ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

ПОЗДРАВЬТЕ ЗАЩИТНИКОВ ОТЕЧЕСТВА

с 23 февраля

С 15 ПО 28 ФЕВРАЛЯ

–30%**

36,99 ~~52,90~~

ПИВО «ТВЕРДЫЙ ЗНАК» св., 4,8%, с/б, 0,45 л

–50%**

189,90 ~~379,80~~

СОСИСКИ «ПАПА МОЖЕТ» гриль-мастер «Останкино», п/о, 940 г

–30%**

499,90 ~~714,90~~

МАШИНКА ДЛЯ СТРИЖКИ

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

ЧТО ПОДАРИТЬ? САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА»!

ГОТОВИМ БУТЕРБРОДЫ С ПАПИНЫМ ПОРТРЕТОМ

РЕЦЕПТ РУМЯНЫХ ПОСТНЫХ РАССТЕГАЕВ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

Порадуйте ВКУСНЫМ ПОДАРКОМ!

-40%**

169,90 ~~283,20~~

ГРУДИНКА «СТОЛИЧНАЯ»
«Ближние горки»,
к/в, в/у, 350 г

-50%**

139,90 ~~279,80~~

КАРБОНАД «СЛАВЯНСКИЙ»
«Великолукский мясокомбинат»,
в/к, 300 г

-56%**

109,90 ~~249,80~~

БЕКОН «ВЕНГЕРСКИЙ»
«Велком», в/к, в/у,
нар., 200 г

Что порадует любого мужчину в его праздник? Вкусный подарок, в котором под слоем маринованных грибочков скрывается начинка из копченой грудинки, овощей и сыра. С нашим подробным рецептом создать такой праздничный салат вы сможете всего за 20 минут!

-31%**
39,99 ~~58,80~~

КУКУРУЗА «Д»
ж/б, 340 г/425 мл

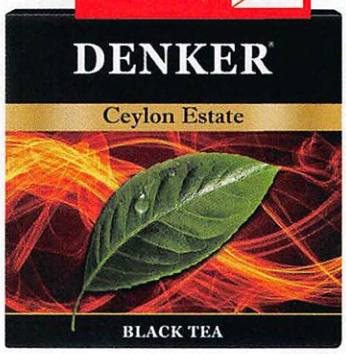
-33%**
29,99 ~~44,80~~

МАЙОНЕЗ «МОСКОВСКИЙ ПРОВАНСАЛЬ»
на перепелиных яйцах, 67%, д/пак, 220 мл

-37%**
119,90 ~~190,40~~

ГРУЗДИ ОТБОРНЫЕ
Lutik, с/б, 530 г/580 мл

-30%**
199,90 ~~285,60~~



ЧАЙ ЧЕРНЫЙ DENKER CEYLON ESTATE
100 пак. х 2 г

Рецепт

- Картофель (300 г), морковь (100 г) и яйца (3 шт.) отварите до готовности, очистите и нарежьте средними кубиками. Грудинку (100 г) и красный лук порежьте мелкими кубиками, сыр натрите (150 г).
- Соберите салат послойно: картофель, морковь, кукуруза (100 г), яйцо, грудинка, лук, сыр. Промажьте каждый слой тонкой сеточкой майонеза (60 г). Верхний слой украсьте маринованными грибами (150 г).

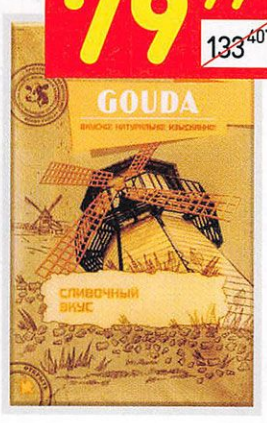
-24%**
49,99 ~~65,80~~

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ GRAND DI PASTA
в асс.: penne rigate (перья), spaghetti (спагетти), cavatappi (витки), 500 г

