

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

РЕЦЕПТЫ ОСЕННЕГО УЮТА

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

КАК ИСПЕЧЬ ПИРОГ ИЗ УРОЖАЯ?

РЕЦЕПТ ДЕСЕРТА
ИЗ ВИНА И ГРУШ

СУП В ТЫКВЕ, ОСЕННИЙ
И НЕОБЫЧНЫЙ

С 7 ПО 27
СЕНТЯБРЯ

-40%**

159⁰⁰
~~266⁹⁰~~

КОФЕ
РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»
GOLD, с/6, 95/100 г



-30%**

189⁹⁰
~~271⁹⁰~~

ЧАЙ LIPTON
YELLOW LABEL
100 пак., 200 г



ПЛЕД
флисовый,
130 x 170 см

-30%**

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

РЫБКА В ЯБЛОКАХ

40
мин.

Приготовьте аппетитную скумбрию с сочными фруктовыми дольками в пряном маринаде. Яблочный сок и соевый соус придадут рыбе такой вкус, что на ужин тут же соберется вся семья.

1. Разделайте скумбрию (800 г) на филе. В чаше блендера измельчите клюкву (100 г), перец и специи для рыбы. Смесью натрите филе рыбы, а вместо соли слегка сбрызните соевым соусом (30 мл). Оставьте мариноваться на 10–15 минут.
2. Репчатый лук (1 шт.) нарежьте соломкой, зеленые яблоки (200 г) — тонкими полукольцами, а четвертинку лимона — тонкими ломтиками. Перемешайте, поперчите и добавьте соевый соус (1 ст. л.).
3. Из фольги сделайте лодочки, на дно которых выложите яблоки с луком и лимоном, сверху положите филе рыбы мякотью на яблоки. Добавьте на каждое филе по тонкому кусочку сливочного масла и влейте в каждую емкость яблочный сок (80 мл).
4. Запекайте при 180 °С 15–18 минут до готовности рыбы.

СКУМБРИЯ С ЯБЛОКАМИ



-30%**
109⁹⁰
~~157⁹⁰~~

СКУМБРИЯ
СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ
н/р, 800 г



-25%**
37⁰⁰
~~49⁹⁰~~



КЛЮКВА
ДИКОРАСТУЩАЯ
«КРУГЛОЕ ЛЕТО»
зам., 500 г

-20%**
119⁹⁰
~~149⁹⁰~~



ПЕРЕЦ
ДУШИСТЫЙ
KAMIS, 15 г

Д ДИКСИ





-25%**

16⁹⁹ ~~22⁹⁰~~

**АРАХИС
«ДЖАЗ»**
жареный
соленый, 40 г

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-30%**

119⁹⁰ ~~171⁹⁰~~

**СЫР
OLTERMANNI**
сливочный, 45%, нар., 130 г

**СУХАРИКИ
РЖАНЫЕ
FINN CRISP
ORIGINAL**
200 г



-25%**

74⁹⁹ ~~99⁹⁰~~



-30%**

99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

**СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ
VIOLA**

сливочный, 60%, п/конт, 200 г



**НАПИТОК
MOON BERRY**
сокосодержащий,
алоэ вера,
п/б, 1,5 л



-25%**

79⁹⁹ ~~106⁹⁰~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

-40%**

69⁹⁹ ~~116⁹⁰~~

**СЫР
ЧЕЧИЛ
PRÉSIDENT**
белый,
спагетти,
35%, 100 г



**ЭНЕРГЕТИК
ADRENALINE**
в ассортименте:
Game fuel,
Nature, 0,25 л

-30%**

59⁹⁹ ~~85⁹⁰~~



Рецепт СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ

Паста с тунцом и запеченными овощами



Рецепт

1. Красный и желтый сладкий перец (по 1 шт.), цукини (1 шт.) и красный лук (1 шт.) нарежьте средними кусочками, сбрызните оливковым маслом (30 мл) и посыпьте смесью трав. Выложите овощную смесь на противень и запекайте в духовке при 200 °С в течение 40 минут.
2. Макароны (200 г) отварите до готовности. С тунца (1 банка) слейте жидкость и разделите мясо на среднего размера кусочки.
3. Смешайте овощи, пасту и тунец и добавьте щепотку приправ.

