

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

д

# ГЛАВНЫЙ ингредиент — ЛЮБОВЬ

С 1 ПО 14 ФЕВРАЛЯ



ИЩИТЕ ВНУТРИ:

АЛЫЙ ТОРТ: НЕВЕРОЯТНЫЙ  
ПРАЗДНИЧНЫЙ РЕЦЕПТ

РЕЦЕПТ ХОЗЯЙКИ:  
ХРУСТАЩИЕ СЫРНЫЕ СЕРДЕЧКИ

ИДЕИ ПОДАРКОВ  
ДЛЯ ПРИЗНАНИЯ В ЛЮБВИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ВИНО ИГРИСТОЕ  
MARTINI ASTI  
бел. сл., 7,5%,  
0,75 л

-30% \*\*

899<sup>90</sup>  
1299<sup>90</sup>



ШОКОЛАД MERCI СЕРДЦЕ  
250 г



ПОДУШКА-  
СЕРДЦЕ

-30% \*\*

199<sup>90</sup>  
285<sup>90</sup>



-30% \*\*

199<sup>90</sup>  
285<sup>90</sup>



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

# ИСПЕКИТЕ ПИЦЦУ С ГОРЯЧИМ СЕРДЦЕМ

Влюбленная пицца



Всего  
за 20  
минут

ПИЦЦА «4 СЫРА» RISTORANTE  
Dr.Oetker, 340 г



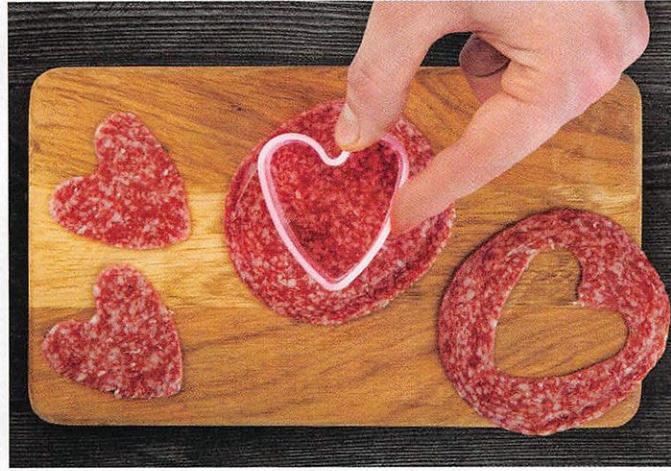
СЫР OLTERMANNI  
сливочный, 45%,  
нар., 130 г



СОУС DOLMIO ИТАЛЬЯНСКИЙ  
в асс.: традиционный,  
с ароматными травами, 210 г



Хотите влюбиться? Тогда обязательно попробуйте пиццу по нашему рецепту. Тонкое тесто с хрустящим краем, тягучий сыр, пикантные колбаски и богатый аромат итальянских трав. Перед таким угощением невозможно устоять.



**Рецепт:** ❤️ Начните с украшений и вырежьте из колбасы (100 г) и маслин (100 г) небольшие сердечки. Маслины для этого разрежьте по диагонали и соедините острыми уголками.

❤️ Готовую пиццу украсьте соусом (100 г), а сверху разложите заготовки из колбасы и маслин. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 10–15 минут.

