

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

# Дачные-удачные ВЫХОДНЫЕ

С 20 АПРЕЛЯ  
ПО 10 МАЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ

ВЫГОДНЫЕ ЦЕНЫ  
НА ТОВАРЫ ДЛЯ ПИКНИКА

РЕЦЕПТЫ СОЧНЫХ  
БЛЮД НА УГЛЯХ

АКЦИИ НА ТОВАРЫ  
ДЛЯ ВЕСЕННЕЙ УБОРКИ

49<sup>90</sup>  
~~71<sup>90</sup>~~

-31%<sup>\*\*</sup>

ШАМПУРЫ

SMART,  
набор из 3 шт.,  
370\*10\*1,5 мм

63<sup>90</sup>  
~~79<sup>90</sup>~~

-20%<sup>\*\*</sup>

ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ  
«Первым делом»,  
охл., ведро

139<sup>00</sup>  
~~179<sup>00</sup>~~

-22%<sup>\*\*</sup>

КВАС  
«ОЧАКОВСКИЙ»,  
п/б, 2 л

Квас  
ОЧАКОВСКИЙ

НАСТОЯЩИЙ  
ДВОЙНОГО  
БРОЖЕНИЯ

ОЧАКОВО

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

# КОГДА ХОЧЕТСЯ МЯСА

Сочные купаты, сосиски с хрустящей корочкой и пропитанные ароматом дымка мясные улитки — устройте настоящий пир. Добавьте к ним подрумяненные на огне булочки, соус и соленые огурцы, и у вас получатся аппетитные хот-доги и гамбургеры.

## СЕКРЕТЫ МЯСНОГО АССОРТИ:

- 1 На жарку улиток и купатов потребуется 7–10 минут, а сосиски будут готовы за 3–5 минут.
- 2 Купаты при жарке выделяют много жидкости и могут лопнуть. Чтобы этого избежать, сделайте несколько проколов шпажкой или зубочисткой.
- 3 Чтобы уменьшить жар огня и придать особый аромат, полейте колбаски небольшим количеством пива.
- 4 Чтобы овощи хорошо были готовы одновременно, сначала выложите на гриль лук и перец, а спустя 5–7 минут — помидор.

**159<sup>90</sup>**  
~~199<sup>90</sup>~~  
**-20%\*\***



**СОСИСКИ «ФЕРМЕРСКИЕ»**  
ЧМПЗ, 650 г

**КОЛБАСКИ ГРИЛЬ**  
«Самсон», 400 г

**49<sup>90</sup>**  
~~74<sup>90</sup>~~

**-33%\*\***



**ЛЕПЕШКИ MISSION**  
оригинальные, 250 г

**139<sup>00</sup>**  
~~186<sup>90</sup>~~  
**-25%\*\***



**КУПАТЫ «Д», охл., 400 г**

**109<sup>00</sup>**  
~~149<sup>00</sup>~~  
**-27%\*\***

МЯСНОЕ АССОРТИ  
НА МАНГАЛЕ



Добавьте  
В СПИСОК



ОГУРЦЫ

маринованные «6 соток»,  
6-9 см, с/б, 720 мл



85<sup>00</sup>  
~~157<sup>90</sup>~~

-46% \*\*

ЖИДКОСТЬ  
ДЛЯ РОЗЖИГА  
«Пикников», 0,5 л

48<sup>90</sup>  
~~77<sup>90</sup>~~

-37% \*\*



«ЛЮБИМЫЙ»  
напиток сок/с,  
в ассортименте:  
грейпфрут-лимон-  
лайм, гранатовый сезон,  
земляничное лето, 0,95 л

49<sup>00</sup>  
~~79<sup>90</sup>~~

-39% \*\*



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

# Много шашлыка для сочного пикника

Всю зиму мечтали о шипящем на углях шашлыке, жареных овощах и сладковатой печеной картошке? Наконец-то растаял снег и появилось место для мангала! А мы уже приготовили для вас все самое необходимое: свежее мясо, удобные решетки и лучшие рецепты маринадов.