-25%**
59,99 ~~80,00~~

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ «ЧЕДДЕР БУРГЕР»
45%, 200 г

-40%**
79,99 ~~133,40~~



СЫР ГАУДА «ЗОЛОТО ЕВРОПЫ»
45%, нар., 150 г

-30%**
124,90 ~~178,50~~

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ «ГОРОД СЫРА»
копченый гурманский, 40%, 400 г

-30%**
169,90 ~~242,80~~

СОУС CLASSIC PESTO
Filippo Berio, с/б, 190 г

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

НАПЕКИТЕ НА ПРАЗДНИК РАССТЕГАЕВ

Наш шеф Артём Князев знает, как приготовить сытно и аппетитно даже постные блюда. Только посмотрите на золотистые бока этих расстегаев! А под тестом скрывается такая нежная начинка из белой рыбы, что эти пирожки точно станут самым приятным, вкусным и запоминающимся подарком.

–17%**

74,99 ~~90,40~~

МАСЛО «БЛАГО»
смесь оливкового и подсолнечного, 1 л

АРТЁМ КНЯЗЕВ
шеф-повар

Рецепт:

1. Для постного теста: в теплой воде (150 мл) растворите дрожжи (10 г) с сахаром (1 ч. л.) и солью (0,5 ч. л.), тщательно перемешайте. Не переставая мешать, всыпьте муку (400 г) и постепенно влейте растительное масло (80 мл). Вымесите эластичное упругое тесто и оставьте его на 1 час в теплом месте.

2. Для начинки: смешайте отваренный до полуготовности рис (100 г) с порезанной на кусочки рыбой (550 г). Добавьте рубленый укроп (1 веточка) и горошек (50 г), приправьте солью и перцем.

3. Тесто разделите на кусочки, скатайте их в шарики, а затем раскатайте в лепешки 7–9 см в диаметре. На середину каждой выложите начинку. Защипните уголки, оставив в середине окошко. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.

Совет

Если начинка кажется вам слишком сухой, то после выкладывания пирожков на противень добавьте в каждую дырочку по ложке рыбного или овощного бульона.

Продукты к постному столу

-20%**
39,99
50,00

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ «ОВОЩНАЯ СЕМЕЙКА»
ж/б, 425 мл

-26%**
25,99
35,20

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ
по-сахалински, «Мачехин», п/б, 250 г

-30%**
179,90
257,00

ВАРЕНИКИ «СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»
с картошкой и зеленью, 800 г

-33%**
99,99
149,30

СМЕСЬ «ВИТАМИН»
овощи гриль с итальянскими травами, «Мираторг», 400 г

-26%**
48,99
66,30

ПЕЧЕНЬЕ «ЮБИЛЕЙНОЕ»
постное, 313 г

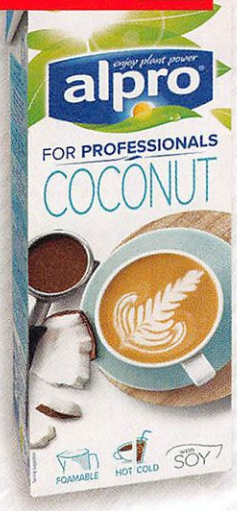
-32%**
14,99
22,10

КАША «БЫСТРОВ»
овсяная, в асс.: малина, лесная ягода, 40 г

-27%**
119,90
164,30

МЯСО ПАЛТУСА
«Полар», порционное с/м, 400 г

-37%**
169,90
269,70

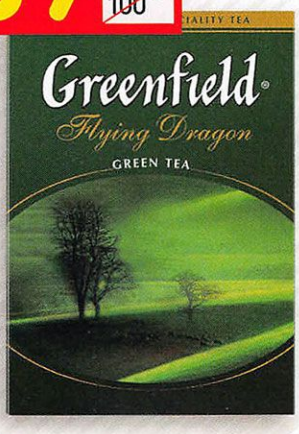


НАПИТОК КОКОСОВЫЙ
Professionals, Alpro, 1 л

-31%**
39,99
58,00

ПЕЧЕНЬЕ «ПОСТНОЕ»
затяжное «Любятово», 300 г

-30%**
69,99
100,00



ЧАЙ GREENFIELD FLYING DRAGON
зеленый, 100 г

ПАПА, поздравляю!

