

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

НеМЁДленно
попробуйте!

Только
для вас
на Медовый
спас!

С 3 ПО 16
АВГУСТА

ИЩИТЕ
ВНУТРИ:

ИДЕИ МЕДОВЫХ ЗАПRAВОК
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 ПЛАВЛЕННЫЙ
КОЛБАСНЫЙ
КОПЧЕНЫЙ
«ГОРОД СЫРА»
40%, нар., 125 г



53⁹⁹ ~~71⁹⁰~~

-25%**

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



109⁹⁰ ~~157⁹⁰~~

-30%**

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



ВЕТЧИНА ИЗ ГОВЯДИНЫ
«Калинка», 500 г



189⁰⁰ ~~271⁹⁰~~

-30%**

КОЛБАСА
БУТЕРБРОДНАЯ
Вареная, 500 г



149⁰⁰ ~~199⁹⁰~~

-25%**

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.



ГОРОШЕК
ЗЕЛЕНЫЙ
BONDUELLE
ж/б, 400 г

59⁹⁹

79⁹⁰

-25% **



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.

ХЕК СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЙ
тушка потрошенная, 6/г, вес.



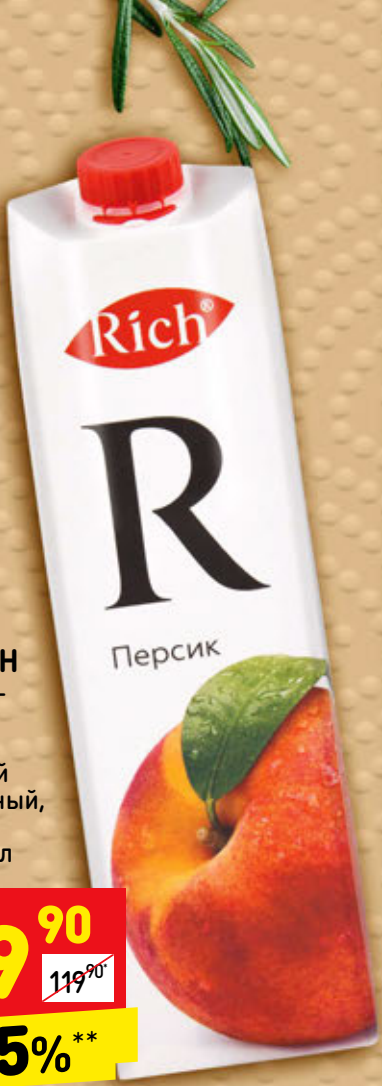
188⁰⁰

249⁹⁰

-25% **



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



89⁹⁰
~~119⁹⁰~~
-25%**

**ВОДА
«ШИШКИН
ЛЕС»**
питьевая, 5 л



49⁹⁹
~~66⁹⁰~~
-25%**

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



69⁹⁹
~~93⁹⁰~~
-25%**

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



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% **



29⁹⁹
~~46⁹⁰~~
-36% **

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

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-МЁД
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

41⁹⁹
54⁹⁰

-24%**

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ
 с медом и злаками



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. Влейте тесто в круглую форму и запекайте 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 соедините с лимонным соком. 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

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

133⁰⁰
266⁹⁰

1+1



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
DIXES

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

цена за 1 шт.
при покупке 3 шт.
единовременно



84⁹⁹
~~106⁹⁰~~

-20% **

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

Д ДИКСИ



69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~
-25% **

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

Добавьте
 В СПИСОК



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

58⁹⁹ ~~93⁹⁰~~
-37% **



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



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

39⁹⁹
~~52⁹⁰~~

-24% **

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% **

ШАМПУНЬ
GARNIER
Botanic Therapy
прополис, 400 мл



МЫЛО ЖИДКОЕ
PALMOLIVE
мед и увлажняющее
молочко, 500 мл

169⁹⁰
~~239⁹⁰~~

-29% **

КРЕМ-МЫЛО NIVEA
мед и молоко,
100 г

51⁹⁹
~~93⁹⁰~~

-45% **

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