

ТАБРИС

ТОРГОВАЯ
СЕТЬ

Гарольд Макги,

или Как создать «кулинарную библию», не будучи поваром
стр. 40



10 (133)
ОКТАБРЬ 2014

**Гастрономия
в цифрах**

*Путеводитель
в картинках
по блюдам на
хостере и мангале*

стр. 50

Спецпроект

*4 повода
влюбиться
в бальзамический
жемчуг*

стр. 74



Версии журнала
для мобильных
устройств на
apps.tabris.ru | 16+

16+

Калейдоскоп вкуса

КАК ПОЛУЧИТЬ:

1. Обдумать список покупок, время и супермаркет, где их удобно будет забрать.
2. Сообщить об этом специалисту сети супермаркетов «Табрис» по телефону или почте.
3. В назначенное время приехать в выбранный супермаркет сети, оплатить и получить подарочную корзину.

В ОПЛАТУ ВХОДИТ СТОИМОСТЬ КОРЗИНЫ И ВЛОЖЕННЫХ В НЕЕ ТОВАРОВ.

Также подобрать товары можно самостоятельно в супермаркете

Все лучшее сразу – в подарок близким.

Порой одна небольшая гастрономическая деталь — повод превратить скромную трапезу в пир мечты. Преподнесите вашим родным и друзьям целую коллекцию таких поводов: соусов, паштетов, масел, сладостей и других продуктов на любой вкус.



Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

Можно сделать
предварительный заказ

Мир соткан из противоречий. К примеру, одна из самых авторитетных кулинарных книг не содержит ни одного рецепта, да и написал ее отнюдь не повар. А скромный металлург создал марку прохладительных напитков, ставшую сверхпопулярной. Но и как иначе? Кулинария уже давно проникла в такие уголки жизни, что сразу и не осознать. Разберем, скажем, лексику: диаграммы, что мы так любим использовать в рубрике «Гастрономия в цифрах», англичане зовут пироговой, а французы — камамберовой (по форме головки знаменитого сыра). Вот и точные науки; как тут не вспомнить о датском студенте-физике Сандере Хасмане, поклоннике гидродинамики, который так любил пасту, что изобразил разные ее типы и формы в виде формул и графиков. А Марко Гуарньери и Джордж Легендре, два архитектора из Лондона, изобрели новый вид пасты — в виде ленты Мебиуса. Другими словами, если вы все еще не умеете готовить, попробуйте начать. Кулинарные таланты дремлют внутри и физиков, и лириков.

ДАВАЙТЕ ДРУЖИТЬ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Анонсы, конкурсы, общение с любителями хорошей кухни со всего мира на наших страничках:



tstabris



tabris_ts



tabris_food



ts_tabris



TabrisVideo



На обложке:

Колоритное блюдо, в котором морепродукты вовсе не солируют, а выступают дуэтом с тыквенным крем-супом. Благо сезон позволяет: добавляйте тыкву в любые блюда, в любых количествах. Осень будет ярче.

Главный редактор
Яна Александровна
Полуянова

Зам главного редактора

Юлия Попова

Редактор

Сафина Шарифова

Арт-директор

Екатерина Кашеева

Проект-менеджер

Анна Балясная

Бренд-шеф

Сергей Синицын

Фуд-стилист

Алеся Анисимова

Авторы

Сафия Гулам

Евгения Кавун

Алиса Мясникова

Руслан Набиев

Татьяна Устюгова

София Старцева

Елена Шаповалова

Дизайн и верстка

Екатерина Миличихина

Надежда Кулагина

Иллюстрации

Ольга Гамбарян

Светлана Эннс

Корректур

Сабина Бабаева

Фото

Алеся Анисимова

Анна Кокарева

Михаил Чекалов

Shutterstock.com

Обложка

Shutterstock.com

Издатель

Мария Гнедина

Исполнительный директор

Алеся Никифорова

Генеральный директор

Борис Зубов

Распространение

Мария Гнедина

Учредитель

ООО «ТВК-Р»

Краснодар,

ул. Красная, 202

e-mail: tabris@tabris.ru

Издательство

ООО «Ньюмэн»

Краснодар,

ул. Московская, 59/1

тел. (861) 279-44-33

e-mail:

tabris.magazine@newmen.info

Редакция

Краснодар,

ул. Ставропольская, 213

тел./факс (861) 234-45-55

e-mail: reklama@tabris.ru

Печать

Типография

ООО «Первый

полиграфический комбинат»

Адрес: 143405, Московская обл.,

Красногорский район,

п/о «Красногорск-5»,

Ильинское шоссе, 4-й км

Тел. (495) 343-60-10

Тираж: 60 000 экз.

Распространяется

бесплатно

в супермаркетах «Табрис»:

53 000 экз. — Краснодар

7000 экз. — Новороссийск

16+

Журнал «Торговая сеть «Табрис» № 10 (133), октябрь-2014

Подписано в печать 22.09.2014.

Дата выхода — 01.10.2014.

Журнал зарегистрирован в Управлении Россвязьзохранкультуры по Краснодарскому краю. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 23-0907 Р. от 22 апреля 2008 года.

Рекламно издание.

Благодарим за сотрудничество сеть «Т-кафе»,

ул. Красных Партизан, 173 (2-й этаж),

тел. (861) 222-44-07, сайт: t-cafe.ru

За предоставление посуды и аксессуаров для съемки раз-

дела СП благодарим магазин «Артишок», «Садовый центр»,

ул. Атарбекова, 3, ТРЦ «Красная площадь»,

ул. Дзержинского, 100, телефон (861) 220-07-85,

(928) 210-02-95, сайт: flowers-south.ru



И была рассрочка длинная-предлинная,
первый взнос не высок, да ипотека доступная.



ТРИ БОГАТЫРЯ

жилой комплекс

Сказочные условия покупки квартиры

- 1 Увеличенная рассрочка*
- 2 Низкий первый взнос
- 3 Доступная ипотека**

Адрес объекта: г. Краснодар, ул. Садовая - Промышленная, Заказчик - ООО СИК «Девелопмент-Юг», Застройщик - ООО СК «Екатеринодар-Сити»,
Проектные декларации на develug.ru, *Рассрочку предоставляет ООО СК «Екатеринодар-Сити»,

**Ипотека предоставляется ОАО «Сбербанк России», Генеральная лицензия Банка России № 1481 от 08.08.2012 г.

(861) 2-555-222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

develug.ru

Жилой комплекс «Триумф»

ул. Гаврилова (ЦМР)

реклама

ОТКРЫТЫ НОВЫЕ МАГАЗИНЫ КВАРТИР:

- ✓ г. Краснодар, ул. Гаврилова, 27
- ✓ Мегацентр «Красная площадь», 1-й этаж
- ✓ ТРЦ «Галерея», 2-й этаж, фудкорт
- ✓ СТЦ «Мега Адыгея», рядом с «КЕА»
- ✓ ТРК «СБС Мегамолл», 2-й этаж, рядом с кинотеатром IMAX
- ✓ ТЦ «OZ МОЛЛ», центральный вход

Квартиры в центре Краснодара

Комплекс:

- Удачное расположение в центре г. Краснодара.
- Благоустройство придомовой территории.
- Предусмотрен подземный паркинг.

Дома:

- Монолитно-кирпичная технология строительства.
- Современные инженерные системы и коммуникации.
- Круглосуточная служба консьержей.
- В каждом подъезде три лифта.

Квартиры:

- Великолепный вид из окон.
- Удобные кухни-столовые.
- Просторные планировки квартир.

☎ 2 555 222

ДЕВЕЛОПМЕНТ-ЮГ
СТРОИТЕЛЬНО-ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОРПОРАЦИЯ

проектная декларация на сайте
develug.ru

Содержание

Стр. 6

Индекс рецептов

Стр. 8

Новинки

Стр. 10

Событие

- Пряности и страсти

Стр. 12

Дегустация

- Под правильным соусом

Стр. 20

Кубанский производитель

- Жизненная позиция



Стр. 24

Вкусное путешествие

- Медленная еда

Стр. 32

Интервью

- Направление — здоровье

Стр. 38

Искусство есть

- Тот еще жук



Стр. 40

Тема номера

- Писатель на кухне

Стр. 50

Гастрономия в цифрах

- Готовим с огоньком

Стр. 55

Отрезные рецепты

Стр. 58

Рисуем и готовим

- Все наоборот



Стр. 60

Детское меню

- Горшочек, вари

Стр. 64

Кухонный арсенал

- В единстве — сила

Стр. 68

Готовим по поводу

- Сказочный сэндвич

Стр. 74

Спецпроект

- Жемчужная вселенная

Стр. 78

Подарки

- Италия в сердце и на кухне

Стр. 84

Продукты



Стр. 94

Спецпроект

- Горячее сердце

Стр. 98

Чистое средство

- Режим питания

Стр. 103

Каталог

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ ВРАЧА



ТРИК-ФАРМА



РЕДКИЕ ЛЕКАРСТВА

www.trik.ru

(861) 231-71-71

Индекс рецептов



Стр. 48

Болгарское печенье «Погачо»

Стр. 36

Савойский трюфель

Стр. 39

Лопатка телянка, запеченная с травами

Стр. 48

Салат с запеченной тыквой и индейкой

Тыквенные оладьи с тыквенным соусом

Стр. 55–56

Яблоки с карамелью

Стр. 58

Молочная каша с киноа

Стр. 61

Безмолочная пшенно-рисовая каша с тыквой

Стр. 62

Яблоки на снегу

Князь Садко

Василиса Прекрасная

Хвойный лес

Царская охота

Стр. 68–72



Стр. 61

**+15 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
РЕЦЕПТОВ**

эксклюзивно в электронной версии журнала на apps.tabris.ru



16+

ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС
АКВАМАРИН



214 ФЗ

📍 УЛ. УРАЛЬСКАЯ, 75 (РАЙОН «СБС»)



ASK

249-2-249

КРАСНОДАР, УЛ. МАЧУГИ, 167

ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА САЙТЕ WWW.ASK-KRD.RU

Натуральность и исключительный вкус в оригинальном формате – для тех, кто готов открывать для себя новое и не останавливаться на достигнутом.



БАТОНЧИК **Байт тонус**
45 Г / КУМКВАТ И ЛИМОН

Быстрый перекус должен быть полезным. Бодрящие свойства питательного батончика обеспечивает лимон, заодно повышающий иммунитет и регулирующий обмен веществ. Усиливает эффект свежий вкус кумквата: он заряжает витамином С, регулирует пищеварительные процессы и помогает справиться с нервным напряжением.



СЕМЕНА **Роял Форест**
100 Г / ЧИА

Глобализация открывает нам неизведанное. Семена чиа, шалфея из Латинской Америки, не только имеют приятный вкус злака, но и считаются бесценным источником растительных жиров, белков, клетчатки и незаменимой линоленовой кислоты. В чистом виде его употребляют редко, но добавляют в салаты, напитки, йогурты и каши.



ПАСТА **Натбаттер***
300 Г / ОРЕХОВАЯ / ЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ

Натуральная ореховая паста без искусственных добавок делается на специальных прессах: ее не нагревают и не разбавляют, сохраняя таким образом пользу миндаля. В этом орехе много белка и почти нет углеводов: его рекомендуют тем, кто стремится сбросить лишние килограммы. Пасту можно намазывать на хрустящие тосты, добавлять в смузи, протеиновые коктейли, домашние соусы и каши.



КОНФЕТЫ **Мишель Кюизель****
95 Г / МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД / САРДИНЫ / В БАНКЕ

Шоколадные сардины удивляют не только ультра-оригинальным видом, но и нежнейшим вкусом молочного шоколада от головы до хвоста. Натуральные какао-бобы, кофе, фундук и королевская ваниль — достойное содержание столь выдающейся формы от именитого кондитера Мишеля Кюизеля, наследника одного из авторитетных европейских шоколадных брендов с вековой историей.

~~308.45~~
262⁰⁰ ₺



~~486.00~~
413⁰⁰ ₺



~~500.50~~
425⁰⁰ ₺



~~86.27~~
73⁰⁰ ₺



* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Только в супермаркетах на ул. Красной, 202, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

В курсе событий

Больше видео хороших и разных на видеоканале сети «Табрис».

ПОЕЗДКИ НА КУБАНСКИЕ ВИНОДЕЛЬНИ



Как побывать на экскурсии, не выходя из дома? Или получить дельный совет по сочетанию напитков с блюдами? На нашем видеоканале — новые видео: отчеты о поездках, заседаниях винного клуба и, конечно, проверенные и понятные рецепты.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫХ ВИДЕО НА НАШЕМ КАНАЛЕ. СМОТРИТЕ!



Дегустация бельгийского пива



Как подобрать закуски к винам редких сортов



Шелковая паста с красным песто

You **Tube**

СМОТРИТЕ ВИДЕО-РЕЦЕПТЫ НА КАНАЛЕ «ТАБРИС»



16+

youtube.com/TabrisVideo

СЛЕДИТЕ ЗА ОБНОВЛЕНИЯМИ:

- видеорецепты приготовления самых разных закусок, десертов, основных блюд, напитков
- видеообзоры новых товаров сети «Табрис»
- отчеты о гастрономических ужинах и встречах винного клуба «Табрис»

Подписывайтесь, делитесь видео с друзьями, оставайтесь в теме.

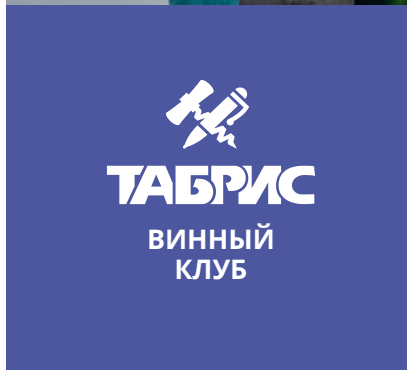
Пряности и страсти

На стыке лета с осенью участники винного клуба «Табрис» совершили путешествие по эногастрономической карте мира.

У каждой из встреч имелись свои особенности. Так, 13 августа темой обсуждения стала классификация белых вин по Озу Кларку на основе вин из сортов винограда «шардоне», «пино-гриджио», «тевюрцтраминер», «вердехо», «ансоника» и «катаррато». Их сопровождали паэлья из красного риса с курицей, креветками и кальмарами, салат с тунцом в пите, маринованные артишоки.

27 августа взоры участников были обращены на кубанские вина из сорта винограда «каберне-совиньон», а подавались тапас из маслин с сырным кремом и цуккини, салат с печеной свиной и соломенными грибами в пшеничной корзинке и шоколадный фондан с шариком пломбира.

А 17 сентября дегустация была посвящена винам из Аргентины, Испании, Австралии, Италии, Португалии и Франции. Их вкус были призваны оттенить кальцоне «четыре сыра» с желе из портвейна со смородиной, филе утки по-пекински на поленте с каштанами и томатным чатни, брускетта с теплой бужениной и чатни из свеклы.



На дегустациях обсуждали сочетания напитков с закусками, что помогает гостям позже самостоятельно подбирать пару напитков-блюдо.





ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



ТАБРИС
ВИННЫЙ
КЛУБ



Вина Испании из сорта винограда «темпранильо»

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Виноделы всего мира считают сорт винограда «темпранильо» одним из самых «страстных». В нем сочетается аскетичность с игривостью, а вина, рожденные с его участием, дают легкий ягодный букет наряду с брутальным табачно-пряным. Считается, что раскрывается этот сорт в бархатистых винах из региона Риоха. Можно ли с этим поспорить, обсудят на дегустации.

8 ОКТЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

Вино Италии из региона Кьянти

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

1 500 ₺

Одно из самых узнаваемых красных вин солнечной Италии разливается в характерную тару под названием «фласк». До XIX века вино делали исключительно из винограда «санджовезе», пока министр Тосканы (крупный винодел) не ввел моду на то, чтобы добавлять к нему «канайоло» и «мальвазию». Больше интересных фактов узнайте на встрече клуба.

22 ОКТЯБРЯ, 19.30 — КРАСНОДАР

ВЕДУЩИЙ — ЭДУАРД ДОЛГИН

СЕРТИФИКАТ НА ПОСЕЩЕНИЕ ВИННОГО КЛУБА «ТАБРИС» ПОРАДУЕТ ВАШИХ КОЛЛЕГ И БЛИЗКИХ.

ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСЬ. КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ОГРАНИЧЕННО.

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

«Т-кафе»

Краснодар, Красная, 16
Тел.: (861) 268-03-03



ПАРТНЕРЫ КЛУБА

«Алианта», «Арджи», «Лотос-Лэнд
Бевериджиз», «Лудинг», ОКВ,
«Симпл», «ЮВС-Юг», «Форт»

Краснодар



(861) 234-43-43



reklama@tabris.ru



facebook.com/tstabris

Мероприятие только для лиц, достигших совершеннолетия

На дегустацию-пикник мы пригласили участниц сообщества «Кулинарные страсти». В качестве образцов были выбраны продукты из стран, где солнце светит практически всегда: Испании и Италии.



Анна Василиади



Евгения Тодорова



Михалина Рябчикова



Анна Кокарева



Владислава Смирнова

Под правильным соусом

Верные решения для смены сезонов.

подготовила *София Старцева*

Зима близко: все свежие овощи потихоньку перекечываются в симпатичные баночки, где и ждут своего часа под прекрасными именами «аррабьята», «сальса», «ромеско». Не дожидаясь, собственно, холодов, мы решили выяснить, какому гастрономическому делу может послужить каждый из этих соусов.



Дегустаторам предлагалось отведать 6 соусов в сочетании с теми продуктами, что рекомендовали производители, и не только составить собственное впечатление о вкусе, аромате и внешнем виде соусов, но и предложить свои варианты сочетаний.



Аромат свежееоткрытого соуса гостя обозначила как нейтральный, но приятный, натуральный, с томатной основой и нотками оливкового масла. Порадовал и аппетитный внешний вид: «Интересно, что соус этот имеет не привычную жидкую структуру, а скорее, похож на овощное рагу с крупными фракциями», — заметили Евгения и Владислава. Анна Василиади порадовалась хорошо заметным кусочкам грибов. Интересно вышло со вкусом. Хоть томат и доминировал в этом не слишком соленом или остром соусе, у дегустаторов возникли любопытные ассоциации: для кого-то букет раскрылся вкусом болгарского перца и трав, для кого-то — баклажанов.



СОУС

Монтанини

180 Г / ТОМАТНЫЙ / С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

~~187.00~~**159⁰⁰₽**

***Состав:** томатное пюре, шампиньоны, боровики, оливковое масло, лук, соль, петрушка, сахар*

***Рекомендации производителя:** к рыбе и мясным блюдам*



Анна Василиади: «Этот томатный соус с грибами так и просится к рису, пасте и мучному».

Евгения: «Это чудесный, очень домашний овощной соус, для тех, кто любит бабушкино лечо. Он идеально подходит для закусок, возбуждающих аппетит. Подайте его в начале трапезы с черным хлебом или чабаттой».



Еще на стадии оценки аромата участники разделились на два лагеря. Владислава и обе Анны отметили в нем насыщенную томатную сладость, Евгения — остринку и свежесть, а Михалина — остроту. По ее словам, «аромат тонко намекает, что любителям острого повезло». Цвет же все единодушно назвали «ярким, сочным и нарядным». За острый томатный вкус продукт был единодушно провозглашен «идеальным соусом к мясу и блюдам гриль».



СОУС

Монтанини

190 Г / АРРАБЬЯТА / ОСТРЫЙ

~~126.50~~**107⁰⁰₽**

Состав: томатное пюре, оливковое масло холодного отжима, лук, перец чили, чеснок, сахар, соль

Рекомендации производителя:
к пасте



Евгения: «Это очень «мужской» соус, если верить, что все мужчины обожают острое. Помимо мяса, он интересно сочетается со сливочным крем-сыром. Тот нивелирует резкие нотки, выявляя не только вкус перца, но и нежность томатного пюре».

Владислава: «Теплый томатный вкус, «мексиканская» гжучесть чили: то, что нужно для кукурузных начос. А еще я бы объединила соус с морепродуктами — креветками или мидиями. Подобные блюда подают в аутентичных мексиканских ресторанах».



Э тот соус интриговал на всех этапах. Внешний вид (и отчасти аромат) немного напоминал о баклажанной икре, в составе не заявленной. Во вкусе же, как отметила Анна Кокарева, доминировали кислинка натертого хлеба и миндаль. Анна Василиади определилась сразу: «Этой нежной соусной массой хорошо бы заправить, скажем, пасту с рукколой. Он очень оригинальный, а я такое обожаю». «Или микс-салат, закуски из хлебцев и болгарского перца, которые впитают масло», — предложила Евгения. Все согласились, что, несмотря на отсутствие выраженного вкуса томатов, ромеско оказался ярким соусом, который будет «конкурировать» с красным мясом, но чудесно зазвучит с более легкими продуктами.



СОУС

Кан Беч

140 Г / РОМЕСКО / ТОМАТНЫЙ

~~329.30~~
259⁰⁰₽

Состав: масло, миндаль, томаты, красный перец, тертый хлеб, уксус, чеснок, черный перец

Рекомендации производителя: к мясным блюдам, блюдам гриль, овощным салатам



Владислава: «В его вкусе очень ярко выражена кислинка, в которой скрываются нюансы хлеба и орехов. Очень здорово сочетать такой соус с овощами, чем более свежими, тем лучше. Например, с огурцами или листовым салатом».

Михалина: «Масляная структура этого соуса сподвигает на игру контрастов: хочется сочетать его и сухое белое мясо, мясо птицы, рыбы или морепродукты типа кальмаров. Получится и вкусно, и интересно».



«Кажется, я знаю, что утолит тоску по зелени грядущей зимой — эта сальса с каперсами и анчоусами», — заметила Евгения. Остальные подтвердили: потрясающий запах и вкус сушеных трав и изумрудный цвет вызывают исключительно весенне-летние ассоциации. Михалина оценила анчоусы, проявляющиеся в послевкусии: «Хочется добавить этот соус скорее к рыбе, чем к мясу. С белой рыбой, с тунцом будет прекрасно. И дополнительный балл продукту за то, что уксус, который есть в составе, совсем не чувствуется». А Владислава предложила подать соус к трапезе в венгерском или балканском стиле, к рульке, тушеной капусте.



СОУС

Монтанини

190 Г / САЛЬСА / С КАПЕРСАМИ И АНЧОУСАМИ

~~206.60~~**166⁰⁰₽**

Состав: каперсы, оливки, анчоусы, петрушка, подсолнечное масло, винный уксус, сахар, чеснок, соль

Рекомендации производителя: к жареному и вареному мясу, свежим сырам, крутым яйцам



Анна Василиади: «Эта сальса — отличная заправка и начинка. Она замечательно держит форму, а потому подходит для тарталеток, бутербродов, сыров: можно попробовать даже сделать вариацию капрезе из сальсы и моцареллы».

Анна Кокарева: «Соус очень аппетитный, обаятельный. Я влюбилась в его оливково-травяные нюансы. И, мне кажется, его достаточно просто съесть вприкуску с перепелиным яйцом и получить удовольствие».



С перва мнения разошлись. Анна Кокарева сравнила соус с аджикой, Евгении он по вкусу и внешнему виду напомнил кабачковую икру, а у Анны Василиади его аромат вызвал ассоциации с сочной терпкой квашеной капустой. Все стало гораздо интереснее во время обсуждения вкуса и применения соуса. Владислава отметила, что «лучок так и хрустит на зубах — хочется съесть его с гренкой из черного хлеба, кусочком сала и рюмкой холодной водки». Тон был задан: сальсу назначили идеальной участницей русского застолья и его вариаций.



СОУС

Монтанини

280 Г / САЛЬСА / ЗЕЛЕНЫЙ / КИСЛО-СЛАДКИЙ

~~215.50~~
182⁰⁰ ₺

Состав: лук, цветная капуста, перец, сельдерей, морковь, огурцы, каперсы, подсолнечное масло, винный уксус, петрушка, оливки, сахар, соль, горчица, чеснок

Рекомендации производителя: к мясу, крутым яйцам, брускеттам



Михалина: «Итальянская сальса с оттенком добротного вкуса русских закруток: получилась неожиданная гастрономическая «дружба народов». Первоклассная сельдь, отварная картошка, маринованная свекла были созданы для этого соуса».

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ОТ НАШИХ
ДЕГУСТАТОРОВ С ОПРОБОВАННЫМИ
СОУСАМИ ИЩИТЕ В ЭЛЕКТРОННОЙ
ВЕРСИИ ЖУРНАЛА НА APPS.TABRIS.RU



16+

Из всех опробованных образцов этот оказался, по словам участниц, «самым овощным» — и этому факту они обрадовались. «Здесь очень ярко выражена морковь, а я ее фанат», — сказала Михалина. Тут Анна Василяди призналась: «Я же, напротив, не слишком люблю этот овощ, но... соус мне неожиданно понравился». Евгения, распробовав кислинку в послевкусии, предложила использовать сальсу для придания новизны привычным блюдам здорового меню — гречневой каше, вареникам с капустой.

Анна Кокарева: «На мой взгляд, эта красная сальса — готовый гарнир или дип к мясу, буженине, колбаске, отварному мясу или мясу гриль».

Владислава: «Приятный, нежный, кисло-сладкий — удовольствие, а не соус. Мне понравилось его сочетание с адыгейским сыром, который смягчает кислинку сальсы, одновременно становясь богаче на вкус».



