

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



# ПОЗДРАВЬТЕ ЗАЩИТНИКОВ ОТЕЧЕСТВА

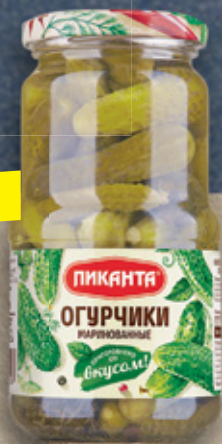
с 23 февраля



С 15 ПО 28 ФЕВРАЛЯ



**ИЩИТЕ ВНУТРИ:**  
ЧТО ПОДАРИТЬ? САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА»!  
ГОТОВИМ БУТЕРБРОДЫ С ПАПИНЫМ ПОРТРЕТОМ  
РЕЦЕПТ РУМЯНЫХ ПОСТНЫХ РАССТЕГАЕВ



**-30%\*\***

**99<sup>99</sup>** ~~142<sup>90</sup>~~

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ  
«Пиканта», с/6, 520 г

**-50%\*\***

**189<sup>90</sup>** ~~379<sup>80</sup>~~



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

**-30%\*\***

**499<sup>90</sup>** ~~714<sup>90</sup>~~



МАШИНКА  
ДЛЯ СТРИЖКИ



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

*Порадуйте*

**ВКУСНЫМ ПОДАРКОМ!**



*Всего  
ЗА 20  
минут*

*Салат  
«Тридная  
поляна»*



**-50%\*\***

**139<sup>90</sup>**  
~~279<sup>80</sup>~~



**КАРБОНАД «СЛАВЯНСКИЙ»**  
«Великолукский мяскокомбинат»,  
в/к, 300 г

**-56%\*\***

**109<sup>90</sup>**  
~~249<sup>80</sup>~~



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

**-30%\*\***

**169<sup>90</sup>**  
~~242<sup>80</sup>~~



**СОУС CLASSIC PESTO**  
Filippo Berio,  
с/б, 190 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<sup>99</sup>** ~~58<sup>00</sup>~~



ГАРАНТИРУЕМ  
**Д**  
ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО

**КУКУРУЗА «Д»**  
ж/б, 340 г/425 мл

**-33%\*\***  
**29<sup>99</sup>** ~~44<sup>80</sup>~~



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



**-37%\*\***  
**119<sup>90</sup>** ~~190<sup>40</sup>~~



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

**-30%\*\***  
**199<sup>90</sup>** ~~285<sup>60</sup>~~



**ЧАЙ ЧЕРНЫЙ DENKER  
CEYLON ESTATE**  
100 пак. x 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).

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



**СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ  
«ЧЕДДЕР БУРГЕР»**  
45%, 200 г



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



**СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ  
«ГОРОД СЫРА»**  
копченый гурманский, 40%, 400 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<sup>99</sup>** ~~90<sup>40</sup>~~