–30%**
159,90 ~~228,50~~

СЫР «ЛАРЕЦ»
с грецкими орехами,
50%, 255 г

–50%**
99,99 ~~200,00~~

СЫР UNAGRANDE BUONA МОЦАРЕЛЛА
для сэндвичей, 45%, 200 г

–30%**
199,90 ~~285,60~~

КОЛБАСА «МОСКОВСКАЯ»
«Черкизово», в/к, в/у, 500 г

ЧТО ДЕЛАЕТ мама?

Подготовьте все ингредиенты. Вырежьте лица из сыра, рты из болгарского перца, носы из моркови, а глаза и брови из маслин.

Для одного бутерброда вырежьте очки из огурца, для второго — усы из колбасы и волосы из морковки.

ЧТО ДЕЛАЮ я?

На два кусочка хлеба положи по колечку колбасы и сыра. В один из бутербродов добавь лист салата. Накрой оба бутерброда кусочками хлеба. Теперь пора украшать!

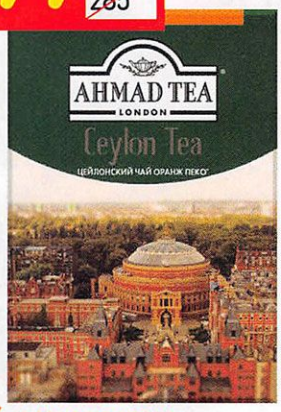
Бутерброд 1: сделай глаза из маслин, нос из морковки, рот из перца. В конце не забудь надеть очки из огурцов.

Бутерброд 2: прикрепи глаза и брови из маслин, нос из помидора черри, рот из перца и усы из колбасы. Между кусочками хлеба закрепи морковку, сделав веселую прическу.

Папы разные нужны, папы разные — важны! Чтобы напомнить им об этом, приготовьте забавные сэндвичи с папиным портретом. Воспользуйтесь одним из наших рецептов или придумайте и добавьте детали сами, чтобы добиться вкусного портретного сходства.

–30%**

199,90 285,60



ЧАЙ AHMAD TEA CEYLON
крупнолистовой, 200 г

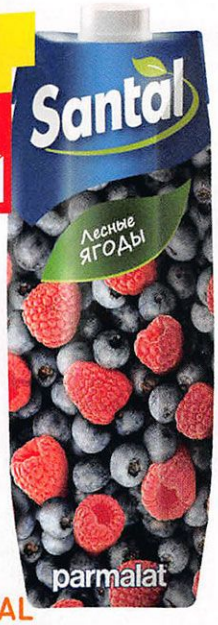
–22%**

24,99 32,10

СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ
«Ростагроэкспорт», в асс.: ванильный, с изюмом, 16,5%, ф/пак, 90 г

–28%**

64,99 90,30



НАПИТОК SANTAL
в асс.: красный гранат, лесные ягоды, сицилийский апельсин, 1 л

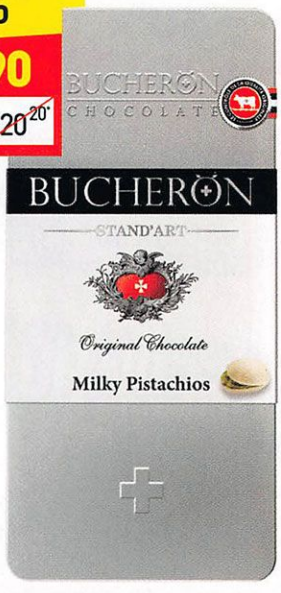
1+1

29,95[1] 59,90

ВАФЛИ «МОЕ ОБОЖАНИЕ»
сливочные «Коломенское», 150 г

–41%**

129,90 220,20



ШОКОЛАД BUCHERON
в асс.: горький, молочный с фисташками, 100 г

1+1

72,00[1] 144,00

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

ТОРТ «ШОКОЛАДНИЦА»
вафельный, 270 г

–22%**

24,99 32,10

НОВИНКА

Начните свой день с нового «Bio Баланс». Содержащиеся в нем пребиотики и пробиотики помогают контролировать ваш аппетит. Высокое содержание белка позволит вам всегда оставаться в тонусе, а малое количество калорий — легко следить за фигурой.