СОУС

Монтанини

280 Г / САЛЬСА / КРАСНЫЙ / С ОВОЩАМИ

~~215.50~~

182⁰⁰ Р

Состав: морковь, лук, перец, подсолнечное масло, винный уксус, томатная паста, петрушка, сахар, соль, чеснок

Рекомендации производителя: к мясу, крутым яйцам, брускеттам



Выводы

В финале дегустации участницы назвали своих фаворитов. Анне Василяди понравился необычный вкус ромеско от «Кан Беч» (и бонусом — зеленая кисло-сладкая сальса «Монтанини»). Сальса с овощами «Монтанини» полюбилась Евгении Тодоровой (за идеальное сочетание с ее любимыми сырами и морепродуктами) и Михалине Рябчиковой (за совпадение с идеей совершенного овощного

соуса). Михалина также отметила сальсу с каперсами и анчоусами «Монтанини», вдохновившую ее на кулинарные эксперименты. Анна Кокарева не устояла перед томатным соусом с белыми грибами «Монтанини». Его же выбрала Владислава Смирнова, похвалив за легкость, — вместе с уже многим полюбившейся сальсой с каперсами и анчоусами. **Т**

Формула хорошей трапезы

Cam Bech®

Два испанца



ТРАДИЦИОННЫЕ
КАТАЛОНСКИЕ ЗАКУСКИ
например, «кальсотс» — зеленый
лук, обжаренный на углях

+ МИНИ-ПИЦЦЫ
из хлебцев пита, с моцареллой,
маслинами, болгарским перцем

СОТИРОВАННАЯ РЫБА
И МОРЕПРОДУКТЫ
дорада на гриле

Пара соусов на основе томатов –
братья, но не близнецы.



«РОМЕСКО», придуманный в рыбацком местечке Камбрильс в Каталонии, обладает несколькими вариантами приготовления, но «Кан Беч» предлагает признанный классическим. В составе, помимо отборных томатов, — красный перец ньора, измельченный жареный миндаль и лесные орехи, жареные хлебные крошки, чеснок, уксус, оливковое масло.



«КСАТО» традиционно подается на испанских праздниках вина. Он даже назван в честь звука, с которым пробивают новую винную бочку. Его родина — винные же регионы Гарраф и Пендес. Несмотря на схожий с «Ромеско» состав, он чуть более острый и кисловатый за счет добавления черного перца и лимона.

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ
тосты из цельнозернового хлеба
с чечевицей, кресс-салатом
и ветчиной

РЫБНО-ОВОЩНЫЕ САПАТЫ
из лосося или тунца с добавле-
нием цикория, фасоли и маслин

МОРЕПРОДУКТЫ
жареные кальмары с отварным
картофелем

ТОПИНГ ДЛЯ СОЛЕННЫХ КРЕКЕРОВ





Жизненная позиция

подготовила
Евгения Кавун

Философия органик – не только абсолютный отказ от химии, но и путь увлекательных экспериментов, ведущих к идеальным овощам.

Овощи полезны, этим никого не удивишь. Но действительно полезны те, что не подвергались химическим атакам. «Семейное предприятие «Николаев и сыновья», пионер органик-фуд в России, одним из первых вышло на рынок с продукцией. Выращены его овощи на экологически чистых землях Крымского района, обладающих сертификатом «Органик» по европейскому регламенту ЕС 834/07 и 889/08. Это значит, что два года почва не обрабатывалась химическими удобрениями. Только на третий год на такой земле можно вырастить биологически чистые овощи. Не каждый готов ждать так долго, но результат стоит того. Так посчитал Михаил Николаев, идейный вдохновитель и стратегический руководи-



Жан-Пьер Минини

эксперт-консультант
компания «Семейное предприятие
«Николаев и сыновья»

тель компании «Семейное предприятие «Николаев и сыновья». И пригласил иностранного консультанта — французского специалиста Жан-Пьера Минини, который уже 18 лет выращивает биоовощи по собственному методу в родном городке Ажен на юго-западе Франции и поставляет их в лучшие рестораны Парижа. Обмен опытом идет успешно, однако господин Минини убежден, что два года сотрудничества с Николаевыми — лишь начало.

Жан-Пьер, что повлияло на ваше решение приехать в Россию?

Когда господин Николаев узнал о моей методике работы и пригласил меня в Лефкадию, в Крымский район, что я знал о России? Москва, Сибирь, холодно. Стоило приехать, и меня отвезли на берег Азовского моря, от стереотипа не осталось и следа. Но изначально меня порадовали принципы, которых Николаевы придерживаются во всем: экологичность производства и бережное отношение к окружающей среде. Гармоничные отношения с природой и стремление к идеалу мне очень близки. Важную роль сыграло и то, что мой родной Ажен буквально такой же по размеру, как Крымск, и местный климат весь-



ма схож с юго-западом Франции — фактически мы находимся на одной параллели. Тем не менее лето у нас чуть жарче, зимы — чуть холоднее. Поэтому в работе есть свои тонкости. Например, справиться с перепадами температур нам помогают теплицы.

Есть мнение, что тепличные овощи не так полезны или вкусны, как те, что выросли в открытом грунте.

О, это заблуждение очень популярно и у русских, и у французов. Дома я слышу то же самое. Дело в том, что, когда говорят о теплицах, часто подразумевают гидропонику — когда растения выращивают не в почве, а на химических субстратах. Но если мы говорим о биологически чистых овощах, то никакой гидропоники нет и в помине. Овощи растут без химии в настоящей земле. Почти любую культуру — баклажаны, кабачки, огурцы, перцы, томаты — лучше выращивать именно в теплице, потому что так растения не страдают от внешних факторов: они защищены от насекомых-вредителей, прямых солнеч-



«Во Франции нет института биотехнологий, и это нормально — выращиванию биологически чистых овощей нельзя где-то научиться. Ведь это не наука, а чувство: ты должен знать основы овощеводства, но стандартные методы удобрения и защиты в виде химикатов тебе недоступны, поэтому необходимо чувствовать растения, угадывать их потребности, давать им то, что надо в конкретный момент для здоровья и роста».

Площади полей предприятия:

2400 м²

теплицы

10 га

открытый грунт

Философия органик:

- свежесть продуктов
- натуральный вкус
- отсутствие химии



ных лучей и ветра, что позволяет им сохранять влагу и расти правильно. Теплицы помогают гораздо быстрее и меньшими усилиями достичь высокой урожайности и прекрасного качества овощей. Поэтому ставка «Семейного предприятия

«Николаев и сыновья» на развитие тепличного хозяйства — правильный выбор.

Расскажите о вашем методе выращивания овощей, в чем его особенности?

На первый взгляд, это как можно более простая система работы с точки зрения организации начиная от посева, заканчивая поставками продуктов конечному потребителю. Чем проще организован рабочий процесс, тем больше времени остается на внедрение новых решений и развитие. Для борьбы с сорняками, например, я использую пластиковую пленку: закрываю ею почву вокруг растений, и трава не растет, не отбирает у культур свет и влагу. Это не так естественно, как ручная прополка грядки, зато позволяет сэкономить силы персонала, направить их на что-то более важное и полезное. Еще один важный момент: поскольку мы не используем химию для обработки растений, нам надо не допустить самого факта их болезни. Для этого мы используем капельную систему полива и в теплицах, и в открытом грунте. Вода подводится прямо к корням, что позволяет не только экономить воду, но и беречь растения от болезней — чем меньше воды попадает на стебли и плоды, тем меньше питательной среды для бактерий и ниже риск. Когда работаешь по биотехнологиям, каждый день полон сюрпризов — погода и прочие условия постоянно меняются, и необходимо быстро и правильно реагировать, чтобы сохранить растения здоровыми.



«С химикатами все просто: видят болезнь — обрабатывают. Или еще проще: обрабатывают заранее, чтобы болезнь не пришла. В органик-технологиях решение каждой проблемы оригинально: чтобы победить грибок, например, можно довести температуру в теплице до 38 °С и продержать растения в жаре 4 часа — грибок погибнет без всякой химии».



На рынке органического овощеводства лидируют Германия, Великобритания, Италия и Франция. Потенциал России при этом в 1,5 раза превышает потенциал всего остального мира, — считают в министерстве сельского хозяйства.

на **7,8 %**

выросли продажи органических продуктов в России за минувший год и составили 148 млн долларов.

250
млрд долларов

может составить объем мирового рынка органик-фуд к 2020 году

до **700**
млрд рублей

способен вырасти потенциал рынка в России, что составит порядка 10 % мирового объема*.

* Согласно отчету FASUSDA, сельскохозяйственного представительства США в России.

В Лефкадии мы экспериментируем всего два года. Но уже есть устойчивое представление о климате, почве, о том, как работают люди, каков спрос. Успехи есть и сейчас, но я пришел к выводу, что через два-три года наш проект станет вполне рентабельным. И мы сможем предлагать рынку не просто чистые овощи, а ранее невиданные в России сорта тех же томатов и перцев.

Чем они будут отличаться?

В японском институте, с которым я сотрудничаю, выводят много интересных сортов как с точки зрения вкуса, так и внешнего вида. Только у меня во всей Европе растет 11 видов цветных перцев, от белого до шоколадного. Если в России к ним возникнет интерес, то мы сможем легко выращивать их в Лефкадии.

Работать по технологиям био непросто. Почему вы решили пойти таким путем?

Уже 35 лет я занимаюсь овощеводством, из них 18 — только по биотехнологиям. Мне никогда не нравилось проводить химическую обработку растений, химикаты — это яд. И однажды я просто отказался от них. Когда мои дети были маленькими, мы шли с ними собирать первую клубнику и ели ее прямо с грядки. И я был уверен, что это чистая и здоровая клубника и нам нечего бояться. Теперь первую клубнику ждут уже мои внуки. Работать на земле — большая честь и ответственность. Проекты, подобные нашему, требуют инвестиций, но в итоге биотехнологии так же рентабельны. А отказ от химии — это не просто выбор системы работы, это выбор жизненной позиции. 🍅



ЕЩЕ ОДНА ГОРДОСТЬ НИКОЛАЕВЫХ — СЫРЫ, ВЫПУСКАЮЩИЕСЯ ПОД МАРКОЙ «ЛЕФКАДИЯ». В СЕТИ «ТАБРИС» ПРЕДСТАВЛЕНЫ КАПРЕТТО И ПАТТЕРИЯ.

Под маркой «Семейное предприятие «Николаев и сыновья» выращиваются:



томаты



дыни



арбузы



огурцы



кабачки



брокколи



перцы острые
и сладкие

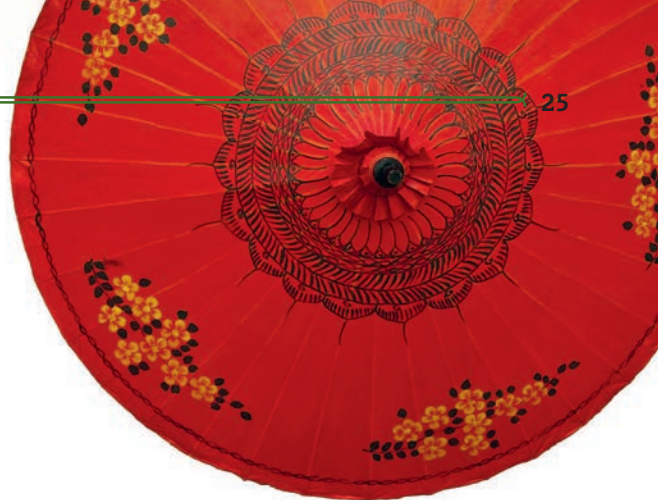


цукини



сельдерей





Медленная еда

Чиангмай как способ почувствовать вкус к жизни в Таиланде.



Руслан Набиев,
блогер,
путешественник

личный блог
vk.com/nabirov




В октябре начинается туристический сезон в азиатских странах. Одно из популярнейших направлений — юг Таиланда. Народ, успевший замерзнуть в условиях брутальной русской осени, страна привлекает расслабленным пляжным отдыхом под ярким солнцем, спа и экзотическими экскурсиями. Те, кто не особо любит пересекаться с шумными толпами российских туристов и намеревается за несколько дней постичь навыки йоги (почему бы и нет), отправляются на север Таиланда, во второй по величине тайский город — Чиангмай. Это одна из самых тихих частей страны. Тут нет моря, но есть горы. Нет суеты Бангкока, но есть буддистское спокойствие — не зря в городе более 300 храмов. При некоторых буддийских храмах можно пройти знаменитый 10-дневный курс медитации випассана, что помогает развитию доброжелательности, спокойствия и способности видеть вещи такими, какие они есть на самом деле. Это плюс тот факт, что местные жители в большинстве своем связаны с сельским хозяйством, порождает в городе атмосферу всеобщего дружелюбия и расслабления.

В Чиангмае несколько парков со слонами и зоопарк с 7 тысячами животных, много музеев, включая зал современного искусства, спа с термальными источниками, огромные современные торговые центры с одеждой, сувенирами и едой на любой кошелек. Дополняют картину многочисленные леса, заповедники и водопады вокруг города. Даже прожив в Чиангмае больше двух лет, не перестаешь удивляться тому, как сочетаются здесь мегаполис и деревня. Где еще в пяти минутах езды от центра большого города можно оказаться в тихом лесу у озера? Одна из самых больших опасностей, что грозят приезжим, — решить остаться тут навсегда. Доказательством тому может служить возрастающее количество дауншифтеров из США, Великобритании и Германии.



BLUE DIAMOND BREAKFAST CLUB

Один из самых популярных ресторанов в старом городе: здесь всегда много посетителей даже в низкий туристический сезон. «Блю Даймонд Брекфаст Клуб» (Blue Diamond Breakfast Club) — идеальное место для опасливых туристов, которые хотят познакомиться с местной кухней, но боятся острой или слишком экзотической еды. Специально для них меню адаптировано, а шеф-повар осуществит любой каприз, связанный с количеством чили. Рекомендую попробовать суп из шпината, а также один из многочисленных салатов. Запить это можно бананово-манговым смузи со спиролиной.

-  **АДРЕС:**
35/1 MoonMuang Road, Soi 9
-  **СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ:** 450 ₪
-  **САЙТ:** facebook.com/
BlueDiamondTheBreakfastClubCmTh



ПРИ РЕСТОРАНЕ ТАКЖЕ ЕСТЬ НЕБОЛЬШОЙ МАГАЗИН, В КОТОРОМ ПОМИМО ЛАКОМСТВ В ДОРОГУ ПРОДАЕТСЯ НАТУРАЛЬНАЯ КОСМЕТИКА.

Как следствие постоянного пребывания в городе большого числа иностранцев, местная кухня — весьма занимательный микс из локальных и мировых блюд. Чиангмайская кухня — тоже достопримечательность. Сюда часто приезжают, чтобы поесть знаменитого кау-суоя — желтого карри с яичной лапшой.

Для любителей вегетарианской кухни тут просто рай, что в Азии, как я неожиданно выяснил для себя за два года проживания, бывает крайне редко. Блюда без мяса есть практически в каждом заведении города, а в десятке лучших ресторанов на TripAdvisor — как минимум три вегетарианских.



Блюдо кау-суоя позаимствовано тайцами из кухни северного соседа Таиланда, Бирмы, и в итоге стало коронным для региона.

PUN PUN

Есть два ресторана «Пан Пан» (Pun Pun): в дневное время советую посетить тот, что затаялся в буддийском храме Уат Суан Док (Wat Suan Dok) — он открыт до 16 часов. Вечером же обратите внимание на тот, что расположен в конце улицы Сутеп (Suthep Road) рядом с Университетом Чиангмая у подножия горы — работает до 20 часов. Оба «Пан Пана» радуют качеством и ценой: у них своя биоферма за городом, а что не выращивается там, покупается только у знакомых фермеров, исповедующих принципы органического земледелия. Особое внимание стоит обратить на ферментированные грибные сосиски, подающиеся с кусочками лайма, лука, перца чили и орехами кешью. И не упустите возможность попробовать салат из банановых цветков, которые обжаривают, приправляют специями и подают с другими овощами. Несмотря на популярность среди «продвинутых» туристов, это блюдо встречается в ресторанах крайне редко.



НЕ ЗАБУДЬТЕ УТОЧНИТЬ
У ОФИЦИАНТА СТЕПЕНЬ
ОСТРОТЫ БЛЮД.



АДРЕС:

Suthep Road (Inside Wat Suan Dok); Suthep Road (At the Base of Doi Suthep)



СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ:

300 ₺

LOVE AT FIRST BITE



Фото: Мэтт Йонкл

Знаменитая на весь Таиланд пекарня, до которой можно дойти пешком от Железного моста и Ночного рынка. Рай для сладкоежек — даже тайские туристы закупают здесь сласти, как сувениры из северной столицы. В меню десятки тортов и пирогов, но особое внимание стоит обратить на пирог с кусочками сочного натурального кокоса и взбитыми сливками. Бонусом станет отличный кофе (его аромат чувствуется за квартал), а также приятный сад с небольшим фонтаном.



АДРЕС: 28 Soi 1, Th Chiang Mai-Lamphun



СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ: 500 ₺



Тайцы могут часами сидеть в уличных кафе и говорить о еде. Даже привычное «как дела?» тут дословно переводится как «ты уже ел сегодня?». Их тяга обедать вне дома — следствие того, что домашние кухни просто отсутствуют: они не предусмотрены в жилых помещениях большинства квартир. Если вы, оказавшись на улочках Чиангмая, не рискуете, подобно тайским жителям, есть у передвижных жаровень, где не брезгают, кстати, перекусить и бизнесмены средней руки, стоит уделить внимание тем кафе и ресторанам, что пользуются уважением как у жителей Чиангмая, так и у иностранцев. Вполне возможно, там вы найдете еще один аргумент, чтобы если не жить в этом городе, то уж точно вернуться сюда в следующем году. 📍



СОУС
Арой-Д
200 Г / РЫБНЫЙ

~~81.20~~
69⁰⁰ ₺

Тайская кухня немыслима без соусов. Один из самых узнаваемых и пикантных — рыбный. Добавьте его в салат с креветками, авокадо, перцем чили и соком лайма или полейте ломтики обжаренного баклажана — получится необыкновенно.

LAPIN

Не поленитесь прогуляться из старого города до ресторана европейской кухни «Лапин» (Lapin). В этом тихом ресторанчике едва ли не самый дружелюбный персонал в городе. Шеф-повар заведения — один из поклонников дауншифтинга, к которому, как я говорил, Чиангмай располагает: некогда он оставил карьеру юриста, чтобы работать в ресторане своей сестры. Не зря. Чтобы убедиться в этом, стоит попробовать его стейк из лосося в сливочном соусе. Здешние пицца, паста и стейки отличаются не только размерами порций, но и отличным качеством. Среди посетителей много иностранцев, но, что немаловажно, есть и тайцы. Местные жители не особо жалуют европейскую еду, но если уж выбираются поесть пиццу, то только лучшую в городе.



Фото: Мэтт Йонкл

📍 **АДРЕС:**
14, Sanphakoi Rd. | Wat Ket

🍽️ **СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ:**
1000 ₺



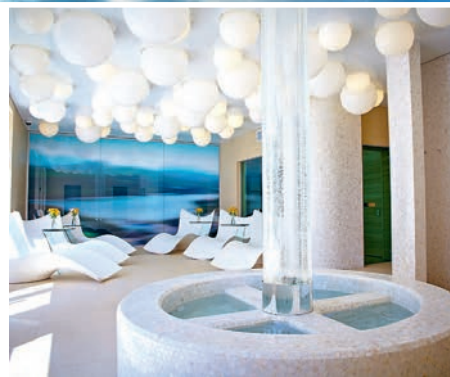
Спа у горного озера

Новые приключения в винном краю.

Теперь у знаменитого игристого напитка есть собственная резиденция, куда приглашены все желающие. Это винный спа-центр в Абрау-Дюрсо, вошедший в себя традиции термальных курортов со всего света.

Champagne SPA («Шампань спа») — уникальное место отдыха, окруженное природой умиротворяющей красоты. Гостям его предлагается целый спектр услуг, позволяющих преобразить и тело, и душу. Главным ингредиентом всех удовольствий остаются виноград и игристый напиток. Ритуалы для красоты и гармонии начинаются с фирменных расслабляющих шампанских ванн с классическим выдержанным игристым. Оно богато фруктовыми кислотами, витаминами групп В, С и РР, антиоксидантами, микроэлементами и славится высокой концентрацией полисахаридов. Подобный состав сохраняет водный баланс кожи, препятствует разрушению гиалуроновой кислоты, коллагена и эластина, оказывает помощь в активизации защитных механизмов и регенерации.

Комплекс предлагает роскошное меню расслабляющих процедур, ухода для молодости лица и упругости тела на основе французской винной косметики, термальную зону с хаммамом, дорожкой Кнейппа, травяной и финской сауной, из которой открывается волшебный вид на озеро Абрау.



АБРАУ-ДЮРСО — ТИХИЙ ЖИВОПИСНЫЙ УГОЛОК ПОД НОВОРОССИЙСКОМ С РЕПУТАЦИЕЙ ВЫСОКОКЛАССНОГО КУРОРТА.



8-800-100-9-100
U-OZERA.RU



SMOOTHIE BLUES

Кафе «Смузи Блюз» (Smoothie Blues) полностью оправдывает название: в меню множество разновидностей смузи. Они пользуются у местных посетителей заслуженной любовью наравне с сэндвичами. Это едва ли не лучшее место для завтраков в городе. Здесь можно без страха выбирать любое блюдо – самый капризный гурман будет удовлетворен. В первой половине дня практически все места заняты, что уже говорит о многом. Во время сезона авокадо в ресторане предлагают дополнительное меню: сэндвичи, салаты и панини с этими плодами, а также смузи, в котором авокадо смешивают с фруктами. Ничего похожего по соотношению вкуса, качества и размера в городе найти практически нельзя. Еще один ключевой момент – отличный кофе, что в странах Азии редкость. Неважно, сколько чашек ты выпил утром: уйти без стакана мокко будет большой ошибкой.


 АДРЕС: 32/8 Nimmanhamin Soi 6 Corner Rd

 СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ: 500 ₪

THE SALAD CONCEPT

Отличное заведение для любителей салатов и вообще здоровой пищи, популярное среди местных и туристов. Отличается быстрым обслуживанием. Главной фишкой заведения является конструктор салатов: вы отмечаете на листочке ингредиенты, которые хотите видеть у себя на тарелке, и тип заправки и отдаете заказ официанту. Через считанные минуты у вас на столе появится ваш собственный неповторимый салат. Не пропустите тамиридовую заправку, которая практически не встречается в России. Она дарит особый вкус уже привычным овощам, поэтому даже хорошо знакомый салат может стать интересным блюдом. Для ленивых туристов есть и готовые салаты. Обратите внимание на салат с органическим тофу. Кроме того, здесь хороший выбор свежевыжатых соков, супов и тортов.



 АДРЕС: 49/9-10 (soi 13) Nimmanhaemin Road, Suthep

 СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ДВОИХ: 400 ₪

Подарки коллегам



Праздники ближе, чем кажется. Но еще есть время продумать уникальные подарочные наборы от «Табриса». Широкий ассортимент деликатесов позволяет воплотить практически любую идею.

- Возможность формирования индивидуальных наборов исходя из суммы и пожеланий заказчика.
- Готовые детские кондитерские наборы (только лучшие конфеты фабрик «Красный Октябрь», «РотФронт», «Бабаевский», «Нестле», «Ферреро», «Марс»).
- Оплата по наличному и безналичному расчету*, предоставление необходимых документов.
- Возможность заключения долгосрочного договора для приобретения товаров в любое время по безналичному расчету.

* Алкоголь продается только по наличному расчету.

Направление — здоровье

Как хорошо забытое старое может стать залогом
светлого будущего.

ПОДГОТОВИЛА

Алиса Мясникова



Всплеск интереса к продуктам из льна стал поводом поговорить с теми, кто знает в них толк. На вопросы редакции ответили ведущие специалисты новосибирского научно-производственного объединения «Компас здоровья».

Дмитрий Викторович, ваша компания носит название «Компас здоровья». Что за ним стоит?

Дмитрий Лыткин: Название появилось в 2008 году, а до этого 12 лет мы были известны как Сибирская масляная компания. На тот момент название полностью отвечало сути, поскольку изначально мы работали исключительно с маслами. В начале нулевых мы сконцентрировали свое внимание на трех ключевых позициях: льняном, кедровом и конопляном масле, оптимизируя их производство и улучшая качество. Со временем мы развили линейку продукции, введя масла, обогащенные травами, льняные кисели, каши и муку. И стало ясно, что название «Сибирская масляная компания» более не соответствует нашей деятельности. Тогда родилось нынешнее наименование — «Компас здоровья».

Галина Гордуновская: Я немного поясню, почему было выбрано такое название. Оно отображает нашу миссию по возвращению в рацион россиян очень полезных, некогда популярных, а ныне почти забытых продуктов. Дело в том, что, по историческим данным, больше 250 дней в году в России и на Севере Европы еду приправляли именно льняным и конопляным маслами. Люди интуитивно знали, что необходимо использовать, а мы теперь просто припоминаем забытое. О льняном производстве в гастрономических целях практически забыли, пожалуй, только в России. В Канаде, например, существует государственная программа, в которой лен рассматривается как пищевой ресурс сохранения национального здоровья. Дмитрий Викторович, часто бывающий на международных выставках, может свидетельствовать, что на льняные продукты за рубежом начался настоящий бум. И наша задача — вернуть в Россию славную гастрономическую традицию.

Чем можно объяснить то, что она прервалась?

Галина Гордуновская: Льняное производство имело ряд недостатков с точки зрения экономики: севооборот у льна сложный, производство



Дмитрий Викторович
Лыткин

Руководитель научно-производственного объединения
«Компас здоровья»



Галина Анатольевна
Гордуновская

Специалист по здоровому питанию

Запатентованная технология компании «Компас здоровья» позволяет очищать льняные продукты от воды, что изначально содержится в зернышках и является самым главным врагом масла. Она заключается в дегидратации при щадящей температуре не выше 40–50 °С. Это позволило продлить срок хранения, например, у натурального масла с 4 месяцев до 10. Для сравнения, чтобы удалить остатки влаги из подсолнечного масла, его нагревают до 160 °С.

трудоемкое, а сроки хранения масла — краткие. В 1873 году была открыта технология промышленного производства подсолнечного масла. С произрастанием сырья для него проблем ведь гораздо меньше — оно дешево, легко перерабатывается, достаточно долго хранится. Подсолнечное масло стало активно внедряться в рацион подданных Российской империи, вытесняя исконные продукты. Но обедненный таким путем рацион напрямую отражается на здоровье населения. И наша задача — исправить положение.

