

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

СОЧНО
и солнечно!

С 22 ИЮНЯ
ПО 5 ИЮЛЯ

СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»
«Черкизово», з/а, 650 г

129⁰⁰
~~174⁹⁰~~
-26% **



ЧИПСЫ
LAY'S STRONG

в ассортименте: острый
чили, охотничьи
колбаски, королевские
креветки, 75 г

29⁹⁹
~~49⁹⁰~~
-40% **



ИЩИТЕ ВНУТРИ
НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ МАНГАЛА

ИДЕИ БЛЮД
ДЛЯ ПИКНИКА

СРЕДСТВА БОРЬБЫ
С КУСАЧИМИ
«СОСЕДЯМИ»

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

РЕЦЕПТ ДЛЯ СОЧНОГО УЛОВА

Любая хозяйка знает, что лучше всего рыба клюет в магазине. И если на вашу удочку попался сочный стейк семги, обязательно приготовьте его с соевым маринадом и подайте на поджаренной лепешке.

Рецепт

1. Для маринада: в сотейнике смешайте мед (2 ст. л.), соевый соус (2 ч. л.) и растительное масло (2 ч. л.), доведите до кипения и варите до загустения.
2. Полейте маринадом стейк семги и запекийте на гриле до готовности, 5–7 минут.
3. Сладкий перец (1 шт.), сельдерей (2 стебля), авокадо (1 шт.) и красный лук (1 шт.) нарежьте соломкой, сыр (2 ломтика) мелко порубите.
4. Лепешку обжарьте на гриле, положите на нее овощную начинку, добавьте консервированную кукурузу (50 г) и кусочки рыбы и сверните аккуратным уголком.

20
мин.

Такос
с лососем



73⁹⁹
98⁹⁰

-25% **

ЛЕПЕШКИ TORTILLAS
мексиканские, пшеничные
сырные, 400 г



ЛАВАШ
УЗБЕКСКИЙ
«Мэри»,
300 г

21⁹⁰
29⁹⁰

-27% **



9⁹⁹
~~13⁹⁰~~

-28% **

СУХАРИКИ
ХРУСТЕАМ
в ассортименте:
сметана, сыр,
телятина
на гриле, 40 г

НАПИТОК
RED BULL
энергетический
б/а, ж/б, 0,355 л

103⁹⁰
~~138⁹⁰~~

-25% **



65⁹⁹
~~82⁹⁰~~

-20% **

НАПИТОК
BURN
энергетический
б/а, яблоко-киви,
0,5 л



85⁹⁹
~~107⁹⁰~~

-20% **

СОК
«ДОБРЫЙ»
в ассортименте:
персик-яблоко,
томат, 2 л

СОУС
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»
соевый
Classic,
п/б,
190 мл



24⁹⁹
~~35⁹⁰~~

-30% **

Добавьте
В СПИСОК

Перекусите на прогулке

Салат с пастой

Выкладывайте послойно:

1. Соус песто (маленький пучок петрушки, кинзы и зеленого лука измельчите в блендере, добавьте 4 ст. ложки масла и щепотку соли).
2. Отваренные макароны.
3. Помидоры черри (150 г).
4. Сыр моцарелла (150 г).
5. Ветчина (упаковка).
6. Порезанные колечками маслины.

Закуска в южном стиле

Выкладывайте послойно и ешьте, окуная в банку хлебац:

1. Фасоль в томатном соусе (1/2 банки).
2. Сливочный сыр (1/2 упаковки).
3. Гуакамоле (1 авокадо разомните в пюре, добавьте мелко порезанный помидор, пропущенный через пресс чеснок, кинзу и сок лимона).
4. Твердый сыр (100 г).
5. Порезанные кубиком помидоры (2 шт.).
6. Маслины, порезанные колечками (по вкусу).

Голод застал врасплох на прогулке? Пусть не надеется, что вы будете отбиваться от него сухояткой. Ведь вы наверняка заранее приготовите вкусные салаты по нашим рецептам и упакуете их в порционные баночки. Легко и вкусно, а как удобно!

20 мин.



39⁹⁹ 53⁹⁰

-26% **

ХЛЕБЦЫ
«ЩЕДРЫЕ»
гречневые, 200 г



ФАСОЛЬ HEINZ
в томатном соусе,
ж/б, 415 г

55⁹⁹
~~74⁹⁰~~

-25% **

Добавьте
В СПИСОК



34⁹⁹
~~46⁹⁰~~

-25% **



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
«МАКФА»

в асс.: спирали,
витки, 400 г

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~

-30% **

МАСЛИНЫ
MAESTRO
DE OLIVA

в асс.: с кост.,
б/кост.,
вертик. пластик.,
170 г



29⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-40% **

ЧИПСЫ LAY'S
MAXX

куриные
крылышки,
барбекю, мясо
на углях, 75 г



79⁹⁹
~~133⁹⁰~~

-40% **

СМЕСЬ
ОЛИВКОВОГО
И ПОДСОЛНЕЧНОГО
МАСЕЛ «БЛАГО»

1 л

Ежики и мышки для вашего шалуньши

Как наверняка повстречать в лесу ежа? Приготовьте его дома из паштета и возьмите с собой. А в компанию к нему сделайте сырных мышек.