**СЕРВЕЛАТ  
«КОРОЛЕВСКИЙ»  
«МД Бородина»,  
в/к, в/у, 320 г**



-50%\*\*

139 90  
279 90

**КОЛБАСА  
СВИНАЯ  
«Малахов-  
ский МК»,  
с/к, в/у, 300 г**



-40%\*\*

199 90  
333 90

**МАЙОНЕЗ  
«МАХЕЕВЪ»  
проводансаль  
с лимонным соком,  
67%, д/пак, 400 мл**

-30%\*\*

49 99  
71 90



-30%\*\*

299 90  
428 90



**МАСЛО  
ОЛИВКОВОЕ  
ITLV EXTRA  
VIRGIN  
с/б, 500 мл**



**СОУС НАРШАРАБ  
«Кинто», с/б, 245 г**

-20%\*\*

149 90  
187 90



**КОЛБАСА  
ВАРЕНАЯ  
«ДЫМОВ»  
п/а, 500 г**



-40%\*\*

169 90  
283 90



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

# ВЛЮБЛЕНЫ? ПРИГОТОВЬТЕ БЛИНЫ!



ШЕФ-ПОВАР  
АРТЕМ КНЯЗЕВ

*Рецепт:*

1. В миске разотрите сахар (20 г) с яйцом (2 шт.), не взбивая. В другой миске смешайте просеянную муку (130 г) и какао-порошок (30 г). Добавьте щепотку соли и постепенно введите сухие ингредиенты в яичную смесь.
2. Влейте молоко (250 мл), постоянно помешивая, а затем добавьте растопленное масло (30 г) и экстракт ванили (0,5 ч. л.) и красный пищевой краситель (3 капли) или свекольный сок (30 мл). Из получившегося теста испеките блинчики.
3. Выложите торт, промазывая слои шоколадным кремом маскарпоне (500 г). Верхний блин украсьте вареньем (100 г) и ягодами клубники.

Всего  
**за 40**  
минут

Блинный  
торт



**СОВЕТ:**

Чтобы получить красивый эффект «лепестков», подержите блинчики на сковороде чуть дольше, чтобы их край стал зажаристым и хрустящим.

Масленица совпала с Днем всех влюбленных? Это отличный повод отметить два праздника сразу и приготовить алый блинный торт. Шоколадные блинчики, воздушный шоколадный крем — такой десерт точно оценят любители шоколада! А свежие ягоды клубники придадут вашему блюду легкую кислинку и очень эффектный вид.



-20%\*\*  
**69 99**  
87 90

СГУЩЕНКА «СССР»  
с сахаром, пэт,  
8,5%, 500 г



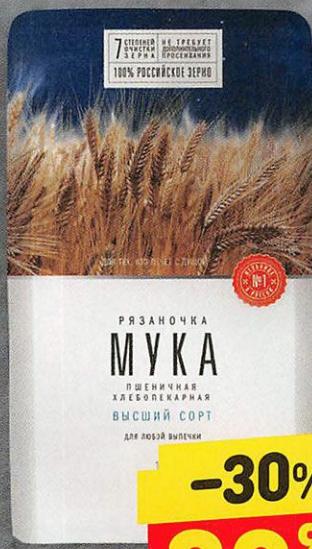
-41%\*\*  
**99 99**  
169 90

КЛУБНИКА HORETX  
зам., в темном шоколаде,  
100 г



-20%\*\*  
**49 99**  
62 90

МОЛОКО  
«ПРОСТОКВАШИНО»  
паст., 1,5%, 930 мл



-30%\*\*  
**29 99**  
42 90

МУКА «РЯЗАНОЧКА»  
пшеничная, в/с, 1 кг



-30%\*\*  
**99 99**  
142 90

ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ  
«Славянский дар», с/б, 420 г



-25%\*\*  
**11 99**  
15 99

МАРГАРИН  
«СЛИВОЧНИК»  
40%, 180 г



-40%\*\*  
**119 90**  
199 90

СЫР UNAGRANDE  
МАСКАРПОНЕ С ШОКОЛАДОМ  
50%, 180 г



НОВИНКА

Хотите попробовать что-нибудь новенькое?  
Отрежьте кусочек «Пая Вишня» и насладитесь ароматным шоколадным бисквитом и легким кремом-суфле. Приготовленный заботливыми руками кондитеров бренда Mirel, этот десерт порадует даже тех сладкоежек, которые следят за фигурой — ведь в нем всего лишь 245 килокалорий! Торты и пирожные компании Mirel, ставшей лидером продаж в 2016 году, любят подавать к чаю по всей России. Попробуйте и вы!