Что есть такого в продуктах из льна, что делает необходимым их возвращение в рацион?

Дмитрий Лыткин: В льне содержится Омега-3 жирная кислота. В 60—70-х годах прошлого века восполнить недостаток этого соединения, как и витамина D, была призвана программа по популяризации рыбьего жира. Помните такие прозрачные капсулы, что советовали давать детям отечественные педиатры? Рыбий жир — та же Омега-3, просто у льняных продуктов приятнее органолептика, а содержание Омега-3 в льняных продуктах в разы выше.

Галина Гордуновская: Омега-3 жирная кислота совершает в организме гигантскую работу. Вы, наверное, слышали рекламу: «нанокapsулы с заключенными в них действующими веществами доносят пользу до каждой клетки». В случае со льном нанокapsулы и изобретать не приходится. Содержащаяся в нем Омега-3 вытягивает флавоноиды и другие питательные элементы из продуктов и транспортирует их по назначению — к клеткам организма. Причем высокая степень биологической активности льна позволяет это делать максимально эффективным образом. Проведите эксперимент: сделайте две порции салата из огурцов и томатов. Одну порцию заправьте льняным маслом, а вторую — подсолнечным. И посмотрите, насколько быстрее салатный сок, что появляется в тарелке, окрашивается благодаря льняному маслу. Его элементы намного активнее взаимодействуют с элементами других продуктов.

А чем интересна мука?

Галина Гордуновская: Льняная мука — прекрасный заменитель яйца. По европейским стандартам в функциональные сорта хлеба нужно добавлять 8—10 % льняной муки. Так, во всяком случае, делают



ЗЕРНА ЛЬНА ОБЛАДАЮТ ВЫСОКОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ. ПРИ РОСТЕ ОНИ ПОГЛОЩАЮТ ИЗ ЗЕМЛИ МАГНИЙ, ХРОМ, КРЕМНИЙ, СЕПЕН. ПОСЛЕ ОДНОКРАТНОГО ПОСЕВА ПОВТОРНЫЕ ПОСАДКИ ЛЬНА НА ЭТОЙ ТЕРРИТОРИИ ВОЗМОЖНЫ ЧЕРЕЗ 5–7 ЛЕТ.



В льняных продуктах Омега-3 в 2–3 раза больше, чем в рыбьем жире.

Король франков Карл Великий очень уважал полезные свойства льна. Настолько, что издал закон, повелевающий его подданным употреблять семена льна в пищу.

в Германии и во всех скандинавских странах. Вводят ее и в фаршевые изделия на основе рыбы, мяса и овощей. Тем самым из рецептуры исключаются яйца, а блюда обогащаются белковым компонентом, чья ценность составляет 95 %, и микроэлементами. Важно помнить, что льняная мука — безглютеновая.

Расскажите о производстве продуктов из льна подробнее.

Дмитрий Лыткин: У нас порядка 1000 га собственных полей, но этого мало, и мы закупает скошенный лен у фермеров. Его высушивают, доставляют на завод в Алтайском крае (село Журавлиха). Там в маслоцехе производится холодный отжим по запатентованной технологии. Получаемые после этого льняное масло и жмых доставляются в Новосибирск. И далее уже ведется очистка по изобретенной нами технологии.

Галина Гордуновская: Раньше льняное масло не подвергали термообработке: просто отжимали на ручных маслобойках и процеживали. Масло отличалось большим количеством фосфолипидов, имело необыкновенный аромат и богатый ореховый вкус. Таковым является и наше масло холодного отжима.

В нем присутствует особая тонкая горчинка. Когда масло обрабатывается, часть фосфолипидов убирается и вкус, соответственно, меняется, становясь ближе к нейтральному, но характерная горчинка остается. Кроме того, на основе льна мы создали кашу для нормализации обмена веществ, функциональные флак-батончики, кисели.

Не оттолкнет ли эта горчинка, присущая льну, тех, кто впервые будет его пробовать?

Галина Гордуновская: Что касается каш или льняных батончиков, их вкус ближе к ореховому и даже сладковатый. А если говорить о продуктах с более выраженной горчинкой, например о масле, то она оттолкнет разве что тех, кто не знает, насколько много полезных функциональных свойств стоит за ней.

Наличие в рационе рафинированных продуктов, многочисленных сладостей изменило вкусовые ощущения человека: люди отвыкли от пищевой горечи. А продукты с горьким вкусом необходимы для поддержания желчи в нормальном физиологическом состоянии, они



По результатам экспертного заключения межрегиональной организации по контролю качества и безопасности потребительских товаров и услуг Ростоварконтрль продукция компании рекомендована в качестве функционального питания.

с 2006
года

компания является членом общественной организации «Лига здоровья нации».

160
человек

работает в компании «Компас здоровья».

Заводы расположены в Новосибирске и на Алтае. Продукция поставляется в Казахстан, Украину, Белоруссию, Латвию, Литву, Эстонию, Германию и Испанию.

являются противогустителями, уменьшают потребность в сладком. Настоящая научная магия. 🍷

Болгарское печенье «Погачо»

15 минут / 4 порции



ИНГРЕДИЕНТЫ

Льняная мука – 60 г

Пшеничная мука – 200 г

Кефир 1%-ный – 1 стак.

Творог – 100 г

Молотый имбирь – 2 щепотки

Соль – ½ ч. л.

Корица – 1 щепотки

Изюм – 2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Соединить пшеничную и льняную муку, творог, корицу, имбирь, соль и предварительно размоченный и обсушенный изюм. Замесить крутое тесто на основе кефира.
- 2 Раскатать тест в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на ромбики.
- 3 Выпекать печенье при температуре 200 °С в течение 2—3 минут.



ПРОДУКТЫ МАРКИ
«КОМПАС ЗДОРОВЬЯ»
В АССОРТИМЕНТЕ ТС «ТАБРИС»

- Каша «Три пользы» (лен, овес, кедр)
- Каша «Худейка» (льняная)
- Отруби овсяные
- Конопляное масло
- Мука льняная
- Мука конопляная
- Флакс-батон «Лен» и «Миск» (льняные сладости)



Льняная мука подходит для приготовления практически любых привычных для нас блюд – просто она еще и делает их полезнее. На основе льняной муки можно приготовить овощные соусы, биточки, зразы, голубцы, мясное и рыбное суфле, пирожки и запеканки.

Интерактивный журнал

Ваш личный путеводитель по миру гастрономии
для iPad, iPhone и Android.



Журнал «Табрис» — призер «Контент Маркетинг Эвордс 2014» (Content Marketing Awards 2014), престижной международной премии:

в номинациях «Лучший журнал торговой сети» (серебро) и «Лучший журнал для планшетных компьютеров» (бронза).

В этом году за призовые места боролись более 1100 именитых претендентов со всего мира.

СПАСИБО, ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ. МЫ СТРЕМИМСЯ СТАТЬ ЛУЧШЕ РАДИ ВАС!

**ТОЛЬКО В
ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ**

9

особых рецептов
от шеф-повара

6

оригинальных
рецептов от блогеров

**ОСТАВАЙТЕСЬ С НАМИ
И БУДЬТЕ В ТЕМЕ!**



Доступно в
App Store

ЗАГРУЗИТЕ НА
Google play



16+

Версия журнала
для мобильных устройств
на apps.tabris.ru



Тот еще жук

Как дружеская шутка оказалась самой сладкой песней «Битлз».

Джорджа Харрисона называли «Тихим Битлом»: мол, на интервью и в перерывах между песнями на концертах он все больше выразительно молчал. Но его близкие (как и многие преданные фанаты) знали, что за немногословностью Джорджа скрываются отличное чувство юмора и склонность к добродушной иронии. И тем, и другим он владел не менее виртуозно, чем игрой на гитаре. Решив подколоть музыканта Эрика Клэптона, одного из лучших своих друзей, Харрисон написал песню «Савойский трюфель» («Savoy Truffle»), в которой прошелся по клэптоновской страсти к сладкому. Творение получилось едва ли не трагикомичным: в припеве косвенно цитировались слова дантиста Клэптона (тот грозился удалить пациенту все зубы, если он не умерит свой пыл в отношении конфет). Зато в осталь-



Песня «Савойский трюфель» была записана в октябре 1968 года. Джон Леннон был единственным членом группы, не принявшим участия в записи.

ном тексте Джордж вероломно перечисляет кондитерские богатства: кофейные конфеты, конфеты с мандариновым и вишневым кремом и вкусом «имбирного слинга», яблочный тарт... Но конфете, известной как «савойский трюфель», досталось почетное место в названии песни. В своей автобиографии «Я, мне, мое» Харрисон вспоминает, как Клэптон, заглянув к нему в гости, в одиночку умял целую коробку шоколадок «Гуд Ньюс» (Good News) (это название, кстати, тоже зашифровано в тексте песни). Все упомянутые выше сласти содержались в поглощенном Эриком ассорти, а последней из них и оказался савойский трюфель. Остальные «Битлз» оценили песню Харрисона и включили ее в знаменитый «Белый альбом» («White Album»), с самим Джорджем в качестве лид-вокалиста. А Клэптон не обиделся. Джордж же, в свою очередь, не обиделся, когда его жена Патти Бойд ушла к Клэптону. Вот она, сила настоящей дружбы. 🍷



ХОТЯ САВОЙЯ – ОБЛАСТЬ ВО ФРАНЦИИ, В НАЗВАНИИ КОНФЕТЫ СЛОВО «САВОЙСКИЙ» СОЗВУЧНО АНГЛИЙСКОМУ СЛОВУ SAVORY: «СОЛЕНО-ОСТРЫЙ, ПИКАНТНЫЙ». ЭТИМ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ИЗЮМИНКА КОНФЕТЫ: МОРЕСКАЯ СОЛЬ В СОСТАВЕ.

Савойский трюфель

20 минут / 36 штук



ИНГРЕДИЕНТЫ

Миндаль (тонкого помола) – 2 стак.

Кэроб (или какао-порошок) – ½ стак.

Морская соль – ½ стак.

Кокосовая стружка (несладкая) – ⅓ ч. л.

Нектар агавы – ¾ стак.

Оливковое масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Соединить все ингредиенты, кроме нектара агавы и оливкового масла. Перемешать.
- 2 Добавить нектар агавы и оливковое масло, вмешав в массу.
- 3 Сделать из массы конфеты в виде шариков или ромбов. Обвалять в порошке кэроба или какао. Подавать сразу либо охладив, пока не затвердеют.



~~105.00~~
8900 ₺

КЭРОБ

Роял Форест*

200 г / плоды рожкового
ДЕРЕВА / НЕОБЖАРЕННЫЙ

Кэроб, что внешне и по вкусу напоминает какао-порошок с сахаром, получают из сушеных плодов вечнозеленого рожкового дерева.

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.



Писатель на кухне

Что общего у Хестона Блюменталья, Джейми Оливера и десятков других звездных шефов? Все они – фанаты Гарольда Макги, перевернувшего взгляд на кулинарию.

ПОДГОТОВИЛА *Евгения Кавун*



Гарольд Макги не повар. И даже не химик. Но авторитет американского писателя в гастрономической вселенной практически безграничен. Дело в том, что до Макги никто не мог объяснить ни шефам, ни тем более обывателям, что же все-таки происходит с продуктами во время готовки и насколько важно это понимать. Его книга «Еда и кулинария: наука и знания кухни» («On Food and Cooking: Science and Lore of the Kitchen») стала обязательной для прочтения каждым, кто стоит у плиты.

❖ ОТ ЗВЕЗД К ДЕЛУ ❖

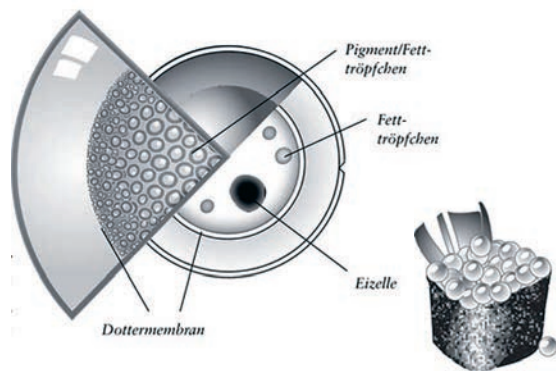
В детстве Гарольд мечтал стать астрономом, с этой целью и поступил в Калифорнийский технологический институт. Но в процессе понял, что его больше интересуют не далекие звезды, а дела человеческие. Получив диплом по литературе и докторскую степень в Йельском университете за диссертацию на тему «Джон Китс и развитие вкуса», Макги застрял в Йеле на несколько лет. Он преподавал литературу и писательство юным умам и не совсем понимал, чем заняться дальше. А потом вдруг решил сделать то, чему учил студентов: написать книгу о науке в по-



вседневной жизни. Однажды он привычно зашел в научную библиотеку, но оказался в новом для себя отделе аграрной химии, где впервые столкнулся с научным подходом к еде. Журналы, издаваемые учеными для ученых, хранили в себе невероятные факты. Но, боже, каким языком все это было написано! Гарольд пришел в ужас: о таких важных и простых вещах, как еда, невозможно говорить так сухо и непонятно. Он решил: надо объяснить доступно и каждому, что происходит с едой во время готовки и как, в конце концов, правильно пожарить стейк.

❖ ОБОЙДЕМСЯ БЕЗ РЕЦЕПТОВ ❖

Несколько лет экспериментов, консультаций с химиками и физиками — и в 1984 году в свет вышло первое издание «Еды и кулинарии» на 680 страницах. В книге нет ни одного рецепта, но информация, собранная Макги, превращенная в систему и поданная с толком, бесценна. Грандиозный успех, по словам самого Гарольда Макги, ждал его книгу еще и потому, что он оказался к месту и ко времени: «Америка и Британия открывали для себя хорошую еду и кухни мира: Европу, Азию. Мы все пытались понять, как приготовлена заграничная еда, изучали методы и ингредиенты». Макги помог унять информационный голод, объяснив многие



Иллюстрации из книги «On Food and Cooking».

процессы. «Библия химии и физики еды», как ее часто называют поклонники, предназначена для самого широкого читателя. Доступно изложенные научные знания дополнены графиками, таблицами и цитатами. Гарольд первым

рассказал нам, почему брокколи теряет цвет при варке, что происходит со свеклой при тушении и какова структура листьев цикория. Все, что интересует автора, можно проверить на собственной кухне.

❖ ПРАВИЛО ДЛЯ ВСЕХ ❖

«Я не умею готовить, как шефы, — признается Макги. — Но знаю, как делать это правильно». Исследуя вековой вопрос, как правильно пожарить кусок мяса, он выяснил, что для любой белковой пищи, будь то мясо, рыба или омлет, необходимо довести температуру в центре продукта до +66 °С. Это гарантирует идеальную прожарку, без потери мягкости и сочности. С этим легко перестараться, потому лучше всего придерживаться низких температур. Чтобы получить румяную корочку и сохранить правильный аромат, писатель предлагает сперва поместить блюдо в сильно разогретую духовку



минут на десять, а потом убавить жар. Дальше блюдо надо выдерживать при деликатных 66 °С (без кухонного термометра не обойтись). А на какой плите готовить — газовой или электрической? Тоже вопрос, мучающий миллионы. Принято считать, что крупные газовые

горелки равномернее и быстрее нагревают посуду. Оказывается, это не так: большую часть жара они отдают атмосфере, а не посуде и готовящейся в ней еде. Поэтому обычная электроплита гораздо эффективнее, даже если ее мощность ниже. Убедитесь сами — воду до кипения на ней довести гораздо проще.

О ТОМ, КАК ВЕЛИК ТРУД МАКГИ И НОВЫЙ МИР, ЧТО ОН ОТКРЫЛ, ГОВОРИТ НЕ ТОЛЬКО БЛЮМЕНТАЛЬ, НО И ДРУГИЕ ЗВЕЗДЫ ВЫСОКОЙ КУХНИ



Джейми Оливер



Элтон Браун



Ширли Корриер



Пьер Ганьер



Мишель Брас



Анатолий Комм

❖ МИКРОВОЛНЫ ❖

Смешать физику, химию и кулинарию Гарольду удается мастерски. Но наука не стоит на месте, поэтому к двадцатилетию публикации он решил переиздать «On Food and Cooking». Получилось переработанное и дополненное издание: «Я переписал текст почти полностью, расширил его на две трети и добавил больше ста новых иллюстраций. Темы остались прежними — традиционные и современные методы производства продуктов питания и их влияние на качество, разнообразие методов приготовления одних и тех же продуктов в разных странах в разные эпохи, вещества и ароматы, приносящие нам удовольствие, а также развитие знаний о пользе продуктов». Если тридцать лет назад космические приборы типа микроволновой печи пугали домохозяек,



то сегодня без них не обходится ни одна кухня. Страх помог побороть и Макги: оказывается, когда мы готовим овощи в микроволновой печи, витамины в них сохраняются гораздо лучше, чем при варке или даже приготовлении на пару. То же касается и других продуктов. «Я предпочитаю готовить тонко нарезанное филе рыбы именно в микроволновке —

для этого необходима всего минута или около того. Это также разумный способ приготовить поленту: в микроволновке вы просто смешиваете холодную воду с полентой, включаете печь, зерна набухают, поглощая воду, и не прилипают друг к другу, как на плите».



Макги написал множество статей для «Нью-Йорк Таймс», Всемирной книжной энциклопедии (The World Book Encyclopedia), журналов The Art of Eating, Food & Wine, Fine Cooking, and Physics Today. Читал лекции в Американском кулинарном институте и других учебных заведениях. Появлялся на CNN, канале The National Geographic и вел кулинарные шоу на других каналах. Сегодня Гарольд Макги работает над книжными проектами и периодически пишет статьи для New York Times.



16+

МАКГИ О ТОМ, КАК РЕШИЛ
ПОСВЯТИТЬ ЖИЗНЬ НАУЧНОЙ
КУЛИНАРИИ, —
В ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ
ЖУРНАЛА НА APPS.TABRIS.RU

❖ ПРОДОЛЖЕНИЕ СЛЕДУЕТ ❖

В коротком сиквеле своего бестселлера — книге «The Curious Cook: More Kitchen Science and Lore» (название можно перевести как «Любознательная кулинария: больше науки и знаний кухни») — Макги использует научный метод на собственной кухне, пристально смотрит на популярные продукты и способы их приготовления. В первой части книги он отвечает на, казалось бы, простые вопросы вроде «почему салаты, авокадо и листья базилика буреют и как сохранить их зелеными?». Или рассказывает, что чистить грибы лучше влажной тканью, чем промывать их в проточной воде. Вторая часть — размышления о том, как еда формирует нас и как то, что мы едим, влияет, например, на сердце. Может ли еда повлиять на развитие рака или болезни Альцгеймера. Третья часть

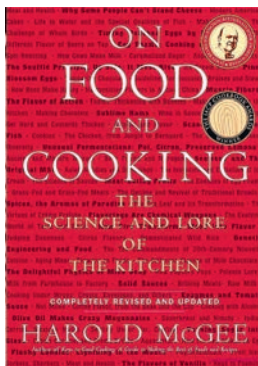


книги посвящена привлекательности блюд — писатель рассказал, как наука способна расширить спектр методов приготовления. Именно отсюда многие приверженцы молекулярной кухни черпают вдохновение по сей день: сгущать соусы, оказывается, можно не добавлением масла или выпариванием, а с помощью инертного газа и куриного

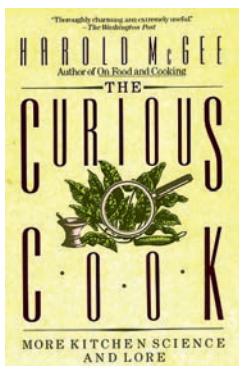
яйца, выдержанного 2 часа при 64 °С: так соус становится плотным, но остается легким. Обработка горячих блюд жидким азотом позволяет укутать их в ледяную корочку, при этом сохранив их жар. Лед же позволяет влаге оставаться в блюде, сохраняя его нежность. Ничего удивительного: это физика.



1



2



3



1. Еда и кулинария: наука и знания кухни / On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen (1984, 2004).

2. Любознательная кулинария: больше науки и знаний кухни / The Curious Cook: More Kitchen Science and Lore (1990).

3. Ключи к хорошей кухне: гид по созданию лучших блюд и рецептов / Keys to Good Cooking: A Guide to Making the Best of Foods and Recipes (2010).

❖ МАСТЕР КЛЮЧЕЙ ❖

Третью книгу Макги «Ключи к хорошей кухне: гид по созданию лучших блюд и рецептов», вышедшую в 2010 году, смело можно считать самым полезным практическим руководством, которое помогло и новичкам, и даже авторам высокой кухни разобраться в тысячах рецептов. А ведь рецепты зачастую противоречат друг другу в способах подготовки продуктов, температурах и порядке действий.

«Многие кулинарные книги содержат ошибочную информацию и дают неверные советы или, по крайней мере, не объясняют, что, зачем и почему надо делать, — говорит Гарольд. — Я создал краткий курс, своего рода ликбез, чтобы помочь кулинарам любого уровня сориентироваться в постоянно расширяющейся вселенной рецеп-



тов». На 550 страницах Макги уместил все современные научные знания касательно кулинарии. И по-прежнему от глобальных вопросов Гарольд всегда уходит к мелочам. Вот вы знаете, какая разделочная доска лучше — деревянная или пластиковая? Отвечает профессор Макги: деревянные доски — пористые, они впитывают соки при нарезке мяса и рыбы, и бактерии в дереве развиваются гораздо активнее,

но в древесине содержатся особые антибактериальные соединения, своего рода природные антибиотики. Чего нельзя сказать о пластике. Пластиковую доску легче чистить и безопаснее использовать в посудомоечной машине, но если на ней появилась царапина, то там точно поселятся бактерии, и с ними посудомоечная машина не справится. Есть смысл использовать и дерево, и пластик, но если у пластиковой доски появляются трещины, ее срочно надо заменить. А вообще, мелочь ли это? Ведь по большому счету мелочей не бывает. Все это — элементы, из которых и складывается жизнь. Именно об этом и говорит Гарольд Макги, утверждая, что «черные дыры очень важны, но не стоит игнорировать волшебство, которое происходит каждый день на вашей кухне». 📌



Мы привыкли хранить томаты в холодильнике. Американский специалист по питанию Гарольд Макги в своем труде «On Food and Cooking» объясняет, что так мы только портим естественный вкус. Присущий томатам земляной аромат — результат уникальной и деликатной реакции между ферментами плода. Макги утверждает, что реакция нарушается при низких температурах, и специалисты Французского национального института сельскохозяйственных исследований с ним солидарны. Температура не меняет содержания сахара в томатах или их кислотности, но делает мякоть более зернистой и не такой вкусной. Томаты могут неплохо храниться в течение недели в прохладной и светлой части кухни. Такое же правило применимо к картофелю и луку: холод превращает крахмал в картофеле в сахар, а лук становится мягким и начинает передавать свой аромат в соседние продукты.

Домашняя классика



Теперь
пельмени и
с мясом утки



Пельмени и вареники готовятся кулинарами «Табриса» по классическим рецептам, лепятся вручную и немедленно замораживаются. Тонкое тесто, натуральные начинки из свежих ингредиентов и отсутствие сои, искусственных компонентов и консервантов — абсолютно домашнее качество.

Требуют не более 5 минут варки. Хороши в жареном и запеченном видах, «в горшочке» под разными соусами и приправами, с гарниром из овощей и грибов и даже в супах.

ВЫБЕРИТЕ ЛЮБИМЫЙ ВКУС

ПЕЛЬМЕНИ С:

- индюшатиной
- курятиной
- утиной
- свиной и говяжьей
- свиной, говяжьей и грибами

ВАРЕНИКИ С:

- творогом
- адыгейским сыром
- картофелем
- картофелем и грибами
- картофелем и капустой

ВЕС: 500–1000 Г

Во всех супермаркетах «Табрис»

Лопатка телянка, запеченная с травами



Один из вдохновенных Гарольдом Макги шефов — Анатолий Комм, один из 50 лучших поваров мира в рейтинге St. Pellegrino*, дома готовит «без фокусов». Но, очевидно, уловками из книг Макги не пренебрегает.

2 часа / 8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Телячья лопатка — 2,5 кг
Оливковое масло — 350 мл
Сухой шалфей — 2 ч. л.
Свежий розмарин — 2–3 веточки
Свежий шалфей — 1 веточка
Соль — по вкусу
Черный перец — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Очистить лопатку от пленок и отрубить выступающую кость.
- 2 Натереть мясо солью и свежемолотым черным перцем, полить оливковым маслом со всех сторон.
- 3 Влажную поверхность мяса обложить свежими и сухими травами, поместить в термопакет.
- 4 Залить в пакет остатки масла и отправить томиться в духовку. Крайне важно проследить за временем и температурой приготовления — сперва 20 минут томить лопатку при 220 °С, потом — еще 1,5 часа при 160 °С.
- 5 Достать мясо из духовки, остудить, нарезать на куски, полить скопившейся в термопакете смесью пряного масла и мясного сока. Подавать с гарниром из свежих овощей.

* Сан-Пеллегрино.

Прямо из печи

Горячие блюда гриль,
запеченные в хоспере.



Жарко
по-испански

Есть немного способов приготовить мясо и овощи так же быстро и вкусно, как в испанской печи хоспер, работающей на натуральном древесном топливе.

В этом закрытом гриле продукты пропекаются идеально за счет постоянной температуры, приобретая золотистую корочку, дымный аромат, мягкость, сочность, великолепный вкус.

Попробуйте
деликатесы,
запеченные
в хоспере
супермаркета
«Табрис» на
ул. Красной, 202.

НА ПЕЧИ ХОСПЕР В «ТАБРИСЕ» ГОТОВЯТСЯ:

МЯСО

- свинина (антрекот, шея, стейки)

ОВОЩИ

- баклажан, болгарский перец

ПТИЦА







- курица (бедро, крыло), индейка (филе), колбаса из мяса птицы

РЫБА

- дорада, лосось, осетр, сибас, форель (стейк)

ГОТОВИМ С ОГОНЫКОМ

На открытом огне и в печи, на дровах и углях – любимые блюда в меню «Табриса».

