

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

НеМЁДленно попробуйте!

Д

С 3 ПО 16
АВГУСТА

Только
для вас
на Медовый
спас!

ИЩИТЕ
ВНУТРИ:
ИДЕИ МЕДОВЫХ ЗАПРАВОК
К БЛЮДАМ
РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА
В МУЛЬТИВАРКЕ
ГОТОВИМ
МЕДОВЫЕ НАПИТКИ

45⁹⁹
~~73⁹⁰~~

-38% **

МУКА
«РЯЗАНОЧКА»
пшеничная,
в/с, 2 кг

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

-30% **

ЧАЙ «МАЙСКИЙ»
высокогорный, 100 пак.

84⁹⁹
~~106⁹⁰~~

-20% **

МЕД «ДЕДУШКИН УЛЕЙ»
натуральный цветочный,
разнотравье, 300 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

МЕД ко всему ПОДОЙДЕТ!

Если вы думали, что мед кладут только в сладкое или чай — зеленый салат с колбасами перевернет ваши представления о кухне. Медово-горчичная заправка придает блюду такой необычный и пикантный вкус, что салат захочется готовить снова и снова.

30 мин.

Зеленый салат с колбасами

1. Для заправки: смешайте лимонный сок (1 ст. л.), мед (70 г), оливковое масло (1 ст. л.) и горчицу (1 ч. л.), добавьте по вкусу соль и перец.
2. Хлеб (1/4 батона) поломайте небольшими кусочками и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Выложите на тарелку вместе с салатной смесью (70 г), порезанными кубиками колбасами (150 г каждого вида) и огурцами (150 г). Туда же положите порезанные колечками оливки (6–7 шт.).
3. Приготовьте по одному яйцу пашот на каждую порцию. Для этого резким ударом разбейте яйцо о край сотейника и вылейте в кипящую подсоленную воду. Отварите в течение 4 минут и выньте шумовкой.
4. Выложите яйцо на салат, полейте заправкой и надломите вилкой, чтобы желток вытек.

СЫР ПАРМЕЗАН LAIME
3 мес., 40%, 200 г



184⁹⁰
~~246⁹⁰~~
-25%**

ОГУРЦЫ «ДОМАШНИЕ» «6 СОТОК»
с/6, 720 мл



109⁹⁰
~~157⁹⁰~~
-30%**

СОСИСКИ «СОЧНЫЕ»
«Останкино», 350 г



99⁹⁹
~~142⁹⁰~~
-30%**

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
КОЛБАСНЫЙ
КОПЧЕНЫЙ
«ГОРОД СЫРА»
40%, нар., 125 г

53⁹⁹
~~71⁹⁰~~
-25%**



99⁹⁹
~~142⁹⁰~~
-30%**

СЫР
«ЧЕЧИЛ»
«Умалат»,
43%, 185 г



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



189⁰⁰
~~257⁰⁰~~
-26%**

СЕРВЕЛАТ ГОСТ
«Иней», в/к, в/у, 350 г

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~
-25%**

САРДЕЛЬКИ
«ПО-ЕГОРЬЕВСКИ»
телячьи, ЕКГФ, в/у, 400 г

СЫР
ПОШЕХОНСКИЙ
«Романов луг», 45%, 250 г



99⁹⁹
~~139⁹⁰~~
-29%**

139⁰⁰
~~187⁹⁰~~
-26%**



БЕКОН
с/к «Дивино»,
нар., 150 г



ЛОЖКА МЕДА В ТАРЕЛКЕ СУПА

Суп чаудер — классика американской кухни. Сочетание молока, кукурузы и рыбы может показаться странным, но результат получается удивительно вкусным. Мед здесь тоже придется к месту — пожарьте с ним хлебные гренки и хрустите всей семьей.



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
«КРЕСТЬЯНСКОЕ»**
«Простоквашино»,
72,5%, в/с, 180 г

79⁹⁹ 133⁹⁰

-40%**



**ХЕК
СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЙ**
тушка потрошенная, б/г, вес.

188⁰⁰ 249⁹⁰

-25%**

Д ДИКСИ



Суп чаудер

**50
мин.**

1. В кастрюле с толстым дном обжарьте измельченный лук (1 шт.) и пропущенный через пресс чеснок (2 зубчика). Когда лук станет прозрачным, добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель (300 г) и влейте овощной или рыбный бульон (500 мл). Посолите и поперчите по вкусу.
2. Доведите бульон до кипения, убавьте огонь и варите до готовности картофеля 15–20 минут. Положите кукурузу (200 г) и сливки (100 мл). Подержите на огне еще 10 минут, а затем измельчите блендером в пюре.
3. Рыбу (300 г) нарежьте порционными кусочками, обжарьте на растительном масле и добавьте в суп.
4. Для гренков: батон нарежьте на брусочки, подсушите на сухой сковороде и подавайте с медом и супом.

**ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый
BONDUELLE**
ж/б, 400 г



59⁹⁹ 79⁹⁰

-25%**

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



СОК RICH
в ассорти-
менте:
апельсин,
вишневый
осветленный,
яблоко,
персик, 1 л

89⁹⁰
~~119⁹⁰~~

-25% **



69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

-25% **

МАЙОНЕЗ СЛИВОЧНЫЙ
«Московский провансаль», 67%,
390 мл



ВОДА
«ШИШКИН
ЛЕС»
питьевая, 5 л

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25% **



59⁹⁹
~~85⁹⁰~~

-30% **

КУКУРУЗА
СЛАДКАЯ
BONDUELLE
ж/б, 340 г

Самый летний салат

Летом свежих овощей и ягод так много, что сложно удержаться и не соединить их в одном салате. Сочная клубника, салатные листья и соленый сыр — необычное, но очень свежее сочетание, к которому медовая заправка подойдет как нельзя лучше.

ПЕРСИКИ «Д»
половинки
в сиропе, ж/б, 820 г



119⁰⁰
~~139⁹⁰~~

-15%^{}**

СОУС DOLMIO
в асс.: традиционный,
с ароматными травами, 210 г



49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25%^{}**

69⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-30%^{}**



АРАХИС «ДЖАЗ»
жареный соленый,
150 г

**КЛУБНИКА
«КРУГЛОЕ
ЛЕТО»**
зам., 500 г



109⁹⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

**АНАНАСЫ
«СЫТНИК»**
кусочки, ж/б,
580 мл



79⁹⁹
~~97⁹⁰~~

-18%^{}**

ПЮРЕ HEINZ
в асс.: фруктовый
салатик, наливное
яблочко, нежная
грушка, д/пак, 100 г



29⁹⁹
~~46⁹⁰~~

-36%^{}**

Д ДИКСИ

Салат с клубникой



15 мин.

РЕЦЕПТ

1. Пасту (200 г) приготовьте по инструкции на упаковке и остудите.
2. Для заправки: смешайте обычный йогурт (150 г) с мёдом (2 ст. л.), добавьте рубленую петрушку (1 пучок), пропущенный через пресс чеснок (1 зубчик), горчицу (1 ч. л.) и соль по вкусу.
3. Салат порвите руками, клубнику (10–12 шт.) нарежьте на половинки, авокадо (1 шт.) — средними кубиками, брынзу (150 г) поломайте. Смешайте салат с пастой и полейте сверху заправкой.



ДОБАВЬТЕ В СПИСОК



38⁹⁹ ~~58⁹⁰~~

-34% **

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ FEDERICI
в ассортименте: спагетти №3,
перья рифлёные №23,
вермишель паутинка №96,
500 г



99⁹⁹ ~~199⁹⁰~~

-50% **

**СЫР
РАССОЛЬНЫЙ
SALAKIS**
President, 45%, 250 г



159⁹⁰ ~~199⁹⁰~~

-20% **

**КРЕМ-МЕД
НАТУРАЛЬНЫЙ
ЦВЕТОЧНЫЙ
С ЛИМОНОМ
И ИМБИРЕМ**
«Медовый дом»,
320 г

Что любят пчелки И СЛАДКОЕЖКИ!

Знакомы с медовиком? Тогда вам наверняка понравится его кофейный родственник. Нежный корж, прослойка из легкого крема и изящное украшение из сахарной глазури — на такой десерт наверняка слетятся все окрестные пчелки и другие сладкоежки.

129⁹⁰
~~169⁹⁰~~

-24%**

**КОНФЕТЫ
«КРАСНАЯ ШАПОЧКА»**
«Объединенные кондитеры», 250 г



59⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-40%**



**СЫР
RICOTTA
BONFESTO**
50%, 250 г

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ
с медом и злаками



41⁹⁹
~~54⁹⁰~~

-24%**

**ПЕЧЕНЬЕ
СДОБНОЕ
«Д» С МЕДОМ
И ЗЛАКАМИ**
192 г

**ЧАЙ «МАЙСКИЙ»
ВЫСОКОГОРНЫЙ**
100 пак. x 2 г, 200 г

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

-30%**



**ВАФЛИ
«ВЕРТУШКИ-ВЕСНУШКИ»**
со вкусом шоколада, «Эссен», 500 г

89⁹⁹
~~119⁹⁰~~

-25%**



Д ДИКСИ

Корейский торт



15
раза

РЕЦЕПТ

1. Для коржа: яйца (3 шт.) смешайте с сахаром (1/2 ст.) и взбейте в густую белую пену. Всыпьте муку (3/4 ст.), растворимый кофе (1 ст. л.) и размешайте до однородности. Вылейте тесто в круглую форму и запекийте в духовке при 190 °С 35–40 минут. Остудите и разрежьте на два коржа.
2. Для крема: в рикотту (3/4 ст.) добавьте мед (1 ст. л.) и слегка взбейте. Выложите торт, намазав коржи кремом и соединив друг с другом.
3. Для глазури: сахарную пудру (1/2 ст.) смешайте с лимонным соком (1,5 ст. л.) и яичным белком и взбивайте, пока глазурь не побелеет. Разделите на две части.
4. Половиной глазури намажьте торт. Во вторую половину добавьте какао (1 ч. л.) и с помощью ложки или пекарского рукава нарисуйте узоры.