40
мин.

Запеченные помидоры, перцы с поджаристым боком и колечки цукини отлично сочетаются с макаронными завитушками. Добавьте к ним нежные кусочки розового тунца — и получится настоящее средиземно-морское блюдо.



-25%**

69⁹⁹
93⁹⁰

ГОРЧИЦА
ФРАНЦУЗСКАЯ
KAMIS

с/б, 185 г

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ AMERIA

в асс.: спагетти, перья рифленые, спиральки, пружинки рифленые, 400 г

-30%**

19⁹⁹
28⁹⁰

ТУНЕЦ
«МАГУРО»
салатный
натуральный,
ж/б, 185 г

-40%**

59⁹⁹
99⁹⁰





-25%**
109⁹⁰ ~~146⁹⁰~~

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОРЕХОВ И СУХОФРУКТОВ
«Восточный калейдоскоп», 150 г

Добавьте В СПИСОК



МАЙОНЕЗ ОЛИВКОВЫЙ «ПРОВАНСАЛЬ» «РЯБА»
д/пак, 744 г



-40%**
79⁹⁹ ~~133⁹⁰~~

НАБОР KAMIS
морская соль, 90 г + травы итальянской кухни, 10 г

-40%**
99⁹⁹ ~~166⁹⁰~~



КОФЕ МОЛОТЫЙ МОССА FIX GOLD
пакет, 250 г

-25%**
199⁹⁰ ~~266⁹⁰~~



КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ «ЧЕРНАЯ КАРТА»
Gold, с/б, 95/100 г

-40%**
159⁰⁰ ~~266⁹⁰~~



ПРИВЕТ от лета

Чтобы не грустить об уходящем лете, нужно обязательно приготовить румяный овощной пирог. Яркие перцы на пышном тесте напомнят о жарких деньках и создадут по-летнему легкое и веселое настроение.

Яркий пирог с сезонными овощами



1,5 часа

СЫР
РОССИЙСКИЙ «Д»
50%, тертый, 150 г

СЫР

Д



-30%**

67⁹⁹
~~97⁹⁰~~



СМЕСЬ
ЗАМОРОЖЕННАЯ
«ПАПРИКАШ»
O'GOROD
400 г

Ogorod

ПАПРИКАШ

-20%**

39⁹⁹
~~49⁹⁰~~



Отборные овощи!



Д ДИКСИ

1. Для дрожжевого теста: в теплом молоке (250 мл) растворите дрожжи (1 пакетик). Добавьте яйцо, сахар (1 ч. л.), соль (1/2 ч. л.) и постепенно введите муку (600 г). Вымесите тесто и добавьте в него растопленное и охлажденное сливочное масло (70 г). Поставьте тесто в теплое место на 40 минут.
2. Когда оно поднимется, обомните, скатайте колбаской и разрежьте на небольшие куски-кубики. Уложите их в хаотичном порядке в круглую форму для выпекания.
3. Овощную смесь «Паприкаш» (1 пакет) разморозьте, смешайте с порезанной мелкими кубиками ветчиной (1 упаковка) и колбасой (200 г «Докторской» и 200 г «Фермерской»). Высыпьте все ингредиенты на тесто и густо посыпьте тертым сыром (100 г).
4. Выпекайте при 180 °С 30-35 минут.

**ПЕЛЬМЕНИ БОГАТЫРСКИЕ
С ГОВЯДИНОЙ «ТАЛОСТО», 900 г**



-30% **
173⁹⁰ ~~248⁹⁰~~

**КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»
«Иней», вар., вез., 500 г**



-40% **
149⁰⁰ ~~248⁹⁰~~

**НАПИТОК
«БАЙКАЛ»
б/а, п/б,
1977, 1,5 л**

**НАПИТОК
MOON BERRY
сокодержайший,
fresh strawberry
с кусочками
клубники,
п/б, 1,5 л**

-40% **
64⁹⁹ ~~108⁹⁰~~
ЗА 1,5 ЛИТРА



-30% **
49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~
ЗА 1,5 ЛИТРА

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-40% **
99⁹⁹ ~~166⁹⁰~~

**КОЛБАСА
«ФЕРМЕРСКАЯ»
«Черкизово», вар., 500 г**



-40% **
44⁹⁹ ~~74⁹⁰~~

**КЕТЧУП
ТОМАТНЫЙ
ASTORIA
д/пак, 330 г**

Рецепт от Золушки

Любой обед очень легко превратить в настоящий сказочный пир. Например, если подать густой суп-пюре в ярких рыжих тыквах. Добавьте копчености — и обеденный стол сразу окутает аппетитный аромат дымка.