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ: На чем приготовлено:  Мангал  Хоспер |  Время  Температура приготовления | С чем сочетается:  Соусы  Напитки


Магазины: №1 ул. Красная, 202 | №3 ул. Сормовская, 108/1 | №6 ул. 40-летия Победы, 144/5 | №7 ул. Красных Партизан, 173 | №8 ул. Тургенева, 138/6 | №9 пр. Ленина, 7а (Новороссийск)


КУРИЦА




БЕДРО




 20–25 мин.

 10 мин.

 200–250 °C


 250 °C


 3, 6, 7, 8, 9


 1


КРЫЛО




 10 мин.


 10 мин.


 200–250 °C

 250 °C

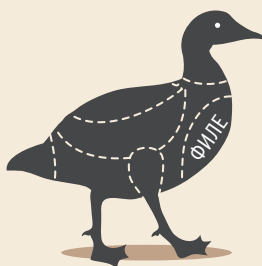
 3, 6, 7, 8, 9


 1


 томатный, чесночно-грибной, сливочный, соевый, имбирный, кисло-сладкий, карри


 крепкие напитки, вина стилей №1, 3, 4

УТКА



 10–15 мин.

 200–250 °C

 3, 6, 7, 8, 9




сливочный, кисло-сладкий, мятный, сырный




вина стилей №4, 5

ГРИБЫ



 10–15 мин.

 200 °C

 3, 6, 7, 8, 9

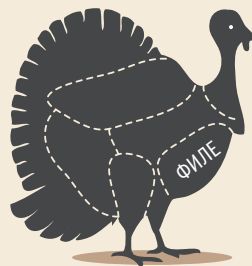



сливочный, сметанный, сырный





вина стилей №2, 4

ИНДЕЙКА





 10–15 мин.

 200–250 °C

 3, 6, 7, 8, 9



 10 мин.

 250 °C

 1



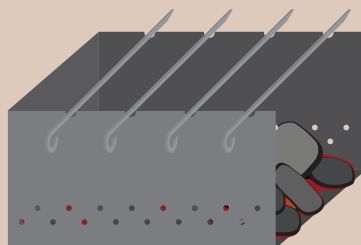
томатный, сливочно-чесночный, кисло-сладкий, карри, сметанный, ореховый, грибной



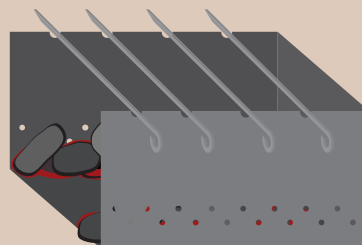
вина стилей №3, 4

МАНГАЛ

ПРЯМАЯ ЖАРКА: шампуры располагаются прямо над углями



КОНВЕКЦИОННАЯ ЖАРКА: шампуры располагаются в центре, а угли находятся по бокам



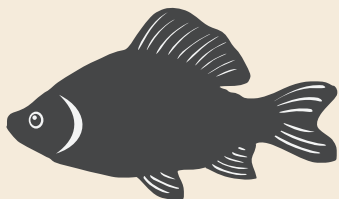
ФОРМА:

прямоугольная, двуслойное дно, четыре стенки

ТОПЛИВО:

уголь, угольные брикеты, дрова

РЫБА



ТУШКА



10–15 мин.



10–15 мин.



200–250 °С



250 °С



3, 6, 7, 8, 9



1

СТЕЙК



8–10 мин.



10 мин.



200–250 °С



250 °С



3, 6, 7, 8, 9



1

лимонный, сливочно-чесночный,
сметанно-горчичный, сальса верде
ореховый, пряный томатный



вина стилей №1, 2, 3, 4

КОЛБАСКИ



15 мин.



10 мин.



200–250 °С



250 °С



3, 7, 8, 9



1

КРЕВЕТКИ



8–10 мин.



10 мин.



200–250 °С



250 °С



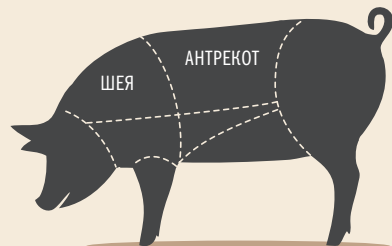
3, 7, 8, 9



1

пряный
томатныйвина стилей
№1, 2, 3

СВИНИНА



20 мин.



20 мин.



200–250 °С



200–250 °С



3, 6, 7, 8, 9



1



мясной, сливочно-чесночный,
томатный пряный, томатный острый
хрен, кисло-сладкий, горчица



крепкие напитки, вина стилей №1, 4,
пиво

ОВОЩИ



10–15 мин.



5 мин.



200 °С



250 °С



3, 6, 7, 8, 9



1

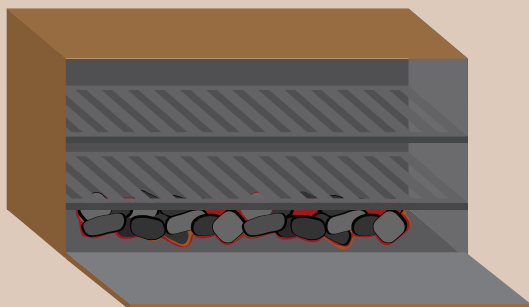


оливковое масло, бальзамиче-
ский, уксус, сметанно-горчич-
ный, сливочно-чесночный



вина стилиа №2

ХОСПЕР



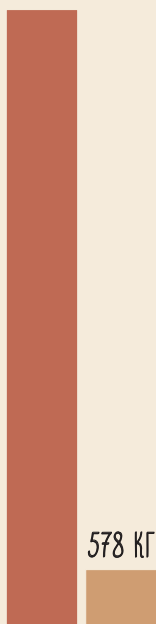
ФОРМА: закрытый гриль-мангал, работающий за счет системы регулируемой тяги

ТОПЛИВО: чистый древесный уголь или чистый уголь растительного происхождения

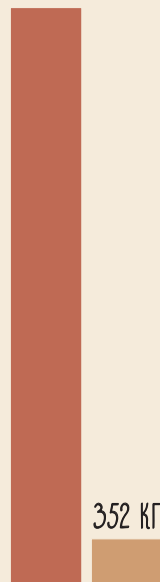
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ: прямая и конвекционная жарка

ОБЪЕМ ПРОДАЖ* ■ МАНГАЛ ■ ХОСПЕР

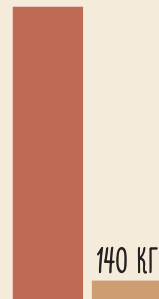
5827 КГ



5481 КГ

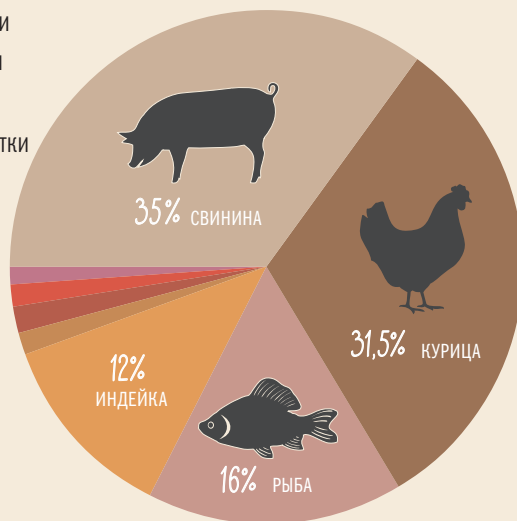


2790 КГ



АССОРТИМЕНТ ТС «ТАБРИС»

- 1,6% ОВОЩИ
- 1,2% ГРИБЫ
- 1,2% УТКА
- 1,1% КРЕВЕТКИ



196 КГ

100 КГ

ОВОЩИ



304 КГ

238 КГ

ГРИБЫ



238 КГ

208 КГ

УТКА



208 КГ

208 КГ

КРЕВЕТКИ



СВИНИНА



КУРИЦА



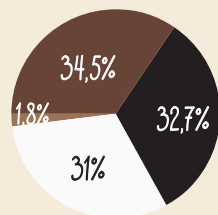
РЫБА



ИНДЕЙКА



СПЕЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД СП НА ХОСПЕРЕ И МАНГАЛЕ



■ СМЕСЬ ПРИПРАВ

■ ПЕРЕЦ

■ СОЛЬ

■ ТМИН

В МЕСЯЦ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ



СОЛЬ

318,18 КГ



ПЕРЕЦ

68,56 КГ



ТМИН

0,45 КГ

ХРОНОЛОГИЯ ПОЯВЛЕНИЯ МАНГАЛОВ И ХОСПЕРОВ В СЕТИ «ТАБРИС»



Июль-2009

МАНГАЛ
Красных Партизан, 173
пр. Ленина, 7а
(Новороссийск)



Сентябрь-2009

МАНГАЛ
ул. Тургенева,
138/6



Декабрь-2011

ХОСПЕР
ул. Красная,
202



Декабрь-2013

МАНГАЛ
ул. Сормовская,
108/1



Июль-2014

МАНГАЛ
ул. 40-летия
Победы, 144/5

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

На острове Лансароте есть уникальный ресторан, в котором могут приготовить блюдо на жерле вулкана.

Самый длинный шашлык в мире – 157,8 метра – 500 кг куриных бедер (9 июня 2012 г. в Йошкар-Оле).

Самый большой мангал – 161,9 м (12 марта 2013 г., Киев).

Появление Русского общества барбекю (ноябрь-2003).

Блюда на мангале

Свежайшие продукты, древесные угли с хорошим жаром и мастерство готовки — формула, что мы используем, чтобы вы получили вкусные и сочные блюда по вашему вкусу.



Блюда с пылу с жару, приготовленные на дровяном мангале, теперь можно приобрести и в супермаркетах «Табрис»: на ул. Сормовской, 108/1, и ул. 40-летия Победы, 144/5*.



В АССОРТИМЕНТЕ:

МЯСО

- свинина (шея, мякоть)

РЫБА

- лосось (стейк)
- дорада
- скумбрия
- форель
- сибас

ПТИЦА

- курица (крыло, бедро)
- индейка (филе, печень, люля-кебаб)
- утка (филе)

ОВОЦИ

- болгарский перец
- шампиньоны

Горячее
предложение

* И по-прежнему мангалы работают для вас на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, в Новороссийске, пр. Ленина, 7а.





НОВАЯ КУХНЯ, ЗНАКОМЫЕ ЛИЦА




MANDARIN
gourmet

Кулинарная студия

ОТКРЫТИЕ В ОКТЯБРЕ

Ул. Седина, 140
тел. 8 918 254-34-34

 mandaringurme
mandaringurme.ru

Салат с запеченной тыквой и индейкой



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Тыквенные оладьи с тыквенным соусом



ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Салат с запеченной тыквой и индейкой

30 минут / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква – 300 г
Микс салата – 100 г
Перец болгарский – 1 шт.
Копченая индейка – 150 г
Масло оливковое – 50 г
Соевый соус – 20 г
Горчица зернистая – 10 г
Груша – 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Тыкву нарезать на медальоны одинаковой толщины, разложить на противень, и запекать при 180 °С до румяного цвета 10—15 минут.
- 2 Болгарский перец и индейку нарезать соломкой, добавить к микс-салату, заправить горчицей, соевым соусом и маслом, тщательно перемешать.
- 3 Салат выложить на порционные тарелки, украсить запеченной тыквой и тонко нарезанной грушей.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ

Тыквенные оладьи с тыквенным соусом

1 час / 2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тыква – 300 г
Молоко – 200 г
Сахар – 100 г
Соль – 5 г
Дрожжи сухие – 11 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Масло растительное – 20 г
Мука – 100 г
Вино белое сухое – 200 г
Сливки 20%-ные – 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Тыкву почистить, $\frac{2}{3}$ от нее натереть на мелкой терке, добавить половину сахара, соль, дрожжи, яйцо, молоко, тщательно перемешав, начать вводить муку. Дать тесту постоять в тепле 5—10 минут.
- 2 Ложкой сформировать оладьи и обжарить их на растительном масле по 1—2 минуты с каждой стороны.
- 3 Оставшуюся тыкву порубить в мелкий кубик, отправить в сотейник, залить вином и поставить на огонь томиться, пока вино не выпарится, а тыква станет мягкой. Добавить сливки и сахар. Снять с огня, пробить блендером. Полученным соусом приправить оладьи при подаче.

Рецепт
от кулинарной
студии



MANDARIN
gourmet



сайт:
mandaringurme.ru

ТАБРИС
БИБЛИОТЕКА
РЕЦЕПТОВ



Патриотичный чизкейк

Модные гастрономические тренды в меню «Т-кафе»



Анастасия Ворона
Шеф-повар «Т-кафе»,
автор рецепта чизкейка

«Новое популярное направление в гастрономии — использование локальных продуктов: всегда свежих, с великолепным вкусом и отменным качеством, ведь сделаны они отечественными производителями.

Мы взяли лучшие продукты, добавили нашего умения и создали собственную версию всемирно известного десерта. Чизкейк от «Т-кафе» порадует не только вкусом, но и легкостью, ведь в нашем лакомстве нет тяжелых жирных сыров. Отведайте нового ягодного чизкейка «а-ля рус».



АДРЕСА «Т-КАФЕ»


ул. 40-летия Победы, 144/5
«Табрис-Центр», 2-й этаж
(861) 252-69-96
с 10.00 до 01.00

ул. Тургенева, 138/6
«Табрис-Центр», 2-й этаж
(861) 215-68-02
с 10.00 до 01.00


ул. Красных Партизан, 173
«Табрис-Центр», 2-й этаж
(861) 222-44-07
с 10.00 до 01.00


ул. Красная, 16
(861) 268-03-03
с 10.00 до 00.00 – пн.-чт., вс
с 10.00 до 01.00 – пт.-сб.,
праздничные дни

«Т-КАФЕ» В ИНТЕРНЕТЕ

 facebook.com/cafeTcafe

 vk.com/tcafe

 twitter.com/t_cafe

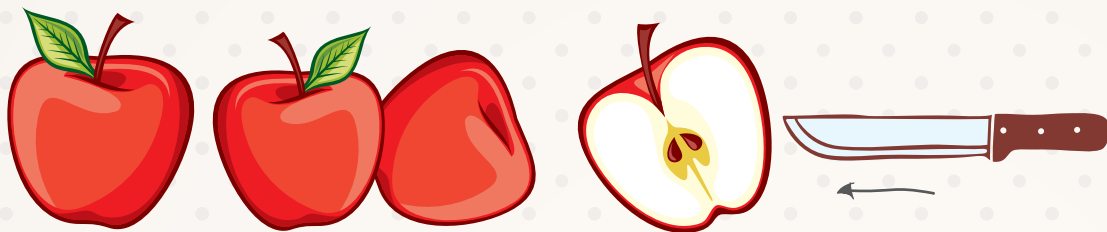
 [tcafekrasnodar](https://instagram.com/tcafekrasnodar)

Чизкейк можно попробовать в «Т-кафе» на ул. 40-летия Победы, 144/5, ул. Тургенева, 138/6, ул. Красных Партизан, 173.

Все наоборот

Как приготовить яблоки, полные сюрпризов.

О яблоках, покрытых карамельной глазурью, которую нужно лизать как леденец, чтобы добраться до фрукта, знают все. Но у этого десерта есть обратная, не менее лакомая сторона – и зовется она «карамельные яблоки наизнанку», начиненные сладкой массой, тягучей, словно ириска.



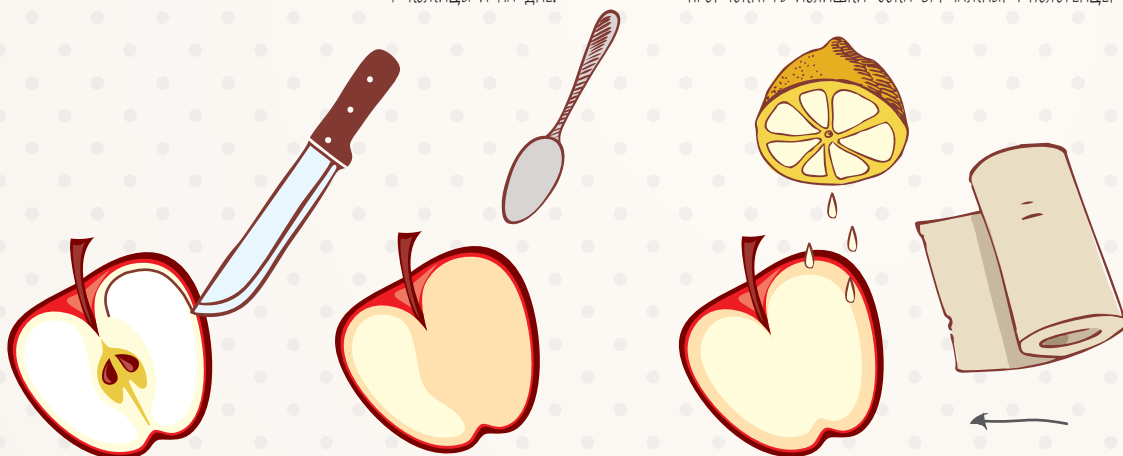
1. ВЗЯТЬ ТРИ КРУПНЫХ ЯБЛОКА

2. КАЖДОЕ РАЗРЕЗАТЬ ВДОЛЬ ПОПОЛАМ

3. ОСТРЫМ НОЖОМ ПРОРЕЗАТЬ
МЯКОТЬ СЕРДЦЕВИНЫ

4. ВСЕ ВЫСКОБЛИТЬ ЛОЖКОЙ,
ОСТАВИВ СЛОЙ МЯКОТИ
У КОЖИЦЫ И НА ДНЕ.

5. ПОЛИТЬ ЛИМОННЫМ СОКОМ ВНУТРИ, ЧТОБЫ ЦВЕТ
И ТЕКСТУРА МЯКОТИ НЕ ИЗМЕНИЛИСЬ ИЗ-ЗА ОКИСЛЕНИЯ.
ПРОМОКНУТЬ ИЗЛИШКИ СОКА БУМАЖНЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ.





6. ПОСТАВИТЬ СОУСНИК НА СИЛЬНЫЙ ОГОНЬ. СМЕШАТЬ В НЕМ 2 СТАКАНА КОРИЧНЕВОГО САХАРА, 1/2 СТАКАНА ВЗБИТЫХ СЛИВОК, ПО 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И КЛЕНОВОГО СИРОПА.

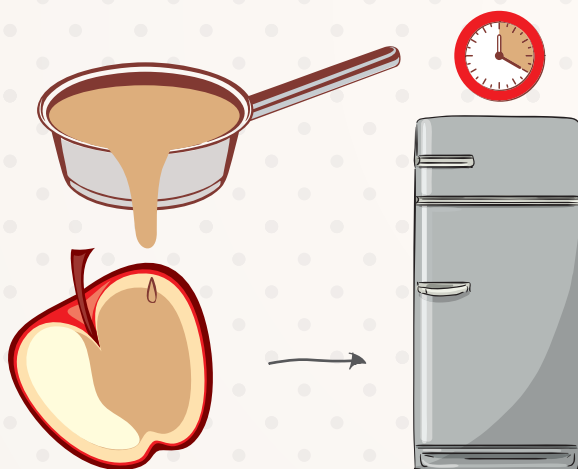


7. КАК РАСТВОРИТСЯ САХАР, ДОВЕСТИ СМЕСЬ ДО КИПЕНИЯ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ, ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАЯ. ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОЙ СМЕСИ ДОЛЖНА ДОСТИГНУТЬ ПРИМЕРНО 110 °С.

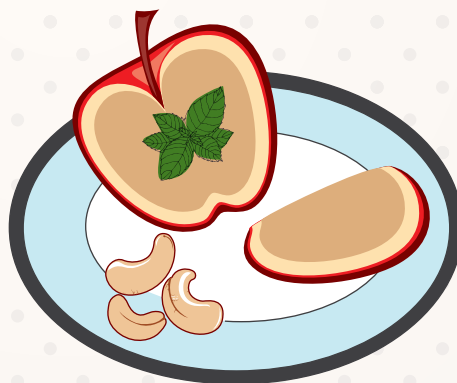


8. СНЯТЬ КАРАМЕЛЬ С ОГНЯ И ДОБАВИТЬ 1 Ч. ЛОЖКУ ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА. ПРОДОЛЖАТЬ ПОМЕШИВАТЬ, ПОКА ОНА НЕ ПЕРЕСТАНЕТ ПУЗЫРИТЬСЯ. ДАТЬ ОСТЫТЬ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ.

9. ВЛИТЬ ОСТЫВШУЮ КАРАМЕЛЬ В КАЖДУЮ ПОЛОВИНКУ ЯБЛОКА, НЕ ПЕРЕЛИВАЯ ЧЕРЕЗ КРАЙ. ОХЛАДИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ В ТЕЧЕНИЕ 20 МИНУТ.



10. ЯБЛОКИ МОЖНО ПОДАВАТЬ, УКРАСИВ ОРЕШКАМИ КЕШЬЮ И ДОПОЛНИТЕЛЬНО РАЗРЕЗАВ ПОЛОВИНКИ НА ДОЛИ.



Горшочек, вари

Как сварить сказочную кашу из топора, наслышан каждый ребенок. Как сделать менее брутальный, но не менее дивный вариант полезного блюда, – в подсказке для взрослых.



ТАТЬЯНА УСТЮГОВА

мама двоих детей
и кулинарный блогер

Личный блог

childrens-menu.livejournal.com



Приготовить вкусную кашу очень просто. Тем более что на помощь приходят кухонные гаджеты. Чем мультиварка не волшебный горшочек? Засыпал, залил нужные ингредиенты и вари по инструкции, варьируя густоту каши молоком или водой. Не нужно стоять, постоянно помешивать и следить, чтобы каша «не убежала». Но и тут есть свои тонкости и место для полета фантазии.

Говоря о тонкостях, помните, что крупы различных производителей впитывают воду по-разному. Рис, пшено и перловая крупа плохо развариваются в молоке, поэтому предварительно их кипятят 5–10 минут в большом количестве воды, затем воду сливают, а в крупу добавляют молоко и варят при слабом кипении, чтобы каша не подгорела. Когда почувствуете себя уверенно в приготовлении классики, начните экспериментировать. Попробуйте соединить пшено с рисом — получится не-

обыкновенно. Или используйте вместо привычных круп — киноа, лакомство североамериканских индейцев. Этот вид продукта, что недавно появился в наших магазинах, отличаются тонкий ореховый вкус и большое содержание белков (почти 20 %) и фосфора (столько же, сколько в рыбе).

А еще замените молоко коровье на кокосовое или миндальное (тем более не все малыши переносят лактозу). Оно подойдет к рису, кукурузной, манной крупе. И, конечно, не обделите вниманием безмолочные каши. На воде хорошо получаются пшенная, перловая, кукурузная, ячневая, гречневая крупы, овсяные хлопья и полба. Их дополняют кусочки фруктов или ягоды, фруктово-ягодные пюре и джемы, сухофрукты, орехи, карамелизированные яблоки и бананы. Вариаций видимо-невидимо. Я предлагаю две из них: молочную кашу с киноа и безмолочную пшенно-рисовую кашу с тыквой. Поколдуйте на кухне с ними. **📌**

Молочная каша с киноа

30 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Киноа – 1 стак.

Вода – 3 стак.

Молоко – 500 мл

Соль – по вкусу

Ягоды и шоколад – для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Киноа тщательно промыть. Воду довести до кипения, посолить, всыпать киноа, уменьшить огонь до минимума и варить до готовности крупы (в мультиварке хватит 12–13 минут).
- 2 Слить лишнюю воду (если осталась), добавить в кастрюлю с крупой молоко, довести до кипения, постоянно помешивая, добавить сахар. Дать повариться 2–3 минуты и снять с огня.
- 3 Выложить кашу в тарелку, посыпать сверху рубленным шоколадом и украсить ягодами.



Не все дети могут сразу оценить свежий ореховый вкус киноа, поэтому добавляйте ее в другие каши, например в овсяную.



С КИНОА МОЖНО ВАРИТЬ И МОЛОЧНЫЙ СУП: ДОСТАТОЧНО УВЕЛИЧИТЬ ПОРЦИЮ МОЛОКА.

Безмолочная пшенно-рисовая каша с тыквой

40 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшено – ½ стак.

Рис – ½ стак.

Вода – 3 ½ стак.

Яблоко (сладкое или кисло-сладкое) – 1 шт.

Тыква – 1 ломтик

Курага – 5–6 шт.

Изюм (темный и белый) – 1 горсть

Соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Промыть крупу. Нарезать одинаковыми кубиками тыкву, очищенное яблоко и курагу. Добавить промытый изюм.
- 2 Воду посолить и довести до кипения. Отправить туда крупу, тыкву, фрукты и ягоды. Довести до кипения, уменьшить огонь, закрыть крышкой и готовить до размягчения крупы. В мультиварке в режиме каши весь процесс займет примерно 12 минут.
- 3 Когда крупа будет готова, снять с огня и дать настояться под крышкой 15–20 минут, укутав в полотенце (в мультиварке настоится сама).
- 4 Подавать теплой.



Р. S. Мелочи о манке

В последнее время манная крупа не пользуется популярностью: ее считают лишенной полезных свойств и сложной для пищеварения. Думаю, если нет медицинских противопоказаний, пару раз в месяц сварить ребенку манку из твердых сортов пшеницы – семолину – вполне можно. А чтобы она получилась без комочков, в слабокипящее подсоленное молоко ее нужно всыпать тонкой струйкой. Дать покипеть 1–2 минуты и снять кастрюлю с огня. На 500 мл молока я использую 2–3 ст. л. манки в зависимости от того, кашу какой густоты хочу получить. Сахар, соль и сливочное масло в этом случае – по вкусу.



Мультиварка с функцией скороварки выручит с приготовлением, но если под рукой нет таковой, выбирайте для варки каш кастрюлю с толстым дном.

