОЖЕНОЕ
«ФИЛЕВСКИЙ
ПЛОМБИР»
в бумажном
пакете, 450 г





ДЕТСКАЯ КУХНЯ

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



РЕЦЕПТ ДЛЯ МОЕГО СОЛНЫШКА



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%**

264⁹⁰
353⁹⁰



СЫР
ПАРМЕЗАН
DŽIUGAS
40%, 240 г

-15%**

69⁹⁹
82⁹⁰



Лия Пашкевич,
технолог
фабрики-
производителя

Пирог песочный
ЛИМОННЫЙ

Д

льным лимоном
иссыпчатое тесто

350 г

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ «Д»
песочный, 350 г

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



-30%**

179⁹⁰
257⁹⁰

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

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?

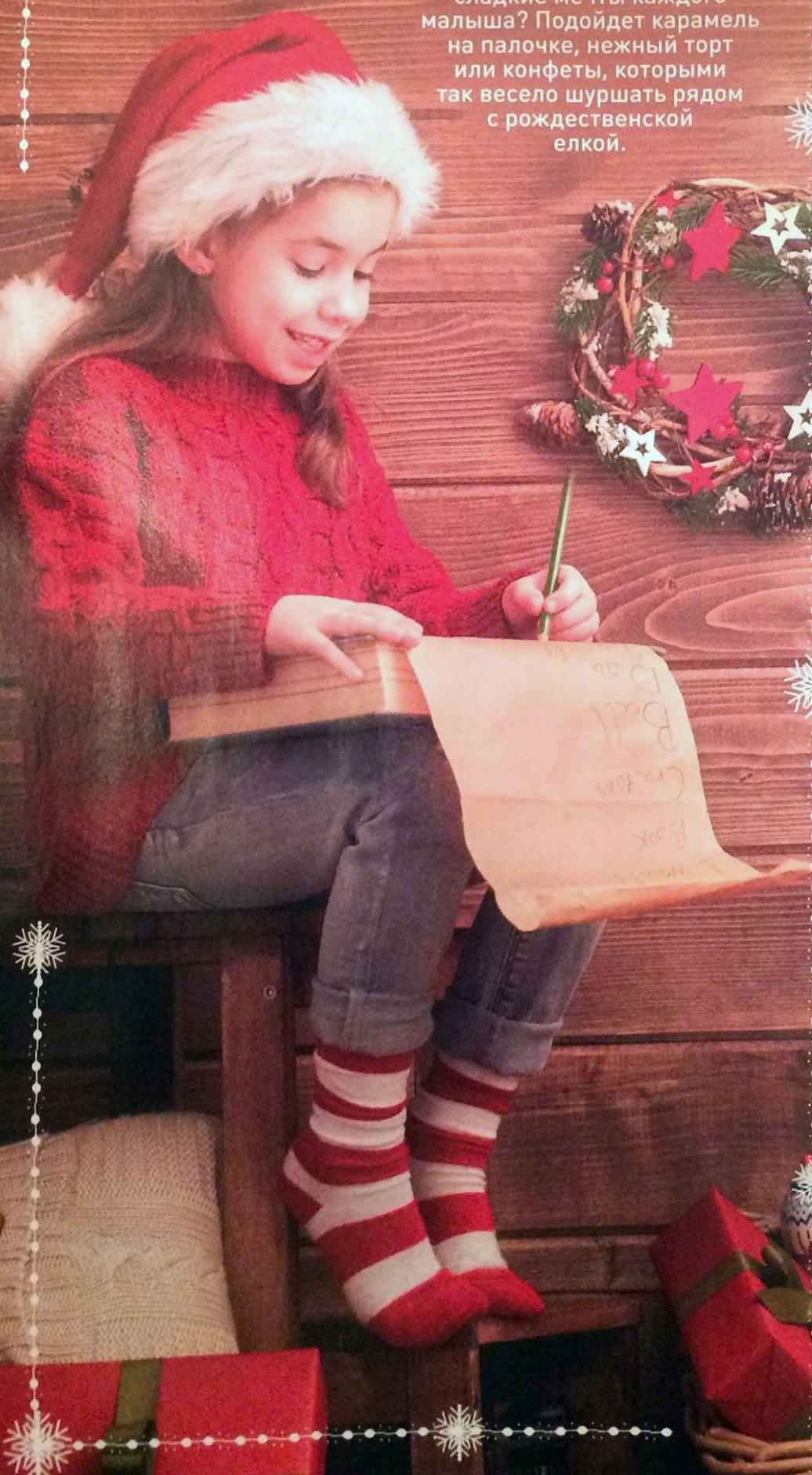
- В миске смешай 3 яйца с молоком, хорошо взбей с помощью вилки, а потом добавь кусочки колбасы и тертый сыр. Вылей получившуюся смесь в формочки с макаронами.
- Попроси маму поставить корзиночки в духовку на 5 минут. Засеки по часам! Затем пусть вытащит их, разобьет в серединку каждой корзиночки яйцо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

ЧТО ДЕЛАЕТ МАМА?