-30%\*\*  
**199 90**  
285 90

ПИРОГ  
«ПАЙ ВИШНЯ»  
Mirel, 550 г



ДЕТСКАЯ КУХНЯ

# ЛЮБИМ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ

Проведите День влюбленных рядом с самыми любимыми малышами. Например, стоя бок о бок на кухне, приготовьте что-нибудь невероятно вкусное и очень забавное. Наши булочки-собачки с зажаристыми сосисками почти как настоящие, а готовятся так просто, что справится и ребенок!



## ЧТО ДЕЛАЮ Я

- Для начала сделай собачек — соедини мордочку и голову с помощью зубочистки, а затем прикрепи их к телу.
- Внутрь булочки положи несколько колечек огурцов и помидоров, а сверху — сосиску. Не забудь полить кетчупом и горчицей!
- Теперь осталось только прикрепить собачкам ушки и лапки и сделать носы и глаза из маслин и сыра.



## СОБАЧКИ-СОСИСКИ

### ЧТО ДЕЛАЕТ МАМА

- Подготовьте основу — две булочки надрежьте вдоль. У двух других булочек обрежьте кончики — из них получатся головы и морды, а из оставшейся части вырежьте уши и лапки.
- Сделайте украшения: нос, зрачки и брови из маслин, а белки из сыра.
- Маринованные огурцы (2 шт.) и помидоры (1 шт.) нарежьте колечками, сосиски (2 шт.) немного обжарьте.



МАСЛО  
СЛИВОЧНОЕ  
«Милава»,  
82,5%, 180 г

-25%\*\*

109 90  
146 90



-40%\*\*

139 90  
233 90

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ  
«Черкизово», ц/о, 500 г

ОГУРЧИКИ  
СОЛЕНЫЕ  
«Валдайский  
погребок»,  
720 мл

-20%\*\*

69 99  
87 90



-25%\*\*

199 90  
266 90

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



НАПИТОК  
COFFEE COLA  
6/а, ж/б,  
0,25 л

1+1

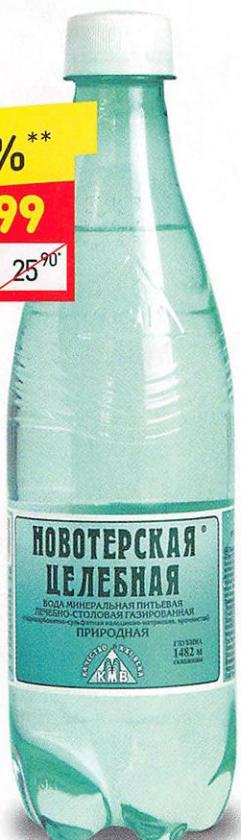
24 50'  
49 00'

<sup>1</sup> цена за 1 шт. при покупке  
2 шт. единовременно

-30%\*\*

17 99  
25 90'