45⁹⁹
~~73⁹⁰~~

-38% **



МУКА ПШЕНИЧНАЯ «РЯЗАНОЧКА»
в/с, 2 кг

ДОБАВЬТЕ В СПИСОК



133⁰⁰
~~266⁹⁰~~

1+1

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



КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»
Gold, с/б, 100 г

24⁹⁹
~~41⁹⁰~~

-40% **



НАПИТОК
«КАЛИНОВ»
в ассортименте:
«Буратино»,
«Лимонад»,
«Дюшес», б/а,
п/б, 1,5 л

НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ
RED BULL
б/а, ж/б,
0,25 л * 4 шт.



259⁹⁰
~~379⁹⁰~~

-32% **

КАК ИСПЕЧЬ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ?



Что может быть вкуснее домашнего хлеба? Овсяный хлеб с семечками. Мед в рецепте не делает тесто сладким, но придает готовой выпечке очень аппетитный аромат. Такой хлеб сам по себе может стать вкусным и полезным завтраком.



15 мин.

Медово-овсяный хлеб

Рецепт

1. Молоко (200 мл) смешайте с водой (200 мл) и немного подогрейте. Всыпьте сахар (15 г), дрожжи (10 г) и соль (2 ч. л.). Перемешайте до полного растворения и постепенно вводите муку (600 г).
2. Добавьте яйцо (1 шт.), растительное масло (50 мл), овсянку (100 г) и семечки (50 г). Вымесите упругое тесто и оставьте в теплом месте на час.
3. Обомните поднявшееся тесто и сформируйте круглую буханку. Уложите ее в чашу мультиварки и смажьте взбитым яйцом. Для украшения посыпьте оставшимися семечками и овсянкой.
4. Выпекайте в режиме «Хлеб» в течение часа. Готовый хлеб остудите и выньте из формы.



59⁹⁹ ~~79⁹⁰~~

-25% **

СЕМЕЧКИ «БАБКИНЫ СЕМЕЧКИ» жареные, 300 г



14⁹⁹ ~~22⁵⁰~~

2+1

БАТОНЧИК МЮСЛИ DIYES

в асс.: черника без сахара, лесная ягода без сахара, 25 г

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



84⁹⁹ ~~106⁹⁰~~

-20% **

МЁД «ДЕДУШКИН УЛЕЙ» натуральный цветочный, разнотравье, 300 г



69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

-25% **

ЧАЙ
LIPTON
FOREST
FRUIT
20 пак.-пира-
мид, 34 г

Добавьте
В СПИСОК

58⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

-37% **

ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК
«ЛЮБЯТОВО»
овсяные колечки
с медом, 200 г



59⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

-33% **

ЦИКОРИЙ
«ЗДРАВНИК»
натуральный, м/у,
85 г



49⁹⁹ ~~69⁹⁰~~

-28% **

КВАС
«ЯХОНТ»
2 л



35⁹⁹ ~~67⁹⁰~~

-47% **

ГЕРКУЛЕС
«АКТИВ»
с овсяными отрубями,
«Русский продукт», 500 г

ДЛЯ ТРУДОЛЮБИВЫХ ПЧЕЛОК

Если вы целый день трудились как пчелка, то вечером надо обязательно себя вознаградить. Устройте час для самой себя — наберите ванную и скройтесь от всех забот в медовой пене. А под конец — не забудьте легкий крем для самых нежных ручек!

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



39⁹⁹
~~52⁹⁰~~

-24% **

ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША
LE PETIT MARSEILLAIS
мед и миндаль, 250 мл



79⁹⁹
~~159⁹⁰~~

-50% **



49⁹⁹
~~69⁹⁰~~

-28% **

ЗУБНАЯ ПАСТА
COLGATE
прополис,
отбеливающая,
100 мл

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
«ЗИГЗАГ»
с древесным углем

119⁹⁰
~~179⁹⁰~~

-33% **

КРЕМ ДЛЯ РУК
NIVEA
питание и защита,
75 мл



42⁹⁹
~~59⁹⁰~~

-28% **



КРЕМ-МЫЛО NIVEA
мед и молоко,
100 г

51⁹⁹
~~93⁹⁰~~

-45% **

МЫЛО ЖИДКОЕ
PALMOLIVE
мед и увлажняющее
молочко, 500 мл



169⁹⁰
~~239⁹⁰~~

-29% **

ШАМПУНЬ
GARNIER
Botanic Therapy
прополис, 400 мл



Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 3 августа по 16 августа 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 03.08.2017 г.
по 16.08.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