**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<sup>99</sup>** ~~50<sup>00</sup>~~



**ГОРОШЕК  
ЗЕЛЕНый  
«ОВОЩНАЯ  
СЕМЕЙКА»**  
ж/б, 425 мл

ГАРАНТИРУЕМ  
**Д**  
ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО

**-26%\*\***

**25<sup>99</sup>** ~~35<sup>20</sup>~~



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

**-30%\*\***

**179<sup>90</sup>** ~~257<sup>00</sup>~~



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

**-33%\*\***

**99<sup>99</sup>** ~~149<sup>30</sup>~~



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

**-26%\*\***

**48<sup>99</sup>** ~~66<sup>30</sup>~~



**ПЕЧЕНЬЕ  
«ЮБИЛЕЙНОЕ»**  
постное, 313 г

**-32%\*\***

**14<sup>99</sup>** ~~22<sup>10</sup>~~



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

**-27%\*\***

**119<sup>90</sup>** ~~164<sup>30</sup>~~



**МЯСО ПАЛТУСА  
«Полар», порци-  
онное с/м, 400 г**

**-37%\*\***

**169<sup>90</sup>** ~~269<sup>70</sup>~~



**НАПИТОК  
КОКОСОВЫЙ  
Professionals, Alpro, 1 л**

**-31%\*\***

**39<sup>99</sup>** ~~58<sup>00</sup>~~



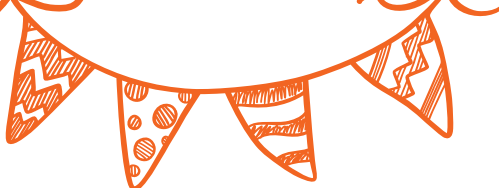
**ПЕЧЕНЬЕ  
«ПОСТНОЕ»**  
затяжное  
«Любятово», 300 г

**-30%\*\***

**69<sup>99</sup>** ~~100<sup>00</sup>~~



**ЧАЙ GREENFIELD  
FLYING DRAGON**  
зеленый, 100 г



# ПАПА, поздравляю!

## Бутерброды «Мой папа»

**-30%\*\*****159<sup>90</sup>**~~228<sup>50</sup>~~**-50%\*\*****99<sup>99</sup>**~~200<sup>00</sup>~~**-30%\*\*****199<sup>90</sup>**~~285<sup>60</sup>~~

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

UNAGRANDE BUONA

**МОЦАРЕЛЛА**

для сэндвичей

200г



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



**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.

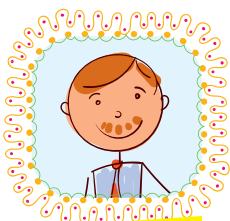
## ЧТО ДЕЛАЮ Я?



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.

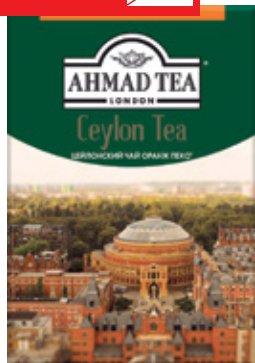
Бутерброд 2: прикрепи глаза и брови из маслин, нос из помидора черри, рот из перца и усы из колбасы. Между кусочками хлеба закрепи морковку, сделав веселую прическу.



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<sup>90</sup>**  
~~285<sup>60</sup>~~



**ЧАЙ AHMAD TEA CEYLON**  
крупнолистовой, 200 г

**-41%\*\***

**129<sup>90</sup>**  
~~220<sup>20</sup>~~



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

**-30%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
~~142<sup>90</sup>~~



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

**-30%\*\***

**89<sup>99</sup>**  
~~128<sup>60</sup>~~



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

**1+1**

**29<sup>95</sup>**  
~~59<sup>90</sup>~~



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

**-32%\*\***

**74<sup>99</sup>**  
~~110<sup>30</sup>~~



**СУХАРИКИ FINN CRISP ORIGINAL**  
ржаные, 200 г

**-28%\*\***

**64<sup>99</sup>**  
~~90<sup>30</sup>~~



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

**1+1**

**72<sup>00</sup>**  
~~144<sup>00</sup>~~



**ТОРТ «ШОКОЛАДНИЦА»**  
вафельный, 270 г

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

**НОВИНКА**

**-22%\*\***

**24<sup>99</sup>**  
~~32<sup>10</sup>~~



Начните свой день с нового «Віо 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 «ВІО БАЛАНС»**

в асс.: злаки-семена льна, 0,3%, злаки-сушеные ягоды, 0,2%, 130 г



ПО СЕЗОНУ

# ПОДАРКИ ГЕРОЯМ БОЛЬШИМ... И МАЛЕНЬКИМ!

**-30%\*\***

**349<sup>90</sup>**  
~~499<sup>90</sup>~~

БТР



**-30%\*\***

**399<sup>90</sup>**  
~~571<sup>90</sup>~~

ТАНК



ДЛЯ  
МЛАДШИХ

**-30%\*\***

**89<sup>99</sup>**  
~~128<sup>90</sup>~~



КОНСТРУКТОР  
«СПЕЦ ОТРЯД»

**-30%\*\***

**149<sup>90</sup>**  
~~214<sup>20</sup>~~

КОНСТРУКТОР  
«ВОЕННЫЕ  
МАНЕВРЫ»



**-30%\*\***

**149<sup>90</sup>**  
~~214<sup>20</sup>~~

ИГРОВОЙ  
НАБОР  
«МИР МАШИНОК.  
АРМИЯ»



## СОБЕРИ ПОДАРОК САМ!

КОРБОКА  
ПОДАРОЧНАЯ

НИЗКАЯ  
ЦЕНА!