ТВОРОГ МЯГКИЙ «BIO БАЛАНС»
в асс.: злаки-семена льна, 0,3%, злаки-сушеные ягоды, 0,2%, 130 г

ПО СЕЗОНУ

ПОДАРКИ ГЕРОЯМ БОЛЬШИМ... И МАЛЕНЬКИМ!

-30%**
349,90 499,90

БТР

ДЛЯ МЛАДШИХ

-30%**
399,90 571,90

ТАНК

-30%**
89,99 128,90

КОНСТРУКТОР «СПЕЦ ОТРЯД»

-30%**
149,90 214,20

КОНСТРУКТОР «ВОЕННЫЕ МАНЕВРЫ»

-30%**
149,90 214,20

ИГРОВОЙ НАБОР «МИР МАШИНОК. АРМИЯ»

СОБЕРИ ПОДАРОК САМ!

КОРОБКА ПОДАРОЧНАЯ

НИЗКАЯ ЦЕНА!
29,99

Спрячьте в эту красивую коробку самые любимые лакомства вашего защитника!

-31%**
37,99 55,00

ШОКОЛАДНЫЙ БАТОНЧИК SNICKERS MINIS
вес., за 100 г

-25%**
14,99 19,99

КОНФЕТЫ «ТЕМНАЯ НОЧЬ»
«Невский кондитер»,
вес., за 100 г

-20%**
34,99 43,74

КОНФЕТЫ «ПТИЦА ДИВНАЯ»
«Акконд»,
вес., за 100 г

Как известно, даже маленький мужчина — лет пяти или семи — способен на большие подвиги. А все подвиги обязательно должны быть вознаграждены! Вот несколько идей для наград, которые наверняка понравятся вашим мужчинам вне зависимости от их возраста.

ДЛЯ СТАРШИХ

-30%**

69,99 ~~100,00~~

МАГНИТЫ «23 ФЕВРАЛЯ»

-30%**

99,99 ~~142,90~~

МАЙКА МУЖСКАЯ «КАМУФЛЯЖ»
46–56

-30%**

299,90 ~~428,50~~

ТАПОЧКИ МУЖСКИЕ

-30%**

199,90 ~~285,60~~

ТЕЛЬНЯШКА МУЖСКАЯ
длин. рукав,
46–56

-30%**

499,90 ~~714,90~~

МАШИНКА ДЛЯ СТРИЖКИ ВОЛОС

ПОДАРОЧНЫЙ ПАКЕТ СВОИМИ РУКАМИ

Возьмите простой бумажный пакет и спрячьте подарок внутри. Загните край пакета, отступив от верха 3–4 сантиметра. Сделайте горизонтальные надрезы на линии сгиба длиной в 1/3 ширины пакета с правой и с левой стороны. Края загните к середине, чтобы получился воротничок рубашки. Теперь осталось лишь вырезать галстук из упаковочной бумаги и с помощью клея закрепить его на воротничке.

СОВЕТЫ СОМЕЛЬЕ

ВКУСНО? Причина в начинке!

Горная гряда Анд с одной стороны и холодное течение Тихого океана – с другой. Именно эти уникальные природные условия позволили чилийскому винограду и винам из него завоевать мировое признание.

ВКУС И АРОМАТ

У белого вина сухой вкус с легкой кислинкой и долгим фруктовым послевкусием, а в аромате угадываются оттенки дыни и цитрусовых. Красное вино наполнено ароматом черной смородины, а во вкусе ощущается оттенок черных ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

И красное, и белое вино прекрасно сочетаются с десертами, даже сладкими, из теста и свежих ягод.