ВОДА  
МИНЕРАЛЬНАЯ  
«НОВОТЕРСКАЯ  
ЦЕЛЕБНАЯ»  
п/б, 0,5 л



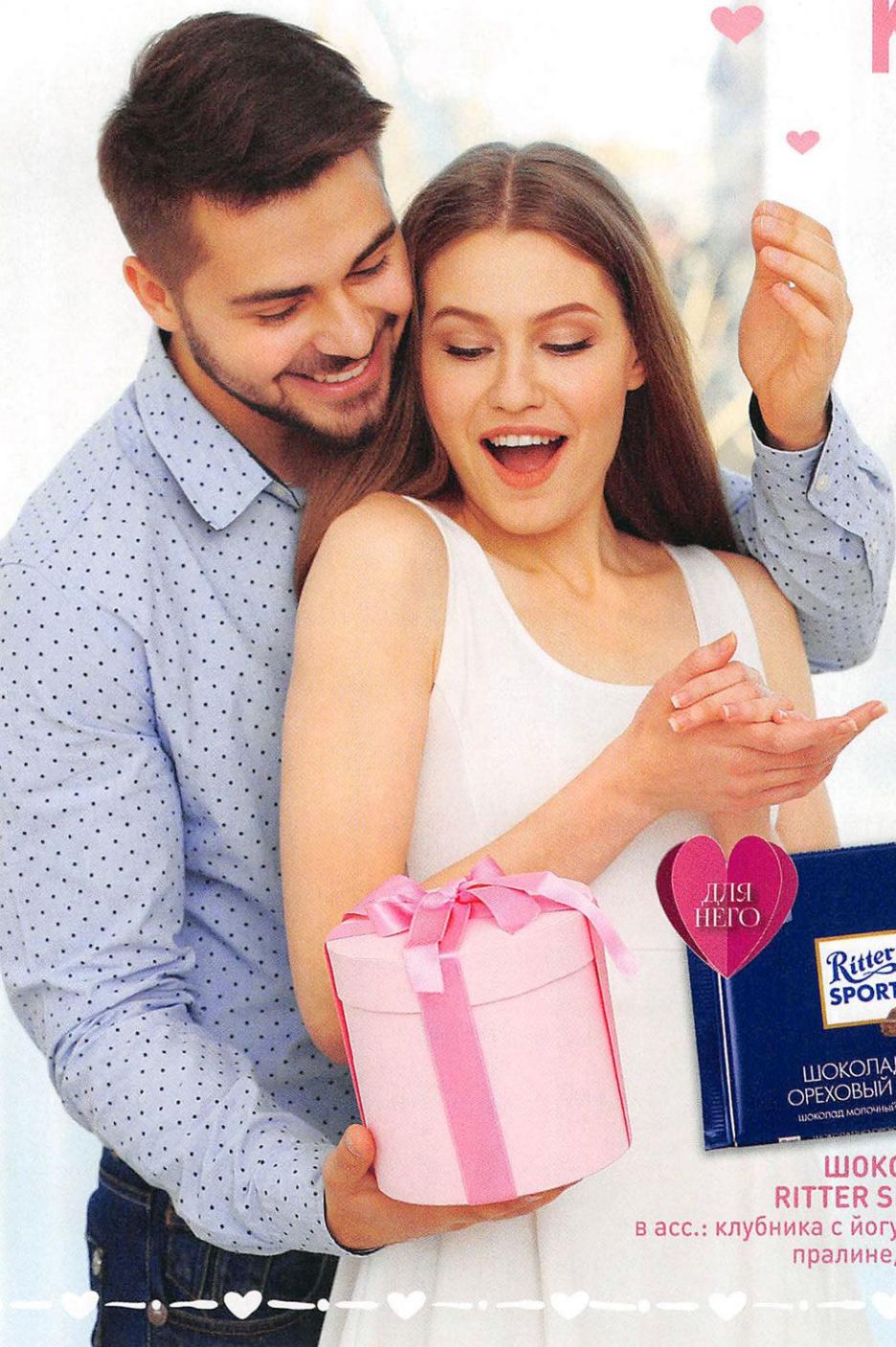
-25%\*\*

29 99  
39 99

НАПИТОК  
«СТАРЫЕ  
ТРАДИЦИИ»  
в асс.: лимонад,  
дюшес, тархун,  
б/а, газ., с/б, 0,5 л

 ПО СЕЗОНУ

# ШОКОЛАДУ КАЖДЫЙ РАД!



Сладости, пожалуй,  
самый лучший подарок.  
Подойдут к любому  
празднику, понравятся  
и детям, и взрослым,  
и всегда всем поднимут  
настроение. А главное,  
такой вкусной  
радостью всегда  
хочется поделиться!

