

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



8 МАРТА

моей мечты



С 1 ПО 14 МАРТА

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ:

ГОТОВИМ ДЛЯ МАМЫ ЦВЕТЧУЮ ПОЛЯНУ

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА:

ПОСТНЫЙ БУРГЕР? ЕСТЬ РЕЦЕПТ!

РЕЦЕПТ ХОЗЯЙКИ

ИДЕИ ЗАКУСОК

НЕЖНЫЕ РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ



-30%**

79⁹⁹
114^{30*}



АНАНАСЫ LORADO
шайбы в легком сиропе,
ж/б, 580 мл

-40%**

119⁹⁰
199^{90*}



ТОРТ «НАПОЛЕОН»
постный «Русская нива»,
340 г

-40%**

149⁹⁰
249^{90*}



КОНФЕТЫ
«КОМИЛЬФО»
с миндалем, 116 г



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

ПУСТЬ *мама* ЗАПЛАЧЕТ... ОТ СЧАСТЬЯ!

Весенний праздник просто невозможно представить без цветов. Не расстраивайтесь, если за окном они еще не начали распускаться — соберите яркий букет своими руками из сладких фиолетовых луковок. И украсьте им самый нежный салат для самых нежных, красивых и любимых мам!



ЦВЕТОЧНАЯ ПОЛЯНА ДЛЯ МАМЫ



**АРТЁМ
КНЯЗЕВ**
ШЕФ-ПОВАР

1. Выложите салат послойно, предварительно измельчив крупные ингредиенты: вареный картофель (400 г), лук (1 шт.), шейка (150 г), грибы (200 г), кукуруза (150 г), вареные яйца (4 шт.) и сыр (200 г). Каждый слой промазывайте майонезом (120 г).

2. Для цветов из лука: возьмите небольшие красные луковочки (5–6 шт.) и маленьким ножом делайте надрезы на слоях лука. Вынимайте срезанные куски, продолжая вырезать слой за слоем.

-30%**

49⁹⁹
71^{80*}

**СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ
«ДРУЖБА»
«Витако», 50%,
п/в, 180 г**



-38%**

44⁹⁹
72^{60*}

**КРУПА
ГРЕЧНЕВАЯ
«Увелка»,
в/пак,
5 x 80 г,
400 г**



-40%**

49⁹⁹
83^{40*}

**НАПИТОК
MOGU MOGU
клубника,
320 мл**





1



2



3



4

НИЗКАЯ
ЦЕНА!
194⁹⁰



КОЛБАСА
«БУТЕРБРОДНАЯ»
«Ромкор», вареная, 500 г

-25% **
85⁹⁹
114^{70*}



-30% **
69⁹⁹
100^{00*}



ШАМПИньОНЫ
Lutik, рез., ж/б,
425 мл

КОЛБАСА
«ПРЕМИУМ»
«Дым Дымыч»,
вареная, 450 г



-20% **
79⁹⁹
100^{00*}

КОЛБАСА
«ФИРМЕННАЯ»
«Чебаркульская
птица», вареная,
500 г



-50% **
24⁹⁹
50^{00*}



УДОБНАЯ
ЗАСТЕЖКА



2+1
23²⁷
34^{70*}

НАПИТОК
«ГАДКИЙ Я»
в асс.: кола,
апельсин,
дюшес, газ.,
б/а, п/б,
0,5 л

-38% **
49⁹⁹
80^{70*}

КОЛБАСКИ
«ПИКОЛИНИ»
в асс.: вкус хамона,
вкус вяленых
томатов, с/к, 50 г



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
«ПАСТАМАНИЯ»
в асс.: спиральки,
улиточки,
спагетти, 430 г

* цена за 1 шт. при покупке 3 шт. одновременно



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

ПОСТНО, ВКУСНО И ПРОСТО!

Самый лучший подарок — это забота. Если девушки в вашей семье внимательно следят за тем, что едят, то позаботьтесь о том, чтобы на праздник у них было не только полезное, но и очень вкусное угощение. Наши бургеры получатся невероятно легкими благодаря котлеткам из чечевицы и хрустящим булочкам, приготовленным на соевом молоке.



ПОСТНЫЙ БУРГЕР
с чечевичной котлетой





АРТЁМ
КНЯЗЕВ
ШЕФ-ПОВАР

1. **Для булочек:** смешайте муку (300 г), воду (70 мл) и соевое молоко (250 мл). Добавьте дрожжи (5 г) и оливковое масло (25 мл), немного посолите и вымесите упругое тесто. Оставьте тесто в теплом месте на час, чтобы оно поднялось.
2. На присыпанной мукой поверхности разделите тесто на 12 частей и сформируйте булочки. Выпекайте при 220 °С 10–11 минут.
3. **Для котлет:** чечевицу (1 пакет) разморозьте и слегка разомните вилкой. Морковь (150 г) и лук (100 г) нарежьте соломкой и обжарьте в сковороде до мягкости. Смешайте зажарку с чечевицей и хлебными крошками (60 г) и разбейте блендером в пюре. Сформируйте котлетки и обжарьте их на растительном масле по 1–2 минуты с каждой стороны.
4. Булочки разрежьте на половинки, помидоры (150 г) и красный лук (1 шт.) нарежьте колечками. Соберите бургер, добавив лютиницу (100 г) в качестве соуса.