-25%**
29⁹⁹ ~~39⁹⁰~~

ХЛЕБЦЫ «МОЛОДЦЫ»

бородинские
цельнозерновые,
150 г



Рецепт

1. У тыквы (1 кг) срежьте верхушку и вычистите мякоть. Основание оставьте для подачи, а мякоть нарежьте средними кубиками, отварите в подсоленной воде в течение 20 минут. Слейте воду и разбейте тыкву блендером в пюре.
2. В кастрюлю налейте растительное масло и обжарьте измельченный репчатый лук (1 шт.) до прозрачности. Добавьте мелко порезанный чеснок (2 зубчика), морковь (300 г) и сельдерей (140 г), приправьте солью и перцем и обжаривайте в течение 4–5 минут.
3. Влейте в кастрюлю бульон (500 мл), доведите до кипения и варите, пока овощная смесь не станет мягкой. Затем снимите кастрюлю с огня и разбейте овощи блендером в пюре.
4. Верните кастрюлю на огонь и добавьте в суп плавленый сыр (200 г). Мешайте, пока сыр полностью не растворится.
5. Соедините сырно-овощной бульон с тыквенным пюре и кипятите еще в течение 3–4 минут, пока суп не загустеет. В конце добавьте измельченную и обжаренную балыковую колбасу (200 г).
6. Подавайте в большой тыкве или в нескольких маленьких, порционно.

1 час

Тыквенно-сырный суп с копченостями



КОЛБАСА БАЛЫКОВАЯ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»

«Черкизово»,
в/к, 400 г

-30%**
149⁰⁰ ~~212⁹⁰~~



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «КАРАТ»

для супа, с луком,
55%, фольга,
90 г



-25%**
22⁹⁹ ~~30⁹⁰~~

-25%**

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ KAMIS
5 г

36⁹⁹ ~~49⁹⁰~~



Д ДИКСИ

-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~



ФУНДУК ЖАРЕННЫЙ
«Восточный калейдоскоп», 80 г

ПИВО
«ЖИГУЛИ
БАРНОЕ»
св., б/а, ж/б, 0,5 л



-30%**

36⁹⁹
~~52⁹⁰~~

**МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ**
РЭП, 82,5%, 180 г



-20%**

109⁹⁰
~~137⁹⁰~~

-40%**

49⁹⁹
~~83⁹⁰~~

**ТЕСТО
«ЗВЕЗДНОЕ»**
слоеное
бездрожжевое,
500 г



Добавьте
В СПИСОК

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~
ЗА 1,8 ЛИТРА

**МАСЛО
«БЛАГО»**
подсолнечное
раф., 1,8 л



КУБАНСКИЕ СЕМЕЧКИ
по-домашнему,
обжаренные, 100 г

-25%**

24⁹⁹
~~33⁹⁰~~



Необычный ХОТ-ДОГ

30
мин.



-40%**

89⁹⁹
~~149⁹⁰~~



СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»
«Иней»,
ц/о, в/у, 250 г

Супер хот-доги

1. Приготовьте картофель способом хашбраун: натрите картошку (200 г) на терке и несколько раз промойте холодной водой, чтобы вымыть крахмал. Добавьте в массу яйцо (1 шт.) и обжарьте на растительном масле на сильном огне.
2. Выньте картофель и в той же сковороде обжарьте измельченный бекон (50 г), а затем сосиски (4 шт.) до хрустящей корочки.
3. Приготовьте глазунью из расчета 1 яйцо на один хот-дог. Булочки нарежьте посередине и обжарьте на сухой сковороде.
4. Соберите хот-дог: на булочку выложите картофель, затем сосиски и глазунью. Посыпьте беконом и зеленым луком

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

-30%**

139⁰⁰
~~198⁹⁰~~



САРДЕЛЬКИ
СВИНЫЕ
ГОСТ
ВЛМК, в/у,
500 г



-25%**

129⁰⁰
~~172⁹⁰~~

Д ДИКСИ

А вы знали, что картошка отлично уживается с сосиской на хрустящей булочке? Такой необычный хот-дог — очень вкусное и сытное начало дня.