ШАМПУРЫ

SMART, набор из 3 шт., 370\*10\*1,5 мм

49<sup>90</sup>  
~~71<sup>90</sup>~~

-31%\*\*

99<sup>90</sup>  
~~166<sup>90</sup>~~

-40%\*\*

ПРОМОПАК

«Агропродукт»  
(аджика, хрен, горчица)

МАНГАЛ СБОРНЫЙ

400\*240 мм, сталь 0,5 мм,  
упаковка термоусадка

169<sup>00</sup>  
~~229<sup>90</sup>~~

-26%\*\*

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

«Первым делом»,  
охл., ведро

139<sup>00</sup>  
~~179<sup>00</sup>~~

-22%\*\*

ВОДА ПИТЬЕВАЯ

«Святой источник»  
н/газ., 5 л

69<sup>90</sup>  
~~87<sup>90</sup>~~

-20%\*\*

43<sup>00</sup>  
~~70<sup>90</sup>~~

-39%\*\*

КЕТЧУП

«Слобода»  
шашлычный,  
д/пак, 350 г

СПЛОБОДА®

Мамычкий

КЕТЧУП

С ароматной зеленью

Д ДИКСИ

### В ПОМОЩЬ ШАШЛЫЧНИКУ

Жарьте мясные стейки и куриные бедрышки, запекайте рыбу и овощи целиком на решетке. Большой размер решетки позволит готовить несколько блюд одновременно, а благодаря толстым прутьям сама решетка прослужит дольше.

Для классического шашлыка, сосисок или овощей, порезанных соте, то есть тонкими колечками, подойдут шампуры. Благодаря надежному материалу их легко мыть, края не затупятся и шашлыком можно будет наслаждаться весь дачный сезон.



# Добавьте В СПИСОК



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

**ТОЛЬКО  
СЕЙЧАС**

**УГОЛЬ  
ДРЕВЕСНЫЙ**  
«Пикников», 2,5 кг

**СУХАРИКИ  
«ХРУСТЕАМ»**

в ассортименте:  
сметана-сыр,  
телятина  
на гриле, 40 г

**11<sup>90</sup>** ~~16<sup>90</sup>~~

**-30% \*\***



**61<sup>50</sup>** ~~90<sup>90</sup>~~

**-32% \*\***

**СОУС  
«СЛАВЯНСКИЙ ДАР»**

по-грузински,  
с/б, 480 г



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

# ПЕРЦЫ С ГОРЯЧИМ сердцем

Добавьте в пикник перца! Поджаренного на углях, с чуть подуглившимся боком и тянущейся сырной начинкой. Этот рецепт также отлично подойдет для помидоров с хрустящей корочкой и цукини.

КВАС  
ТРАДИЦИОННЫЙ  
«Д»  
непастеризованный,  
п/б, 1 л

75<sup>00</sup>  
~~89<sup>90</sup>~~

-16% \*\*

КВАС  
«ОЧАКОВСКИЙ»,  
п/б, 2 л

63<sup>90</sup>  
~~79<sup>90</sup>~~

-20% \*\*

49<sup>90</sup>  
~~70<sup>90</sup>~~

-25% \*\*

МАЙОНЕЗ  
оливковый 67%  
«Ряба», д/пак,  
372 г



**ФАРШИРОВАННЫЕ  
ПЕРЦЫ НА МАНГАЛЕ**



- 1 Рис (80 г) отварите отдельно и промойте под холодной водой.
- 2 Грудинку (200 г) нарежьте кубиками и смешайте с говяжьим фаршем (400 г), отварным рисом и рубленой петрушкой (4 веточки).
- 3 Перцы (4 шт.) разрежьте вдоль, очистите от семян и нафаршируйте. Сверху посыпьте тертым сыром (100 г).
- 4 Жарьте на мангале в решетке до готовности или в духовке 30 минут при температуре 170 °С.

**Добавьте  
В СПИСОК**

**СЫР MOZZARELLA**  
mini, Bonfesto 45%, 100 г



**67<sup>90</sup>**  
~~92<sup>90</sup>~~

**-30% \*\***

**СЫР  
«ДВОРЯНСКИЙ»**  
с топленым  
молоком  
Laime 50%,  
нар.,  
125 г



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

**-30% \*\***

**КОЛБАСА**  
«Ароматная», нар.,  
с/к, «Останкино»,  
100 г



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

**-25% \*\***



**169<sup>00</sup>**  
~~219<sup>90</sup>~~

**-23% \*\***

**НАБОР  
ДЛЯ ПИКНИКА**  
на 4 персоны

# ПЕРВОМАЙСКИЙ ПАРАД ВКУСОВ

Устройте первомайскую демонстрацию на кухне — покажите родным, как легко и быстро вы можете приготовить нежную закуску. Воспользуйтесь нашим рецептом профитролей, наполните их разными начинками, и ваше чаепитие превратится в настоящий парад вкусов!

## ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ И ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ



### Рецепт

- 1 В сотейнике смешайте сахар (1 ч. л.), соль и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло (100 г). Залейте стаканом воды и доведите до кипения.
- 2 Всыпьте муку (1 стакан) и начинайте активно перемешивать. Тесто должно хорошо отлипать от стенок.
- 3 Снимите сотейник с огня, остудите и, продолжая мешать, введите яйца (3 шт.).
- 4 Тесто поместите в пекарский рукав и выдавите профитроли на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекайте в разогретой до 190 °С духовке 15–20 минут.

### С ПАШТЕТОМ:

Паштет выньте из банки, хорошо разомните вилкой. Добавьте цедру лимона (1 ч. л.) и пару листочков розмарина. Поместите в профитроли с помощью пекарского рукава.

### С СЫРОМ:

Сыр (150 г) натрите на крупной терке. Выдавите чеснок (1 зубчик), добавьте майонез и пару ложек сливочного сыра маасдам. Наполните профитроли начинкой с помощью чайной ложки.



**ПАШТЕТ**  
из гусиной печени,  
ж/б, 250 г

**109<sup>90</sup>**  
~~139<sup>90</sup>~~

**-21% \*\***

**44<sup>90</sup>**  
~~59<sup>90</sup>~~

**-25% \*\***



82,5%

450 г

**МАСЛО**  
растительно-сливочное  
несолен., 82,5%,  
пергамент, 450 г



Добавьте  
В СПИСОК



159<sup>90</sup>  
~~228<sup>90</sup>~~

-30% \*\*

ЧАЙ TESS PLEASURE

черный с доб., пак. 100 x 1,5 г, 150 г



59<sup>90</sup>  
~~92<sup>90</sup>~~

СЫР  
ПЛАВЛЕННЫЙ

«Мааздам» President  
40%, 150 г

-36% \*\*

КОФЕ NESCAFÉ ЭСПРЕССО

растворимый, м/у, 70 г



219<sup>00</sup>  
~~289<sup>00</sup>~~

-24% \*\*

НАПИТОК «АКТУАЛЬ»

сыворожка + сок в ассортименте:  
апельсин-манго, клубника,  
персик-маракуйя, 330 мл

29<sup>90</sup>  
~~36<sup>90</sup>~~

-19% \*\*



59<sup>90</sup>  
~~80<sup>90</sup>~~

-26% \*\*

НАПИТОК «МАЖИТЭЛЬ»

персик-маракуйя 0,05%, 950 мл

# СУББОТНИК В ДОМЕ

Откройте окна и наполните каждый уголок дома весенней свежестью. Уборка пройдет быстрее, если взяться за дело всей семьей и заглянуть в магазин за специальными чистящими средствами.

УСТРОИМ  
УБОРКУ  
НА КУХНЕ!

## БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА

2 в 1 Zewa, 1 шт.



59<sup>90</sup>  
~~74<sup>90</sup>~~

-20% \*\*

114<sup>90</sup>  
~~216<sup>90</sup>~~

-47% \*\*

## СРЕДСТВО Д/КУХНИ

Mr Muscle эксперт для кухни 5 в 1 «Свежесть лимона», 500 мл



## НАБОР

Fairy «Сочный лимон» для мытья посуды, 650 мл + Mr. Proper «Лимон» для полов и стен, 500 мл