-29%**
89⁹⁹
126^{80*}

ВИШНЯ
HORTEX
зам., б/к,
300 г



-50% ПРИ ПОКУПKE 6 ШТ.
16^{50*}
33^{90*}



НАПИТОК «СЕНЕЖСКАЯ + O₂»
малина-мята, 0,18 л

¹ цена за 1 шт. при покупке 6 шт. одновременно

-20%**
119⁹⁰
149^{90*}



ЛЮТЕНИЦА
«Олинеза»
домашняя, с/б, 260 г

-25%**
139⁹⁰
186^{60*}



ВАРЕНИКИ «ЦЕЗАРЬ»
с картофелем и белыми грибами, 600 г

ПОСТНЫЙ
ПРОДУКТ

-30%**
99⁹⁹
142^{90*}



ЧАЙ
LONDON PRIDE
лист., в асс., 100 г

-33%**
29⁹⁹
44^{80*}



САХАР
«ЧАЙКОФСКИЙ»,
500 г

-50%**
49⁹⁹
100^{00*}



ЧАЙ NADIN
черный, кр. лист.,
в асс., 50 г



Угадайте, ЧТО ВНУТРИ?

Торт
с сюрпризом



Готовить проще с нашим видеорецептом.
Просканируйте QR-код и убедитесь сами.



-16%**

67⁹⁹
81^{00*}



КОРЖ
БИСКВИТНЫЙ
«МАРЧЕЛЛО»
400 г



Наталья Исакова,
главный технолог

Домашний торт всего за несколько минут? Легко! С нашими коржами, приготовленными без масел и жиров, вам не придется замешивать тесто и долго стоять у плиты. Все, что нужно, — вкусная начинка и немного фантазии. К тому же так выгодно — в одной упаковке целых 3 коржа!

Что делает мама?

1. Для **основы**: вырежьте в середине коржей (4 шт.) одинаковые круглые отверстия.
2. Для крема: взбейте рикотту (500 г) со сливочным маслом (100 г), сахарной пудрой (100 г) и цедрой лимона (1 шт.).
3. Ананасовые шайбы (500 г) нарежьте полукольцами.

Что делаю я?

1. Начинай собирать пирамиду из коржей: целый корж, затем 4 коржа с дырочкой. Каждый слой промазывай кремом.
2. Теперь засыпь в середину торта шоколадное драже (360 г) и сверху помести последний корж.
3. Обмажь торт кремом снаружи, не пропустив ни кусочка, а сверху укрась полукольцами ананаса.

Кто же не любит сюрпризы? Поэтому все гости наверняка придут в восторг, когда отрежут кусочек вашего торта и увидят «водопад» из разноцветного шоколадного драже! Такой торт-сюрприз не только здорово есть, но и невероятно весело готовить!



ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»
Mirel, 900 г



ТОРТ «МАЛИНА ДЕ ЛЮКС»
Mirel, 850 г



ТОРТ «ПОЛЕТ»
«Мэри», 700 г



ЗЕФИР
«ЛЯНЕЖ»
«Нева», ваниль-
ный, 220 г



КОНФЕТЫ
«А. КОРКУНОВ»
ассорти, 110 г



КОНФЕТЫ LINDOR
LINDT
в асс.: ассорти, молочный
шоколад, 125 г



ЙОГУРТ
EPICA BOUQUET
в асс.: клубника-
роза, персик-жасмин,
голубика-лаванда,
4,8%, 130 г



АНАНАСЫ
LORADO
шайбы в легком
сиропе, ж/б,
580 мл



ТЕСТО
«ЗВЕЗДНОЕ»
слоеное дрожже-
вое, 500 г

8

ПО СЕЗОНУ

Записывайте В СПИСОК ПОДАРКОВ!

Дорогие мужчины — это разворот специально для вас. Даже если до праздника осталось несколько дней, не беспокойтесь: благодаря нашему развороту вы не только найдете то, что понравится прекрасной половине вашей семьи, но и обязательно успеете это купить!



НАБОР NIVEA:
бальзам для губ
«Жемчужное сияние»,
4,8 г + крем для рук
«Цветок сакуры»,
75 мл



**НАБОР ДЛЯ
ВЫРАЩИВАНИЯ**



ЧАСЫ «8 МАРТА»



**ИНТЕРЬЕРНАЯ
ТАБЛИЧКА**



**МАГНИТЫ
«8 МАРТА»**

-30%**

399⁹⁰
~~571^{30*}~~



ФЕН
ДОРОЖНОЙ



-30%**

1599⁹⁰
~~2285^{60*}~~



ОТПАРИВАТЕЛЬ

-30%**

1290⁹⁰
~~1844^{40*}~~



БЛЕНДЕР
3 В 1



-30%**

999⁹⁰
~~1428^{90*}~~



УТЮГ

-30%**

249⁹⁰
~~357^{00*}~~



-30%**

299⁹⁰
~~428^{50*}~~

ТАПОЧКИ
ЖЕНСКИЕ



ПОЛОТЕНЦЕ
махровое, 50 x 90 см

НОВИНКА

Отправьтесь в путешествие по самым экзотическим уголкам планеты, не выходя из дома. Позвольте тропическим ароматам иланг-иланга, солнечных орхидей, манго и абрикоса увлечь вас за собой туда, где светит жаркое солнце и волны нежно ласкают берег.