ВИТАЛИЙ МУЗЫЧЕНКО,
сомелье

–20%**
279,90 ~~349,90~~

ВИНО PICO ANDINO ЧИЛИ
в асс.: каберне совиньон кр. п/сух., шардоне бел. сух., 0,75 л

СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ

СМЕСЬ ДЛЯ СМУЗИ «ВИТАМИН» клубника-ананас, «Мираторг», 300 г

–30%**
89,99 ~~128,60~~

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

–30%**
249,90 ~~357,00~~

СИББИТТЕР «СИБИРСКИЙ СПЕЦИАЛИТЕТ»
настойка кедровая выдержанная, 38%, 0,5 л

–25%**
259,90 ~~346,60~~

НАСТОЙКА «УКРАИНСКАЯ МЕДОВАЯ С ПЕРЦЕМ»
горькая, 40%, 0,5 л

–45%**
499,00 ~~907,30~~

ВИСКИ WHITE HORSE
40%, 0,5 л

–20%**
399,90 ~~499,90~~

КОНЬЯК «ЗОЛОТОЙ РЕЗЕРВ»
5 лет, 0,5 л

–35%**
499,00 ~~767,70~~

КОНЬЯК «СТАРЫЙ КЕНИГСБЕРГ»
российский, 5 лет, 40%, 0,5 л

–30%**
699,90 ~~999,90~~

КОНЬЯК «АРАРАТ»
5 лет, п/у, 40–45%, 0,5 л

ЗВЕЗДОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

1. Вырежьте звездочки из слоеного теста (500 г), не раскатывая его. Выложите заготовки на противень и смажьте взбитым яйцом (1 шт.). Запеките при 180 °С в течение 25–30 минут.

2. Сливки (200 мл) взбейте с творожным сыром (100 г) и сахарной пудрой (50 г) и выложите на звездочки с помощью пекарского рукава. Украсьте кусочками ананаса и клубники из готовой смеси для смузи (1 пакет).

–28%**
269,00 ~~373,70~~

ВОДКА «АРХАНГЕЛЬСКАЯ»
северная выдержка, 40%, 0,5 л

–33%**
359,90 ~~537,20~~

ВОДКА «РУССКИЙ СТАНДАРТ»
40%, 0,5 л

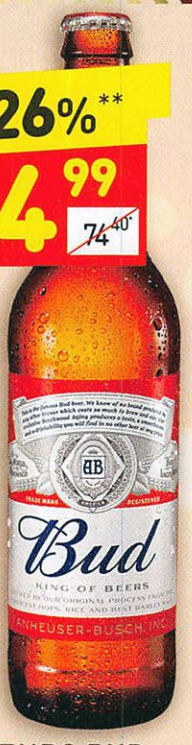
ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЗОВИТЕ ДРУЗЕЙ
на праздничный вечер

-20%**
59,99
75,80

ПИВО «ВОЛКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ»
в асс.: ара 5,5%, ipa 5,9%, порт артур 6,5%, с/б, 0,45 л

-26%**
54,99
74,40



ПИВО BUD
с/б, 0,5 л

-30%**
79,99
114,30

ПИВО ZLATA PRAHA ЧЕХИЯ
ж/б, 0,5 л

-30%**
49,99
71,50

ПИВНОЙ НАПИТОК MARTY RAY
гранат, ж/б, 0,5 л

-32%**
74,99
110,30

СУХАРИКИ FINN CRISP ORIGINAL
ржаные, 200 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Приятнее всего проводить праздник в небольшой компании больших друзей. Несколько любимых напитков, настоящая мужская закуска к ним, веселые разговоры — и простые посиделки станут настоящим праздничным вечером.