Первозданный вкус

Тайна изумительного шоколада.

Испанская архитектурная жемчужина Барселона подарила миру множество произведений искусства. Среди них и кондитерские. Да и как иначе могло быть, если именно ей принадлежит честь открытия какао-бобов для Европы? Сотни лет из поколения в поколения местные мастера передают секреты изготовления изумительного шоколада, что дарит неповторимое наслаждение.

Одно из таких семейных предприятий начало свой путь в 1797 году и прославилось на весь мир под маркой «Аматлер». Первые конфеты бренда «Аматлер» появились на свет в старинном квартале испанской столицы. А спустя сто лет внук основателя, Энтони Аматлер, построил самую передовую фабрику Европы. Для работы на ней были приглашены одни из лучших шоколатье того времени. Сегодня шоколатье Испании готовят сладости по старинным рецептам, проверенным веками. В составе их лакомств неизменно только лучшие какао-бобы, за отбором и обжаркой которых в компании следят особенно тщательно. Все в рецептуре лакомства — как сотни лет назад, а потому, отведав шоколада «Аматлер», можно обернуть время вспять — удивительное свойство настоящего произведения искусства. ①



сайт:

chocolateamatller.com

ШОКОЛАД
Аматлер
35 г / МОЛОЧНЫЙ /
ЗОНТИКИ В ГОРОШЕК

~~77.30~~
54⁰⁰ ₺

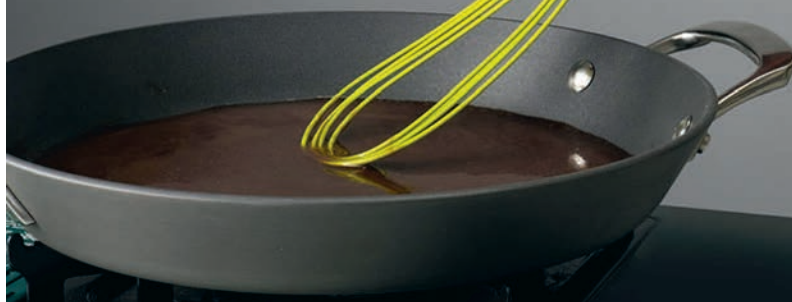
Достоинства шоколадного зонтика «Аматлер» не ограничиваются вкусом. Форма позволяет наслаждаться лакомством, не испачкав рук, или использовать его в качестве украшения на праздничном столе или в кэнди-баре.

С 1972
года
выходит под
маркой
«СИМОН КОЛЛ»

В единстве — сила

Новый тренд осени – многофункциональные приспособления для кухни. Опробуйте сами.

ПОДГОТОВИЛА *София Старцева*



1

1



ВЕНЧИК-МЕШАЛКА

**Джозеф
Джозеф***

1 ШТ. / 2 В 1 / СКЛАДНОЙ

~~777.00~~
659⁰⁰ ₽

Венчик от «Джозеф Джозеф» легко превращается в лопаточку и обратно, экономя время и место: для приготовления идеального омлета не придется пользоваться целым набором инструментов. Силиконовое покрытие венчика деликатно относится к тефлоновому слою сковороды и позволяет мыть приспособление в посудомоечной машинке. Способен выдержать до 271 °С.

2



ФОРМА

Лекуе**

1 ШТ. / СИЛИКОНОВАЯ /
МИНИ МАДЛЕНКИ

~~1 298.80~~
1 099⁰⁰ ₽

Печенье мадленки, ставшее популярным благодаря Марселю Прусту, имеет узнаваемую форму ракушки. Но обязательно быть поклонником французской литературы, чтобы приготовить мадленки, соленые кексы, фактурное желе или конфеты, если есть форма «Лекуе». Она сделана из силикона, выдерживает температуры от -40 до +250 °С и позволяет сократить время приготовления выпечки почти вдвое.

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.



3

4



ФОРМОЧКА
**Тескома
Делиция***
1 ШТ. / ДЛЯ КАЙЗЕРОВ

~~93.50~~
79⁰⁰ ₽



ИГЛА
**Тескома
Делиция**
1 ШТ. / КУЛИНАРНАЯ

~~66.90~~
56⁰⁰ ₽

Гордость австрийской выпечки, булочки кайзерки, названные так в честь кайзера Франца-Иосифа, непросто сделать без специальной формы. На выручку поспешили дизайнеры «Тескома», создавшие легкую, прочную и изящную деталь, позволяющую в одно нажатие придать выпечке идеальные очертания, запечатлев на булочке пятилистник – символ короны. Послужит и для фигурной нарезки сыра.

В запекании сочного куска мяса или воздушных коржей для торта нет мелочей: все, включая иглу для проверки готовности, должно быть безупречным. «Тескома» создала такое приспособление из нержавеющей стали и прочного пластика: их игла проста в применении, гигиенична и не займет на кухне много места. Спички и зубочистки можно теперь использовать по прямому назначению.

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



5



6

5

6



ФОРМА
Лекуе*

1 ШТ. / СИЛИКОНОВАЯ /
ПОРЦИОННЫЙ ПИРОГ

~~1 453.50~~
1 222⁰⁰ ₽



КИСТОЧКА
**Джозеф
Джозеф
Элевейт****

1 ШТ. / КОНДИТЕРСКАЯ

~~577.20~~
490⁰⁰ ₽

Испанские дизайнеры создали силиконовую форму, которая не пригорает, легко выгибается, выдерживает нагрев до 220 °С, просто моется, что уже прекрасно само по себе. Но уникальность их изобретения в том, что форма позволяет готовить одновременно выпечку с 8 разными вкусами. Стоит залить тесто в 200-миллилитровые отделения, снабдить начинкой по вкусу и отправить на полку печи.

Для производства пекарской кисточки братья Джозеф пригласили дизайнера Дерекка Робертса, что сотрудничает ныне с брендом «Найк». В результате на свет появилась кисточка со встроенным утяжелителем, которая может похвастаться идеальной балансировкой ручки, стильным видом и повышенной практичностью: ни капли драгоценного масла или пекарской глазури не будет пролито зря.

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

** Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



7



8

7



ФОРМОЧКА
Тескома
Делиция Кидз ~~232.90~~
197⁰⁰ ₺

2 ШТ. / УНИВЕРСАЛЬНАЯ / СЕРДЕЧКО
И СМАЙЛИК

Чтобы с самого утра задать хорошее настроение ребенку, подойти к сервировке завтрака придется с выдумкой, – решили дизайнеры серии «Кидз». С их новыми формами легко фигурно нарезать сыр, хлеб или ветчину, придать необычные очертания выпечке или зажарить многослойный тост с яйцом. Формы изготовлены из пищевого пластика. Мыть в посудомоечной посуде их не рекомендуют.

8



ПРИСПОСОБЛЕНИЕ
Тескома
Престо ~~309.10~~
262⁰⁰ ₺

1 ШТ. / 4 ВИДА / ДЛЯ РАВИОЛИ

Верные своему принципу создавать простые, но многофункциональные приспособления, инженеры «Тескома» разработали для любителей итальянских ravioli формочки 2-в-1. Они придадут изделию оригинальные очертания и надежно скрепят края ravioli, в мгновение ока запечатав начинку в тонком тесте. 4 вида насадок пригодятся также при выпечке печенья или мини-пирожков.

Сказочный сэндвич

Сергей Синицын поддержал новый гастрономический тренд и предложил собственные вариации на тему сэндвичей.



Сергей Синицын
бренд-шеф журнала
«Табрис», ведущий
Первого канала

Получилось сказочно.

Яблоки на снегу

10 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Хлеб тостовый — 8 ломтиков
- Майонез домашний — 6 ст. л.
- Яблочное пюре детское — 2 ст. л.
- Куриный рулет — 16 ломтиков
- Ананасы консерв. — 4–6 кружков
- Сыр «Эмменталь» — 200 г
- Луковые хлопья — 4 щепотки
- Томаты сладкие средние — 2 шт.
- Салат «айсберг» — ½ шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Тостовый хлеб и кружки ананасов подрумянить на гриле, смазать каждую часть тоста смесью из майонеза и яблочного пюре.
- 2 На одну часть выложить ломтики куриного рулета и 슬라이сы сыра «Эмменталь», на другую — жареные ананасы с пластинками томатов, луковыми хлопьями и листьями салата, соединить обе части, придавить рукой, проколоть несколько раз шпажкой и разрезать на 4 части, делая крупные канапе. Сразу подавать к столу.

Сыр
Эмменталь
А.О.С.*
 200 Г / ТВЕРДЫЙ / ЖИРНОСТЬ 45 %

~~309.40~~
262⁰⁰ ₺

Знаменитый швейцарский сыр из натурального коровьего молока. Приготовлен по традиционным фермерским рецептам, перед поступлением на прилавки он вызревает 4–6 месяцев. Ароматный, с ярким вкусом и упругой текстурой.

Князь Садко

10 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Булка – 4 шт.
- Водоросли нори сухие – 1–2 листа
- Лук репчатый сладкий – ¼ шт.
- Майонез домашний – 4 ст. л.
- Горчица сладкая – 4 ч. л.
- Морская капуста «ламинария» – 6 ст. л.
- Креветки очищенные – 2 ст. л.
- Томаты сладкие средние – 2 шт.
- Салат «айсберг» – ⅛ шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Булку разрезать вдоль на 2 части, подрумянить на гриле, смазать каждую часть горчицей и майонезом.
- 2 Посыпать тонко нарезанным луком, покрыть ломтиками томата, измельченными листьями нори.
- 3 Выложить на одну часть листья салата, а на другую — морские водоросли с креветками, соединить обе части, придавить рукой, проколоть несколько раз шпажкой и разрезать на 2 части. Сразу подавать к столу.



НАСТОЯЩИЙ (А ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ – ИМЕННО ТАКОЙ) МАЙОНЕЗ СЛЕДУЕТ ХРАНИТЬ НЕ БОЛЕЕ 2–3 СУТОК В ГЕРМЕТИЧНОЙ ЕМКОСТИ. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ – НЕ ВЫШЕ 3 °С.



+



+



+



ВОДОРОСЛИ
Нори Сэн Сои
28 г / 1*10 листов /
СУШЕНЫЕ / для суши

~~120.30~~
102⁰⁰ ₺

Нори – богатая йодом морская красная водоросль, измельченная, высушенная и спрессованная. «Сэн Сои» предлагает настоящие китайские нори высокого качества: пластиковые и прочные листы, которые прочно удержат начинку роллов и суши.

Василиса Прекрасная

10 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Булка пшеничная – 4 шт.
- Котлета морковная или свекольная – 4 шт.
- Масло растительное – 4 ст. л.
- Сыр соевый тофу – 200 г
- Бочковой огурец средний – 1–2 шт.
- Томат сладкий, средний – 2 шт.
- Салат «айсберг» – 1/8 шт.
- Йогурт натуральный – 1 стак.
- Горчица зернистая – 1 ст. л.
- Душица – 4 щепотки
- Мускатный орех – 1 щепотка
- Соль морская – 4 щепотки
- Перец черный молотый – 4 щепотки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для соуса смешать с натуральным йогуртом горчицу, душицу, соль и свежемолотый перец.
- 2 Булку разрезать на 2 части, обжарить на гриле или сухой сковороде, слегка остудить, обе части смазать йогуртовым соусом, выложить листья салата, тонко нарезанные ломтики бочкового огурца и томата, на одну половинку положить жареную морковную или свекольную котлету, сверху соевый сыр.
- 3 Соединить обе части булки, придавить рукой, проколоть несколько раз шпажкой и можно разрезать на две части. Подавать сразу.



СОЧНЫЕ ЛИСТЯ САЛАТА «АЙСБЕРГ» ПРИ ЖЕЛАНИИ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ НА ЛИСТОВОЙ САЛАТ, КРЕСС-САЛАТ, ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ, ИЛИ ДАЖЕ ГОРЧИЧНУЮ ТРАВУ: ВСЕ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ. ГЛАВНОЕ – ВЫБИРАТЬ МОЛОДЫЕ И СВЕЖИЕ ЛИСТОЧКИ.



+



+



+



СЫР
Тофу Мори-Ну
349 г / ТВЕРДЫЙ / СОЕВЫЙ

~~105.90~~
90⁰⁰ ₺

Твердый тофу содержит гораздо больше белка, чем его мягкий собрат. При этом его удобнее нарезать, чтобы добавлять в блюда, а по консистенции он напоминает сыр моцарелла. Бренд «Мори-Ну» специализируется на различных тофу, приготовленных по японским традициям.

Хвойный лес

10 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Каравай или булка – 4 шт.
- Майонез домашний – 4 ст. л.
- Листья зеленого салата – 2 горсти
- Грибы маслята маринованные – 100 г
- Мясная нарезка варено-копченая – 600 г
- Соус барбекю – 4 ст. л.
- Розмарин свежий – 5–7 листиков
- Жидкий дым – ½ ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для соуса смешать соус барбекю с измельченными листьями розмарина и жидким дымом.
- 2 Булку разрезать на 2 части, обжарить на гриле или сухой сковороде, слегка остудить, одну часть смазать майонезом. Другую часть намазать соусом барбекю, выложить листья салата, мелко нарезанные грибы и ломтики мясной нарезки.
- 3 Соединить обе части, придавить рукой, проколоть несколько раз шпажкой, и можно разрезать на две части. Подавать сразу с оставшимися листьями салата.



ВЫБИРАЯ КАРАВАЙ ИЛИ БУЛКУ ХЛЕБА, ОТДАЙТЕ ПРЕДПОЧТЕНИЕ ПШЕНИЧНЫМ И ПЫШНЫМ, СО СЛАДКОВОЙ МЯКОТЬЮ.



жидкий дым
Костровок
0,33 л / для копчения

~~68.90~~
58⁰⁰ ₺

Натуральный ароматизатор для копчения мяса и рыбы, приготовленный на основе водного раствора древесного дыма. Не содержит химии. «Жидкий дым» можно добавлять не только к филе, но и к фаршам, маринадам, супам. Самое главное – с его помощью можно приготовить блюда со вкусом копчения в домашних условиях.



Царская охота

15 минут / 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлеб бородинский – 8 ломтиков

Окорок из свинины в нарезке – 400 г

Сыр «Российский» – 8 пластинок

Лук репчатый средний – ½ шт.

Огурцы бочковые средние – 1 шт.

Томаты свежие средние – 2 шт.

Салат «айсберг» – ½ шт.

Сметана 20%-ная – 4 ст. л.

Творог 9%-ный – 4 ст. л.

Соль морская – 4 щепотки

Перец черный молотый – 4 щепотки

Чеснок сушеный – 4 щепотки

Петрушка сушеная – 4 щепотки

Чабрец сушеный – 2 щепотки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Для соуса взбить блендером творог, сметану, соль, перец, чеснок, листья петрушки и чабреца.
- 2 Взять 2 ломтика бородинского хлеба, смазать каждую половинку соусом, выложить на каждую листья салата, тонкие кольца лука, нарезанные тонкими ломтиками томаты и бочковые огурцы, выложить пластинки сыра и окорок, соединить обе части, придавить рукой, проколоть несколько раз шпажкой.



16+

+ 9 АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

эксклюзивно в электронной версии журнала apps.tabris.ru:

- Георгий Победоносец
- Иванушка-дурачок
- Избушка Бабы-яги
- Золотой теленок
- Возвысь меня
- Беф а-ля Строганов
- Умная Соня
- Красная площадь
- А-ля борщ



+



+



+



Соль

Котани1 кг / СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ /
ЙОДИРОВАННАЯ / МЕЛКАЯ

~~43.98~~
36⁰⁰ Р

Бренд «Котани» базируется в Австрии, но использует лучшее сырье со всего мира. Морскую йодированную соль высшего сорта, например, привозят к ним из Греции, а «Котани» фасует ее в удобные упаковки.

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ

made
with
Love

Mrs Darlington's



Натуральные овощные и фруктовые чатни привносят новизну в любые блюда от сложных до простых. Они прекрасны в качестве спредов или начинок для бутербродов и сэндвичей.



В АССОРТИМЕНТЕ ЧАТНИ ИЗ:

- красного лука
- свеклы
- сладких яблок
- томатов
- маринованных овощей
- карамелизованного лука
- осенних фруктов

Эксклюзивно
в России

Чатни приготовлены по семейным рецептам британской компании «Дарлингтон»

Жемчужная вселенная

Четыре причины влюбиться в бальзамический жемчуг.

❖ МЕЧТЫ А-ЛЯ БАЛЬЗАМИК ❖

Осень – тыквенный сезон, и суп из этого овоща непременно должен быть на каждом столе. Вы можете приготовить его в виде крем-супа или разбавить бульоном, подавать теплым или охлажденным: бальзамический жемчуг подстроится под любое настроение блюда и создаст сладко-пряный осенний вкус.

Бальзамический жемчуг «Дон Джiovанни» изготовлен по семейным рецептам прославленной династии Леонарди, чье призвание – бальзамический уксус из региона Модена.



❖ Океанская жемчужина ❖

Бальзамический жемчуг создан из благородного винного уксуса – «романтического героя» гастрономии. В этом средиземноморском салате он, с его темно-красным свечением, удивительно гармоничен даже внешне: блюдо смотрится словно старинный витраж.



❖ ЖЕМЧУЖНОЕ СОЗВЕЗДИЕ ❖

Если уж говорить начистоту, бальзамик из Модены – вещь настолько вкусная, что некоторые поклонники готовы употреблять его, что называется, без ничего. Но хорошего понемножку. Тем более что иногда достаточно всего нескольких жемчужинок с бальзамиком внутри, чтобы наполнить блюдо магией. Например, как в этом аппетайзере: бальзамические жемчужины, лопааясь во рту, создадут особую ауру вкуса для свежести сыра моцарелла и томатов черри.





ЖЕМЧУГ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
Дон Джованни
50 г / КЛАССИЧЕСКИЙ

~~724.80~~
599⁰⁰ ₺

❖ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ ЭЛИКСИР ❖

Ягоды и фрукты создают с бальзамиком волшебный тандем. Измельчив в блендере клубнику (вариации возможны) и смешав с молоком и небольшим количеством льда, разлейте смузи по бокалам. Увенчайте взбитыми сливками с бальзамическим жемчугом поверх. Пусть в каждом глотке будет по жемчужинке.



Италия в сердце и на кухне

Звезды кулинарной сферы тоже люди: им свойственно влюбляться. В нашей нынешней подборке подарков, например, плоды их любви к Средиземноморью.



1

2



16+

Ника Белоника Белоцерковская, Джейми Оливер, Юлия Высоцкая: имена эти — несомненно, гарантия отменного качества. Потому, даря аксессуары, посуду и книги, выпущенные под их брендами, вы можете быть спокойны: получится угодить и кулинарам-любителям, и профессионалам.

1. СОЛЬ
Белоника*
50 Г / МОРСКАЯ /
ПЕРЕЦ С ЛИМОНОМ

Идеальный букет специй: знаменитая камараская соль, лимонная цедра, черный и кайенский перец. Составлен основателями французской марки «Энтр Сель э Терр» по спецзаказу Белоники.

~~567.00~~
481⁰⁰₽

2. КНИГА
Сделано в Италии
Гастрономические
рецепты**

1 ШТ. / НИКА БЕЛОЦЕРКОВСКАЯ /
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~1 249.20~~
1 061⁰⁰₽

* Только в супермаркетах на ул. Красной, 202, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.



16+

3. КНИГА

**Италия
Кулинарное
путешествие
«В поисках тирамису»**

1 шт. / Ю. ВЫСОЦКАЯ / ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО»

~~1 885.00~~
1 602⁰⁰₽

4. ПОЛОТЕНЦЕ

Едим дома

3 ШТ. / 37*62 CM /

С РИСУНКОМ / КУХОННОЕ

Текстиль от Юлии Высоцкой отличается стилем и качеством: он изготовлен из микроволокна, способного «захватывать» и удерживать влагу, пыль и жир.

~~366.70~~
311⁰⁰₽

5. ФОРМА

Едим дома

3 ШТ. / 30*24 CM /

АЛЮМИНИЕВАЯ / С КРЫШКОЙ / ДЛЯ МЯСА

Особо прочная фольга и герметичная крышка помогут блюдам пропечься быстро и идеально. Еду в этой форме можно не только готовить, но еще и хранить.

~~336.00~~
285⁰⁰₽

3

4

5

От звездного
шефа
Британии



1

2

3

1. НАБОР
Джейми
Оливер
Блю Рейнж*

~~1 534.20~~
1 304⁰⁰₽

1 ШТ. / МЕЛЬНИЦА / ДЛЯ СОЛИ И ПЕРЦА

Несложный, но функциональный механизм позволяет использовать мельницы для крупного и мелкого помола специй. Что удобно для готовки и трапезы.

2. УКСУС
Джейми
Оливер
250 МЛ / ВИННЫЙ

~~208.80~~
177⁰⁰₽

Аутентичный тосканский благородный напиток из отборных сортов винограда — основа этого уксуса, идеального для мяса, птицы, маринадов и десертов.

3. ВЕСЫ
Джейми
Оливер
Ретро*

~~2 473.30~~
2 099⁰⁰₽

1 ШТ. / МЕХАНИЧЕСКИЕ

Весы разработаны совместно с немецкой компанией «ДК Брандс»: система «эдд-н-уэй» позволяет отдельно взвешивать каждый из ингредиентов, одновременно лежащих на чаше.

Дабы сохранить дух и идею, которые создатели заложили в свои произведения, дарите их коллекцией.



4. МАКАРОНЫ
**Джейми
Оливер**

500 Г / ПЕННЕ / КОРОТКИЕ / ТРЕХЦВЕТНЫЕ

Эти пенне превосходно впитывают соусы и заправку благодаря своей текстуре из первосортной пшеницы. Красный и зеленый цвета — заслуга натуральных томатов и шпината.

~~156.40~~
132⁰⁰₽

5. СОУС
**Джейми
Оливер**

400 Г / ТОМАТЫ, РИКОТТА,
БАЗИЛИК / ДЛЯ ПАСТЫ

Любимый соус в семье самого Джейми приготовлен из ароматных свежих томатов, зеленого базилика и сладковатого сыра рикотта. Подарит вкус лета в любое время года.

~~206.20~~
175⁰⁰₽

6. ЛОЖКА
**Джейми
Оливер
Блю Рейнж***

1 ШТ. / НЕЙЛОНОВАЯ

Беспроблемна: выдерживает нагрев до 200 °С и обладает ручкой из нержавеющей стали. При этом ее тефлоновые детали не оставляют царапин.

~~689.20~~
585⁰⁰₽

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

Высокородное лакомство

Шоколадные конфеты с дворянской историей.

Вкусом пралине мир обязан шеф-повару герцога дю Плесси — Пралине. Опытный военный, участвовавший во взятии легендарной крепости Ла-Рошель, доверенное лицо Ришелье, герцог дю Плесси знал толк и в переговорах. Нередко для того, чтобы растопить лед непонимания, он использовал званые ужины. На них подавались изысканные сладости из миндаля в прозрачной карамели, названные в его честь. Конфеты эти прославили герцога больше, чем военные подвиги. Правда, до наших времен пралине дошло в несколько измененном виде.

Сначала кондитеры начали дробить обжаренный миндаль и карамель в нежную массу и начинять ею шоколадные конфеты, а после изменился и способ приготовления самого шоколада.

Lindt 

MASTER SWISS CHOCOLATIER
SINCE 1845

Мастера «Линдт» полностью контролируют процесс рождения шоколада начиная с обжарки какао-бобов. Тщательный подход к процессу сделал компанию одним из мировых лидеров в сегменте премиум-сладостей.

Страсть в создании шоколада, основанная на швейцарском наследии и превосходном качестве.



КОНФЕТЫ
**Линдт
Ассорти ***
250 Г / ПРАЛИНЕ

~~1 055.20~~
865⁰⁰ Р

Ассорти из отборных конфет прославленных швейцарских кондитеров созданы, чтобы произвести неизгладимое впечатление. Они сочетают в себе высочайшее качество шоколада, внимание к деталям и горячую страсть, что испытывают мастера компании «Линдт», когда творят над формулой идеальной сладости.

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Московской, 54, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

В 1879 году Рудольф Линдт, основатель всемирно известного бренда из Швейцарии, впервые применил технологию конширования. Она позволяет измельчать и перемешивать сладкую массу так, что в итоге получается шоколад с нежной бархатистой текстурой и богатым вкусом.

Соединив пралине с шоколадом в конфеты изысканной формы, мастера «Линдт» создали лакомства, способные покорить мир. Испытайте их силу. **T**



Предмет гордости шоколатье «Линдт» – коллекция ассорти, выпущенных в ограниченном количестве в подарочных упаковках.



КОНФЕТЫ
**Линдт
Криэйшн***

~~738.80~~
605⁰⁰ ₺

170 Г / ПРАЛИНЕ

Коллекция вкусов, навеянных самыми популярными десертами. Шоколадные фондан и брауни, карамельный эклер, меренга, крем-брюле, мильфей и тирамису, воссозданные в миниатюрных копиях, повторяют всемирно известные сладости и внешне, и вкусом. Пленительное ассорти, которым едва ли захочется делиться.



КОНФЕТЫ
**Линдт
Швейцарская
роскошь**

~~790.00~~
647⁰⁰ ₺

230 Г / ПРАЛИНЕ

Превосходное пралине, несколько видов шоколада, изящное исполнение конфет, когда каждая – драгоценность, и лаконичная упаковка делают ассорти «Швейцарская роскошь» предметом гордости шоколатье. А классические добавки: кофе, какао-хлопья и тончайшая хрустящая карамель – дарят неповторимое ощущение.

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222.

ДЕСЕРТ

Функциональные конфеты

Сладкие и здоровые
радости.

Серию функциональных конфет «ЧокоФрутс» выпускает компания «Живая еда», специализирующаяся на 100%-но натуральных продуктах. Ее технологи используют лучшее сырье из экологически чистых уголков мира.