134<sup>90</sup>  
~~168<sup>90</sup>~~

-20% \*\*



189<sup>90</sup>  
~~285<sup>90</sup>~~

-34% \*\*



ГЕЛЬ Д/ТРУБ  
Tiret Turbo, 500 мл

# НАВОДИМ ПОРЯДОК В ВАННОЙ

**ОСВЕЖИТЕЛЬ**  
воздуха Glade  
«Освежающий  
лимон», 269 мл



**139<sup>00</sup>**  
~~266<sup>90</sup>~~  
**-48% \*\***



**69<sup>90</sup>**  
~~149<sup>90</sup>~~  
**-53% \*\***

**ЧИСТЯЩЕЕ  
СРЕДСТВО**  
Bref WC «Дачный»,  
450 г

Добавьте  
В СПИСОК

**СТИРАЛЬНЫЙ  
ПОРОШОК**  
BiMax Color  
Automat, 3 кг



**199<sup>00</sup>**  
~~416<sup>90</sup>~~  
**-52% \*\***

**199<sup>00</sup>**  
~~416<sup>90</sup>~~  
**-52% \*\***



**СТИРАЛЬНЫЙ  
ПОРОШОК**  
BiMax Automat  
«100 пятен», 3 кг

НЕЖНЫЕ РУКИ  
ДАЖЕ ПОСЛЕ  
ДОЛГОЙ УБОРКИ

**69<sup>90</sup>**  
~~87<sup>90</sup>~~  
**-20% \*\***

**КРЕМ-МЫЛО**  
жидкое «Овсяное  
молочко» «Особая  
серия», 1000 г



# ПОБЕДНЫЙ ОБЕД

Праздник — отличный повод, чтобы совершить несколько кулинарных побед на кухне. Приготовьте салат «Лимонка» — яркий и необычный, как праздничный салют. А на первое — настоящий солдатский рассольник с солеными огурчиками.

## САЛАТ «ЛИМОНКА»



### РЕЦЕПТ

- 1 У лимонов (6 шт.) срежьте верхнюю часть, выньте мякоть и выдавите из нее сок.
- 2 Средний картофель (1 шт.) отварите в мундире. Сардины (1 банка) отделите от костей, поломайте крупными кусочками и смешайте с нарезанными красным луком (1/3 луковицы) и маслами (12 шт.).
- 3 Заправьте салат солью, перцем, соком лимона (1 ч. л.) и оливковым маслом (1 ст. л.) и начините им лимоны.

59<sup>90</sup>  
74<sup>90</sup>

-20% \*\*



**КИЛЬКА**  
балтийская  
в томатном соусе,  
ж/б, 240 г

**САРДИНА**  
«РЫБНОЕ МЕНЮ»  
НДМ, ж/б, 250 г

64<sup>90</sup>  
81<sup>90</sup>

-21% \*\*



**КИЛЬКА**  
балтийская неразделанная  
обжаренная в томатном соусе



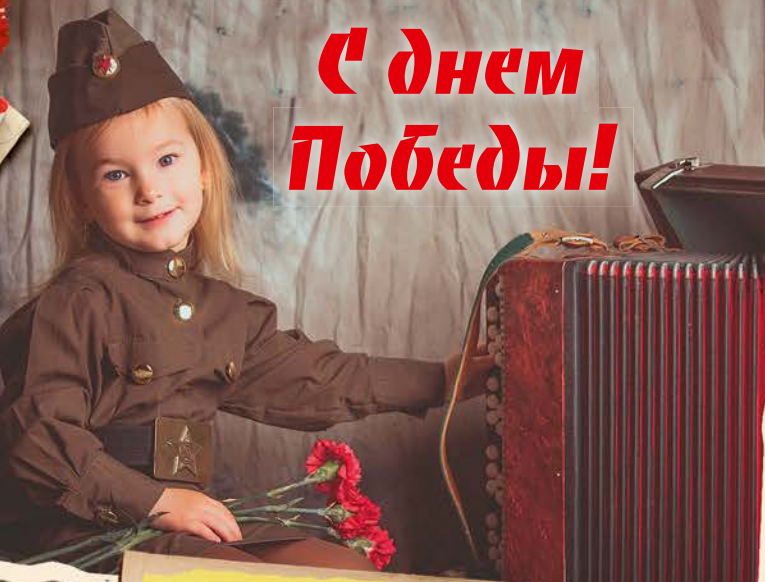
89<sup>00</sup>  
137<sup>90</sup>

-35% \*\*

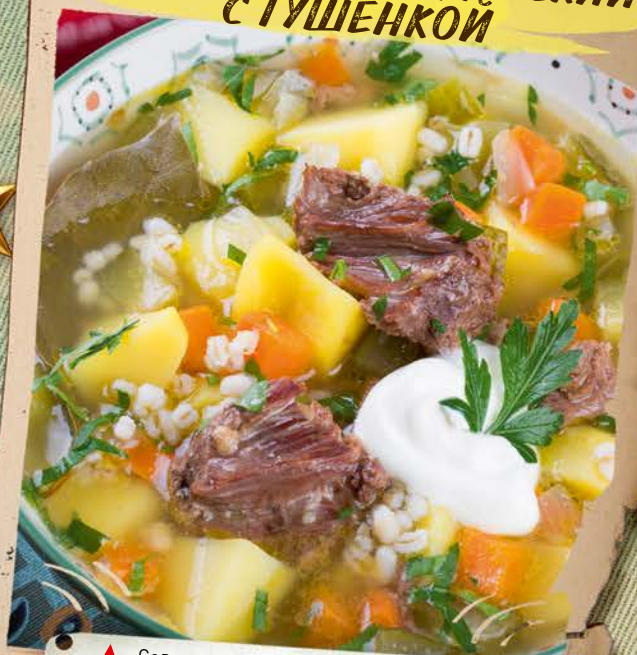
**МАСЛИНЫ**  
крупные б/к  
Iberica, ж/б,  
360 г