СЫР «ДРУЖБА»
плавленный, 55%,
«Карат», 90 г

23⁹⁹
~~30⁹⁰~~

-22% **



**НАПИТОК
«ФРУТОНЯ»**

из смеси фруктов и ягод
с экстрактом мяты,
0,5 л



34⁹⁹
~~47⁹⁰~~

-30% **

Д ДИКСИ

*Мышки из сыра
и ежики из паштета*



**15
мин**

Рецепт

1. Для мышек: в миске разомните сырок «Дружба», руками скатайте из массы шарики и слегка приплюсните в форме мышки. Миндаль (100 г) измельчите в блендере, обваляйте в нем заготовку. Добавьте глаза из маслин, ушки из половины орешков, нос из горошинок перца и хвост из колченого сыра.
2. Для ежей: с помощью столовой ложки сформируйте тельце из паштета, руками вылепите нос. Сделайте иголки из капелек майонеза, глаза и нос из перца.
3. Подавайте зверушек на крекерах.



21⁹⁹
~~29⁹⁰~~

-26% **

КРЕКЕР «Д»
с отрубями, 190 г

FANTA
АПЕЛЬСИН
напиток б/а,
п/б, 1,5 л



59⁹⁹
~~74⁹⁰~~
-20% **

«ДОБРЫЙ» PULPY
апельсин, п/б,
0,45 л



36⁹⁹
~~49⁹⁰~~
-26% **

ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ
«ЕССЕН-
ТУКИ»

целебная,
с/б, 0,5 л



26⁹⁹
~~31⁹⁰~~
-15% **

ЙОГУРТ
ПИТЬЕВОЙ
«ЧУДО ДЕТКИ»
в ассортименте:
клубника,
яблоко-банан,
2,2%,
200 г



32⁹⁹
~~41⁹⁰~~
-21% **

Добавьте
В СПИСОК



ПАШТЕТ
CARNEX
SELECTION
с кусочками
мяса, 95 г

59⁹⁹
~~119⁹⁰~~
-50% **



ПАШТЕТ
CARNEX
SELECTION
с беконом,
95 г

59⁹⁹
~~119⁹⁰~~
-50% **

ХРУСТЯЩИЙ ВЗРЫВ ВКУСА

Приехали на пикник и поняли, что хотите попробовать что-то новенькое? Для наших рецептов вам понадобятся привычные овощи и бекон. Картофельно-сырные вулканы и луковые «бомбочки» — взрывоопасно вкусное меню!



164⁹⁰ ~~**206⁹⁰**~~
-20%**

**СЫР
«ЛАМБЕР»
50%, 230 г**

**ВОДА
ПИТЬЕВАЯ**
«Ниагара»,
п/б, 5 л



29⁹⁹ ~~35⁹⁹~~
-16%^{}**

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ВУЛКАН

40
мин.



РЕЦЕПТ <<< КАРТОФЕЛЬНОГО ВУЛКАНА

- 10 средних картофелин хорошо вымойте, заверните в фольгу и запекайте на решетке или в углях.
- Готовый картофель немного остудите, срежьте верх и низ и вычистите ложкой сердцевину.
- Твердый сыр (150 г) натрите на терке и смешайте со сливочным (50 г) и картофельной мякотью. Начините смесью картофель, заверните в бекон и отправьте на решетку-гриль. Бекон должен поджариться, а сыр растаять.

ЛУКОВЫЕ «БОМБОЧКИ»



30
мин.

- 1 Лук (2 шт.) почистите и аккуратно сделайте надрез по центру луковицы до середины. Опустите луковицы в кипящую воду на 2 минуты, а затем аккуратно разберите на слои, стараясь не повредить.
- 2 Самые крупные слои отложите в сторону, а сердцевинки мелко порубите и смешайте с потрошенными колбасками (500 г), пропущенным через пресс чесноком (2 зубчика) и специями для мяса.
- 3 Из фарша скатайте шарики и вложите их в слои лука. Заверните каждую луковицу в бекон, сначала по вертикали, затем по горизонтали.
- 4 Запекайте шарики на решетке-гриль до готовности (15–20 мин.), периодически переворачивая.

ДОБАВЬТЕ В СПИСОК

СЫР ГАУДА
OLDENBURGER
48%, нар., 125 г



84⁹⁹
120⁹⁰

-30% **

16⁹⁹
22⁹⁰

-26% **



29⁹⁹
49⁹⁰

-40% **

СУХАРИКИ
ХРУСТЕАМ
твистер чикен,
45 г



ЧИПСЫ
LAY'S STRONG
в ассортименте: острый
чили, охотничьи колбаски,
королевские креветки, 75 г

Очень удобный десерт

На пикнике самое вкусное тает быстрее всего. Хорошо, что есть рецепт творожных пончиков. С ними от любой прогулки останутся самые сладкие впечатления. И немного сахарной пудры на пальцах.