-25%**

249⁹⁰ ~~333⁹⁰~~

**ТОРТ «МЕДОВЫЙ
СО СЛИВКАМИ»**
«Невские берега»,
500 г

**СЫРОК-СУФЛЕ
«Б.Ю. АЛЕКСАНДРОВ»**
глазированный
с ванилью,
15%, 40 г



-30%**

29⁹⁹ ~~42⁹⁰~~



-20%**

19⁹⁹ ~~24⁹⁰~~

**СЫРОК ГЛАЗИРОВАННЫЙ
«ПРОСТОКВАШИНО»**
в асс.: сгущенка, ванильный,
20%, 40 г

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-25%**

66⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

**ПОДУШЕЧКИ
«ЛЮБЯТОВО»**
с шоколад. начинкой,
250 г

ПЮРЕ «ФРУТОНЯ»¹

в асс.: яблоко-персик-сливки
с/сах., яблоко-груша-сливки,
яблоко-банан-сливки, из груш
и яблок, яблоко, с/б, 250 г



-20%**

41⁹⁹ ~~52⁹⁰~~

**ПОДУШЕЧКИ
«ЛЮБЯТОВО»**
с молочной
начинкой, 175 г

-25%**

33⁹⁹ ~~45⁹⁰~~





Золотое ЧАЕПИТИЕ



-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

ТОРТ
«ТВОРОЖНО-
ЙОГУРТОВЫЙ»
«ЧЕРЕМУШКИ»
400 г



-20%**

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
«КАРАТ»
шоколадный,
30%, п/ст, 230 г

КОЛЬЦО
ПЕСОЧНОЕ
С ОРЕХОМ
«Ржевка хлеб»,
80 г



-25%**

22⁹⁹
~~30⁹⁰~~

КОНФЕТЫ
«ДЖЕК»
KONTI
вес., 100 г



-30%**

19⁹⁰
~~28⁴⁹~~

ПИРОЖЕНОЕ KINDER
МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК
с молочной начинкой,
28 г



-25%**

69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

КРУАССАНЫ «БЕЙКЕР
СТРИТ»
с начинкой
со вкусом шоколада,
400 г

-20%**

23⁹⁹
~~29⁹⁰~~



-40%**

19⁹⁰
~~33¹⁹~~

КОНФЕТЫ
«ЗОЛОТАЯ
ЛИЛИЯ» KONTI
вес., 100 г



Д ДИКСИ

Бабье лето —
хороший повод устроить
чаепитие в осеннем
саду. Накройте сладкий
стол и насладитесь
чашечкой чая
в окружении оранжево-
золотых деревьев.



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-30%**

189⁹⁰
~~271⁹⁰~~

ЧАЙ LIPTON
YELLOW LABEL
100 пак., 200 г

ВОДА
ПИТЬЕВАЯ
MEVER

природная
столовая,
н/газ, п/б,
1,5 л



-50%**

29⁹⁹
~~59⁹⁰~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

НАПИТОК
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

в асс.: Pepsi cherry,
Mirinda, 7UP, 1,25 л

-20%**

54⁹⁹
~~68⁹⁰~~

ЗА 1,25 ЛИТРА



ВОДА ПИТЬЕВАЯ
MEVER

минеральная,
н/г, с/б, 0,5 л

-40%**

34⁹⁹
~~58⁹⁰~~



-30%**

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~

ПЛЕД
флисовый, 130 x 170 см



ВАРЕНЬЕ
«МИЛА ВАРИЛА»