НЕ СОДЕРЖАТ ИСКУССТВЕННЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ, КРАСИТЕЛЕЙ, ГМО.

В 100 г конфет:
464 ккал
Белки — 4 г
Жиры — 20 г
Углеводы — 67 г



КОНФЕТЫ

Живая еда

90 г / КИЗИЛ И ШОКОЛАД

С ИМБИРЕМ / ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

215.60

183⁰⁰ ₺

Функциональные конфеты — не просто сладость. Это сумма особо подобранных ингредиентов, каждый из которых запускает важные для организма процессы.



В кизилливо-имбирных шоколадных конфетах используется концентрат натурального сока кизила, обладающий тонизирующими свойствами.

Только
природные
ингредиенты

70 %
какао-бобов

ДЕСЕРТ

Карамельное печенье



ПЕЧЕНЬЕ
Веган Фуд
100 Г / КАРАМЕЛЬНОЕ

~~176.58~~
150⁰⁰₽



Зеленая гречка не содержит глютена. Ее химический состав на 13–15 % состоит из высококачественного белка. Богата она и незаменимыми аминокислотами.

Ручная
работа

* Без термообработки.

Полезное удовольствие
от российского бренда.

Благодаря веществу триптофан в своем составе какао-бобы помогают организму вырабатывать «гормон радости». Бобы в печенье щедро добавлены кусочками.

В 100 г печенья:
358,20 ккал
белки — 6,2 г
жиры — 4,4 г
углеводы — 73,2 г

RAW*



Производителям удалось создать печенье со вкусом мягких карамельных ирисок: при этом в составе печенья никакой карамели нет. Зато есть исключительно полезные «живые» ингредиенты: финики, пророщенная зеленая гречка, какао-бобы и стручковая ваниль.



НАПИТОК

Английский лимонад

Газировка, обожаемая во всем мире, теперь и у нас.

Томас Фентиман, основатель «Фентиманс», по профессии был металлургом. Но в 1905-м ему в качестве закладной достался уникальный рецепт имбирного напитка. Вскоре Томас начал готовить напиток и развозить на телеге по домам. Его бизнес разросся до фабрики в Северной Англии.



Второе название этого напитка — «джиггер», или «мерный стаканчик». Именно такой емкостью отмеряют необходимое соотношение сока восьми мандаринов и мякоти сеvillecкого апельсина для каждой бутылки.

НАПИТОК

Фентиманс

0,275 л / ВИКТОРИАНСКИЙ
ЛИМОНАД / МАНДАРИН
И СЕВИЛЬСКИЙ АПЕЛЬСИН /
ГАЗИРОВАННЫЙ

~~181.30~~

154⁰⁰₽



Викторианский лимонад выглядит именно так, как следует: золотисто-желтый, приятно мутный (в каждой бутылке — примерно полтора лимона). Его кисло-сладкий вкус подчеркнут грушевым соком и настоем вероники и можжевельника.

С имбирем
и экстрактами
трав

ТОМАС ТАК ГОРДИТСЯ СВОЕЙ НЕМЕЦКОЙ ОВЧАРКОЙ ПО КЛИЧКЕ БЕССТРАШНЫЙ, ДВУКРАТНЫМ ЧЕМПИОНОМ СМОТРА «КРАФТС», ЧТО СДЕЛАЛ ЕЕ ПОРТРЕТ ЛОГОТИПОМ БРЕНДА.

НАПИТОК

Фентиманс

0,275 л / ВИШНЕВАЯ КОЛА /
КОЛА / ГАЗИРОВАННЫЙ

181.30

154⁰⁰₽



Кола от «Фентиманс» — первая в мире «растительная кола», основанная на натуральном ферментированном экстракте имбирного корня.

Классический вариант обладает прекрасным тонизирующим эффектом. А вишневый может похвастаться еще и неповторимым вкусом сочных ягод.

СЕГОДНЯ БРЕНДОМ
ВЛАДЕЕТ УЖЕ ПЯТОЕ
ПОКОЛЕНИЕ СЕМЬИ
ФЕНТИМАН.

**Особый рецепт
знакового
напитка**

ГАРНИР

Рис ширатаки



«Рис» ширатаки — круглый, мелкий, упругий. Он низкокалориен и не содержит искусственных ингредиентов. Он не обладает ярко выраженным вкусом, а потому создан играть роль идеального гарнира. Его можно добавлять в салаты, закуски, десерты, заправлять различными соусами.

Азиатская крупа с секретом.



КРУПА
Ширатаки
340 Г / РИС

180.60
153⁰⁰ Р



Мука, получаемая из молотых клубней замечательного азиатского растения конжаку, — это 100%-но диетическая клетчатка. Она идет в основу лапши ширатаки, которая, в свою очередь, продается не только в стандартном виде, но и в необычной форме рисинок.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО
ОТВЕРИТЬ В КИПАТКЕ
2 МИНУТЫ.

В 100 г риса
ширатаки —
9 ккал



Двуслойная упаковка риса выполнена из экологичной крафт-бумаги.



Хмель и солод

Пиво с немецко-русским характером,
сваренное на Кубани.

Такой напиток, как пиво, просто не может быть искусственным, а традиционность в его производстве — золотое правило. По этим принципам и изготавливается пиво «Деревенское».

Его готовят по немецким стандартам из натуральных классических ингредиентов: подготовленной воды, солода из Словакии, Германии и Финляндии, хмеля из германской области Халлертау и бельгийских дрожжей чистой культуры. Традиции приготовления пива соблюдаются тщательно — при этом варится напиток на новейшем оборудовании фирмы KASPAR SCHULZ*. Готовое пиво, обладающее ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом, проходит классическую фильтрацию диатомитовым (кизельгуровым) фильтром. У «Деревенского» небольшой срок хранения: в нем нет искусственных консервантов, продлевающих время его годности. Настоящее пиво категории «живое» и должно быть таким. Именно потому оценить вкус свежайшего, только что приготовленного «Деревенского» могут исключительно жители Краснодара и близких к нему поселений: местности, где и расположена пивоварня. **📍**

* Каспар Шульц.

** Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.



ПИВО
**Деревенское
Беккер****

1 л / СВЕТЛОЕ / ФИЛЬТРОВАННОЕ / РОССИЯ

~~78.40~~
69⁰⁰ ₹

Диатомитовыми (кизельгуровыми) называются фильтры из тонких пластин нержавеющей стали и фильтрующего элемента кизельгура — тонкого порошка известняково-го происхождения. Использование его позволяет проводить экологически чистую фильтрацию разной степени с минимальной потерей самого продукта.

КОФЕ

Ямайский высокогорный

Подлинная легенда
кофейного мира.



Вкус и аромат этого кофе, его фруктовость, богатство, яркость, мягкость и вместе с тем полновесность сложно описать словами.

КАЧЕСТВО ЗЕРЕН В КАЖДОЙ
ЭКСПОРТНОЙ ПАРТИИ ПРОВЕРЯЕТСЯ
ДЕГУСТАТОРАМИ, ИМЕЮЩИМИ
СПЕЦИАЛЬНУЮ АККРЕДИТАЦИЮ.



Настоящий кофе «Блю Маунтин» считается одним из самых редких, вкусных и ценных в мире. Его выращивают в единственном месте — на хребтах Ямайки, именуемых Голубыми горами, на высоте 1200 м над уровнем моря. Сорт блю-маунтин произрастает здесь в окружении фруктовых деревьев, и только на площади в 350 кв. км.



Большую часть урожая закупает Япония (там этот сорт любят особо), в остальные страны его привозят лишь некоторые поставщики.

В ГОД ЭКСПОРТИРУЕТСЯ
НЕ БОЛЕЕ 1 ТОННЫ КОФЕ.

КОФЕ

Ямайка
Блю Маунтин
150 Г / ЗЕРНО / БОЧОНОК

~~2 576.00~~
2 189⁰⁰₽

Волшебство кэнди-бара

Любое торжество прекрасней с кэнди-баром – отдельным столом, на котором самые лучшие сладости объединены вашей художественной идеей.

Для вашего личного кэнди-бара кондитеры «Табриса» готовят капкейки, эклеры, профитроли, макаронс, мармелад, конфеты, печенье, зефир, меренги, безе, торты, пирожные.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЗАКАЗА В «ТАБРИСЕ»

- ручная работа
- несколько вариантов дизайна
- широкий выбор начинок, ингредиентов, рецептов
- необходимое количество*
- исполнение точно в срок

* Торты — от 2 кг,
миниатюрные сладости — от 5 шт.



СДЕЛАЙТЕ ПРАЗДНИК НЕПОВТОРИМЫМ

МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК
ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО
ЗАКАЗА – 5 ДНЕЙ

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru

ЧАЙ

Черный цитрусовый

Французский чай в русском стиле.



Полное название этой чайной смеси переводится как «Вкус «Русская душа»» («The Gout Russe Douchka»). Она была создана в честь русской жены Жана Жаммо-Лафона, компаньона братьев Дамманн, у которой была привычка выжимать в чашку горячего чая сок и мякоть дольки апельсина.

1652-й —
формальный
год рождения
компании
в Париже.

СТОЛЕТИЯМИ КОМПАНИЕЙ
УПРАВЛЯЛИ ПОКОЛЕНИЯ
СЕМЬИ ДАММАНН:
РАСЦВЕТ МАРКИ ПРИШЕЛСЯ
НА ГОДЫ РУКОВОДСТВА
БРАТЬЕВ РОБЕРТА И ПЬЕРРА.



Все высушенные чайные листья, отобранные для смесей, должны быть идеальными и одинаковыми даже внешне: учитываются цвет, размер, форма, целостность.



ЧАЙ
Дамманн
Русский вкус
25*2 Г / ЧЕРНЫЙ

~~646.00~~
549⁰⁰₽



«Душка» состоит из китайского черного чая, апельсиновой цедры и лепестков подсолнечника с добавлением эфирных цитрусовых масел (апельсинового и лимонного), а также масла бергамота.

4-5 МИНУТ – РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ЗАВАРИВАНИЯ.



Свежие круассаны

Горячая выпечка в лучших французских традициях

Чтобы утро стало по-настоящему добрым и теплым, начните его с круассанов от «Табриса» и чашечки вашего любимого чая или кофе. Мы выпекаем круассаны из воздушного пшеничного теста в печи и немедленно отправляем на прилавок горячими.



ДОСТУПНЫЕ НАЧИНКИ:



Заварной крем «Кремиголд»



Фруктовая клубнично-яблочно-земляничная

Горячее сердце

Добро пожаловать в теплый мир, где живут игрушки-грелки.

Для детей
от 3 лет



1

1. ИГРУШКА
**Соки Доллс
Кот Куртис**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

~~1 724.30~~
1 465⁰⁰ ₺



2

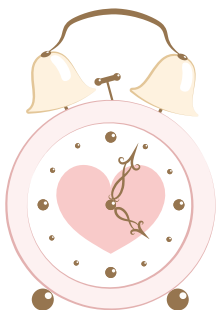
2. ИГРУШКА
**Кози Плюш
Овечка**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

~~1 559.30~~
1 325⁰⁰ ₺

НЕ СТИРАЙТЕ ГРЕЛКИ,
А ПРОТИРАЙТЕ
ВЛАЖНОЙ ГУБКОЙ.

Эпоха толстых резиновых грелок миновала. И не жалко: британский бренд «Интелекс» (Intalex) придумал целую серию аналогов, которыми их можно заменить. Выглядят эти грелки нового поколения, как мягкие игрушки, — да ими они, собственно, и являются.



1. ИГРУШКА
**Хути Френдс
Мишка**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

~~1 559.30~~
1 325⁰⁰ ₴

2. ИГРУШКА
**Кози Плюш
Бегемотик**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

~~1 559.30~~
1 325⁰⁰ ₴



2

**Возьми
любимца
с собой**



1

Внутри грелок скрывается натуральный нагревающийся антистресс-наполнитель из зерен проса и сушеной французской лаванды. Только вообразите себе превосходный цветочный аромат, которым будет сопровождаться ваш отдых с теплой грелкой под боком. Что до уже упомянутого дизайна, то и он не прост.

1. ИГРУШКА

Совята Хути~~1 559.30~~**1 325⁰⁰ ₺****Совенок****Цветочно-розовый**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

2. КУКЛА

Вомхартс~~1 806.80~~**1 535⁰⁰ ₺****Оливия**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

Каждая из игрушек-грелок происходит из своего семейства: у тряпичной куклы Оливии Уормхарт есть свои однофамилицы-сестры с разным цветом волос, полосатый кот Кертис принадлежит компании таких же полосатых неведомых зверушек, сшитых из приятной носочной ткани, а пестрая сова Хути — компании особых «цветочных» сов. А есть еще овечки и медвежата, пестрые бегемоты и дикие птицы. Все они с любовью сшиты из мягких, безопасных материалов, и все готовы согреть и детей, и взрослых.



Уютно
в любую
погоду



1

1. ИГРУШКА ~~1 559.30~~
Кози Плюш
Песик **1 325⁰⁰ ₴**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

2. ИГРУШКА ~~1 559.30~~
Кози Плюш
Розовый
кролик **1 325⁰⁰ ₴**

1 ШТ. / ГРЕЛКА

Чтобы грелочка «заработала»,
 ее нужно всего-навсего поставить
 в микроволновую или СВЧ-печь.



При мощности
 600–800 W



При мощности
 850–1000 W

Перед использованием удалите
 с грелки этикетки и убедитесь,
 что изделие, а также сама микро-
 волновая печь сухие и чистые.

При первых использованиях на по-
 верхности грелки может оставаться
 небольшой конденсат — это нор-
 мально.



2

Режим питания

Переводим организм на зимнее время.

В базовый состав средства органического бренда «Веледа» входят масла жожоба и миндаля, способные улучшать тепловой обмен организма и делать кожу эластичной и подтянутой. За бодрящий аромат отвечает эфирное масло дамасской розы. Несколько капель следует втереть во влажную чистую кожу или добавить масло прямо в горячую ванну. Дополнительный плюс средства – красивая бутылочка из зеленого стекла.

1. МАСЛО

Веледа БИО

100 мл / ДИКАЯ РОЗА /
ПРИРОДНОЕ / ДЛЯ ТЕЛА

~~1 068.00~~
907⁰⁰₽



1

Благодаря природному составу молочко «Эколаб био» защищает и восстанавливает даже самую чувствительную кожу. Экстракт магнолии, входящий в формулу, оберегает от ультрафиолетовых лучей. Компоненты граната и абрикосовое масло благоприятны для эластина и коллагена, от которых зависит упругость и гладкость дермы, а масло лаванды ускоряет насыщение клеток кислородом, возвращая коже молодость и бархатистость.

2. МОЛОЧКО

Эколаб БИО*

250 мл / БАРХАТНАЯ КОЖА /
ДЛЯ ТЕЛА

~~167.80~~
139⁰⁰₽



2

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202

Прислушиваться к требованиям организма и сезонным особенностям в уходе — хорошая привычка, поддерживать которую позволяет натуральная косметика. В холодный сезон, например, увлажняющую косметику стоит сменить на питательную — кремы, специальное молочко и, конечно, масла. Эти средства суть невидимые бойцы, которые ставят барьер между вашей кожей и дискомфортом, что приходит с холодами.

Питательный кондиционер от «Нивея» с консистенцией жидкого мыла создан, чтобы оживлять кожу, страдающую от сухости после постоянного соприкосновения с теплой одеждой. Он моментально активизируется при попадании на влажное тело благодаря новой формуле с миндальным маслом. Смывается как обычный гель, оставляя кожу мягкой и нежной. После него можно запросто обойтись и без крема.

3. КОНДИЦИОНЕР

Нивея

250 мл / ПИТАТЕЛЬНЫЙ /
СМЫВАЕМЫЙ / ДЛЯ ТЕЛА

~~185.90~~
158⁰⁰₽



3

Компания «Мейдс Косметикс» предлагает лосьон для тела «Боди Ресорт» с ароматом китайской груши. Он насыщен экстрактом фрукта, в составе которого витамины группы В и кальций. Частое использование лосьона маленькими дозами лучше всего питает кожу, не оставляя жирного блеска. Лосьон подходит любому типу кожи и достаточно универсален для применения каждый день.

4. ЛОСЬОН

Боди Ресорт*

250 мл / АРОМАТ КИТАЙСКОЙ
ГРУШИ / ДЛЯ ТЕЛА

~~211.10~~
179⁰⁰₽



4

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5

НАТУРАЛЬНАЯ КОСМЕТИКА ПОМОГАЕТ ЕСТЕСТВЕННОЙ КРАСОТЕ СЯТЬ
ПО-НОВОМУ. ОСТАЛОСЬ ПРИСЛУШАТЬСЯ К ПРИРОДНЫМ ЧАСАМ
И ВЫБРАТЬ СРЕДСТВО, ПОДХОДЯЩЕЕ ИМЕННО ВАШЕМУ ОСЕННЕМУ
РИТМУ ЖИЗНИ.

Крем ручной работы приготовлен на основе масел какао, папайи, манго и подсолнуха, богатых витаминами, восстанавливающих, питательных и тонизирующих. Впитывается он быстро, не оставляя неприятной пленки. Мгновенно убирает ощущение стянутости кожи, возвращая ей естественную нежность и мягкость, и работает целых 12 часов после нанесения. Тонко пахнущий фруктами крем заключен в удобный флакон с дозатором.

1. КРЕМ

Кафе Красоты

250 мл / ПИТАТЕЛЬНЫЙ /
РУЧНАЯ РАБОТА / ДЛЯ РУК

~~153.90~~
129⁰⁰₽



1

Крем от «Скинлайт» — тщательно разработанный комплекс, призванный бороться с сухостью кожи ног и предотвращать появление трещин и мозолей. Входящие в состав медовый и бамбуковый экстракты возвращают естественную влажность глубоким слоям дермы, масло ши и авокадо снимают усталость, а гиалуроновая кислота, пчелиный воск и пантенол бережно восстанавливают кожу. Удобная упаковка позволит взять средство в путешествие.

2. КРЕМ

Скинлайт

20 мл / МАСЛО ШИ И АВОКАДО /
ДЛЯ НОГ

~~64.00~~
55⁰⁰₽



2

Ясные чувства

Как жить каждым мгмом по полной.

Допустим, вечером трудного дня вы, наконец, сели за стол, дабы насладиться прекрасным ужином. Но взор затуманен усталостью, а осенний насморк не позволяет сделать это в полной мере. Выручат правильно подобранные средства — причем не напичканные отдушками, еще больше искажающими восприятие.

Васильковые капли «Иннокса», к примеру, уже 60 лет заслуженно являются одним из самых популярных косметико-офтальмологических средств. Во французской лаборатории «Омега Фарма» их создают на основе водных экстрактов василька, донника, черной бузины, ромашки и гаммелиса. Они оказывают антисептическое и сосудосуживающее действие, возвращают ощущение комфорта уставшим и чувствительным глазам, избавляя от раздражения и покраснения.

Капли
не содержат
консервантов
и пропеллентов



Для взрослых и де-
тей старше 15 лет.

1. КАПЛИ
Иннокса
10 мл / васильковые /
увлажняющие / для глаз

~~673.75~~
559⁰⁰ ₺

Легкость дыханию поможет вернуть **назальный спрей «Физиомер»** от французской лаборатории «Гозмар». Это стерильный раствор природной морской воды из залива Сан-Мишель. Фармацевты позаботились о том, чтобы ее целебные свойства не были нарушены, потому «Физиомер» используются не только для лечения всех видов ринита, но и для профилактики прочих неприятностей «ухо-горло-носа». Промывание спреем помогает удалить аллергены, посторонние микрочастицы и увлажняет слизистую. У него на редкость удобный баллончик.

Не содержит пара-
бензов и феноксиэста-
нола.

Для взрослых и де-
тей от 2 лет.

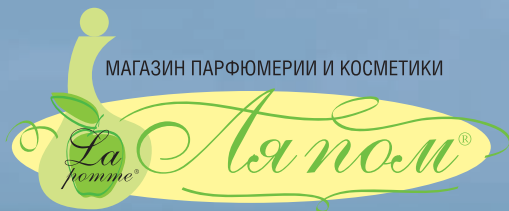


2. СПРЕЙ
Физиомер
135 мл / назальный /
для очищения полости носа

~~384.80~~
319⁰⁰ ₺

Имеются противопоказания, необходимо ознакомиться с инструкцией по применению

Имеются противопоказания, необходимо ознакомиться с инструкцией по применению



Скидка 25 %

на бренд израильской косметики ухода за лицом и телом «Премьер»

«Премьер» — косметические лаборатории Мертвого моря.

Мертвое море — природное чудо света. Образованное миллионы лет назад, еще в древности оно считалось одним из лучших мест для оздоровления и восстановления сияния померкшей красоты.

На основе минералов Мертвого моря израильская компания «Премьер» выпустила линию косметики по уходу за собой, что позволит получить все лучшее от натуральных компонентов природной кладовой, не выходя за пределы дома.



Магазины парфюмерии и косметики «Ля пом» в Краснодаре:

📍 ул. Тургенева, 138/6
«Табрис-Центр», 2-й этаж
тел. (861) 215-66-67

📍 ул. 40-летия Победы, 144/5
«Табрис-Центр», 2-й этаж
тел. (861) 252-87-86

Скидки по акциям и дисконтным картам не суммируются.

* Период скидок с 01.10 по 31.10.2014 года. Количество товаров, участвующих в акции, ограничено.

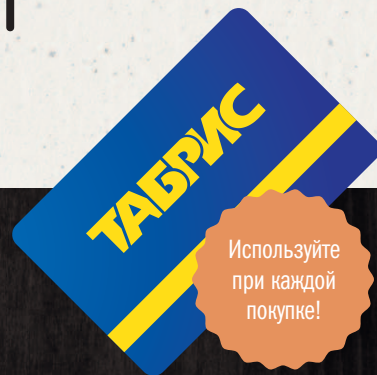
Каталог товаров

На все товары действуют специальные цены
с 1 по 31 октября 2014 года

дисконтная карта

предоставляет скидку на все
товары

3%, 5% или 7%



Посуда и аксессуары:
выбирайте стиль
и функциональность

(стр. 141–143)



Чистящие средства,
бережно обращающиеся
с обувью

(стр. 162–165)

87



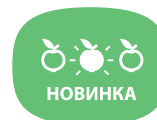
товаров со скидкой
более 25 %

56



товаров кубанских
производителей

66



новых товаров



Идея
для офисного
обеда



1

2

1. ПИЦЦА

Фуд трес*

410 Г / ТЕСТО, СОУС ТОМАТНЫЙ, БЕКОН, САЛЯМИ,
СЫР МААСДАМ, ШАМПИНЬОНЫ, ФИЛЕ КУРИНОЕ,
ПЕТРУШКА

~~240.00~~
204⁰⁰₽



Перед подачей к столу можно
сбрызнуть пиццу оливковым
маслом с ароматными травами

2. БУРИТО

С курицей**

220 Г / ЛЕПЕШКА ПШЕНИЧНАЯ, КУРИЦА, ОГУРЕЦ
МАРИНОВАННЫЙ, САЛАТ «АЙСБЕРГ», СОУС ЧИЛИ,
СЫР, ПОМИДОРЫ

~~140.00~~
119⁰⁰₽



За нежную текстуру лепешки
отвечает сыр, входящий
в состав теста мексиканской
тортильи

* Только в супермаркетах на ул. Ставропольской, 222, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Сормовской, 108/1, ул. 40-летия Победы, 144/5.



2

сэндвича
в каждой
упаковке

СЭНДВИЧ
С бужениной

234 Г / ХЛЕБ, СЫР МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ,
КОРНИШОНЫ, СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ, ГОРЧИЦА
ДИЖОНСКАЯ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ

~~120.00~~
102⁰⁰ Р



Сэндвичи, изобретение британца сэра Джона Монтегю Сэндвича, созданы, чтобы наслаждаться ими в любом удобном месте. Чтобы это было легче сделать, наши сэндвичи продаются в индивидуальной упаковке.



1. СОЧНИ
С творогом

110 Г / ТЕСТО БЕЗДРОЖЖЕВОЕ, ТВОРОГ, САХАР,
МЕЛАНЖ

~~26.00~~
22¹⁰₽



Сочетается с крепким
индийским или краснодар-
ским чаем

2. ЖИНГАЛОВ ХАЦ
С зеленью

140 Г / ТЕСТО БЕЗДРОЖЖЕВОЕ, ЛУК ЗЕЛЕНЬИ,
ПЕТРУШКА, КИНЗА, УКРОП, ЩАВЕЛЬ, ТАРХУН, СОЛЬ,
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ

~~64.00~~
57⁶⁰₽



Адаптировано из кухни на-
родов Кавказа. Подается в ка-
честве сопровождения к мясу



1. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Колбаса из индейки100 Г / МЯСО ИНДЕЙКИ, ШПИК, КИНЗА,
МАЙОНЕЗ, СОЛЬ, СПЕЦИИ, НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА~~61.10~~
51⁹³₽

Нежный вкус колбасы удачно подчеркнут красные соусы или особый белый соус «Цахтон»

2. ГОТОВОЕ БЛЮДО

Камбала100 Г / ЖАРЕНАЯ / КАМБАЛА, МАСЛО
РАСТИТЕЛЬНОЕ, СОЛЬ, МУКА~~36.90~~
31³⁶₽

При продаже рыбу могут подогреть по вашему желанию



1. САЛАТ
С уткой

100 Г / ФИЛЕ УТИНОЕ, ЯЙЦО ПЕРЕПЕЛИНОЕ,
ЧИПСЫ СЫРНЫЕ, ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ,
КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ, САЛАТ ЛИСТОВОЙ, МАСЛИНЫ, КОРНИШОНЫ,
ЛУК ЗЕЛЕНый, КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ



Заправляется бальзамическим кремом и дижонской горчицей

~~56.40~~
47⁹⁴Р

2. САЛАТ
Орфей

100 Г / ФИЛЕ КУРИНОЕ, ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ,
КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ОПЯТА
МАРИНОВАННЫЕ, ЛУК ЗЕЛЕНый, УКРОП, ПЕТРУШКА, МАЙОНЕЗ



Пикантность салата с маринованными грибами подчеркнет ломоть бородинского хлеба

~~30.10~~
25⁵⁸Р



Готовится на
мангале
и хоспере

1. КУРИЦА

Бедро

100 Г / КУРИЦА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛУК

~~42.71~~
36⁰⁰Р

2. СВИНИНА

Мякоть

100 Г / СВИНИНА, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, ЛУК

~~82.36~~
70⁰⁰Р



В качестве гарнира подойдут овощи гриль или отварная гречка с грибами



Для любителей жарить шашлык самостоятельно в супермаркетах маринуют три вида мяса

Хоспер – только в супермаркете на ул. Красной, 202.