ДЛЯ НЕГО

ДЛЯ НЕЕ

**-30%\*\***  
**69 99** ₽  
99 99 ₽

ШОКОЛАД  
RITTER SPORT  
в асс.: клубника с йогуртом,  
пралине, 100 г

КОФЕ  
BUSHIDO  
ORIGINAL  
раств.,  
с/б,  
100 г



**-30%\*\***  
**389 90** ₽  
557 90 ₽



**-25%\*\***  
**299 90** ₽  
399 90 ₽

КОФЕ TCHIBO  
FAMILY  
зерн., 500 г



**-30%\*\***  
**59 99** ₽  
85 99 ₽

ЧАЙ CURTIS  
в асс.: Fresh Mojito,  
20 пак. х 1,7 г, 34 г,  
Isabella Grape, 20  
пак. х 1,8 г, 36 г



-30%\*\*

**27 99**

39 99

ВАФЛИ ВЕНСКИЕ  
«АКУЛЬЧЕВ»  
с земляникой, 100 г



-25%\*\*

**129 90**

173 20

КОНФЕТЫ  
RAFFAELLO  
90 г



-30%\*\*

**139 90**

199 90

ПЕЧЕНЬЕ  
LOVE IS  
сдобное, с шоколадом,  
ж/б, 150 г



-25%\*\*

**289 90**

389 90

ТОРТ «СМЕТАНИН  
МЕДОВЫЙ»  
Mirel, 650 г



-30%\*\*

**199 90**

285 90

ШОКОЛАД MERCI  
сердце, 250 г



-30%\*\*

**42 99**

61 99

МИНИ-КРУАССАНЫ  
AMELIE

в асс.: ваниль, шоколад,  
200 г



Немченинова  
Наталья  
технолог  
АО «СМАК»

Что вы почувствуете,  
открыв упаковку с нашим  
десертом? Запах свежевы-  
печенного, будто бы только  
что из печи, круассана!  
С самого первого кусочка  
вы ощутите, какое воздуш-  
ное и легкое наше тесто —  
ведь мы доверяем только  
технологии натурального  
брожения. Более 1/3 кру-  
ассана занимает нежная  
начинка — за этим следят  
наши технологии! А сохра-  
нить его мягким и свежим  
нам удается благодаря  
специальной надежной  
упаковке.

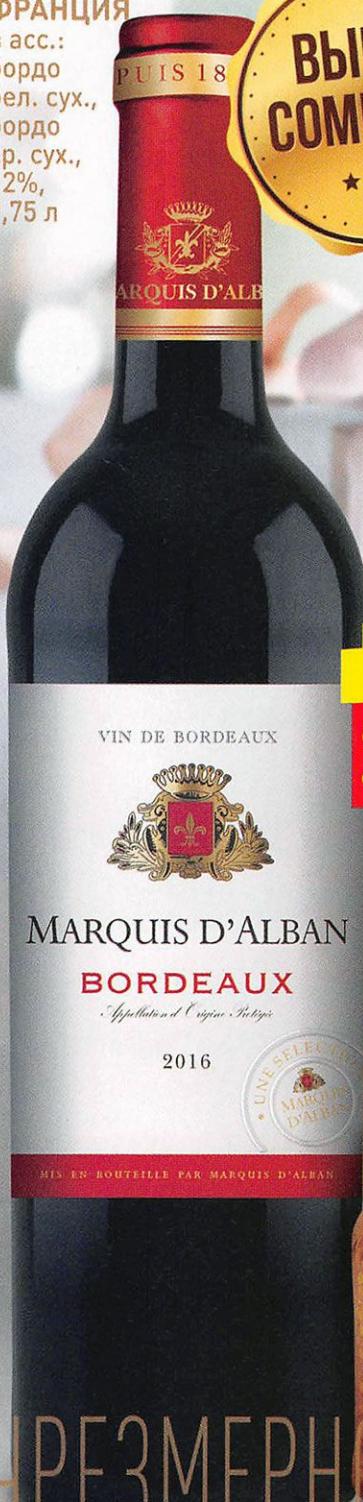


СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

# Готовим закуски

ВИНО  
MARQUIS  
D'ALBAN  
ФРАНЦИЯ

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



**-30% \*\***  
**299 ₽**  
~~428 ₽~~



**-30% \*\***  
**69 ₽**  
~~99 ₽~~

ГОРЧИЦА  
ФРАНЦУЗСКАЯ  
Kamis, с/б, 185 г

Бордо – признанный центр мирового виноделия. Здесь не только чтят винодельческие традиции, производя знаменитые французские кадиные сабиньон и мерло, но и создают новые винные тренды.

