

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



ПОЗДРАВЬТЕ ЗАЩИТНИКОВ ОТЕЧЕСТВА

с 23 февраля

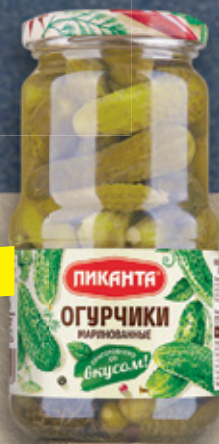


С 15 ПО 28 ФЕВРАЛЯ



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

-30% **
99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~



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

-50% **
139⁹⁰ ~~279⁸⁰~~



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

-30% **
499⁹⁰ ~~714⁹⁰~~



МАШИНКА
ДЛЯ СТРИЖКИ



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

Порадуйте

ВКУСНЫМ ПОДАРКОМ!



*Всего
ЗА 20
минут*

*Салат
«Грибная
поляна»*

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!



КУКУРУЗА «Д»
ж/б, 340 г/425 мл



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



**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. Промажте 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



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



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



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%**

74⁹⁹

90⁴⁰



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



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



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



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



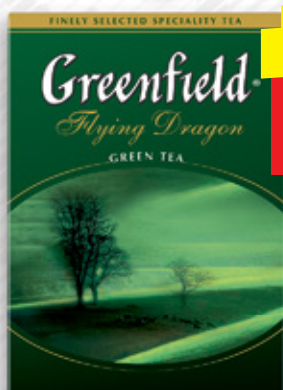
СУХАРИКИ
FINN CRISP
ORIGINAL
ржаные,
200 г



ПЕЧЕНЬЕ
«ЮБИЛЕЙНОЕ»
постное, 313 г



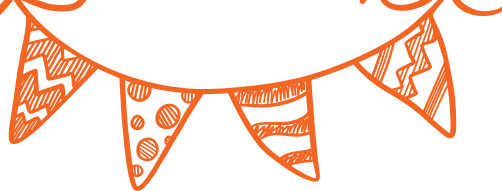
ПЕЧЕНЬЕ
«ПОСТНОЕ»
затяжное
«Любятово», 300 г



ЧАЙ GREENFIELD
FLYING DRAGON
зеленый, 100 г



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



ПАПА, поздравляю!

Бутерброды «Мой папа»



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?

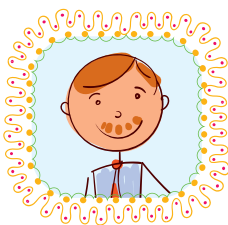


На два кусочка хлеба положи по колечку колбасы и сыра. В один из бутербродов добавь лист салата. Накрой оба бутерброда кусочками хлеба. Теперь пора украшать!

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.

-50%**

99⁹⁹
~~200⁰⁰~~



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

-30%**

199⁹⁰
~~285⁶⁰~~



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

-28%**

64⁹⁹
~~90³⁰~~



НАПИТОК

SANTAL

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

1+1

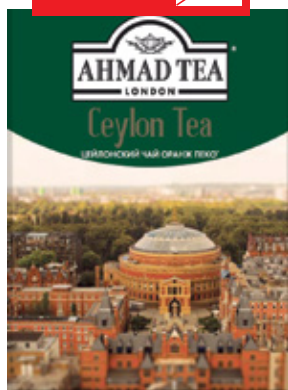
29⁹⁵
~~59⁹⁰~~



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

-30%**

199⁹⁰
~~285⁶⁰~~



ЧАЙ AHMAD TEA CEYLON
крупнолистовой, 200 г

-30%**

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



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

1+1

72⁰⁰
~~144⁰⁰~~



ТОРТ «ШОКОЛАДНИЦА»
вафельный, 270 г

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



ВПЕРВЫЕ В «ДИКСИ»!

-41%**

129⁹⁰
~~220²⁰~~



Встречайте сладкого гостя из самой Швейцарии. Богатый вкус Мексиканских какао-бобов, орехов и пряных трав. Изысканное угощение в надежной и изящной металлической коробочке. Для самого изысканного чаепития!

ШОКОЛАД BUCHERON

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



ПО СЕЗОНУ

ПОДАРКИ ГЕРОЯМ БОЛЬШИМ... И МАЛЕНЬКИМ!

-30%**

349⁹⁰
~~499⁹⁰~~

БТР



-30%**

399⁹⁰
~~571⁹⁰~~

ТАНК



ДЛЯ
МЛАДШИХ

-30%**

89⁹⁹
~~128⁹⁰~~



КОНСТРУКТОР
«СПЕЦ ОТРЯД»

-30%**

149⁹⁰
~~214²⁰~~

КОНСТРУКТОР
«ВОЕННЫЕ
МАНЕВРЫ»



-30%**

149⁹⁰
~~214²⁰~~

ИГРОВОЙ
НАБОР
«МИР МАШИНОК. АРМИЯ»



СОБЕРИ ПОДАРОК
САМ!

КОРОбКА
ПОДАРОЧНАЯ

НИЗКАЯ
ЦЕНА!

29⁹⁹

Спрячьте в эту
красивую
коробку самые
любимые
лакомства
вашего
защитника!



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



-20%**

34⁹⁹
~~43⁷⁴~~

-31%**

37⁹⁹
~~55⁰⁶~~

ШОКОЛАДНЫЙ
БАТОНЧИК
SNICKERS MINIS
вес., за 100 г



-25%**

14⁹⁹
~~19⁹⁹~~

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%**

69⁹⁹
100⁰⁰

МАГНИТЫ
«23 ФЕВРАЛЯ»



ДЛЯ
СТАРШИХ

-30%**

99⁹⁹
142⁹⁰



МАЙКА
МУЖСКАЯ
«КАМУФЛЯЖ»
46-56

-30%**

299⁹⁰
428⁵⁰

ТАПОЧКИ
МУЖСКИЕ



-30%**

199⁹⁰
285⁶⁰



ТЕЛЬНЯШКА
МУЖСКАЯ
длин. рукав,
46-56

-30%**

499⁹⁰
714⁹⁰

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



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 reserty@dixy.ru



МИРОСЛАВА ПОПОВА
Москва

“ В моей семье трое мальчишек. А это значит — только пригостишь 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 ”

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.

-34%**

49⁹⁹
75⁸⁰



НЕКТАР
GREEN RANCH
тыквенный, с/б, 1 л

-24%**

47⁹⁹
63²⁰



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

-30%**

159⁹⁰
228⁵⁰



СЕРВЕЛАТ
«ФИРМЕННЫЙ»
«Калинка», в/к, 350 г

-20%**

99⁹⁹
125⁰⁰



СТРУЖКА ПУТАССУ
«Сухогруз», 70 г

-25%**

99⁹⁹
133⁴⁰



ФИЛЕ ЯНТАРНОЙ РЫБКИ
«Сухогруз», 70 г

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

-20% **

54⁹⁹
68⁸⁰

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.

★ 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% **

419⁹⁰
559⁸⁰



ТОРТ «КИЕВСКИЙ»
Mirel, 600 г

-40% **

199⁹⁰
333²⁰



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

-38% **

249⁹⁰
403¹⁰



КОФЕ JACOBS
GOLD
раств., м/у, 140 г

-30% **

239⁹⁰
342⁸⁰



КОФЕ NESCAFE
SENSA ESPRESSO
ж/б, 100 г

-25% **

279⁹⁰
373²⁰



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

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская 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