-15%**

189,90

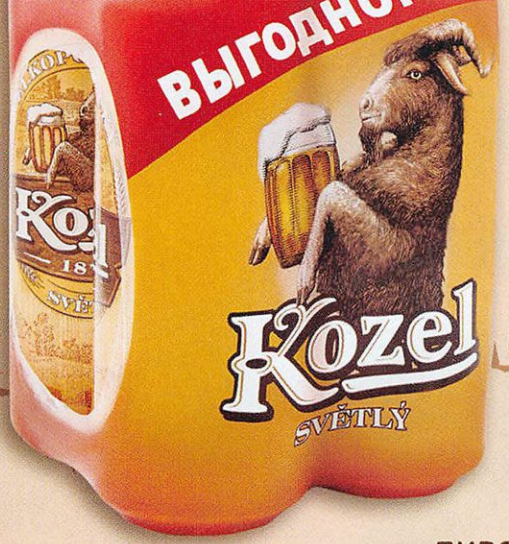
223,50

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

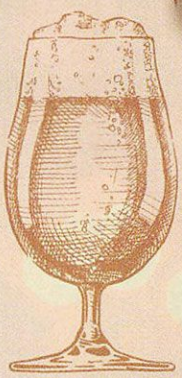
-26%**

174,90

236,40



ПИВО VELKOPOPOVICKY KOZEL
св., 4%, ж/б, 0,5 л х 4 шт.



-20%**

99,99

125,00

СТРУЖКА ПУТАССУ
«Сухогруз», 70 г

-25%**

99,99

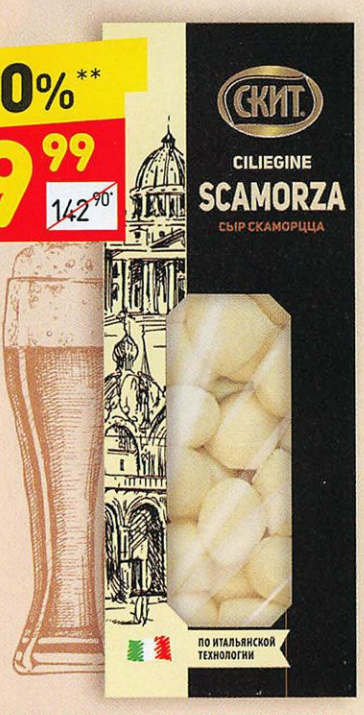
133,40

ФИЛЕ ЯНТАРНОЙ РЫБКИ
«Сухогруз», 70 г

-30%**

99,99

142,90



СЫР SCAMORZA CILIEGINE
«СКИТ», 40%, 150 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РЕЦЕПТЫ ХОЗЯЙКИ

УЗНАЙТЕ СЕКРЕТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ БОРЩА

1. Картофель (300 г) очистите, нарежьте мелкими кубиками и положите в кипящий бульон (1 л). Через 10 минут добавьте нашинкованную капусту (200 г), доведите до кипения, накройте крышкой и убавьте огонь.
2. Порежьте колбасу (200 г) соломкой и обжарьте на растительном масле до румяности. Отложите.
3. Обжарьте порезанный мелкими кубиками лук (1 шт.) до полупрозрачности. Добавьте натертую свеклу (1 шт.), убавьте огонь и тушите 4–5 минут.
4. Добавьте в сковороду тертую морковь (100 г), томатную пасту (40 г), влейте немного кипятка. Перемешайте и тушите на медленном огне под закрытой крышкой 7 минут.
5. Выложите в бульон колбасу и поджарку и поварите еще минут 10.

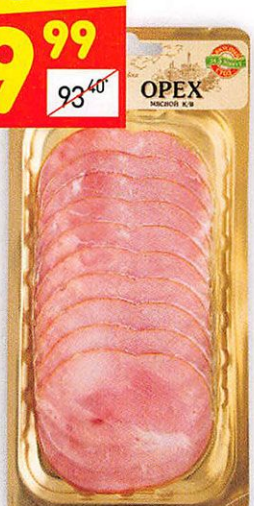
-50%**

189,90 ~~379,80~~

СОСИСКИ «ПАПА МОЖЕТ»
гриль-мастер, «Останкино», п/о, 940 г

-25%**

69,99 ~~93,40~~



ОРЕХ МЯСНОЙ
«ЕКГФ», нар., к/в, 115 г

-34%**

49,99 ~~75,80~~

НЕКТАР GREEN RANCH
тыквенный, с/б, 1 л

-40%**

54,99 ~~91,70~~

БИОПРОДУКТ BIO-MAX
кисломолочный кефирный, 2,5%, 950 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. Вы можете также присылать свои рецепты на адрес receptyd@dixy.ru