## ВКУС И АРОМАТ

Красное вино обладает ярким ароматом черных ягод. Ноты черноплодной рябины и сушеным чернике легко почувствовать и в послевкусии. Белое вино отличает аромат смородины и крыжовника и сухой вкус с легкой, нежной кислинкой.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавайте вина с легкими закусками из мяса и морепродуктов. Подойдут нежные муссы с основой из творожного сыра или паштета.

Виталий Музыченко,  
сомелье винного дома



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

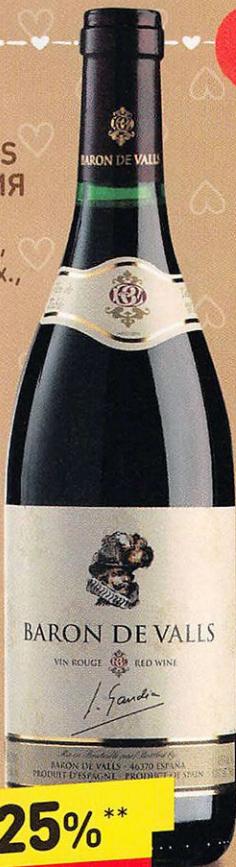
ВИНО  
СТОЛОВОЕ  
CANTI  
ИТАЛИЯ  
в асс.:  
шардоне  
бел. п/сух.,  
мерло  
кр. п/сух.,  
0,75 л



ВИННЫЙ  
НАПИТОК  
BOSCA  
ИТАЛИЯ  
в асс.:  
розе п/сл.,  
anniversary  
бел. п/сл.,  
7,5%, газ.,  
0,75 л



ВИНО  
BARON  
DE VALLS  
ИСПАНИЯ  
в асс.:  
кр. п/сух.,  
бел. п/сух.,  
11,5%,  
0,75 л



-30%\*\*  
**329 ₽  
471 ₽**

-40%\*\*  
**239 ₽  
399 ₽**

-25%\*\*  
**299 ₽  
399 ₽**

ПРИПРАВА  
К ГЛИНТ-  
ВЕЙНУ  
И ПУНШУ  
традицион-  
ная, 10 г



-30%\*\*  
**34 ₽  
49 ₽**

-25%\*\*  
**119 ₽  
159 ₽**

-30%\*\*  
**899 ₽  
1299 ₽**



КРЕВЕТКИ  
В РАССОЛЕ  
«Меридиан»,  
180 г

ВИНО  
ИГРИСТОЕ  
MARTINI  
ASTI  
ИТАЛИЯ  
бел. сл.,  
7,5%, 0,75 л



### ДЬЯВОЛЬСКИЕ ЯЙЦА

1. Яйца (10 шт.) сварите вкрутую, разрежьте на половинки и вытащите желток.  
2. Половину желтков смешайте в чаше блендера с майонезом (60 г), творожным сыром (100 г), горчицей (10 г) и лимонным соком (1 ч. л.) и разбейте блендером до однородности. Выложите готовый мусс в яйцо и украсьте креветками (50 г).  
3. Вторую половину смешайте с паштетом (150 г) и сметаной (60 г), приправьте паприкой (0,5 ч. л.) и выложите в оставшиеся яйца с помощью пекарского рукава.