в асс.: клубничное,
малиновое, 380 г

-25%**

79⁹⁹
~~106⁹⁰~~



ДЛЯ ЯРКОЙ ОСЕНИ

-20%**

159⁹⁰
~~199⁹⁰~~



МИЦЕЛЛЯРНАЯ ВОДА NIVEA 3в1
для снятия макияжа,
400 мл

GARNIER
SKIN NATURALS

Чистая Кожа

3-в-1
1. ГЕЛЬ
2. СКРАБ
3. МАСКА

-30%**

199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

КРЕМ ОЧИЩАЮЩИЙ «ЧИСТАЯ КОЖА»
3в1 Garnier,
150 мл

МАСКА ТКАНЕВАЯ GARNIER

в асс.: свежесть для нормальной и комбинированной кожи, увлажнение + аквабомба

-30%**

89⁹⁹
~~128⁹⁰~~



-30%**

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



-30%**

119⁹⁰
~~171⁹⁰~~

ДЕЗОДОРАНТ FA
в асс.: pink passion женский, recharge мужской, 200 мл



ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША PALMOLIVE «РОСКОШЬ МАСЕЛ», 250 мл

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~



ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША OLD SPICE WHITEWATER
250 мл

Осенью природа меняет краски — почему бы и вам не попробовать? Стать эффектной блондинкой или жгучей брюнеткой — так легко и увлекательно. А легкие кремы, шампуни и гели для душа помогут вам остаться неотразимой, какой бы образ для себя вы ни выбрали.

МОРОШКОВЫЙ МОЛОДИЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТЕЛА
«Морошка Агафьи», 300 мл

-25%**
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~



-25%**
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

СКРАБ ДЛЯ ТЕЛА «МОРОШКА НА САХАРЕ»
«Морошка Агафьи», 300 мл

-25%**
99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~

БАЛЬЗАМ НАТУРА КАМЧАТКА «ЭНЕРГИЯ ВУЛКАНА»
укрепление и сила волос, 280 мл

ШАМПУНЬ НАТУРА КАМЧАТКА «ЭНЕРГИЯ ВУЛКАНА»
укрепление и сила волос, 280 мл

-30%**
119⁹⁰ ~~174⁹⁰~~



ШАМПУНЬ DOVE
в асс.: Repair therapy интенсивное восстановление, Hair therapy объем и восстановление, 250 мл

-40%**
59⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

-40%**
69⁹⁹ ~~116⁹⁰~~



КРАСКА ДЛЯ ВОЛОС PALETTE
в ассортименте

ЧИСТО И БЫСТРО

Подготовьте дачу или квартиру к зиме, наполнив их чистотой и свежестью. Сделать это веселее и легче, если взяться за дело вместе и вооружиться специальными чистящими средствами.

-25%**
169⁹⁰
~~226⁹⁰~~

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО DOMESTOS

для унитаза ультраблеск, 1 л + чистящий крем Cif Лимон, 230 мл



СРЕДСТВО ДЛЯ ПОСУДЫ UNICUM

в асс.: апельсин-бергамот, зеленый чай, 550 мл

-40%**
79⁹⁹
~~133⁹⁰~~



-25%**
199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА GLADE

в асс.: освежающий лимон, сочные ягоды, 269 м

-40%**
159⁹⁰
~~266⁹⁰~~



-40%**
399⁹⁰
~~666⁹⁰~~



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК АТАСК

в асс.: Bio EX, Multiaction, 1 кг

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО SILLIT

от известкового налета и ржавчины, 2 x 450 мл

Лайфхак



Наполните ванную комнату ароматом чистоты и свежести с помощью самодельных «бомбочек» для туалета. Все, что нужно для их изготовления, наверняка найдется на вашей кухне:

1. В большой миске смешайте 1 стакан соды, ¼ стакана лимонной кислоты и 1 столовую ложку средства для мытья посуды.
2. Аккуратно перемешайте венчиком и разложите по формочкам. Отлично подойдут формы для приготовления льда или для выпечки.
3. Поставьте форму на 4 часа, а лучше даже на целую ночь в прохладное место. Когда смесь высохнет, аккуратно извлеките «бомбочку» и киньте ее в унитаз. Остальные «бомбочки» храните в плотно закрытом контейнере и используйте по мере необходимости.

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 7 по 27 сентября 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 прислать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: d1xy-fb@dnq.d1xy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДИКСИ

ДИКСИ
с 7.09.2017 г.
по 27.09.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАСОВЫЙ УЗЕЛ