39⁹⁹
~~49⁹⁰~~
-20% **



**ТВОРОГ
«101 ЗЕРНО»**
«Савушкин»,
сливки 5%, в асс.:
клубника, черника,
130 г

27⁹⁹
~~34⁹⁰~~
-20% **



**МОЛОЧНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ
«ЧУДО»**
в асс.:
клубника,
шоколад, 2%,
0,2 л

Творожные
пирожки



40
мин.

Рецепт

- 1 Творог (200 г) разомните вилкой. Добавьте муку (1,5 ст.), сахар обычный (3/4 стакана) и ванильный (2 ч. л.), соду (1 ч. л.) и соль (1/2 ч. л.). Хорошо перемешайте и введите яйца (3 шт.).
- 2 В кастрюле разогрейте растительное масло. С помощью двух столовых ложек сформируйте небольшие шарики из теста и опустите их в кастрюлю. Готовьте, пока со всех сторон шарики не приобретут золотистую корочку.
- 3 Готовые шарики выложите на бумагу, чтобы избавиться от лишнего масла, и посыпьте сахарной пудрой.

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

МОРОЖЕНОЕ
«МАГНАТ»
трюфель,
80 г

52⁹⁰
75⁹⁰

-30%**

КОФЕ
РАСТВОРИМЫЙ
NESCAFE
Classic, ж/б, 100 г

139⁹⁰
186⁹⁰

-25%**



КОФЕ
РАСТВОРИМЫЙ
JARDIN KENYA
с/б, 95 г

189⁹⁰
253⁹⁰

-25%**



МНОГО ПЛОВА из ничего

Вы знали, что для плова хватит риса, колбасы и сосисок? Именно так его готовили креолы. Попробуйте ароматную джамбалаю по их рецепту.

РЕЦЕПТ джамбалаи

1. Лук (1 шт.) нарежьте мелкими кубиками, чеснок (2 зубчика) пропустите через пресс. Смешайте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета в большой кастрюле на открытом огне. Затем добавьте нарезанные сосиски (4 шт.) и копчености — колбасу (100 г) и сервелат (80 г).
2. Добавьте длиннозерный рис (250 г), хорошо перемешайте и влейте бульон (500 мл). Томите смесь под крышкой до полного выпаривания бульона. Когда жидкости останется мало, положите нарезанные соломкой сладкий перец (1 красный и 1 желтый) и сельдерей (1 стебель).
3. Добавьте карри (1 ч. л.), томатный кетчуп (2 ст. л.), еще раз перемешайте и томите под крышкой еще 5 минут.

129⁰⁰
~~174⁹⁰~~

-26% **

ЧАЙ BERNLEY

English Classic, пак.,
2 x 25 г, 50 г

49⁹⁹
~~74⁹⁰~~

-30% **

СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»
«Черкизово», з/а, 650 г

Д ДИКСИ

**ШАШЛЫК
В МАРИНАДЕ
КУРИНЫЙ**

«Чебаркульская птица»,
охл., ведро, 1 кг



149⁹⁰
176⁹⁰

-15%**

СЫР ГУРМАНСКИЙ

плавленый колбасный
копченый, «Город сыра»,
40%, 125 г



49⁹⁹
71⁹⁰

-30%**

**Добавьте
В СПИСОК**



ЧАЙ АКВАР

пак. с/явл., 25 x 2 г, 50 г



49⁹⁹
66⁹⁰

-25%**



**КЕТЧУП
ТОМАТНЫЙ**
Calve, 350 г

44⁹⁹
68⁹⁰

-35%**

СПАСАЕМСЯ ОТ УКУСОВ!

Ехали за город за тишиной,
а там уже поджидали докучливые
«соседи»? Так и норовят покусать!
Пара пшиков — и отдых спасен.
Теперь они сидят и не жужжат.

**АЭРОЗОЛЬ-РЕПЕЛЛЕНТ
GARDEX BABY**
от клещей
и комаров, 100 мл

199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

-25%**

205⁹⁰
~~294⁹⁰~~

-30%**

**СПРЕЙ
GARDEX CLASSIC**
против комаров,
100 мл

124⁹⁰
~~166⁹⁰~~

-25%**

**АЭРОЗОЛЬ-РЕПЕЛЛЕНТ
GARDEX FAMILY**
от комаров, 150 мл

Добавьте В СПИСОК

**Бархатные
Ручки**
КРЕМ ДЛЯ РУК
КОЛЛЕКЦИЯ

**КРЕМ
«БАРХАТНЫЕ
РУЧКИ»**

для рук,
основной
уход,
45 мл

29⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-40%**

**ГЕЛЬ
DETTOL**
для рук
антибактериальный
с алоэ,
50 мл

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~

-30%**

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25%**

**ТУАЛЕТНАЯ
БУМАГА ZEWA**
двуслойная,
с ароматом яблок,
4 шт.

Zewa
плюс

ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ
**МЯГКОСТИ
И ПРОЧНОСТИ**

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно с 22 июня по 05 июля 2017 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@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 22.06.2017 г.
по 05.07.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