ИКРА ТРЕСКИ РАТЕ  
«Санта Бремор», ж/б,  
90 г

-30%\*\*  
**39 ₽  
57 ₽**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВЕРМУТ  
MARTINI  
BIANCO  
бел. сл., 15%,  
0,5 л



-25%\*\*  
**439 ₽**  
586 ₽

СОКИ ♥  
И НЕКТАРЫ  
SWELL  
в асс.: апельсино-  
вой, вишневый,  
гуава, 0,75 л



-50%\*\*  
**64 ₽**  
129 ₽



-40%\*\*  
**599 ₽**  
999 ₽



POM CAPTAIN  
MORGAN GOLD  
35%, 0,5 л



МОРС  
«ЧУДО-ЯГОДА»  
клюква-черника-  
ежевика, 0,97 л

СМЕШАЙТЕ  
ЛЮБОВНОЕ  
ЗЕЛЬЕ!



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Планируете романтический вечер или просто ужин с самыми близкими?  
Приготовьте особые коктейли в цветах праздника. Над названием можете  
пофантазировать сами, но нам нравится — «Любовное зелье»!

-25%\*\*

559<sup>90</sup>

746<sup>90</sup>



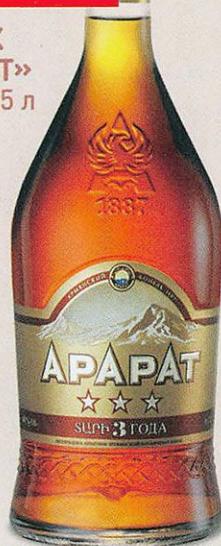
КОНЬЯК «СТАРЕЙШИНА»  
5 лет, 40%, 0,5 л

-30%\*\*

649<sup>90</sup>

928<sup>90</sup>

КОНЬЯК  
«АРАПАТ»  
3 года, 0,5 л



-40%\*\*

639<sup>90</sup>

1066<sup>90</sup>

ВИСКИ  
BELL'S  
ORIGINAL  
40%, 0,7 л



Рецепт: ♥ ·

1. Мандарины (3 шт.) и лимон (1 шт.) порежьте кружочками и выложите в чашу для пунша или другую большую стеклянную емкость. Гранат разберите на зерна и добавьте к фруктам. Сверху разложите кусочки льда и веточки розмарина.
2. Влейте в чашу ром Captain Morgan Gold (500 мл), апельсиновый (300 мл) и вишневый (350 мл) соки. Хорошо перемешайте и подавайте, разливая по стаканам.

-30%\*\*

99<sup>99</sup>

142<sup>90</sup>

ПИВО  
«ЭЛЬ  
МОХНАТЫЙ  
ШМЕЛЬ»  
5%, с/б, 1 л



-25%\*\*

259<sup>90</sup>

346<sup>90</sup>

ВОДКА  
«РУССКИЙ  
ЛЕД»  
40%, 0,5 л



-30%\*\*

339<sup>90</sup>

485<sup>90</sup>

ВОДКА  
«БЕЛЕНЬКАЯ  
ЛЮКС»  
40%,  
0,7 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



РЕЦЕПТЫ ХОЗЯЙКИ

# РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОКОРЕНИЯ СЕРДЕЦ

## Сырные сердечки

1. В каждом сердечке из моцареллы (300 г) сделайте надрез и вставьте в него по небольшому кусочку грудинки (50 г).
2. Обваливайте сердечки сначала в муке (15 г), затем во взбитом яйце (1 шт.), а потом в панировочных сухарях (100 г), смешанных с паприкой (10 г). Обжарьте во фритюре до золотистого цвета.