**29<sup>99</sup>**

Спрячьте в эту красивую коробку самые любимые лакомства вашего защитника!



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



**-20%\*\***

**34<sup>99</sup>**  
~~43<sup>74</sup>~~

**-31%\*\***

**37<sup>99</sup>**  
~~55<sup>06</sup>~~

ШОКОЛАДНЫЙ  
БАТОНЧИК  
SNICKERS MINIS  
вес., за 100 г



**-25%\*\***

**14<sup>99</sup>**  
~~19<sup>99</sup>~~

КОНФЕТЫ  
«ТЕМНАЯ НОЧЬ»  
«Невский  
кондитер»,  
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.



**-30%\*\***

**69<sup>99</sup>**  
100<sup>00</sup>

МАГНИТЫ  
«23 ФЕВРАЛЯ»



**-30%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
142<sup>90</sup>

МАЙКА  
МУЖСКАЯ  
«КАМУФЛЯЖ»  
46-56



**-30%\*\***

**299<sup>90</sup>**  
428<sup>80</sup>

ТАПОЧКИ  
МУЖСКИЕ



**-30%\*\***

**199<sup>90</sup>**  
285<sup>60</sup>

ТЕЛЬНЯШКА  
МУЖСКАЯ  
длин. рукав,  
46-56



**-30%\*\***

**499<sup>90</sup>**  
714<sup>90</sup>

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.



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<sup>90</sup>**  
379<sup>80</sup>



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

**-25%\*\***

**69<sup>99</sup>**  
93<sup>40</sup>



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

**-34%\*\***

**49<sup>99</sup>**  
75<sup>00</sup>



**НЕКТАР GREEN RANCH**  
тыквенный, с/б, 1 л

**-24%\*\***

**47<sup>99</sup>**  
63<sup>20</sup>



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

**-20%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
125<sup>00</sup>



**СТРУЖКА ПУТАССУ**  
«Сухогруз», 70 г

**-25%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
133<sup>40</sup>



**ФИЛЕ ЯНТАРНОЙ РЫБКИ**  
«Сухогруз», 70 г

**-33%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
149<sup>80</sup>



**КОЛБАСА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»**  
ГОСТ, «Великолукский мяскокомбинат», вар., в/с, цел., 500 г

**-20%\*\***

**139<sup>90</sup>**  
174<sup>90</sup>



**ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ «МОРСКОЙ КОТИК»**  
натуральная, ж/б, 230 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 [reserpty@dixy.ru](mailto:reserpty@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 ”

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

-20% \*\*

54<sup>99</sup>  
~~68<sup>80</sup>~~

ГАРАНТИРУЕМ  
ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО  
**Д**



Исакова  
Наталья  
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.

# 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.

-25% \*\*

419<sup>90</sup>  
~~559<sup>80</sup>~~



ТОРТ «КИЕВСКИЙ»  
Mirel, 600 г

-40% \*\*

199<sup>90</sup>  
~~333<sup>80</sup>~~



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

-38% \*\*

249<sup>90</sup>  
~~403<sup>80</sup>~~



КОФЕ JACOBS  
GOLD  
раств., м/у, 140 г

-30% \*\*

239<sup>90</sup>  
~~342<sup>80</sup>~~



КОФЕ NESCAFE  
SENSA ESPRESSO  
ж/б, 100 г

-25% \*\*

279<sup>90</sup>  
~~373<sup>80</sup>~~



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

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. 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