

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

-30%**

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~

ПЛЕД
флисовый,
130 x 170 см



Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

РЫБКА В ЯБЛОКАХ

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.

40
мин.

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

СКУМБРИЯ
СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ
н/р, 800 г

-30% **

109⁹⁰
157⁹⁰



-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
PRESIDENT
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

Запеченные помидоры, перцы с поджаристым боком и колечки цукини отлично сочетаются с макаронными завитушками. Добавьте к ним нежные кусочки розового тунца — и получите средиземноморское блюдо.

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.



-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



**КОФЕ
МОЛОТЫЙ
МОССА FIX
GOLD**
пакет, 250 г

-25%**

199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

**КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»**
Gold, c/6, 95/100 г



-40%**

159⁰⁰
~~266⁹⁰~~



**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~~



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
раса

СЫР
РОССИЙСКИЙ «Д»
50%, тертый, 150 г



-30% **

67⁹⁹
~~97⁹⁰~~



СМЕСЬ
ЗАМОРОЖЕННАЯ
«ПАПРИКАШ»
O'GOROD
400 г



-20% **

39⁹⁹
~~49⁹⁰~~

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~~

НАПИТОК «БАЙКАЛ»

б/а, п/б,
1977, 1,5 л

-40%**

64⁹⁹ ~~108⁹⁰~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

НАПИТОК MOON BERRY

сокосодержащий,
fresh strawberry
с кусочками
клубники,
п/б, 1,5 л

-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 тыквках. Добавьте копчености — и обеденный стол сразу окутает аппетитный аромат дыма.

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 порезанные 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.

КОЛБАСА БАЛЫКОВАЯ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»

«Черкизово»,
в/к, 400 г

-30%**

149⁰⁰
212⁹⁰



Д ДИКСИ

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «КАРАТ»

для супа, с луком,
55%, фольга,
90 г



-25%**

22⁹⁹
30⁹⁰

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ KAMIS

5 г

-25%**

36⁹⁹
49⁹⁰



ХЛЕБЦЫ «МОЛОДЦЫ»

бородинские
цельнозерновые,
150 г

-25%**

29⁹⁹
39⁹⁰



1 час

Тыквенно-сырный суп с копченостями





ФУНДУК ЖАРЕННЫЙ
«Восточный
калейдоскоп», 80 г

-25%**
109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

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



-30%**
36⁹⁹
~~52⁹⁰~~

ТЕСТО
«ЗВЕЗДНОЕ»
слоеное
бездрожжевое,
500 г



-40%**
49⁹⁹
~~83⁹⁰~~

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.



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-дого. Булочки надрежьте посередине и обжарьте на сухой сковороде.
4. Соберите хот-дого: на булочку выложите картофель, затем сосиски и глазунью. Посыпьте беконом и зеленым луком

-25% **

129⁰⁰
172⁹⁰

СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»
«ЧЕРКИЗОВО»

з/а, 650 г

Д ДИКСИ

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



-20%**

41⁹⁹ ~~52⁹⁰~~

ПЮРЕ «ФРУТОНЯНЯ»¹

в ассортименте:
яблоко-персик-сливки
с сахаром, яблоко-груша-сливки,
яблоко-банан-сливки,
из груш и яблок,
яблоко, с/6, 250 г

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-25%**

66⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

ПОДУШЕЧКИ «ЛЮБЯТОВО»

с шоколад. начинкой,
250 г

-25%**

33⁹⁹ ~~45⁹⁰~~



СЫРОК ГЛАЗИРОВАННЫЙ «ПРОСТОКВАШИНО»

в ассортименте:
сгущенка,
ванильный,
20%, 40 г

ПОДУШЕЧКИ «ЛЮБЯТОВО»

с молочной
начинкой, 175 г



-20%**

19⁹⁹ ~~24⁹⁰~~



Золотое ЧАЕПИТИЕ



-25% **

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

ТОРТ
«ТВОРОЖНО-
ЙОГУРТОВЫЙ»
«ЧЕРЕМУШКИ»
400 г



-20% **

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~

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



-25% **

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

РУЛЕТ «СКАЗКА»
«Академия вкуса»,
450 г

КОНФЕТЫ
«ДЖЕК»
KONTI
вес., 100 г



-30% **

19⁹⁰
~~28⁴⁹~~



-25% **

69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

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

-20% **

23⁹⁹
~~29⁹⁰~~

ПИРОЖЕНОЕ KINDER
МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК
с молочной начинкой,
28 г



-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



-30% **

299⁹⁰
~~428⁹⁰~~

ПЛЕД
флисовый, 130 x 170 см



ВОДА ПИТЬЕВАЯ
MEVER
минеральная,
н/г, с/б, 0,5 л



-40% **

34⁹⁹
~~58⁹⁰~~

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

-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~~



УВЛАЖНЕНИЕ + АКВА БОМБА
СУПЕР УВЛАЖНИТЕЛЬ И
ТОНИФИЦИРУЮЩАЯ МАСКА
15 минут

УВЛАЖНЕНИЕ + ЕЖЕЖЕ
СУПЕР УВЛАЖНИТЕЛЬ И
ТОНИФИЦИРУЮЩАЯ МАСКА
15 минут

-30%**
119⁹⁰ ~~171⁹⁰~~



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

-30%**
99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~



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

-30%**
119⁹⁰ ~~171⁹⁰~~



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

БАЛЬЗАМ НАТУРА КАМЧАТКА «ЭНЕРГИЯ ВУЛКАНА»

укрепление и сила волос, 280 мл

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



-40%**
59⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

-40%**
69⁹⁹ ~~116⁹⁰~~

-25%**
99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~



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

**ЦЕЛЫХ X2
ПО ЦЕНЕ ОДНОЙ***

-40%**

79⁹⁹
133⁹⁰



-25%**

199⁹⁰
266⁹⁰



*Добавьте
В СПИСОК*

-40%**

159⁹⁰
266⁹⁰

ОСВЕ- ЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА GLADE

в асс.:
освежа-
ющий
лимон,
сочные
ягоды,
269 м



-40%**

399⁹⁰
666⁹⁰



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК АТАСК

в асс.: Bio EX, Multiaction, 1 кг

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО CILLIT

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.

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. 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 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 7.09.2017 г.
по 27.09.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