**ДИКСИ**

# С днем Победы!



## РАССОЛЬНИК СОЛДАТСКИЙ С ТУШЕНКОЙ



- 1 Соленые огурцы (400 г) порежьте кубиками, залейте холодной водой и тушите до размягчения. Отдельно сварите перловку (60 г).
- 2 Морковь (1 шт.) натрите на крупной терке, лук (1 шт.) измельчите и приготовьте зажарку, обжарив овощи на растительном масле.
- 3 В кастрюлю налейте воду (2 л), доведите до кипения и добавьте порезанный кубиками картофель (3 шт.). Варите 10 минут, затем положите тушенку (1 банка), зажарку, припущенные огурцы и отварную перловку. Для вкуса добавьте немного огуречного рассола (100 мл), соль и перец и варите до готовности 10–15 минут.

**ПИЛОТКА**  
солдатская

**329<sup>00</sup>**  
~~448<sup>90</sup>~~

**-27% \*\***



# Добавьте В СПИСОК



**ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ**  
«Высший сорт»  
ГОСТ, ж/б, 325 г

**97<sup>90</sup>**  
~~139<sup>90</sup>~~

**-30% \*\***



**СВИНИНА  
ТУШЕНАЯ**  
«Высший сорт»  
ГОСТ, ж/б, 325 г

**99<sup>90</sup>**  
~~133<sup>90</sup>~~

**-25% \*\***



**МАГНИТ**  
«Великая Победа»

**49<sup>00</sup>**  
~~66<sup>90</sup>~~

**-27% \*\***



**НАКЛЕЙКА**  
на стекло на белой  
подложке 12 x 12 см



**59<sup>00</sup>**  
~~82<sup>90</sup>~~

**-29% \*\***

# Почувствуйте вкус из детства

Нежный сливочный пломбир и сладкие лимонады с пузырьками, которые щекочут нос, — настоящий вкус детства! Вспомните сами и не забудьте поделиться со своими детьми.



## Добавьте В СПИСОК



**34<sup>90</sup>** ~~49<sup>90</sup>~~

**-30%\*\***

**ЧАЙ «МАЙСКИЙ»**  
отборный, пак. 25 x 2 г,  
50 г

**59<sup>90</sup>** ~~79<sup>90</sup>~~

**-25%\*\***

**ДЮШЕС**  
«Напитки  
из Черноголовки»,  
б/а, п/б, 2 л

**ТАРХУН**  
«Напитки  
из Черноголовки»,  
б/а, п/б, 2 л



**229<sup>00</sup>** ~~306<sup>90</sup>~~

**-25%\*\***

**МОРОЖЕНОЕ**  
«Настоящий пломбир»  
брусника, пл./ванна,  
450 г

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Вологда, Вологодская обл., Петрозаводск, Республика Карелия, Архангельск, Архангельская обл. Предложения, указанные в настоящем буклете, действительны с 20 апреля по 10 мая 2017 года. Все цены указаны за единицу товара (за исключением весового товара, цена которого определена за конкретный вес, указанный в настоящем буклете). Цены в магазинах могут быть дополнительно снижены по решению сети «ДИКСИ». Цены в буклете, помеченные «\*», обозначают среднюю цену данного товара по в сети «ДИКСИ». Процент экономии в буклете, помеченный «\*\*», обозначает среднюю экономию по сети. Товар, указанный в настоящем буклете, может отсутствовать в том или ином магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте на товар, указанный в буклете со скидкой или предлагаемый по акции, не распространяется. Точный перечень и количество товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидки 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!

**Д ДИКСИ**

**ДМ ДИКСИ**  
с 20.04.2017 г.  
по 10.05.2017 г.  
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА  
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