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

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
~~159 00~~

ПЛОМБИР
КРЕМ-БРЮЛЕ
«Чистая Линия»,
брюкет, 200 г
цена за 1 шт. при покупке 2 шт.
единовременно



-30%**

25 99
~~37 00~~

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

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



-40%**

36 99

61 99

ПРОФИТРОЛИ MIREL
с пломбирным кремом,
180 г



-30%**

69 99

99 99

-30%**

199 90

285 90

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



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



**НАПИТОК
PEPSI**
б/а, п/б,
2,25 л



**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.



СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

ГОТОВИМ ЗАКУСКИ С ПРАЗДНИЧНЫМ ВКУСОМ

ВИНО EL COPERO
ИСПАНИЯ
кр. п/сух., 12%, 0,75 л

-25%****259 ₽⁹⁰**349 ₽⁹⁰

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

Sредиземноморский лук

- 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.
- Зеленый лук (пара перьев) измельчите и добавьте к муссу. Подавайте с крекерами или хлебцами.

-30%**

54 ₽⁹⁹

78 ₽⁹⁰

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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЛЯ КОКТЕЙЛЬНОГО ВЕЧЕРА



РОМ
CAPTAIN
MORGAN
SPICED
GOLD
0,5 л

-30%**

**759 ₽
1085 ₽**

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

-30%**

**479 ₽
685 ₽**

ВИСКИ
WHITE
HORSE
купаж.,
40%,
0,5 л

-30%**

**599 ₽
857 ₽**



ТРЕСКА

ФИЛЕ-КУСОК
отварная в желе



-20%**

**79 ₽
99 ₽**

ФИЛЕ ТРЕСКИ

отварное в желе, «Меридиан», 200 г



ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ

натуралистич.
морской котик

Печень трески
«Морской котик»
премиум, нат., ж/б, 230 г

-25%**

**89 ₽
119 ₽**

ВИНО
CASTILLO
VINELDON
ИСПАНИЯ

в асс.:
риоха
кр. сух.,
риоха
бел. сух.,
0,75 л



ВИНО
MARQUIS
D'ALBAN
ФРАНЦИЯ

в асс.: бордо
кр. сух.,
бордо бел.
сух., 12%,
0,75 л



-25%**

**279 ₽
373 ₽**

-30%**

**279 ₽
399 ₽**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИСПЕКИТЕ НЕОБЫЧНЫЕ ЗАВИТУШКИ



МАСЛО «БЛАГО»
подсолнечное
раф., 1 л

АДЖИКА
традиционная,
«Славянский дар»,
170 г



-40%**
39⁹⁹
66⁹⁰

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

***** * * * *****

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«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?



ПИВО «БАЛТИКА»
РАЗЛИВНОЕ
5,3%, п/б, 1,5 л



ПИВО
BUDWEISER
BUDVAR
светлое,
с/б, 0,5 л

НИЗКАЯ
ЦЕНА
99.99



ПИВО
TUBORG GREEN
св., 4,6%, ж/б, 0,45 л х 4 шт.

-20%**
179.90
224.90



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

-40%**
89.99
149.99

ВОДКА
«МОРОША»
на минеральной
воде Карелии,
40%, 0,5 л



-25%**
259.90
349.90



ВОДКА
«БЕЛАЯ
БЕРЕЗКА»
40%, 0,5 л

-25%**
339.90
453.90

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



РЕЦЕПТЫ ХОЗЯЙКИ



-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»
стэр., 20%, 480 г

УДИВИТЕ
БЛИЗКИХ
забавными
ДЕСЕРТАМИ



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%**
159 ₽
228 ₽

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



-20%**
134 ₽
168 ₽

ЧАЙ «КОРОНА РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИИ»
крупнолистовой, 200 г

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



-30%**
239 ₽
342 ₽

КОФЕ NESCAFE GOLD
раст., м/у, 150 г



-40%**
239 ₽
399 ₽

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. ”

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



-40%**
34 ₽
58 ₽

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 МЫЗЧЕНКО
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

185⁹⁰

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



-20%**

129⁹⁹

162⁹⁰

КРЕМ KAMILL CLASSIC
для рук и ногтей, 100 мл

-50%**

72⁹⁹

145⁹⁹



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