Мангал – только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. 40-летия Победы, 144/5, л. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1

1. НАБОР

Спайси-маки232 Г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ /
РОЛЛ С УГРЕМ / РОЛЛ С КРАБОВЫМ МЯСОМ~~322.00~~
273⁷⁰₽Трапезу в японском стиле
оптимально завершит сли-
вовое вино или пуэр

2

2. НАБОР

Има микс155 Г / РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ-/
РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ~~199.00~~
169¹⁵₽Позаботьтесь о меню праздника
заранее: закажите сеты роллов
и суши на большие компании



1

2

1. ТЕПАН

Рис с говядиной и овощами

100 Г / РИС, ГОВЯДИНА, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ,
БАКЛАЖАН, МОРКОВЬ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ, СОУС СОЕВЫЙ

~~66.40~~
56⁴⁴₽



Сытное блюдо для завтрака
или обеда придаст сил и энер-
гии до самого вечера

2. ТЕПАН

Лапша яки-удон С морепродуктами

100 Г / ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ, БАКЛАЖАН, МОРКОВЬ,
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ОСЬМИНОГ, МЯСО МИДИЙ,
СОУС СОЕВЫЙ, МАСЛО КУНЖУТНОЕ

~~34.50~~
29³²₽



Мясо мидий сохраняет сочность
и мягкость благодаря пригото-
влению на тепане



1. КРУАССАН

С заварной начинкой

54 Г / МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ВОДА, САХАР,
ДРОЖЖИ, ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ, МОЛОКО
ОБЕЗЖИРЕННОЕ, КРЕМ ЗАВАРНОЙ

~~35.60~~**30⁰⁰₽**

В основе французской выпечки – мука из зародышей пшеницы

2. КРУАССАН

С фруктовой начинкой

54 Г / МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ВОДА, САХАР,
ДРОЖЖИ, ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ, МОЛОКО
ОБЕЗЖИРЕННОЕ, КОНФИТУР «КЛУБНИКА С ЯБЛОКОМ»

~~35.80~~**30⁰⁰₽**

Попробуйте перед подачей разогреть круассан в микроволновке



1. ТОРТ

Птичье молоко1 КГ / БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ, СУФЛЕ
СЛИВОЧНОЕ, ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ, СИРОП САХАРНЫЙ~~431.40~~
366⁰⁰₽

Классика кондитерского искусства со времен СССР, приготовленная на основе агар-агара

2. ТОРТ

Шагане1 КГ / БИСКВИТ ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ,
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ, КРЕМ, КУРАГА,
ЧЕРНОСЛИВ, ИЗЮМ, ОРЕХ ГРЕЦКИЙ, КЕШЬЮ, ФУНДУК~~393.60~~
333⁰⁰₽

3 вида сухофруктов и 2 вида орехов дополняют восточный вкус торта

ТАБРИС
ОТКРЫВАЕМ
ВОЗМОЖНОСТИ



Конфеты ручной работы

«Табрис» дарит воплощение сладкой мечте.

Кэнди-бар превратит любой праздничный фуршет в идеальный. А конфеты от кондитеров «Табриса» сделают его еще и неповторимым. Вы можете заказать их предварительно либо выбрать из уже готового ассортимента. Деликатная работа, внимание к деталям, лучшие ингредиенты и изысканный вкус — каждая конфета приготовлена с мастерством и любовью.

АССОРТИМЕНТ ВКУСОВ



фисташковые



с нугой



марципановые
фруктовые



«Моцарт»
с марципаном



трюфель
бельгийский



трюфель
с фундуком

ЗАКАЗЫ (ОТ 5 ШТУК)
ПРИНИМАЮТСЯ МИНИМУМ
ЗА 5 ДНЕЙ.

Краснодар

☎ (861) 234-43-43

@ tabris@tabris.ru

Новороссийск

☎ (8617) 30-10-00

@ novoros@tabris.ru



ORIGINAL PREMIUM
★ **BLACK**
ENERGY

115

НАПИТОК

Блэк Энерджи

0,25 л / МОХИТО / ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ

~~66.15~~

58⁰⁰ ₺

**MIKE
TYSON**
COLLECTION

Коллекция Майка Тайсона



НАПИТОК
Кока-Кола*
2 л
~~75.20~~
49⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Спрайт**
2 л
~~74.90~~
49⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Фанта**
2 л / АПЕЛЬСИН
~~74.90~~
49⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

** Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5, ул. Тургенева 138/6.



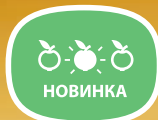
НАПИТОК
Пепси
1,25 л

~~54.10~~
41⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Сэвен-Ап
1,25 л

~~56.20~~
41⁰⁰ ₺



НЕКТАР
Любимый Сад
1,93 л / ЯБЛОКО ~~101.70~~
75⁰⁰ ₺

НАПИТОК
Дж 7 Фрустайл*
0,385 л / СОКОСодержащий / КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН /
МАНГО, ПАПАЙЯ / АПЕЛЬСИН ~~37.30~~
29⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



НАПИТОК
Липтон
1,75 л / ЧАЙ / СО ВКУСОМ ЛИМОНА /
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ /
СО ВКУСОМ ЛАЙМА И МЯТЫ

~~79.80~~
54⁰⁰ ₺





НЕКТАР / СОК

Вико

1 л / ВИШНЯ / ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ /

ГРЕЙПФРУТ

~~70.30~~

58⁰⁰ ₺



НЕКТАР

Фруктовый сад

0,95 л / АПЕЛЬСИН /

ЯБЛОКО, ПЕРСИК / ЯБЛОКО

~~57.10~~

39⁰⁰ ₺

НЕКТАР / СОК

Я

0,97 л / МУЛЬТИФРУКТ /

АПЕЛЬСИН /

ЯБЛОКО ОСВЕТЛЕННОЕ

~~83.30~~

62⁰⁰ ₺



+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



СОК / НЕКТАР

Золотая Русь

1 л / МОРКОВНЫЙ ЭКЗОТИК /

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ / ВИШНЯ

~~82.00~~

59⁰⁰ ₺

СОК

Золотая Русь

1 л / ВИНОГРАД

~~103.30~~

79⁰⁰ ₺



НЕКТАР

Золотая Русь

0,2 л / АПЕЛЬСИН /

ВИШНЯ / ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

~~32.90~~

23⁰⁰ ₺



НАПИТОК
Коко Бонго
0,31 л / МАНГО / МАНГУСТИН

~~38.40~~
32⁰⁰ ₺

116 Безалкогольные напитки, кофе

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



НАПИТОК
Серебряный источник
0,5 л / ЯБЛОКО / ГРУША / АПЕЛЬСИН / ТАРХУН / ВИШНЯ / ЛИМОН

~~21.60~~
17⁵⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Арджи*
0,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

~~31.90~~
27⁰⁰ ₺



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Кубай
1,5 л / ПИТЬЕВАЯ /
ГАЗИРОВАННАЯ

~~22.40~~
17⁵⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



КОФЕ
**Нескафе Голд
Бариста**
75 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~169.00~~
139⁰⁰ ₺



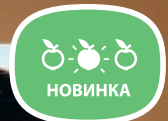
КОФЕ
Нескафе Голд
75 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~145.90~~
115⁰⁰ ₺



КОФЕ
Нескафе Классик
75 г / РАСТВОРИМЫЙ

~~86.70~~
69⁰⁰ ₺





БОГАТЫЙ ВИТАМИНАМИ И ИНУЛИНОМ, АРОМАТНЫЙ И ВКУСНЫЙ НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ, ПРЕКРАСНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА КОФЕ.

ЦИКОРИЙ ~~70.70~~
Здоровье **49⁰⁰ ₺**
 100 Г / РАСТВОРИМЫЙ

116 Цикорий, кофе

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



КОФЕ ~~212.20~~
Тудей Эспрессо /
Пью Арабика **148⁰⁰ ₺**
 95 Г / РАСТВОРИМЫЙ

FECHO ZIP
+ PRÁTICO + FÁCIL

NovoDia
cafés

supremo

"JUNTOS SOMOS
PERFEITOS"

CAFÉ EM GRÃO TORRADO
ROASTED WHOLE BEAN COFFEE

CAFÉ EM GRÃO
BEAN COFFEE

3ERHO

NovoDia
cafés

chávena

"SINTO-ME EM CASA
CONTIGO"

CAFÉ TORRADO MOIDO
GROUND ROASTED COFFEE

MOAGEM NORMAL
NORMAL GRIND

NovoDia
cafés

☎ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Новодиа Супремо
250 Г / ЗЕРНО

~~224.40~~
140⁰⁰ ₺

КОФЕ
Новодиа Шавена
250 Г / МОЛОТЫЙ

~~198.00~~
123⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117

☎ < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

КОФЕ
Мишейла Оро*
250 Г / ЗЕРНО

~~565.60~~
339⁰⁰ ₺

КОФЕ
Московская кофейня
на паяхь
95 Г / АРАБИКА / РАСТВОРИМЫЙ

~~237.50~~
169⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

1. ЧАЙ

Мэтр де Тэ Наполеон

100 Г / ЗЕЛЕНЫЙ

~~216.80~~
137⁰⁰ ₺

2. ЧАЙ

Мэтр де Тэ Де Люкс

20*2 Г / ЧЕРНЫЙ / В ПАКЕТИКАХ

~~71.50~~
45⁰⁰ ₺



ЧАЙ

Хиллтон Голубая лагуна*

160 Г / В ШКАТУЛКЕ

~~676.50~~
469⁰⁰ ₺



САХАР

Мэтр

270 Г / КУСКОВОЙ /

ТРОСТНИКОВЫЙ

~~172.90~~
121⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.

NEWBY



Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск)

THE GOURMET COLLECTION*

*An exclusive quintet of the world's finest teas***

В своем страстном желании возродить богатую чайную культуру, Newby стремится отбирать, смешивать, сохранять и подавать одни из лучших в мире чаев.

Собранные вручную три черных и два зеленых чая этой коллекции, являются настоящими шедеврами, созданными природой. Их неповторимый вкус отражает уникальные природно-климатические условия регионов, давших жизнь этим чаям. Коллекция Gourmet не оставит равнодушным даже самого взыскательного гурмана.

REDISCOVERING THE ART of TEA***

www.newbyteas.com

* Коллекция Гурме

** Эксклюзивный квинтет одних из самых выдающихся в мире чаев

*** Возрождая чайное искусство



КОНФЕТЫ
Мерси Крокант
 125 Г / ФУНДУК И МИНДАЛЬ

~~108.00~~
88⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Риттер Спорт*
 100 Г / ГОРЬКИЙ / С МАРЦИПАНОМ

~~66.40~~
54⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



КОНФЕТЫ
Нива
 1 КГ / ПРАЛИНЕ / ВАФЛИ / ГЛАЗИРОВАННЫЕ

~~328.90~~
269⁰⁰ ₺



ШОКОЛАД
Аленка
 100 Г / МОЛОЧНЫЙ / С РАЗНОЦВЕТНЫМИ ДРАЖЕ*

~~53.40~~
44⁰⁰ ₺



* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213.



ПЕЧЕНЬЕ
Яшкино
1 кг / Сэндвич

~~115.19~~
94⁰⁰ ₺



ПРЯНИКИ
Яшкино
350 Г / В САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

~~44.48~~
36⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



АССОРТИ
Джаз
Студенческий коктейль
300 Г / ОРЕХИ И СУХОФРУКТЫ

~~128.70~~
81⁰⁰ ₺



МАРМЕЛАД
Харибо
Золотые мишки
100 Г / ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ

~~39.50~~
32⁰⁰ ₺



КАША
Мюллін Парас
 400 Г / 4 МИНУТЫ / РИСОВАЯ

~~79.60~~
55⁰⁰ ₺



КУКУРУЗНЫЕ ПАЛОЧКИ
Рузык Макси
 150 Г / СЛАДКИЕ

~~40.40~~
33⁰⁰ ₺



ХЛОПЬЯ
Увелка
 500 Г / 5-И ЗЕРНОВЫЕ / ТОНКИЕ

~~70.20~~
58⁰⁰ ₺



ХЛОПЬЯ
Увелка
 500 Г / ОВСЯНЫЕ / С ОТРУБЯМИ

~~64.20~~
53⁰⁰ ₺



ХЛОПЬЯ
Увелка
 500 Г / ГЕРКУЛЕС

~~53.80~~
44⁰⁰ ₺



1

1. ЙОГУРТ
Чудо

315 Г / В АССОРТИМЕНТЕ /
ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~39.30~~
34⁰⁰ ₹



2

2. ЙОГУРТ
Чудо

0,29 Л / В АССОРТИМЕНТЕ /
ЖИРНОСТЬ 2,4 %

~~33.80~~
28⁰⁰ ₹

3. ТВОРОГ

**Кубанская
Буренка**

340 Г / ОБЕЗЖИРЕННЫЙ /
ЖИРНОСТЬ 0,2 %

~~102.60~~
94⁰⁰ ₹

4. КЕФИР

**Кубанская
Буренка**

1 Л / С КРЫШКОЙ /
ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~54.30~~
49⁰⁰ ₹

5. СМЕТАНА

**Кубанская
Буренка**

0,4 Л / ЖИРНОСТЬ 20 %

~~65.80~~
59⁰⁰ ₹

6. СМЕТАНА

**Кубанская
Буренка**

0,4 Л / ЖИРНОСТЬ 15 %

~~55.60~~
49⁰⁰ ₹

4



5



3



6



КАША
Быстров ~~20.70~~
40 Г / 5 ЗЛАКОВ / ОВСЯНАЯ / **18⁰⁰ ₺**
ИЗЮМ И ОРЕХИ



КАША
Быстров ~~20.70~~
40 Г / ОВСЯНАЯ / **18⁰⁰ ₺**
КЛУБНИКА С МОЛОКОМ



КАША
Быстров ~~18.00~~
40 Г / ОВСЯНАЯ / ЧЕРНИКА **15⁰⁰ ₺**

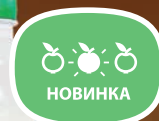


РЯЖЕНКА
Коровка из Кореновки ~~64.90~~
59⁰⁰ ₺
0,9 л / ТЕРМОСТАТНАЯ / ЖИРНОСТЬ 4 %

ДОМАШНЯЯ ЛИНИЯ



МАЦОНИ
Коровка из Кореновки ~~34.20~~
31⁰⁰ ₺
0,4 л / ТЕРМОСТАТНЫЙ / ЖИРНОСТЬ 4 %



КЕФИР
Коровка из Кореновки ~~58.70~~
54⁰⁰ ₺
0,9 л / ЖИРНОСТЬ 4 %



ТВОРОГ
Даниссимо
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~32.70~~
29⁰⁰ ₺



ТВОРОГ
Активия
130 Г / В АССОРТИМЕНТЕ

~~33.10~~
29⁰⁰ ₺



ЙОГУРТ
Актимель
0,1 л / В АССОРТИМЕНТЕ

~~20.50~~
17⁰⁰ ₺



СМЕТАНА
Простоквашино
0,35 л / ЖИРНОСТЬ 25 %

~~71.70~~
65⁰⁰ ₺



КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК
**Закваска
Простоквашино**
0,9 л / ЖИРНОСТЬ 2,5 %

~~59.40~~
53⁰⁰ ₺



Мороженое
Магнат Пинк ~~46.00~~
33⁰⁰ ₺
 80 Г / СЛИВОЧНОЕ

Кроме супермаркета на ул. Красной, 202



Мороженое
Корнетто / Энигма ~~39.50~~
29⁰⁰ ₺
 80 Г / МАНГО И МАРАКУИЯ / КАРАМЕЛЬ / СЛИВОЧНОЕ
 80 Г / МАЛИНА / ПЛОМБИР



ПЕЧЕНЬЕ
Посиделкино ~~61.90~~
50⁰⁰ ₺
 310 Г / ОВСЯНОЕ / С ШОКОЛАДОМ

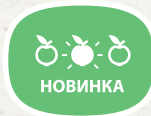


КРЕКЕР
Лотте Пеперо ~~34.90~~
24⁰⁰ ₺
 36 Г / СОЛОМКА / МИНДАЛЬ
 И ШОКОЛАД



МОРОЖЕНОЕ
Сникерс / Марс
73,5 Г / 74,5 Г / МОЛОЧНОЕ / ЭСКИМО

~~65.60~~
54⁰⁰ ₺



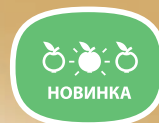
МОРОЖЕНОЕ
Ваш пломбир*
70 Г / ПЛОМБИР / ЭСКИМО

~~27.99~~
22⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



МОРОЖЕНОЕ
Монарх
450 Г / ШОКОЛАДНОЕ /
ВАНИЛЬНОЕ / ПЛОМБИР

~~138.10~~
105⁰⁰ ₺

Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5



ЗАМЕНИТЕЛЬ САХАРА
ФитПарад
400 Г / НА ПРИРОДНЫХ
КОМПОНЕНТАХ

~~434.00~~
300⁰⁰ ₺



САХАР
ДанЗуккер
500 Г / ТРОСТНИКОВЫЙ / ДЕМЕРАРА

~~124.10~~
93⁰⁰ ₺

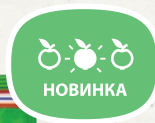
116 Сахар, тесто, чипсы

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



ТЕСТО
Звездное
500 Г / СЛОЕНОЕ / БЕЗДРОЖЕВОЕ /
ЗАМОРОЖЕННОЕ

~~62.60~~
39⁰⁰ ₺



СМЕСЬ
Др. Оеткер*
32 Г / ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО / СУХАЯ

~~40.31~~
33⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



МАЙОНЕЗ
Слобода

400 Г / ОЛИВКОВЫЙ / ЖИРНОСТЬ 67 %

~~47.70~~
39⁰⁰ ₺



ПЮРЕ
Роллтон

40 Г / КАРТОФЕЛЬНОЕ / С КУРИЦЕЙ

~~22.60~~
19⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

117



ЧИПСЫ
Деликадос

200 Г / КУКУРУЗНЫЕ /

с кусочками оливок и паприкой /

с кусочками лука и морской солью

~~86.20~~
69⁰⁰ ₺



ЧИПСЫ
Деликадос

200 Г / КУКУРУЗНЫЕ /

с нежнейшим сыром

~~82.30~~
69⁰⁰ ₺



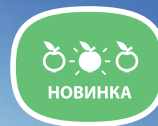
ЧИПСЫ
Деликадос

200 Г / КУКУРУЗНЫЕ /

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

~~78.40~~
66⁰⁰ ₺





ПЕЛЬМЕНИ
Люкс
900 Г / ДВУХКАМЕРНЫЕ /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~131.22~~
105⁰⁰ Р

НОВЫЙ ВКУСНЫЙ ТРЕНД – 2 ВКУСА В ОДНОМ ПРОДУКТЕ – МАРКА «ПРОДУКТ ЛЮКС» ВЫПОЛНИЛА НА ЛЮКСОВОМ УРОВНЕ, СОЕДИНИВ В ДВУХКАМЕРНЫХ ПЕЛЬМЕНЯХ ГОВЯДИНУ И МЯСО ПТИЦЫ. ГОТОВЯТСЯ СОЧНЫЕ, СЫТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ВСЕГО 5 МИНУТ.

Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул.Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5



ПРИПРАВА
Магги на второе
38 Г / КУРИЦА С ЧЕСНОКОМ
45.40
38⁰⁰ Р



ПРИПРАВА
Магги на второе*
47 Г / СОЧНЫЙ ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
45.40
38⁰⁰ Р



ПРИПРАВА
Магги на второе
30,6 Г / НЕЖНАЯ КУРИЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ
45.40
38⁰⁰ Р

* Кроме супермаркета на ул. Ставропольской, 213.



ПЕЛЬМЕНИ
**Цезарь
Император**
1 КГ / ГОВЯДИНА, СВИНИНА /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~437.90~~
345⁰⁰ ₺

ХИНКАЛИ
Цезарь
800 Г / ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~284.40~~
235⁰⁰ ₺

ПЕЛЬМЕНИ
Цезарь
500 Г / СОЧНАЯ БАРАНИНА /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~176.90~~
145⁰⁰ ₺

ПЕЛЬМЕНИ
Цезарь
450 Г / ГОВЯДИНА, СВИНИНА /
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

~~175.40~~
145⁰⁰ ₺



ПОЛУФАБРИКАТ

Золотой петушок*

420 Г / СТЕЙК / КУРИНЫЙ /

ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~126.60~~
79⁰⁰ ₹



ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

Зеленая Грядка**

400 Г / ГОЛЛАНДСКОЕ БЛЮДО /

ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~51.30~~
40⁰⁰ ₹

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

** Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



СОЛЬ

Котани

1 КГ / АЛЬПИЙСКАЯ /
СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ /
ЙОДИРОВАННАЯ / МЕЛКАЯ

~~43.98~~
36⁰⁰ ₹



КОЛБАСА
**Сервелат
Кремлевский
Дымов**

1 КГ / ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ

~~638.10~~

525⁰⁰ ₺



ВЕТЧИНА
Дымов

1 КГ / ДЛЯ ЗАВТРАКА /
ВАРЕНАЯ / РУЧНАЯ ВЯЗКА /
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~541.20~~

444⁰⁰ ₺



КОЛБАСА
**Любительская
Дымов**

1 КГ / ВАРЕНАЯ /
НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА

~~484.80~~

399⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

139



КАРТОФЕЛЬ
**МакКейн
Золотистый Фри**
750 Г / ВОЛНИСТЫЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~114.70~~

95⁰⁰ ₺



КАРТОФЕЛЬ
**МакКейн
Золотистый Фри**
750 Г / КЛАССИЧЕСКИЙ / ЗАМОРОЖЕННЫЙ

~~111.30~~

90⁰⁰ ₺



МОРЕПРОДУКТЫ

Агама

400 Г / 50/70 / КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ /
ОЧИЩЕННЫЕ / ВАРЕНОМОРОЖЕННЫЕ

~~583.20~~

475⁰⁰ ₺



МОРЕПРОДУКТЫ

Агама*

400 Г / КРЕВЕТКИ АРГЕНТИНСКИЕ /
ОЧИЩЕННЫЕ / СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ

~~581.90~~

475⁰⁰ ₺



РЫБА

Агама

400 Г / ЛОЙН ТРЕСКИ /
ЗАМОРОЖЕННАЯ

~~322.70~~

259⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

116 Морепродукты, товары для кухни

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



ИКРА

**Русский
икорный дом***

125 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ /
НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

~~8 849.40~~

6 999⁰⁰ ₺

ИКРА

**Русский
икорный дом**

100 Г / ОСЕТРОВАЯ / ПРЕМИУМ

~~6 468.00~~

4 999⁰⁰ ₺

ИКРА

**Русский
икорный дом**

50 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ /
НЕПАСТЕРИЗОВАННАЯ

~~3 719.80~~

2 999⁰⁰ ₺

ИКРА

Черное золото*

50 Г / ОСЕТРОВАЯ / ЗЕРНИСТАЯ /
СТАНДАРТ

~~3 234.00~~

2 555⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Красной, 202, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

 moulin VILLA

«МОУЛИНВИЛЛА» – МОЛОДОЙ ПОЛЬСКИЙ БРЕНД, ПОЛУЧИВШИЙ
ЗНАК КАЧЕСТВА ОТ СВОЕГО ПРАВИТЕЛЬСТВА И ПРИЗНАНИЕ В ЕВРОПЕ
ЗА КАЧЕСТВО, КРЕАТИВНОСТЬ И БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ПРИРОДЕ.



ЛОПАТКА

Моулинвилла*

1 ШТ. / 34,5 СМ / ЗЕЛЕНАЯ / ДЛЯ ЖАРКИ

~~99.40~~

75⁰⁰ ₺

БЛЮДО

Моулинвилла*

1 ШТ. / 21,8*21,8 СМ / КРУГЛОЕ / ЗЕЛЕНОЕ

~~119.00~~

89⁰⁰ ₺



МИСКА

Моулинвилла

1 ШТ. / 14,7*14,7 СМ / КРУГЛАЯ / ЗЕЛЕНАЯ* / ОРАНЖЕВАЯ

~~119.00~~

89⁰⁰ ₺

КРУЖКА

Моулинвилла*

1 ШТ. / ЗЕЛЕНАЯ / С РУЧКОЙ

~~124.60~~

94⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1



2



3



1. НАБОР

**Аполло
Элсиноре**

1 ШТ. / 5 ПРЕДМЕТОВ /
НОЖИ ДЛЯ КУХНИ

~~1 853.70~~
1099⁰⁰ ₺

2. НОЖ

**Аполло
Маджента**

1 ШТ. / 20 СМ / КУХОННЫЙ

~~895.40~~
539⁰⁰ ₺

3. НОЖ

**Аполло
Маджента**

1 ШТ. / 8 СМ / ДЛЯ ОВОЩЕЙ

~~490.30~~
299⁰⁰ ₺

🛒 < 🍏 🍏
СУПЕРЦЕНА

APOLLO



4. ЕМКОСТЬ

Аполло Идея

1 ШТ. / ДЛЯ ЗЕЛЕНИ

~~309.00~~

189⁰⁰ ₺

5. МЫЛЬНИЦА

Аполло Идея

Лето

1 ШТ.