Новая коллекция Fa — это приключение, в которое хочется окунуться снова и снова.

-40%**

79⁹⁹
~~133^{40*}~~



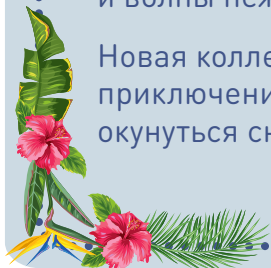
КРЕМ-ГЕЛЬ
ДЛЯ ДУША FA
«Ритмы острова
Фиджи», «Ритмы
острова Гавайи», 250 мл

-40%**

79⁹⁹
~~133^{40*}~~



ДЕЗОДОРАНТ
FA
«Ритмы острова
Бали», 150 мл





РЕЦЕПТЫ ХОЗЯЙКИ

 **УСПЕЙТЕ
ЗА 15 МИНУТ!**



РУЛЕТКИ С РЫБОЙ

Рецепт:

1. С лимона (1 шт.) снимите цедру, выжмите сок.
 2. Оливки (300 г) и петрушку (средний пучок) измельчите, добавьте сок лимона, немного посолите. Выложите начинку на кусочки масляной рыбы (200 г) и сверните рулетики. Охладите и подавайте, украсив маком, цедрой и зеленью.
-

-25% **

49⁹⁹
66⁷⁰



**ОЛИВКИ
MAESTRO DE OLIVA**
6/к, д/п, 170 г

-30% **

69⁹⁹
100⁰⁰



ОЛИВКИ ITLV
зеленые с лимоном, 314 мл

-33%**

59⁹⁹
89⁶⁰

**МАСЛО
ЛЬНЯНОЕ**
«Здоровое
меню»,
250 мл



-30%**

79⁹⁹
114³⁰

**ХЛОПЬЯ
NORDIC**
овсяные,
500 г



-39%**

24⁹⁹
41⁸⁰



**САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ
КАПУСТЫ**
«Русское море», 200 г

-40%**

69⁹⁹
116⁷⁰



**КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ
«СНЕЖНЫЙ КРАБ»**
«Русское море», 200 г

-33%**

59⁹⁹
89⁶⁰



ШПРОТЫ «БАРС»
из балтийской кильки
в масле, 160 г

-21%**

59⁹⁹
76⁸⁰



СОУС HEINZ
кисло-сладкий,
д/пак, 230 г

-30%**

59⁹⁹
85⁷⁰



ЧИПСЫ PRINGLES
в асс.: паприка, сметана
и лук, 70 г

-30%**

99⁹⁹
142⁹⁰

**СЫР
SCAMORZA
CILIEGINE**
«СКИТ»,
копч., 40%,
150 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 recepty@dixy.ru



МАРИЯ ШЕПЕЛОВА,
Санкт-Петербург

6 8 марта я люблю встречать в компании приятельниц. Стоять в этот день за плитой совсем не хочется, а вот вкусно угостить гостей все же нужно. Тут и приходят на помощь мои рулетики. Пару минут — и аппетитная рыбка на столе!

”

НАЧИНАЕМ СЛАДКУЮ ЖИЗНЬ!

О чем мечтает каждая девушка? Конечно же, о сладкой жизни. Исполните ее желание 8 марта, приготовив для нее сладкий сюрприз и спрятав его в яркую и необычную упаковку.

КОФЕ
DAVIDOFF
RICH
раст.,
с/б,
100 г



-40%**

289⁹⁰
~~483^{20*}~~

-50%**

129⁹⁰
~~259^{80*}~~

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
JACOBS CAPPUCCINO
раств., 8 x 17,5 г



-27%**

129⁹⁰
~~178^{00*}~~

ТОРТ «ТИРАМИСУ»
«Черемушки», 430 г



Соберите
подарок
для любимой!

КОНФЕТЫ
«СЛАДКОЕ
СОЗВУЧИЕ»
апельсин
с шоколадом,
«Конти»,
вес., 100 г



-25%**

24⁹⁹
~~35^{20*}~~

ЙОГУРТ-
КОНФЕТКИ
NUA LAKTI
клубника и сливки
«Сладуница»,
вес., 100 г



-25%**

21⁹⁹
~~29^{72*}~~

**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**

29⁹⁹

КОРОбКА
ПОДАРОЧНАЯ



КОНФЕТЫ «ОТЛОМИ»
«Акконд», вес., 100 г



-20%**

39⁹⁹
~~49^{99*}~~

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:



АРТЁМ
КНЯЗЕВ
шеф-повар



ВИТАЛИЙ
МУЗЫЧЕНКО
сомелье

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно с 1 марта по 14 марта 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 01.03.2018 г.
по 14.03.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