ШАМПИНЬОНЫ  
Lutik, целие, ж/б,  
425 мл



МОЦАРЕЛЛА ДЕТСКАЯ  
«СЕРДЕЧКИ»  
Unagrande, 50%, 125 г



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



ГРУДИНКА  
«МД БОРОДИНА»  
в/к, в/у, 400 г

ГОТОВОЕ БЛЮДО  
«ФОНДЮ ЭМЕНТАЛЬ»  
«4 сезона», 600 г



ТОМАТНАЯ ПАСТА «ПОМИДОРКА»  
с/б, 270 г

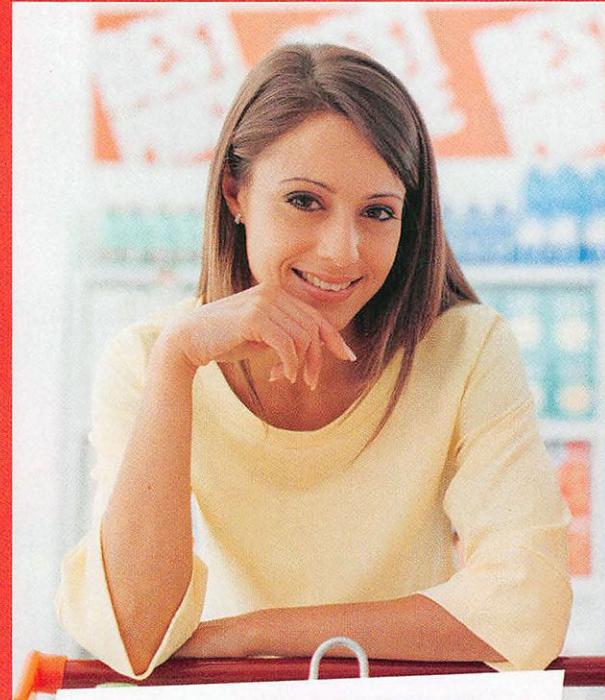


ВОДА «СВЯТОЙ ИСТОЧНИК»  
н/газ, 1,5 л х 4



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.



СВЕТЛАНА ЩЕРБАКОВА,  
Москва

“ Мы с мужем на каждый праздник пытаемся делать друг другу пусть и небольшие, но приятные сюрпризы. В этом году я решила приготовить сырные сердечки в панировке. Обязательно попробуйте — такая закуска растопит любое сердце! ”



ЧАЙ  
ЧЕРНЫЙ  
RICHARD  
ROYAL  
HEART  
ж/б, 30 г

# ПОДАРКИ с любовью

Приятным подарком на 14 февраля может стать буквально что угодно. Главное — придумать правильное пожелание. Часы? Подарите их, чтобы считать минуты до следующей встречи. Подушка подойдет для сладких грез о любимом. А магниты помогут объяснить, насколько сильно вас тянет к любимому человеку.

ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША  
И ГЕЛЬ-ШАМПУНЬ  
LE PETIT MARSEILLAIS  
в асс.: клубника Прованса,  
шафран и красный апельсин,  
250 мл

-30% \*\*

**99 99**

142 70

-30% \*\*

**89 99**

128 70

ПОДУШКА  
«СЕРДЦЕ»

ЧАСЫ НАСТЕННЫЕ  
«ВАЛЕНТИН»

МАГНИТЫ  
«ВАЛЕНТИН»



-30% \*\*

**199 90**

285 70



-30% \*\*

**199 90**

285 70



-30% \*\*

**69 99**

99 99



ДОСКА  
РАЗДЕЛОЧНАЯ

-30% \*\*

**99 99**

142 70

-30% \*\*

**199 90**

285 70



ТАПОЧКИ  
ЖЕНСКИЕ

-30% \*\*

**99 99**

142 70

WITH ENOUGH  
COFFEE



NOTHING IS  
*impossible*

ИНТЕРЬЕРНАЯ  
ТАБЛИЧКА

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:



АРТЕМ  
КНЯЗЕВ  
шеф-повар



ВИТАЛИЙ  
МУЗЫЧЕНКО  
сомелье

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. Предложение действительно с 1 февраля по 14 февраля 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 присыпать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: [dixy-fb@dixy.ru](mailto:dixy-fb@dixy.ru). Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ

с 01.02.2018 г.

по 14.02.2018 г.

БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА  
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