МИРОСЛАВА ПОПОВА
Москва

«В моей семье трое мальчишек. А это значит — только приготовишь что-нибудь поесть, а через пять минут опять ничего не осталось! Поэтому у меня есть особенный рецепт борща. Секрет — в вареной колбасе! Готовить его очень быстро, а получается так вкусно, что и на праздник можно подать»

-30%**

99,99 ~~142,90~~

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ
«Пиканта», с/б, 520 г

-24%**

47,99 ~~63,20~~

ВОДА ПИТЬЕВАЯ BON AQUA
н/газ, п/б, 2 л

-51%**

179,90 ~~367,20~~

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«МД Бородина», ц/о, в/у, срез, 500 г

-20%**

139,90 ~~174,90~~

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «МОРСКОЙ КОТИК»
натуральная, ж/б, 230 г

ДАРИТЕ ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ

Остались последние дни, а вы все еще не знаете, что подарить? Шоколад всегда прекрасный выбор — ведь это вкусный подарок, который к тому же любому поднимет настроение. Не забудьте заварить к нему чашечку кофе — для создания теплой атмосферы.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ «МАРЧЕЛЛО»
шок., 8 шт. х 30 г, 240 г

-20%**
54,99 ~~68,80~~

ГАРАНТИРУЕМ Д ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО

Исакова Наталия
главный технолог

Мы готовим наши пирожные по оригинальной рецептуре, используя только какао высшего качества для создания воздушного и легкого бисквита. Начинки в нашем десерте всегда достаточно — не менее 20%! А полакомиться им вы можете в любой момент: благодаря индивидуальной упаковке его так легко взять с собой.

-25%**
419,90 ~~559,90~~

ТОРТ «КИЕВСКИЙ»
Mirel, 600 г

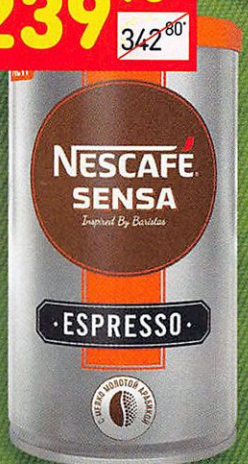
-40%**
199,90 ~~333,20~~

КОНФЕТЫ «БАБАЕВСКИЕ»
цельный фундук и ореховый крем, 200 г

-38%**
249,90 ~~403,10~~

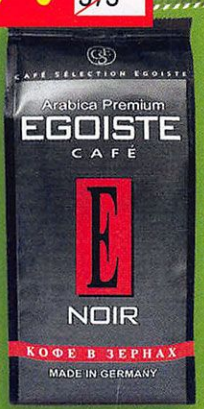
КОФЕ JACOBS GOLD
раств., м/у, 140 г

-30%**
239,90 ~~342,80~~



КОФЕ NESCAFE SENSA ESPRESSO
ж/б, 100 г

-25%**
279,90 ~~373,20~~



КОФЕ EGOISTE NOIR зерн., 250 г

ОСВЕЖАЮЩАЯ МАСКА ИЗ КОФЕ

После заваривания кофе осталась гуща? Она отлично подойдет для изготовления простой, но очень эффективной маски. Смешайте 1 столовую ложку кофейной гущи с 1 столовой ложкой молока и мягкими массирующими движениями нанесите на лицо. Подождите 15–20 минут, смойте — и ваша кожа станет свежей и сияющей.

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:

АРТЁМ 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 15 февраля по 28 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 присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 15.02.2018 г.
по 28.02.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА И КАССОВЫЙ УЗЕЛ