~~99.90~~

59⁰⁰ ₺



СОК

Фрутоняня

500 мл / ЯБЛОКО ОСВЕТЛЕННОЕ / ЯБЛОКО, ГРУША /

ГИПОАЛЛЕРГЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

500 мл / ЯБЛОКО, ПЕРСИК / БЕЗ САХАРА / С 3 ЛЕТ

~~36.40~~
30⁰⁰ ₺



КАША

Хайнц

200 Г / ГРЕЧНЕВАЯ / НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ / БЕЗ МОЛОКА / С 4 МЕСЯЦЕВ

200 Г / КУКУРУЗНАЯ / НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ / БЕЗ МОЛОКА / С 5 МЕСЯЦЕВ

180 Г / ОВСЯНАЯ / С ПРЕБИОТИКАМИ / БЕЗ МОЛОКА / С 5 МЕСЯЦЕВ

~~104.30~~

86⁰⁰ ₺

КАША

Хайнц

200 Г / ПШЕНИЧНО-ОВСЯНАЯ /

С ФРУКТИКАМИ / БЕЗ МОЛОКА /

С 6 МЕСЯЦЕВ

~~95.20~~

79⁰⁰ ₺

КАША

Хайнц

160 Г / РИСОВАЯ /

НИЗКОАЛЛЕРГЕННАЯ /

БЕЗ МОЛОКА / С 4 МЕСЯЦЕВ

~~83.90~~

69⁰⁰ ₺



ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша Я сам*
90 Г / МУЛЬТИФРУКТ / ЯБЛОКО /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
26⁰⁰ ₺

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша Я сам
90 Г / БАНАН / ГРУША / ЯБЛОКО, ПЕРСИК /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
26⁰⁰ ₺

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ
Агуша Я сам**
90 Г / ЯБЛОКО, БАНАН, ПЕЧЕНЬЕ /
С 6 МЕСЯЦЕВ

~~31.80~~
26⁰⁰ ₺



СОК
Агуша
500 МЛ / ОСВЕТЛЕННЫЙ /
ЯБЛОКО / С 3 ЛЕТ

~~36.60~~
29⁰⁰ ₺



КОМПОТ
Агуша
200 МЛ / КУРАГА, ИЗЮМ, ЯБЛОКО /
С 8 МЕСЯЦЕВ

~~22.80~~
19⁰⁰ ₺



СОК
Агуша
200 МЛ / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / ЯБЛОКО / С 3 МЕСЯЦЕВ
200 МЛ / С МАКЮТЮ / БЕЗ САХАРА / МУЛЬТИФРУКТ / С 6 МЕСЯЦЕВ
200 МЛ / ОСВЕТЛЕННЫЙ / БЕЗ САХАРА / ГРУША / С 4 МЕСЯЦЕВ



~~20.20~~
16⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



СМЕСЬ

Нестле Нан 3

400 Г / ГИПОАЛЛЕРГЕННАЯ /
С 12 МЕСЯЦЕВ

~~609.60~~

579⁰⁰ ₺

СМЕСЬ

Нестле Нан 3

400 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~391.70~~

372⁰⁰ ₺

СМЕСЬ

Нестле

Нестожен 3
350 Г / С 12 МЕСЯЦЕВ

~~239.10~~

227⁰⁰ ₺

144 Товары для детей

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



КАША

Сэмпер БИО
Доброе утро

225 Г / ПШЕНИЧНАЯ / С ВИНОГРАДНЫМ СИРОПОМ /
МОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~147.60~~

99⁰⁰ ₺

КАША

Сэмпер БИО
Добрый вечер

225 Г / МАННАЯ / МОЛОЧНАЯ / С 6 МЕСЯЦЕВ

~~147.60~~

99⁰⁰ ₺

Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5



КРЕМ
Ми ту Ю
 100 МЛ / СМЯГЧАЮЩИЙ И УВЛАЖНЯЮЩИЙ /
 С ПРОПОЛИСОМ / ДЕТСКИЙ
~~191.80~~
134⁰⁰ ₺

СРЕДСТВО
Ми ту Ю
 500 МЛ / 2.В 1 / ЦВЕТОЧНАЯ ПЫЛЬЦА /
 ДЕТСКОЕ / ДЛЯ КУПАНИЯ
~~365.40~~
255⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

147



НОЖИЦЫ
Пиджеон Беби*
 1 ШТ. / ДЕТСКИЕ
~~547.40~~
466⁰⁰ ₺



ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ
Пиджеон
 50 ШТ. / С ЛИПКОЙ
 ПОВЕРХНОСТЬЮ
~~366.40~~
312⁰⁰ ₺



ВАТНЫЕ ПАЛОЧКИ
Пиджеон
 50 ШТ. / С МАСЛЯНОЙ
 ПРОПИТКОЙ
~~315.80~~
269⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



МАСКА
Пьюр Эссенс
 30 ШТ. / С ПЛАЦЕНТОЙ /
 С ГИАЛУРОНОВОЙ КИСЛОТОЙ /
 ДЛЯ ЛИЦА

~~1 098.90~~
769⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ
Палмолив
Гурмэ Спа
 250 МЛ / ПЕРСИКОВЫЙ ШЕРБЕТ / СЛИВОЧНЫЙ КОФЕ / ШОКОЛАДНАЯ ВУАЛЬ / ДЛЯ ДУША

114.60
89⁰⁰ ₺



НОВИНКА



1



НОВИНКА



2



3



НОВИНКА



4



5

1. ГЕЛЬ

Нивея

400 мл / ЛЕМОНГРАСС И МАСЛО / для душа

~~119.70~~

98⁰⁰ Р

2, 3. ГЕЛЬ

Нивея

250 мл / ЭФФЕКТ БАНИ /
БАЛИЙСКИЙ ЦВЕТОК И МАСЛО / для душа

~~119.70~~

98⁰⁰ Р

4. ГЕЛЬ

Нивея*

250 мл / УЛЬТРАОЧИЩАЮЩИЙ /
для мужчин / для душа

~~119.70~~

98⁰⁰ Р

5. ГЕЛЬ

Нивея Спорт

250 мл / для мужчин / для душа

~~117.60~~

98⁰⁰ Р



1



2

L'ORÉAL
PARIS



3



4

1, 2. ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ ~~155.40~~
Эльсев
Фибрология **116⁰⁰ ₺**
250 мл / 200 мл / для волос

3. МАСКА ~~306.40~~
Эльсев
Фибрология **229⁰⁰ ₺**
300 мл / для волос

4. СЫВОРОТКА ~~322.80~~
Эльсев
Фибрология **242⁰⁰ ₺**
30 мл / двойная / для волос

144 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14


Schwarzkopf
PROFESSIONAL



ШАМПУНЬ / БАЛЬЗАМ ~~185.00~~
Эссенс Ультайм Омега **129⁰⁰ ₺**
250 мл / ВОССТАНОВЛЕНИЕ / для волос





ГЕЛЬ / КРЕМ
Нивея
 250 мл / МОМЕНТЫ НАСЛАЖДЕНИЯ / для душа + 75 мл /
 УВЛАЖНЯЮЩИЙ / для рук

~~101.64~~
92⁰⁰ ₺



~~140.00~~
Нивея Мен **117⁰⁰ ₺**
 50 мл / СЕРЕБРЯНАЯ ЗАЩИТА /
 НЕВИДИМЫЙ / ШАРИКОВЫЙ / для мужчин



~~100.10~~
Нивея **83⁰⁰ ₺**
Невидимая защита* /
Эффект пудры
 50 мл / ШАРИКОВЫЙ / для женщин



~~94.10~~
Нивея **79⁰⁰ ₺**
Энергия свежести
 50 мл / ШАРИКОВЫЙ / для женщин



* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Президент
Блэк энд Вайт* ~~355.10~~
289⁰⁰ ₺
 2 ШТ.



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Президент
Смокерс ~~210.30~~
169⁰⁰ ₺
 1 ШТ.



ЗУБНАЯ ЩЕТКА
Президент
3Д эффект ~~137.80~~
109⁰⁰ ₺
 1 ШТ.

* Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.



ШАМПУНЬ
Шаума ~~102.80~~
71⁰⁰ ₺
 380 мл / для мужчин /
 для волос и тела

ШАМПУНЬ
Шаума ~~78.50~~
54⁰⁰ ₺
 225 мл / для мужчин /
 для волос

ОГРАНИЧЕННАЯ СЕРИЯ
НОВЫЙ ДИЗАЙН

СВЕРХТОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В **2 РАЗА** БОЛЕЕ КОМФОРТНОЕ БРИТЬЕ,
ЧЕМ С МАСЧЗ



Gillette



ЗУБНАЯ ЩЕТКА

**Орал-Б
Эксперт Комплит 7**

1 ШТ. / СРЕДНЯЯ

~~203.00~~
162⁰⁰ ₺

ЗУБНАЯ ПАСТА

**Блендамед
Комплекс 7***

100 МЛ / С ОПОЛАСКИВАТЕЛЕМ

~~99.70~~
74⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

144 Средства личной гигиены

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Колгейт
Оптик Вайт**

75 МЛ



~~209.70~~
129⁰⁰ ₺



ЗУБНАЯ ПАСТА

**Колгейт
Сенсетив
Про Релиф***

75 МЛ

~~178.90~~
109⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.



1

1, 2. ЗУБНАЯ ПАСТА

Рокс

~~258.00~~

219⁰⁰ ₺

74 Г / СЕНСАЦИОННОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ /
ВОЛШЕБНОЕ ОТБЕЛИВАНИЕ



2



3

3. ЗУБНАЯ ПАСТА

Рокс

~~209.20~~

177⁰⁰ ₺

94 Г / АКТИВНЫЙ КАЛЬЦИЙ



4

4. ЗУБНАЯ ПАСТА

Рокс

~~188.50~~

160⁰⁰ ₺

74 Г / ЭНЕРДЖИ / С ТАУРИНОМ / 16 +

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

155



1

1. ЗУБНАЯ ЩЕТКА

Сенсодин Сенсетив

1 ШТ. / МЯГКАЯ

~~130.30~~

105⁰⁰ ₺



2

2. ЗУБНАЯ ПАСТА

**Сенсодин
Вайтенинг
Сенсетив**

~~127.70~~

103⁰⁰ ₺

50 МЛ / ОТБЕЛИВАЮЩАЯ



3

3. ЗУБНАЯ ПАСТА

Сенсодин

~~108.70~~

89⁰⁰ ₺

75 МЛ / ЗДОРОВЬЕ ДЕСЕН



4

4. ЗУБНАЯ ПАСТА

Сенсодин

~~97.70~~

80⁰⁰ ₺

75 МЛ / ФТОР



КАПСУЛЫ
Фейри

26 ШТ. / ВСЕ В ОДНОМ /
ДЛЯ ПММ

~~524.30~~
367⁰⁰ ₺



КАПСУЛЫ
**Фейри
Платинум**

20 ШТ. / ВСЕ В ОДНОМ /
ДЛЯ ПММ

~~524.30~~
367⁰⁰ ₺



СРЕДСТВО
**Фейри
Платинум**

480 МЛ / ЛЕДЯНАЯ СВЕЖЕСТЬ /
ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

~~91.80~~
74⁰⁰ ₺

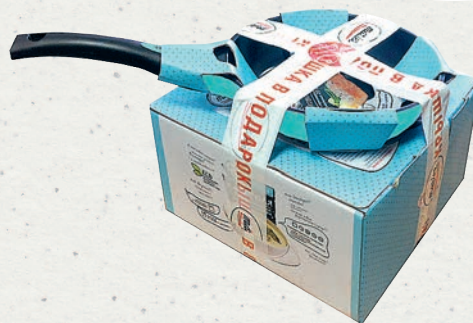
144 Товары для дома

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



НАБОР
Фрайбест
1 ШТ. / 7 ПРЕДМЕТОВ /
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

~~4 694.40~~
2 399⁰⁰ ₺



НАБОР
Марьер Фьюжн*
1 ШТ. / КАСТРЮЛЯ И СКОВОРОДКА /
КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ

~~3 808.00~~
1 900⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1



2

1. ГЕЛЬ
Калгон
750 мл / ОТ НАКИПИ /
ДЛЯ СТИРАЛЬНЫХ МАШИН

~~238.64~~
203⁰⁰ ₺

2. СРЕДСТВО
Тирет
500 мл / АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЕ /
ДЛЯ ЧИСТКИ ТРУБ

~~212.46~~
181⁰⁰ ₺

3, 4. СРЕДСТВО
Силит Бенг
750 мл / СВЕЖЕСТЬ ОКЕАНА /
СИЛА ОТБЕЛИВАНИЯ / ДЛЯ ТУАЛЕТА

~~117.75~~
100⁰⁰ ₺



3



4

5. ПЕНА
Ваниш
600 мл / ЧИСТОТА И СВЕЖЕСТЬ /
ДЛЯ КОВРОВ

~~272.06~~
231⁰⁰ ₺



5



6

6. СРЕДСТВО
Силит Бенг
600 мл / АНТИБАКТЕРИАЛЬНАЯ ПЕНА /
ДЛЯ ВАННОЙ И ДУША

~~268.92~~
229⁰⁰ ₺



ГЕЛЬ

Тайд

16 ШТ. / В КАПСУЛАХ / ДЕТСКИЙ / ВЕСЕННИЕ ЦВЕТЫ /
АЛЬПИЙСКАЯ СВЕЖЕСТЬ / ДЛЯ СТИРКИ

~~327.30~~

245⁰⁰ ₺

144 Товары для дома

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

**Ариэль
Ленор эффект /
Горный родник**

3 КГ / АВТОМАТ / ДЛЯ ЦВЕТНОГО БЕЛЬЯ /
ДЛЯ БЕЛОГО БЕЛЬЯ

~~428.70~~

300⁰⁰ ₺



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Као Бедс

900 Г / ЛАНДЫШ /
ДЛЯ БЕЛОГО БЕЛЬЯ

~~397.80~~

278⁰⁰ ₺





СРЕДСТВО
Ласка
Сияние цвета /
Сияние черного
 1 л / ЖИДКОЕ / ДЛЯ СТИРКИ

~~202.40~~
129⁰⁰ ₺

КОНДИЦИОНЕР
Ленор
 1 л / КОНЦЕНТРАТ / ДЕТСКИЙ /
 АЛЬПИЙСКИЕ ЛУГА /
 СКАНДИНАВСКАЯ ВЕСНА / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~142.70~~
107⁰⁰ ₺

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

159



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
Бейби лайн
 1,5 кг / ДЕТСКИЙ / УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

~~502.60~~
427⁰⁰ ₺



КОНДИЦИОНЕР
Бейби лайн
 1 л / ДЕТСКИЙ / ДЛЯ БЕЛЬЯ

~~222.60~~
189⁰⁰ ₺

Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск)



КОНДИЦИОНЕР
Вернель

1 л / СУПЕРКОНЦЕНТРАТ / АРОМАТЕРАПИЯ / ТРОПИЧЕСКАЯ ЭНЕРГИЯ /
СВЕЖЕСТЬ ЛЕТНЕГО УТРА / ЦВЕТУЩИЙ МИНДАЛЬ / ДЕТСКИЙ / ДЛЯ БЕЛЯ

~~140.60~~
108⁰⁰ ₺



1



2



1. СРЕДСТВО
Эковер Эко
980 мл / ГЕЛЬ / ЖИДКОЕ /
ДЛЯ СТИРКИ

~~948.80~~
619⁰⁰ ₺

2. СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
**Эковер Эко
Зеро**
750 г / КОНЦЕНТРАТ /
ДЛЯ СТИРКИ ЦВЕТНОГО БЕЛЯ

~~584.10~~
379⁰⁰ ₺



ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд*

269 МЛ / ОКЕАНСКИЙ ОАЗИС / БЕЛАЯ СИРЕНЬ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ / ЗАПАСКА

~~240.10~~
183⁰⁰ ₺

ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

Глейд**

269 МЛ / ЯБЛОКО И КОРИЦА / ЛАВАНДА И ВАНИЛЬ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ / ЗАПАСКА

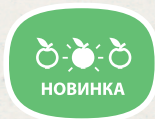
~~240.10~~
183⁰⁰ ₺

* Кроме супермаркета на ул. Красной, 202.

** Только в супермаркетах на ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

+ скидка по дисконтной карте «Табрис»

161



СРЕДСТВО

Майн Либе БИО*

750 МЛ / АКТИВНАЯ ПЕНА / ДЛЯ РАКОВИН И ВАНН
500 МЛ / АКТИВНАЯ ПЕНА / ДЛЯ ЧИСТКИ ТУАЛЕТА

~~210.50~~
139⁰⁰ ₺



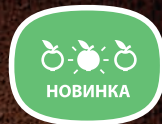
ОСВЕЖИТЕЛЬ ВОЗДУХА

**Амби Пюр
Воздушный**

300 МЛ / АНТИТАБАК / ГОРНЫЙ РУЧЕЙ

~~178.20~~
142⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).



1



2



3



4



5



6

1, 2. АЭРОЗОЛЬ
Твист Фэшен
250 мл / ЧЕРНЫЙ / КРАСКА /
ДЛЯ ЗАМШИ / ДЛЯ КОЖИ

~~245.70~~
219⁰⁰ ₺

3. АЭРОЗОЛЬ
Твист Фэшен
150 мл / ДЕЗОДОРАНТ /
ДЛЯ ОБУВИ

~~198.45~~
179⁰⁰ ₺

4. АЭРОЗОЛЬ
Твист Фэшен
100 мл / ПЕНА-РАСТЯЖИ-
ТЕЛЬ / ДЛЯ ОБУВИ

~~185.22~~
169⁰⁰ ₺

5. КРЕМ
Твист Фэшен
60 мл / ВОССТАНАВЛИВАЮ-
ЩИЙ / ЧЕРНЫЙ / ДЛЯ ОБУВИ

~~132.30~~
119⁰⁰ ₺

6. КРЕМ-КРАСКА
Твист Фэшен
75 мл / ЧЕРНАЯ /
ДЛЯ ЗАМШИ

~~102.89~~
93⁰⁰ ₺



SALAMANDER



ПРОСЛАВЛЕННАЯ НЕМЕЦКАЯ МАРКА «САЛАМАНДЕР» ИЗВЕСТНА 110 ЛЕТ НЕ ТОЛЬКО ПРОИЗВОДСТВОМ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОЖИ, НО И СОЗДАНИЕМ ДЛЯ НИХ СРЕДСТВ ПО УХОДУ, ЧТО ТЩАТЕЛЬНО ПРОДУМЫВАЮТСЯ ПОД ВИД ИЗДЕЛИЯ И УСЛОВИЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ТАК, ДЛЯ ОБУВИ И ВЕЩЕЙ ИЗ НУБУКА, ВЕЛЮРА И ЗАМШИ В «САЛАМАНДЕР» СОЗДАЛИ КРАСКУ-ВЕЛЮР, КОТОРАЯ ВОССТАНАВЛИВАЕТ ЦВЕТ, ЗАЩИЩАЕТ ОТ ВЛАГИ И ЗАГРЯЗНЕНИЙ. ДОСТАТОЧНО ПРОСТО ВСТРЯХНУТЬ БАЛЛОНЧИК СО СРЕДСТВОМ И РАСПЫЛИТЬ ИЗ НЕГО КРАСКУ НА ЧИСТУЮ СУХУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ. А ЗАТЕМ ДАТЬ ВЫСОХНУТЬ. ВАШИ ЛЮБИМЫЕ ТУФЛИ ИЛИ СУМКА БУДУТ ВЫГЛЯДЕТЬ КАК НОВЕНЬКИЕ И ПОСЛУЖАТ НЕ ОДИН СЕЗОН.

АЭРОЗОЛЬ

**Саламандер
Нубук**

250 МЛ / ЧЕРНЫЙ / НУБУК И ВЕЛЮР / ДЛЯ КОЖИ

~~224.70~~

179⁰⁰ Р

АЭРОЗОЛЬ

Сапфир

250 МЛ / ПРОПИТКА /
ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ

~~603.00~~

509⁰⁰ ₺



АЭРОЗОЛЬ

Сапфир Спешлал

200 МЛ / ЧЕРНЫЙ /
ДЛЯ НУБУКА

~~583.20~~

499⁰⁰ ₺



Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск)

144 Средства для обуви

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



АЭРОЗОЛЬ
Киви

200 МЛ / ЧИСТКА /
ДЛЯ ЗАМШИ И НУБУКА

~~178.90~~

143⁰⁰ ₺



АЭРОЗОЛЬ
Киви

200 МЛ / ВОССТАНОВИТЕЛЬ / ЧЕРНЫЙ /
КОРИЧНЕВЫЙ / ДЛЯ ЗАМШИ И НУБУКА

~~178.90~~

143⁰⁰ ₺



ЩЕТКА
Киви

1 ШТ. / ЗАМША И НУБУК /
ДЛЯ ОБУВИ

~~127.10~~

100⁰⁰ ₺

SALTÓN



1



2

1. АЭРОЗОЛЬ

Салтон

300 МЛ / ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ / ДЛЯ КОЖИ И ТКАНИ

~~184.40~~

145⁰⁰ ₺

2. АЭРОЗОЛЬ

Салтон

250 МЛ / КРАСКА / ЧЕРНЫЙ / ДЛЯ ЗАМШИ

~~184.40~~

145⁰⁰ ₺

3, 4. ГУБКА

Салтон

1 ШТ. / ЧЕРНАЯ / БЕСЦВЕТНАЯ / С ДОЗАТОРОМ / ДЛЯ ГЛАДКОЙ КОЖИ

~~117.70~~

95⁰⁰ ₺



3



4



КОРМ

~~361.80~~
Джина* 272⁰⁰ ₺

1 КГ / ДЛЯ КОТЯТ

КОРМ

~~361.80~~
Джина Актив** 272⁰⁰ ₺

1 КГ / ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ КОШЕК

КОРМ

~~307.80~~
Джина** 231⁰⁰ ₺

1 КГ / ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ КОШЕК

* Кроме супермаркетов на ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

** Кроме супермаркетов на ул. Красной, 202, ул. Ставропольской, 213, ул. Ставропольской, 222, ул. 40-летия Победы, 144/5.

144 Корм для животных, товары для дома

ТАБРИС № 10 (133) октябрь '14



1. ШВАБРА

Виледа Ультрамат*

1 ШТ. / С ТЕЛЕСКОПИЧЕСКОЙ РУЧКОЙ

~~1 280.50~~

889⁰⁰ ₺

2. ВЕДРО

Виледа Ультрамат**

1 ШТ. / С ОТЖИМОМ ДЛЯ ШВАБРЫ

~~647.00~~

449⁰⁰ ₺

* Только в супермаркетах на ул. Красной, 202, ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

** Только в супермаркетах на ул. Сормовской, 108/1, ул. Красных Партизан, 173, ул. Тургенева, 138/6, пр. Ленина, 7а (Новороссийск).

Paclan



НОВИНКА



ТРЯПКА

**Паклан
Практи Макси**

1 шт. / 60*70 см / для пола

~~84.50~~

71⁰⁰ ₺

СКАТЕРТЬ

Би Сمارт

1 шт. / 100*140 см /
влагостойкая / полиэтиленовая

~~35.70~~

30³⁵ ₺

ГУБКА

**Паклан
Практи**

1 шт. / для ванной

~~44.80~~

38⁰⁰ ₺

допустим,
первоначальная
стоимость
товара
5 рублей

Скидки суммируются!

Мы предоставляем скидки на товары



Потребительская корзина

Товары социального значения (крупы, сахар, мука, продукты детского питания, молочные продукты и т. д.) продаются по сниженным ценам.



Максимальные скидки

Отдельная группа товаров – товары с максимальным процентом скидки. На принадлежность товара к этой категории указывают ценники красного цвета.



Журнал

Ежемесячно более 200 товаров, участвующих в журнале, продаются со скидкой 15–20%. Товары сопровождаются светло-желтыми ценниками и специальными фотоценниками.



+



+



Мы даем скидку на покупку по дисконтной карте



Дисконтная карта постоянного покупателя действует на все товары вне зависимости от их принадлежности к категории товаров социального значения или товаров из потребительской корзины, а также их наличия в каталоге и участия в журнале или действующих акциях.

Округляем общую стоимость покупки в пользу покупателя

Итого
вы платите

*вы можете
убедиться в этом,
изучив чек*

*расчет округления
происходит
автоматически*

ТОВАРОВ В ЧЕКЕ: 1
ИТОГО: 35.66
Скидка: Диск.карта, 3.00% 1.07
Общая скидка, Возможная скидка 3.00% 0.59
Скидка: Округление, 1.71% 0.59
К ОПЛАТЕ: 34.00

Время радоваться

16+



instagram.com/tabris_food

Хорошие привычки — признак любви к окружающему миру и существующим в нем удовольствиям. Фото в соцсетях наглядно сообщают: у читателей нашего журнала привычки — хорошие.



kruptakl



kruptakl Даже хмурый понедельник может начаться в приподнятом настроении



k_lucien



k_lucien Mmmm TUTTI FRUTTI BONBONS



aminore



aminore Самый лучший...



anyushinad



anyushinad Кулинарная фея меня преследует.



tatyana_ustugova



tatyana_ustugova Когда не успеваешь сделать свое тесто на круассаны, готовое так выручает!



dollop_of_sun



dollop_of_sun Доброго дня! Вот и мое здоровое пристрастие - натуральные сиропы

У снимков, размещенных в социальных сетях под хэштегом #Tabris_Food, есть шанс оказаться в этой рубрике.

* Размещая сообщение с тегом #Tabris_Food, вы даете согласие на размещение сообщения из социальной сети на страницах журнала «Табрис».

Натуральная красота

Будь
в тренде!



Жевательные конфеты из Германии

BEAUTY
Sweeties

beautysweeties.com

«Бьюти Свитис» — конфеты, которые заботятся не только о хорошем настроении, но и о красоте. Приготовленные исключительно из продуктов природного происхождения (кусочки натуральных фруктов и ягод, соки, молоко), они содержат коэнзим Q10, алоэ вера, коллаген и биотин.

Во всех супермаркетах «Табрис»